

Si pens és perquè visc

# Històricament, fou real o imaginària, a Betlem, l'estrella dels màgics?

Sempre a mi, no m'ha trabucats el cap, però, sí, m'ha encuriósit saber si l'astronomia científica dona la raó a l'Evangeli de Sant Mateu quan diu: "Ja havent nascut Jesús a Betlem de Judea, els dies d'Herodes, el Rei, uns quants Màgics, venguts de les regions orientals, arribaren a Jerusalem preguntant: "A on és el Rei dels jueus acabat de néixer? Hem vist La seva estrella des de l'orient i venim per adorar-lo" (S. Mateu, 2, 1-2) Entre els llibres històrics que tenc a mà, que sobre aquest fet es preocupen, n'he tret uns quants apunts ja que pens, donat que celebren "Els Reis" i d'aquesta estrella de Betlem n'hem fet símbol i adorn d'eixes festes, poden il·lustrar als qui interressi si l'estrella de l'Evangeli fou una imaginació devota, inspirada per la bona fe del evangelista, o dins la història s'han donat fets astronòmics semblants. D'entrada puc dir-vos que són moltes les concentracions d'astrònoms moderns motivades per signes del cel observats per ells mateixos dins el joc continuat de les estrelles i que ells interpreten i estimen la volta estel·lar com força d'esdeveniments passats o incògnites de possibles successos d'un futur pròxim.

Per exemple:

L'any 1954 Suècia va ser envaïda per una multitud de savis experts en l'estudi sobre el sol i les estrelles, obsessionats en veure més enllà del que veuen els nostres ulls i entreveure tants misteris ocults. Homes de tot el món, coneixedors de l'univers, acudiren al Nord d'Europa i ocuparen la península d'Escandinàvia sols per veure i alligonar-se junts a través de l'eclipse total del sol que tengué lloc aquells dies..

Aquesta és la pregunta que avui els que estudien les Sagrades Escripures se fan: quan acudiren els savis Màgics d'Orient a Palestina, podien tenir la intenció de veure si n'era veritat que l'Estrella de Betlem, que apreciaven, era l'anunci del naixement del Rei dels Jueus?

Entrem dins la història per veure si hi ha hagut cap fenomen extraordinari dalt del cel, fenomen que els astrònoms hagin volgut aclarir i estudiar el seu origen d'acord amb la ciència moderna actual.

Abans, us he de dir que parl en boca dels experts en la matèria, perquè, encara que a mi me duu venut mirar el cel i contemplar les estrelles, som un vertader ignorant. Això deien ells:

Quan l'aparició és repentina en el firmament sols hi pot haver dues possibilitats: o se trata d'estels amb cua o d'una estrella nova, que els científics anomenen "estrella nova" El mateix suposaren ja fa segles científics. L'escriptor i astrònom, Orígenes, que visqué l'any 200 a Alexandria, ciutat d'Egipte,

escrigué: "Som de la opinió de que l'estrella que aparegué als Màgics en les terres d'Orient, fou una "una estrella nova" que no tenia res a veure amb les altres que lluen en la volta celestial o en les capes baixes de l'atmosfera. Potser pertanyi a la classe d'estres, que de tant en tant sense que ningú ho esperi, apareixen a l'aire, i que els grecs acostumen diferenciar-los amb un nom assenyalant la seva configuració. De vegades els anomenen amb el nom "d'estels amb cua", a altres amb "carros de foc", alguns "estrelles amb cabellera" i en molts de casos amb un nom que no sabem..." Els estels amb cua, que quasi sempre la despleguen de tal manera que, a la vista de la gent, sembla cobreix la meitat de la volta celestial. Tal meravellosa aparició va

entendrí el cor dels estudiosos i arribaren a fer-ne la senyal festiva davant els presagis de pronòstics profètics i esdeveniments extraordinaris. No és, doncs, d'admirar que aquest espectacle celestial, el més bell dins la foscor de la nit pels ulls que miren el cel, fos i sigui comparat amb l'estrela dels Màgics d'Orient. Els artistes i grans pintors se dedicaren, contagiats-se uns amb els altres, a representar la llum de la cova de Betlem, dalt el seu

portal, assenyalant dins els braços de Maria l'Infant Jesús, acabat néixer, vora Josep I, quin documents hi trobam dins la història, que ens donen testimoni d'aquestes singularitats celestials?:

Les excavacions i troballes d'escrits, que s'han trobat, aporten grans quantitats de material referent a fenòmens astronòmics ocorreguts durant mil·lenaris d'anys, perduts dins el temps. S'hi troben dibuixos i explicacions procedents dels grecs, dels romans, dels babilònics, dels xinesos...

Després de l'assassinat del Cèsar, el dia 15 de març de l'any 44 abans de Crist va aparèixer un estel brillant amb cua. L'any 17 de la nostra era traslluir també un altre estel amb una magnífica cua, que en el paísos de la Mediterrània es va veure durant tota la nit. L'altre estel del que hem tenim notícia fa ser observat l'any 66 molt poc després del suïcidi de Neró.

Us puc assegurar que que me'n queden un bon grapat d'apunts sobre fenòmens astronòmics que me demostren, no ser normals, però, sí, històrics dins l'anomalia. Anomenar-los me seria molt llarg, espai que no me dona el raonament. Això m'obliga a dir: per a mi és meravellos aquest estel amb cua que cobreix el món sencer i encén d'esperança creients i no creients per les festes de nadal. És un regal universal dels Màgics.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Feliç any nou a tothom

Comença un nou any i per a aquesta secció, aquest primer article de l'any sempre és motiu de celebració ja que fou al gener de 2003 quant vaig començar a participar en aquest setmanari. Així doncs apart de celebrar el nou any també celebren el novè aniversari de "parlem de cuina"

Nou anys donen per molt, si miram enrere trobam més de 500 articles, però més enllà de les fredes lletres i dels nombres estan les persones, els amics que han col·laborat en aquesta secció. Durant l'any que hem deixat hem pogut comptar amb la participació dels cuiners i amics Xisco Guarí, Conchín Requena, Silvia Alcedo, Victor Coello i Álvaro Fernández; dels bons amics Agustí Ceba, Maria Montserrat, del catedràtic Sr Claudi i Mans i dels companys de l'Estel Nou, entre tos hem intentat gaudir amb vosaltres de la passió per la gastronomia i de l'art del bon menjar.

Si voleu veure els articles que han aparegut en aquesta secció des de l'any 2003 ho podeu fer a través de la web <http://www.cuinant.com/setmanari.htm> a més teniu a la vostra disposició el blog <http://cuinant-blog.blogspot.com>, on trobareu informació, fotos i vídeos que complementen els articles d'aquesta secció. L'any que començam ara segur que ens depararà noves amistats i coneixences en el món de la gastronomia. De totes elles us intentaré fer-ne dos cèntims en aquest "raonament". El que sí us demano és que tot allò que vulgueu demanar sobre cuina, consells, opinions o qualsevol inquietud o neguit que us sorgeixi ho traslladeu al correu de la secció:

[parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) i entre tots farem una sessió de "parlem de cuina". I com a primera aportació gastronòmica, ara que ja hem passat festes, una recepteta senzilla, pràctica i que ens ajudi a fer més dolç aquest inici d'any... veureu que en aquest primer article no he parlat d'allò que ara tothom en parla i que sembla que ara està de moda i a més que sembla que si no

en parles no estàs "al dia"...doncs no en parlaré.....crec fermament que aquest 2012 serà millor que el que deixam i que si de cas hagués d'ésser pitjor... farem com deia Grouxo Marx (1890 - 1977)....."Que aturin el Món que jo em baixo".... que l'humor no l'hem de perdre mai. Felicíssim 2012.

### Pastis de xocolata trufat

Ingredients: 3 ous, 135 g de mantega, 20 g de farina, 150 g de sucre, 200 g de xocolata 70%, 140 g d'aigua i un poc de cacau en pols

Preparació: En un olla petita hi posem l'aigua a escalfar amb el sucre perquè es desfaci. Un cop arrenqui el bull, apagam el foc i hi afegim la xocolata tallada a trossets i remenam bé fins que es fongui.

Seguidament hi afegim la mantega i remenam fins que es mescli bé. A continuació, hi posam els ous ja batuts (quasi a punt de neu). Després, hi posam la farina i ho mesclam tot molt suaument, a poc a poc, perquè no hi quedin grums i la crema sigui ben escumosa. Posam la massa en un motllo i l'enfornam al bany maria a 180 graus durant uns 20-30 minuts. Un cop cuit, deixau-ho refredar a temperatura ambient i si l'hem de conservar d'un dia per s'altre ho ficarem a la nevera embolicat amb paper film fins al moment de servir, que l'empolsarem amb cacau. Nota: per servir ha d'esser ben fred, millor si el deixam reposar 2 hores dins la gelera com a mínim. La textura resultant es més espessa que un flam, però menys que un bescurit normal.

I com que aquest Nadal no he posat com fotografia nadalenca a la secció, aprofito per deixar-vos aquest "artístic" arbre i que serveix com a punt i final al Nadal 2011.

.... me'n vaig a jugar amb el que m'han duit el Reis....  
Juan Antonio Fernández Vila

Juan A. Fernández Vila

