

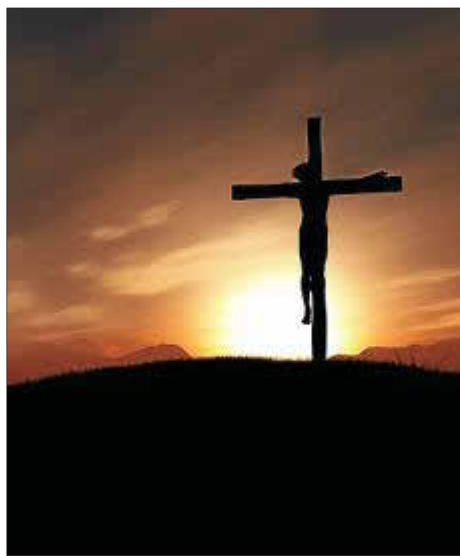
Si pens és perquè visc

# Jesús fou crucificat, però de què morí?

**D**emà celebrem la festivitat de la Pasqua, la Ressurrecció del Senyor. Ahir, Divendres Sant, commemoràvem Jesús clavat a la creu. Davant aquestes dues memòries, per a mi viscudes tota la meua vida, he volgut per agradosa meua profunditzar l'evidència de la veritat d'eixes festivitats dins la història, comprovada per les investigacions arqueològiques.

Tal com ho he descobert us ho cont: Sobre el procés de la crucifixió del Bon Jesús fixen que l'evangelista Marc diu: «Era l'hora tèrcia quan el crucificaren» (Marc, 15,25). «L'Hora tèrcia» segons el temps actual en vigor, si la traslladam a l'hora tèrcia de l'Antic Orient, correspon a les 8 del matí de nostra hora. Diu més l'evangeli: «I a l'hora nona (per nosaltres les 3 del capvespre) Jesús pegà un gran crit: «Déu meu, Déu meu per què m'haveu abandonat». (Marc,15, 34).

Així ho expliquen els historiadors investigant els fets reals del passat. i en aquest cas crucificat Jesús, estudien quina



fou la causa de la seva mort. Els reconeixements dels fets en aquests darrers anys a Colònia ha donat una contestació sobre la possible mort de Jesús crucificat des del punt mèdic. En una persona penjada per les dues mans, la sang s'acumula molt ràpidament fins a la mitat inferior del cos. De 6 a 12 minuts la pressió arterial cau a la meitat i el número de pulsacions augmenten el doble. La sang arriba al cor en quantitat insuficient. Així que necessàriament perd el coneixement, afollat per un síncope total de les seves forces corporals i, de la mateixa manera, el cor deixa de bategar. Així i tot metges hi ha que diven, per cosa certa, que hi ha crucificats que moren al cap de dos dies i fins i tot més tard. El «crurifragium» era que a cops de garrots rompien les cames als crucificats, i, així, els feien sofrir més. El «crurifarium» no li fou aplicat a Jesús. Diu l'evangelista Sant Joan, 19, 32-33: «Quan arribaren a Jesús... no li trencaren les cames».

Els jueus havien demanat a Pilat que no li aplicassin el «crurifragium» perquè era el vespre del «dissabte», temps que no es podia complir cap sentència.. No posem cap dubte que és, entre a mils de tombes trobades d'aquella època a

Palestina partanyent a famílies, impossible trobar la que fou propietat de Josep (parent de Jesús), si ens afirmam al que diu l'evangeli de S. Mateu, 25, 59- 60: «Josep prengué el cos, l'embolcà amb un llençol per estrenar i el deposità en un sepulcre nou, que ell s'havia fet tallar a la roca. Després va fer redolar una gran pedra a l'entrada del sepulcre i se n'anà».

Sols els «Llibres del Nou Testament» donen raó d'aquests fets.

La història Universal no en dóna notícies sobre Jesús de Nazaret. La primera nova d'Ell ha estat Flàvio Josefo (membre d'una família de les més nobles de Roma) parlant de les antiquitats dels jueus, ja acabant el segle primer després de Crist, citant que «la primera comunitat cristiana de Jerusalem provenia d'un Jesús anomenat Mesies» (tom XX, 9, 1 200).

També l'historiador romà Tàcit fa referència a Jesús en els «Anals» (XV, 44, escrits l'any 115-117 després de Crist). Diu així: «Crist, del qui s'origina el nom de cristians, fou condemnat a mort en temps del César Tiberi per el procurador Pòncio Pilat».

Seutoni, el menciona de forma molt destacada en el reinat de Claudi, emperador romà des de l'any 41 al 54 d'aquesta manera: «Els jueus, que a causa d'un tal Cresto que feu molt de renou, han estat expulsats de Roma».

Aquests testimonis queden a la vegada confirmats en bastant de punts en el llibre bíblic «Els fets dels apòstols».

Igualment he de dir que els testimonis profans són molt pocs.

És Fàtua, vana, nostre fe en Jesús ressuscitat?

Donat tot quant vivim en el nostre temps actual podem confirmar amb veu vigorosa que Jesús hi és en el món present. Se li veu com signe de contradicció: en ell, o s'hi creu, o no se creu en ell, o se'n parla contra, o se'n passa d'ell, o se promou una guerra contra els seus, o se'n fa burla i escarn de tradicions o pintures preuades clàssiques de renom, estimades pel poble, o...

En la seva mort el nom de Jesús no s'ha desentès del nostre món.

Veim que la història el recorda viu entre els prediquen el seu mensatge.

El nom de Jesús Ressuscitat, pronunciat i predicat en nom seu, ha de significar bondat, protecció, refugi, queixa perquè se remarqui i promogui humanitat, justícia, recerca de la veritat i d'amor, enfront de tot allò que sigui pervers, inhumà. La Bona Nova que l'Evangeli afirma arreu del món és la interpretació d'una vida humanitària, en pau, vestint-la d'amor universal, no dividida ni per colors, ni llengua, ni ideologia, ni religió. ni...

No és vana la nostra fe en Ell, creients, inclosos els ateus, si tenim fe en la bondat, la Pau, la Justícia i l' Amor. Ateus són els qui fan trossos el món i fan de l'home una víctima de la seva maldat.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

# Receptes de primavera

**D**esprés de quasi un mes donant receptes dolces, ara toca fer alguna cosa salada i ara que acaba el mes de març, i que la primavera està recent inaugurada, que millor que fer alguns plats amb verdures de temporada. Bledes, carxofes, àpit, carabassa, cebes, cebes tendres, cols de Brussel·les, colflori (pinya a Sòller), endívies, espàrrecs verds, pèsols (xíxols a Sòller), faves, mongetes verdes, lletugues, llombarda, naps, pebres verds, porros, col, betarava i pastanagues són algunes de les verdures que podem trobar a les acaballes d'aquest mes de març.

## Amanida de mongetes

Ingredients: 300g de mongetes verdes cuites, 2 tomàtigs grosses, 4 patates mitjanes bullides, 12 filets d'anxoves, 2 cullerades de tàperes, 1 pot d'olives farcides, 2 pebres torrats, 3 lletugues rissades, oli d'oliva, sal, mitja cullerada de mostassa, una cullerada de sucre.

Elaboració: Posarem dins un bol les patates bullides trempades amb l'oli d'oliva, la mostassa, la sal i un poc de sucre. També hi posarem les mongetes bullides i els pebres torrats tallats a tires. Mesclarem amb suavitat tot el conjunt i el rectificarem de sal i és necessari.

Netejarem amb aigua freda les fulles de lletuga, les tallarem a juliana fina i amb elles farem un bouquet (com un muntet) al mig del plat. Al voltant de la lletuga col·locarem i mesclarem l'anterior. Decorarem el bouquet d'amanida amb les olives farcides i els filets d'anxova. Aquesta amanida pot acompanyar-se amb mahonesa, salsa rosa o salsa tàrtara.

## Escopinyes amb bacó i carxofes

Ingredients: 12 escopinyes fresques, 6 cors de carxofa ja bullits, 6 tires de bacó i pebre bo rosa picat.

Per a la vinagreta: Una cullerada de vinagre balsàmic, una cullerada d'oli d'oliva, un cullerada d'herbes aromàtiques picades. Elaboració: Col·locar les làmines de bacó dins una palangana de forn a uns 160-170°C fins que quedin ben cruixents.

Coure les escopinyes al natural (amb un ratxet aigua i un poc de llimona les farem coure uns 4 minuts). Un cop obertes les colarem (reservar el brou), refredar-les i disposar-les dins una palangana de servei.

Amb un poc d'aigua de bullir les escopinyes, el vinagre, el pebre rosa, l'oli i les herbes farem una vinagreta homogènia. Muntar els plats amb les escopinyes, les carxofes i el bacó. Salsejar-ho tot amb la vinagreta. Decorar amb unes fulles de julivert. Millor si es presenta tèbia però també fred és ben bo.

## Panadetes de carbassa (foto)

Pasta: 250 g farina fluixa, 1 ou, 1 dl d'oli d'oliva, 1 dl d'aigua, sal. Farciment: 1 kg i ½ carabassa, 1 dent d'all, 1 ceba petita, 125 g arròs bullit, 2 ous, 50 g formatge, sal i pebre blanc, 1 dl d'oli. Elaboració de la pasta. Fer un volcà amb la farina i posar-hi a l'interior l'ou, l'oli, la sal i la meitat de l'aigua. Pastar fins a



aconseguir una massa homogènia. Tapar amb un pedaç o plàstic (preferiblement) i deixar reposar 1 hora abans d'emprar. Farciment: Posar l'oli en una pella i sofregir hi els alls picats, la ceba en juliana. Afegir-hi la carabassa bullida i picada petita. Deixar que sui i evapori el màxim d'humitat. Incorporar-hi l'arròs bullit, el formatge ratllat i els ous, passar per un túrmix o passa purés. Ara ja podem usar aquest farciment per a fer les panades ja sigui amb la forma tradicional, com si fossin empanadilles o bé fer-la dins un motlle gros tipus quiche. En funció de la forma realitzada les podem cuinar ja sigui fregint-les en abundant oli calent o bé coure-les al forn.

## Aguiat de pilotes amb llenties

Ingredients per a unes 10/15 racions: 3 kg de carn picada, 500g de llenties, 1kg de costella de bou o porc, 1kg de peus de porc, 30 xalotes, 2 cebes, 4 pebres vermells, 1kg de pastanagues, 1kg de xampinyons, 1 pot de tomàtiga natural triturada (200gr), sal, pebre bo dolç, oli d'oliva, farina, 15 patates petites, uns brotets de romaní, 2 ous, 1 copa de cognac i 1/2 litre de vi.

Elaboració: Amb la carn picada, el romaní ben picat, l'ou, el cognac, la sal i el pebre bo feis una farsa. Realitzau amb ella unes pilotes, passau-les per farina i dorau-les dins oli ben calent. Reservau-les per a mes tard. Picau les verdures, exceptuant les xalotes que pelareu i deixareu senceres. Tallau la carn a daus. Feis un sofrit de forma habitual, amb el següent ordre: pebres, ceba, carn, cebes tendres, porros, herbes, tomàtiga i vi. Després de coure uns minuts el sofregit, tapau d'aigua i deixau coure fins a final de cocció (més o manco uns 40 minuts fent xup-xup. Uns 15 minuts abans de finalitzar la cocció afegiu-li les pilotes i un poc més tard podeu afegir-li també les llegums i les patates. Cuinarem fins que la patata sigui cuita, rectificarem de sabor i ja podem passar a taula.

Juan A. Fernández

