

Si pens és perquè visc

Dites dels clàssics llatins, retrats fidels del nostre temps (V)

* **“Per largitiones redemit voluntates largitorum”**

[César - (100 (?) - 44 a. C.)]

“El corromput, per mitjà de suborns, se guanya les voluntats dels corruptors”.

“Pro vero obtinemus regiam rem esse succurrere opulentis”

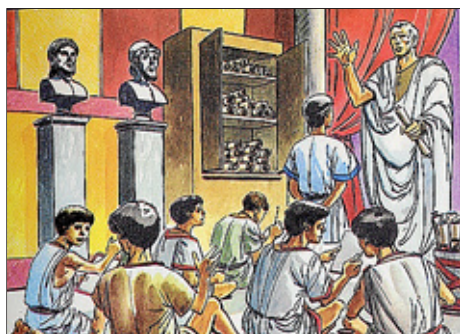
[Sal·lusti - (86 - 34 a. C.)]

“Tots donam per ben segur que els dèspotes i capitalistes sempre estan de part dels poderosos” (mai al costat dels pobres, ni dels dèbils).

* **“Civitas improba non est, etiam est inimica improborum”**

[Ciceró - (106 - 43 a. C.)]

“El poble no és dolent; tot el contrari, se mou per netejar-se de tanta brutícia, desvergonyiment i indecència que l'ofega”.



* **“In hoc nec hominis quisquam propter figuram”**

[Livi - (59 (?) a. C. - 17 (?) p. C.)]

“Aqueix, no té res d'home, tot ell és un fetitxe d'imatge falsa, sense cap valor.”

* **“Quantum quisque daret pro facultatibus imperabat”**

[Lucreci Carus - (97 (?) - 55 a. C.)]

“Era manat que cadascú havia de contribuir al benestar del poble d'acord amb les seves possibilitats, responsabilitats i deures”.

* **“Nec radicitus evelli mala posse putandum est”**

[Lucreci Carus - (97 (?) - 55 a. C.)]

“No és de creure que un mal caràcter de naixement es pugui arrancar de sota rel, així com així”.

* **“Implere multitudinem expectatione vana, honoris et beneficio causa”**

[Valeri Màxim - (segle insegur (?), abans o després de C.)]

“Omplen el poble d'esperances vanes, que no compliran, enganyant-lo per avançar-se'l cap a ells, com un honor i, sempre, en benefici seu”.

* **“Hoc in ludo non praecipitur”**

[Ciceró - (106 - 43 a. C.)]

“Hi ha coses que no s'aprenen a l'escola”. Quantes coses la vida ens ensenya. Déu faci que la desconfiança, la falsedat, els escàndols, les grosses mentides vestides de mitges veritats, ens portin a no creure amb els mestres de les assignatures socials necessàries pel bon convidaure en pau. Me dono a entendre?

* **“Domus opposita pignori, decem dierum vix mihi est”**

[Terenci Varró - (195 (?) - 59 a. C.)]

“Tenc ca nostra hipotecada. Me veuré amb feines viure-hi deu dies més”.

També dels romans hem heretat com educar nins i joves (i IV)

2- Escola secundària

L'escola secundària se l'anomenava, de gramàtica, (“gramma” = “lletres”, en grec) dirigida per un mestre, “el professor de lletres”. Efectivament, els primers mestres eren grecs, esclaus lliures, procedents de la Magna Grècia.

En aquesta escola s'ensenyava bàsicament la llengua i la literatura gregues. A poc a poc es va anar introduint l'estudi de la llengua i de la literatura llatina amb professors llatins. Però sempre “el grec” va predominar.

També estudiaven història, geografia, mitologia, astronomia i altres matèries. Els alumnes que hi anaven (fins a l'edat de 16 anys) eren fills de famílies benestants, és a dir, d'aquells pares, que llurs fills, després, s'iniciaven en el món del negoci, o de les professions “liberals” com, poden ser advocats, metges, empresaris. El “ludus grammaticus” (la carrera de lletres) era la que més estava pensada com a preparació per a nivells superiors. El governants polítics, quasi per costum, venien de la mà d'algun amic prestigiós de família poderosa.

3- Escola superior

Era l'escola de retòrica. Les tècniques que s'hi practicaven essencialment eren les de l'art de parlar en públic, l'art de convèncer a la gent, com és l'oratoría. Aquestes escoles es varen establir baix la protecció de famílies “progressistes” de la noblesa romana, malgrat que hi hagués (com ara també veiem nosaltres) una oposició frontal del sector més a favor del llatí, la llengua pròpia.

Només a partir del segle I abans de Crist es va començar a acceptar els “rhetores” llatins i a publicar manuals en llatí. A partir d'aquell moment, l'ensenyament era bilingüe, però amb predomini, també, del rebrot grec. Igualment s'estudiava filosofia, dret, història, temes de casos o de personatges reals o ficticis.

Com a final d'aquest aprenentatge que es feia a les ciutats, era freqüent en les famílies riques i amb els alumnes destacats, passar un temps completant la formació a països estrangers, a on hi havia escoles prestigioses del Mediterrani Oriental (Atenes, Alexandria, Pèrgam, Rodes...).

Després d'aquesta carrera, el jove romà que estava destinat al “cursus honorum” (la carrera d'honors) ja podia començar a competir al fòrum, tot esperant que se li presentés l'ocasió d'arribar, tot quant pogués, al graó més alt de l'escala “de los grandes”.

Digau-me si, “mutatis mutandis”, de la mateixa manera, continua passant actualment a ca nostra.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Feim un trampó?

Tomàtiga, pebre i ceba, són els ingredients bàsics d'aquesta típica amanida tradicional mallorquina; i si a n'aquest trio li afegim oli, sal, unes olives i un poc de fonoll marí, ja tenim llesta la recepta estrella de les nits d'estiu. Avui descobrirem la història dels seus ingredients.

La tomàtiga

Descoberta pels espanyols amb l'arribada al Nou Món, varen anomenar a n'aquesta planta “Tomate”, una deformació de la paraula indígena “Tomalt”. Si el blat de moro i la patata han estat aliments fonamentals per al seu dia llevar la fam a Europa de fa 5 segles, la tomàtiga “*Solanum lycopersicum*”, va tenir una importància semblant, però pel que fa al sentit culinari i gastronòmic, enriquint i millorant receptes que fins aleshores no incloïen aquest roig vegetal.

Tot i la gran importància que té la tomàtiga a la cuina actual, en la qual és un element indispensable, tot just ésser descobert (segle XVI) no se li va prestar un gran atenció. De fet varen passar uns centenars d'anys fins que la tomàtiga va ocupar el lloc que té ara a la cuina. Hem de saber que la tomàtiga és una solanàcia de la família de la patata i que les primeres notícies del seu cultiu les tenim en la publicació del metge sevillà Nicolás Monardes en 1574. Aquest metge, gran científic i investigador de l'època, cultivava les tomàtiges al seu jardí i en jardins limítrofs moltes de les plantes portades de les Amèriques i dona molts detalls sobre el seu cultiu. No obstant, tot i que se va anar estenen el cultiu d'aquesta planta, sols era conreada com a planta ornamental. Les primeres notícies que tenim del seu ús gastronòmic no ens arriben fins al segle XVIII, quan es va començar a usar en salses i en tota classe d'amaniments. Així, cap a finals del segle XVIII, la tomàtiga ja revolucionava la cuina espanyola, francesa i italiana, referents gastronòmics de la Europa d'aquella època. Curiosament un dels llocs que més va tardar a adoptar la tomàtiga a la cuina van ser els Estats Units, malgrat que la planta era originària dels seus veïns els mexicans. En els estats del Nord no es va començar a consumir fins a 1835. No obstant, els residents als Estats Units fins a 1900 tenien el temor que el tomàquet fos verinós com ho són altres solanàcies, de fet les fulles de la tomàtiga són tòxiques.

El pebre

El segon integrant del trampó també té un origen Americà. A Europa no existien el blat de moro, la patata, la tomàtiga, les mongetes com les coneixem ara, el cacau, el cacauet, la vainilla, les fruites tropicals com la pinya, la xirimoia, l'alvocat, el mango, etc. Una quantitat gran de les plantes, -de fruits, de fulles o arrels comestibles- que avui són freqüents en els nostres camps eren totalment desconegudes abans del descobriment del continent americà. Entre totes elles també hi havia els pebres, amb totes les seves varietats, des del pebre mes dolç al més ferotge i coent. Les característiques d'aquestes plantes van fer que a diferència d'altres més difícil de conrear, fàcilment s'acclimatés a les terres del sud d'Espanya i d'allà comencés el seu

camí cap a les cuines Europees.

Curiosament una de les primeres “noves verdures” que Colon va donar a tastar als Reis Catòlics, va ésser uns pebres... però picants que contenen els historiadors que varen cremar sa llengua a ses catòliques Majestats.

No obstant aquesta “picant anècdota” els pebres feren relativament via a incorporar-se a la cuina europea, i així cap a finals del segle XVI, ja començaven a ésser habituals a les taules del vell continent.

Cal a dir que el pebre, com la tomàtiga i la patata, també pertany a la família de les solanàcies i en concret al gènere *Capsicum*. Precisament el seu sabor picant ve donat pel contingut d'una substància anomenada capsicina. Els pebres verds mallorquins (o també anomenats blancs o italians) no contenen capsicina i per lo tant són dolços de sabor, que contrasten amb els pebres de chili, padrón o els jalapeños que contenen unes 2500 unitats d'aquesta substància i s'usen per a fer la salsa Tabasco. Però per si ho voleu saber, els pebres més picants del Món (segon el llibre dels Records Guinness de 2013) són els *Carolina Reapers*, amb unes agradables 2,200.000 unitats de capsicina.

La ceba

I com que no hi ha dos sense tres, anem a veure com varen ésser els orígens d'aquesta indispensable hortalissa dins la cuina mallorquina.

La ceba (*Allium cepa*) és una planta herbàcia bulbosa de la família de les liliàcies. Originària d'Àsia, el seu ús gastronòmic es remunta a fa més de 5.000 anys. A l'Índia un tractat mèdic anomenat Charaka-Sanhita la proposa com a excel·lent diürètic i remei contra malalties cardíques, oculars o de les articulacions. A Egipte eren molt valorades, i fins i tot alguns experts estableixen hipòtesis en què s'ofereix la ceba com un dels aliments principals en la dieta dels treballadors de les piràmides, juntament amb alls i porros; utilitzant-se també durant els sacrificis i funerals a manera d'ofrenes.

Grecs i romans van utilitzar aquesta hortalissa per alimentar a les seves tropes de combat amb la creença que atorgava força en les batalles cos a cos. Serien aquests últims els que introduirien el consum de ceba a la resta de països riberencs de la Mediterrània, propagant i desenvolupant el seu cultiu durant l'època de dominació imperial.

Igual que amb altres hortalisses i verdures, la ceba va arribar al continent americà a través dels espanyols en els primers temps de conquesta, pel seu poder de conservació, necessari per fer front als llargs viatges transoceànics de finals del segle XV. La facilitat per cultivar aquesta planta en els climes temperats americans va fer que s'incorporés amb rapidesa a la cuina americana.

Bon profit i bon trampó.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

