

Si pens és perquè visc

El déu dels no cristians. El déu catòlic. Un sol déu (i II)

Per acabar el que us vaig escriure avui fa quinze dies, dient-vos que crec que l'home cerca Déu fins i tot en la seva incredulitat, us hi afegiré aquests arguments: Déu és vida, i la vida s'empelta en els ser vius i no - de cap manera - dins les estructures reglamentàries, mecàniques, complicades i planificades a favor de la ideologia (teològica i filosòfica) de col·lectius concrets. De vegades qualcun dels meus condeixebles del seminari -company durant els catorze anys d'estudiants- m'ha reprotxat que els meus articles no reflecteixen d'una manera edificant la meua pertinença a una responsabilitat per la qual ens prepararem, rebérem i acollirem molt gojosament. (Supòs que m'enteneu més enllà de les meves paraules).

Per ventura aquesta reprensió no és del tot injusta; ara que, en tot cas, de part meua, he de dir que, si és així, no se tracta d'un refredament meu davant tot quant he predicat i fet des de les nostres Parròquies i col·legis, sinó més bé, d'un cert pudor en la recerca de la meua fe, que m'inquieta per endevinar al fons de la meua consciència l'essència pura de la Veritat i descobrir la raó del nostre comportament en el testimoni de la nostra estimada Església i no veure-hi en ella forces mundanes i símbols de poder sobre la voluntat dels creients i la llibertat que Déu regala a l'home intel·ligent, fent-lo apte per col·laborar i actuar efectivament i científicament, cercant-hi misteris, dins la seva creació universal. Esper molt en aquest examen, i sembla que en duu camí, del Papa Francesc. La seva simple exemplaritat ha remogut un vent propici, obligant el poble a girar els ulls cap a una Església, barca de pescadors, en necessitats urgents de remar i pescar per guanyar-se el jornal; suplicant als seus pescadors i patrons de la barca que, - si sols amb oracions- preguen a Déu que, "venguda la fosca de la nit" (Mateu, 14, 15) "envii el poble a casa seva per trobar-hi menjar" (Mateu, 14, 15), no continuïn fent-ho, ja que Jesús, en força els corregeix: "no són ells qui han d'anar-se'n, sou vosaltres els qui els hi haveu de donar aliments perquè mengin" (Mateu, 14, 16). No és aqueixa la conversió que demana el Papa, Francesc, a l'Església que se li ha encomanat, ara fa un mes? Déu mai no vulgui que jo mescli l'Església pobre i que dona menjar als pobres, amb l'església tancada dins palaus, d'estructura protocol·lària, prescriptiva, jeràrquica, ritual, oficial... L'església, que porta bàcul amb la mà, m'inculca respecte, degut a la seva història i, també, al bé que ha fet en molts d'aspectes; donat que jo mateix l'he viscuda i mamada dels meus pares; que el "Seminari Conciliar de Trento" me formà amb professors meravellosos; que tots els Bisbes que he conegut d'aprop, exemplars com els qui més, m'han estimat i jo els he estimat a



ells. De la mateixa manera reverenci les aparences i... realitats exteriors, quasi divinitzades de l'Església Jeràrquica, portadores de pau i amor al cinc continents, ensenyant-hi la cultura humana, que encara ara perdura, l'amor de germans, la fe en Jesús, la veneració consoladora i miraculosa de la Verge Maria baix tots els títols de les necessitats de la gent. Admir els missioners i missioneres, els sacerdots i cristians, que enfora de casa seva, amb fe dins la pobresa, treuen civilitzacions i colònies del nivell dels animals, infrahumà, i les porten a l'estima de la vida, de la salut, de la cultura. Però en el temps que ens trobam avui no és estrany que mirem més la carn viva de la humanitat, que l'ossada, l'aspecte i la impressió que puguin fer-nos els qui prediquen Déu des de religions distintes, lleis diferents, dogmes oposats. Cercar la llum del dia no vol dir que no reconeguem la flamada d'un ciri, fet de la cera fabricada per les abelles obreres baix la mirada de l'abella reina. No tenc la pretensió de mostrar-me teòleg, ni moralista; no és a mi que me toca guiar pel camí en el que jo cerc la Veritat, ni els company, ni els que tracen els camins. Me basta compartir amb tothom la fe dels nostres pares i participar de l'afecte i respecte que ens tenim. Déu no ha vestit l'home amb un uniforme únic de col·legials; amb uniforme de creient o no creient, musulmà o hindú, protestant o catòlic, Papa o escolanet de poble, davant Déu tots som iguals i a tots ens rep com fills. La por que se'ns ha fet de Déu està dirigida sempre a fer complir més la voluntat dels qui governen, que no a complaure la voluntat de Déu. Així resumesc el principi del meu criteri: el qui elegeix un camí també elegeix les inseguretats que aquest camí inclou.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Entrevista múltiple i quiche de cuixot i formatge

Per a la jornada d'avui he preparat una entrevista conjunta als alumnes del programa de qualificació professional inicial de restaurant i bar del nostre institut. Ells enguany han començat el seu camí formatiu-professional i en poques setmanes alguns d'ells ja debutaran en el món laboral amb les pràctiques en empresa. Avui veurem el que pensen els nostres fills i filles, com veuen la formació i com es preparen per al futur. I qui sap, igual d'aquí un any i si Déu ho vol, podem fer una nova entrevista a alguns d'ells ja com a professional.

P: Ara que fa uns mesos que estudies hotel·leria, què en penses d'aquest ofici?

Yoselin M.: doncs que m'agrada molt, que m'agrada fer coses i vull aprendre més. Pedro M.: Ser cambrer és un bon ofici, però és bastant dur, prefereixo cuinar a servir. Kevin A.: l'ofici m'agrada tot i que és difícil d'aprendre. M'agrada servir a la gent.

Com et prepares pel futur?

Juan G. W.: aprenent de les persones que conec i mirant al meu voltant.

Jorge B.: Hem prepar mentalment, investigant sobre les coses que m'agradaria fer.

Com penses que seria la feina perfecte?

Jordi J.: tenir un bar restaurant i fer-hi feina darrera la barra servint gent.

Diego P.: dur-me bé amb tots, cobrar bé i que m'agradi.

Continuaràs estudiant aquest ofici?

Bernat D.: continuaré fins a acabar PQPI.

Alba M.: Si hem va be, sí.

Quins objectius tens?

Pedro M.: arribar a ésser cuiner.

Kevin.: No ho sé, vull estudiar per a militar però l'ofici d'hotel·leria m'agrada molt.

Jordi J.: fer almenys fins a un grau mitjà.

Com veus el futur de l'hotel·leria?

Jordi D.: que té moltes sortides.

Jorge A.: Té futur.

Bernat D.: És una feina que té futur perquè sempre hi haurà gent amb necessitat de menjar i beure.

Alba M.: crec que té bastant de futur, perquè sempre fan coses noves i noves elaboracions.

Digues una idea per a capgirar el món, encara que la creguis impossible.

Nadia M.: acabar amb la crisi, baixar el preu i crear feina per a tota la gent.

Pedro M.: crear una revolució, eliminar els

corruptes.

Bernat D.: Moltes rialles.

Jordi J.: Tornar a començar de nou.

Com podem col·laborar amb el sosteniment ecològic del planeta a través de la nostra feina?

Pedro M.: Reciclant el olis.

Jorge A.: no hi ha que tirar el menjar que encara pugui servir.

Alba M.: doncs generals menys fems.

Recicles a casa?

Jordi D.: Sí, pel bé del món.

Juan G.: Sí, però quan hi pens...

Kevin A.: Sí, sobre tot les botelles de plàstic.

Bernat D.: Sí, perquè a casa ho fan.

Moltes gràcies a tots, us deixo continuar amb les vostres classes.

Per a acabar aquest article i fer un mossec de mig dematí; aquí us deixo una de les darreres receptes que hem fet aquest dies amb els alumnes.

Quiche de cuixot i formatge

Ingredients per a la massa: 1 quilogram de farina, 500 grs de mantega empomada (no fosa).

Ingredients per a la crema royal: 500 g de nata líquida, 5 ous sencers, sal, pebre bò, nou moscada.

Ingredients per al farciment: cuixot dolç i formatge.

Elaboració. Primer empastarem la farina i la mantega fins a formar una pasta homogènia que usarem per a folrar els motlles. Després dins una paella sofregirem un poc el cuixot i el formatge, per després repartir-ho tot dins el motlle. Farem la crema royal mesclant tots els ingredients (sense batre massa) i amb ella omplirem el motlle. Ho enforanem tot 20 minuts a 180 °C. Un cop cuita la traïem del forn i en ésser tèbia ja la podem treure del motlle i servir. Agraïments a: Bernat Díaz, Jordi Jiménez, Yoselin Machado, Kevin Aristega, Juan Gabriel Wizeorek, Jorge Benavides, Alba Mazón, Nadia Machado, Pedro Medina, Diego Peña i Jordi Duque.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies parlant de cuina.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

