

Si pens és perquè visc

Quines lliçons que ens donen, amb màximes traduïdes, els clàssics llatins! (I)

El temps vola. Com cada any, durant els mesos d'hores de més sol, dedic el meu descans a traduir dels clàssics grecs o llatins les dites que més interessants trob pels meus lectors. Molts són els qui me pregunten, quan, altra vegada, ho faré. Això em dóna a entendre que alligona i instrueix veure que el temps vola, i que la humanitat redola pels mateixos camins. Si reproduesc la cita escrita en llatí és per donar a entendre que no m'ho trec del cap; i, també, perquè m'agrada a mi fer-ho, i perquè el llatí és preciós. Les dites que, actualment, cerc són aquelles que més assenyalen, avui, les nostres inquietuts i els mals que més patim. Crec que poden fer pensar i, fins i tot, rectificar els nostres errors.

* Havent trobat les ciutats sense els aires perfumats que donen l'Autoritat al poble (= la democràcia), la gent surt, a la valenta, en defensa del benestar de la Pàtria. *"Nancti vacuas civitates ab suffimento popularis imperii, propugnans commoda Patriae"* (Quintilià Fabi, crític orador, que morí l'any 59 de la nostra era.)

* Els fills del poble demanaren al Cèsar no haver de pagar peatge per anar a casa seva. *"Ad domum portoria non redempta habere oppidani petiverunt Caesari"* ("ad PLIN-C" corresponal de Plini Cecili). (Nota molt personal: És possible que Cèsar, l'any 1 de la nostra era, ja hagués de resoldre la mateixa injustícia que se'ns fa als sollerics i fomalutxencs d'haver de pagar a un gran preu sortir de casa nostra i, pitjor encara, entrar-hi?) Si el nostre prec, en massa, no commou als nostres Cèsars, al menys la gràcia que el Cèsar concedí als seus faci que ens arribi el que demanam amb justícia. *"Caesar dixit"*. Quan em vaig trobar amb aquest text, me semblava que era la meua imaginació que se l'inventava. Cert que no. Cert, sí, és que, des de que el món és món, ningú no vol pagar a contra cor un tribut, injust, per sortir de casa seva i, pitjor, per entrar-hi.



* Si allò que és essencial en primer lloc pel poble, tu ho poses en darrer terme, estàs trepitjant els seus drets i li enrotllas la seva llibertat. *"Si quod prius ordine pro populo necessarium est posterius facias..., populum detrectas"* (Horaci, 65-8, a. C.)

* Retornem de debò a les nostres arrels d'on ells ens hi allunyen. *"Redeamus illuc unde nos devertint illi"* (Ciceró, I a C - I després de Crist)



* Per què te'n vas a cercar remeis a fora casa, quan els tens a l'engròs a dins ca teva? *"Quid ad magica verteris remedia, si apud te sunt necessaria tibi?"* (Ovidi)

* Els corruptes són d'allò més perillosos quan vivin dins la llibertat". *"Corruptores periculosiores sunt justa libertatem"* (Tàcit Corneli, 55-113 d.C.)

* Ara més que mai, de bon cor, te deman que m'ajudis a superar el mal temps que pas. *"Nunc te obsecro ut me adjuves operamque des"* (Plaute Macci, 250-184 aC)

* Les paraules, sobretot, adquireixen el valor i la força de l'honradesa i el bon nom que té la persona que les diu. O millor dit: *"Les paraules tenen validesa, normalment, segons el prestigi que té l'autoritat que les pregona."* *"Verba frequenter ius auctoritatibus sumunt"*.

* El Senat decreta, però el poble mana. *"Senatus decernit, populus jubet"* (Ciceró)

* Els partits polítics, oposats entre sí de naixement, s'han acostumat a barallar-se uns amb els altres. *"Urbanas oppositae partes inter se desertare soliti sunt"* (Plini Cecili Secund, 61- 112 d. C.)

* Totes les paraules fingides se mustien tant o més que les flors. *"Verba ficta tamquam flosculi decidunt maxime"*. (màxima popular llatina)

* Com més s'esforçava per aixecar-se i tenir força per anar endavant, més endins se li enfonsava l'espasa i més baldat se quedava. *"Coepanti attollere corpus, valere, totum permiscuit ense"*. (Sili Itàlic, 35-100 d. C.)

* Jo solament us dic de paraula allò mateix que vosaltres veis amb els vostres ulls i us callau, per impotència... *"Me id persequi voce quod vos mente videatis, ore praeccluso"* (Ciceró)

* Apa, diga'ns el motiu sobre el teu canvi, indignat, d'ara, contra les administracions públiques. *"Age, dic aliquam, quae te mutaverit contra administrationem in re publica, iram"* (Ovidi).

**Agustí Serra Soler
Imatge superior de
Joan Umbert
Baartmans**



Parlem de cuina



Vinagretes i salses per a les amanides estiuenques

Fa pocs dies que l'estiu ja és aquí, i amb ell arriben els trampons i les amanides, plats frescs per contrarestar la calor i donar color als nostres menus estiuenques. Però a vegades a l'hora de condimentar o assaonar una amanida empram sempre els mateixos ingredients. Per aquesta setmana, doncs, us proposo un seguit de receptes de vinagretes i salses per a amanides. Esper que disfruteu d'un dels plats per excel·lència de l'estiu.

Vinagreta de taronja, per a amanides de peix, marisc o verduretes

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

Mesclau tots els ingredients abans de servir i regau l'amanida.

Vinagreta calenta de fraules i verduretes.

Per a amanides amb peix, carns molt suaus (pollastre), carxofes, espàrrecs, cogombre, etc..

50 grams d'oli d'oliva, 50 grams mde vinagre de vi negre, sal, anet, 2 cullerades de confitura de fraules, una pastanaga picada, una ceba tendra a juliana molt fina. Elaboració: Encalentiu l'oli i el vinagre, quan comenci a bullir afegiu-hi la confitura i les verduretes, deixar coure 5 minuts. Rectifiqua de sal i ho podeu servir tèbi o fred.

Salsa de iogurt àcid. Per a amanides de patates, pollastre, poma, fruits secs, etc.

1 iogurt natural sense sucre, una llimona (el suc), una punteta de mostassa, sal i un ratxet de llet. Elaboració: Mesclau el iogurt amb la llimona, la mostassa i un poc de sal. Aclariu fins a aconseguir la textura desitjada amb un poc de llet.

Salsa de guacamole. Per a amanides variades, de vegetals, etc.

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: Pelau l'avocat i feis amb ell una pasta a la que afegireu la resta d'ingredients, mescareu amb suavitat fins a aconseguir una salsa homogènia.

Variants de la mallonesa

La salsa mallonesa, salsa per excel·lència per a infinitat de plats i per extensió de les amanides, podem transformar-la i donar-li un nou estil mesclada amb altres ingredients, algunes d'aquestes variacions tenen nom propi. Aquí teniu un parell de

consells per a "variar" aquesta salsa:

(per a dues tasses de salsa mallonesa)

- 10 Filets d'anxova aixafats.

- Un parell de grans de pebre verd aixafats.

- 1 culleradeta de pebre vermell, el suc de 1/2 llimona i 100 gr. d'olives negres picades molt fines.

- 1 culleradeta de suc de poma i 1 de mel.

- 2 cullerades de concentrat de salsa de tomàquet.

- 1/4 de culleradeta de salsa de tabasco.

- 1 culleradeta de mostassa de Dijon o 1/2 de wasabi.

- 3 cullerades de menta ben picada.

- 3 cullerades de cebollí ben picat.

- 2 cullerades de tàperes ben aixafades.

- Salsa tartara: 1 cogombre petit de conserva, avinagrat; 1 culleradeta de tàperes, 1 fulla de julivert picat, 1/2 culleradeta de mostassa.

Salsa romesco

Ingredients: 2 tomàtiques grosses i ben madures, 2 alls, 1 nyora: 1/2 culleradeta de pebre vermell; unes quantes ametlles torrades; la molla d'una llesca de pa; 3 cullerades d'oli d'oliva i una de vinagre de vi; sal, pebre i aigua.

Elaboració: El dia abans posarem en remull la nyora podent preparar, també, les tomàtiques i els alls escalivats que guardarem, una vegada fets, a la nevera.

L'endemà, unes 3 hores abans de fer-la servir posarem en un morter els següents ingredients: la nyora, els alls i les tomàtiques pelades i sense cap llavor, la molla de pa degudament escorreguda d'aigua (l'haurem deixat remullar uns minuts en aigua freda), les ametlles finament picades i el pebre vermell.

Treballarem els ingredients fins a convertir-los en una pasta a la que ja podem sumar-li l'oli i el vinagre fins que quedi lligada (podem fer aquest pas també amb la batidora)

Finalment hi afegirem la sal i la deixarem reposar unes tres hores a la nevera i si al treure-la comprovam que queda una mica espessa li afegirem 2 o 3 cullerades d'aigua freda de la nevera.

Bon setmana, i molts d'anys als Joans i

Joanes

parlemdecuina

@hotmail.com

www.cuinant.com

Juan A. Fernández

