

Si pens és perquè visc

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

A abans dues paraules meves:
Me satisfà aplaudir les nostres festes patronals de Fornalutx amb un proverbi de llatí clàssic que he traduït sincerament, perquè sincerament Fornalutx és un poble noble. Amb ell comença la llista de màximes:

⇒ “Obriu dies de festa al noble poble cansat pels afans del deure del seu treball i afeixugat per la rutina diària”
“*Pandite dies festos populo ex labore aegro fessisque viris nobilibus*”.
Proverbi llatí.

⇒ “Per tal que la voluntat del poble no quedi enterrada facem que tengui vida i llui 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”
Plini

⇒ “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.



⇒ “Tants grans desgavells n’han sortit del Estat mateix”
“*Tanta mala praecipitata ex patrio 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 pendent*”
Livi

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



⇒ “Actualment fan anar els joves allà a on volen”
“*Nunc hac juveni, nunc circumfunditur illac*”
Ovidi.

⇒ “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 separentur*”
Appendix Vergilià.



Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



La llampuga (*Coryphaena hippurus*)

Ho he de reconèixer: hem posa trist que s’acabi el mes d’agost, malgrat encara faci calor i bon temps sembla que en tocar el setembre l’estiu ja és cuit. Així hi tot, malgrat aquest sentiment estrany de melancolia o enyorança, algunes coses bones arribem amb el setembre. Una d’aquestes coses són les llampugues (*Coryphaena hippurus*), que amb el seu color daurat ompleixen les paradetes del mercat i donen varietat i nous sabors a la taula.

Amb el seu cos allargat i lleugerament aplanat i el seu característic cap, la llampuga destaca entre els altres peixos i mes si tenim en compte que els exemplar mes grossos poden arribar a mesurar 1’60 cm i pesar més de 30 quilograms (s’ha de dir que no n’he vista cap mai de tant grossa).

Curiositats sobre la llampuga:

A la mar:

Al Mediterrani es reproduïx a l’estiu quan la temperatura de la superfície del mar és Pon devers un milió d’ous que suren per la gran quantitat de greix que tenen. És un peix molt voraç, tant que no selecciona el que menja i pot enviar-se bosses i altres plàstics que surin per la mar.

La seva presència prop de la costa és estacional ja que només s’hi pot trobar a finals d’estiu i a la tardor. La resta de l’any viu mar endins.

S’agrupa en bancs molt nombrosos de fins a més de 50 exemplars.

Els hi agrada trobar refugi sota objectes grossos que surin i al vespre són atretes per la llum dels vaixells.

Es pesca amb la fluixa, palangres de superfície, xarxes d’encerclament i amb llampugueres de setembre a novembre.

A la taula:

Tot i que tradicionalment era un peix consumit a les zones costaneres de Mallorca, València i Catalunya, avui dia només és un peix comercial a l’Illa de

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 cocció 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 cabeça d’all, 1 quilogram de tomàtiga fresques, un manat d’herbes aromàtiques, 200 grams de xíxols, 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 racions. Les hem d’assaonar be i regar-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 xíxols 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/](http://cuinant-blog.blogspot.com/)

