

Si pens és perquè visc

# Cató, gran clàssic llatí, allibera els pagesos mallorquins (V)

Això que us diré, que va escriure Cató als pagesos dels seus temps, l'any 520 de la fundació de Roma (Roma se fundà el segle VIII abans de Crist) no m'ho he tret del cap. Sabeu, i bé, que la nostre cultura ("cultura" significa cultivar la terra) ens ve de Roma, hereva de Grècia. Cató, segons certs historiadors, nasqué a Tòscul (Itàlia), ciutat de Làcio. En els seus Orígens familiars, que deixà escrits "De re rustica", dels quals se n'han perdut molts, descriu una lliçó als pagesos, bona pels qui vivien del conreu de la terra. Dels romans nosaltres aprenguèrem de conrear el camp, i en certa manera, puc imaginar-me que per ells ens arribà el conreu que obram a ca nostra, encara ara. Així allibera els pagesos en la seva llengua Cató, i que jo us ho tradueix al català:

"Qui ha d'arribar a ser cap de casa, des de ben jovenet, aprengui a conrear el predi. Per fer feina al camp no importa estudiar molt, importa, sí, saber fer moltes i diferents coses. Per protegir el seu tros de terra ha de procurar que la masia (la casa) no faci nosa a la finca i que la finca no destorbi la casa. És de primera necessitat que el pagès s'hi trobi bé i amb bones condicions: un rebost d'una nau ample per poder tenir a l'abast l'oli i tots els comestibles i guardar-hi a recer les eines del treball. Una cisterna per poder beure i tenir l'aigua a mà tot d'una que es té sed; igualment, un tancat per al bestiar a fi de que no faci malbé el past. Si t'ho ha permès l'abundor de les anyades, edifica't una casa al poble veí, a un bon lloc, amb bona vista i a on estiguis segur i te sigui agradable habitar-hi. Hi aniràs sovint, milloraràs l'heretat, descansaràs del teu treball i faràs anar endavant ca teva." Què vos pareix la lliçó? Això ho escrigué Cató segles i segles abans de Crist i fins ara no ha estat un mal consell. Quina pena que tinguem tants de camps i tanta muntanya abandonats: tan abandonats que, ara, el rostoll que els encatifa, per res i no res, s'hi pega foc, i la muntanya i el camp se'ns queda com un cap que perd els cabells, desproveïts de la verdor dels nostres arbres i del conreu camparol. Orgullós n'estic de ser fill de pagesos poblers. Tornarem els mallorquins al camp i menjarem, del camp a la taula, els fruits de la nostra terra? "Beatus vir, qui procul negotiis, paterna rura "bubus" exercet "suis". "Sortat aquell que, lluny del nogocis, viu, pasturant els seus bous i conrant la terra dels seus pares". Horaci, epodes (segle I a. C.).

## + Cites dels clàssics llatins

\* Anem a examinar en profunditat els fets que ens han de confirmar la presumpció de innocència en quant a les sospites, en gent de



la noblesa, de ser lladres.

"Videre equid adferat ad confirmandam conjecturam suspicionis latrocinii optimantium" Ciceró.

\* Tot quant ells ens havien promès a favor nostre en les votacions ho han fet desaparèixer a l'acte.

"Omnia ab eis pro nobis promissa suffragiorum in emissione acta fecerant invita" Plaute Macci (61 - 102 d. C)

\* Sobre els mateixos problemes que en aquests moments hem de resoldre, avui se'ns diu una cosa i al dia següent ens diuen el contrari.

"Alias aliud iisdem de rebus optandis sentiunt". Ciceró.

\* Ja n'hi ha prou de carregar damunt l'esquena del poble les quantitats que deu la justícia ( ja basta de retallar el sou dels qui mengen del sou si en tenen); ha arribat l'hora de que parlem sobre els guanys a favor del poble i de la restitució dels poderosos dels furts d'allò que han robat al poble.

"De justitia in populum, contra populum satis dictum est; deinceps de beneficentia pro populo et de restitutione furtorum a magnatibus agamus" Ciceró.

\* La gran fortuna d'uns pocs adquirida amb enganys, en un dia, ha tirat per terra la felicitat de mig món.

"Populorum beatitudinem multorum, in unum diem, paucorum per dolum adepta fortuna ingens deturbavit". Curci Rufus ( I ?, II? d. C.)

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

# Julia Child

Aquest passat 15 d'agost, festivitat de la Mare de Deu d'agost, es complia una altra efemèride, el centenari del naixement de Julia Child.

En anteriors articles ja us vaig presentar la pel·lícula Julia & Julie (Dissabte, 3 d'octubre del 2009 i Dissabte, 2 de gener del 2010). Cinta de la directora Nora Ephron que ens conta la història de Julie Powell (interpretada per l'actriu Amy Adams), una al·lota que decideix dedicar tot un any a preparar les 524 receptes del llibre "Mastering the art of french cooking", el llibre de cuina més famós de Julia dels 20 que va arribar a escriure. Meryl Streep es va ficar dins la pell de la cuinera televisiva nord americana dels anys 50. Així, Julie decideix aprendre a cuinar a la manera de Julia. Durant l'any que està com a "alumne" de Child, escriu les seves experiències en un bloc que cada dia guanyà més i més adeptes, fent-la quasi tant famosa com a la seva "mestra" i entremesclant la vida de les dues cuineres.

Julia Child (15 d'agost de 1912, Pasadena - 13 agost de 2004, Montecito, Califòrnia) va ser una cuinera, escriptora i presentadora nord-americana responsable de la introducció de la cuina francesa als Estats Units.

Filla de John i Julia Carolyn McWilliams va ser la major dels tres germans de la família. Després de la seva graduació amb un batxillerat en arts es va mudar a la Ciutat de Nova York, treballant en publicitat i tornant a Califòrnia el 1937. Durant la Segona Guerra Mundial es va enrolar a l'Office of Strategic Services (OSS) a Washington. El 1944 va ser enviada a servir a Sri Lanka i Xina fent tasques d'espia.

El 1946 es va casar amb Paul Cushing Child, qui havia viscut a París com a artista, poeta i sibarita. Membre de la diplomàcia americana va introduir a Julia a la cuina francesa en ser traslladat a França el 1948. A París va estudiar cuina a l'acadèmia Le Cordon Bleu amb Max Bugnard, i es va unir al club Cercle des Gourmets on conegué a Simone Beck i Louise Bertholle que la van animar a difondre els seus nous coneixements a l'audiència nord-americana. El 1951 la parella es va mudar a Cambridge, Massachusetts, on va començar

la seva tasca professional com a escriptora i xef.

Child escrivia per al Boston Globe i el 1963 va debutar en TV amb el seu show The French Chef, un èxit que va durar més d'una dècada atorgant a la cuinera premis i popularitat. En 1966 va ser portada de la revista Time. L'any 1981 va fundar l'American Institute of Wine and Food a Napa, juntament amb Robert Mondavi i Richard Graff.

La seva darrera aparició pública significativa va ser quan va acudir a rebre la condecoració de la Legió d'honor del govern Francès el 2003 .

Julia Child moria el 13 d'agost de 2004 a l'edat de 92 anys, després d'una vida intensa dedicada a la seva família, gaudint i ensenyat cuina i deixant un llegat importantíssim per a les generacions futures. La vida de Julia Child va ésser objecte del musical Bon Appétit i el seu particular estil i manera de parlar han inspirat nombroses imitacions i paròdies així com desenes de llibres i pel·lícules com Julie & Julia de la que ja us he parlat.

Avui en dia la cuina que va emprar Julia es troba en el Museu Nacional de Història Americana. L'exposició inclou els mobles originals, llibres i centenars d'estrils de cuina. <http://food.americanhistory.si.edu/>. La mateixa Julia va donar la cuina al museu l'any 2001.

En el bloc de la secció us deixo algunes imatges més i vídeos sobre aquesta singular cuinera. <http://cuinant-blog.blogspot.com>. No podíem acabar la sessió setmanal sense entrar a la cuina amb Julia, així que aquí teniu un del seus plats, senzills però apetitós.

## "Bruschetta"

Ingredients: 4 tallades de pa de civada i llet, 1 dent d'all, 2 tomàtiques mitjanceres, un grapat d'alfabeguera fresca (10 fulles), sal, pebre bo negre

Preparació:

Picarem l'alfabeguera molt petita. Tallarem a daus les tomàtiques i els tremparem amb l'alfabeguera picada. Assaonarem bé.

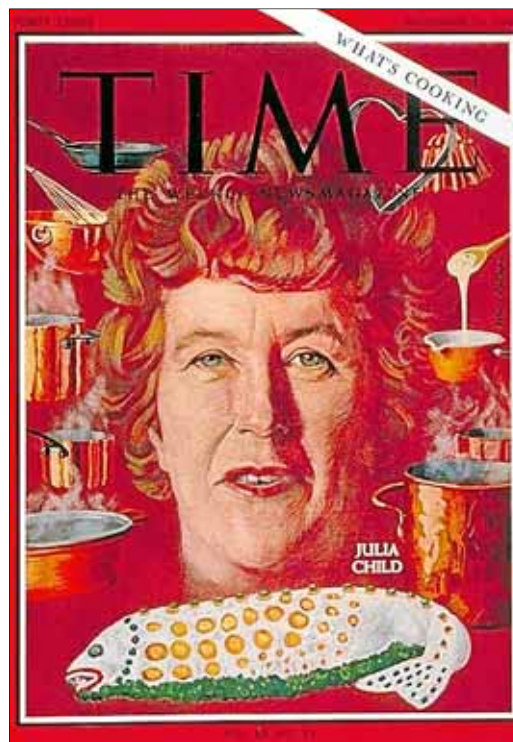
Torrarem les llesques de pa i les fregarem bé amb l'all (pels dos costats). Per a acabar posarem la tomàtiga sobre el pa.

Nota: si us fixau la recepta original de Julia no porta oli d'oliva, que nosaltres en seguim n'hi haguéssim posat, però hem de pensar que als EEUU i cuinant ella amb influències

franceses no era un ingredient molt habitual. A més, si pensam que la recepta és dels anys 50 i publicada al Estats Units, aquests "pa amb tomàtiga", per nosaltres tant comú, en aquell temps es devia esdevenir una recepta un tant exòtica.

Suposo que ja us n'heu adonat, però Julia va néixer el mateix any de la inauguració del tren de Sóller. També com a curiositat destacar que Google li ha dedicat uns dels seus doodles commemoratius.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) La fotografia que acompanya aquest article pertany a la revista TIME del 25 de novembre de 1966 (foto de [www.time.com](http://www.time.com)).



Juan A. Fernández

