

Si pens és perquè visc

## Dites dels clàssics llatins, lliçons per al nostre dia a dia (II)

### I - Malmenament i acossament a la dona

\* *“O quantum est auri pereat potiusque smaragdi quam flect ob malas viri puella artes”*  
[Tíbul - (sobre els 50 ò 19 abans de Crist)]  
Que s'esfondri tot l'or del món i desapareguin les maragdes més precioses abans que vegem plorar una dona per les males arts i mals comportaments de l'home. (Nota meua personal, escrita de cor: I Déu no vulgui, que la dona ja mai més pugui plorar perquè l'home l'ha assassinada. Ja és ben hora que acabem amb aquesta punyalada mortal, diària contra la dona).

\* *“Quater ille beatus quo tenera irata flere puella potest. Scutum sudemque is, victus in terra, gerat”*.  
[Tíbul - sobre els 50 ò 19 abans de C]  
Qui és capaç d'alegrar-se quatre vegades perquè fa plorar amb llàgrima viva la seva



esposa amorosa, (o la seva amant afectuosa, o la seva parella amable), sigui aquest malcarat forçat a anar-se'n a la guerra i que, vençut, hagi de plorar sol, allargat a terra, abandonat”.

\* *“Saepe similtater ira, perversa manu, fuit morata”*.  
[Tíbul - sobre els 50 ò 19 abans de C]  
Els enfrontaments i els insults inhumans, cruels i brutals, dits amb força i feroçment, se recorden tota la vida”.

Qui fou Tíbul dins la literatura clàssica llatina? Albi Tíbul és el poeta clàssic, romà, que després d'haver lluitat contra moltes oposicions d'adversitat entre els amics, es dedicà amb cor afectuós a les seves “Elegies” per guanyar la batalla en favor de la serenitat.

### II - La nostra vida pagesa

\* *“Divitias alius fulvo sibi congerat auro el teneat culti iugera multa soli, quem labor adsiduus vicino terreat hoste, martia cui somnos classica pulsa fugent”*.  
[Tíbul - sobre els 50 ò 19 abans de C]  
Si n'hi ha que volen acaramullar muntanyes de riqueses, i apropiari-se de terres i més terres estibades de conreus, amb la por, sempre, de que lladres els envoltin i els robin i els amenacin per totes les bandes, tan que no puguin dormir tranquils...”. (segueix la idea en la següent dita).

\* *“Me mea paupertas vita traducat inerti, dum meus adsiduo luceat igne focus,*

*amatus, una familia, mensa plena...”*.  
[Tíbul - sobre els 50 ò 19 abans de C]  
A mi en basta que la meua pobresa em doni un pèrviure cobert i tranquil. Entretant que vegi cada dia, en la foganya de ca nostra, les flamarades d'un foc viu pujar i davallar, estimat jo, abraçada la família, voltant una taula amb plats curulls de menjars freds i calents.

\* *“Iam modo possim contentus vivere parvo, nec semper longae deditus esse viae, sed solis aestivos vitare sub umbra arboris ad rivos praetereuntis aequae”*.  
[Tíbul - sobre els 50 ò 19 abans de C]  
A mi em dona alegria i satisfacció poca cosa, no haver d'estar sempre amb el cul inquiet, malsofrit, entregat sempre a pensar com allargar la meua fortuna. A mi me basta, complides les obligacions, durant l'estiu, evitar el sol i seure a la l'ombra d'un arbre, escoltant la corredissa del torrent”.

### III - Com es forma l'arc Iris, nostre “arc de Sant Martí”

\* *“Quidam ita existimant arcum fieri: in ea parte in qua iam pluit singula stillicidia pluviae cadentis singula esse specula, a singulis ergo reddi imaginem solis”*.  
[Séneca, en “Les Qüestions Naturals”, llibre 1, 3-5]

Alguns consideren que l'Arc de Sant Martí se forma d'aquesta manera: en el lloc a on està plovent, cada una de les gotes de la pluja que cauen són un mirall independent. Per tant, cada una, una per una, reviu en la imatge del sol: l'Arc Iris.

\* *“Deinde mirabiles multas imagines, immo innumerabiles, et devexas et in praeceps euntes confundi; itaque arcum esse multarum solis singulis imaginum confusionem. Itaque arcum esse multarum solis imaginum confusionem. Hoc, hodie, sic colligunt”*.  
[Séneca, en “Les Qüestions Naturals”, llibre 1, 3-5]

Després de totes aquestes admirables estampes, incomptables, innombrables imatges, quan se llancen dins la seva llibertat promouen desconcert i rebombori... Per tant, l'Arc resulta la confusió de multitud d'imatges del sol. Així és com se pensa, avui.

### IV- Expressions llatines

- *“Sit tibi terra levis”*. “S.T.T.L.” - Que la terra et sigui lleugera. (Aquesta frase que té segles és la que trobam en els epitafis romans; que venen a ésser les paraules de condol nostres: “Descansi en pau, al cel sigui”, “R.I.P”).  
- *“Conditio sine qua non”* - Poso una condició que si no se compleix no es fa.  
- *“Quorum”* - Amb aquest sufragi, si no hi ha “quorum”, si no hi ha vots suficients, no es pot dur endavant.  
- *“Cui prodest”* - I, a qui beneficia?  
- *“Statu quo”* - En l'estat en què es troba actualment.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## Unes bones croquetes!

Si la setmana passada xerràvem de trucs i consells a l'hora de fer unes croquetes, tancarem el cercle amb un bon grapat de receptes per aconseguir sabors diferents per sorprendre als comensals. Partim de una bona base per sa croqueta amb una beixamel (*roux*) que farem amb 150 grams de mantega, 150 grams de farina i un litre de llet.

En primer lloc posam a fondre la mantega i dins aquesta sofregirem l'ingredient principal. Un cop aconseguit l'efecte maillard, tirarem tota la farina de cop i ho remenarem bé fins que se'ns formi una bolla no massa espessa. Deixam coure uns minuts el roux per a perdre el sabor a farina crua. Ara afegirem la llet tira a tira sense deixar de remenar i fent que tot el conjunt vagi covent durant tota l'elaboració. Per a acabar ho posarem bé de gust amb sal, pebre bo blanc molt i nou moscada ratllada al moment. Deixarem refredar, farem la forma desitjada, passarem per farina, ou batut i galleta picada i les congelarem. De la cocció ja en parlarem la setmana passada (Sóller 15/7/17).

### Variacions

**Cuixot salat:** Tal vegada sigui la recepta més coneguda. Dins el roux sofregim cuixot salat picadet. Opcional de posar-hi pebre vermell picat.

**Cuixot dolç i formatge:** Dins el roux sofregim cuixot dolç picat i un cop la beixamel estigui llesta hi afegim formatge al gust i ho remenam bé perquè que es fongui. M'agrada fer-les amb formatge mallorquí, maonès o Havarti. Encara que es poden provar amb altres formatges més aromàtics com algun tipus de cabra, brie o blau.

**Botifarró i sèsam:** Desfarem tres botifarrons dins els roux (150x150) i a l'hora d'assaonar també hi posarem un poc de sèsam. Posarem sèsam també mesclat dins la galleta per l'arrebossat.

**Pollastre rostit:** Desfarem la carn d'un pollastre rostit i la picarem bé (la pell també). Amb això afegit al roux farem la massa de croquetes i la assaonarem amb sal i curry. Si ens ha quedat un poc de suquet del rostit també el podeu afegir a la llet.

**D'espínacs:** Dins el roux sofregirem un poc de ceba picada i un bon manat d'espínacs ben picats. Assaonam: sal, pebre bo blanc i all picat.

**De trarpó:** Sofregim dins els roux una ceba picada, un pebre verd i una tomàtiga picada. Un cop tot estigui doradet afegirem un poc de julivert picat i continuam de forma normal.

**De bacallà:** Posam a bullir la llet que usarem per a fer les croquetes i un cop arrenqui a bullir hi posarem a dintre el llom de bacallà dessalat. Aturam el foc i deixam que el peix es cogui a dintre fins que la llet sigui freda. Amb la mà desespinam i trossejam el peix i procedim de forma normal. Usarem la llet de la infusió de bacallà.

**De pollastre:** Feim un bon brou d'au i un cop llest i colat en treim la carn i amb ella



feim el roux (pensa sempre amb un bon efecte maillard). En aquest cas usarem a parts iguals llet i brou de carn. A mi m'agrada aromatitzar les croquetes de pollastre amb curry o cúrcuma.

**Croquetes de bullit:** Si hem fet un bullit amb ciurons, pastanagues, carabassa, carn d'escapció de xot, un bocí de botifarró, alguna llegum més, carn magre, panxeta de porc etc.; i ens sobra una mica, o bé podem fer roba vella per sopar o desfer tota la carn i verduretes, picar-ho i fer-ne croquetes.

**De sobrassada i mel:** Sofregim un bocí de sobrassada dins el roux (alerta que es pot cremar fàcilment) i un poc dauradeta i posarem mel generosament. Seguim de forma tradicional.

**De tonyina:** Res més fàcil com sofregir tres llaunes petites de tonyina (colades) dins el roux. Sofregirem també un poc de ceba, julivert i pebre vermell picat.

**De bolets:** Un clàssic de la cuina de tardor. Podem usar des de xampinyons, esclata-sangs o paraigües (*macrolepiota*) fins a gírgoles, trompetes de la mort o fer-les amb un variat, això sí: els bolets buns saltejats i dauradets amb la mantega de les croquetes. Aquí també hi juga molt be el curry... (m'encanta el curri, que hi farem!).

**Tigres:** En aquesta varietat no podem dir que sigui una croqueta com a tal, però crec en són cosines d'aprop. Usarem carn de musclos bullits, julivert i pebre vermell per a fer la crema/ salsa/ roux de beixamel. Un cop feta la crema i abans de que sigui freda omplirem les closques del musclet usats... us havia dit que no les tiréssiu? Un cop freda la pasta ja les podeu passar per farina, ou batut i galleta picada. No us oblideu d'assaonar bé la beixamel.

**De gambes, llagosta o crancs:** Primer salsejarem el marisc sencer (mono varietal o *coupage*, com vulgueu) i el flamejarem amb conyac. Després el pelam i la carn la picam. Les closques les sofregim amb la mantega de les croquetes i amb un turmix les capolam. Passam tot molt bé per un sedàs finet fins a extreure una mantega de marisc que usarem per a confeccionar les croquetes. Si ens ha quedat suquet del flamejat també el podem usar. Sal i poc més.

Ho deixo aquí, que amb el que m'agraden les croquetes ja estic salivant... bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

