

# “Superar la cuina romana en tècnica és molt difícil”

El cuiner Àngel Jiménez, Cap de cuina del **Complex Educatiu de Tarragona** i investigador del fet culinari romà, com es defineix ell mateix, va ser l'encarregat de fer el *show cooking* dins del curs **Menjar i beure a l'antiguitat**, coorganitzat per l'ICAC. Parlem amb ell de les claus de la gastronomia romana i de la seva pervivència fins avui.

## **Què et va dur a la cuina romana?**

La vaig començar a investigar fa anys, arran d'encàrrecs en unes jornades a Santes Creus i també del Camp d'Aprenentatge de Tarragona, que em van proposar de fer un taller per a infants.

## **I et va enganxar.**

Em va interessar molt, perquè els romans eren uns grans tècnics i experimentaven molt. Elaboraven molt bé el menjar, i fins i tot feien *trompe-l'oeils* culinaris, com per exemple un tall que semblava de carn i era de peix. Tenim més mitjans, però em seria molt difícil superar-los en tècnica.

## **Ja eren molt sofisticats.**

Sí, feien de tot! Fregir, saltejar, estofar, coure al vapor, enfornar, fer papillots, escabetx, embotit, fumar, macerar, salar, fermentar... Tenien repugnància pel cru, que atribuïen als bàrbars.

## **Quines altres virtuts tenien els romans cuinant?**

Coneixien molt bé la matèria prima. Eren capaços, per exemple, de desossar perfectament un garrí, un xai, i després farcir-lo, guarnir-lo... I dominaven la distància amb el foc. Fora de la cuina també eren uns mestres del forn, el molí...



Àngel Giménez a la secció de pastisseria del Complex Educatiu de Tarragona.

### **Quan parlem de cuina romana parlem de la cuina dels rics.**

Esclar, de cuina de banquet de les grans vil·les, tenint com a llibre de capçalera *De re coquinaria (L'art de la cuina)*, d'Apici. La gent corrent no cuinava, menjava al carrer, on hi havia les tavernes (*tabernae*), amb cigrons cuits fregits, pa, formatge, laminadures de l'època (llardons, per exemple), embotits amb all i pebre negre...

### **El pebre era una espècia molt present, oi?**

Sí, empebraven molt, però es feien servir moltes altres espècies perquè eren signe d'ostentació. Se sobreposaven, no buscaven que una espècia dominés més que les altres. A part, el pebre també es feia servir per conservar, com la sal i la mel.

### **Menjar era un acte social.**

Sí, el menjar era una excusa per reunir-se. Els banquets duraven hores, era una festa amb música, dansa... A Roma hi havia escoles de cuina, i l'ofici de cuiner estava molt reconegut, fins i tot havia permès a algun esclau esdevenir llibert. Un bon amfitrió havia de saber trinxar la carn!

### **A taula hi podien arribar productes de tot l'Imperi.**

Sí, i no tots tenien la mateixa categoria. No era el mateix el garum del Cantàbric que el de Tàrraco, ni tots els olis eren apreciats i gual... Roma tenia un gran mercat per escollir, tota la conca mediterrània, i per això podia fer una cuina intercultural.

### **Quines diferències hi ha amb la cuina d'ara?**

Els mitjans tècnics i la incorporació de nous productes, però continua ben vigent la trilogia del pa, vi i oli. Una altra diferència és que ells feien cuina de superposició, molt especiada, mentre que avui fem una cuina de combinació.

### **Quin era l'element estrella?**

Per mi, el garum. El feien servir molt, com avui el quètxup. Estava fet a base de verat fermentat, i era una salsa i un condiment. Jo en faig amb anxoves, oli i unes gotetes d'aigua del Carme, que li dóna un gust d'herbes molt bo.



### **Quin plat romà et surt millor?**

Xai farcit amb guatlles i conills, amb dàtils farcits d'ametlles i de formatge fresc.

## **La cuina d'avui en què és encara romana?**

Sobretot en el gust pel dolç i el salat. La cuina catalana fa molt aquest joc, perquè n'és hereva, com n'és hereva la cuina que es fa a tota la Mediterrània.

Text i fotos: **Carme Badia i Puig**