

Si pens és perquè visc

Avortar l'avortament (i II)

Com us vaig prometre fa quinze dies, avui segueixo donant-vos a conèixer criteris d'altres experts i científics sobre tema tan vital i de consciència, com ho és l'avortament. En aquest moment en que sobre l'avortament s'hi troben tantes confrontacions, debats, dubtes, anatemes que, fins i tot, assenyalen "l'excomunió", la reprovació de part de l'Església, m'agrada endinsar-me estudiant la mirada dels qui tracten de dissoldre el dubte, lluny de manaments polítics i afirmacions religioses, amb consonància amb la consciència i d'acord amb la realitat estudiada per les mans que treballen cara a cara dins el motiu de les baralles.

Avui, us presento l'article de J. I. González Faus, jesuïta, teòleg mereixedor de confiar-s'hi, per la seva capacitat imparcial i docent, director de la revista "Cristianisme i Justícia". Per no poder-me estendre més a causa de l'espai que m'assenyala el meu raonament, us diré sols les idees seves de relleu, que no dubto aclariran les vostres.

1- L'error que cometem els radicals de l'esquerra.

Una gran part dels radicals de l'esquerra critica la llei des del pressupost que l'avortament és un "dret de la dona". Això dóna la raó a l'enemic, perquè aquest dret no existeix, per molt que aquests alcin bandera i pregonin, sense to ni so, que els drets de quisculla allarguen la llibertat a poder fer tot allò que li demana la seva pròpia voluntat. Cridar i despullar-se de vestidures (donant pit, en carn viva) per convèncer que l'avortament és "sagrat", causa danys i desorienta més que els que surten al carrer escanyant-se predicant que "l'avortament és un crim".

És innegable que la darrera persona que ha de tenir la paraula en avortar és la dona prenyada, tota vegada que és ella que sofreix l'embaràs. Però això no significa que aquesta decisió no estigui enfrontada i obligada a cap deure: Té fronteres, com les té el drogaaddicte; aquell que se suïcida a l'acte o a poc a poc; el que es castra, arrancant-se els òrgans genitals per no caure en violacions o pecats sexuals; els pervertits que s'apropien del cos d'un altre contra la seva voluntat.

El fetus no és un tumor que sols pot viure aferrat a qui el té: és una vida orientada a independitzar-se com a persona humana, amb vida pròpia, amb tots els seus drets.

2- Els errors de l'església.

A- Creure's que l'avortament s'haurà acabat amb una llei que el prohibeixi, i que, així, demanant aquesta llei, surt en defensa de la vida. Tal "credo" me sembla una puerilitat indigna davant causes millors: L'avortament continuarà essent-hi. La missió del legislador no és que la llei i la moralitat estiguin mútuament d'acord, sinó que doni pas a la millor cosa possible pel bé comú. I el bé comú demana dues coses: Evitar que s'avorti en condicions de clandestinitat, i que allunyi de la il·legalitat la dona que sofreix l'embaràs, ja que tal prohibició posa en perill la salut i la vida de la mare.

La llei no posarà cap dificultat a les senyores riques perquè puguin anar a avortar fora d'Espanya, mentre que les dones pobres (que també són filles de Déu) hauran d'anar a la presó per no poder-se pagar ni el viatge, ni el ginecòleg, ni la clínica.

Sant Tomàs d'Equina, que en sabia d'això moltíssim, escrigué a molts llocs que "la llei humana no pot castigar, ni prohibir totes les coses dolentes que se fan... És suficient que prohibeixi destruir la convivència social". B- Moltes autoritats eclesiaístiques tenen, encara, la mentalitat d'una humanitat nascuda "cristiana" per naturalesa i se creuen amb el dret d'exigir als governs arreligiosos lleis prohibitives contra allò que diuen "pecat", i se posen fermes en defensa dels seus dogmes; però el que més escàndol dóna és que la seva obsessió sigui sempre sobre temes de sexualitat, com avortament, parelles homosexuals, divorci, acte matrimonial...; quan pareix cosa més en consonància amb l'Evangelí que siguin urgents, a favor del país i les qüestions de pobresa i desigualtat social i vagin contra la corrupció i l'opressió dels malmenats. La anomenada "llei laboral" és una llei vergonyosa, repugnant, que posa el crit al cel perquè obliga a pagar el deute de la crisi, que ens han creat els corruptes lladres, als més dèbils, sense que hagi cap Bisbe que hagi sobresortit en la seva paraula forta i convincent vers els qui ens han obligat a ser miserables.

3- Altres factors importants.

A- Tenir en compte la gent pobre. És indispensable distingir l'avortament de la senyora rica, que ho fa únicament per comoditat, i l'avortament de la dona pobre que a fer-ho l'obliga no saber com sortir-ne. B- Se sap prou que Sant Agustí i Sant Tomàs d'Aquino sostenien que el fetus sols és un ser humà a partir del 45 dies de gestació, perquè en aquest moment el fetus és matèria no preparada, encara, per rebre l'ànima racional. Aquesta opinió pot ser discutida avui, però posa de relleu la multiplicitat d'opinions.

S'acusa l'Església d'afirmar que l'embrió és una persona. La queixa sembla que assenyala que l'Església diu una mentida de cap a peus; però he de dir que sols la diu a mitges, perquè la veritat és que l'embrió, en aquest moment concret, no és persona, com tampoc ho és el nou nascut. Ara bé, tant l'embrió com el nou nascut estan ben preparats per ser-ho. La vida que en ells hi ha, no és exclusivament vegetativa, encara que llavors sols creix com una planta. Les coses en plenitud es defineixen més en el seu futur que en el seu present. El problema està en que els límits entre "ser" i "no ser" són impossibles d'assenyalar, tant com ho és la nit i el dia.

Comparteixo i admiro la postura que defensa la vida, però a la vegada comprendo que no se pugui obligar a compartir-la, junt amb l'afirmació que sostén personalitat, des del primer moment fins al final, en la concepció de l'infant dins el ventre de la mare.

I. J. González Faus encara enraona arguments que convencen, però a mi ja no me dóna per a més. Reproduint aquests articles no vull escandalitzar a ningú; vull obrir finestres i poder mirar enfora

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cuina de Setmana Santa

Ja falta poc per a la Setmana Santa, així que per a aquesta setmana us proposo de treure del rebost la recepta de les panades, cocarrois, crespells i rubiols i començar a preparar la part gastronòmica d'aquesta celebració.

Panades de xot

Ingredients: 1 quilogram i mig de farina de força, 500 grams de saïm, 200 grams d'aigua tèbia, 1 cuixa de xot desossada, 200 grams de panxeta, 200 grams de sobrassada, pebre bo negre, sal, 4 rovells d'ou, 150 / 200 grams d'oli d'oliva

Preparació: Desosseu la carn i tallau-la a trossets petits, la posau be de sal i pebre bo i la mesclau amb la panxeta i la sobrassada, també picades. Apart, i dins un bol, mesclau l'oli, el saïm i els rovells; ho bateu bé fins a obtenir una consistència cremosa. Tot seguit ja podem afegir-hi l'aigua i la farina, poc a poc. Amassarem bé to el conjunt fins a aconseguir una massa manejable. Procedim a fer bolletes petites de 80 grams i un cop fetes totes les bolles, aquestes mateixes les xaparem en dues (una de 60 grams i una altra de 20 grams). Amb les bolles grosses farem una cassoleta amb les mans que omplirem amb la carn trempada (es poden posar també alguns xíxols, ceba picada o cabell d'àngel) i amb les bolles petites farem les tapadores de les panades. Courem a foc mitjà (170°C) per espai de 30 / 40 minuts.

Si voleu provar diferents tipus d'elaboracions per a les panades, aquí us deixo algunes variants de massa de la recepta.

Panades dolces

Ingredients: Una dotzena de rovells d'ou, 400 grams de sucre, 400 grams de saïm, el suc de 3 taronges i la farina fluixa que agafi.

Panades dolces (2 recepta)

Ingredients: 6 rovells d'ou, 400 grams de sucre, 400 grams de saïm, 3 taronges sucades, 1 llimona ratllada, un tassó d'aigua i la farina que agafi.

Panades ordinàries

Ingredients: 400 grams de saïm, 400 grams d'aigua, 200 grams d'oli i la farina que agafi.

Si les panades són l'elaboració salada per

excel·lència de Setmana Santa, els rubiols ho són pel que fa a les postres. De crema, de brosat o cabell d'àngel, són un bon punt final al dinar de diumenge de Pasqua o pel Pa en Caritat del Diumenge de l'Àngel o les típiques excursions de la Segona Festa.

Rubiols de brosat

Ingredients: 500 grams de farina, 2 ous, un poc d'oli, un poc d'aigua i un poc de saïm. Elaboració: Pastarem tots els ingredients i els deixarem reposar uns 10 minuts. Mentres tremparem el brosat amb canyella, sucre, un poc de llimona i dos vermells d'ou. Seguidament ja podem formar els rubiols i enfornar-los a 170°C uns 30 minuts.

Si voleu provar una altre pasta:

Ingredients: 400 grams de saïm, 400 grams de sucre, 4 ous, 1 kg de farina, 1 llimona ratllada, un poc de suc de taronja. (L'elaboració i el farciment és igual a l'anterior)

Crespells

Si heu fet rubiols i us queda un poc de pasta, podeu fer crespells i així arrodonir la jornada gastronòmica... A més, els vostres "clients" us ho agrairan....

Si no us queda pasta, però encara us queden ganes de fer feina (que segur que sí), una estiradeta més i tindreu un bon plat de crespells, que a més podeu fer amb els més petits de la casa que segur que gaudiran de valent de fer-los.

Ingredients: 1 quilogram de farina, 4 rovells d'ou, 300 grams de saïm, 600 grams de sucre, 250 grams d'aigua, 250 grams d'oli de gira-sol, 175 grams de suc de taronja. Llimona rallada al gust.

Elaboració: Mesclau tots els ingredients, fins aconseguir una massa homogènia i que no s'aferra a les mans. Estirar, tallar i coure al forn a 190°C uns 5 minuts.

Bona setmana i fins dissabte que ve. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

