



Sopar romà de gala en honor d'El Diví Cèsar i la Reina Cleopatra Mercat Romà d'Ilesso - Capvespres a la Romana

NARRADORES:

Ave Ilesso!

Bon vespre a tothom i gràcies per ser aquí, compartint amb nosaltres aquest sopar romà, organitzat pel nostre magistrat suprem i senador en motiu de l'arribada del Cèsar i la Cleòpatra, rebem-los amb un fort aplaudiment.

Els cambrers comencen a servir el vi als comensals.

Un dels trets culturals més distintius de cada poble és la seva dieta i als seus hàbits alimentaris. Així mateix, la cuina i tots els elements que s'hi relacionen, ens proporcionen dades molt valuoses sobre la vida en l'antiga Roma. Les informacions amb les quals comptem per reconstruir aquest aspecte del món romà parteixen de les fonts literàries conservades, les representacions plàstiques i l'arqueologia. En conjunt, ens ofereixen un panorama prou ampli sobre la seva alimentació, la seva evolució i les seves connotacions dins de la societat.

En el món romà existien tres àpats principals: el *ientaculum*, el *prandium* i la *cena*, afegint més endavant un àpat a mitja tarda, la *merenda*. D'aquest conjunt de menjades la més destacada era la *cena*, l'única que es servia al *triclinium*. Aquest era un menjador gran on hi havia situats tres llits al voltant d'una taula on els romans menjaven reclinats recolzant-se en coixins i menjant amb la mà dreta. La *cena* es prenia al final de la jornada en família i amb convidats diversos sota qualsevol pretext esdevenint autèntics banquets pensats per al gaudi i l'ostentació social. Aquestes celebracions, en aquests casos i en dies calorosos es podien celebrar també a l'aire



lliure, en el peristil, és a dir, un pati interior enjardinat amb fonts, columnes i escultures, com el que ens trobem ara.

A mesura que els diferents convidats anaven entrant a la casa eren rebuts pels esclaus del senyor que els invitaven a rentar-se les mans i els conduïen al lloc on se servia el banquet. Un cop allà els diferents assistents eren distribuïts segons el seu rang arribant, fins i tot, a menjar plats diferents. En aquets sopars tots els detalls eren molt cuidats, escollint acuradament el parament de taula, les presentacions dels plats, la decoració de l'espai, l'ambientació, la música... fins i tot els esclaus eren elegits i vestits especialment per donar una bona imatge.

Així doncs, en les taules romanes, per a les ocasions especials, el parament era ampli i abundant sobretot en les cases més riques on les viandes es servien en vaixelles de metalls precisos. Per a taules més modestes s'empraven atuells de ceràmica anomenada fina amb formes i usos variats i totalment subjecta a les modes. Es tractava de peces diverses que partint de diferents centres de producció es fabricaven de manera industrial fins a abastir el conjunt de l'imperi. Finalment, a grans trets, trobaríem la vaixel·la d'ús comú i de producció local amb acabats variables més o menys cuidats. Pel que fa a la coberteria, tot i que coneixien les forquilles, les culleres i els ganivets, els únics coberts que empraven eren les culleres en els plats líquids i semi líquids, ja que la resta es presentava ja tallat i preparat per consumir. Així doncs, els antics romans menjaven els aliments amb els dits, concretament amb la punta dels dits, per evitar embrutar-se massa.

Parlant ja de la cuina romana, en un principi, en tractar-se d'un poble ramader i agricultor la seva dieta era senzilla i directa a partir dels productes dels quals els mateixos habitants es podien abastir. Amb el temps, però, es donà una evolució dels paladars en paral·lel al conjunt de la societat en pro de la sofisticació i l'artifici desembocant a una cuina més variada i elaborada cercant sempre la sorpresa i l'exotisme com un mitjà més per a demostrar el poder econòmic i reforçar l'estatus.



Tal va ser la importància que va adquirir el gust per la bona cuina que els cuiners van acabar per ser considerats com a artistes igual que els poetes.

A nivell general, la cuina romana es basava en el consum de llegums, hortalisses, cereals, carn, peix, marisc, formatges, embotits, ous, fruits secs i fins i tot cargols. Tot plegat molt condimentat amb espècies i salses diverses com el gàrum, una salsa de peix, arribant, fins i tot, a perfumar les seves menges a base de pètals de flors com ara roses i violetes. Un conjunt d'artificis i sofisticacions per tal de cercar sempre nous sabors i textures i així provocar l'admiració dels comensals, prenent les influències dels diferents pobles que es van anar incorporant a l'Imperi. A més a més, tal i com ho fem nosaltres, les seves menjades també es tancaven amb el consum de dolços i pastissos diversos per acabar amb un bon regust de boca.

Acompanyant les diverses menjades, la beguda indispensable per a tot romà era el vi. Aquest líquid tan preuat es prenia diluït en aigua a temperatura ambient o fins i tot calent i comptava amb tota una sèrie de consideracions resultat d'una cultura vinícola àmpliament desenvolupada. Així doncs, aquest producte, primerament vist com un element exòtic i estretament vinculat a les pràctiques religioses o culturals es va anar difonent i generalitzant fins a esdevenir cabdal formant part fins i tot de l'avituellament propi i indispensable de les legions romanes amb la *posca*. Com a resultat de la importància del vi se'n derivaren gran quantitat de tipologies segons les característiques i propietats, i fins i tot, aparegué el que actualment coneixem com a denominacions d'origen sempre amb qualitats diverses adaptades a les diferents butxaques i estatus.

En època romana fins i tot l'actual Catalunya va esdevenir una gran productora de vi, això sí, un vi de qualitat limitada destinat sobretot a l'exèrcit romà. Deixant el marge el vi, com a beguda cabdal dins la cultura romana, no podem deixar de fer menció del seu oponent més econòmic i refrescant, la cervesa, que de fet hauríem d'identificar com la beguda tradicional de la zona produïda abans de l'arribada dels romans.



Igual com ho fem nosaltres els àpats romans es dividien en diferents plats amb pretensions i característiques diferents. Així, un gran banquet dels que els romans celebraven per sopar comptava amb tres parts diferents el *gustus*, un aperitiu, la *prima mensa*, els plats principals, i la *secunda mensa*, les postres, totes remullades amb un bon vi, nosaltres les remullarem amb VI HIPOCRÀTIC: elaborat amb vi negre, sucre, canyella, espècies, nou moscada i suc de préssec.

I després d'aquesta prèvia, en la que esperem haver-vos obert la gana i donat alguna pinzellada sobre la cultura gastronòmica romana, comencem a servir-vos el *gustus* i presentant-vos tots els seus plats.

*Els cambrers entren els dos plats del gustus per la catifa vermella.
Els presenten a Cèsar i a Cleopatra que en donen el vist-i-plau.
Seguidament els cambrers comencen a servir la menja a la resta
de comensals.*

En aquest cas el *gustus* estarà compostat per:

GUSTUM DE CUCURBITIS (Carbassons o albergínies farcides)

Encara que els carbassons venen d'Amèrica, tot i formar part de les cucurbitàcies, d'aquest grup, la carbassa de sopa, el meló i la síndria que sí coneixien els romans, podem fer la vista grossa ja que és un producte important de temporada.

Triats els carbassons o albergínies de mida regular els tallem a rodanxes, els buidem aprofitant les culleres de fer boles de meló i els posem al forn. Si la safata és convencional l'enmanteguem bé, espolsant-la de pa ratllat per tal de facilitar el d'esmollat. Mentre, fem un sofregit amb carn picada de porc, ceba i porro i la molsa del què hem buidat. També hi afegim fonoll fresc o api, anet, coriandre, julivert, tot ben picat. De manera opcional hi podem afegir bleida i bròquil, facultatiu o barrejar-hi cigrons i ordi bullits.



Un cop tot cuit i ben barrejat, ho amanim amb el *garum* que, per lògica, suposem, que avui en dia és més fàcil utilitzar la sal d'un pot d'anxoves ben confitades, en comptes de buscar-lo en el cul de les àmfores.

La farsa la podem lligar amb rovells d'ou en calent, però fora del foc. Omplim els carbassons o les albergínies prèviament cuites i hi podem posar per sobre una mica de formatge tendre esmicolat o sec ratllat. Ho tornem a posar al forn fins que estigui perfectament conjuminat.

Esperem que us agradi!

LUCANIAE (Botifarres de Lucania)

Hi hem posat carn picada i cansalada, sal d'anxova, pebre, pinyons, comí castellà, sajolida, ruda, julivert, baies de llorer o llorer en pols.

Un cop ben pastat s'emboteix en budell, mida botifarra. En l'època romana s'acostumava a conservar-lo fumat.

Actualment la podem fer al forn, sobre una reixa posant-hi a sota una safata amb un bon grapat d'herbes aromàtiques verdes com romaní o també fulles d'alzina.

MUSTACEOS (Pans de most)

Del llibre d'Agrícolia de M. Porci Cató

Farina, pasta mare, un got de vi dolç, comí anisat, comí castellà, formatge fresc, una cullerada de llard, un pessic de llorer en pols i fulles de llorer.

Desfem la pasta mare amb una mica d'aigua i el vi dolç o most, hi afegim un pessic de sal i el formatge fresc esmicolat, el llorer en pols i els comins i ho pastem amb la farina, afegint al final el llard. Formem una barra de pa posant-hi a sota les fulles de llorer.

Quan ha doblat el seu volum, el posem a coure al forn.

D'aquest pa n'hem fet una coca plana guarnint-la amb les rodanxes de pastanaga i/o carbassa de sopa, fregint-les en oli d'oliva i un rajolí de vi o vinagre, pebre i *garum*.



De manera opcional s'hi podrien afegir trossets de sardina o anxova per sobre i olives negres, sense pinyol. Tots aquests elements, que també utilitzaven els romans, ens recordaran una coca de recapte o una pizza actual.

Els cambrers entren els dos plats de la prima mensa per la catifa vermella. Els presenten a Cèsar i a Cleopatra que en donen el vist-i-plau. Seguidament els cambrers comencen a servir la menja a la resta de comensals.

La prima mensa estarà formada per:

PULLUM PAROPTUM CUM DACTILOS (Pollastre amb dàtils)

De la recepta de l'Apici *Salsa per l'estruç bullit*, hem canviat l'ingredient principal i l'hem substituït per pollastre

Posem les porcions de pollastre a rostir al forn. Mentre, preparem una salsa posant a fondre mel en una cassola, una cullerada petita per cap, i un gotet de vinagre. Més endavant hi posem vi dolç i dàtils sense pinyols, menta picada, pebre, i pessics de llavor d'api, comí castellà torrat i el *garum*. Per tal d'allargar la salsa, fem un brou amb herbes de caldo i els menuts del pollastre, potes, pedrers, cols, puntes d'ala, etc. que també podem haver torrat al forn, prèviament. Posem el pollastre rostit a la cassola cobrint-ho amb aquest brou, fins que sigui tou. Ho podem lligar amb sèmola de blat o d'arròs.

ASSATURAS IN COLLARE (Rostit de carn de coll de porc)

Aquí ens trobem davant d'una tècnica que es reproduïx més endavant de manera semblant a la nostra cuina catalana medieval, que és, primer bullir la carn i després rostir-la, el que s'anomena, en aquesta època, mig raust.

Suposem que aquesta tècnica es feia per reduir la cocció i estovar les carns que tant a l'època romana com la medieval no disposaven, lògicament, de càmeres frigorífiques, per reposar-la.



Primer bullim la peça de carn del coll en un brou vegetal i un grapat de figues seques. Ho deixem bullir de 20 minuts a mitja hora, després ho posem al forn en una greixera, acompanyat d'una bresa de ceba, fulles de llorer, cobrint la peça de carn amb unes cullerades de mel pels dos costats. S'afegirà també prunes tendres per tal d'aconseguir una salsa entre dolça i àcida.

Els cambrers entren el plat de la secunda mensa per la catifa vermella. Els presenten a Cèsar i a Cleopatra que en donen el vist-i-plau. Seguidament els cambrers comencen a servir la menja a la resta de comensals.

I finalment en la *secunda mensa* ens delietarem amb:

TYROPATINAM (Tiropatina)

Per fer aquesta mena de flam o crema espessa al forn, recomanem posar en 1 litre de llet 6 ous sencers i 3 rovells.

Posem la llet a bullir barrejant-hi dues o tres cullerades de mel, un cop ben calenta hi barregem els ous batuts, per tal de que lligui. Ho passem a un motlle de flam on hi podem posar una mica de mel fosa a la part de baix i ho posem a coure al bany maria al forn fluix. Un cop cuit i fred ho espolem amb pebre.

Els sopars normals acabaven amb les adoracions als Déus i brindis que es dedicaven a la pàtria i als emperadors. Després d'aquesta convenció es donava la sobretaula o *comissatio*. Aquest era com un segon banquet després de l'àpat pròpiament que s'allargava a partir d'entreteniments diversos com ara música, dansa, jocs, discursos, lectures, poemes, balls, música... Tot plegat amenitzat pels brindis constants per cadascun dels assistents tot dient *Bene tibi feliciter!* o pel conjunt dels invitats dient simplement *Feliciter!* o *Bene omnibus nobis!* Com a curiositat podem dir que en la major part de banquets, o més aviat en els sobretauls les converses eren amenes i disteses variant de les temàtiques més superficials fins arribar als temes més profunds i filosòfics.



Així doncs arribats a aquest punt, tan sols podem esperar que hagueu gaudit de la vetllada i alçar el got i brindar per tots nosaltres tot dient Feliciter!.

Cal agrair la col·laboració dels restaurants que han participat al taller de cuina romana:

l'Altell, el Cassolí, el Bar Modern, el Portal, el Restaurant Nard i l'Associació Gastronòmica LA MANDUCA, ja que sense ells aquest sopar no hagués estat possible i al forn del Carlos per ajudar-nos a elaborar el pa de most. Un fort aplaudiment per tots ells!

També volem agrair el servei dels Margeners de Guissona, que des de l'inici del sopar ens han fet sentir com a casa!!!

DAVID CASTELLANA GUÀRDIA

basant-se amb el treball de recerca "Cultura culinària a l'antiga Roma" de Gemma Palà i Aldabó i Anna Arfelis Diví i amb el receptari de Pep Salsetes.

Plaça de l'Església, Guissona, 16 de juliol de 2009