

Gastronomia

L'alimentació actual i l'herència grecoromana

Jaume Fàbrega



El pa era profusament emprat en la cuina romana

Força noms, ingredients, preparacions i plats que avui mengem tenen un origen grecoromà: de la llonganissa a les anxoves de l'Escala, passant pels fesolets i plats com la sèpia amb pèsols. A través dels textos antics -de Plini a Apici-, passant per les excavacions, les troballes de derelictes i altres fonts, podem reconstruir el nostre passat alimentari amb una certa versemblança.

L'alimentació actual no solament deu als clàssics les salaons -com les anxoves o seitons-, sinó també productes bàsics de l'anomenada «dieta» o alimentació mediterrània.

Si bé en alguns casos les fronteres entre els diversos pobles ibers (avantpassats dels catalans i, en part, dels andalusos i els occitans) i l'aportació grega (o fenícia) es dilueixen, en general podem atribuir directament a la presència grega (des d'Empúries fins a l'actual País Valencià) el cultiu i ús de productes ara essencials. Els romans, en la major part de casos, no varen fer més que reforçar aquesta tendència.

Podem atribuir a la presència grega, a partir d'Empúries, el cultiu i l'ús de productes ara essencials per a nosaltres

Els cereals –i especialment diverses classes de blat, com l'espelta petita i la pisana, o bé l'ordi– eren profusament cultivats pels ibers, com mostra la prodigiosa quantitat i capacitat de les sitges excavades (per exemple, a Puig Castellar, Pontós, Alt Empordà), que ens fa pensar que intercanviaven aquests cereals, com d'altres productes, amb els seus veïns hel·lènics d'Empúries. L'ordi –i potser altres cereals– servien de base per fabricar la seva beguda corrent, la cervesa; l'elaboració del vi suposa un superior estadi de civilització, segurament aportat pels grecs.

Aquests grecs, al seu torn, segurament varen introduir o afavorir el cultiu d'espècies vegetals com l'ametller –a partir de l'ametller silvestre– i del vi –a partir, també, de ceps autòctons (la vinya salvatge, improductiva)–. És el mateix que s'escau amb l'olivera: «Endèmic a les nostres terres, el fruit de l'ullastre va ser aprofitat pels homes des de sempre; però com en el cas de l'ametller o de la vinya, no serà fins al voltant dels 600 aC que, amb l'arribada dels grecs a les nostres terres, començà a explotar-se l'espècie domèstica per mitjà de plantació o empelts» (A. Pujol Puigvehí, «L'alimentació en terres catalanes a l'antiguitat: el seu caràcter mediterrani», a F. Xavier Medina (ed.), *L'alimentació mediterrània*, Barcelona, 1996).

Pa, vi i oli

De fet, varen ser els romans els que varen consolidar –a través del conreu intensiu i de l'*import-export*– la «trilogia mediterrània» de què parla Pierre Vilar, referint-se a Catalunya, constituïda per l'olivera, la vinya i el blat.

Una trilogia que –seguint el mateix historiador– és, encara avui, una «penyora de continuïtat» de l'home català. En efecte: malgrat tots els canvis recents, actualment una de

les bases de la nostra alimentació –i, per tant, de la nostra cuina– és el pa (i la pasta), l'oli d'oliva i el vi (i derivats com el vinagre). Tots ells ingredients profusament emprats en la cuina romana, com podem veure en Apici.

Plini diu que «les vinyes laietanes [Barcelonès i Alt Maresme, actual DO Alella] són famoses pel molt vi que donen, però les de Tarragona [actuals DO Tarragona, Priorat, etc.] i les de Lauro ho són per la seva finor» (*Història Natural*, NH, XIV,71). Al seu torn, el seu contemporani Marcial també lloa els vins de Tàrraco –que incloïa la regió de Girona– com uns dels millors de l'imperi.

Val a dir que el vi antic es prenia amb gust de resina de pi –com encara es fa avui a Grècia–, amb sal, mel, espècies o herbes (conservants; l'ús de la sajolida ha arribat al Bages fins avui). Aquests costums, una mica sorprenents, duren, no obstant això, fins a l'edat mitjana (com podem veure llegint el gironí Francesc Eiximenis, *Com usar bé de beure e menjar*, Barcelona, 1977). I avui encara en tenim restes ben feaents: certs vins dolços i, especialment, els vins aromatitzats –com els vermuts– pertanyen a aquesta mateixa tradició clàssica. En els derelictes de la nostra costa –per exemple a prop de Cadaqués– es troben àmfores amb restes del transport de vi cuit (*vinum decoctum*), una elaboració que ha arribat fins als nostres dies (vins cuits, arrops, raïmat, etc.). D'aquest vi, al qual li atribueix virtuts medicinals, en parla Plini el Vell.

El pernil de Cerdanya, una *dellkatessen* romana

Un altre producte que durant mil·lennis ha estat bàsic en la nostra alimentació, el porc, és també fruit de l'aportació romana, ja que n'estimularen la producció de derivats.



Marcial lloava els vins de Tàrraco i de la regió de Girona com uns dels millors de l'Imperi.

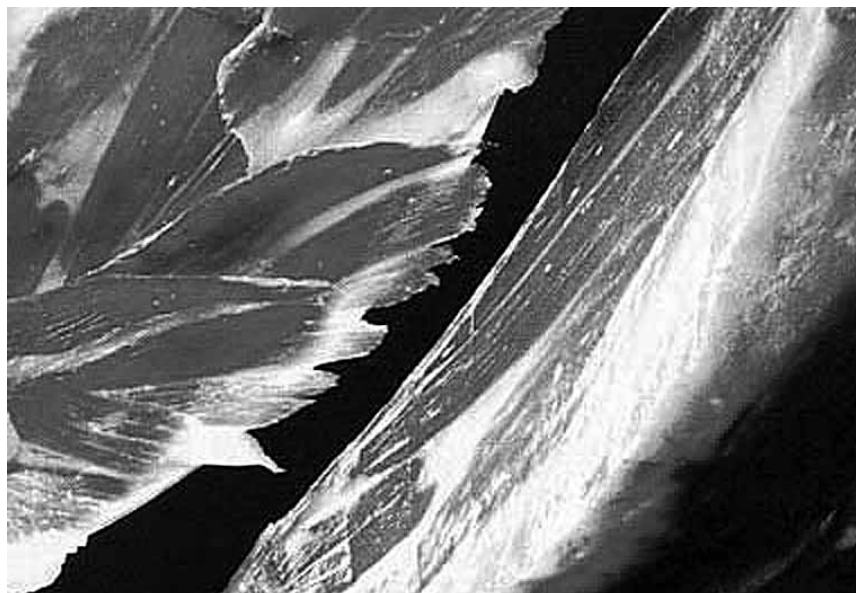
A Roma gaudien de fama els pernills de muntanya –les *pernae aerritanae* de què parla Marcial (ep. LIV, Lli. XIII): «Que em portin els pernills de Cerdanya, i que els desmenjats devorin els pernills desossats de Menàpia», en traducció lliure («Cerretana mihi fiat vel missa licebit / de Menapis: laut de petasone vorent». Polibi III, 4, 10) torna a parlar de la qualitat dels pernills ceretans. En un anunci d'una taverna (*caupona*) de Pompeia s'hi ha localitzat un anunci que diu «Auemus perna» ('Tenim pernil'), al qual se li ha atribuït un origen ibèric. Recordem, en aquest sentit, que el català és l'única llengua romànica que ha estat fidel al nom llatí de *perna*, cuixa salada de porc, cuixot o pernil (*jambon* en francès, *jamón* en espanyol, *presunto* en portuguès, *prosciutto* en italià, *cambajó* en occità i nord-català, etc.).



La llonganissa, típica de la Garrotxa, procedeix de la *lucanica* llatina.

Els romans, doncs, varen estimular una «cultura de la sal» típicament mediterrània: no solament a les mines de Cardona (ja explotades abans), sinó que varen afavorir-ne rutes concretes, com la que relligava Empúries, per Capsacosta, fins a la Cerdanya. Salaons de peix (*salsamenta*) i pernils i embotits, doncs, relligats a través d'un producte estratègic. Hem de recordar, especialment, el famós *gàrum* –pronunciat de forma inadequada *garum* i convertit en una pasta d'anxoves pel cuiner Josep Mercader (de fet una tapenade provençal)–. El *gàrum* era una salsa d'ús universal, que servia tant per cuinar com per servir a taula: feia, doncs, la funció que fa avui la salsa de soja en la cuina oriental o el *nuoc mam* en la del Vietnam (aquest darrer producte, a parer meu, és el mateix que el *gàrum* romà). Però, a més, els romans varen potenciar les conserves en vinagre, com les ostres, tal com s'ha pogut veure a les excavacions de la vil·la d'Avinyonet de Puigventós, Alt Empordà: la tradició balear, catala-

na i valenciana dels envinagrats o confitats en vinagre ha arribat fins avui, i encara forma part del repertori del gust popular. Sobre les ostres n'escriuen el metge grec Oribasi, així com Estrabó i Ausoni, dient que són famoses les de Barcelona i de Tarragona; n'hi devia haver a les costes empordaneses i nord-catalanes –on encara se'n cultiven avui–, d'acord amb les restes de la vil·la d'Avinyonet de Puigventós.



La llengua catalana ha estat fidel al nom llatí de *pema*, 'cuixa salada de porc'.

L'origen de la llonganissa

Tornant a les arrels clàssiques, l'embotit més emblemàtic de Catalunya, la llonganissa, té el nom –i en algun cas també la confecció– procedent de la *lucanica* llatina. Apici ens dona la recepta de les botifarres (o llonganisses, en l'accepció d'embotit fresc) de Lucània: «S'esmicola pebre, comí, sajolida, ruda, julivert, herbes, baies de llorer i *gàrum*. S'hi barreja la carn ben picada i, altra vegada, es torna a picar amb la mateixa morterada. Quan hi has mesclat *gàrum*, pebre en gra, una bona mesura de greix i pinyons, n'omple un budell allargat i estret, i fet això, ja el pots penjar per fumar». L'ús de pinyons encara és vigent en alguns embotits catalans –particularment les baldanes de l'Ebre o les botifarres de ceba valencianes–. Pel que fa a les herbes, el julivert és un ingredient característic dels bulls, botifarres i pa de fetge de la Garrotxa i el Ripollès. D'altres embotits tradicionals tenen encara l'arrel del seu nom llatí: donegal o *dominicale* (botifarra del senyor, mena de bull de l'Urgell, el Solsonès, la Segarra –un altre nom romà–), donja (bull o cansa-