

Fogons de Tàrraco

Receptes de cuina romana

Coia Valls • X. R. Trigo



Fogons de Tàrraco

**Receptes
de la cuina romana**

• Col·lecció *El Cullerot* – 55 •

Fogons de Tàrraco

Receptes de la cuina romana

Amb la col·laboració del Restaurant Còcvla,
de Tarragona

COIA VALLS

X. R. TRIGO

Cossetània
EDICIONS

Primera edició impresa: març del 2012
Primera edició electrònica: abril del 2012

© del text: Coia Valls i X. R. Trigo
© d'aquesta edició: Cossetània Edicions

Fotografies: Albert Maixé Valls

Edita: Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

ISBN edició impresa: 978-84-15456-07-0
ISBN edició electrònica (PDF): 978-84-15456-88-9

Índex

Ficció i gastronomia	
Pròleg, de X. R. Trigo	7
LA CUINA ROMANA	9
Una manera de veure-ho	11
ELS MENÚS DE TÀRRACO	19
<i>El menú lleuger de l'Apol·lodor</i>	21
Bledes amb panses	22
Farinetes a la juliana	23
Peix a la romana	24
Pastissets de figues amb ametlles	25
<i>El menú vegetarià d'en Perthus el Vell</i>	27
Carabasses a l'Alexandrina	28
Pastís de llavors de rosella, sèsam i nous	29
<i>El menú energètic d'en Lucius</i>	31
Moretum	32
Faves amb pinyons	33
Albercocs picants	34
<i>El menú exòtic d'en Lucà</i>	35
Entremès d'anxoves	36
Caragols a la cassola	37
Dàtils amb mel	38
<i>El menú sofisticat d'en Virgili Poncius</i>	41
Cards amb ous durs	42
Cassola d'ortigues de mar	43
Rostit amb mel	44
Plat de codony i porros	45
<i>El menú romàntic de l'Adriana</i>	47
Xampinyons	48
Porc amb albercocs	57
Pastissets de figues amb ametlles	59
Plat de roses	60
<i>El menú arriscat de la Nídia</i>	63
Pèsols a l'estil de Viteli	64
Perdius amb salsa	65
Cóc amb peres i la seva sopa ...	67
<i>El menú econòmic de l'Octavi August</i>	69
Purè d'enciam i cebes	70
Truites farcides	71
Torrades de llet amb mel de timó	72
<i>El menú afrodisíac de la Llúvia Drusil·la</i>	73
Ronyons rostits	74
Mandonguilles de marisc	75
Pastís d'ametlles	76
<i>El menú infantil d'en Ceró</i>	77
Truita de llet	78
Bunyols	79
Menjar blanc	80
<i>El menú gairebé impossible d'en Trepso</i>	83
Garotes farcides	84
Estofat a l'apiciana	85
Apothermum amb fruits secs	86
<i>El menú autòcton d'en Sul·la</i>	89
Pèsols frescos	90

Porc senglar al forn.....	91	Pernil rostit amb figues.....	98
Flam romà	92	Xai rostit amb crosta de dàtils	
<i>El menú del restaurant Còcula,</i>		i anxoves	99
<i>de Tarragona</i>	93	Tonyina en salsa.....	100
Foie-gras amb vi de panses		Dàtils farcits de nous	
i garum.....	94	i pinyons fregits amb mel ...	101
Cloïsses amb salsa de comí.....	95	Panets dolços amb mel	102
Llenties amb castanyes	96	Púding d'ametlles	102
Sopa o crema de carabassa		...I ARRIBEM AL FINAL	103
amb gallina	97		

Ficció i gastronomia

La primera obligació a l'hora d'escriure una novel·la històrica és capbussar-se en l'època que convertiràs en l'escenari de la teva ficció. Amb el temps, però, te n'adones que el més important no passa per aspirar a ser un gran especialista de l'època tractada. Els lectors i lectores que s'acosten a una novel·la històrica volen, per damunt de tot, viure la sensació de penetrar en l'atmosfera de temps antics i copsar el seu pols, vibrar amb situacions i caràcters que van més enllà del seu enteniment i de la seva manera de veure la vida.

Per tot això, podríem dir que escriure aquest tipus de novel·la necessita més que especialitzar-se i saber-ho tot sobre el moment històric de la teva ficció, arribar a entendre les pulsions vitals que mouen els personatges. Necessites unes quantes idees clares sobre l'època, fer-te allò que de vegades anomenem «composició de lloc».

I si volem aprofundir en les condicions de vida d'una època llunyana, pocs aspectes ens ajudaran tant com conèixer la gastronomia d'aleshores. Menjar és una de les funcions imprescindibles per a la vida, i la manera de fer-ho ens diu moltes coses sobre les persones que volem retratar. Quan volem escriure sobre una societat concreta, els seus hàbits alimentaris ens proporcionen un dels tres o quatre pilars bàsics als quals aferrar-nos.

Aquestes circumstàncies es van donar especialment durant l'escriptura de la meua novel·la *El somni de Tàrraco* (2009). Situada en el segle I aC, aprofundia en un dels moments més atractius de la península Ibèrica durant la dominació romana, la gestació de la gran ciutat mediterrània que va arribar a ser Tàrraco al llarg dels segles I i II dC. Tot i que feia prop de dos-cents anys que els romans s'havien introduït a la península, va ser durant els primers anys de l'Imperi i,

sobretot, amb Octavi August al capdavant, quan agafaria impuls la influència «civilitzadora» dels romans sobre els habitants naturals d'Ibèria.

Escriure *El somni de Tàrraco* va necessitar, doncs, intenses jornades d'estudi. La política del moment, les relacions socials, la medicina, les plantes i els seus diversos usos, i, per què no?, els menjars i la transformació dels costums que la rica gastronomia romana, sovint herència de pobles conquerits, va portar a terme.

És ben cert que no tot el que s'estudia per escriure una novel·la històrica passa a formar part de la ficció final. Si és així, si la documentació no deixa respirar la trama, s'acaben creant novel·les feixugues i de difícil lectura. A més a més, els lectors trobaran entre l'abundant bibliografia sobre l'època romana assaigs capaços de satisfer la seva curiositat.

Pel contrari, els aspectes de la vida quotidiana deuen romandre al rerefons de la història que s'explica, s'ha d'aconseguir que l'acció no quedi condicionada per dades que, en tot cas, tindran la funció de retratar estats d'ànim i de proporcionar, tal com dèiem abans, l'atmosfera de la novel·la.

Les conseqüències d'aquesta manera de treballar van suposar una gran quantitat de material que fruit de la investigació es va anar acumulant en carpetes temàtiques. La Coia Valls, que va seguir de prop el procés d'escriptura, es va interessar des del primer moment per aquestes notes que ens donaven una idea de quina era la situació des del punt de vista gastronòmic en la Tàrraco romana.

El seu interès va arribar fins al punt de proposar un llibre que partint d'*El somni de Tàrraco* i, al mateix temps, deixant la ficció de banda, aprofundís en la cuina romana del moment i oferís al públic lector o gastrònom un panorama dels menjars que es podien trobar a taula els personatges de la novel·la.

Ara bé, aquest panorama ofert havia de ser necessàriament lúdic tot i que partís de la investigació i s'allunyés de la ficció. En cap moment es planteja substituir els autors que han estudiat a fons la cuina romana, sinó aconseguir un manual accessible, informatiu i pràctic del que potser van contenir els fogons de Tàrraco en aquells moments del segle I aC.

Al capdavant es tracta de posar a la pràctica una dels arts més desenvolupades en totes les èpoques: la del bon menjar, i que els lectors no només se n'informin, també que visquin l'experiència estètica que la barreja de cuina i escriptura ens hauria de proporcionar.

Aquestes són les intencions de *Fogons de Tàrraco*, i queda en mans de tot el qui s'hi acosti decidir si l'ús que li dóna és merament pràctic o si el mou la curiositat i les ganes de saber. Com era la cuina en un moment històric tan important per a la història de Catalunya? Aquest llibre vol cercar una resposta sense deixar de banda el plaer que pot suposar experimentar-la en carn pròpia.

X. R. TRIGO

La cuina romana

.....