

Si pens és perquè visc

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

I - Ciceró s'enfronta contra Catilina, un governant podrit

* *"Quo usque tandem abutere, Catilina, patientia nostra?"*
[M. Tul·li Ciceró - (106 -46 abans de Crist)]
- Catilina, fins quan abusaràs de la nostra paciència?

* *"Quam diu etiam furor iste tuus nos eludent?"*
- Quin dia serà que el poble se veurà lliure de les teves maneres de mentir, sedicioses, insubordinades, vergonyoses, furibundes i d'enfotre't de nosaltres?

* *"Quem ad finem sese effrenata iactabit audacia?"*
- A quins extrems arribarà el teu atreviment, la teva audàcia, la teva picardia?



* *"Nihilne te nocturnum praesidium Palati, nihil urbis vigiliae, nihil timor populi, nihil concursus bonorum omnium, nihil hic munitissimus habendi senatus locus, nihil horum ora vultusque moveront?"*

- No te fan tornar enrera tantes desfetes, tramades dins la foscor dels despatxos del Parlament? No te fa tornar enrera ser conscient que el poble et té posats els ulls damunt? No te fa tornar enrera la rebel·lió en tot lloc i moment de la ciutadania? No te fa tornar enrera enterar-te de tantes reunions de bona gent amb ganes de que el país recuperi la pau? No te fan tornar enrera els Consells deliberatius, judicials i legislatius contra tu i dissertats a favor, (això arribarà) de la imparcialitat, equitat, rectitud? No te fan tornar enrera les males cares i cop d'ulls de tantíssima gent, amb ràbia?

* *"Patere tua consilia non sentis, constrictam iam horum omnium scientia teneri conjurationem tuam non vides?"*
- No comprens tu que les teves males arts són a les clares descobertes? No veus tu que les vostres confabulacions, avui detallades i confirmades, són pregonades mil vegades pels quatre vents?

* *"O tempora, o mores."*
- Quin temps vivim! A on hem arribat!

(Nota personal = La malaltia quan té caràcter crònic i es producte de malalties anteriors, localitzat el càncer, s'ha d'extreure i arrencar de nou, amb aires saludables a favor del poble, si volem viure en pau).

II - Déu que és, segons en Séneca?

* *"Quid est deus? Mens universi. Quod vides totum et quod non vides totum. Sic demum magnitudo illi sua redditur, qua nihil maius cogitari potest; si solus est omnia, opus suum et intra et extra tenet."*

- Què es déu? És la intel·ligència de tot l'univers. Tot quant veus es déu i també tot quant no veus. Conclusió: si penses que déu és tot quant veus, li reconeixes tota la seva grandesa i que res no es pot concebre superior a allò que és. Si te creus que déu és allò que no es veu, llavors admets que déu és la força que tot ho sostén, exterior i interior.

* *"Quid ergo interest inter naturam dei et naturam hominis? Nostri melior pars extra animum est inter animalia; in deo nulla pars extra animum est. Totus est ratio, cum interim tantus error mortalitas tenet ut hoc."*

- Quina diferència hi ha entre la naturalesa de déu i la nostra? La cosa que té millor la naturalesa humana és el seu esperit, que ben mirat ens distingeix dels altres animals. Mentre que en déu és tot raó, en l'home mortal predomina seguit, seguit la confusió (el desordre, el desgavell, la guerra, la mentida...) Això és així.

III - Qui és Déu segons el llibre de "l'Èxode", en la Bíblia

* *"Ait Moyses ad Deum: Ecce ego vadam ad filios Israel, et dicam eis: Deus patrum vestrorum misit me ad vos. Si dixerint mihi: Quod est nomen ejus? Quid dicam ei? Dixit Deus ad Moysen: EGO SUM QUI SUM. Ait: Sic dices filiis Israel: QUI EST, misit me ad vos."*

[Versets, trets (amb la lletra "s" convertida en "f") d'una Bíblia promulgada pels Papes, Sixt V i Clement VIII, l'any 1769; Èxode, capítol III, versets 13 i 14.]

- Moisès preguntà a Déu: "Bé, jo aniré a Israel i diré als seus fills: El Déu dels vostres pares m'ha manat que vingui a vosaltres. Però, i si me demanen, Déu qui és? Quin és el seu nom?" Déu contestà a Moisès: "jo som aquell que som". I, li digué més encara: "El qui és, el qui existeix és el que m'ha manat venir a vosaltres."

Antic Testament, la Bíblia, Èxode, capítol III, versets, 13 i 14.

IV - Expressions llatines

* *"Corruptio optimi pessima"* - La pudor de la descomposició dels que han de donar exemple, la seva depravació, el seu suborn, llur podriment és el més repugnant, ofega.

* *"Imprimatur"* - Que sigui imprès. (Autorització, permís per imprimir una obra).

* *"Memento mori"* - Recorda't que ets mortal. Tens molts de motius per no ser orgullós.

* *"Do ut des"* - Si vols que te donin, també tu sigues generós.

* *"Primum vivere, deinde philosophari"* - Primer de tot viure, després filosofar.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Va d'amanides

Si us he d'esser sincer, fa tres dies que quasi no dormo per sa calor; aquesta nit passada (dimecres) 39 °C a les 00:30 de la matinada... ferotge! Tenc tanta calor que només de pensar en cuinar o encendre es foc ja se me fonen ses idees. Així que per a la sessió gastronòmica d'avui, i per no passar massa calor, us proposo un seguit de receptes d'amanides, vinagretes i salses per fer plats fresquets i digestius. Espero que passeu la calor el millor possible i que disfruteu d'un dels plats per excel·lència de l'estiu, les amanides.



Vinagreta de taronja (per a amanides amb peix gambes, muscles i altres fruits de la mar)

Ingredients: 1/3 de suc de taronja natural, 1/3 d'oli d'oliva, 1/3 de vinagre de vi blanc, un poc de sal, anet picat, una cullerada de sala ketchup.

Elaboració: Mesclar tots els ingredients abans de servir i regar l'amanida.

Vinagreta de figues i verduretes (per a amanides amb peix i/o aus, carxofes, espàrrecs o cogombres)

Ingredients: 50 grams d'oli d'oliva, 50 grams de vinagre de vi negre, sal, anet, 2 cullerades de confitura de figues o un grapat de figues fresques, una pastanaga picada, una ceba tendra a juliana molt fina.

Elaboració: Encalentir l'oli i el vinagre, quan comenci a bullir afegir la confitura (o les figues trossegades) i les verduretes, deixar coure 5 minuts. Rectificar de sal i servir un cop fred.

Salsa de iogurt àcid (per a amanides de patates, pollastre, poma, fruits secs, etc.)

Ingredients: 1 iogurt natural sense sucre, una llimona (el suc), una punteta de mostassa, sal i un ratxet de llet.

Elaboració: Mesclar el iogurt amb la llimona, la mostassa i un poc de sal. Aclarir fins a aconseguir la textura desitjada amb un poc de llet.

Salsa de guacamole (per a amanides vegetals)

Ingredients: 1 advocat, 1/2 ceba petita picada, 1/2 tomàtiga pelada i picada, 1 all picat, el suc de mitja llimona, sal i pebre bo (optatiu un iogurt natural sense sucre).

Elaboració: Pelar l'avocat i fer amb ell una pasta a la que afegirem la resta d'ingredients, fins a aconseguir una salsa homogènia.

Amanida Mimosa

Ingredients: Un bon assortiment de lletugues variades, fruites fresques (ràim, taronges i pòncers), cebes tendres i àpit, formatge tendre o formatge de cabra. Per a trempar: mostassa, vinagre, sal, sucre i oli d'oliva verge.

Elaboració: Netejau i pelau si escau tota la verdura i les fruites. Desgranau els grans de ràim, pelau al natural els cítrics. Tallar a daus el formatge fresc. Picar la ceba tendra. Farem la vinagreta amb un poc de mostassa, un pessic de sucre, un poc de sal, 1 dl d'oli d'oliva, la meitat de vinagre. Afegir-hi després els daus de formatge, l'àpit picat. Muntar els plats i trempar abans de servir.

Consells per a realitzar amanides

- 1- No afegir les salses o les vinagretes fins a l'hora de servir, conservaran millor la textura cruixent que les caracteritza.
- 2- No tallar les lletugues amb el ganivet, millor esmicau-les a mà. Si els hem de guardar no s'oxidaran tan aviat.
- 3- No deixeu els diversos ingredients en remull per a netejar-los, absorbiran aigua i perdran les seves propietats.
- 4- La riquesa resideix amb la varietat, provau d'afegir a les vostres amanides altres ingredients: taronges, ràim, kiwi, peix a la planxa, pollastre rostit fred esmicadet, herbes aromàtiques fresques (julivert, anet, moradux), embotits, formatges, xampinyons crus en juliana, etc.
- 5- Combinen molt bé en aquest tipus d'elaboracions els sabor agreuolços i les combinacions fred-calor.
- 6- Millor realitzar les quantitats justes d'amanida per no haver de guardar-ne per el dia següent; seran bones, però la seva qualitat minvarà.
- 7- Procurau combinar colors, sabors i textures, i si les muntam dins plats convé deixar espais entre els diversos ingredients; el blanc del plat dona sensació d'ordre, pulcritud i coherència. Els diversos espais en blanc també ens serviran per contrastar amb les salses que faran d'unió dels diversos ingredients. Millor no presentar els plats saturats de menjar fins dalt, els comensals ho agrairan.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

