

Parlem de cuina

Maremagnum 2016: Cuina romana clàssica (I)

El passat divendres dia 10, l'institut de Sóller participà en les jornades de cultura romana clàssica celebrades en el pati de la Misericòrdia de Palma sota el títol de Maremagnum. Pel departament de cuina de l'institut, aquestes eren les setenes jornades de cuina romana, una activitat que ja s'ha esdevingut clàssica dins la programació anual del departament, però que aquest any l'hem feta conjuntament amb altres instituts de l'Illa. En aquesta ocasió la nostra participació consta en la elaboració en directe de salsa Garum i presentar-la en forma de tapeta amb un llom rostit amb mel i romaní. Tot un èxit entre els centenars de persones que ho tastaren.

Llom amb salsa Garum

Marcarem el llom dins una paella amb un poc d'oli d'oliva verge, fins que agafi un poc de color, i seguidament el posarem a rostir amb mel, romaní i ben salpebrat. Ha de coure uns 30 minuts a 170°C. Un cop rostit el deixam refredar i posteriorment el tallam a tires fines. Preparam sa salsa garum amb 200 grams d'olives negres sense pinyol, 100 grams de filets d'anxoves desespinaats, una grapada de tàperes, el suc d'una llimona, 1 cullerada de mostassa, 4 cullerades de conyac (opcional), 6 cullerades d'oli d'oliva. Tot ben picat i per servir posarem una cullerada de salsa damunt cada filet de carn, tot regat amb un raig d'oli d'oliva damunt un poc de pa.

Aspectes generals del món de la cuina a la Roma Imperial

Roma va ser fundada al segle VIII a.C. i governada per una monarquia fins el segle VI a.C. quan els seus habitants van expulsar els monarques i es van constituir en república. Llavors Roma es va anar apoderant de les terres que s'estenien des de la Península Ibèrica fins a l'Orient, i va abraçar tot el mar Mediterrani (*Mare Nostrum*) i Roma es va transformar en un imperi (segle I a.C) que va entrar en crisi a partir del segle II d.C i cap al segle III, degut el setge dels pobles bàrbars, el 476, Roma va ser conquerida i l'imperi va desaparèixer.

Els aliments que coneixien eren els mateixos que podem trobar avui dia a qualsevol mercat, exceptuant aquells procedents d'Amèrica tals com la patata, el blat, la tomàtiga, la xocolata, etc.

Els romans eren grans consumidors de verdures, llegums, cereals, hortalisses, ous, fruites, bolets, mel, fruits secs, mel, formatge, carns (porc, bou, ases, cérvol, llebre, porc senglar, pollastres, ànecs, coloms, faisans, flamencs, pagons, agrons i cigonyes). Al mateix temps també consumien peixos de mar, riu, i els criats dins les "piscinae", plenes d'aigua de mar. Ja coneixien les tècniques d'elaboració de l'oli i el vi. També coneixien la cervesa, però era considerada una beguda per als més pobres. Coneixien i usaven tot tipus d'espècies, herbes aromàtiques i altres tipus d'aromatitzants. També dominaven i desenvoluparen moltes de les tècniques de

conservació que encara avui dia són usades:

a) Salar; era la tècnica més utilitzada pels antics. La sal era un producte al seu abast i molt rendible pel que fa a la conservació. Perquè la seva posterior utilització sigui perfecta, calia dessalar convenientment (amb llet i aigua). S'utilitzava amb les carns i peixos, principalment.

b) Vinagre; conservar en aquest àcid, creat per la fermentació del vi, va ser un altre dels mètodes més freqüents en l'antiguitat al costat de salar per evitar el creixement bacterià. Es podia utilitzar sol o acompanyat de mostassa, sal i mel, salsa amb la qual es cobrien els aliments escollits per a conservar, ja carns o peixos, ja llegums. Aquests aliments podien ser frescos o estar cuits o fregits.

c) Fumar; en posar un aliment en contacte amb el fum s'adquiria un sabor peculiar. Per a això s'utilitzaven fumadors especials. Empleat per a carns i peixos.

d) En mel; es cobria l'aliment amb mel i es deixava assecat. Aquest procés es realitzava, principalment, a l'hivern (per la temperatura ambiental) i per a les carns (fresques o cuites), fruites (sempre amb el peduncle) i llegums (aquestes, a més de la mel, podien portar *defritum*, vi bullit). Era important que les peces conservades en mel no es freguessin entre elles.

e) Envasar; en un recipient perfectament tancat, que contenia l'aliment a conservar. La seva tapadora es segellava i el recipient es penjava perquè quedés a l'exposició de l'aire. Pel que respecta a les tècniques d'elaboració, predominaven els aliments bullits, torrats o fregits amb oli, garum i



gran quantitat d'espècies. Creant una cuina molt aromatitzada i especiada. Cercar l'explicació a aquesta excessiva condimentació pot resultar complexa, però hi ha certs factors que pogueren influenciar aquest tipus de cuina:

- El gust dels pobles antics pels menjars forts i molt aromàtics, que creien sinònim del bon estat dels aliments
- Condimentar per tal d'enriquir i donar distinció als aliments.
- El fet de condimentar i especiar abundantment els aliments contribuïa a una major conservació dels mateixos, ja sigui de forma voluntària o involuntària.
- El fet de que els espècies eren sinònim de poder adquisitiu.

El condiment més usat era el garum, del que tastarem una versió actualitzada en la recepta que us he donat.

Si voleu més informació sobre el Maremagnum podeu trobar-la a la web de l'esdeveniment o al Facebook: <http://www.maremagnumbalears.org/blog/> <https://www.facebook.com/MAREMAGNV/MBALEARS/>



Juan A. Fernández

Divulgació

El Firó (I): L'època

La jornada de Sant Ponç, avui coneguda com el Firó, va ser un punt concret de la història de la nostra vall que va marcar molt el nostre poble. Des de llavors ha estat un orgull per a tots els sollerics el que consideram la gran victòria de la gent de Sóller davant la invasió musulmana. Però realment va ser així? Es tractava d'una invasió?

Per començar, hem de contextualitzar els fets del Firó dintre de la situació viscuda al mediterrani durant el segle XVI. Dintre la cultura mediterrània, i concretament la mallorquina, existeix la figura de moro per fer por als nins que no creuen, pensant que eren els "moros" els que atacaven insistentment les nostres costes cercant esclaus i riqueses. Aquesta part és certa, però no és menys cert que els mateixos cristians també practicaven el corsarisme, fent el mateix per totes les costes africanes. Però no ens pensem que era una guerra entre religions, tan sols era una forma de treure benefici a la situació convulsa del moment. És conegut el cas de corsaris francesos aliats amb els turcs que assaltaven les costes espanyoles, repetint-se aquests casos en tots els bàndols.

Pel que fa al corsarisme que ens afectà a nosaltres, a finals del segle XV va ser

impulsat pels berberescs ubicats al nord d'Àfrica, que amb vaixells de poc calat vorejaven les costes cristianes intentant trobar objectius per saquejar, però no entrant a combatre a camp obert. Això va canviar al segle XVI amb l'entrada a la pirateria de les flotes turques, que més preparades que les que hi havia fins al moment, van impulsar als berberescs a saquejar objectius més importants.

A més, existia la figura del renegat, que era gent de tot Europa que havia acabat vivint a barberia. Hi ha informacions que el 1580, de les 12.000 cases que hi havia a Alger, 6.000 eren de renegats, i 1.600 pertanyien a turcs, i que el 60% d'aquests renegats eren corsaris, que havien anat a Àfrica amb la intenció de treure benefici dels saquejos que poguessin realitzar. És a dir, la idea que ens ha arribat que era una guerra per motius religiosos és una lectura bastant simplista de l'època, on el motiu no era la religió, sinó més bé el benefici econòmic.

Pel que fa als renegats, que es diu que al Firó de Sóller varen tenir especial importància, ja que ens consta que algú que havia viscut a Sóller ajudà a poder realitzar l'atac, les fonts històriques en parlen. Concretament Hugué de Sanct Johan, el 23 d'octubre de 1531, informava al Consell

General de Mallorca de la següent situació: *"Vuy los turchs son tan diligents e stuts en dampnificarnos, e tenen tants renegats e altres qui son stats esclaus en la terra [de Mallorca], que son tan pratichs en ella como nosaltres matexos"*.

Un altre error que solem cometre és el de pensar amb els pirates com a grups de persones desorganitzades amb l'únic objectiu de trobar alguna cosa per saquejar. Al contrari d'això, durant el segle XVI, els corsaris s'organitzen com a qualsevol altra empresa, amb uns comandants clars que la tripulació obeeix en tot moment, organitzats per fer totes les funcions que s'han de complir dins un vaixell, i amb soldats professionals per ser més eficaços a les batalles. A més existien companyies amb inversors, que contaven totes les despeses i beneficis i repartien els dividends equitativament entre els socis. Tot això recolzat per una minuciosa legislació! A part existia tota una indústria especialitzada per poder construir, arborar, artillar i avituallar tota la flota. No és que tinguessin uns vaixells que aprofitessin per fer els seus atacs, crearen tota la infraestructura per poder mantenir les seves accions. Com a exemple d'això tenim les drassanes que hi havia a Alger, per renovar i conservar la flota corsària. Es diu que aquesta indústria també estava en mans de renegats, així com ferrers, fusters, barralers i altres menestrals seleccionats entre els

esclaus captius. També tenien organitzat tot el procés d'aconseguir les matèries primeres per tot el nord d'Àfrica per no haver d'aturar mai les drassanes, explotant a cents de captius.

També són conegudes les bases de suport que tenien establertes per tot el mediterrani. En el cas de les Balears sabem que es refugiaven de forma transitòria a les illes de Cabrera i Formentera. De fet Formentera va estar deshabitada durant molts d'anys a causa de l'ús que feien d'ella els pirates. Això ha estat una breu explicació de la situació que es vivia al mediterrani durant els segles XVI. Durant les següents setmanes intentaré resumir un poc la jornada viscuda el dia de Sant Ponç, així com les conseqüències que tingué.

Per escriure aquest article m'he basat en el llibre *"El valle de Sóller y Mallorca en el siglo XVI"*, de l'autor Álvaro Santamaria, encara que pareix que el solleric Francesc Pérez també va tenir un paper molt important amb aquesta edició, ja que moltes d'aquestes dades les va extreure ell de l'arxiu municipal, del qual n'era l'encarregat.



Andreu Oliver