

Si pens és perquè visc



Quines lliçons, avui, ens donen les màximes traduïdes dels clàssics llatins! (II)

Abs, vull observar que les traduccions són essencialment literals; ara bé, de vegades, pens que és bo donar-les una certa claretat, perquè siguin enteses segons el moment actual; per això, adesiara, amplii la versió amb paraules més explicatives pels nostres dies i circumstàncies, conservant sempre la seva identitat. Puc assegurar-vos, de veres, que fan pensar, essent-nos una lliçó en el moment, crític, que passam.

* “Davant la necessitat d’haver de imposar grans sacrificis, aquests han de ser gravat amb la màxima humanitat i amb la més alta escrupularitat”.

“*Ut summa severitas, summa cum humanitate iugantur*”
(Ciceró, 106 - 43 a. C.)

* Cap dels sofriments que turmenten la Humanitat me deixa indiferent i mir de posar-hi remei.

“*Humani nihil a me alienum puto et remedium tempto*”
(Terenci, 195- 59 a. C.)

* Hem perdut els bons sentiments, ens hem fet inhumans.

Dit d’una altra manera: “Ja no tenim cor per res”; (si bé crec que encara en queden, però pocs).

“*Humanitatem omnem exuimus*” (Ciceró).

* Ja amb gateres, ja amb drogues o dormint tot el sant dia tu mires d’enganyar els teus contratemps, la teva mala consciència, (la teva buidor interior).

“*Jam vino quaerens, jam somno fallere palam tuam positionem curas*”. (Proverbi llatí).

* Fes tot quant puguis i estigui en les teves mans per tal de que les coses vagin el millor possible per a tots.

“*Ut curas in rei publicae salute defigeres*”. (Ciceró).

*Ja siguin vertaders, ja siguin falsos els testimonis tan a favor com en contra en els judicis, la justícia ha d’esser igual i justa per a tothom.

“*Qua ratione verum falsumne sit, omnes aequaliter, recte judicentur*”.
(Albi Tibul, 50- 19 a. C.)

*Qui paga la doblurada, malgastada i robada, que altres han fet malbé i que ara nosaltres som els qui tocam les conseqüències? Jo, tu, nosaltres, el poble, som els qui la pagam. Perquè ells, els que han fet nets els calaixos, encara ara se pugen el sou i, no se’ls n’hi escapa cap de retret per retenir-nos dins els seus punys; a més a més, fins i tot en temps de crisi, ells engreixen. Traducció literal: Qui paga els deutes que ells han contret? Jo mateix, nosaltres mateixos.

“*Sua quis debita verberavit? Egomet, nosmet?*” (Dita popular llatina)

* Els “Drets Humans” més vitals i inepel’lables que amporen l’home, avui són practicats com l’escarni més gros que se li pot fer, al poble.

“*Summum jus, summa injuria*” (Ciceró)

* Aquells que han treballat tota la vida per tenir un raconet per quan siguin vells, avui han de fer les llesques molt primes per menjar. (Qui els retalla tants de detalls dels quals esperaven tant, per tenir una bona vellesa?)

Traducció literal: Els dejunis acovarden aquelles famílies que han passat la vida treballant.

“*Quibus opus peperit illos domant ieiunia*” (Ciceró)

*Fill meu, de mi hereta la bondat del meu cor i la meva constància en el treball ben fet. Dels altres hereta la fortuna.

“*Disce, fili, virtutem ex me verumque laborem. Fortunam ex aliis capias in hereditate.*” (Virgili, 70-19 a. C.)

Sóller, 29, juny, 2012. (Continuem)

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Somni d’una nit d’estiu

Així, fent nostre el títol de l’obra de William Shakespeare, és com he pensat descriure la vetllada viscuda a la proposta de Gastrotast el passat cap de setmana. I és que l’oferta organitzada per Victor Calvo (www.victorcalvo.com), pionera en aquest format, sorprengué als visitants, per dinàmica, diferent, engrescadora, pedagògica i, sense dubte, encisadora. Dins el marc incomparable del Jardins d’Alfàbia es varen poder gaudir de les lliçons de grans cuiners que, amb el seu bon “savoir faire”, transmetien la seva passió per la cuina i la gastronomia als sorpresos visitants que es movien de cuina en cuina per tots els Jardins en petits grups de 20 persones.

Lluís Cardell, professor de l’escola de la UIB, mostrava com fer uns Grissinis d’olives negres al ben mig de la tafona de la magnífica possessió d’Alfàbia. Un poc d’història sobre l’origen del plat i una petita degustació arrodoniren la Micro sessió. A la “cuina n2”, al lateral de la clastra, Gabriel Perelló, fusionava la cuina més mediterrània amb sobrassada i mel i la cuina oriental usant la pasta Won-Ton per a fer un caramels de sobrassada i mel. Un breu repàs al diferents tipus de sobrassada existents completaven la sessió. Ah! i la degustació no faltà.

No sé si va esser pels pocs que érem en aquella sessió de la “cuina 3” que ho va fer més íntim; no sé si va esser pel fet de fer-ho al final del passeig de les arcades sota les estrelles; per les sàvies paraules del company i amic Sebastià Esteve; o pel sabor captivador de la cervesa artesana “Soller’s Flor de Taronger”. però el cert és que els 15 minuts endinsant-se en el món de la cervesa i les claus en la seva elaboració es feren curts, però densos i Sebastià sabé transmetre els coneixements més fonamentals d’aquest or líquid. El toc oriental el posà Xisco Jordà que al ben mig del jardí i amb una decoració molt acurada per a l’ocasió, mostrà al públic com s’elabora una de les delícies més selectes de la cuina oriental: El sushi. A la “cuina 7” Javier Soriano, assessor gastronòmic de Quely, ens donà uns consells gastronòmics per a l’ús d’aquesta

galleta tan nostra. Tapa integral d’hamburguesa de salmó, quinoa i espinacs tendres fou el nom escollit per a aquesta petita elaboració, però gran en disseny, sabor i presentació. Sense dubte sorprenent. El dolç vingué de la mà de Pedro Riera que versionà un plat clàssic de la nostra cuina com és el menjar blanc i li donà un toc fresc amb una gelea de taronges de Sóller. Llèpol!

La saviesa i l’experiència la posà don Toni Pinya que, un cop més, sorprenia al públic amb un saltat de jonquillo de bosc amb galletes quely. Un plat senzill, ben treballat i molt gustós.

Si tot això encara no era suficient, al bar dels jardins es podien degustar els aperitius d’en Victor o assaborir alguna de les delícies orientals proposades pel Sushi Club de Palma. Un “mojito” a la mallorquina i un dolços delicats arrodoniren la vetllada, deixant tot el públic amb ganes de més. Cal a dir que tot això no seria possible sense la col·laboració de la D.O Oli de Mallorca, els Jardins d’Alfàbia, I.G.P Sobrassada de Mallorca, Tot per al vi, Celler Tianna Negre, Quely, Ajuntament de Bunyola, Cafès Marabans, Sushi Club, Gelats fet a Sóller, Globalvia Túnel de Sóller, cooperativa agrícola de Sóller, Herbes Túnel, Motos Peplu i la llibreria Lezama.

Sens dubte la bona feina organitzativa del Solleric Victor Calvo, s’ha vist recompensada pel nombrós públic que hi acudí i que n’alabà les virtuts de l’acte. Gràcies Victor.

Al bloc de la secció es poden veure les fotos de la vetllada. La foto que acompanya a n’aquestes lletres pertany a la presentació dels cuiners abans de començar la maratoniana vesprada.

<http://cuinant-blog.blogspot.com.es>
Ens trobam d’aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com
www.cuinant.com

