

Si pens és perquè visc

Dites dels Clàssics llatins, retrats fidels del nostre temps (II)

* **“Vis nimis addit nimis vim patienti virgini. Eripuit sponsae annullum nuptae novae, comi, per vim, sponsus devocans ad perniciem conjugem, capillis camplanatis.”**
[Ovidi - (43 aC - 18 (?) dC)]

La força augmenta la violència contra la dona, la jove, l'adolescent, la nina violada, que sofreix. L'espòs arranca l'anell de casar a l'esposa quasi verge, afable, amorosa amb maltractaments, arrossegant-la pels cabells cap a la seva desesperació.

* **“Gestio fecundae animos explorat”**
[Corneli Tàcit - (cas. 55 aC - 113 dC)]
Les obres ja fetes i productives posen a prova les persones.

* **“In amore haec omnia insunt vitia, injuria, suspiciones inimiticiae, parentes inimitias suscipientes”**
[Terenci Àfer - 195 (?) -159 aC)]
Sempre dins l'amor s'hi mesclen tots aquests sofriments. Els qui estimam ens trobarem amb el vici, amb les traïcions, amb les injustícies, amb les baralles, amb les sospites, amb enemics que foren amics, amb parents pròxims que se comporten com els més externs del món, (sinó cerquen veure't un desgraciat).

* **“Secundum orationem praetoris murmur suorum et senatusconsultorum ortum; nihil amittit solitudine”**
[T. Livi - (59 (?) aC - 17 (?) dC)]
Tot al voltant del Sr. President, després d'haver pronunciat el seu discurs s'alçà un murmur de descontents, no sols d'entre les cadires del seu partit, sinó també de tota l'assemblea dels cònsols senadors; des d'aquest fracàs, quedant-se sense cap amic, no tingué altre remei que quedar-se a casa sol.

* **“Quae utiles aut secus contra justitiam secundum leges utentium fiunt”**
[Fabi Quintilià - (ca 35 - ca 100 dC)]
Les lleis són justes, útils o totalment oposades, és a dir, dictades contra la justícia, segons siguin firmades i imposades per un jutge just o depravat.

* **“Remissa mihi est multa, sed timeo, timeo ne aliud credam atque aliud nuntiant; sarcina haec animo non sedet apta meo; vox pura, accusatoria meis in aeternum auribus sedens mihi dixit: “Per te non vivunt homines, ne tu, per illos, vives”**
[Plini Secund]

Se m'ha estat rebaxada la fiança, tot i això, sempre tenc por, tenc por que jo cregui una cosa i que no me'n vengui una altra. No suportant damunt la meua esquena aquest feix he de dir que una veu acusadora retrona dia i nit dins el meu interior acusant-me: “Molts a causa teva no viuen, tu tampoc viuràs, ells no et deixaran viure; els has fet massa mal”.

* **“Larga semper illi copia fandi tum cum, fractum post numerum, multas manus poscit”**
[Vergili - (70 - 19 aC)]
No, a ell no li manquen grans discursos tan prompte com s'han dividit contra ell els seus,

li falten mans.

* **“Orationem legatorum pro sententiis percenseamus”**
[Livi - (23 -79 dC)]
Examinem paraula per paraula els enganys que s'hi troben dins els discursos i sentències dels governants.

Els romans ens han ensenyat a comptar el temps. Seu és el nostre calendari

L'any

El calendari va ser reformat i modernitzat a partir de l'època etrusca, nascuda i desenvolupada a la regió d'Etrúria entre els segles VIII i I aC. Tot i que els historiadors romans atribuïen aquesta reforma, vigent fins a la fi de l'època de la República, al llegendari Numa. L'any es va dividir en dotze mesos. La tradició d'iniciar l'any oficial el mes de març es va mantenir fins el segle II aC. Alguns mesos van continuar tenint una duració ajustada a l'antic sistema lunar, és a dir, de 29 dies: el febrer tenia 28 dies i la resta 31. Era un any de 355 dies, defecte que es corregia afegint-hi cada dos anys un mes d'uns 20 dies a final de febrer.

Els mesos

Els sis primers mesos s'anomenaven amb el nom d'una divinitat.

* Gener - **“Januarius”** nom del déu llatí Janus. També **“janua”**, en llatí, significa la porta d'entrada.
* Febrer - **“Februarius”**. Februus o Februa, la divinitat que personifica la purificació a que Roma se sotmetia des de temps immemorial.
* Març - **“Martius”**, Mart, el protector de Roma, de l'agricultura i de la guerra.
* Maig - **“Maius”** en honor a la deessa Maia, mare de Mercuri. L'anomenaven **“Bona Dea”**. Celebraven la seva festa durant aquest mes. Potser a nosaltres els cristians ens ha obert el camí de dedicar tot el mes de maig al **“mes de Maria”**, **“la Mare de Déu”** que per a nosaltres n'és, n'era, un mes ple de festa, de cants i de flors. I, fins i tot, en les cases se feia un petit altar amb roses i ciris voltant una petita imatge de la Verge, una Puríssima familiar, molt estimada.
* Juny. - Consagrat a Juno, esposa de Júpiter i protectora de les dones.
Tots els altres mesos que queden conserven el nom primitiu, derivat de l'ordre en que es trobaven: **“sextilis”** (sisè). **“september”** (7è. setembre), **“october”** (8è octubre), **“november”** (9è novembre), **“december”** (10è. desembre).

Quan Juli Cèsar va morir (44 anys abans de Crist) es va canviar en honor seu el nom de **“quintilis”** per **“Julius”** (ell havia nascut aquell mes). Més endavant, l'any 8è aC., en honor d'August, es va canviar el nom de **“sextilis”** per el de **“Augustus”**, (agost)

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Albergínies

Shi ha una hortalissa típica de l'estiu, aquesta és sens dubte l'albergínia (*Solanum melongena*). És una planta anual que pot arribar a fer fins a 150 cm d'alçada. La mata té algunes espines i pot tenir moltes formes i colors diferents. Al contrari d'altres solanàcies com el tomàtiga, el pebre o la patata, era molt utilitzada ja des d'època medieval. Originària del sud de l'Índia, sembla que a Europa aquesta planta no es va cultivar fins a finals de l'edat mitjana, quan va ser introduïda a Andalusia pels àrabs. El seu nom prové de la paraula àrab *al-bâdinjâ*. Les albergínies estan presents a la gastronomia de moltes zones del planeta. Són ideals per a preparar plats vegetarians i molt sovint l'albergínia apareix combinada o mesclada amb altres verdures. Així la trobam a plats molt habituals com el tumbet mallorquí, la xanfaina, el *ratatouille*, el ragú italià, la caponata del sud d'Itàlia, les *“melanzane alla parmigiana”* o la *mussaka* grega. No obstant també es pot servir sola torrada, escabetxa o confitada. Curiosament algunes espècies asiàtiques d'albergínia són tan tendres que és costum menjar-les també crues, però normalment s'ha de menjar l'albergínia cuita, i si pot ser prèviament l'hem de deixar en remull en aigua amb sal, o bé en llet per tal de llevar-li part de l'acidesa que presenta, degut al seu al contingut de solanina.

Curiositats de l'albergínia:

- El nom en català d'albergínia va ésser adoptat del francès.
- En anglès s'anomena *eggplant* (“planta ou”), ve del fet que els fruits d'algunes varietats semblen ous per la forma i color.
- El nom italià *melanzana* prové de la forma llatina *“mela insana”*, que significa literalment poma que embogeix; definició medieval, justificada per la presència a l'albergínia d'alguns alcaloides.
- Si durant el seu cultiu li falta aigua serà molt amargant, de mida petita i amb la pell arrugada.
- Se li atribueixen propietats per a reduir el colesterol.
- Com la resta de les solanàcies les parts verdes de la planta són tòxiques i no es poden consumir.

Albergínies farcides a la mallorquina (versió amb l'albergínia bullida)

Ingredients per 4 persones: 4 albergínies, 250 grams de carn picada mesclada, 1 ceba, 1 tomàtiga, 1 ou, farina, galleta picada, sal, pebre bo negre, una copa de conyac, oli d'oliva verge.

Elaboració: Tallau en dues meitats a lo llarg les albergínies. Bulliu-les dins aigua amb sal. Escorreu.

Buidau amb molt de compte la part on són els pinyols i ho picau ben petit. Feis un sofregit amb la ceba capolada ben petita i la tomàtiga. Afegiu la carn picada i un cop que estigui doradeta ja hi podeu afegir la polpa picada. Ho assaonau i afegiu la copa de conyac, i lo darrer afegiu l'ou en ésser un poc fred. Amb aquest farciment ompliu les albergínies, i les passau per farina.

Dorau-les dins una paella amb oli i les col·locau després dins una palangana de forn amb salsa de tomàtiga i empolsades de pa ratllat. Ho feis coure un parell de minuts.

Variants d'aquesta recepta

- * Podeu fregir les albergínies xapades en lloc de bullir-les.
- * Podeu afegir al farciment un poc de paté de Sóller.
- * També podeu afegir algunes herbes picades; moradux i senyorida hi van molt bé.
- * Podeu afegir al sofregit una cullera de pebre bo dolç.
- * Podeu substituir el conyac per vi negre

Albergínies farcides de formatge

Ingredients per 4 persones: 4 albergínies mitjanceres, 1 ceba, un parell de dents d'all, 100 grams de formatge maonès o mallorquí, 6 ous, una cullerada de sucre, 200 grams de pa ratllat, un poc d'herbasana picada, sal i pebre bo negre.

Elaboració: Tallau les albergínies en dues meitats a lo llarg. Bulliu-les dins aigua amb sal. Escorreu i reservau. Buidau amb molt de compte la part on són els pinyols. Picau lo que heu buidat ben petit. Feu un sofregit amb la ceba, l'all i la popa picada. Assaonau. Llevau del foc i mesclau la resta d'ingredients. De pa rallat només la meitat i dos ous. Deixau que el formatge es fongui una mica. Ompliu amb aquesta pasta les albergínies i passau-les per ou batut i pa rallat. Fregiu i serviu ben calentes.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.
parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com
http://cuinant-blog.blogspot.com.es/

Juan A. Fernández

