

Si pens és perquè visc

El que diu Sal·lusti, clàssic llatí, al possible nou govern (II)

La llargària dels tests no em dona lloc per citar-los en llatí.

“La conjuració de Catilina” de Sal·lusti

(I)

“Tots els homes que senten l’aspiració i l’ambició de governar, és necessari que amb totes les seves forces treballin per no passar la vida a les fosques de la intel·ligència, com ho fan les bèsties, que la naturalesa els fa inclinats a la terra i esclaus del seu ventre; tant que sols els importa menjar i beure. L’enfortiment de la naturalesa de l’home ens ve de nostra capacitat de raonar, de comprendre, de dialogar, de investigar, de millorar i de superar les traves i barreres naturals i humanes que se li entretopen; vestit amb un cos semblant als animals. Avançar dins la vida és col·laborar en la seva evolució creadora. L’home n’és, idò, un animal “racional”. Mentre l’animal ho és, “irracional”. Usem de la intel·ligència per governar; usem del cos per servir els altres: per una banda som iguals als déus, per l’altra ens igualam a les bèsties.

Per la qual cosa, em sembla millor cercar la glòria exercitant la intel·ligència, que no les forces corporals d’instints animals, per assaciar el ventre de males herbes; i, per tal motiu, com la vida mateixa, que fruïm, és curta, que sols dura dos dies, deixem bona memòria del nostre obrar intel·ligent dins la història que perdura segles i segles.

(Aquest seria el meu afegit: “*Verba volant, scripta manent*” = volen les paraules, els escrits queden).

La glòria de les riqueses i de la bellesa és trencadissa i fluixa; però la virtut és eterna i clara...

Com sigui que sempre s’ha discutit, si la força del poder és la que dona fortalesa a la intel·ligència, s’ha d’afirmar que tot començament ha de menester del consell i del discerniment; i quan se l’ té s’ha d’apressar frisosament a construir l’obra. D’aquesta manera ambdues coses, cos i intel·ligència, no podent obrar per sí separades, s’han de donar mútuament ajuda, assistència i bon rendiment”.

(II)

“Gloriosa cosa és fer bé al poble; però, si parlar educadament és cosa normal: en pau i



en guerra fer-ho és meravellós... De mà juvenesa d’estudiant vaig passar als afers públics dins la política..., puix en comptes de viure’ls, voltat de la modèstia, de la sobrietat, de la virtut, em trobi on s’hi regnava l’audàcia, en multiplicatats de cangrena i avarícia. I encara que el meu ànim no es sabia avenir de les males arts, enèrgicament, jo reaccionava contra aquestes coses; no obstant, entremig de tants de vicis, la meua edat inexperta romania presa per aquell contorn farcit de corrupció, d’enganys i traïcions mortals entre sí; de tal manera que, repugnant-me..., em turmentava l’ambició engelosida, la cobdícia de celebritats, la glòria vulnerada, la bulímia imperiosa”.

(VIII)

...“Al poble romà li ha mancat honor dels governants, perquè els més savis eren els qui portaven els negocis públics, tots exercitaven el seny sense ànima i sense cor; les lletres afavorien les armes; i els més rics més s’estimaven dominar que ajudar...”.

(IX)

Que bo seria que “regnessin els bons costums. Que la concòrdia sigui màxima i l’avarícia mínima. Que comandi la justícia i la bondat i que tot això sigui natural i no per imposicions de les lleis... Que en la llar siguin moderats i en les amistats fidels...”.

Notau que la “Conjuració de Catilina” inclou LX capítols curts, junt amb la “Guerra de Jugurta” que, donat la seva unitat, són dos bells i solidíssims monòlits. Us he traduït aquestes retalladures dels primers capítols per jo veure-les molt adients als nostres dies d’espera d’un nou Govern, dins tan incompreensible tempestat, tempesta que no es veu quan poble i governants viuen amb bona salut i harmonia.

En la “Conjuració de Catilina”, Sal·lusti mostra ser home de “partit polític” en la seva joventut i no dissimula els seus odís contra la corrupció que corrompia el poble romà. Com escriptor de la història del seu temps explica les coses, molt a lloure, sense por i net de passió, ni contra d’uns, ni a favors d’altres. Descriu la història a través dels seus ulls, plena de colors, amb dibuixos precisos i vigorosos.

Qui és Sal·lusti?

Caius Sal·lusti Crispus nasqué a Amitern, ciutat de Sabina, (Itàlia) l’any 86 abans de l’era cristiana, i morí l’any 36, a l’edat de cinquanta-un anys. Tingué una política molt agitada, sempre al costat del poble, oposat a la vella “*Nobilitas*” romana. Partidari de César, fou un dels col·laboradors més propers durant la “Guerra Civil”. Després de la mort de César es retirà de la política i dedicà el seu “*otium*” a escriure obres històriques.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Ploma - Secret - Presa - Carrilleres

Des de fa un temps, nous plats de carn de porc ibèric s’han sumat a la gastronomia convertint-se en autèntics luxes i un dels productes més demandats. Es tracta per exemple del secret, la presa, les carrilleres o la ploma ibèrica. Peces que sempre han existit però que no s’utilitzaven tant com ara, moltes vegades eren d’ús exclusiu dels propis carnisers o es consumien d’una altra manera.

Actualment, a qualsevol establiment de carns fresques podeu trobar-los, però tenim clar en què consisteix cadascuna? Com s’empren? I quines en són les diferències principals? Avui intentaré ensenyar-vos com diferenciar-los i a usar-los correctament.

Ploma

En primer lloc la ploma és la porció anterior a la cinta del llom, abans no es separaven i formava part del llom del porc. No té greix i les seves fibres musculars s’assemblen a la part alta de la cuixa. Aquesta carn és ideal per fer-la a la planxa o a la brasa.

La ploma ibèrica és la peça que en fresc el seu consum ha experimentat un fort creixement en els últims anys. No en va, és una peça que manté les mateixes qualitats que la cinta de llom. Té una forma lleugerament triangular.

S’usa principalment per a dues funcions: consum en fresc separat del llom o embotit com a part de la canya o cinta de llom ibèric, després de netejar-li el greix que l’envolta.

Una peça exquisida, que per al seu consum no requereix de molts condiments, però que es presta a molt variades receptes.

Secret

El secret és l’extrem superior de la falda, molt pròxima al capdavant del llom. Antigament anava unit a la part de greix del llom. Té greix entremesclat. Un secret ibèric només marcat a la planxa és un menjar exquisit que es desfà al paladar.

Presa

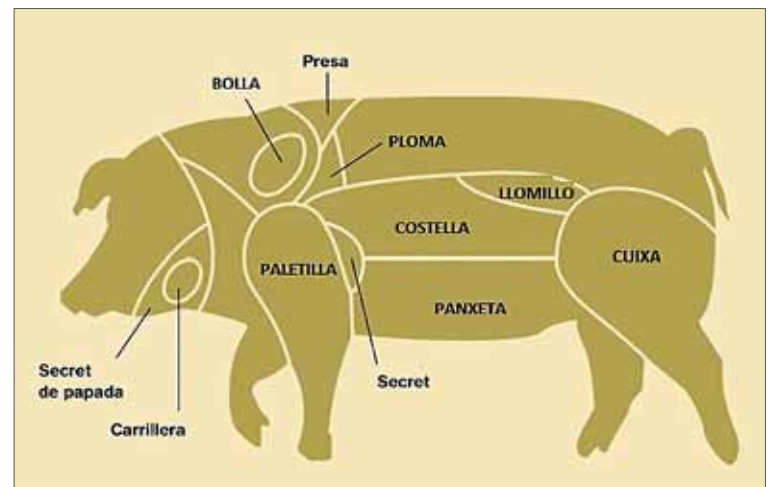
La presa està unida a la paletilla i forma part del cap de llom. Té molt de greix intramuscular. És molt apreciada per que forma part dels embotits ibèrics, així que és molt difícil aconseguir-la solta. La presa de porc ibèric es pot elaborar gairebé amb qualsevol mètode de cocció, tant sencera com filetejada, a la planxa, a la brasa, al forn... Agraïx les coccions curtes.

Carrilleres / Galtes

La carrillera (anomenada també galta) és un

tall de carn en el porc i la vedella (de vegades fins i tot del bou) procedent dels músculs de la cara de l’animal. Correspon a les parts que es troben a banda i banda de la cara. Aquestes parts carneses, en el cas del porc, a un i altre costat del nas solen tenir una estructura gelatinosa (a causa del contingut de col·lagen que posseeixen) permet ésser estofada o brasejada.

Tradicionalment es preparen amb llegums com les mongetes blanques. Aquestes preparacions necessiten coccions molt lentes i perllongades en el temps.



Carrilleres al vi

Ingredients per a 2 persones: 4 galtes de porc, 1 ceba, 2 grans d’all, 1 pebre vermell, 1 pastanaga, 2 porros, 1/2 litre de vi negre, sal, pebre, farina i oli d’oliva verge de Sóller.

La preparació de les galtes: Primer hem de deixar les galtes ben netes i sense os. Per a això talla la carn del múscul superior amb un ganivet ben pla sobre l’os. A la part interior també tenen carn així que repetim l’operació amb una mica de compte. Quan ja tinguem la carn separada de l’os la deixem ben neta de tendrums, fibres visibles i li traiem l’excés de greix.

Un cop tinguem la carn llesta, pelam, tallam i netejam les verdures per ofegar-les a continuació amb una mica d’oli d’oliva. Mentrestant, enfarinem les galtes, les fregim en una paella amb oli i les reservem.

Quan les verdures estiguin ben tendres i un poc daurades (efecte Maillard), posem el mig litre de vi negre. Deixem evaporar uns minuts i introduïm les galtes. Ho deixam coure amb suavitat fins que la carn sigui tendre i que la salsa estigui espessa (reduïda) al nostre gust. Si durant la cocció es redueix massa podem afegir un poc de fons obscur de carn. Un cop ben fluixa la carn, la reservam i passam la salsa pel turmix i pel xino i emplatam. En teoria la salsa ha de quedar ben reduïda i lo justet per a confitar la carn.

Bona setmana i fins d’aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com

Juan A. Fernández

