

Si pens és perquè visc

## Dels foners de Mallorca en parlen els clàssics llatins (IV)

### Els foners baleàrics

M'he trobat, amb gran sorpresa, en el resum de gestes dels romans, "*Epitome de gestis Romanorum*", escrit pel clàssic llatí Flor (L. Annoeus Florus), nascut a Hispània a finals del segle I, de la mateixa família dels Sènecques i dels Llucans. Aquesta nota històrica, que confirma que els Baleàrics són "fills d'una raça dreturera i forta que mai no renega de la seva sang", i que, quan és necessari, s'imposa per defensar la seva dignitat, i batalla per salvar els drets de les seves Illes, i, per què no?, perquè no llevin del lloc que li correspon la seva llengua, la llengua dels seus pares, la profunditat de la seva riquesa no té fons. Qui dels seus fills no l'estima per d'amunt les altres llengües, m'atreveix a dir, que és, des d'infant d'escola, un ignorant de les llengües i de les seves gramàtiques i que és un incapaç, de debò, de conèixer la força de unitat, de pau i de coratge que dóna una llengua per a aconseguir l'ordre del poble que la parla. Mal governant és aquell que no ho té present. Ho saben els conqueridors d'un país, per això la primera ordre amb que se subjuga el país conquistat és exigint-li la llengua dels dominants. Potser a casa nostra aquest fet hi ha estat una realitat, i... no fa molt; Déu no vulgui que avui es faci el mateix amb motlle diferent i més diplomàcia.

El text sobre els foners de les Balears és aquest:

"*Els foners Baleàrics tan prompte com veren venir de molt endins de la mar la flota armada dels romans s'arriscaren a córrer contra tots ells i, en la primera envestida, taparen l'esquadra amb una cortina gruixuda de pedres, Cada Baleàric lluitava en tres fonos i les descarregades de cada una de les seves pedrades eren tan encertades que ferien a matar. Se sabia prou que els fills de les Illes Baleàriques, eren excel·lents en l'ús d'aquesta arma, la fona, ja que és l'únic tirador que tenen a mà i l'única afició des de petits: als nins no se'ls dóna cap menjar sinó aquell que fan caure, de molt amunt, amb una pedrada..."*

\*Aquesta és la lliçó que jo en trec dels nostres valents avantpassats: lluitem per als nostres drets, per la nostra llengua, no amb pedregades, millor amb la força intel·ligent que ens ve des de segles, amb l'amor de raça que ens fa únic dins nostre mar.

\* Tots els grans deutes al fials sempre els ha de pagar el poble.  
"*Tantum debitum extremo redemit pupulus*".  
Juni Juvenal, (s I-II d. C.)

\* És molt més fàcil no voler entrar a discutir sobre el fons de la nua veritat dels fets, que plantar cara al debat sobre les malifetes que s'han d'aclarir.  
"*Facilius est se a certamine de veritate veritatis amovere, quam abducere ab discussione*".



Séneca ( 4 a. C- 65 d.)

\* Jo te declar culpable, te condemno per haver fet malbé robant el patrimoni del poble.

"*Condemno te, qui abusus es tantam rem patriae*". Plaute, (250-184 a. C)

\* Fins ara hem callat: des d'avui ja no callarem més; ara, fins i tot retreuré coses que estaven amagades, ja que hem arribat a un punt tan baix que adhuc el César és un pervers desvergonyit.

"*Tacuimus adhuc; nunc non tacebimus; quae adhuc nunquam audistis commemorabo: ipse Caesar est adhuc impudens malefactor*"  
Ciceró, (106-43 a. C.)

\* Faré tot quant me manis; però, abans, digues-me: què me donaràs a canvi? (És aquesta la clau de tants que voten el que "ell" mana, fins i tot, en contra de la pròpia consciència?)

"*Quo vales, sequar; sed, antea: quid mihi adfers?*"  
Apuleu, (125-158 p.)

\* No poden ser més les coses que ens diven, distintes cada dia, i els remeis que entre ells se discuteixen; però no ens aclareixen res, les solucions són tan envitricollades que de cada dia estam més fermats.

"*Inter se ita disputant quotidie ut nobis nihil afirment, nos incurvant*".  
Ciceró.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Cuina egípcia

La setmana passada tinguérem l'oportunitat de descobrir un nou establiment a Cala Major, el restaurant Luxor, un restaurant especialitzat en cuina egípcia. Sens dubte fou una d'aquestes experiències que no t'esperes i que et sorprèn gratament. A prop de l'hotel Nixe, al ben mig de Cala Major trobam aquest petit establiment, que si més la seva decoració externa no el delata, si que no fa el seu bon menjar i bon tracte.

Amb una petita carta amb humus, baba ghannouch, tabulé o falafel, entre altres delícies asiàtiques, es pot fer una incursió gastronòmica a les terres del Nil. També hi ha l'opció d'escollir alguns dels menús suggerits i per uns 20 € es poden degustar fins a 8 plats tradicionals, un més bo que l'altre. Acabant amb un bon tè cassolà o fumant amb pipa d'aigua.

Si a tot això li afegim que cada dissabte ofereixen un espectacle de dansa del ventre a càrrec de la fantàstica ballarina Zara (<http://www.zarabellydance.blogspot.com>), sens dubte podem dir que la vetllada es torna completa... i molt recomanable.

Nosaltres menjarem d'entrants humus (un puré de cigrons amb una salsa de sèsam); Baba ghannouch, (escuma d'albergínies torrades); tabulé (amanida de tomàtiga, ceba i sèmola de blat); falafel (pilotes de verdures); unes empanadilles de formatge feta i pa de pita. Com a plats forts ens oferien Shish Lahm (pinxos de xot) i Kofta (pinxos de carn picada de vedella amb espècies).

Si els plats salats foren dignes de 10, les postres estigueren més que a l'alçada i poguérem degustar uns flams d'ou anomenats Mehal Laberya; uns pastissos de fruits secs i mel (Baklawa) i com no podia esser menys el famós iogurt natural amb llimona, una elaboració que no pot faltar en qualsevol menú des de Grècia fins al Marroc. El te d'herbes i els xupitos de licor coincidirem amb els darrers moviments de la ballarina i quasi poguérem usar els aplaudiments per a ambdues "arts" (cuina i dansa) oferides en aquest restaurant.

Aquí us deixo una recepta per a que pugeu fer les empanadilles de formatge i convertir-

vos per uns moments en emperadors de l'antic Egipte.

(*Història de la cocina faraònica*, Pierre Tallet, ed Zendera Zariquiey 2002)

### Ingredients per a la pasta:

500 grams de mantega  
1 quilogram de farina  
25 grams de llevat

### Ingredients per al farciment:

Formatge feta  
Julivert  
Llimona

2 ous .

### Elaboració:

Diluirem el llevat dins un poc d'aigua tèbia i un cop dissolt l'afegirem a la farina i la mantega reblanida. Ho empastarem tot junt fins que la massa no se'ns aferri a les mans . Deixarem reposar una hora abans d'estirar-la.

Prepararem el farciment treballant be el formatge per a que quedi cremós o li afegirem la resta d'ingredients.



Una vegada reposada la massa l'estirarem i formarem les peces que posteriorment enforarem o fregirem.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández  
parlemdecuina  
@hotmail.com

