

Si pens és perquè visc

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

\* **“*Quia Patria posita ut esse nos laeti possumus?*”**

[P. Ovidi - (43 a.C. - 18 (?) d.C.)]  
“Sincerament, podem estar contents d'així, com es troba el nostre País?”. (Podem estar contents veient com els governants, els poderosos se puguen el sou amb quantitats fabuloses, mentre el retalla als obrers i grava el poble amb impostos cada dia més feixucs? Podem estar contents escoltant cada dia una notícia nova d'una nova corrupció d'un nou governant de primera línia? Podem estar contents quan se'ns diu que a un ministre retirat, surt d'una paga prodigiosa per entrar dins una altra mitològica? -Dic “mitològica” perquè el treball que li espera és misteriós-. Podem estar contents davant tants governants tants caps tants?)

**“*Controversiae regum ad populum non pertinent; id ad nos nausea*”**

[Seutoni Tranquil - (segles I - II d.C.)]  
“Les bregues entre els partits governants, les divisions que entre ells mateixos mantenen no interessan al poble, a nosaltres ens fan oi”.

**“*Me id persequi voce quod vos mente tacite videtis*”**

[Ciceró - (106 - 43 a.C.)]  
“El que jo us dic en veu alta és el mateix que tothom pensa i s'ho calla dins casa seva”.

**“*Oratorem coram populo mendacem repellit a gubernaculis civitatum*”**

[Ciceró - (106 - 43 a.C.)]  
Un President, que dirigint-se al poble davant els medis de comunicació li diu mentides, ha de ser exclòs, ha de dimitir.

**“*Repetundarum criminibus haerebant, haerent pede pes, in eadem sententia*”**

[Ciceró - (106 - 43 a.C.)]  
“Fermats com estan en delictes de corrupció, se fan la traveta uns amb els altres amb llurs peus, enredats amb la mateixa sentència”.

**“*Neque modum neque modestiam victores habent*”**

[Sal-lusti Crisp - (86 - 34 a.C.)]  
Els que ens dominen no tenen ni educació, ni vergonya.

**“*Audacia pro muro in iudicio habetur*”**

[Ciceró - (106 - 43 a.C.)]  
“El coratge, que els porta al seu mal comportament, el fan servir de mur per defensar-se dels seus delictes davant el jutge”.

**“*Fortia facta tibi ad inferum, ita fatur: “hoc habes”*”**

[Sal-lusti Crisp - (86 - 34 a.C.)]  
“Posant-te totes les teves forces a l'ull d'un abisme infernal, te diuen a la cara: “És obligació teva que facis el que te mano”. (Has de saber que, perquè jo pugui ser ric, tu, necessàriament, has de ser pobre.)

**“*Nihil nisi honestum et rectum sequitur honestum per ipsum*”**

[Ciceró - (106 - 43 a.C.)]  
“Sols allò que és honest i just per naturalesa aspira a fer el bé per sí mateix”.

**També dels romans hem heretat com educar nins i joves en els estudis (III part)**

Tradicionalment, l'educació de l' infant es duia, durant els primers anys, en el sí de la família. Molt petits, baix la mirada de la mare; i ja més grans, les nines quedaven a casa amb la mare, i els nins a càrrec del pare. Els pares els transmetien els coneixements del seu ofici, els costums familiars tradicionals, recordant-los les glòries dels avantpassats, i els deures i l'educació, els drets i les obligacions propis dels ciutadans; a més, a casa seva els ensenyaven a llegir, a escriure i a comptar. En les famílies més riques a nedar, a muntar a cavall... També els jocs s'aprenien jugant amb els altres nins i joves.

D'aquesta manera els educaven per ser bones persones, estimar la seva llengua i el seu poble, i a ser ciutadans honrats i útils a la comunitat, capaços de guanyar-se la vida i en ella prosperar.

Anar a escola amb els altres nins de famílies diferents, per tal d'aprendre d'un mestre “professional”, comença a fer-se cosa de molts únicament a la capital, Roma, a finals de l'època de la república. Eren escoles privades en que cada alumne pagava una quantitat al mes. Durant l'època imperial es van crear escoles “públiques” a Roma i a les principals ciutats de les províncies, sufragades per l'Estat o pels Consells.

Al sistema escolar romà hi havia tres nivells: primari, secundari i superior:

### 1- Escola primària

S'hi podia anar a les escoles des del 7 anys fins als 15. Les nines deixaven d'anar-hi, com a molt tard, als 13 anys. L'escola es deia “*ludus*” (joc). També molts l'anomenaven “*schola*”, del grec, que significa “oci”, “estudi”. A les escoles s'hi aprenia a llegir i escriure en llatí, fent-los recitar i copiar obres dels lletrats històrics. Els professors de lletres es deien “professor de lletres”, (“*litterae*”) i els d'aritmètica “de càlcul” (“*calculator*”).

Aquestes escoles sonaven a llocs de prestigi, si bé llurs professors estaven mal considerats i eren molt mal pagats. Solien ser esclaus fets lliures.

Les famílies de la noblesa (“*nobilitas*”) no solien enviar-hi els fills, perquè preferien els professors particulars, normalment esclaus grecs, procedents de les guerres de la conquesta del sud d'Itàlia, de Grècia o d'Àsia Menor. Els nins de famílies de classe mitjana anaven a escola acompanyats d'un esclau, quasi sempre d'origen grec, anomenat “*pedagog*” (company de camí “a peu”). Aquesta interpretació de “*pedagog*” és molt personal, no l'he vista escrita a cap llibre, però m'ho pens perquè “*pedes*” en llatí, significa “qui va a peu”.

Nota final: Si Déu vol seguiré parlant de la mateixa herència escolar de Roma.

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina



## Avui cuinam calamars

### Calamars a l'allet

Ingredients per a 4 persones: 1 quilogram de calamars, 1 cabeça d'alls, oli d'oliva verge, sal, llimona i julivert picat.

Elaboració: Netejau els calamars i tallau-los a rodanxes i separau els caps per deixar-los sencers. Assaonau-los i sofregiu-los dins oli d'oliva amb els alls tallats a làmines. Sofregiu poc a poc i remenant de tant en tant.

Per a acabar hi afegiu el julivert picat i afegiu-hi unes gotes de llimona. Podeu variar aquest plat amb unes fulles de llorer o uns pebres de banyeta per a donar-li un toc picant. Servir ben calent.

### Calamars amb la seva tinta

Ingredients per a 5 persones: 10 calamars mitjancers, 2 cebes, 3 dents d'all, 1 litre de brou de peix (de peix blanc), llorer, julivert, 4 bosses de tinta de calamar, oli d'oliva verge, sal i pebre bo negre.

Elaboració: Netejau els calamars i tallau-los a bocins. Pica la ceba i el julivert ben petit. Sofregiu els calamars (cos i caps) amb l'oli els alls, la ceba, el llorer. Quan estigui sofregit posareu el fumet (lo just que tapi els calamars), sal i espècies. Deixeu reduir la salsa i afegiu la tinta de calamar i el julivert. Podeu afegir-hi unes patates i rectificau de sal.

### Greixonera de calamars amb patates

Ingredients per a 4 persones: 700 grams de calamars, 1 tomàtiga, 1 ceba gran, 2 patates mitjanes, 1 fulla de llorer, 1 copa de vi blanc, fumet de peix (brou), 1 pebre vermell, 1 pebre verd, oli d'oliva verge i sal.

Preparació: Pica la tomàtiga i tallau la ceba juliana i reserveu-ho tot.

Netejau els calamars, tallau-los en rodanxes, enfarinau-los, posau-los en una greixonera de fang amb una mica d'oli i deixau-los daurar a foc lent.

Quan agafin una mica de color, afegiu primer la tomàtiga ofegant-ho tot sense deixar de remenar amb una cullera de fusta. Quan comenci a perdre líquid afegiu el pebre vermell, la ceba i el llorer, rectificau de sal, i deixau-ho coure sempre a foc molt lent durant aproximadament 1/2 hora amb la greixonera tapada. Remenau de tant en tant.

Passada la mitja hora hi afegiu el vi, i deixau que evapori l'esperit, afegiu-hi el fumet i les patates escantonades, i rectificau-ho de sal i pebre blanc (al gust), remenau, tornau a tapar i deixau reduir part del suquet fins a la fi de la cocció.

### Calamars amb ceba

Ingredients per a 4 persones: 1 kg de calamars a rodanxes, 2 o 3 cebes a juliana, un tassó de vi blanc, un rajolí d'oli i sal.

Elaboració: Netejam bé els calamars, els tallam a rodanxes. Tallam les cebes i les posam a sofregir a foc molt baix per tal que quedin ben caramel·litzades. Quan la ceba estigui al punt, hi afegim els calamars, un tassó d'aigua calenta i un altre de vi blanc, un polsim de sal i ho deixem coure uns 20-25 minuts fins que estiguin ben tendres. Rectifiquem de sal i llestos.

### Calamars farcits a l'antiga

Ingredients per a 4 persones: 8 calamars, 2 sobres de tinta de calamar, 1 ceba, 250 g de carn picada de porc, 1/2 copa de xerès sec, una ceba picada, un poc de farina, 2 ous, sal, 125 grams de pa, 70 ml de llet, un parell de pinyons i uns brotets julivert.

Elaboració: Remullau el pa amb la llet. Bulliu els ous 8 minuts i un cop freds, pelau-los i reserveu-los. Pica la ceba i sofregiu-la en una greixonera amb un raig d'oli. Afegiu-hi la carn picada i deixau-ho coure. Incorporau-hi el julivert picat, l'ou dur, els pinyons i la sal. Flamejau-ho amb xerès i reserveu-ho. Netejau els calamars i els farciu (amb la farsa calenta). A continuació, enfarinau-los i els heu de daurar en una paella. Retirau els calamars i l'excés d'oli i dins el mateix recipient saltejau les potes i la ceba picada. Afegir una tassó de brou de peix i la tinta de calamars i feis coure la salsa uns minuts. Tornau els calamars a la salsa, afegiu la tinta de calamars i alguns pinyons mes. Deixau bullir fins que la textura sigui la desitjada i els calamars siguin ben tendres.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí 7 dies xerrant de cuina.

**Juan A. Fernández**

