

Si pens és perquè visc

# Màximes d'abans de Crist, retrats dels nostres temps (IV)

**A**bans dues paraules meves:

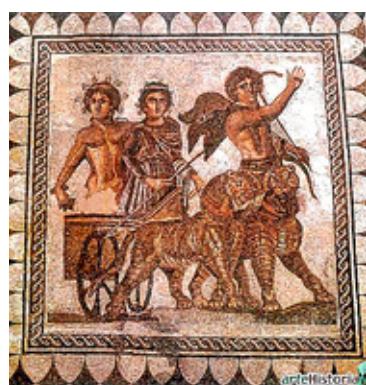
Me satisfà aplaudir les nostres festes patronals de Fornalutx amb un proverbí de llatí clàssic que he traduït sincerament, perquè sincerament Fornalutx és un poble noble. Amb ell començ la llista de màximes:

⇒ “Obriu dies de festa al noble poble cansat pels afanys del deure del seu treball i afeixugat per la rutina diària”

“Pandite dies festos populo ex labore aegro fessisque viris nobilibus”. Proverbi llatí.



⇒ “Tants grans desgavells n'han sortit del Estat mateix”  
“Tanta mala praecipitata ex patro regno”  
Sal·lusti



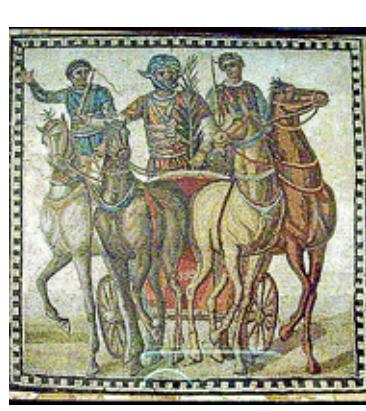
⇒ “Les grans fortunes governen quasi tota la humanitat”  
“Humanarum rerum magana fortuna pleraque regit”  
Sal·lusti.



⇒ “Els moments grans dels fets decisius depenen de fets insignificants”.  
“Ex parvis saepe magnarum momenta rerum pendunt”  
Livi



⇒ “Alerta, que, no castigant els malfactors així com toca, facem caure dins la ruïna la gent bona”  
“Ne ignoscenda malis bonos perditum eatis”  
Sal·lusti.



⇒ “S'ha tornat obrir la crisi que sofria el país, quan pensàvem que la teníem superada”  
“Refricare obductam jam rei publicae cicatricem”  
Ciceró.

⇒ “Ja no sabem quins són els bons i quins són els dolents, donat que estan sepa rats ambdós per un espai molt estret”  
“Discrimine nullum est bonorum et malorum cum pertenui discrimine separantur”  
Appendix Vergilià.

Agustí Serra Soler



⇒ “Per tal que la voluntat del poble no quedí enterrada facem que tengui vida i lluï de veres”  
“Ut voluntas acriter a populo postulanda non laceat, sed luceat”  
Sèneca

⇒ “Me demanes que calli, quan tot el que dic és tan important”  
“Me tacere de re tanta postulas”  
Terència.

⇒ “Val més tard que mai”  
Potius sero quam nunquam”  
Pluni

⇒ “Quan plourà?”  
“Cum pluere incipiet?”  
Porci Cató

⇒ “L'amic segur es reconeix en les situacions crítiques”  
“Amicus certus in re incerta cernitur”  
Enne. 239-169 a. C.

⇒ “És més fàcil prometre fer coses que fer-les.”  
“Incipere cuncta quam impetrare facilius”  
Plini Fecund. 250-184 a.C.

Parlem de cuina



## La llampuga (*Coryphaena hippurus*)

Mallorca. De fet a Eivissa sols és consumida per la gent que la coneix i és difícil trobar-ne al mercat.

Per apreciar-ne tot el seu sabor les millors tècniques de cocción per a la llampuga són: bullida, a la planxa o a la brasa. Es pot tallar en filets grans i es fàcil de treure les espines abans de cuinar-la. És un peix ideal per bullir ja produeix un brou de sabor molt agradable.

### Greixonera de llampuga

Ingredients per a 10 persones: 10 filets desespinats de llampuga, 2 cebes, 1 ceba d'all, 1 quilogram de tomàtiques fresques, un manat d'herbes aromàtiques, 200 grams de xícols, ½ litre de brou de peix (que podem fer amb les espines de la llampuga), 1 tassó de vi blanc, pa rallat, sal i llimona

Elaboració: Primer netajarem el peix, li treurem les espines i en tallarem les racioncs. Les hem d'assaonar bé iregar-les amb el suc de llimona. Seguidament picarem l'all i la tomàtiga i dins una cassola o greixonera de test ho sofregirem (primer l'all i després hi afegirem la tomàtiga). Un cop que la tomàtiga hagi bullit un poc hi afegirem el vi, els xícols i les fines herbes.

Apart enfarinarem el peix i el fregirem lleugerament. Un cop tret de l'oli el posarem amb la salsa de tomàtiga i ho deixarem coure un parell de minuts, acabarem de cobrir amb el brou de peix. Rectificarem de sal.

Empolsarem el cuinat amb pa o galeta picada i ho enformarem amb el forn ben calent per a que agafi un poc de crosta (i color) per a la superfície.

Bon profit i bona setmana. Podeu veure el procés d'elaboració d'aquesta recepta fotografiat pas a pas.



Juan A. Fernández  
<http://cuinant-blog.blogspot.com/>