

Si pens és perquè visc

Dites dels clàssics llatins, retrats fidels del nostre temps (III)

* **"Cum vita sine amicis plena sit insidiarum, ratio ipsa monet amicitias comparare"**

[Ciceró - (106 - 43 a.C.)]

Ja que la vida sense amics està plena d'enganys, traïcions, trampes, gent aprofundada i malintencionada, la raó mateixa t'aconsella valorar els amics bons que tens, conservar-los, comparar-los, respectar la seva personalitat, no torçar les seves idees per igualar-les a les teves. (No compris mai els amics, els amics no se mercadegen. L'amistat no se compra).

* **"Etiam monitor in veritate senex gravis repellitur. Senex sit amabilis, gratus, gratus"**

[Aneu Sèneca (el Vell) -(ca. a.C. - 65 d.C.)]

L'ancià, l'home vell (l'anciana vella, la dona vella) que és un pesat, (pesada) malpensat, (malpensada), grunyidor, (grunyidora), fins i tot quan aconsella amb raó tothom d'ell, d'ella, s'aparta. Els vellets, les velletes, han d'ésser amorosos, amables, agraits. (Els vellets se fan estimar, estimant, i no trobant defectes a tot i a tots).

* **"Homo, tu cum sis tan paucillus, multum vales, tu es animantium unicus particeps rationis, cetera sint omnia expertia."**

[Ciceró]

Amic, encara que te creguis que no tens cap valor, jo et dic que vals molt, ja que ets l'únic, entre els éssers animals, que tens el poder de la intel·ligència, l'únic que raona. (No deixis de pensar, raona, sigues conseqüent).

* **"Cultus a pueritia in rectitudine vitae, roborat"**

[Ciceró]

Una educació recta des de la infància enrobusteix una voluntat, la fa recta i educada durant tota la vida. (Si volem homes honrats, eduquem la infància des de petits, i amb l'exemple dels majors).

* **"Mulier mulieris mage convenit"**

[Terenci - (195 (?) - 159 a.C.)]

Una dona s'entén millor amb una altra dona. (Ara que, quan no s'entenen... fan por).

* **"Corruptio quae ante texebant, hodie liberius faciunt ut pudor, in illo tempore, inter nos, omnis adfuit"**

[Ovidi - (43 a.C - 18 (?) d.C.)]

La corrupció, els suborns, les seduccions que abans se tapaven, avui, se fan públiques. En aquell temps el pudor i l'honor estaven molt lluny de nosaltres, no hi eren entre nosaltres. (I en tocam, encara, les conseqüències).

* **"Sed neque dux ut ubi sit inutilis in direccione, hostibus in mediis, regna tenere no potest"**

[Ciceró]

Com és natural, el governant que és inútil en les seves ordres, en mig de tants d'enemics diversos contra ell, ha de dimitir sens falta. (Ja se buscarà una porta giratòria que el salvarà, no? Ho tenim a la vista).

* **"Quae usurpantur semisapientes audisne tu ut deliramenta locuntur et mendatia dicunt?"**

[Terenci]

No n'ets conscient, tu, (a dir veritat), de la manera de comportar-se dels falsos savis, que es creuen ser els més llests del món, com són les extravagàncies que cometen i les mentides que ens diuen? (Potser és arribada l'hora per la remoguda que actualment veim, que els pobles se n'adonen i surten al carrer dient la seva paraula).

Dels romans, també, hem heretat la manera de comptar el temps (II part)

Els dies

En el calendari es fixaven els dies que, per motius religiosos, eren hàbils per reunir el poble en assemblea. Aquests dies constaven en el calendari com dies "nefasti" (no hàbils per a la rutina dels quefers diaris). N'eren una tercera part de l'any. Els dies restants "fasti" eren els hàbils pels treballs, per a nosaltres els "dies laborals". A aquests dies de descans s'hi afegien altres dies de festes religioses.

Les vacances escolars pràcticament coincidien amb les actuals, de 1 de juliol al 15 d'octubre (vacances d'estiu) i, també, dues vacances més curtes, al mes de març, festes en honor de Minerva, deessa de la saviesa, i al desembre, amb motiu de les Saturnals, del 17 al 25 de desembre (per a nosaltres les festes de Nadal). Els romans identificaren Saturn amb el déu "Cronos", protector de l'agricultura i dels béns de la terra.

Els dies festius

En els calendaris, cada vuit dies n'hi havia un de descans: era el dia de mercat, d'anar a les termes per divertir-se, de visitar amics i parents...

La setmana

A mitjan època de l'Imperi romà (segle II) la setmana constava de 7 dies; es consagrava cada dia a un astre: dilluns "Lunae dies"; dimarts "Martis dies"; dimecres "Mercurii dies"; dijous "Jupiter dies"; divendres "Veneris dies"; dissabte "Saturni dies"; diumenge "Solis dies".

A partir del segle IV, després de la implantació del cristianisme com a religió oficial, varen ser substituïts els noms del dos darrers dies de la setmana pels de "sabbatum" de sàbat, (festa dels jueus) i "dies dominica" (dia del Senyor). El diumenge va passar, i ha arribat fins als nostres dies, a ser el dia de descans i "de precepte", manat per l'Església romana, "d'anar a missa complida, tots els diumenges i festes de guardar". Sincerament: som, o no som, els hereus directes de Roma en el repartiment de les fulles anuals del calendari, dia per dia? Dic veritat?

(Seguiré dient-vos altres aspectes referents a la mateixa herència, que encara són vigents entre nosaltres)



Agustí Serra Soler

Parlem de cuina



Cuina a la web

Aquests dies fa tanta calor que la cuina només la trepitjo per a fer un pa amb oli, uns nuggets o alguna amanida fresqueta... Tot regat amb una bona beguda freda i no massa enfora de la mar, sa piscina o un bon ventilador... Així que aprofitaré que tenc s'aire condicionat en marxa i ses persianes tancades, per viatjar una estona per la xarxa cercant i descobrint comunitats, webs i blogs de cuina per tal de passar una horabaixa gastronòmica entretinguda i no fondre'ns de calor davant els fogons. Començarem per la xarxa social més emprada en tot el món, el Facebook.

Gastronomia 3.0

(<https://www.facebook.com/Gastronomia3.0?fref=ts>)

Se tracta d'una comunitat d'amants de la cuina on es publiquen multitud de coneixements, idees, informacions i curiositats, sobretot lo que rodeja sa cuina, es servei de sala i, en definitiva, qualsevol qüestió del nostre "gremi". Gestiona des de Màlaga, i ja compta amb més de 10.000 "m'agrada", que és la forma amb que es quantifica la popularitat dels llocs a aquesta xarxa social.

Gastronomia vegana

(<https://www.facebook.com/GastronomiaVegana?fref=ts>)

Sense deixar el Facebook ens endinsam dins la cuina vegana. El veganisme o vegetalisme és una pràctica que consisteix a abstenir-se de menjar i fer servir productes d'origen animal i adoptar un estil de vida basat en el respecte envers els animals. Els qui segueixen el veganisme (vegans) consideren que els animals no humans també tenen els seus propis drets i interessos. Segons aquest punt de vista, els animals no haurien de ser tractats com a mitjans de producció. En aquest lloc de facebook podeu trobar molta informació sobre aquest estil de vida, a més de centenars de receptes sense productes càrmics.

Nota: pensau que per a posar en marxa aquest tipus d'alimentació o qualsevol altre que modifiqui una dieta completa amb tots els grups d'aliments heu de consultar a un dietista professional.

Canal Cocina

(<https://www.facebook.com/canalcocina?pnref=lhc>)

Abans de deixar Facebook, farem una petita aturada al perfil del conegut canal de cuina, on trobarem multitud de vídeos de reconeguts cuiners, a més de convocatòries de concursos i un bon munt de enllaços a la web www.canalcocina.es, amb múltiples receptes.

Deixam el facebook i ens endinsam directament a la xarxa. El món de la cuina ha trobat a internet el mitjà perfecte on abocar tots els seus continguts. Hi ha infinitat de blogs i webs sobre gastronomia

que ofereixen tot tipus d'informació: des de notícies, receptes i decoració en els plats, fins estilisme i bon gust a taula. Aquí us en deixo el que més m'agraden:

1.- <http://www.afuegolento.com/>. Aquest portal creat el 1996 pel cuiner Koldo Royo ofereix una àmplia varietat de receptes classificades per plats, aliments, dificultat de preparació i preu. Els usuaris podran trobar el menú perfecte per a cada ocasió. A més, té una capçalera amb les últimes notícies sobre gastronomia que s'han publicat.

2.- <http://blog.rtve.es/sabercocinar/>. El lloc web del mediàtic cuiner Sergio Fernández.

Un dels xefs més coneguts de la televisió.

En aquesta web trobau totes les receptes dels programes de Sergio Fernández i acompanyades d'un vídeo per a la seva elaboració.

3.- <http://elcomidista.elpais.com/>, per Mikel López Iturriaga. El Comista és el blog gastronòmic d'El País, on Iturriaga comenta notícies, curiositats i avanços en el món de la cuina amb un llenguatge col·loquial i en clau d'humor. Inclou receptes i respon als dubtes plantejats.

4. <http://www.7canibales.com/>. Una revista gastronòmica amb diverses seccions especialitzades com: Snacks (notícies breus), De Nassos (sobre el vi), Reflexió (opinió dels experts), Receptes Express, L'Entrevista (entrevista a cuiners que estan d'actualitat). A més presenta als xefs més influents, les tendències culinàries i un llistat amb els millors restaurants del món.

5.- <http://samanthapuntocome.blogspot.com.es/>. Samantha Vallejo-Nájera (Masterchef) és l'autora d'aquest blog que informa sobre altres aspectes de la cuina. Propietària d'una empresa de càtering i alumna d'Arzak, Samantha proposa estil, bon gust i decoració a la cuina, així com idees en l'organització d'esdeveniments, tot això sota notes de color i creativitat.

6.- <http://eladerezo.hola.com/>. La pàgina web dedicada a la cuina espanyola més tradicional. A més de receptes disposa d'una guia de restaurants, vins, llibres de cuines, esdeveniments gastronòmics, curiositats i consells de salut i benestar molt útil per als amants de la cuina espanyola

7.- D'acord, és la meua web, però no podia acabar aquest repàs sense mencionar-la: www.cuinant.com. A més de recuperar tots els articles publicats en aquesta secció (que sigui dit de pas ja en van casi 800), també trobareu múltiples receptes d'arreu del món, menús i curiositats de la cuina. Una pàgina molt recomanable.

Bé, vaig a sa cuina cercar un tassó ben fred d'aigua i miraré de fer alguna coseta ràpida i fresqueta per sopar. Bona setmana i ens veim aquí mateix d'aquí a 7 dies. Bon profit.

Juan A. Fernández

