

CUINA

La cuina de l'antiga Roma

Joan-Antoni Ferran

Aquest estiu darrer, un servidor va tenir ocasió d'assistir als actes que sota el nom «Tàrraco Viva», organitza la ciutat de Tarragona, per recordar el seu passat com a capital de la «*Hispania Citerior*». Diversos grups d'arqueologia experimental locals i vinguts de fora, fan demostracions d'«*ars dimicandi*», de maniobres militars, amb reproduccions absolutament fidedignes d'armament i vestuari. Els amics del «Projecte Fènix», han format una centúria en honor de la «*Legio VII Gemina*» que bastí la seva ciutat, amb el seu «*centurio*», un «*optio*», diversos legionaris, un «*duvumvir*», dos «*lictors*» i altres personatges. Res a veure amb els armats de les processons i les seves disfresses de fantasia; la «*lorica hamata*» de l'*optio* es compona d'unes trenta-cinc mil anelletes de filferro negre, pacientment doblegades i teixides a mà, d'una en una, amb unes alicates, exactament com llavors. Si volen una informació més completa, poden consultar la web. Els recomano l'estada, un dels caps de setmana, per anar seguint tots els actes;

Com no podria ser d'altra manera, també hi havia un «*thermopolivm*», el restaurant ràpid romà, on es

podien degustar menjars i begudes elaborats segons les receptes clàssiques. Endut per la curiositat, un servidor va preguntar d'on sortien aquestes receptes i la mestressa de l'establiment em va recomanar «L'Art de la Cuina», d'Apici, editat en versió bilingüe per la Fundació Bernat Metge. Les tècniques culinàries romanes eren el bullit, el fregit, la brasa i el forn. Com nosaltres encara ara. El vi es bevia tebi, generalment aromatitzat. La majoria dels condiments són les mateixes herbes aromàtiques que encara fem servir i, per donar sabor salat, feien servir el «*garvm*», un producte caríssim, obtingut de la maceració de peix amb herbes, per un procediment que avui ens resultaria bastant repugnant. Se'n pot fer un succedani picant unes anxoves amb la sal que les acompanya i una infusió de romaní i altres herbes aromàtiques. El sucre era quasi inexistent; la forma d'endolcir els aliments, era posar-hi mel.

Ara que ve Nadal i és temps de fer bullits, els suggereixo que provin de fer «*Perna*», com va fer un servidor. És un pernil assecat amb sal i bullit –sembla ser que el preferit era el de la Cerdanya. Cal bullir un pernil sencer, després de tenir-lo una setmana o dues en remull, per a què revingui, amb una bona quantitat de figues seques. Convé que bulli un bon nombre d'hores. Les figues absorbiran el gust de ranci; per tant, la seva degustació després de la cocció, deixa escarmentat. Un cop bullit, es retira la pell i el greix del pernil, es col·loca sobre una safata per anar al forn i, sobre la carn, es fan uns talls creuats, de manera que quedi la superfície dividida en tesselles. Posen un rajolí de mel dins cada un d'aquests talls, i tapen la peça amb una pasta feta de farina i oli d'oliva. Llavors s'enforna i es deixa fins que la pasta es veu cuita i la mel s'ha torrat una mica. Retirin la pasta –que tampoc té cap interès gustatori- i ja es pot servir. Si els agrada l'os del pernil del brou, com a un servidor, segur que els agradarà.

Abans ja em dit que bevien el vi calent i aromatitzat. Cal tenir present que la fermentació a temperatura controlada, que preserva els aromes de la fruita, és una tècnica recent. Un dels vins aromatitzats que feien, rebia el nom de «*rosatvm*». Per preparar-lo, necessitaran pètals de rosa vermella, dels quals tinguin la seguretat absoluta que no han estat tractats amb productes químics per a jardineria. Posin a macerar en vi blanc els pètals, durant dues set-

MONTESINOS

Recordi... per Catifes - Banderes
Tapisseria - Cortinatges
Moquetes - Cobrellits

Gràcia, 18 • Tel. 93 725 43 08 • SABADELL



Sant Pere, 22 • Tel. 93 726 19 59
SABADELL



ALTA SASTRERIA
DE LUXE
Plaça Sant Roc, 5
Tel. 93 725 59 29 - Sabadell

manes. Passat aquest temps, el vi blanc haurà agafat un bonic color vermell; es cola, s'hi afegeix mel i se li fa arrencar el bull, durant uns pocs minuts; ja es pot beure. Així ho explica Apici:

ROSATVM SIC FACIES: FOLIAS ROSARVM ALBIO SVBLATO LINO INSERIS VT SVTILIS FACIAS ET VINO PLVRIMAS INFVNDES VT SEPTEM DIEBVS IN VINO SINT. POST SEPTM DIEBVS ROSAM DE VINO TOLLIS ET ALIAS SVTILES RECENTES SIMILITER MITTIS VT PER DIEBVS SEPTM IN VINO REQVIESCANT ET ROSA EXIMIS SIMILITER ET TERTIO FACIES ET ROSAM EXIMIS ET VINVM COLAS ET CVM BIBENDVM VOLES VTI ADDITO MELLE ROSATVM CONFICIES. SANE CVSTODITO VT ROSAM A RORE SICCAM ET OPTVMAM MITTAS.

De primer, unes pastanagues fredes, amanides amb una salsa de gàrum i vi. Com a postres, poden fer una amanida de meló amb mel i pebre negre. Una mica, per aromatitzar-ho; no cal que sigui picant.

Bones Festes!



MARC GUILLEM

JOIERIA SENSERRICH

de Teresa Senserrich
CASA FUNDADA EN 1882

Sant Quirze, 17 • Tel. 93 725 75 96
08201 SABADELL

JA COMERCIAL ALEMANY

CENTRE DE JARDINERIA,
AGRICULTURA I FORESTAL
Tallers i serveis postvenda



Ctra. Barcelona, 22-26
Tel. 93 725 63 95
SABADELL



Interiors

"tot un estil"

MOBLE DISSENY
I DECORACIÓ

Sant Cugat, 11 - SABADELL