Warning:

getimagesize(images/images/stories/preghiera/martirologio/dicembre/thumbnails/Enzo_Bianchi_foto_Raquel_Esperanca_

failed to open stream: No such file or directory in

/home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line **1563**

Warning:

getimagesize(images/images/stories/preghiera/martirologio/dicembre/thumbnails/Enzo_Bianchi_foto_Raquel_Esperanca_

failed to open stream: No such file or directory in

/home/monast59/public_html/plugins/content/multithumb/multithumb.php on line **1563**

Este monge gosta de cozinhar ravioli

Multithumb found errors on this page:

There was a problem loading image

'images/images/stories/preghiera/martirologio/dicembre/thumbnails/Enzo_Bianchi_foto_Raquel_Esperanca_Pub

There was a problem loading image

'images/images/stories/preghiera/martirologio/dicembre/thumbnails/Enzo_Bianchi_foto_Raquel_Esperanca_Pub

Enzo Bianchi (fotografia de Raquel Esperança)

Público, 6 de Outubro de 2009

António Marujo (texto) e Raquel Esperança (fotografia)

Este monge gosta de cozinhar ravioli e diz que a comida tem muito a ver com a ética

Enzo Bianchi admite que um consenso sobre tudo é impossível. Mas deve haver "escuta recíproca"

Para aceder ao artigo no site do jornal clique aqui

Entre a receita de uns ravioli à moda do Piemonte e o modo como se preparam três carnes diferentes, Enzo Bianchi explica por que é que os cristãos têm de buscar consensos nas sociedades laicizadas de hoje. O prior do mosteiro de Bose, onde vivem mulheres e homens, católicos, protestantes e ortodoxos, esteve na semana passada em Lisboa a apresentar um livro sobre ética

Os ravioli de um monge são a entrada e o prato principal. Deixa-se a ética para a sobremesa.

Enzo Bianchi, 66 anos, não sabe se seria cozinheiro caso tivesse optado por outra vida que não a de monge. Prior do mosteiro de Bose, no Norte de Itália, diz que gosta de fazer a comida para toda a comunidade. Sobretudo em festas mais importantes, como prevêem algumas regras monásticas medievais. "Ajuda-me a sentir que colaboro na alegria da comunidade."

O prior Enzo (que não é padre) esteve na semana passada em Lisboa para apresentar um dos seus últimos livros, *Para Uma Ética Partilhada*(ed. Pedra Angular). Entre as largas dezenas de obras suas, traduzidas em 20 línguas, há mais três publicadas em Portugal:*A Diferença Cristãe*A *Paróquia*(ed. Paulinas) e*Viver É Cristo* (ed. Paulus).

Em entrevista ao P2, Enzo Bianchi confessa que o seu prato preferido é ravioli. "Sou um italiano piemontês. O melhor prato para nós, no Piemonte, são os ravioli, comida natalícia em que as carnes se misturam com amassae dão esse prato festivo. É muito elaborado, difícil, mas é o prato da grande festa."

Nem pensar, portanto, em comprar ravioli embalados. "*Per carittá*! Gosto de fazê-los para a comunidade, para os amigos, como uma das coisas que celebram a amizade e a fraternidade. Dá muita alegria."

Preparar ravioli do Piemonte exige, primeiro, cozinhar três carnes: de vitela, cozinhada em vinho, coelho estufado e perua assada. Começa-se por limpar as carnes, trituram-se, acrescenta-se ovo, junta-se queijo Parmesão e couve cozida. Este é o recheio. Depois faz-se a massa. Põe-se o recheio na massa e fecham-se os ravioli, os pequenos quadrados recheados. Cozem-se depois em água e servem-se com o molho do assado.

Já cresce a água na boca. "É qualquer coisa de muito bom. Laborioso, mas dá uma grande satisfação. Em tempos, passava-se um dia a fazer o prato para toda a família, amigos e parentes, com o contributo de todos. Hoje talvez não tenhamos esta capacidade..."

O segredo está nas carnes diferentes, cozinhadas com processos diferentes. Há ainda a mão do cozinheiro, claro. Mas, em outros momentos, Enzo Bianchi contenta-se com "um bom pão, bom azeite de oliveira e alho". Juntamente "com um bom copo de vinho, é a comida do pobre, mas também do acolhimento" - "É uma das melhores ceias. Quando estou só ao jantar, como este prato."

Pão, azeite e vinho. São alguns dos temas de outro dos recentes livros de Enzo Bianchi, *Il Pani di Ieri* (O pão de ontem), publicado em 2008. Só em Itália, o livro vendeu mais de 250 mil exemplares - o prior de Bose é escritor e colunista de sucesso em vários jornais em Itália e em França. O título foi Enzo Bianchi buscá-lo ao ditado popular italiano "o pão de ontem é bom para amanhã".

Pão, vinho e azeite. "São a nossa cultura, do Mediterrâneo. Não é por acaso que são também a matéria dos sacramentos da Igreja", diz. "Quando a Igreja quis ilustrar o mistério da vida espiritual, foram estas três coisas que se fizeram presentes nos sacramentos."

Também não é um acaso que Enzo Bianchi fale dos sacramentos. O cuidado estético da liturgia é uma das dimensões importantes em Bose. A par do diálogo ecuménico e inter-religioso, e da hospedaria. Mosteiro de mulheres e homens, criado em 1968, quando os primeiros monges e monjas se juntaram a Enzo Bianchi, Bose é uma comunidade ecuménica - reúne católicos, protestantes e ortodoxos (desde 1995, o metropolita da Igreja Ortodoxa de Constantinopla, Emilianos Timiadis, juntou-se aos cerca de 80 membros como mais um monge).

O pão de ontem é bom para amanhã. "A responsabilidade já não é apenas para com o presente, mas também com o amanhã. Aprendi a perguntar-me sempre: quando deixar este mundo, deixo-o melhor do que o encontrei ou não?" Este princípio, diz o prior de Bose, tem consequências "na ecologia, na política, na economia".

Deus entre as caçarolas

Há uma pedra, nesta história de comida. "No dia em que um homem decidiu não comer sozinho, colocou uma pedra no meio e convidou um outro para a mesa, iniciou-se a palavra, o diálogo, a capacidade de partilhar as coisas. O homem humanizou-se à mesa."

O pão e o vinho. "É extraordinário, cada vez que comemos um pedaço de pão ou bebemos um copo de vinho: traduz a necessidade de comer e a gratuidade, que dá um sabor à vida e aos dias." E fala ainda da "contribuição de quantos colaboraram: quando comemos, devemos estar juntos".

Assim falava Teresa d"Ávila, a mística espanhola do século XVI: "Mesmo na cozinha, entre as caçarolas, anda o Senhor." Deus "está sobretudo aí", nesse lugar aparentemente banal que é a cozinha, acrescenta Enzo Bianchi. "Basta estar frente à comida para dizer agradecimento, eucaristia, partilha. O grande magistério da mesa é a eucaristia, onde encontramos o agradecimento e o espanto pelas coisas, partilha com os irmãos, celebração festiva."

Espanto, bondade, alegria: "A comida encarrega-se de tudo isso. Uma verdadeira ascese da cozinha leva-nos a esta consciência." Ascese da cozinha? "Como diz a Regra de São Bento, é necessária uma grande consciência quando se come, de relação entre nós e a comida, e com quem a preparou". E que "tudo se faça na comunhão e na partilha - a festa só se faz em conjunto".

O hábito que faz o monge. "É significativo que na vida monástica se faça silêncio. Muitos pensam que o silêncio enquanto se come seja para rezar. É antes para silenciar em nós a agressividade e para nos levar a uma relação mais pacificada - com a comida e com o outro com quem se come. É sempre uma questão de comunhão."

Enzo Bianchi não esquece o que de bom chega de outras paragens - e entramos na sobremesa, ainda à roda da comida. "Quantas coisas, na nossa cozinha, falam de uma troca de culturas? O chá, que vem do Oriente, o café, que chega da América do Sul e da Etiópia, o chocolate..." Tudo remete para a universalidade que a troca possibilita. "É uma verdadeira obra de arte para dizer: somos o que comemos."

Somos também o que vemos no outro. O relativismo, tantas vezes condenado por pessoas da Igreja - incluindo o Papa - tem de ser olhado com cautela: "Os "ismos" são sempre a perversão de uma ideia. Se relativismo significa que encontro perante mim a verdade de outro, devo aceitar que cada um creia nela. Isso não é relativismo. É a condição segundo a qual se abre a possibilidade de confronto, de escuta, de diálogo convicto."

No livro agora editado em Portugal, Enzo Bianchi fala da espiritualidade dos não-crentes. Diz agora: quer no budismo, "indiferente em relação à ideia de Deus, mas que produziu uma espiritualidade muito apurada", quer em agnósticos ou não-crentes com "uma vida interior notável", é possível encontrar espiritualidade.

Em sociedades marcadas pela laicidade - outro tema central na obra -, é fundamental o diálogo entre crentes e não-crentes. Pergunta ele no livro: "Como preservar e aprofundar a identidade cristã, sem cair em atitudes de fechamento preconceituoso e de recusa, de intolerância e de rejeição?" E a resposta ao P2: "É com os não-crentes que devemos

construir a polis de amanhã, é com eles que devemos elaborar uma ética que tenha lugar na sociedade democrática, em nome de uma convivência pacificada."

Para chegar aí, a receita tem de mudar, e os cristãos têm de ser "diferentes no viver", defende Enzo Bianchi. "O cristianismo pode ser verdadeiramente uma obra-prima de vida humana. O cristão deve mostrar que a vida cristã é verdadeiramente bela, boa e feliz."

É aqui que surge o problema da diferença cristã, tema do livro publicado em Portugal há três anos. Os cristãos não podem ser "iguais a quem não crê, na relação com os bens e o dinheiro ou na política", e não mostrar "coisas significativas em relação ao clima dominante e à cultura indistinta que respiramos".

O cisma submerso

Enzo Bianchi admite que um consenso sobre tudo é impossível. Mas deve haver "escuta recíproca" e a busca de "caminhos de convergência". Mesmo em temas como o aborto, a bioética ou a homossexualidade - sobre os quais é necessário, antes de mais, preparar outros ingredientes: "Primeiro que tudo, deveria haver um debate no interior da Igreja sobre estes temas. Depois, escutar a inspiração que vem do evangelho e da grande tradição da Igreja. Mas este é um trabalho longo, ao qual nós, cristãos, não estamos habituados. Não há uma opinião pública na Igreja. Há um cisma submerso." E quem pensa diversamente da hierarquia católica vai em frente com o que pensa...

Há quem, dentro da Igreja, considere "a condenação mais eloquente que a ilustração dos princípios e o respeito". E também quem queira a Igreja entrincheirada em "posições defensivas, intransigentes, rigoristas, em que não se condena só o pecado mas se acaba também por estar contra o pecador".

Enzo Bianchi não quer estas "derivas", diz que o dogma não deve prevalecer sobre a vida. Mesmo se há princípios inegociáveis: o valor da vida e a dignidade do pobre. Sobre o primeiro, os cristãos "devem fazer ver que o respeito pela vida existe sempre, também em caso de guerra ou perante leis que admitem a pena de morte". Ou seja: "Se queremos ser convincentes e credíveis, devemos mostrar que há uma coerência interna na defesa dos nossos princípios."

O segundo pretende apurar o primeiro: "É inútil fazer grandes batalhas pela vida e esquecer como a vida é frequentemente contraditada pela pobreza, pela injustiça, pela opressão, pelos poderes totalitários. É um grande problema de coerência."

Tags: La Stampa