

Si pens és perquè visc

Dites del clàssic llatí, ENNI, lliçons exemplars per avui (III)

Amb molt d'amor als «REFUGIATS» dedicat, avui, les dites del clàssic llatí, Enni, ja que, les que us tradueix en aquest article són un reflex significatiu que ens diuen, que ja 239 anys abans de Jesucrist n'hi havia de famílies pobres que ploraven perquè la fam i la guerra els obligava a abandonar casa seva i el seu país, martiri i turment estructurat pels omnipotents capitalistes que dominen el món, assassins, amb cor de pedra.

- «*Quid petam refugium aut exequar? quone nunc exili aut fugae freta sim?*»
- Quin refugi puc demanar o arribar a tenir? En quins braços puc confiar que em resguardin, ja com un exiliat, ja com un fugat, davant tants de perills?



- «*Arce et urbe orba sum: quo accedam? quo aplicem?*»
- Orfa de país i de poble, a on puc anar? qui me voldrà?

- «*Cui nec arae patriae domi stant fractae et disiectae iacent, fana flamma deflagata, tosti alti stant parietes deformati atque abiete crispa.*»

- Ja no tenc res, ni la meua casa me recorda els meus avantpassats, que per mi són els meus déus. Canastra és un caramull d'escrements i enderrocs, amb totes les parets caigudes; els temples de la Fortuna enfonsats entre flamarades; les muralles totes estan deformades i derrocades, taponades les seves entrades i sortides (per retxat alts, punxents i mordasos).

- «*O pater, o patria, o domus mea! saeptum saltisono cardine templum; vidi ego te, adstante ope barbarica, testis caelatis laqueatis auro, ebote instructam regifice.*»
- O pare meu! O pàtria meua! O canastra!

Per mi tot el que per més sagrat tenc i defensat amb portes salvaguardades de tota les maneres! Jo vos recordo, com si fos ara, com santuari ferm, sumptuós, valent, brillants les teves teulades, decorades artísticament, valorades com l'or i el marfil.

- «*Nunc, neque terram inicere, neque cruenta convestire corpora, mihi licuit,*

neque miserae lavere lacrimae salsum sanguinem.

- I, ara, en aquests moments, m'han tancat tots les portes i ni em permeten enterrar, ni amortallar els cossos (dels meus pares morts); ni fins i tot, rentar-los amb les meves llàgrimes les ferides cruentes, xopades de sang salada, (ofegat dins l'Oceà).

- «*... alia fluctus difert, dissipat, visceratim membre; maria salsa spumant sanguine.*»

- la tempestat de l'oceà escampa i enfonsa tots els seus membres: l'aigua salada d'una mar funesta aixeca una sabonera vermella de sang humana.

- «*Injuria adficior indigna. An inter se sortium nos atque divitis?*»

- Rebem un càstic que no mereixem. O és que entre sí ens sorteixen o nosaltres, o les riqueses? (Cruels!, inhumans!, malentenyats!, dolents!).

Dels romans hem heretat els dies de la setmana

En temps de la Roma Clàssica, els 7 dies que transcorrien entre dos dies de mercat «*NUNDICAE*» formaven la setmana: cada dia estava dedicat a un dels 7 planetes. Així els «*dies Lunae*», oferits a la deessa Diana (dilluns); «*dies Martis*» a Mart (dimarts); «*dies Mercurii*» a Mercuri (dimecres); «*dies Jovis*» a Júpiter (dijous); «*dies Veneris*» a Venus (divendres); «*dies Saturnii*» a Saturno (dissabte); «*dies Solis*» al sol.

Vingué dia que el «*dies Saturnii*» fou substituït baix la influència del cristianisme per «*Sabbatum*», nom que conserva la qualificació de «*Sabar*», dia de descans (dissabte); i després, «*dies Solis*» fou modificat per «*dies Domini*», el dia del Senyor», que per celebrar-lo fou incorporat als 5 manaments de l'Església: «*anar a missa completa tots els diumenges i festes de guardar*».

Expressions llatines

- *Modus operandi* = maneres d'actuar.

- *Referendum* = perquè sigui sotmès a consulta.

- *Animus iusiurandi* = intenció d'ofendre.

- *Crescendo* = tal cosa que va creixent, prosperant.

- *Deo volente* = Si Déu vol.

- *Addenda et corrigenda* = coses que han de ser afegides i corregides,

- *Agenda* = les cose que s'han de fer

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Mini cuina II



Amb aquesta caloretta fa un poc de mandra posar-se darrera els fogons i també a l'estiu augmenten les trobades gastronòmiques, sopars a la fresca i sortides vàries. Per això aquí us deixo algunes elaboracions que podeu fer i dur quant convideu o aneu convidats aquest estiu.

Formatge maonès arrebossat

Tallarem el formatge a bocins regulars, el passarem per farina, ou batut i pa ratllat i el fregirem dins abundant oli calent. Millor fer-ho amb el formatge congelat.

Croquetes de bacallà

Per a la pasta dels tres tipus de croquetes: 11 de llet, 150 grams de farina, 150 grams de mantega, sal, pebre bo blanc picat, nou moscada, 300 grams de bacallà esmicolat, dessalat i desespinat i un poc de julivert. Elaboració: Encalenteu la llet. A part, fondre la mantega i sofregir-hi el bacallà a daus petits. Un cop tot ben rosat, afegir-hi tota la farina i remenar fins a aconseguir una pasta espessa, coure 5 min. Abocar la llet calenta a poc a poc i anar homogeneïtzant la mescla, sense deixar de remenar i coure. Assaonar i especiar. Deixar refredar i realitzar les mini-croquetes de forma habitual (farina – ou - pa ratllat) . Fregir i servir.

Focaccia

La focaccia és un tipus de pa pla condimentat amb espècies. La massa és similar a la de la pizza italiana però la textura és més esponjosa i els condiments s'integren a la massa. Actualment les focaccies estan de moda per la seva varietat i possibilitats tant per acompanyar plats o com aperitiu.

Ingredients

500 grams de farina
250 ml aigua o vi o cervesa (si tenim pressa millor tèbia, si la posem freda haurà de fer més repòs)

30 grams mantega

20 grams oli

10 grams de sal

10 grams de llevat fresc o 4 grams de sec, herbes fresques o seques al gust (romaní, sàlvia, orenga, provençals),

tomàtiga seca en oli
ceba tallada en juliana i sofregida

Preparació:

1. Salmorra: Barrejar 4 cullerades d'oli amb 4 d'aigua i 1 de sal.
2. Barrejar l'aigua amb l'oli i la mantega, afegir el llevat.
3. Barrejar la farina amb la sal.
4. Amassar tots els ingredients i anar fent repòs i amassat 4 vegades.
5. En el segon plegat afegir les herbes.
6. Per acabar tallar la massa en 4 i repartir-la en motlles baixos d'alumini o metall

recoberts amb oli.

7. Fer forats a la massa amb els dits. Afegir la salmorra.

8. Afegir a una safata la tomàtiga seca a l'altre la ceba, a l'altre les nous i deixar reposar la massa fins que dobli el volum, tapant amb un drap.

9. Coure al forn a 250 ° durant uns 12 minuts.

10. Deixa refredar i desemmotllar

Xampinyons farcits de gambes

Ingredients: Xampinyons una mica grossos, gambetes petites, all i julivert, sal i oli
Preparació: Pelam els xampinyons i els tallam el peu, els posam dins una safata per anar al forn, els regam amb un rajolí d'oli i tot seguit els courem fins que quedin tous. Mentrestant, en una paella amb una mica d'oli enrossim els alls, el julivert i les gambetes per a preparar el farcit. Treiem els xampinyons del forn. Posem aquest farcit dins el capell del bolet i ja els tenim a punt de menjar. Els podeu tenir fets i alhora de servir-los els doneu un cop de forn.

Pollastre amb Curri

Ingredients:

Massa quebrada (500 grams de farina, 250 mantega, 1 ou i sal).

Farciment: Beixamel (70 grams de farina i 70 grams de mantega). Pitreres de pollastre bullides i picades afegides a la beixamel.

Formatge ratllat per a gratinar i curri i nou moscada per a aromatitzar.

Elaboració: Folrar uns motlles individuals amb la pasta i ompliu-la amb la beixamel. Coure a 200°C uns 10 minuts (en funció de la mida de les peces).

Paté de fetgets de pollastre

Ingredients: 750 grams de fetgets de pollastre, 3 dents d'all, una fulla de llorer, 250 grams de mantega, 250 grams de margarina, una copeta de cognac, panses i pinyons, sal, pebre bo negre i unes fulles d'herbes aromàtiques picades (moradui, menta, herbassana, romaní, senyoria, sàlvia, julivert).

Elaboració: Netetjau bé els fetges i els saltetjau amb els alls i el llorer amb un poquet de mantega. Quan comencin a agafar color doradet afegiu-hi les fines herbes picades i ho flamejau amb el cognac. Tot seguit ho podeu picar amb la picadora de carn, fins aconseguir una pasta cremosa, que un cop tèbia mesclarem amb la resta d'ingredients (mantega, margarina, panses, pinyons), ho posarem bé de sal i pebre bo, i ho deixarem reposar dins la gelera fins que sigui del tot fred.

Juan A. Fernández

