

Si pens és perquè visc



## Lliçons que ens donen, amb màximes traduïdes, els clàssics llatins! (III)

La nota personal i explicativa, que abans de les cites clàssiques us vull fer, és que els romans, amb oposició a l'idealisme filosòfic dels grecs, mai no varen sentir un atractiu especial a la ciència pura, més aviat cercaven ser pràctics, directes a posar mà sobre el remei per superar el contratemps que els estorbava. Això es veu en les dites clàssiques llatines, que durant l'estiu us traduec.

\* Interpreten les coses obligades, no com toca fer-les necessàriament, sinó com a ells les convè.

"Haec, perinde, sunt ut illius animus qui ea possidet; nec perinde atque debebat"  
Terenci, (195-159 a C").

\* Moltes atrocitats i molts crims han estat comesos per un sol cabdill expert en moure bandes de lladres i criminals.  
"Multae crudelitates multaeque crimina in quibus una atque eadem persona, dux nefandos inter multos versatus"  
Ciceró (s. I a.C, II d. C.)

\* És molt millor i més important la justícia que qualsevol poder, perquè quasi sempre aconseguen el poder la gent dolenta.  
"Melius ut virtute ius: nam saepe virtutem mali nanciscuntur."  
Q. Enni. (239 -169 a. C.)

\* Sé prou i en som ben conscient de com ens ha arribat aquesta gran crisi  
"Non sum nescius, capio quae temporum ratio sit"  
Ciceró.

\* Ara per rectificar les males passes, que ens han enclotat tan endins, seguim els camins que ens dibuixen els tècnics, els que dominen les balances del món però, no arrabassam d' arrel el mal que ens hi ha duit.

Traducció literal: "Ara seguim els traçats que ens dicten els càlculs, miram que ens surtin quadrats els comptes, però, no recurrim a la veritat de la causa" (Jo dic: crec que la veritat correctora del nostre mal també argollaria de valent els artesans que, avui, ens estrenyen els camins, tant que quasi no podem caminar).

"Sequimur qua ratio, non qua veritas traxit". Séneca, (4 a C. -65 d.C.)

\* Els mals exemples sempre recauen contra qui els donen.

"Mala exempla recidunt in auctoribus".  
Séneca.

\* Comprà a un preu baixíssim una propietat rústica, venda que era obligada a fer-se en pública subhasta".

\* "Praedia ex auctionibus hastae minimo addixit".

\* Preferí renunciar els privilegis, que li concedeix la dignitat de senador, a ser un traïdor a la veritat que prometé al poble.

\* "Ratione veritatis pro populo ab hoc ordine senator abjudicari".  
Ciceró.

\* Les coses millors i més necessàries, quan se corrompen, són aquelles que més pudor fan; es a dir: quan la vida (el millor que tenim) es enterrada i se podreix baix el pes, que ens ofega, la pesta ens contagia a matar. Traducció literal: "La corrupció d'allò més bo, quan se corromp, escampa la pudor més pudenta i ofensiva"

"Corruptio optimi pessima"  
(Proverbi llatí)

Nota: En català i en altres llengües d'Europa, fins i tot d'origen no llatí, es continuen utilitzant termes o expressions llatines com un element distintiu de cultura. "Corruptio optimi pessima" n'és una d'elles, com moltes altres, per exemple: "Verba volant, scripta manent" = "Les paraules volen, els escrits queden", "Persona non grata" = "Persona no ben rebuda, mal vista", "Ex cathedra" = "Des de l'autoritat de la càtedra" El llatí és la mare de la nostra llengua. Què bella i bona mare... i sàvia. Veritat? Mirau que formós és felicitar-se en llatí:

"Sponsa, filia, deliciae meae, ad multos annos in festivitate Sanctae Margaritae et Magdalenae. Augustinus".  
Esposa i filla, amors meus, molts d'anys de part del teu marit i del teu pare en el dia del vostre Sant.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Cuina italiana (II)

La setmana passada parlarem de les pizzes com a plat estrella de la cuina Italiana, però no completarem el cercle gastronòmic d'aquest país, si no parléssim de l'altre plat Italià per excel·lència: la pasta.

I és que si una cosa hi ha a Italià, apart d'italians i italianes, és diferents tipus de pasta.

"Spaghetti, canelons, macarrons, capeletti, fetuccini, fusilli, lasagna, mafalda, pennes, raviolis, sorrentinos, gemeli, farfale" i així fins a més de 300 tipus de pasta diferents. De fet cada italià consumeix de mitjana uns 25 quilograms de pasta, entre la pasta seca i la pasta fresca que fan a casa. Aquesta xifra els col·loca al cap davant de la llista de devoradors de pasta, molt per davant dels nord-americans que consumeixen uns 8 quilograms per any i la resta d'europaus que consumim uns 6,8 quilograms de pasta de mitja anual.

No obstant això, tots aquests tipus de pasta s'agrupen en tres grans grups:

"Pasta corta": Pasta de mida petita (menys de 10 cm), tals com fideus, macarrons, orelles, rodes, estrelles etc.

"Pasta lunga": La pasta del grups de les tallarines i els espaguetis.

"Pasta ripiena": pasta farcida, com els coneguts raviolis o tortellini.

L'origen d'aquesta vianda és molt discutit, però quasi tot apunta a Sicília cap al segle XII, on sembla ser que varen aparèixer les primeres instal·lacions per a assecar pasta al sol. Des d'allà no varen tardar a exportar-se al continent; i més concretament fins a Nàpols, que s'esdevingué centre neuràlgic de la pasta.

Cap al segle XVII es va inventar la "trafila", una màquina amb una peça de ferro amb forats, que ajudada per l'acció d'una premsa aconseguia convertir la pasta en llargs fils, donant lloc als famosos espaguetis. El seu nom deriva de la paraula "spago", que vol dir corda.

### La pasta a la cuina

Aquí teniu alguns consells per a coure be la pasta i aconseguir plats "bocatto di Cardinale"

- 1.- L'aigua per a coure la pasta ha d'estar ben calenta en posar-hi la pasta.
- 2.- Hi ha d'haver suficient aigua per a que la pasta no estigui espitjada. Es pot calcular un litre d'aigua per a cada 100 grams de pasta.
- 3.- No fa falta posar-hi ni sal ni tan sols el típic ratxet d'oli.
- 4.- Un cop cuita, l'hem de refredar dins un bol amb aigua ben freda. Si pot ser amb gel

millor.

5.- La pasta cuita es pot congelar, malgrat no és recomanable fer-ho.

6.- Verdures, mariscs, nata, xuia, salmó, bolets, etc. Quasi tots els aliments combinen molt bé amb la pasta. Així i tot no cal carregar massa les elaboracions per aconseguir un òptim resultat: provau de saltejar un poc de pasta amb mantega, un poc de formatge i unes herbes picadetes. Res més!

Si tenim més de 300 tipus de pastes diferents, podem dir sense cap mena de dubte que també podem trobar tantes salses diferents com tipus de pasta hi ha:

"Aglio e olio, pesto, carbonara, bolognesa, napolitana, burro e salvia, alla panna, ai frutti di mare, in brodo, di noci", etc. Sols heu d'anar combinant pastes i salses i aconseguireu un "receptari" d'allò més variat.

I parlant de receptari aquí us deix com fer pasta fresca a casa:

Pasta fresca normal: 330-350 grams de farina de força, 2 rovells d'ou, 3 ous sencers i sal.

Pasta fresca verda: 330-350 grams de farina de força, 70 grams d'espínacs blanquejats (per a blanquetjar posar a bullir els espínacs amb aigua ben calenta per espai de 3 minuts, per a posteriorment refredar-los i deixar-los i ben escorreguts), 2 rovells d'ou, 2 ous sencers i sal.

Pasta fresca negra: 330-350 grams de farina de força, 3 bosses de tinta de calamars, 2 rovells d'ou, 2 ous sencers i sal.

Pasta fresca groga: 330-350 grams de farina de força, 2 rovells d'ou, 3 ous sencers, i mitja cullerada (de cafè) de cúrcuma en pols i sal.

Elaboració: Empastau tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia.

Deixeu-la reposar per espai d'una hora, tapada amb un drap humit. Estirau la pasta molt fina i la tallau segons la forma desitjada i posteriorment la posau a coure dins un recipient amb abundant aigua bullint durant uns 8 minuts, no obstant comprovau el seu punt de cocció varies vegades durant el procés. Ja per acabar, refrescau la pasta i empra-la segons el plat a elaborar. Bona Setmana. Recordau que podeu enviar les vostres suggerències a parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

