

Si pens és perquè visc

## Sobre el comportament de la dona, de l'home de bé

**A**bsans de començar us he de dir que: Baix l'ombra allargada de palmeres altes que miren el cel, oberts els braços, voltat de muntanyes, ben vestides d'alzines i oliveres, llimoneres i tarongers, muntanyes suficientment crescudes per no deixar-me veure el pla de Mallorca, el raiguer de la nostra Roqueta, jo, assegut a la fresca dins el jardí comunitari de cas Xicu, llibre en mà, aquesta vegada "Les obres completes de Virgili", mirant de trobar-hi dites llatines dels clàssics per traduir-les, i publicar-les, durant l'estiu, en temps de vacances, com faig fa moltíssims d'anys, avui, me trobo amb un breu poema de Virgili, "De institutione viri boni", "sobre el comportament de l'home bo". Tan bell i tan alligador el veig per al temps que vivim, que me pregunto:  
- Per què sols hem d'assaborir-lo els que tenim la sort d' haver estudiat llatí? Per

sols posa peu en terra sòlida mirant que no pugui enfonsar-se a on posi mà i dits; mai no se'n va a dormir sense que, abans d'aclucar els ulls, per somniar dolçament, hagi considerat i meditat: a on he anat? Què he fet en tal lloc? Què no he fet? Què hauria d'haver fet? Per què la meua dignitat i noblesa s'ha comportat tan enfora de la meua responsabilitat? Quina cosa he fet de no veure-la per no complicar-me la vida? Per què he callat durant aquella conversa, urgent i necessària, per resoldre tal problema?

Compadint-se dels miserables: Quina és la causa que me fa tenir tanta llàstima, i me fa el cor a trossos, al veure tanta pobresa i tragèdies? Quina cosa m'agradaria que en el món no hi fos, i que puc fer perquè sigui millor? Per què vaig voler allò, quan hagués estat més favorable refusar-lo? Per què, desgraciat de mi, he



això, amics meus lectors, us el vull donar a conèixer. Aquí el teniu (sols en llatí tres versos) traduït amb llibertat de part meua, però fidel, totalment, no afegint-hi ni una coma al pensament de Virgili. (\*)

### "Sobre el comportament de la dona, de l'home de bé"

*"Vir bonus et sapiens, quales vix repperit unum milibus e cunctis hominum consutus sciens, iudex ipse sui totum se explorat al unguem".*

.....  
"Un home de bé i de seny", que sols la intel·ligència en troba un, entre mils, és just i fidel, s'examina a ell mateix amb tanta profunditat, que fins i tot s'escodrina les ungles".  
Poden dir els mandataris, els capdavanters, les figures il·lustres, que no val per res l'opinió del poble rústic, sense estudis? L'home de bé es manté segur, serè, clar, com un cel sense núvols, a fi de que cap de les malalties corruptes i vicis que estan en el dia d'avui s'embaranqui, a la lleugera, dins la societat, destrossant-la.  
Medita i queda equilibrat, en el punt just de la balança, tant en temps de bonança com en el temps durs, esvalotats, turbulents; tant, quan les coses van bé, com en temps de compromís, decisiu, confús, que no se sap quin camí s'ha de prendre, si per la dreta o per l'esquerra; res no el xapa de mig a mig; res no l'infla com un globus a punt d'explotar; se divideix en parts iguals com l'angle recte amb tots els costats perpendiculars i amb la mateixa direcció;

anteposat el mal al bé? Per què escull més la utilitat que la honestat? He ferit, he ofès, he insultat algun amic? L'he malmenat de paraula o d'obra? Per què m'atreu més el que em demana el cos que no les obligacions?"

Repasant tot quant he dit, repensant-m'ho del matí fins al vespre, dolgut si he fet alguna cosa malament, dono una abraçada i un picament de mans, amb premi, a "la dona, a l'home de bé".

### (\*) Qui és Virgili?

Publius Virgili Maró, príncep dels poetes llatins, nasqué a Andes, petita ciutat de Màntua el 15 d'octubre de l'any 70 abans de Crist. Profundament empapat en la ciència de l'antiguitat dins les diverses rames i dotat d'una intel·ligència sòlida, fou un geni en filosofia, matemàtiques, geografia, medicina i en la història sobre la naturalesa. Amic de tots els gran poetes del seu temps. Escrigué les "Èglogues" imitant a Teòcrit, les "Geòrgiques" a Hesíod i a Homer en la "Eneida". Morí a Brindes el 22 de setembre de l'any 19 abans de Jesucrist, a l'edat de 51 anys. El seu cos està enterrat molt a prop de Nàpol, gravat a la seva tomba aquest epitafi: "Nasquí a Màntua, morí a Calàbria i descans a Nàpols: cantí els pastors, els camps i els mestres guies".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## Manga/ Filosofia gastronòmica japonesa/ Oishinbo/ Gyozas

**S**eguint amb l'estil de la setmana passada, per a la jornada d'avui us presentaré un altre novetat literària gastronòmica. Se tracta d'una col·lecció de mangas (còmics japonesos) que després de més de 30 anys d'edicions al Japó, ara es publiquen en espanyol de la mà de Norma Còmics i comerjapones.com.

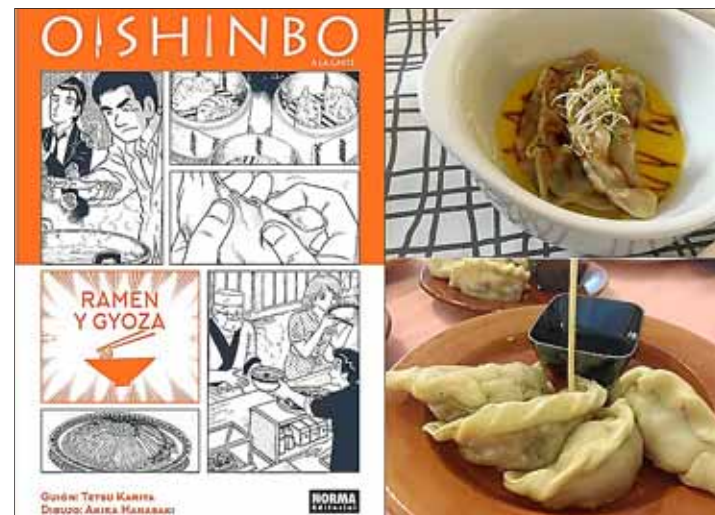
OISHINBO compta amb 7 volums on es recullen tots els capítols de la sèrie: Cuina japonesa (1), Sake (2), Ramen y Gyoza (3), Peix, Sushi i Sahimi (4), Verdures (5), Arròs (6) i Izakaya (7).

Creat per Tetsu Kariya l'any 1983; l'argument de Oishinbo s'emmarca en un diari japonès, el Touzai Shinbun, dirigit per un director que és un gran gourmet. Per al centenari de la publicació, el director decideix encarregar a un parell de periodistes la confecció del "menú definitiu", és a dir, un menú que consisteixi en un equilibri perfecte dels menjars més deliciosos del món (amb especial el japonès, com no). Només dos empleats passen una prova de paladar que consisteix a discernir entre tres tipus d'aigua i de tofu: el malhumorat i mal educat Shiro Yamaoka (que sembla passar d'absolutament tot) i la jove becaria Yuko Kurita. Les aventures d'aquest dos protagonistes es mesclen amb receptes de cuina, tècniques, i sobretot amb la tradicional empremta filosòfica que té la cuina nipona. Una agradable lectura que ben segur agradarà tant als lectors de mangas com als amants de la bona gastronomia. Com a curiositat destacar que des de la primera edició, l'any 1983, s'han publicat més de 100 volums del manga Oishinbo i en total, pel que fa a vendes, s'han venut més de 100 milions d'exemplars, empatada en vendes amb una altre sèrie molt coneguda: Doraemon; i sols superats pel manga més venut del món: Dragon Ball, amb 150 milions d'unitats venudes. I com no podia ésser d'una altra manera, aquí us deixo una recepta japonesa senzilleta que segur seran un bon colofó a la lectura proposada per avui.

### Gyozas (empanadilles japoneses)

**Ingredients:** 1 paquet de pasta per Gyoza (hi sol haver unes 50 peces aproximadament), 400 gr. de carn de porc picada, 150 gr. de col xinesa, 50 gr. de ceba tendra, 2 grans d'all picats, 1 cullerada de gingebre ratllat, 1 cullerada de salsa de soja, 1 culleradeta de sal, 1/2 culleradeta de sucre, 1/2 cullerada de Maizena (opcional), una mica d'oli de sèsam.

**Per a la salsa:** 2 cullerades de salsa de soja,



1'5 cullerades de vinagre d'arròs, una mica d'oli de sèsam.

**Elaboració:** Picam la ceba tendra i la col xinesa. Les reservam per després. En un bol posam la carn picada, l'all, el gingebre, la salsa de soja, la sal, el sucre, la maizena, l'oli de sèsam i ho mesclam tot bé fins que quedi ben lligat. Afegim la ceba tendra i la col xinesa i ho tornam a mesclar. Ho cobrim amb un film i el deixem a la nevera uns 20 minuts. Per omplir agafem una peça de pasta per Gyoza i al centre posam una culleradeta del nostre farciment, banyam amb els dits la part exterior de la pasta, la dobleguem per la meitat i anem tancant-la amb els dits. Per acabar, pressionam una mica els plecs perquè no s'obrin. Mentres anam fent gyozas, i perquè aquestes no s'assequin, les hem de cobrir amb un pedaç de fil humit. Per cuinar, en una paella amb un raig d'oli d'oliva hi posem les nostres gyozas. Quan estiguin doradetes per la base, hi afegim un raig d'oli de sèsam i posem aigua per cobrir bé tot el fons i una cullerada (poqueta) de Maizena perquè lligui un poc la salsa.

Tapam i deixam cuinar fins que s'evapori l'aigua (un parell de minuts serà suficient). Mentre esperam preparam la salsa: en un bol petit mesclam la salsa de soja, el vinagre d'arròs i una mica d'oli de sèsam, remenam bé i ja està llesta.

Un cop s'ha evaporat l'aigua de la paella, les gyozas quedaran torrades i cruixents a la base i ben cuinades però més toves per dalt, les posem en un plat i ja estan llestes per menjar, les acompanyem amb la nostra salsa.

En el bloc us deixaré algunes imatges del manga. Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. La imatge que acompanya a l'article són unes de les gyozas que hem fet a l'institut aquest curs.

www.cuinant.com  
parlemdecuina@hotmail.com .  
Mes info a comerjapones,  
mangaland i Norma còmics

Juan A. Fernández

