“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…

Contingut extret de la web de l'ICAC (www.icac.cat)



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, llaminadures 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