

Si pens és perquè visc

Màximes d'abans de Crist, retrats dels nostres temps (II)

He de dir-vos que, si afirm algunes màximes amb llatí, la llengua en que foren dites, la meua intenció no és altra que la de fer veure - d'alguna manera - que no me les invent. També trobo el fet interessant per a molts de lectors i per els pocs estudiants que, a hores d'ara, estudien llatí. Ara bé, la veritat pura i dura és aquesta, que m'agrada.

També he de dir-vos que sols pos la data en que fou dita la màxima, quan no he citat el clàssic anteriorment junt amb els seus anys.



▶ “Veus aquesta dona, que està just davant de nosaltres. Aquesta és la que fa perdre el cap del nostre amo”. Plaute.

▶ “Tothom va darrera allò que li convé”. “*Suam quisque rem meminit*” Plaute.

▶ “Un mal ciutadà de per força ha de ser un mal governant”. “*Malus civis, improbus consul*” Ciceró.

▶ “Prefereixo tèmer un enemic intel·ligent, que ser amic d'un home curt i cregut”. Livi.

▶ “Amb raó pots creure que no n'és feliç el qui té més riqueses”. “*Non possidentem multa vocaberis recte beati*”.



▶ “Amb quina gentussa has estat”? A on has begut”? “Vas gat com una sopa”. “*Ubi gentium? Ubi bebisti?*” *Mades mecastor*” Plini.

▶ “A bona hora ens han fet obrir els ulls a la realitat crua en que vivim. Haguéssim arribat a un desastre

▶ “La felicitat és un tassó que de cap manera no es pot omplir mai”. T. Lucreci Carus, (97 ? -55 a. C)

▶ “Els poetes sempre han tengut la legítima facultat de dir el que volen i com volen dir-ho”. “*Poetis quidlibet audendi semper fuit aequae potestas*”. Horaci. (Aquesta llicència de llibertat encara ara, avui, la tenen i consta damunt les normes de literatura.)

desesperant” Ciceró.

▶ “Les avantatges d'una guerra sempre són dolentes per tots, però més pels més pobres” Sèneca.

▶ “Fes-ho tan si pots, com si no pots”. Càtul Valeri, (100? - 44 a. C.)



▶ “La història no ho conta tot”. Ciceró.

▶ “No hi ha res més dolç que la llibertat, fins i tot per a les bèsties.” Ciceró.

▶ “Examinem els enganys que s'hi troben dins els discursos dels governants”. “*Orationes legatorum pro sententiis percenseamus*.” Livi.

▶ “L'extrema justícia pot ser també la més extrema injustícia”. “*Summum ius, summa injuria*”.

Proverbi llatí. En mallorquí, diem: “Totes les masses fan mal”.

“Les grans i petites herències tenen una influència potser a favor nostre o, també, en contra: tan bones ens són per fer que visquem feliços, com per encendre dins les famílies una ferotge guerra.” Ciceró.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Tomàtigues (*Solanum lycopersicum*) (II)

Seguint amb el fil de la setmana passada, aquí us deixo algunes receptes més per a cuinar les tomàtigues.

Arengades amb tomàtiga

Ingredients: 2 arengades per persona, farina. 1 cabeça d'all, 1 manat de julivert, 1 fulla de llorer, 2 o 3 tomàtigues ben madures, 1 pols de sucre, aigua i oli d'oliva verge. Preparació: Posau les arengades a dessalar cobertes d'aigua freda durant 5 hores. Escatau-les, escorreu-les i eixugau-les amb un pedaç. Enfarinau-les i fregiu-les en una paella amb oli; en el mateix oli on heu fregit les arengades, fregiu-hi uns alls amb pell i esclafats; un cop rossadets, afegiu-hi les tomàtigues pelades, sense llavors i tallades, una fulla de llorer i, si en voleu, julivert picat. Deixau sofregir les tomàtigues a poc a poc; quan hagi desaparegut el líquid, afegiu-hi una mica d'aigua i deixau-ho coure lentament, fins que la tomàtiga sigui ben cuita. Tirau-hi aigua i, un pols de sucre per a contrarestar l'acid de les tomàtigues i afegiu-hi les arengades. Tastau de sal i cabau-ho de coure tot junt uns minuts. (Recepta extreta del llibre La Cuina de Mallorca de Jaume Fàbrega)

Pollastre al “chilindrón”

Ingredients: (per a 4 persones):. 1 pollastre trossejat, 3 tallades gruixades de cuixot salat, 4 pebres vermells, 1 ceba, 4 tomàtigues madures, oli, farina i sal. Elaboració: Passau el pollastre trossejat i assaonat, per farina i llavors el podeu fregir dins abundant oli calent, escórrer i reservar. Dins una greixonera posarem el pollastre fregit i amb un poc d'oli sofregiu la ceba tallada en juliana i els pebres tallats a tiretes. Un pic que comencin a daurar-se incorporarem el cuixot salat i després de sofregir-ho tot uns minuts podem afegir-hi les tomàtigues trossejades Llavors, i ja a foc més suau, ho deixam coure fins que el pollastre sigui tendre,

rectificam de sal i ja ho podem servir. Es pot allargar una mica la salsa amb un poc de vi blanc, o xerès.

Trampó

En un recull de receptes amb tomàtiga no podia faltar la del Trampó, el plat d'estiu per excel·lència.

Ingredients: 3 tomàtigues, 2 cebes, 2 pebres verds, oli d'oliva, sal i vinagre. Preparació: Rentarem les hortalisses i les tallarem a daus petits. Les mesclarem dins un bol i les tremparem al nostre gust. Podem afegir al trampó olives, envinagrats, tonyina en llauna o formatge.

I l'altre plat que no podem oblidar avui i que comparteix la corona amb l'anterior és el tumbet.

Tumbet

Ingredients: 1 albergínia, 2 carabassons, 4 patates, 1 pebre vermell, mig quilogram tomàtiga triturada crua, sal i oli d'oliva. Preparació: Rentarem be la verdura i ho tallarem tot a rodanxes, llevar del pebre vermell que el tallarem a daus i les tomàtigues que les picarem. Dins una pella amb oli ben calent fregirem les patates i un cop fregirem les posarem dins una greixonera de fang, a sobre elles posarem les albergínies fregides, el carabassó fregit i el pebre també fregit.

Amb les tomàtigues farem un poc de salsa que usarem per a cobrir totes les verdures. Li donarem un cop de forn a tot el conjunt i ja el tenim llest per a la seva degustació.

Bona setmana i bon profit!

Juan Antonio
Fernández
www.cuinant.com
http://cuinant-blog.
blogspot.com/

