

CUENTA LO QUE HAS VISTO Y OÍDO

Pepe Rodríguez Rey

Excmo. y Rvdmo. Sr. Arzobispo de Toledo;
Sr. Director Nacional de las Obras Misionales Pontificias;
autoridades presentes en este acto;
misioneros y misioneras que nos acompañáis;
queridos amigos:

Estamos a las puertas del Domund 2021, que se celebra este domingo 24 de octubre, y me encuentro con la sorpresa y el honor de verme convertido en pregonero de esta Jornada precisamente aquí, en la Catedral de mi querido Toledo, y con todos ustedes. Imagino que si, como decía santa Teresa, *“en la cocina, entre los pucheros anda el Señor”*, llegado el caso tampoco se andará lejos de robots de cocina, róners y abatidores; y también, que ustedes sabrán ser indulgentes conmigo, que he sido cocinero... antes que fraile.

Este día que conocemos como Domund es la Jornada Mundial de las Misiones. “Mundial” porque se celebra a la vez en todo el mundo, y porque en ella participan los católicos de todos los rincones de la Tierra, uniéndose por igual al Papa para sostener los llamados “territorios de misión”. Y estos territorios no son algún pequeño reducto aislado, sino los lugares donde vive casi la mitad de la población del planeta. Estamos hablando de más de 1.000 Iglesias “recién nacidas”, que todavía no podrían sobrevivir por sí mismas, si no contaran con esa aportación solidaria de toda la Iglesia universal.

Doy las gracias a las Obras Misionales Pontificias, encargadas de la organización y celebración de esta Jornada, por darme así también la oportunidad de hablar de unas personas tan queridas por todos nosotros — incluyendo a quienes no tienen fe—, como son los misioneros y misioneras. Enseguida “me voy a despachar” a gusto con ellos. Pero, como dice el lema de este Domund, para *contar lo que he visto y oído* en los misioneros, no se lo van a creer: voy a empezar hablándoles de comida.

Hace algún tiempo, en una entrevista, me preguntaron quién es Dios para mí. Voy a intentar decir ahora algo sobre este Dios en relación con el alimento. Me gustaría recordar ese evangelio que nos cuenta cómo, en cierta ocasión, la gente seguía a Jesús y le escuchaba con tanto interés que ya iba a caer la tarde y estaban en un lugar apartado. Y mientras los discípulos sugieren que cada cual se busque la vida para reponer fuerzas, Jesús va y dice: “*Dadles vosotros de comer*”. El resto lo conocen ustedes: con cinco panes y dos peces aportados por un chico, Jesús da de comer a una multitud; es más, sobraron doce cestos de pan. ¡Eso es cocina de aprovechamiento!

Creo que los misioneros podrían ser los discípulos que siguen oyendo ese “*dadles vosotros de comer*” y, en lugar de escaquearse, dicen: “¡Oído, cocina!”. Personas normales y corrientes —como ustedes, como yo, como cualquiera— que no escurren el bulto, sino que se fían del Jefe de Cocina que les llama a la tarea de dar de comer y repartir el pan. Un pan que tiene mucho o todo que ver con el amor, manifestado en múltiples formas: en escucha, en comprensión, en compartir el dolor, en ánimo, en aliento; y también en acciones como construir una escuela, un dispensario, un *comedor*...; pero, sobre todo, del modo más desbordante, en el ofrecimiento a los demás de un Dios que no solo da de comer, sino que se ha hecho alimento para quien quiera recibirle. En esa entrevista a la que me refería antes pude decir que “*comulgar es lo que más me alimenta*”; por

eso, por propia experiencia, no me extraña que san Juan Pablo II dijera que “*los pobres tienen hambre de Dios, y no solo de pan y libertad*”.

Creo que la misión de la Iglesia, tal como se celebra en el Domund, es compartir el pan de la generosidad. La Madre Teresa, santa Teresa de Calcuta, contaba cómo le había impresionado cuando una vez fue a llevar un poco de arroz a una familia hindú que no tenía para comer, y se encontró con que la madre salió enseguida a llevar la mitad a otra familia musulmana tan pobre y hambrienta como la suya. Así que el pan de los misioneros es el pan de los pobres, y el pan de los pobres es el pan de los misioneros. Incluso, al celebrar el Domund de modo universal, como Jornada *Mundial* de las Misiones, esto nos recuerda —por si acaso nos creíamos el centro de ese mundo— que nosotros mismos necesitamos también el puñado de arroz que comparten con nosotros los pobres desde la misión para aumentar nuestra fe y, en definitiva, nuestra humanidad.

Me gusta imaginar, como realmente ocurre, a los misioneros compartiendo la comida, suficiente o escasa, con aquellos entre quienes viven y trabajan; muchas veces, dándola, y otras, recibéndola de la hospitalidad de la gente sencilla. Me dicen, quienes saben, que ese integrarse en los pueblos que los acogen se llama “inculturación”, pero yo puedo explicarlo de otro modo. La comida es un lenguaje, es comunicación, es la vida misma. La comida es reunión, fraternidad, cercanía, y todo eso es evangelización. No me extraña que una de las películas favoritas del papa Francisco sea *El festín de Babette*, que gira en torno a un banquete, porque la comida compartida une; comer es celebrar, y los cristianos, que no somos tontos, nos reunimos en torno a la mejor Comida en el banquete de la Eucaristía.

En el mundo en el que yo trabajo, como en todos los ámbitos, los valores son fundamentales. En un equipo de cocinas, nada puede funcionar igual sin esa

aportación de cada uno, que hace que, como dice el papa Francisco, “*el todo sea más que las partes, y también más que la mera suma de ellas*”. Esas cualidades que se requieren en una cocina las vemos “al cuadrado” en los misioneros: la importancia de escuchar, de aportar, de estar aprendiendo siempre; la importancia del sacrificio, de volverlo a intentar, de trabajar sin tirar la toalla; la importancia de superarnos y de ayudar a que otros se superen y nos superen, sin generar dependencias. Pero, de un modo especial, en ellos vemos la importancia de la entrega a lo que apasiona. Y los misioneros, como dice también el Papa, sienten “*una pasión por Jesús*” y “*una pasión por su pueblo*”. Por eso, no dan “el excedente” a quien lo necesita: lo dan todo, se dan ellos mismos.

En un equipo de cocinas es fundamental el compañerismo. Sumando fuerzas al servicio del trabajo común, sacas lo mejor de ti, eso que a veces ni siquiera sabías que llevabas dentro; sin equipo, en cambio, no eres nadie. En el caso de los misioneros, ese compañerismo tiene un nombre específico: ellos no van por libre, sino siempre integrados en un equipo de cocinas, que es *la Iglesia*; un equipo que une, pero en el que cada cual conserva su propia personalidad, de modo que sea una riqueza para todos. Como hay muchos estilos gastronómicos, hay muchas maneras de evangelizar, así que no solo cada misionero en un país lejano, sino cada uno de nosotros, cristianos, en nuestra situación corriente y moliente, podemos decir, como nos recuerda Francisco: “*Yo soy una misión*”.

Pero, además del compañerismo, en un equipo de cocinas, es esencial el liderazgo. Y, de nuevo, en los misioneros y misioneras descubrimos un liderazgo al que no estamos acostumbrados en nuestra sociedad: el liderazgo del servicio. Bien es verdad, que, si nos remontamos “más arriba”, hay que decir que los misioneros tienen como Jefe de Cocina al mejor Chef del mundo. Un Chef que se da a conocer en Caná, en un banquete de bodas, pero —agárrense—, además, como sumiller. Un Chef que no pierde de vista el punto de sal, hasta tal extremo que pide a sus discípulos que seamos la sal de la tierra. Un Chef que organiza banquetes no solo para la BBC —bodas, bautizos y comuniones—,

sino hasta para celebrar que vuelva a casa un hijo calavera, como, por ejemplo, cualquiera de nosotros. Un Chef al que nada más resucitar no se le ocurre otra cosa que dar una oportunidad a su equipo de aprendices, con la comanda: “*Muchachos, ¿tenéis pescado?*”.

A este Chef, que hace de piedras pan, le han salido unos pinches aventajados en los misioneros, que, con unos medios irrisorios, consiguen resultados que ni logran, ni pueden explicarse, los Gobiernos y las instancias internacionales. Justo a este Jefe de Cocina es al que los misioneros dijeron en su momento y cada día: “¡Sí, Chef!”.

Hay dos rasgos más de los misioneros en los que me gustaría fijarme, porque me parecen una interpelación para todos nosotros, aquí y en nuestra atmósfera actual. El primero es el valor del ejemplo. En lugar de leer una receta en voz alta, los misioneros, simplemente, cocinan en medio de todos; y quienes les ven, se fijan, captan un modo de ser y hacer, se cuestionan. Sin pretenderlo ni darse aires de nada, ofrecen con su vida una lección magistral y, lo más sorprendente, asequible para todos. Un testimonio personal tan fuerte que en ellos se hace realidad esa frase que el papa Francisco cita de su tocayo de Asís: “*Predicad siempre el Evangelio y, si fuese necesario, también con palabras*”. Y esto no porque no sean necesarias las palabras, sino porque la vida de los misioneros y misioneras es ya una auténtica palabra, y una palabra auténtica, para nuestro mundo.

El segundo rasgo es el contacto con la realidad. Estamos saturados de escuchar ideas; saturados de las malas ideas, y yo diría que hasta de las buenas, porque en su mayoría ni parten de las situaciones tal como son, ni se encarnan en nada concreto. Sin embargo, los misioneros no hablan de oídas ni elaboran teorías: si en el mundo hay fango, ese fango que muchas veces no queremos ver —y que se llama falta de sentido, pobreza, incultura, hambre...—, ellos se

manchan hasta las cejas; y si hay motivos de alegría, lo celebran con todos. Y es que, como he dicho alguna vez, *“estar con los más necesitados te aterriza”*. También en esto los misioneros cumplen algo que señala, y vuelvo a nombrarlo, el papa Francisco: *“La realidad es más importante que la idea”*. Para ver cómo sabe un plato, hay que comérselo.

Si tienen ocasión, les recomiendo que vean el vídeo que Obras Misionales Pontificias ha preparado para este Domund, en el que varios jóvenes *cuentan lo que han visto y oído* al tomar contacto con la misión sobre el terreno. Precisamente, una de las chicas que da su testimonio dice: *“La experiencia de misión ha sido la mayor bofetada de realidad que he recibido en mi vida”*. Y cuánto necesitamos esas bofetadas, y qué poco de las otras...; y, por cierto, cuánto necesitamos a los jóvenes en la Iglesia y en la misión. Unidos a ese gran Chef del que les hablaba antes, qué no podrán cocinar los jóvenes para que todos nos chupemos los dedos, con el mejor y más completo repertorio de sabores de los cinco continentes.

Hay que decir que España tiene cerca de 7.200 misioneros repartidos por el mundo, de los cuales casi 120 han salido de aquí, de esta provincia y diócesis de Toledo. Y, entre nosotros, sensibilizándonos y movilizándonos para que no nos quedemos cruzados de brazos, hay unos 3.500 misioneros españoles más, regresados por distintas razones. Según parece, somos el país con más misioneros del mundo, y el segundo —después de Estados Unidos— que más aporta económicamente al Domund para ayudar a la labor misionera por todo el planeta: casi 13 millones de euros en 2020. En nuestras manos y en nuestra colaboración está el que esto se detenga o crezca; como decía antes, basta con que nos atrevamos a tomar contacto con la realidad para decidírnos.

Permitidme que mis últimas palabras os las dirija directamente a los misioneros y misioneras. Vosotros fuisteis a países lejanos a *contar lo que*

habéis visto y oído en vuestro corazón, y *nos contáis a nosotros lo que habéis visto y oído* en esos lugares adonde fuisteis a evangelizar y en los que, según soléis decir, los pobres os evangelizaron. Queridos misioneros y misioneras: os necesitamos. Necesitamos vuestro ejemplo y necesitamos saber que sois nuestras manos allá lejos, donde nosotros no llegamos, pero queremos llegar. Os diría que merecéis no una, sino varias “estrellas”, pero, como sé que no buscáis reconocimientos, os voy a decir algo que os gustará más: ¡os queremos en nuestro equipo!

Así que, misioneros, ¡a cocinas! Y todos nosotros, para ayudaros, ¡al Domund!

Muchas gracias.