



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

Cuina Imperial

La Cuina Romana es pot catalogar d'excèntrica

Aquesta passada setmana he tingut el plaer de poder participar en una nova jornada gastronòmica de cuina a l'imperi Romà (la tretzena). Juntament amb el meu bon company Juan Carles Simó, en aquesta ocasió, l'activitat es va desenvolupar per la UOM (Universitat oberta per a Majors de la UIB). Davant un bon nodrit grup d'alumnes molt interessats, vàrem anar desgranant un poc de la història i sobre tot l'herència que ens va deixar aquesta cultura antiga. I com no podia ésser d'una altra manera vàrem acabar la sessió amb un tast gaudint de noves receptes inspirades en el temps dels Emperadors, triclinis i pures bacanals romanes. Fundada el Segle IX abans de Crist, la seva màxima expansió tingué lloc entre l'any 509 i 31 abans de Crist. Roma dominava tot el món conegut, era un poble sobri, format per agricultors i guerrers, però amb les seves conquestes va anar absorbint totes les característiques dels pobles sotmesos, sobretot de Grècia.

Al principi Roma era un poble pràctic, feien una arquitectura sòlida i útil, com per exemple, ponts, viaductes, cirques etc. I també era un poble quasi vegetarià i les cebes i els alls formaven part essencial dins la seva dieta. Les grans famílies romanes solien tenir un mal nom, quasi sempre relacionat amb temes del camp: Cicerone (Cigró), Flavius (Fava), Lentulus (Llentia), etc. Els primers cuiners romans eren els esclaus. No fou fins a les guerres amb Grècia, que tingueren notícies dels bons cuiners grecs. També

amb les guerres descobrien molts productes abans desconeguts per a ells, com per exemple el peix SCARUS CRETENSIS, ara extint però amb un cert semblant al nostre Raó. Aquest peix sols es pescava a Creta i era molt apreciat, possiblement pel seu encisador color vermell. Aquest fet de descobrir una quantitat tant elevada de nous productes no es torna a donar fins a la descoberta del Nou Món, per Cristòfol Colom, 1500 anys més tard. Com a conseqüència d'aquesta aclimatació de nous productes es desenvolupa l'agricultura i es realitzen molts de tractats sobre aquest tema, alguns d'ells han arribat al nostres dies: «De Agricultura» de Catò i «Re Rustica» de Varró.

La gastronomia, que abans no era apreciada, es converteix en un factor de civilització. Es creen viviers d'ostres (originals de Grècia), i arriben a ésser les més famoses les de BARCINO, Barcelona. S'introdueixen les aus domèstiques: gallines de l'Índia, faisans i indiots; tots ells molt apreciats possiblement pel seu vistós plomatge, cosa que atreïa molt als Romans de l'època. El flamenc rosa també era molt consumit, sobre tot la seva llengua, que era considerada com un menjar molt exquisit.

A Roma ja hi havia oliveres, parres i figueres, però les tècniques del seu cultiu foren millorades. També eren molt apreciades les pruneres de Damasc, els albercocs, cireres i melons foren importats d'Àsia; la taronja agra aparegué més tard amb els àrabs. Pel que fa als apartats més gastronòmics; Lúcul era un dels més grans gastrònoms, la seva vida fou tan especial com la seva mort, morí per un excés de filtre amorós. Un altre gas-

t r ò n o m Romà fou Apicius, del que ens han arribat fins als nostres dies varis receptaris de cuina romana. També tingué una

mort un tant estranya: Quan un dels seus tresorers li digué que ja no tenien més doblers per a seguir vivint amb els excessos de l'època, ell, perquè no el cataloguessin de pobre, decidí suïcidar-se.

Els romans engreixaven els porcs amb figues i els hi feien beure vi amb mel, això creava un porc amb la carn exquisida. Però el que realment sorprèn de la cuina romana es la gran quantitat

de matèries primeres que feien servir, la mescla de dolç i salat, i els excessos que es feien als gran banquetes; eren veritables orgies culinàries.

El principal condiment era el pebre bo, considerat un prestigi el tenir-ne. L'altre condiment que usaven era el Garum, una salsa d'origen grec feta amb vísceres de peixos, peixets petits i sang de peix, fermentat dins aigua i sal. A més de les aplicacions culinàries també posseïa qualitats curatives; doncs afavoria la gana i curava el raquitisme. El més apreciat era el Garum de Càrtago. Així com nosaltres, els romans també feien 3 grans menjades al dia: lentaculum, prandium i cena, semblants al nostre berenar, dinar i sopar.

Remarcar que ja a l'època dels romans el vi de Mallorca era molt apreciat. Però a més del vi elaborat de raïm també posseïen un extens catàleg de vins variats: vi dolç, vi cuit, vi de moltes fruites, vi perfumat, etc. El vi Romà era la principal mercaderia que creuava tot el mediterrani; per fer-ho, el guardaven dins àmfores segellades hermèticament, i així es com ens han arribat als nostres dies mostres d'aquesta riquesa vinícola.

Els cuiners vinguts de Grècia formen una acadèmia a Roma i eren dels més ben pagats de tot l'imperi. El cuiners a Roma ja realitzaven escabetxos, salaven olives i feien conserves. Dins la cuina ja hi havia persones amb feines definides amb diverses partides: hi havia un cap de cuina, un encarregat de compra i el magatzem; el Coctor, que era l'encarregat de coure; el Focarius, l'encarregat de mantenir els focs encesos; un encarregat de realitzar les salses,

un per les begudes, un pel servici d'aigua i el Praegustato, una de les figures més importants a les cases nobles, ja que era el cata-

dor d'aliments i begudes dels senyors, així es podien evitar possibles enverinaments a la família de la casa.

Es pot dir que el més consumit a tot l'imperi Romà era la carn. El gust per la carn a Roma era impressionant: consumien qualsevol animal; conills, porcs, ases, flamencs, oronelles, porcs senglars, elefants, etc. La Cuina Romana es pot catalogar d'excèntrica.



CUINA DE TEMPORADA:

Receptes del llibre de Re-Coquinaria

O inspirades en ell...

Aperitiu de Marcial

● «Tallar en fines capes un enciam, posar-la com a fons de font, col·locar sobre aquest fons unes anxoves en oli. Picar dos ous durs i servir amb pebre, oli, olives negres i tàperes».

Falda de Porc amb mel i romani.

● Ingredients i elaboració per a 6 persones. 1 Falda de porc desossada, assaonada amb sal, fines herbes i pebre bo i untada amb abundant mel. Després amb la ajuda de fil de cuina a rostir amb un bresca (conjunt d'hortalisses aromàtiques) tallada a daus grossos i un parell de branquetes de romani. Dins la palanga de forn posarem un bon ratxet de vi negre i 2 tassons d'aigua. Ha de coure unes 2 hores a 150 ° C i després 60 minuts a 170°C (fins que agafi color). Heu de vigilar que sempre tenguí un poc de líquid dins l palanagana.

Bunyols de fruites amb cervesa

● Ingredients per a 4 persones. 2 pomes, 2 peres, 2 plàtans, 1/2 litre de cervesa, i blanc d'ou batut, sucre i canyella, farina i oli per fregir.

● Elaboració. Pelau i tallau les fruites en trossos grossos i deixau-los en remull dins la cervesa uns 30 minuts. Colau i afegiu-hi la meitat de la cervesa, el blanc d'ou batut a punt de neu i la farina fins a aconseguir una crema untuosa, dins la que passarem les fruites, per després escórrer un poquet i fregir dins oli ben calent. Un cop fredes passar-les per mel i/o canyella i servir amb un toc de pebre bo molt al moment.



ESCOLA DE CUINA:

● Els romans foren la primera cultura que establí l'ordre de tres menjades al dia, Lentaculum, Prandium i Cena.

● Igualment establiren l'ordre del menú que coneixem avui: gustatio, prima mensa, secunda mensa i Comissatio (sobre taula).

● La forma de col·locar-se en els triclinis no era aleatòria i l'amfitrió sempre estava al mig, i els comensals favorits cap a la dreta. Si estaves a l'esquerra i quant més enfora.. malament anaven les relacions

● Lo que coneixem escrit dels grans tiberis romans i del la cultura romana, fa referència als patricis i nobles, la gent de casta baixa menjava el que podia.