

Si pens és perquè visc

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

Des d'anys, per a mi, infinits, ja que la meua memòria no em dona per recordar quan -durant els mesos d'estiu, en què, l'horabaixa, a posta de sol, cercam l'ombra d'un arbre per descansar prenent la fresca-vaig començar a traduir damunt el nostre «Sóller» dites dels clàssics llatins, traduïdes directament, amb versió fidel, si bé quan ho crec, faig una petita enraonada per donar-les més a entendre.

Els lectors que me les comenten són molts, satisfacció que fa que no ho deixi de fer. Més, ho aprofito com un deure molt personal que em conserva l'amor al llatí, al mateix temps que em reviscola la intel·ligència que s'amolla amb els anys.

Darrerament inclou el text llatí (hi ha lectors que l'estudiaren en el seu Batxillerat i que m'ho agraeixen). Així, ningú no em pot dir que m'ho trec del cap, mogut pel meu capritx, Llegiu-les i us quedareu amb els cabells drets i us confirmarà que la història es repeteix.



«...unde haec flamma oritur...? Incede, incende adsunt; fer mihi auxilium, pestem abige a me flammigeram hanc vim quae me excruciat; caerulae incinte qui incedunt circumstant cum ardentibus taedis».

Q. Enni. 239 - 169 a. C.

«...d'on ens vénen tants de desordres provocadors de tantíssimes divisions?... Pensem, pensem; tot acaba anant en contra nostra; posem-hi remei prompte, ja que aquest malestar i tanta violència ens porta més llenya al foc fent més alta la flamarada de desconfiança i d'inseguretat al nostre voltant».

«Nam consiliis ius abuarant quibus tam concedit hic ordo?»

«Per què (el nostre Govern) destrossa i esmicola la Justícia, quan nosaltres (amb els nostres vots) hem posat dins les seves mans l'ordre i la pau del poble?»

Enni

«Multis sum modis circumventus, morbo, exilio atque inopia, tum pavor sapientiam omnem mihi exanimatur expectat.»

Enni

«Ens veim acorralats de mil maneres per la pobresa i per malalties de tal manera que ens fa pensar que vivim en un desterro a on hi regna la desigualtat, la por, i això fa que el poble boti barreres sense seny i els delinqüents se n'aprofitin»

«Lapideo sunt corde multi, quos non miseret neminis»

«Són molts els qui tenen el cor de pedra i no tenen compassió, ni llàstima per ningú»

«Melius est virtute ius: nam saepe virtutem male nanciscuntur; ius atque aecum se a malis spernit procul».

«La Justícia és molt millor i important que la valentia; tota vegada que els valents i malvats amb molta freqüència aconsegueixen tota classe de dolenties; tot el contrari de la Justícia que defuig molt enfora de la perfídia i malignitat»

Petita biografia d'Enni

Enni, (Ennius), gran poeta clàssic llatí, nat a Rudias, un poble de Calàbria, l'any 515 abans de Jesucrist.

Havent conegut a Cató, va rebre el dret de ciutadà romà i, va ser llavors, quan es feu un bon amic d'Escipió, que el portà i despertà en ell la vitalitat d'un esperit diligent i d'un foc arborat dintre la seva imaginació. Va escriure els «Anals de la República Romana», gran epopeia nacional que abraça la història de Roma des de la seva fundació fins l'època en què Enni ja visqué.

He de dir, no obstant això, que sols ens han arribat dels seus escrits a nosaltres petits «Fragments», que són considerats d'un valor incalculable.

D'ells jo n'he tret i traduït totes aquestes dites que avui us explico, «Fragments» que procuraré seleccionar en els meus articles següents durant l'estiu; veureu que són veritats que perduren dins la història i que, meditats, poden servir com lliçons experimentades en temps passat i positives en els nostres dies.

Expressions llatines

- «Statu quo» = En l'estat mateix en què... (actual)

- «Primus vivere, deinde philosophari» = Primer viure, després filosofar.

- «Do ut des» = Te don perquè tu me donis.

- «Primus inter pares» - El primer entre els seus iguals.

- «Quo vadis?» - A on vas?

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Parlem de la rajada



Avui dedicaré la secció a la rajada, un peix blanc molt comú a la nostra cultura gastronòmica.

La rajada, també coneguda amb el nom de Morell, menjamoixines, peix de bastina o simplement rajada; és un peix de la família dels ràllids amb més de 500 espècies diferents, però la més comuna és la rajada de claus (Raja Clavatta) que habita principalment al Mediterrani i a zones puntuals de l'Atlàntic, a profunditats de més de 100 metres. Malgrat tot, durant els mesos de més calor es pot atracar fins a la costa a una fondària de 2 o 3 metres cercant la calor dels rajos del sol.

Les rajades comuns més grosses poden arribar a pesar més de 20 quilograms i tenir un diàmetre de més de 3 metres, així i tot de cara al seu consum sols s'usen les ales carents d'espines i, en lloc d'elles, presenten cartílags que fan que també estiguin emparentades amb la família dels taurons. Les rajades presenten una pell molt dura que ha d'ésser retirada abans del seu ús, les ales se solen consumir fregides, escabetxades o formant part de fideus o arrossos i, la resta del cos, es pot emprar per a fer un bon brou. Això sí, com a la resta de peixos cartilaginosos i sense escates (gatins, mussola, etc), no recomanem assaonar la rajada amb pebre bo negre, ja que aquest reacciona amb la carn d'aquest tipus de peixos i provoca gusts a orina o àcids amoniacals que poden donar a entendre que el peix és dolent. Per això millor usar sal, llimona, vinagre, alls o altres tipus de condiments. Realment això passa perquè aquests tipus de peixos, al no posseir escates, no poden regular el nivell d'hidratació corporal com fan els peixos amb escates i per això usen una substància que produeix el seu propi cos molt semblant a l'orina que pot reaccionar amb el pebre bo negre.

La rajada presenta una bona qualitat gastronòmica durant tot l'any i un preu bastant assequible, així i tot, com a la gran majoria de peixos, durant els mesos sense R (maig, juny, juliol i agost) la seva qualitat minva un poc, ja que es troba en època de reproducció i poden presentar canvis a nivell hormonal que afectin lleugerament a les seves propietats organolèptiques.

A la cuina

Com ja he esmentat abans, la forma més clàssica de cuinar la rajada és en escabetxo, (la setmana passada ja us vaig donar la recepta) però són moltes les elaboracions que admet aquest peix.

Durant l'època de l'imperi Romà era un dels peixos més consumits i més valorats del Mediterrani, de fet Apici (30 A. C - 37 D. C.) al seu llibre *De Re Coquinaria* ens mostra diverses elaboracions amb aquest peix. Malgrat és un peix eminentment mediterrani i fora d'aquest mar no és molt conegut, existeixen receptes tradicionals de rajada per tota la Península Ibèrica: *Raya en caldeirada* (Galícia), *Ratjada amb tomàtiga* (València), *Suquet de ratjada* (Catalunya), *Raya al pimentón* (Huelva) *Ratjada amb patates i picada*

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 kg de rajada
- 4 patates
- 2 dents d'all
- 2 tomàtiques de ramallet
- 2 cebes
- sal i pebre, farina, oli d'oliva i fumet de peix.

Per fer la picada necessitem ametlles, pinyons, avellanes, un cantó de pa fregit, all i julivert.

Preparació

Per començar, salpebrau i enfarinau els talls de rajada, marcau-los durant uns segons, volta i volta, en una paella amb oli calent i reservau-los.

A continuació, en el mateix recipient, posau-hi els alls picats, deixau-los coure una mica sense que es cremin, afegiu-hi la ceba a juliana i deixau-la confitar durant 15 minuts a foc molt fluix. Després, incorporau-hi la tomàtiga ratllada i deixau-ho coure durant 15 minuts més. Mentrestant, posau a encalentic el fumet. Passats els 15 minuts, afegiu les patates, pelades i tallades a dauets, i mesclau-ho bé, cobriu-ho amb el fumet i deixau-ho coure tot junt durant 10 minuts més.

Per fer la picada, poseu al morter les ametlles, els pinyons, les avellanes, la torradeta de pa fregida, l'all i el julivert i tritureu-ho bé amb la mà de morter.

Quan les patates estiguin quasi cuites, afegiu el peix i la picada a la cassola, rectificau-ho de sal i deixau-ho coure tot junt durant 5 minuts més. Si fos necessari, podeu afegir-hi més fumet. Finalment, retirau-ho del foc i deixau-ho reposar uns minuts.

Juan A. Fernández

