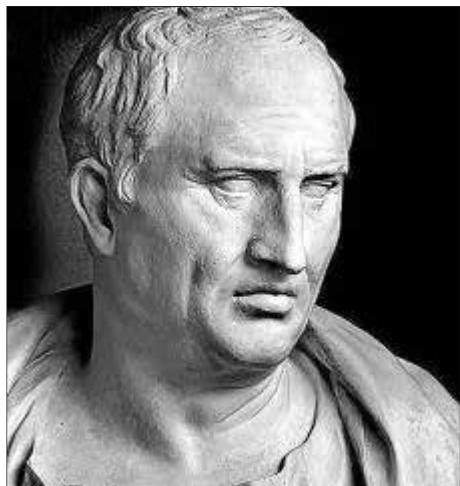


Si pens és perquè visc

## Dites dels clàssics llatins, retrats fidels i diaris del nostre temps

Nota inicial:

Crec no mentir, si us dic que fa més de 25 anys, que durant els mesos de l'estiu, en el nostre estimat setmanari el SÓLLER, en el meu petit espai a on hi escric quinzenalment, us hi tradueix frases d'autors, poetes i oradors clàssics llatins, i hi ha hagut de vegades grecs, que les vaig triant, a poc a poc, durant l'any, per distracció meua i, al mateix temps, per passar-m'ho amb gust i refrescar la meua memòria ja molt envellida, admirat del que el món sempre ha estat igual. Ho tradueix directament, amb versió fidel i, si importa per millorar la comprensió dins les nostres situacions actuals, complet el significat amb petits afegitons en visions actuals. Un dissabte d'aquest mes de maig, em troba a la plaça un bon amic i la salutació que em va fer fou aquesta: "I quan començarà aquelles traduccions llatines que jo llegesc amb tant de gust"? Us dic ben de cor que així m'ho digué l'amic Miquel Soler Deia. A ell li dedico les dites clàssiques llatines, les primeres d'enguany, amb satisfacció i amb la mirada agrada als meus lectors, amants de la nostra llengua mare, el llatí.



=====

\* «*Quaestus totus cedit ipsis mundi moderatoribus*»

Tots els guanys, pagues, beneficis, productes, van a parar en les mateixes mans dels qui condueixen el món i el duen allà a on volen. Ciceró, (106 - 43, abans Crist).

\* «*Cum sibi nullius essent conscii culpae, pudor incendit sibi, non vivit*»

Encara que en ell mateix es vol fer creure que és innocent (i ens ho vol fer creure a nosaltres), la vergonya, la consciència i la veritat l'inflamen les seves estranyes de culpabilitat: dissimula l'honestedat, però ell no viu (ni deixa viure). Virgili. (70 - 13, abans Crist 9).

\* «*Animum quoque consenuisse in affecto apud corpus adfectum fame, emissum venis sanguinem in litore maris extremo*».

També l'amor humà es commou davant un cos aclaparat de ferides, sagnant el cor, mort de fam, allargat aforera del mar que els separa lluny de casa seva. (Aquesta dita ens pot recordar les xarxes mortals que enganxen a milers de refugiats, veïns nostres). Titus Livi, (59 abans Crist? - 17 després?)

\* «*Mirantur tan brevi istius divitias senatoris crevisse*».

Tothom se'n fa creus, és cosa increïble, que els governants en tan poc temps d'estar en el poder, hagin augmentat amb tanta força les seves riqueses, la seva hisenda i les seves rendes. Ciceró.

\* «*Anne beati sunt qui interficiunt contra humanitatem homines in fragilitate, in egestate, in bellis ? - Infortunati sunt usque ad mortem*».

Pot creure qualcú que viuen feliços aquells que promouen i provoquen guerres contra la humanitat, matant les persones més dèbils, més afamades, que viuen dins una lluita constant? -Podem estar segurs que són uns desgraciats, (fills d'Eva), fins a la seva mort. Ciceró.

\* «*In hoc nec hominis quicquam est. Inutilis est inter nos. In societate facies, frons ingrata*»

En tot i això, en aquest subjecte no se li veu ni personalitat, ni responsabilitat. Entre nosaltres és un individu ineficax i un inútil. En les seves obligacions sols és un disfrès i un cara dura. Titus Livi.

\* «*Bonum summum quo tendimus omnes cum bonorum bona compenset vitiis et malis malorum, qui sunt inter nos*».

Què el canvi, que tots esperem, en un món millor, què el bé suprem a què tots espiram i hi posam totes les nostres forces, compensi i ofegui tants de vicis i tanta corrupció que cometem i incorren tants de dolens que viuen entre nosaltres. M. Anneu Lucà (39 - 65, dC).

\* «*Ditote mihi nunc, satisne probas quod tibi dico?*».

I ara digau-me vosaltres (el que heu llegit aquestes sentències), si estau d'acord, trobau que és veritat tot allò que us he dit. Ciceró.

### Com es forma el nostre calendari

(Traducció directa)

«*La primera cosa que es feu va ser dividir l'any en 12 mesos seguint les fases de la lluna; però, essent que la lluna no sempre empra trenta dies a recórrer cada un dels mesos i en falten onze per arribar al total de l'any amb què es componen els solsticis del sol, Numa Pompili va establir que s'afegissin els mesos intercalars; de manera que cada 20 anys els dies coincidissin amb la mateixa posició del sol en què havien començat, i així s'omplissin els buits que s'havien produït durant tots aquests anys. També crear els dies «Nefasti» i els dies «Fasti» perquè podia ser útil suspendre tota l'activitat política de tant en tant» Titus Livi. (Ad urbe condita = Des de la fundació de la ciutat). Expressions llatines.*

«*Mare nostrum*» = «Nostra Mar» (nom que els romans van donar al Mediterrani quan hagueren dominat els països vora les seves riberes).

«*Rara avis*» = un cas rar (si bé la traducció és "un ocell rar").

«*Delirium tremens*» = Deliri que fa tremolar (Desbarats que fan tenir la gent un poc alerta i dóna un cert pànic, siguin al·lucinacions, ja esvaïments alcohòlics o per drogues).

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Carlota de peres en vi

Ercolina, de Sant Joan, d'aigua o conferència, podeu triar.

Per aquesta setmana us proposo les postres. Millor dit, dues postres en una: un pastís gelat de peres en vi negre. No és una elaboració massa complicada de fer, però si que requereix anar tira a tira. Començaré per diferenciar les parts d'aquesta saborosa i fresca recepta.

- 1) La cocció de la fruita amb el vi.
- 2) La realització d'un braç de gitano amb confitura.
- 3) Folrar el motllo. (un de púding, una sopera o un bol)
- 4) Fer l'escuma.
- 5) Muntar la tarta.

Ànims i aquí teniu la recepta.

Ingredients (per 10 persones):

Per al braç de gitano:

8 ous

200 grams de sucre

200 grams de farina

100-150 grams de confitura de fruites per a formar-lo.

Pel puré de peres:

El suc d'una llimona i d'una taronja.

250 grams de peres cuinades en ¼ de litre de vi negre.

200 grams de sucre.

Per a la crema:

6 coes de peix (làmines de gelatina).

6 dl de nata muntada.

Elaboració:

Del braç de gitano, separar el blanc i els rovells dels ous i muntar-los per separat amb la meitat del sucre cada un. Després mesclar-los amb suavitat i afegir la farina en forma de pluja. Estirar sobre un paper de forn i coure al forn uns 10 min. a 200 °C.

Un cop fora del forn, s'ha d'emborratar amb un poc de xarop (aigua i sucre a parts iguals), i tot seguit l'untarem amb la confitura, embolicar (per llarg i en forma cilíndrica) i reservar per a més tard.

Per a fer les peres i acabar el pastís:

Posarem a bullir les peres amb el vi, el sucre i el suc. Un cop les peres siguin cuites, colar i triturar, fins a aconseguir una crema espessa. Dins aquesta crema (encara calenta) s'han de fondre les làmines de gelatina i deixar refredar un poquet. Mesclar aquest puré (tebi), amb suavitat a la nata que prèviament haurem muntat. Hem de procurar apropar al màxim la temperatura del puré de peres amb la de la nata, per tal

d'evitar que es pugui tallar, però sense passar-se ja que el puré porta gelatina i si el deixam refredar massa, es pot solidificar. Si això passa el podem tornar a encalenticar, si encara no l'hi hem posat sa nata.

Folrar el motllo:

Primer el folrarem amb paper de film culinari.

Tot seguit tallarem a rodanxes del nostre braç de gitano i les col·locarem pels costats. Folrarem totes les parets del motlle i l'omplirem amb la crema de peres al vi ben esponjada.

Ara ho podem congelar tot unes 12 hores i ja el podem servir.

Al començar aquest article us he mencionat algunes de les peres més comunes, però heu de saber que existeixen més de 30 varietats de peres, de diferents colors, textures i sabors. Generalment les podem classificar en dos grans grups:

D'estiu (les que no necessiten fred per madurar).

Peres d'hivern (les que necessiten fred per madurar).

Moltes vegades ja us he contat sobre les virtuts de sa fruita, però si em permeteu, i a mode de recomanació, aquí us deixo algunes de les propietats més destacades del fruit de l'article d'avui.

- Faciliten una bona digestió
  - Amb la pell són lleugerament astringents, per tant, apropiades si hi ha diarrea.
  - Suau efecte diurètic, per tant, indicades si hi ha retenció de líquids.
  - Pelades i en puré tenen cert poder laxant: bones per a l'estrenyiment o problemes de trànsit intestinal.
  - També tenen certes propietats antiinflamàtores sobre la mucosa intestinal, de fet són bones per a estòmacs delicats, gastritis i processos d'úlceres.
- A la fotografia podeu veure un trast de fruites al Mercat d'Alcúdia.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

