

Si pens és perquè visc

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

Dues paraules meves: Podrà la meua curiositat recercadora dins les dites clàssiques llatines entroncar tal o qual frase amb tal o qual fet paral·lel, amb tal o qual crònica dels nostres diaris, amb tal o qual revolta, marcada amb pancartes i disturbis, d'un poble "indignat"; però no podrà fer desaparèixer l'ombra eterna i allargada que els poetes, oradors, filòsofs... assenyalen, com si fos ara, la nostra societat i el nostre món, amagat un sol ennegrit per núvols que estan a punt de descarregar fortes turmentes, destructores de la bona collida de benestar que esperava el poble, ja que era bona la llavor que havia escampat i diari i constant el treball que hi havia dedicat.

La lluita entre tantes màximes -que contenen idèntica realitats dels fets que nosaltres vivim- per mi mai no pensades de savis i coneixedors de la vida en cos i ànima d'abans de Crist, m'ensenyen a la manera dels glosadors mallorquins que en cada paraula diuen una veritat crua i sanguinària i acaben sempre en lliçons indiscutibles i punxants que tapen la boca al seu opositor.

Tan és així que he acabat afegint a la traducció meua la cita llatina, ja que pens que és tan vera i actual la veritat que diu, pot semblar una manera meua de manifestar una acusació personal.

Comprovau-ho:

▶ "Tenc canostrà hipotecada. Amb prou feines podrà arribar a deu dies"
"Domus opposita pignori. Decem dierum vix mihi est"
Terència, esposa de Ciceró. (195 ?- 59 a. C.)

▶ "Prestar doblers als amics amb pressures confirma la vertadera amistat i la seva essència"
"Pecunias mutuas egenis dare amicis fundamentum amititiamque veram confirmat"
Terència, esposa de Ciceró.

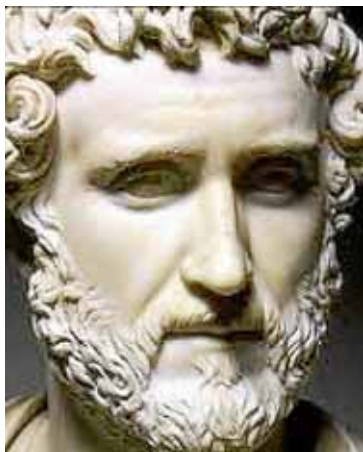
▶ "La suma de la vertadera amistat és voler i no voler les coses de més valor"
"Idem velle atque nolle ea firma demum amitita est"
Sal·lusti Crisp (86 – 34 a. C.)



▶ "El pardal coneixia la seva mestra també com la seva mare"
"Passer suam noram ipsam tam bene quam matrem nocebat"
Càtu Valeri (87? -53 a. C.). Figura eròtica i poètica

▶ "No és per estar-ne contents tal com se troba el Govern"
"Non ita Patria possita possumus laeti ut esse"
P. Ovidi (42 a. C. 18? d.C.)

▶ "Què fàcil és ser arrossegats pel que diu la gran massa remolcada pel carrer"
"Facile transitur plures" Séneca.

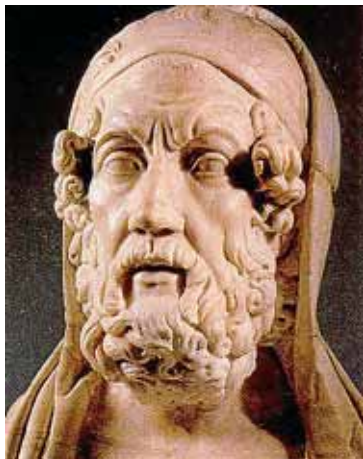


▶ "Els insults i les disputes que els governants se entrecreuen entre sí no interessen al poble; més encara li fan "oi"
"Controversias regum ad populum non pertinent; id ad nos nausea".
Seutoni Tranquil. (S. I – II, p. C.).

▶ "El que jo pregon en veu alta, això mateix és el que tothom pensa tancada la boca"
"Me id persequi voce quod vos mente videatis tacite".

Ciceró.

▶ "Han aconseguit entrar en els seients del Parlament per mitjà de suborns"
"Per largitionem magistratus adepti sunt"
Ciceró.



▶ "Tothom té per segur que els diners ho poden tot"
"Pro vero obtinebat regna fortuna dono dare"
Sal·lusti.

▶ "Tenyint-te els cabells, te fas passar per jove"
"Mentiris juvenis, tinctis capillis"
Marcial Valeri (40 – 103 ? d. C.)

Fins a una altra

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Albergínies

Diuem que no hi ha dos sense tres, doncs si hem parlat de tomàtigs i pebres aquestes darreres setmanes, ara toca l tron a un altre "familiar" de les solanàcies, les albergínies (Solanum melongena). A diferència de les altres dues solanàcies que provenien del Nou Mon (pebres i tomàtigs), les albergínies provenen de les terres de l'Índia. Si analitzem l'origen etimològic d'aquesta planta trobem curiositats dignes de menció. Malgrat el seu cultiu a terres asiàtiques ses molt antic (+ de 2000 anys) sembla que a Europa aquesta planta no es va cultivar fins a finals de l'edat mitjana, quan va ser introduïda a Andalusia pels àrabs i posteriorment importada als altres països europeus. Fins a les hores era una planta ornamental, fins hi tot es creia el seu consum provocava febre, epilèpsia i fins hi tot bogeria ; de fet el seu nom italià melanzana prové de la forma llatina mela insana, que significa literalment poma que embogeix. Tot això motivat segurament per la presència a l'albergínia d'alguns alcaloides, presents com a totes les solanàcies, a certes parts de la planta o si el fruit no és ben madur. El seu nom en català prové de la paraula àrab al-bâdjân, que passà al francès com a Aubergine i posteriorment n'adoptarem la forma d' albergínia a la nostra terra. L'altre nom curiós el trobam a l' anglès que l'anomena eggplant ("planta ou") ve del fet que els fruits d'algunes varietats semblen ous per llur forma i color. Un apunt sobre el seu cultiu: Si durant el seu creixement li falta aigua l'albergínia serà amarga, per això normalment el seu conreu es de regadiu. També destacar que per al seu òptim desenvolupament ha de menester unes temperatures de 20 a 30 °C, per això li van tant bé els estius mediterranis. A la cuina A diferència dels pebres i les tomàtigs que en recomanava el seu consum en cru, les albergínies han d'ésser ben cuinades ja que poden contenir grans quantitats de solania a les llavors, substància tòxica que

es destrueix durant la cocció.

Tampoc convé conservar-la molt de temps ja que la seva carn es fa malbé en pocs dies i amargueja ràpidament, això si sempre hem de procurar conservar-les allunyades i sense contacte amb altres vegetals ja que reaccionen ràpidament amb els gasos que emeten els altres vegetals fent que la seva conservació sigui molt més curta. També farem que el seu gust sigui molt més amable, si un cop tallades les deixam alguns minuts en remull amb llet. Seguits tots aquest consells ja podem posar-nos el davantal i passar a la cuina.

albergínies fregides amb sucre
Ingredients: Albergínies, sucre, farina, oli d'oliva, sal i pebre bo.
Elaboració: Talleu en rodanxes les albergínies i les bullir amb aigua amb sal uns 4 o 5 minuts. Escorreu-les bé. Seguidament les heu d'enfarinar i fregir dins abundant oli calent, fins que siguin ben daurades. Per a acabar arreboscu-les amb el sucre.
albergínies farcides
Ingredients: 4 albergínies grosses, 2 tomàtigs, julivert picat, all, galleta picada, oli d'oliva, canyella, saïm, sal i pebre bo.
Elaboració: Tallau les albergínies en dues meitats per llarg i posau-les a bullir les dins aigua amb sal. Escorreu-les un cop bullides.
Buidau-les amb molt de compte per la part on te les llavors i picau ben petit tota aquesta polpa que heu retirat. Mescleu-ho be amb la resta d'ingredients. Rectificau de sal i pebre bo. Ompliu amb aquesta pasta les albergínies i enfornau-les uns 20 minuts a 180°C
Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

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

