

Si pens és perquè visc

“L’home de bé i l’amistat”, segons Virgili, el poeta romà (i VI)

En les meves traduccions de les cites dels clàssics llatins durant l’estiu, moltes vegades me trobo que m’és impossible reflectir tot el pensament del poeta o filòsof de Roma, que a través del temps ens ha arribat, amb un toc d’atenció al poema “*De institutione viri boni et bonae amicitiae*” (“De com ha de ser bo l’home i la bona amistat”) té, només, 26 versos, tots ells d’un valor afegit a l’actualitat en benefici de la bona convivència que, dir-ho en dues paraules, m’és incompatible amb el que jo pretenc. El vos traduiré enter. Virgili Marón Publius, el més famós dels poetes llatins, compongué el poema i... Volgué ell resumí la seva vida, dictant-la amb una dotzena de paraules a propòsit per inscriure-la a la seva làpida mortuòria: “Nasquí a Màntua, he estudiat a Calàbria, i a Nàpols hi descanso eternament: he cantat pastors, el camp i Governats” (“*Mantua me genuit, Calabria rapuere, tenet nunc Parthenope, cecini pasqua, rura, duces*”). (*70 a.C. +19 d.). Aquí teniu traduït tot el poema en el que descriu com ha de ser un “home de bé” i d’on ve “l’amistat verdadera”.

“Un home bo i discret, amb prou feines se’n troba un entre mil. Ha d’ésser jutge d’ell mateix, ha d’examinar la seva bona o mala voluntat de cap a peus, i, sobretot, ha de mirar la seva bona o mala moral com miram la nostra netedat fixant-nos, fins i tot, en la brutor possible entre els dits dels nostres peus i mans (“*iudex ipse totum explorat ad unguem*”). S’ha de mantenir net com el cel, clar i brillant a fi de que cap vici el pugui fer llenegar dins el fang. S’ha de mostrar equilibrat en el punt just de la balança; que res en el bé el faci tornar anques enrere, que cap dels seus èxits l’estufi, ni l’influi l’orgull; se comporti semblant a l’angle recte xapat de mig a mig, en parts iguals, que res no el decanti cap a una part per fer més petita l’altra (“*angulus aequis partibus ut coeget...*”); que tregui terra ferma, que no se descarrili entre batzers i males herbes; que no jugui, com un nin, amb globus plens de vent que prenen la forma dels capritxos dels dits dels infants: que no cerqui l’enfrontament en les coses més toixerudes; que abans d’anar-se a dormir passi llista sobre allò què ha fet durant el dia: què fa en aquell moment?, que ha deixat de fer? per què ha estat tan enfora de la raó? per què ha estat tan tossut amb el seu parer, quan hagués estat correcte deixar d’ésser tan absolut?, per què li ha atret més allò que el poble massa inculte diu, (“han dit”), que no pas la verdadera realitat dels fets? (“*cur dicta et facta populi plebei magis quam veritas facti trahit te?*”). Així repassant la seva conducta, des de que surt el sol fins que se pon, el Bé li donarà l’enhonor, tindrà amics vertaders i la mansuetut interna el premi que se mereix. Llavors els amics li seran de cor, i els que no són amics de veres se’n caminaran cap a la porta contrari: “*Amici veri erint, aversi per adversam portam introibunt*”).

+ Cites dels clàssics

* Aparta’t d’aquell amic que no creu en l’amor dels amics; i encara que se’l vegi protector en l’almoïna entre els dèbils, sempre ell s’hi ha de veure l’actor. La seva paraula ha de dominar; discutir li dona plaer.



“*Aliena a te amicum in amore amicum incredulum; protectorem inter pusillos, sed actorem; ex verbo imperantem; in discussionem peritum*”.

Séneca, mestre de mestres (4 a.C -65 d. C.)

* De la innocència neix la dignitat; de la dignitat procedeix l’honor; de l’honor en surten les bones amistats; i de l’amistat desinteressada reneix la llibertat. “*Ex innocentia nascitur dignitas; ex dignitate honor; ex honore bonae oriuntur amicitiae; ex candida amicitia oritur libertas*”

P. Terenci Àfer (195 ? - 159 a. C.)

* Tothom, quan té doblers dins la butxaca, té molt fàcil, fer-se mestre i donar bons consells als malats per la pobresa. “*Omnes, cum valentes divites, recta consilia aegrotis per paupertatem dant*” Terenci.

* No ignor aquells a qui no agrada la meua actitud. Però mir qui són aquests i me dona raons per saber si és bo o dolent el meu comportament. “*Non sum ignarus quos contra me esse dicturos. Specto eos, qui non admittunt meas agendi acciones, et sic meam moralitatem video*”. Apoleu, (125 -158 d. C.)

* Les mares sempre són mares, per això mai no se cansen de tapar i perdonar les faltes dels fills siguin les que siguin. “*Matres in aeternum sunt et omnes adjudices fine filiis in peccato solent esse*.” Seutoni (seglr I-II d- C.)

* Havent celebrat la festa de San Agustí fa dos dies, essent un dels clàssics més importants de la literatura llatina-cristiana, vull citar allò que digué ell sobre “l’amistat de l’home de bé” en llatí, consell que més retrona, encara avui, damunt les troncs quan de Sant Agustí parlen: “Estima i fes el que vulguis”. Vaja Patró que jo tenc! He procurat sempre practicar aquesta lliçó i, no m’ha anat malament; m’ha donat i me dona moltes i bones amistats. Seguiu-lo. “*Ama et fac quod vis*” Aurelius Augustinus (354 - 430 d. C.)

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Recepta sorpresa

A vegades et trobes sorpreses on menys ho esperes. Així, l’altre dia de pagès, traginant llibres, d’un d’ells i va caure un petit full escrit amb el que pareixia una recepta manuscrita.

La recepta en qüestió està escrita en francès i ens mostra com fer unes albergínies farcides. He intentat per varis mitjans de traduir-la però no m’ha estat possible fer-ho al 100%, així que per a aquesta setmana us demano la col·laboració per a “descobrir” tot el seu contingut.

La recepta diu així (llevat dels fragments que no he pogut traduir) “Tallau per la meitat i buidau-les a un centímetre al voltant i 2 centímetres de fondària. Fregiu-les dins 2

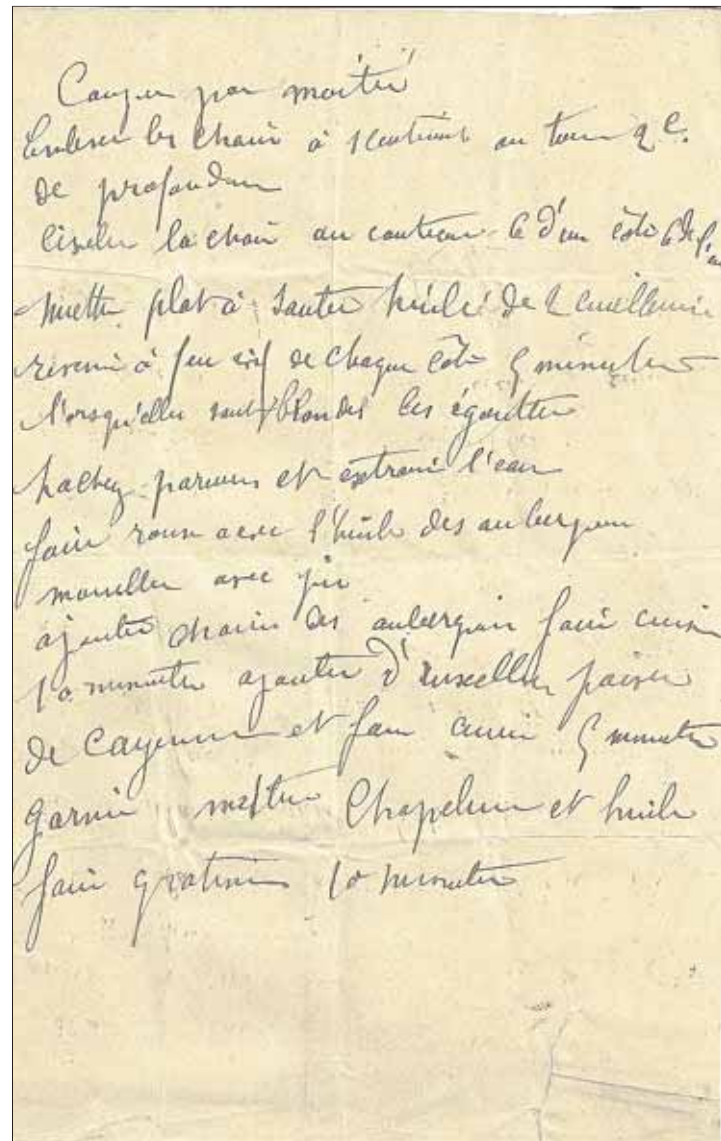
cullerades d’oli uns 5 minuts per cada costat. Escorreu-les. Prémer la polpa per a extreure’n l’aigua. Llavors salteja aquesta polpa (...) Mesclau la carn a les albergínies i feis-les coure 10 minuts juntament amb (...) de caiena, i feu-les coure 5 minuts. Guarnir (...) i oli i feis gratinar 10 minuts” Com veis la recepta es pot intuir però no està completa, així que junt a n’aquestes línies us deixo el text original per si li podeu fer-hi un cop d’ull. En el bloc de la secció també trobareu la recepta amb més qualitat per a que us la pugueu descarregar i estudiar. <http://cuinant-blog.blogspot.com.es> I com que avui parlem d’albergínies, malgrat no sigui el temps, aprofito l’avinentsa i aquí us deixo algunes receptes de cuina mallorquina amb aquest vegetal.

Escabetx d’albergínies (4 pax)

Ingredients: 2 albergínies, 50 grams de molla de pa 2 cullerades d’oli d’oliva, mig tassó d’aigua, 2 dents d’all, 1 dl de vinagre, assaonament (canyella, sal, pebre bo negre i llorer).

Elaboració:

Tallau llesques al llarg l’albergínia. Fregiu-les amb l’oli d’oliva i col·loqueu-les dins una greixonera. Poseu dins l’oli els alls sencers, el llorer i la molla de pa remullada. Aboqueu l’aigua, el vinagre i la canyella. Deixeu coure suaument uns 20 minuts. Torneu a ficar les albergínies a bullir 5 minuts més.



Albergínies farcides a la mallorquina (4 pax)

Ingredients: 3 albergínies, mig quart de quilogram de carn picada mesclada, dues llesques de cuixot dolç, 1 ceba, 1 tomàtiga, 1 ou, una cullerada de farina, un poc de pa rallat, sal, oli, i pebre bo negre.

Elaboració:

Talleu en dues meitats al llarg les albergínies. Bulliu-les dins aigua amb sal. Escorreu-les. Buidau amb molt de compte la part on son els pinyols. Piqueu el que heu buidat ben petit. Feu un sofregit amb la ceba capolada petita i el tomàquet. Tireu la carn picada fins que sigui cuita i aegreu la popa picada. Afegiu la farina doneu un parell de voltes i aboqueu la llet. Retireu del foc i una mica fred, tireu-hi l’ou i remeneu-ho bé. Ompliu amb aquesta pasta les albergínies i poseu-les dins una safata. Aboqueu un poc d’oli per damunt i una grapada de pa rallat. Fiqueu dins del forn uns minuts i serviu-ho ben calent.

Bona setmana i fins d’aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández
www.cuinant.com
parlemdecuina
@hotmail.com

