

# L'alimentació i la cuina hispanoromanes

per Olga Giralt i Esteve

## INTRODUCCIÓ

La manca de bibliografia demostra que l'alimentació i la cuina hispanoromanes no han despertat fins ara l'interès dels historiadors del món antic del nostre país.

La idea de dur a terme un treball com el que avui presentem va sorgir després de l'estudi que ja fa un cert temps vam fer sobre l'agricultura i la ramaderia hispano-romanes a partir de la informació proporcionada per les fonts escrites i les restes arqueològiques<sup>1</sup> i de la lectura del llibre de J. André *L'alimentation et la cuisine à Rome*.<sup>2</sup> La gran quantitat de productes alimentaris hispànics mencionats pels autors clàssics, juntament amb la multitud de referències a l'alimentació i a la cuina romanes que hi ha a les obres dels agrònoms —Cató, Varró, Plini, Columella i Palladi—<sup>3</sup> i a la d'Apici<sup>4</sup> ens va semblar suficient per intentar reconstruir, amb més o menys aproximació, què menjaven i com cuinaven els hispano-romans.

Com diu André,<sup>5</sup> estudiar l'alimentació d'una societat, que a més s'estén sobre molts segles —sis en el cas de la Hispània romana— no és una cosa gens simple, car en la seva història hi intervenen multitud de factors. L'estat i el grau de desenvolupament de les tècniques en determinen el nivell; la religió, amb els seus tabús i sacrificis, la condiciona; el comerç i les importacions alimentàries que comporta, els diferents grups socials i els tipus de vida que els caracteritza també s'hi reflecteixen; finalment, el gust, que canvia sense cap motiu concret, fa variar la manera de preparar els plats o la tria de determinats aliments.

Tot i que la història de l'alimentació comprèn, per tant, la data d'introducció dels productes alimentaris, el seu origen, les raons de la seva adopció, els grups socials que en fan ús, etc., nosaltres ens limitarem a esmentar els aliments que

1. O. GIRALT I ESTEVE, *L'agricultura i la ramaderia hispanoromanes*, tesi de llicenciatura (març de 1984; inèdita).

2. J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome* (París 1981).

3. CATO, *De agricultura*. VARRÓ, *Res rusticae*. PLINI, *Naturalis historia*. COLUMELLA, *Rei rusticae*. PALLADI, *Opus agriculturae*.

4. APICI, *De re coquinaria*.

5. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 7.

amb seguretat consumien els hispanoromans i, malgrat que no tenim gairebé cap informació sobre com eren preparats, mitjançant les dades que aporten els agrònoms i Apici farem un breu resum de com cada un dels productes alimentaris solia ser menjat en aquells temps. Com que Hispània era una província tan romanitzada i com que també les seves condicions geogràfiques eren tan semblants a les d'Itàlia, no creiem que el «paladar» dels hispanoromans diferís gaire del dels romans de la península itàlica. Establir paral·lelismes ens sembla, doncs, en aquest cas, una metodologia correcta.

## I. L'ALIMENTACIÓ VEGETAL

### 1. Verdures i llegums

Les verdures, lleguminoses, bolets, tòfones i arrels, llavors i parts verdes de tota una colla de plantes silvestres constituïen una de les bases de l'alimentació vegetal romana. Unes 100 espècies —54 de les quals eren cultivades i 43 salvatges— formaven, segons André,<sup>1</sup> aquest sector de l'alimentació vegetal.

#### *Verdures*

*Els espàrrecs.* Amb el nom d'*asparagus* eren designats tots els brots joves (encara avui entre la gent del camp espàrrec té aquest sentit) de plantes o arbusts tallats abans de l'aparició de les fulles.<sup>2</sup> Dioscòrides, en canvi, només empra aquest mot en referir-se als brots de col.<sup>3</sup>

L'espàrrec pròpiament dit (*Asparagus officinalis* L.) devia ser força abundant a Lusitània, car Polibi, en parlar de la gran riquesa d'aquesta àrea, «on els animals i els homes són molt prolífics i els fruits de la terra no es podreixen mai»,<sup>4</sup> els esmenta. El fet que digui «les roses, gira-sols blancs, espàrrecs i altres plantes similars només hi ha tres mesos que no floreixen» fa pensar que es refereix als espàrrecs en estat silvestre més que no pas als conreats.

Els espàrrecs cultivats, tres vegades més cars que els silvestres,<sup>5</sup> se solien menjar crus, amanits amb oli, vinagre i sal, o cuits en oli i sal. Apici ens n'ha deixat tres receptes,<sup>6</sup> una de les quals diu: «poseu en un morter les puntes d'espàrrec, piqueu-les, ruixeu-les amb vi i passeu-les pel tamís. Piqueu pebre, coriandre verd, sajolida, ceba, vi, *garum* i oli. Poseu el puré en una cassola untada amb greix i, si voleu, afegiu-hi ous per lligar. Tireu-hi un polsim de pebre fi».<sup>7</sup>

1. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 49.

2. A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, ps. 104-112.

3. DIOSCÒRIDES, *De mat. med.*, IV, 182.

4. POLIBI, 34, 8, 4 (Ateneu 330 c).

5. Edicte de Dioclecià, 6, 34 i 35.

6. APICI, *De re coq.*, 3,3; 4,2,5-6.

7. APICI, *De re coq.*, 4, II, 6.

Altres plantes utilitzades en forma d'espàrrecs eren la carabassa (*Lagenaria vulgaris* L.), el fonoll marí (*Crithmum maritimum* L.), el galzeran (*Ruscus aculeatus* L.), la corretjola (*Convolvulus arvensis* L.), etc.

*Les carxofes.* Amb el nom de carxofa (*Cynara cardunculus* L.) eren designats tots els cardots.<sup>8</sup> Segons André,<sup>9</sup> la descripció que fan els autors clàssics de la carxofa, juntament amb el fet que en fossin més apreciades les tiges i les fulles que el cor, demostra que els romans no conegueren la nostra carxofa.

Per Plini<sup>10</sup> sabem que les carxofes abundaven als camps de Cartagena i Còrdova i eren enormement productives, ja que un camp petit podia arribar a donar un benefici de 6.000 sestercis.

Se solien menjar fregides o bullides i condimentades amb un gran nombre d'espècies.<sup>11</sup> Apici dóna una recepta de cors de carxofa bullits que consta dels següents ingredients: sal, oli, vi pur, coriandre verd, picat i pebre en gra.<sup>12</sup>

*L'enciam.* L'enciam (*Lactuca sativa* L.) fou una de les verdures més consumides durant l'època romana. N'existien diverses varietats, entre les quals hi havia l'enciam de Gades —*Lactuca tartessica*—, que, segons Columella,<sup>13</sup> calia plantar a principis de març.

En general es menjava cru, amanit amb oli i vinagre o amb licor de peix,<sup>14</sup> però també cuit i a trossos, com és el cas del puré de fulles d'enciam i cebes que esmenta Apici.<sup>15</sup>

L'escarola (*Cichorium endivia* L.), que substituïa l'enciam durant l'hivern,<sup>16</sup> la xicòria (*Cichorium intibus* L.), les fulles de porro (*Allum porrum* L.), els créixems (*Lapidium sativum* L.), molt abundants a Hispània,<sup>17</sup> i altres herbes del camp,<sup>18</sup> que es menjaven crues amb oli i vinagre, licor de peix i algunes espècies, constituïen el que avui anomenariem amanides.

*Els espinacs.* Amb el nom d'espinacs (*Espinaca oleracea* L.) eren designats els bulls o sopes, més o menys espessos, elaborats amb les parts verdes de plantes conreades o silvestres.<sup>19</sup>

Hi havia moltes plantes que, bullides i un cop cuites, trossejades en forma de puré, servien per confeccionar aquesta mena de sopes. La col (*Brassica oleracea* L.), i les seves nombroses varietats, la malva (*Malva rotundifolia* i *Malva silvestri* L.), cultivada i silvestre, l'enciam (*Lactuca sativa* L.), l'api (*Apium graveolens* L.), la bleda (*Beta vulgaris* L.) i àdhuc algunes plantes conreades sobretot

8. MAURIZIO, *op. cit.*, ps. 136-137.

9. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 24.

10. PLINI, *Nat. hist.*, XIX, 152.

11. APICI, *De re coq.*, 3, XIX, 1-3; 3, XX, 1-7; etc.

12. *Ibid.*, 3, XX, 2.

13. COLUMELLA, *RR*, x, 185-186.

14. APICI, *De re coq.*, 3, XVIII, 1-2.

15. *Ibid.*, 3, xv, 3.

16. APICI, *De re coq.*, 3, XVIII, 1.

17. PLINI, *Nat. hist.*, xxv, 87, 134 i 143; xxvi, 44, 100 i 112.

18. APICI, *De re coq.*, 3, xvi.

19. MAURIZIO, *op. cit.*, p. 118.

per les seves arrels o llavors, com la mostassa (*Sinapis alba* L.), el rave (*Raphanus sativus* L.) o el porro (*Allium porrum* L.), constituïen els anomenats plats d'espinacs.

Pel que fa a Hispània, tot i que no hi ha cap font que faci referència als espinacs, sabem que algunes d'aquestes plantes, com l'api<sup>20</sup> i la mostassa,<sup>21</sup> eren consumides pels hispanoromans.

El llibre III d'Apici, titulat «El bon jardiner», conté nombrosos purés de verdures.

### *Les lleguminoses*

Amb el mot *legumina* eren designades totes les plantes alimentàries amb tarrifa i de les quals es consumien les llavors.

Les llistes de *legumina* varien molt segons els autors,<sup>22</sup> però, vistes en conjunt, demostren que els romans van cultivar quasi totes les plantes d'aquest tipus que podien oferir un interès per a l'alimentació.

Les lleguminoses més sovint consumides eren les següents: la fava (*Vicia fava* L.), considerada l'aliment dels pobres i que generalment es menjava en forma de purés molt condimentats.<sup>23</sup>

El pèsol (*Pisum sativum* L.), potser únicament consumit sec, car l'edicte de Dioclecià<sup>24</sup> no dona cap preu de pèsol fresc. Apici el posa en una *concicla* (preparació culinària semblant al puré) de pollastre<sup>25</sup> i en una de pollastre o porcell.<sup>26</sup>

Les mongetes (*Phaseolus*), que no són naturalment les mongetes dels nostres dies, portades d'Amèrica (*Phaseolus vulgaris* L.), Apici les serveix amb sal, comí, oli i una mica de vi pur.<sup>27</sup>

El cigró (*Cicer arietinum* L.), molt més abundant a la Bètica, però que, segons Columella,<sup>28</sup> servia per alimentar els bous. Es venia sec o verd<sup>29</sup> i es menjava torrat o bullit en forma d'aperitiu o, com a plat, bullit o fregit i molt condimentat.<sup>30</sup>

Les llavors de llenties (*Lens culinaris* L.) i de guixes (*Lathyrus sativus* L.), entre altres, tenien també un paper important en la cuina romana.

A més de les lleguminoses pròpiament dites, també eren consumides les llavors d'altres plantes cultivades amb altres finalitats, com, per exemple, el lli (*Linus usitatissimum* L.) o l'opi (*Papaver somniferum* L.).

20. ESTRABÓ, *Geog.*, III, 4, 18.

21. DIOSCÒRIDES, *De mat. med.*, II, 140.

22. PLINI, *Nat. hist.*, XVIII, 117-142; COLUMELLA, *Op. agric.*, II, 7, 1-2.

23. APICI, *De re coq.*, 5, IV, 1; 5, VI, 1-3.

24. Edicte de Dioclecià, 1, 13; 1, 14.

25. APICI, *De re coq.*, 3, IV, 5.

26. *Ibid.*, 3, IV, 6.

27. *Ibid.*, 5, VIII, 1.

28. COLUMELLA, *Op. agric.*, II, 10, 35.

29. Edicte de Dioclecià, 1, 15; 6, 37.

30. APICI, *De re coq.*, 5, VIII, 1-2.

Per Justí,<sup>31</sup> Tit Livi,<sup>32</sup> Sili Itàlic<sup>33</sup> i Grati<sup>34</sup> sabem que Hispània fou una gran productora de lli, en bona part destinat a l'exportació.<sup>35</sup> No tenim constància que el lli hispànic, molt hàbilment teixit pels emporitans<sup>36</sup> i pels habitants de Sactabis<sup>37</sup> i que, segons Marcel Mèdic,<sup>38</sup> guaria les malalties dels ulls, fos també emprat com a aliment humà. Les seves llavors, que Columella<sup>39</sup> considera de les més agradables d'entre totes les *legumina*, intervenien en la preparació de la *polenta*, plat que tenim documentat a la península Ibèrica.<sup>40</sup>

L'opi era utilitzat fonamentalment per condimentar els pastissos i el pa.<sup>41</sup> El que es conreava a Hispània constituïa, segons diversos autors,<sup>42</sup> un remei per a multitud de malalties.

En general, les *legumina*, conreades per alimentar els homes, però també els animals, no es menjaven fresques, sinó seques, i se solien convertir en farina vasta que es destinava a la confecció de sopes.

### *Les tòfones i els bolets*

Les tòfones foren molt apreciades pels romans. Plini n'enumera diferents espècies, entre les quals n'hi ha una que es criava prop de Cartagena.<sup>43</sup> Apici ens n'ha deixat sis receptes,<sup>44</sup> n'hi ha una que diu: «Feu-les bullir amb porro, després serviu-les amb sal, pebre, coriandre picat, vi pur i un xic d'oli.»<sup>45</sup>

Els bolets —*boleti*— eren considerats un menjar exquisit. Plini enumera tota una colla de precaucions que calia prendre per tal d'evitar de menjar-ne de verinosos.<sup>46</sup> No els tenim documentats a Hispània, però com que hi ha tants boscos, cal suposar que n'hi havia una gran producció i que sens dubte eren consumits pels seus habitants.

En general se servien bullits i acompanyats d'oli, licor de peix i moltes espècies.<sup>47</sup>

31. JUSTÍ, 44, I, 5-6.

32. TIT LIVI, XXII, 46; XXVI, 47.

33. SILI ITÀLIC, *Púnica*, III, 24 i 372.

34. GRATI, *Cynegetica*, 41.

35. PLINI, *Nat. hist.*, XIX, 10.

36. *Ibid.*, XIX, 4.

37. *Ibid.*, XIX, 9-10; Catul, 22, 2; 25, 6.

38. MARCEL MÈDIC, *De medicina liber*, p. 344 (índex).

39. COLUMELLA, *Op. agric.*, II, 11.

40. PLUTARC, *Apogt. regum*, 16.

41. MAURIZIO, *op. cit.*, p. 217.

42. PLINI, *Nat. hist.*, XX, 199; MARCEL MÈDIC, *De med. lib.*, 16, 53; VECECI RENAT, *Dig. art. mulom.*, III, 23, 2; CASSI FÈLIX, *De med.*, 106, 20; 113, 4; *Corpus Hipp. Graec.*, II, 194, 5-6.

43. PLINI, *Nat. his.*, XIX, 135.

44. APICI, *De re coq.*, 7, XVI, 1-6.

45. *Ibid.*, 7, XVI, 5.

46. PLINI, *Nat. hist.*, XXII, 99.

47. APICI, *De re coq.*, 7, XV, 1-3 i 4-6.

### Les arrels alimentàries

Les arrels i els bulbs de moltes plantes constituïen, durant l'època romana, una font d'alimentació important, principalment per a la gent del camp, ja que en general eren consumides en estat silvestre.

Alguns exemples poden ser: el nap (*Brassica napus* L.), que se servia bullit amb espècies, oli i vinagre, *garum* i fins i tot mel;<sup>48</sup> el rave (*Raphanus sativus* L.), condimentat per Apici amb pebre i *garum*;<sup>49</sup> la pastanaga (*Daucus carota* L.), present només en tres receptes d'Apici, on s'han de preparar fregides o bullides i condimentades amb *garum* amb vi,<sup>50</sup> oli i vinagre<sup>51</sup> i salsa de comí;<sup>52</sup> la ceba (*Allium cepa* L.), documentada a Hispània,<sup>53</sup> i el càrvit (*Carum carvi* L.), emprats generalment com a condiment;<sup>54</sup> el centcaps (*Eryngium campestre* L.), consumit també pels hispanoromans,<sup>55</sup> que segons Plini<sup>56</sup> tenia un gust semblant al de la pastanaga; la dragonera (*Arum dracunculus* L.), emprada pels habitants de les Balears per fer pastissos barrejant-ne l'arrel cuita amb molta mel;<sup>57</sup> i un llarg etcètera.

## 2. LA FRUITA

### Fruits

Els fruits de la figuera (*Ficus carica* L.), del pomer (*Pirus malus* L.), el perer (*Pirus communis* L.), el codonyer (*Cydonia vulgaris* L.), la vinya (*Vitis vinifera* L.), la palmera datilera (*Phoenix dactylifera* L.) i de molts altres arbres fruiters constituïren una de les bases fonamentals de l'alimentació vegetal romana.

L'arboricultura, molt rudimentària en un principi, es va anar perfeccionant al llarg de l'època romana i va millorar, mitjançant l'empelt i el conreu, les espècies existents. El desenvolupament adquirit per l'arboricultura es reflecteix en les nombroses temptatives efectuades per tal de crear noves espècies d'arbres fruiters, com per exemple els dos fruits obtinguts a la Bètica, mencionats per Plini: <sup>1</sup> la «pruna-poma» —*prunum malinum*—, obtinguda en empeltar una prunera en un pomer, i la pruna-ametlla, obtinguda en empeltar el mateix arbre en un ametller.

48. *Ibid.*, 3, XIII, 1-2.

49. *Ibid.*, 3, XIV.

50. *Ibid.*, 3, XXI, 1.

51. *Ibid.*, 3, XXI, 2.

52. *Ibid.*, 3, XXI, 3.

53. PLINI, *Nat. hist.*, XIX, 94; DIODOR, IV, 27, 2; DIOSCÒRIDES, *De mat. med.*, II, 171, 2.

54. APICI, *De re coq.*, 4, III, 6 (ceba); 3, XVI, 2 (càrvit).

55. DIOSCÒRIDES, *De mat. med.*, I, 3.

56. PLINI, *Nat. hist.*, XXII, 19, 20.

57. DIOSCÒRIDES, *De mat. med.*, II, 166.

1. PLINI, *Nat. hist.*, XV, 42.

*Les figues.* Les figues de Lusitània<sup>2</sup> i les de Sagunt<sup>3</sup> eren ja conegudes a Roma durant l'època republicana. Plini esmenta també les figues de Sagunt, que considera excel·lents.<sup>4</sup> Per Columella sabem que a Hispània les figues verdes es deixaven assecat al sol i després se'ls donava forma d'estel o de flor, o bé eren amassades per fer-ne pa, el qual, exposat novament al sol, després es guardava en pots.<sup>5</sup> Segons aquest mateix agrònom, a la Bètica els peixos de viver eren alimentats a l'hivern amb figues seques.<sup>6</sup> Plini diu que a Hispània, concretament a Ebussus, només es deixaven assecat les figues de bona qualitat.<sup>7</sup> El geògraf Estrabó creu que la figuera constitueix una de les riqueses del litoral ibèric.<sup>8</sup>

Les figues es menjaven fresques o bé es deixaven assecat al sol a partir del mes d'agost, i després es conservaven en gerres de terrissa.<sup>9</sup> Sovint també s'aixafaven per obtenir una mena de pasta anomenada *cacica pressa*.<sup>10</sup> Apici recomana que es conservin en un recipient amb mel.<sup>11</sup>

*Les pomes.* Segons Estrabó i Servi Gramàtic, les pomeres dels jardins de les Hespèrides, a la Bètica, produïen pomes d'or.<sup>12</sup>

Les pomes es consumien sobretot fresques. Per poder-ne menjar fora de temps se seleccionaven les més sanes i es conservaven sobre una fina capa de palla en una habitació ben fresca i seca construïda amb aquesta finalitat.<sup>13</sup> Algunes vegades eren bullides amb aigua de mar, assecades i després es penjaven.<sup>14</sup> També podien ser conservades en recipients ben tancats i colgats en una fossa o a la sorra,<sup>15</sup> o en capses de fusta de tiller o de roure.<sup>16</sup> Apici recomanava, com per a totes les altres fruites, que es conservessin amb mel.<sup>17</sup>

*Les peres.* En temps de Plini hi havia més de quaranta varietats de peres.<sup>18</sup> Una d'aquestes varietats, la *pira numi...iana*, ha estat considerada per alguns autors —Shulten, entre altres— procedent de Numància,<sup>19</sup> i per altres de Numídia.<sup>20</sup> Nosaltres ens inclinem més per la segona traducció.

2. POLIBI, 34, 8, 4.

3. CATÓ, *Opus agric.*, 8.

4. PLINI, xv, 72.

5. COLUMELLA, *R.R.*, VIII, 17, 15.

6. *Ibid.*, XII, 15, 5.

7. PLINI, xv, 82.

8. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 4, 6.

9. COLUMELLA, XII, 15, 1; PLINI, xv, 34 i 82.

10. *Ibid.*, XII, 15, 3.

11. APICI, *De re coq.*, I, XII, 4.

12. ESTRABÓ, III, 2, 13; S. GRAMÀTIC, *Aeneid.*, IV, 484.

13. VARRÓ, *R.R.*, I, 59, 2; PLINI, xv, 59.

14. APICI, I, XII, 2; PLINI, xv, 60.

15. PLINI, xv, 65.

16. COLUMELLA, XII, 47, 5.

17. APICI, I, XII, 4.

18. PLINI, xv, 53-58.

19. GROSSE, *Fontes VIII*, p. 186.

20. ANDRÉ, *Pline, livre XV* (1960).

Es menjaven fresques o bé es conservaven deixant-les assecar al sol per tal de poder-ne disposar durant l'hivern.<sup>21</sup>

*Les cireres.* N'hi havia, com en el cas de les pereres, múltiples varietats. Les de Lusitània, mencionades per Plini, tenien la carn molt forta i un gust excel·lent.<sup>22</sup>

Se servien fresques, o es conservaven per a l'hivern dins de pots de mel<sup>23</sup> o deixades assecar al sol.<sup>24</sup>

*Les prunes.* Coneixem l'existència de prunes a Hispània a través de tota una colla de fonts transmeses per Galè.<sup>25</sup> Aquest autor hi fa una descripció de la planta, dóna instruccions concretes per al seu ús i diu que purguen d'una manera molt més dràstica que les de Damasc. Plini parla també de les prunes bètiques obtingudes en empeltar una prunera en un pomer o un ametller.<sup>26</sup>

N'hi havia també moltes varietats, i es menjaven crues, assecades al sol o confitades en recipients plens de mel.<sup>27</sup>

*Els codonys.* El codony, introduït a Itàlia des d'orient durant el segle III d.C., era conreat també a Hispània, província especialitzada en la preparació d'una pasta de codony confitat que Roma importava.<sup>28</sup>

Es menjaven frescs o confitats, i per a conservar-los es posaven en recipients tancats plens de mel, la qual es recuperava perquè era molt buscada pel seu perfum.<sup>29</sup>

*Els dàtils.* Les palmeres datileres, documentades a Hispània per Cassi Dió, Valeri Màxim i Plini,<sup>30</sup> produïen en aquesta província uns dàtils no tan dolços coms el d'Àfrica, però molt bons.

Els dàtils més estimats del món romà eren els de Síria, que s'importaven secs i es venien a les representacions teatrals.<sup>31</sup> Per la seva dolçor eren molt emprats en la cuina per endolcir els plats, tant de peix com de carn o de llegums.<sup>32</sup>

*El raïm.* El raïm servia principalment per fer vi, però també es menjava fresc o sec. Com diu Columella,<sup>33</sup> «la vinya es planta per menjar-ne els fruits o per premsar-los».

21. VARRÓ, I, 19, 3; COLUMELLA, XII, 14.

22. PLINI, XV, 103.

23. APICI, I, XII, 4.

24. PLINI, XV, 104.

25. GALÈ, *De sanit. Tuend.*, v, 9, 4; *De alim. fac.*, II, 31, 2-3; *De bon malisque suc.*, v, 15; VI, 51.

26. PLINI, XV, 42.

27. APICI, I, XII, 4.

28. GALÈ, *De bon malis. suc.*, VI, 603.

29. APICI, I, XII, 3.

30. CASSI DIÓ, 43, 41, 2; V. MÀXIM, III, 2, 13; PLINI, XIII, 26.

31. PLINI, XIII, 44-45.

32. APICI, 8, VIII, 2-3, 9, XII; etc.

33. COLUMELLA, III, 3, 1.



Les varietats de vinya eren nombrosíssimes, però només eren destinades a la producció de raïm de taula aquelles que eren pròximes a les ciutats, car el transport malmetia molt el raïm, o les que tenien més bon aspecte i més bon gust, com, per exemple, les anomenades *ambrosia*, *bumastus*, *cerennia*, *duracina*, etc.

Les fonts que fan referència a les vinyes hispàniques no parlen en general del seu raïm, sinó del vi que produïen; per tant, les esmentarem més tard en parlar de les begudes.

L'única font que fa allusió al raïm és la transmesa per Plini, el qual, tot tractant d'una classe de cep anomenat *cocolobis*, diu que dona dues varietats de raïm: una amb el gra oblong i l'altra amb el gra rodó. Ambdues, però, eren emprades en l'elaboració de vi.<sup>34</sup>

Per tal de conservar el raïm s'idearen una gran quantitat de procediments: deixar-los assecar al sol, mitjançant la qual cosa s'obtenien les panses —*uva passa*—; deixant-los assecar lentament al *fumarium* (habitació situada al pis superior de les vil·les rústiques, on anava a parar el fum de la llar) —*uva fabrilis*—; fresc i penjat als graners, on la pols dels cereals en facilitava la dessecació —*uva pensilis*—; i posant-lo en pots després de cobrir-lo amb cendra bullent —*uva ollaris*—; etc.<sup>35</sup>

*Les olives.* L'oliva fou el fruit de conserva per excel·lència.

Són força nombroses les fonts que fan allusió al conreu d'oliveres a Hispània; molt poques, però, parlen del gust, de la qualitat o del consum de les olives. Per Plini sabem que a la vora d'Emèrita s'hi feien unes olives que si es deixaven assecar tenien un gust més dolç que el de les panses;<sup>36</sup> i per Galè sabem que a Hispània les olives blanques eren premsades abans de madurar.<sup>37</sup>

Les olives eren conservades en sal, vinagre, *amurca* —suc extret de les olives durant la primera premsada—, most cuit o oli aromatitzat amb herbes del camp, principalment fonoll.<sup>38</sup>

Es menjaven senceres o bé aixafades i amanides amb oli i vinagre.

Moltes altres fruites procedents d'Orient, com els préssecs, les nespres, els albercocs, les garrofes, entre altres, o d'Àfrica —síndries, melons, etc.—, introduïdes a Itàlia durant el segle I d.C., foren també consumides pels romans. Desconeixem, però, si foren cultivades pels hispanoromans.

Els fruits o les baies de plantes salvatges com les móres (*Rubus fruticosus* L.), les cireres de pastor (*Arbustus unedo* L.), les maduixes (*Fregaria vesca silvestris* L.) o les baies de llentiscle (*Pistacea lentiscus* L.) constituïren també, sobretot per a la gent del camp, una font d'alimentació no negligible.

*Les glans. Els fruits secs.* Les glans (de roure, alzina, etc.) van constituir un aliment força important per als pobles que habitaven terres privades de cereals.

34. PLINI, xv, 52.

35. *Ibid.*, xv, 64-67; xxiii, 15.

36. *Ibid.*, xv, 17.

37. GALE, *De sanit. Tuen.*, III, 6, 5.

38. PLINI, xv, 16.

A Celtibèria i a Lusitània, per exemple, foren molt sovint emprades per fer una mena de pa,<sup>39</sup> i a tot Hispània es torraven sota la cendra i es menjaven al final dels àpats.<sup>40</sup> Segons el poeta Gelli, les glans de roure d'Hispània eren exportades a tota la Mediterrània.<sup>41</sup> Possiblement la seva importància en l'alimentació hispanoromana va anar minvant a mesura que el conreu de cereals es va anar estenent per tota la península.

*Les castanyes.* Tot i que foren introduïdes tardanament a Itàlia, procedents d'Àsia Menor, sembla que foren fàcilment aclimatades a Hispània, car Gelli les menciona com un dels productes hispànics que eren objecte d'exportació.<sup>42</sup>

Acostumaven a menjar-se bullides o torrades,<sup>43</sup> o preparades en forma de puré.<sup>44</sup> Si es volien conservar per a l'hivern es posaven en gerres colgades a la sorra.<sup>45</sup>

*Les nous.* Constituïen, com les castanyes i les glans, un dels comestibles que Hispània exportava arreu de la Mediterrània.<sup>46</sup>

Es menjaven torrades i acompanyades de raïm i figues a l'hora de les postres,<sup>47</sup> i, segons Apici, eren un ingredient de nombroses receptes.<sup>48</sup>

*Les ametlles.* Hom les menjava fresques o torrades, i Apici les inclou, torrades o no, en nombroses receptes.<sup>49</sup>

Les tenim documentades a Hispània a través de Plini.<sup>50</sup>

*El festuc.* Fou introduït des de Síria a Itàlia i després a Hispània per Flac Pompeu el 37 d.C.<sup>51</sup> Desconeixem quin ús se'n feia en l'alimentació, car les fonts només l'esmenten en parlar de productes medicinals.<sup>52</sup>

*Els pinyons —nucli pinei—* foren consumits en grans quantitats a Itàlia. Tot i que no tenim cap font que hi faci referència, l'existència de nombrosos boscos a la península permet suposar que aquests fruits foren també consumits pels hispanoromans.

Les pinyes eren recollides abans d'obrir-se, es deixaven assecar al sol i després se'n treien els pinyons per conservar-los.

39. *Ibid.*, XVI, 15.

40. ESTRABÓ, III, 3, 7.

41. GELLI, *Noc. Attic.*, VI, 16, 6.

42. *Ibid.*, VI, 16, 5.

43. PLINI, XV, 44.

44. AELI, 5, II, 2.

45. PALLADI, *Opus agric.*, XII, 7, 22.

46. GELLI, VI, 16, 6.

47. APICI, 3, II, 3.

48. APICI, 7, XIII, 4; etc.

49. *Ibid.*, 2, II, 10; 6, V, 3.

50. PLINI, XV, 42.

51. *Ibid.*, XV, 91.

52. *Ibid.*, XIII, 51; XXIII, 150.

Es menjaven crus o torrats, i intervenien en la confecció de moltes receptes.<sup>53</sup>

En general, els fruits secs, excepte les glans, eren únicament utilitzats com a postres o com a condiment.

### 3. ELS CEREALS

Els cereals són els productes agrícoles hispànics més mencionats pels autors clàssics.

Les fonts demostren que, ja a l'arribada dels romans, la producció cerealícola era abundant a la major part de la península, d'on, en temps d'escassetesa de queviures, Roma mateix importava cereals.<sup>1</sup>

Són moltes les fonts que parlen del conreu de cereals a Hispània durant l'època republicana. Tant la Bètica<sup>2</sup> com la Celtibèria,<sup>3</sup> concretament les terres dels vacceus, d'una gran riquesa cerealícola,<sup>4</sup> i Lusitània,<sup>5</sup> eren grans productores de cereals. Únicament a la franja nord de la península, on l'agricultura era molt rudimentària i pobra i, en general, les activitats agrícoles estaven en mans de les dones<sup>6</sup> —i on durant la campanya d'Ilerda les ciutats pirinenques entregaren ramats a Cèsar perquè no tenien blat, i les tribus que li van donar suport no van poder-li oferir cap tipus de cereals perquè no en sembraven—,<sup>7</sup> sembla que aquest conreu no era practicat.

Pel que fa a l'alt imperi, l'augment de terres dedicades als conreus de la vinya i l'olivera, documentat tant per les fonts escrites com per les restes arqueològiques, unit al fet que el nord d'Àfrica es convertís en el graner de Roma —a l'època republicana, en canvi, sovint era Hispània la província que aprovisionava Roma de cereals—, sembla que va tenir repercussions negatives per a la producció cerealícola peninsular. De tota manera, per Dió de Prusa, Cassi Dió, Estrabó, Plini i Columella sabem que la península, sobretot la Bètica, continuava exportant blat;<sup>8</sup> que l'ordi del sud d'Hispània proporcionava dues collites, una a l'abril i l'altra a l'estiu,<sup>9</sup> i que el blat produïa cent vegades la llavor sembrada.<sup>10</sup> Columella esmenta un tipus de blat hispànic que, sembrat a la primavera, podia ser collit al cap de tres mesos —*semenstrem*—. <sup>11</sup> Per Plini sabem també que al

53. APICI, 2, II, 10; 2, III, 1; 2, v, 1; etc.

1. CÍCERÓ, *Pro Balbo*, 40.
2. CÈSAR, *B. C.*, II, 18; DIÓ CASSI, *Hist.*, 43, 33; CÍCERÓ, *Pro Bal.*, 40.
3. VARRÓ, *R. R.*, I, 57, 2-3.
4. SALUSTI, *Hist.*, I, 2, 93; I, 95-96; APIÀ, *Iberia*, 76-77.
5. POLIBI, 34, 8, 4.
6. ESTRABÓ, III, 4, 7.
7. CÈSAR, *B. C.*, I, 52 i 58.
8. DIÓ DE PRUSA, *Orat.*, 79, 5; CASSI DIÓ, *Hist.*, 60, 24, 5; ESTRABÓ, III, 2, 4; PLINI, XVIII, 66; COLUMELLA, *praef.*, 20.
9. PLINI, XVIII, 80.
10. PLINI, XVIII, 95.
11. COLUMELLA, II, 9, 7.
12. PLINI, XVII, 31.

sud d'Hispania els cereals eren cultivats en els mateixos camps que les oliveres,<sup>12</sup> procediment confirmat per Sili Itàlic quan diu que la vall del Betis és coberta de cereals i d'oliveres.<sup>13</sup> L'existència de cereals és documentada en altres llocs de la península. Segons Plini, els habitants del nord d'Hispania fabricaven una beguda a base d'ordi i blat molls.<sup>14</sup> Diu també que els pobles hispànics havien inventat una mena de sacs de tela que utilitzaven per passar la farina pel sedàs<sup>15</sup> i que el pa fet amb gra hispànic era molt més lleuger que el d'altres províncies.<sup>16</sup> Per aquest mateix autor sabem que, al seu temps, els cereals abans de ser batuts eren emmagatzemats en sitges, el sòl de les quals es cobria amb una fina capa de palla.<sup>17</sup> Segons Florus, el blat era molt abundant al Camp de Tarragona, i la collita no era inferior a la d'Itàlia;<sup>18</sup> les terres pròximes a Carthago Nova produïen, en canvi, molt ordi.<sup>19</sup>

Pel que fa al baix imperi, únicament la font transmesa pel poeta Claudi Claudià, segons la qual, durant el regnat de l'emperador d'occident Honorí, Gildó va apoderar-se d'Àfrica, va impedir l'exportació de blat i va obligar, per tant, a importar-ne d'Hispania,<sup>20</sup> demostra que la producció cerealícola continuava sent força important a la península.

*L'ordi.* Segons André,<sup>21</sup> els romans conegueren dues espècies d'ordi: *Hordeum hexestium* L. i *Hordeum distichum* L. Ambdues tenen el gra vestit; per tant, abans de moldre-les cal torrar-les per fer-ne desaparèixer la pellofa.

Malgrat la importància que va anar adquirint el blat, l'ordi va continuar sent conreat, car resistia molt bé la intempèrie i servia d'aliment per als ramats,<sup>22</sup> o també per als homes, si la collita de blat era dolenta.<sup>23</sup>

*El blat.* Desconeixem quines foren les espècies de blat cultivades a Hispania. Les existents a Itàlia eren aquestes:

1. Blats durs de gra vestit, anomenats *far* —d'aquí el nom de farina—, dels quals n'hi havia diverses varietats (*zea*, *scandola*, *spelta*, etc.).
2. Blats durs i tendres nus, entre els quals hi havia les varietats anomenades *triticum* o blat barbut i *siligo* o blat comú.

Els blats nus van anar substituint a poc a poc els blats amb midó, difícils de pelar. L'Edicte de Dioclecià esmenta només dues espècies de blat, *frumentum* i *spelta*, ambdós nus.<sup>24</sup>

13. SILI ITÀLIC, *Punica*, III, 402.

14. PLINI, XVIII, 68; XIV, 149.

15. *Ibid.*, XVIII, 108.

16. *Ibid.*, XVIII, 68.

17. *Ibid.*, XVIII, 306.

18. FLORUS, *P. Av. Orator.*, 185, 20.

19. PLINI, XVIII, 75.

20. CLAUDI CLAUDIÀ, *In Eutrop.*, I, 406-408.

21. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 50.

22. PLINI, XVIII, 79.

23. COLUMELLA, II, 9, 14.

24. Edicte de Dioclecià, I, 1; 1, 7.

*Altres cereals.* Tot i que no ens ha arribat cap font clàssica que en referir-se als cereals hispànics faci al·lusió al mill, la civada o el sègol, és lícit de suposar que aquests cereals eren també conreats a la península. Possiblement la seva importància en l'alimentació fou molt més gran que no deixen entreveure els textos.

*Els cereals en l'alimentació.* Quan encara no es coneixien els cereals nus calia torrar el gra per tal d'eliminar-ne la pellofa i poder-los moldre. La torrefacció és esmentada en diversos textos.<sup>25</sup>

Quan els cereals nus van fer la seva aparició, la batuda a l'era es va generalitzar, i la torrefacció només es reservava per a les ocasions en què les pluges impedièn batre'l.

Una vegada feta la torrefacció o la batuda, el gra era sotmès a tota una sèrie de preparacions culinàries per tal de poder-lo emprar en l'alimentació.

La preparació culinària més senzilla era l'anomenada *granea*, i consistia a bullir el blat un cop mòlt i servir-lo amb una mica de llet.

Altres tècniques més sofisticades eren:

— la maceració: els grans de *zea*, *siligo* o *triticum* eren macerats dins aigua, la qual s'anava renovant durant uns deu dies; després es molien els grans molls i es premsaven tot seguit amb un drap. El que s'obtenia es posava al sol i donava una massa formada per fècula que servia principalment per lligar salses.

— la sèmola: s'obtenia generalment del blat anomenat *zea*; el gra era mòlt en un morter, primer per treure'n la pellofa i després per obtenir-ne la sèmola —*alica*—, de diferents qualitats segons la finor. L'*alica* després se solia bullir, però també servia per fer-ne pa o pastissos.<sup>26</sup>

— la farina: s'obtenia en moldre el gra en un molí, i n'hi havia diverses varietats segons la finor i la qualitat.

La principal utilització del gra en l'alimentació era la preparació de sopes —*puls*. Fins i tot després de la invenció del pa aquest plat va continuar tenint molta importància. Aquestes sopes es preparaven amb aigua o llet, i eren considerades molt nutritives.<sup>27</sup> La sopa feta amb ordí era anomenada *polenta*.

Quan el pa va deixar de ser un aliment per als rics, els *puls* canviaren totalment de caràcter i es convertiren en general en un acompanyament de plats a base de carn i molts condiments.<sup>28</sup>

El primer pa dels romans consistia en galetes de pasta no fermentada —*panis non fermentatus* o *azymus*—. La farina utilitzada per fer aquestes galetes era normalment de blat, però també de mill, ordí, glans, faves o qualsevol altra espècie de lleguminoses.

El pa pròpiament dit —*panis*— podia ser fet, com les galetes, amb farina de qualsevol cereal.

Tot i que els romans coneixien el llevat, preparat amb farina de mill amasada amb most o amb farina d'ordí cuita que es deixava agrir, tant la qualitat d'a-

25. VARRÓ, I, 63 i 69; PLINI, XVIII, 61.

26. PLINI, XVIII, 106.

27. PLINI, XXII, 127.

28. APICI, 5, I, 5-4.

quest com la poca quantitat que en posaven a la pasta sembla indicar que el pa que menjaven els romans era molt compacte.

A l'hora de fer la massa utilitzaven molt poca aigua, la qual cosa contribuïa a donar un pa força pesant. Per altra banda, per estalviar feina o bé per economitzar llenya, no s'acostumava a menjar pa fresc, excepte a les ciutats, on els forners treballaven cada dia.

El pa es coïa a l'*artopta*, llar de foc domèstica, al forn, o en una mena de gerres de terrissa o metall col·locades enmig del foc.<sup>29</sup>

Algunes vegades, després de la cocció, la crosta s'untava amb ou i s'hi enganxaven condiments — anet, llavors d'api, fonoll, etc.<sup>30</sup>

Les diferents espècies de pa variaven segons la qualitat de la farina: el de primera qualitat s'anomenava *panis e flore*, el de segona, *panis secundus*, i *panis plebeius* el que menjaven els pagesos, els pobres de les ciutats i els esclaus.<sup>31</sup>

## II. L'ALIMENTACIÓ D'ORIGEN ANIMAL

### 1. El peix

El peix ha constituït sempre un element molt important en l'alimentació dels pobles establerts prop de la costa o dels rius. La gran quantitat de fonts que fan referència a la riquesa piscícola de la Mediterrània, juntament amb les nombroses representacions a base de motius marins en mosaics i ceràmica demostren que el peix fou un producte molt apreciat pels romans.

El seu preu fou sempre força més elevat que el de la carn; en temps de Cató el peix es venia a Roma més car que el bou,<sup>1</sup> i el segle IV d.C. una lliura de peix de primera qualitat valia 24 denaris i el de segona qualitat 16, mentre que una lliura de porc en valia 12, i només 8 una de bou, ovella o cabra.<sup>2</sup>

La lentitud dels transports feia impossible consumir peix fresc lluny de la costa. Com que, per altra banda, l'aprovisionament depenia sempre dels atzars de la pesca o dels capricis de la mar, ja el segle I a.C. nombrosos rics propietaris rurals construïren a les seves vil·les viviers d'aigua salada o dolça — *piscinae* — en els quals criaven, per al consum personal o per a la venda, diverses espècies de peix. Fou força corrent també l'establiment de parcs d'ostres o d'altres mol·luscs en aigua dolça.<sup>3</sup>

*Peixos de mar.* Tot i que possiblement foren moltes les espècies marines utilitzades en la cuina i en l'alimentació hispano-romanes, citarem només les mencionades pels autors clàssics.

29. PLINI, XVIII, 88.

30. *Ibid.*, XX, 185, 168 i 256.

31. *Ibid.*, XVIII, 87-90.

1. PLUTARC, *Quest.*, 4, 4, 2, 9.

2. Edict. Diocl. 5, 1-2.

3. PLINI, *Nat. hist.*, IX, 168.

*El verat.* El verat (*Scomber*) fou un dels peixos més consumits pels romans. Segons Plini,<sup>4</sup> es pescava en grans quantitats a Hispània, sobretot prop de Cartagena i Sexi, on era utilitzat per fabricar *garum*.<sup>5</sup> Estrabó menciona l'illa d'Hèracles, anomenada també *Scombriaria*, per la gran quantitat de verats que s'hi pescaven i amb els quals s'elaborava el millor *garum*.<sup>6</sup> Marcial fa allusió diverses vegades a un peix anomenat *lacertus*, identificat per alguns autors amb el verat,<sup>7</sup> i per uns altres amb tota una colla d'espècies indeterminades.<sup>8</sup> Segons aquest poeta, el *lacertus* és un peix vulgar<sup>9</sup> que figura només als àpats modestos,<sup>10</sup> es pescava sobretot a Sexi (antiga ciutat de la costa propera a l'actual Màlaga), on, a més de ser aprofitat en la indústria del *garum*, se salava i se solia menjar acompanyat d'ous.<sup>11</sup>

Apici dona una recepta de salsa per condimentar el verat bullit feta amb pebre, ceba, comí, ruda verda, mel, vinagre, *garum* i una mica d'oli, tot lligat amb fècula.<sup>12</sup>

*La tonyina.* La tonyina (*l'hunnus*) era pescada en grans quantitats a les costes d'Hispània.<sup>13</sup> Els estudis de fauna procedents d'excavacions arqueològiques demostren que la tonyina era especialment abundant al litoral peninsular. Per Timeu sabem que, abans de l'arribada dels romans, els cartaginesos posaven en conserva tonyines pescades a Gades, se les enduien a Cartago i d'allà les exportaven a tota la Mediterrània.<sup>14</sup> Ateneu i Estrabó diuen que les tonyines de la costa turdetana, concretament les de Gades, eren més grasses i grosses que les d'arreu, perquè s'alimentaven de glans de roure marí.<sup>15</sup> Ateneu diu també que, per fer-ne conserves, s'utilitzaven sobretot els colls, perquè són més gustosos, i els hipogastri, més bons que les altres parts a causa de la gran quantitat de greix que tenen les tonyines d'aquesta zona.<sup>16</sup>

Les tonyines eren consumides tant fresques com en conserva, i les parts més apreciades eren el coll i el baix ventre.

Apici ens n'ha deixat vuit receptes: a la brasa, bullida, rostida, o farcida, i quasi sempre acompanyada d'una salsa feta amb pebre, comí, ceba, menta, ruda, avellanes, dàtils, mel, vinagre, mostassa i oli.

*Gall o peix de Sant Martí.* El gall (*Faber*) devia ser força més freqüent a l'Atlàntic que a la Mediterrània, car les úniques fonts que hi fan referència par-

4. PLINI, IX, 49.

5. PLINI, XXXI, 94; XXXII, 46.

6. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 4, 6.

7. COTTE, *Poissons et animaux aquatiques au temps de Pline*, p. 91.

8. DE SAINT DENIS, *IX Pline*, ps. 52-53.

9. MARCIAL, *Epigr.*, VII, 78, 1.

10. *Ibid.*, XII, 19, 1.

11. *Ibid.*, X, 48, 11; XI, 52, 7; XI, 27, 3; XIII, 40.

12. APICI, *De re coq.*, 10, III, 1.

13. PLINI, IX, 49.

14. TIMEU, *De mirab. ausc.*, 136.

15. ESTRABÓ, III, 2, 7; ATENEU, *Dipnos*, 315D.

16. ATENEU, *Dipnos*, 315D.

len del que es pescava a Gades, on era molt apreciat i rebia el nom de «Zeus».<sup>17</sup>

*La morena.* Les morenes (*Muraenae*) més famoses de la Mediterrània eren les de l'estret de Sicília, anomenades *flutae*,<sup>19</sup> i les de la desembocadura del Betis (Guadalquivir). El seu gust exquisit la convertí en un dels peixos més criats en viviers d'aigua de mar.<sup>20</sup>

Segons Estrabó,<sup>21</sup> les morenes que es pescaven a la costa de Turdetània sobrepassaven sovint les 90 mines (36,71 kg). Per Aulus Gelli<sup>22</sup> sabem que eren un dels ultramarins que s'exportaven del sud d'Hispania, i per Suetoni<sup>23</sup> que la substància blanca i tova que es troba a les morenes mascles formant part dels elements reproductors es feia portar de Gades a Roma i constituïa un plat exquisit. Columella diu que aquest peix era molt apreciat a Gades.<sup>24</sup>

Apici en dona sis receptes, a la brasa o bullida, i sempre acompanyada amb salses.<sup>25</sup> Una de les receptes de salsa per a la morena bullida consta de pebre, càrvit, grans d'api, coriandre, menta seca, pinyons de pi, ruda, mel, vinagre, vi, *garum* i un xic d'oli, tot lligat amb fècula.<sup>26</sup>

*L'esturió.* L'esturió (*Acipenser*) és, segons Marcial,<sup>27</sup> un peix digne de la taula dels emperadors.

Ateneu de Naucratis diu que els que es pescaven prop de Gades eren força grossos i els morros eren aprofitats per fer-ne conserves.<sup>28</sup>

Apici no dona cap recepta d'esturió. Això és degut, segons André,<sup>29</sup> al fet que aquesta espècie, tot i ser la més estimada durant la República, fou rarament pescada a la Mediterrània després del canvi d'era.

*El congre.* Els congres (*Congri*) que es pescaven al litoral de Turdetània semblaven monstres, de tan grossos que eren, i arribaven a sobrepassar les 90 mines (36,71 kg).<sup>30</sup> Pausànies menciona també un monstre marí prop de Gades que podria ser identificat amb un gran congre.<sup>31</sup>

Apici serveix el congre rostit amb una salsa feta amb pebre, comí torrat, orenga, ceba seca, rovells d'ou dur, vi, vi amb mel, vinagre, *garum* i xarop de figues.<sup>32</sup>

17. APICI, 10, 3, 4-5; 9, x, 1-5.

18. PLINI, x, 68; COLUMELLA, R. R., VIII, 16, 9; OVIDI, *Halieut.*, 110.

19. PLINI, IX, 169.

20. COLUMELLA, VIII, 16, 1; VIII, 17, 8.

21. ESTRABÓ, III, 2, 7.

22. AULUS GELLI, *Not. Attic.*, VI, 16, 5.

23. SUETONI, *Hist.*, 13, 5.

24. COLUMELLA, R. R., VII, 16, 9.

25. APICI, 10, II, 1-6.

26. APICI, 10, II, 5.

27. MARCIAL, XII, 91.

28. ATENEU, *Dipnos*, 315D.

29. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 97.

30. ESTRABÓ, III, 2, 7.

31. PAUSÀNIES, x, 4, 6.

32. APICI, 10, I, 9.



*Cetacis.* Estrabó i Plini<sup>33</sup> esmenten diversos cetacis —tauró, balena— prop de les costes de Gades.

Per Apici i Plini sabem que determinades parts, el baix ventre i el fetge sobretot, dels taurons eren molt apreciades pels romans. És possible, doncs, que els cetacis presents prop de Gades fossin també utilitzats en la cuina hispanoromana.

*Salpa.* Aquest peix (*Salpa*), que calia estovar a cops de bastó abans de fer-lo coure, era molt estimat a Eivissa i en canvi era negligit a la resta del món romà.<sup>34</sup>

Altres espècies consumides a les regions marítimes de la Mediterrània, però que no tenim documentades a Hispània, eren aquestes: l'anguila de mar (*Acus*), l'orada (*Aurata*), l'anxova (*Gerres*), el llenguado (*Solea*), el llobarro (*Lupus*), la sardina (*Sardina*), la maira (*Asellus*), el rap (*Rana marina*), el moll (*Mullus*), etc.

*Crustacis i molluscs.* La utilització culinària de crustacis, malgrat que no la tenim documentada a Hispània, queda demostrada per la multitud de receptes que trobem a l'obra d'Apici.

Per a aquest gastrònom, les gambes i els escamarlans (*Cammarus* o *Caris*), les galeres (*Squilla*), els gamarussos (*Escatus*) i les llagostes (*Lacusta*), rostides o preparades en forma de mandonguilles, servien sobretot d'acompanyament.<sup>35</sup> També es menjaven, però, bullides i acompanyades d'una salsa feta amb pebre, julivert, menta seca, força comí, mel, vinagre i *garum*,<sup>36</sup> o a la brasa.<sup>37</sup>

Els molluscs eren designats amb els mots *conchae* o *conchylyia*.

Les úniques *conchae* esmentades per les fonts que fan referència a Hispània són les *murex* i *bucinus*, pertanyents a la sèrie de petxines d'on s'extreu la púrpura,<sup>38</sup> i les ostres.<sup>39</sup> Diverses fonts parlen de la riquesa en petxines del litoral peninsular, sense especificar, però, de quines espècies es tracta.<sup>40</sup>

Les petxines anomenades *murex* i *bucinus* es criaven sovint en vivers d'aigua salada<sup>41</sup> i eren, segons Plini,<sup>42</sup> fàcils de digerir i molt nutritives. Estrabó diu que aquests molluscs tenien a Carteia una capacitat de 3,29 litres.<sup>43</sup>

L'ostra (*Ostreum*) fou un dels molluscs més apreciats durant l'època romana. A Hispània eren famoses les de Turdetània,<sup>44</sup> més grosses que arreu, les de Barcelona<sup>45</sup> i Tarragona, molt bones i criades en vivers,<sup>46</sup> i les d'Ilici,<sup>47</sup> que tenien un color vermellós.

33. PLINI, IX, 8, 13; ESTRABÓ, III, 2, 6.

34. PLINI, IX, 63.

35. APICI, 2, I, 1; 2, I, 3; 9, I, 4.

36. *Ibid.*, 9, I, 3.

37. *Ibid.*, 9, I, 2.

38. ESTRABÓ, III, 2, 6.

39. PLINI, XXXII, 60; ESTRABÓ, III, 2, 6; AUSONI, *Epist. Lib.*, 27, 87.

40. PLINI, IX, 92; ESTRABÓ, III, 2, 6; III, 3, 1.

41. COLUMELLA, VIII, 16, 7.

42. PLINI, IX, 130.

43. ESTRABÓ, III, 2, 6.

44. *Ibid.*, III, 2, 6.

45. AUSONI, *Epist. Lib.*, 27, 87-89.

46. ORIBASI, *Lib.*, II, 58, 6.

47. PLINI, XXXII, 60.

Plini i Columella<sup>48</sup> parlen extensament dels parcs artificials d'ostres creats en nombroses propietats privades. Aquest fet, juntament amb l'Edicte de Diocleciana que en fixa el preu a 100 denaris les cent unitats, el doble del que valien la resta de molluscs,<sup>49</sup> i la raresa relativa, demostra el gust dels romans per aquesta espècie.

Les ostres, com la major part de molluscs, acostumaven a menjar-se crues i amanides amb *garum* o altres salses més complicades,<sup>50</sup> o també preparades en forma de mandonguilles i servides com a complement d'altres plats.<sup>51</sup>

Altres molluscs emprats en la cuina romana foren l'erició (*Echinus*), el musclo (*Mitalus*), la cloïssa (*Tapes*), etc.

Tenim també força notícies de cefalòpodes. Segons Estrabó, els pops de la costa de Turdetània arribaven a pesar un talent (23,55 kg),<sup>52</sup> i per Plini sabem que els pops que es pescaven a Carteia eren d'enormes dimensions, s'alimentaven de petxines i per matar-los calia utilitzar tridents.<sup>53</sup> Apici dona una sola recepta: serviu els pops amb pebre i *garum*.<sup>54</sup>

El calamars (*Colligo*) que es pescava al litoral de la Bètica era gegantí segons Plini, d'uns 92 cm de llargada segons Estrabó.<sup>55</sup> Es menjava en forma de mandonguilles amanides amb *garum*<sup>56</sup> o bé farcits amb pebre, ruda, mel, *garum*, càrvit i unes gotes d'oli.<sup>57</sup>

La sípia (*Sepia*), enorme també la d'Hispania,<sup>58</sup> es menjava farcida, bullida o picada formant mandonguilles,<sup>59</sup> i sovint es feia coure en la seva pròpia tinta: <sup>60</sup> «Preneu sípies petites i feu-les coure amb la seva pròpia tinta. Afegiu-hi oli, *garum*, vi, porro i coriandre. Feu-ho coure. Quan això estigui cuit, piqueu pebre, orenga i un xic de càrvit, remulleu-ho amb el brou i treballeu-ho amb vi. Talleu les sípies ben petites i tireu-hi al damunt un polsim de pebre.»

*Peixos de riu.* Com diu André,<sup>61</sup> la lectura dels textos fa l'efecte que els peixos de riu no van tenir un paper gaire important en l'alimentació romana. Pel que fa a Hispania, únicament Estrabó parla de la riquesa del riu Teix en peix i petxines.<sup>62</sup>

Possiblement la carpa (*Carpa*), la truita (*Tructa*), el salmó (*Esax*) i el burret (*Gobio*), entre altres, foren consumits pels hispanoromans.

*Les conserves de peix.* Cal parlar, per acabar, de les conserves de peix, no

48. *Ibid.*, IX, 168; COLUMELLA, VIII, 16, 7.

49. Edict. Diocl., 5, 6.

50. APICI, I, XIV, 1-2; 9, VI.

51. *Ibid.*, 9, XIV.

52. ESTRABÓ, III, 2, 6.

53. PLINI, IX, 89; IX, 92-93.

54. APICI, 9, I.

55. PLINI, IX, 93; ESTRABÓ, III, 2, 6.

56. APICI, 2, I, 1-2.

57. *Ibid.*, 9, III, 1-2.

58. PLINI, IX, 93.

59. APICI, 2, I, 1; 9, IV, 1-4.

60. *Ibid.*, 5, III, 3.

61. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 107.

62. ESTRABÓ, III, 3, 1.

només per la importància que tingueren en l'alimentació, sinó perquè la indústria de salaó hispànica fou una de les més importants de l'imperi romà.

Ja en època hellenística diversos autors<sup>63</sup> elogiaven els salaons de Gades, envasades i exportades arreu de la Mediterrània pels cartaginesos.

L'arqueologia, mitjançant les nombroses restes d'instal·lacions industrials relacionades amb la fabricació de salaó o *garum* —piscines excavades a la roca que comuniquen directament amb el mar, vivers, magatzems amb restes d'escales de peix i hams, forns d'àmfores destinades a contenir aquests productes—, localitzades a molts jaciments de tota la costa de la Península,<sup>64</sup> des de Barcelona fins a Portugal (costa de l'actual Algarbe), demostra la gran importància que adquirí aquesta indústria durant l'època romana.

Els principals centres productors de salaó i *garum* de la península foren Gades, on les conserves, elaborades amb colls de tonyina i morros d'esturió,<sup>65</sup> són més dolces i delicades que les d'Amiclea; Carteia, Belo i Manlaria;<sup>67</sup> Malaca i Sexi;<sup>68</sup> Carthago Nova,<sup>69</sup> centre que utilitzava sobretot el verat i la tonyina en l'elaboració. Malgrat que només una font fa al·lusió a les salaons de la costa dels actuals Països Catalans —Ausoni agraeix al seu fill que li hagi enviat *muria* de Barcelona—,<sup>70</sup> les nombroses restes d'instal·lacions industrials destinades a l'elaboració d'aquest producte localitzades a tota aquesta àrea —Roses (Alt Empordà),<sup>71</sup> Tossa de Mar (Selva),<sup>72</sup> Vilanova i la Geltrú (Garraf), Calafell (Baix Penedès), Cambrils (Baix Camp), a Catalunya;<sup>73</sup> Calp (Marina Baixa), Manisses (Horta), Santa Pola (Baix Vinalopó) i Xàbia (Marina Alta), al País Valencià—<sup>74</sup> indiquen que en aquesta zona del litoral la indústria de salaó va tenir també força importància.

Una gran part de les salaons produïdes a Hispània era destinada a l'exportació,<sup>75</sup> concretament a Itàlia, on, segons Claudi Elià, comerciants hispànics tenien diversos magatzems.<sup>76</sup>

El procediment que se seguia en la fabricació de salaó de peix consistia a introduir el peix, sencer o a trossos segons la grandària, en grans recipients plens de salmorra fins a arribar a la completa saturació; després es dipositava en àmfores o gerres de terrissa fins a l'hora de ser consumit.<sup>77</sup>

63. EUPOLIS, *Comic. Attic.*, frag. I, 310; ANTÍFANES, frag. II, 43; NICÒSTRAT, frag. II, 220; TIMEU, *De mirab. Ausc.*, 136.

64. PONSICH-TARRADELL, *Garum et industries antiquae de salaison dans la Méditerranée Occidentale* (París 1965).

65. ATENEU, *Dipnos*, 315 D.

66. ATENEU, III, 121 A.

67. ESTRABÓ, III, 1, 8; PLINI, IX, 48.

68. ESTRABÓ, III, 4, 2; PLINI, XXXII, 146; MARCIAL, VII, 78.

69. TIMEU, 136; ESTRABÓ, III, 4, 6; PLINI, XXXI, 94.

70. AUSONI, *Epist. Lib.*, 25.

71. NOLLA-NIETO, *Una factoria de salaó de peix a Roses*. GEORGES, *Les villas hispano-romaines*, p. 260.

72. *Les excavacions arqueològiques a Catalunya en els darrers anys*, p. 342.

73. «Informació Arqueològica», núm. 30 (1979).

74. PONSICH-TARRADELL, *op. cit.*

75. LLUCIÀ, *Navigium*, 23; AULUS GELI, VI, 16, 5; ESTRABÓ, III, 2, 6.

76. CLAUDI ELIÀ, *De nat. anim.*, XIII, 6.

77. PLINI, IX, 92.

Segons les fonts literàries, els peixos utilitzats a Hispània per fer aquestes conserves, anomenades generalment *muriatica* o *salsamenta*,<sup>78</sup> eren el verat, la tonyina, l'esturió, el *lacertus* (peix no identificat) i el gall.

El preu de les salaons era proporcionat a la seva qualitat i reputació.<sup>79</sup> L'Edicte de Dioclecià fixa el preu de les de qualitat ordinària a sis denaris la lliura,<sup>80</sup> mentre que el peix fresc en valia 24 o 12 segons que fos de primera qualitat o de segona.

Les nombroses receptes que dona Apici de peix en conserva són molt semblants a les de peix fresc.<sup>81</sup> N'hi ha una que diu: «Agafeu el peix salat que us calgui, traieu-li les espines i cocu-lo amb oli. Agafeu cervells cuits, carn de peix, fetges de pollastre, ous durs i formatge fresc, bulliu-ho tot i escalfeu-ho en una safata —*patella*. Piqueu pebre, orenga, ruda, vi, vi amb mel i oli, poseu-ho en un plat i cocu-ho a foc lent. Lligueu-ho amb ous crus, escampeu-hi un polsim de comí i serviu-ho.»

## 2. La carn

A través de les obres dels agrònoms, des de Cató fins a Palladi, es veu que la ramaderia va anar adquirint al llarg de l'època romana un paper cada cop més important dins l'economia agrària.

Cató, que no dedica cap dels 170 capítols de què consta el seu tractat a la ramaderia, diu que tant l'equipament d'un camp d'oliveres de 240 *iugera*,<sup>1</sup> com el d'una vinya de 100 *iugera*,<sup>2</sup> ha de constar de bous, ases i ovelles. La finalitat d'aquests animals, però, era exclusivament agrícola: els bous per llaurar, les ovelles per obtenir-ne fems i els ases per fer anar els molins. Sembla, doncs, que a l'època republicana la carn que es consumia s'obtenia molt més de la caça que no pas dels animals domèstics, la selecció dels quals es feia amb un altre objecte.

De tota manera, això seria només vàlid per a aquelles àrees on l'agricultura estava força desenvolupada —la Bètica, la costa de la Tarraconense i una petita part de Lusitània, en el cas d'Hispània. A la resta, és a dir, en una gran part del centre i a tot el nord de la península, el règim de vida era fonamentalment pastoral; la carn, per tant, havia de constituir una de les bases fonamentals de l'alimentació. El gran consum de carn que feien els pobles d'aquestes àrees peninsulars és mencionat per diversos autors: Diodor,<sup>3</sup> per exemple, diu que

78. COLUMELLA, VIII, 17, 52.

79. PLINI, XIX, 16-21.

80. Edict. Diocl., 5, 5.

81. APICI, 3, XX, 4; 4, II, 17, 4, II, 21-25.

82. *Ibid.*, 4, II, 17.

1. CATÓ, *De agric.*, XII, 1.

2. CATÓ, XIII, 1.

3. DIODOR, V, 33-34.

els celtibers s'alimentaven de carns variades; segons Estrabó,<sup>4</sup> els pobles de les muntanyes lusitanes s'alimentaven fonamentalment de carn de boc; a través d'Apià, Plutarc i Poliè<sup>5</sup> sabem que els aliments fixats per Escipiò als seus exèrcits durant les guerres celtiberes consistien bàsicament en carn cuïta o crua, i que els numantins es llançaren a lluitar després d'haver menjat carn semicruda.<sup>6</sup>

A les obres de Varró i Virgili<sup>7</sup> l'agricultura i la ramaderia, fins aleshores activitats oposades, apareixen com a complementàries. Si a finals de la república i principis de l'alt imperi, les vil·les combinaven els dos tipus d'explotació, en temps de Plini i Columella, i a causa del desenvolupament de grans latifundis explotats per esclaus, moltes terres es deixaren de conrear i es dedicaren a la ramaderia extensiva. Aquest gran increment que va tenir la producció ramadera, que Plini i Columella denuncien, havia d'influir forçosament en l'alimentació, car la finalitat bàsica d'aquest tipus d'explotació era l'obtenció de productes alimentaris. Aquests mateixos agrònoms i, posteriorment, Apici i Palladi reflecteixen a les seves obres un major consum de carn en la cuina romana. Per tant, tot i les proporcions gegantines que adquirí la ramaderia itàlica en detriment de l'agricultura, no creiem que tinguessin lloc a la península —tant les fonts escrites com les arqueològiques demostren que l'agricultura hispànica va arribar al màxim apogeu al llarg dels segles I-II d.C.—; sí, però, que devia arribar aquest major gust per la utilització a la cuina de la carn procedent d'animals domèstics.

Malgrat aquest major consum, l'Edicte de Dioclecià dona només el preu de la carn de porc —12 denaris la lliura—, bou, ovella i cabra —8 denaris la lliura. Com diu André,<sup>8</sup> aquesta diferència de preu denota potser una preferència de gust, però, sobretot, que el porc fou en realitat l'únic animal criat exclusivament per a l'obtenció de carn.

*El porc.* La producció porcina a Hispània devia ser força important, car diverses fonts hi fan referència. Estrabó, Marcial i dos dels proverbis reunits a l'obra titulada *Paroemigraphi graeci*<sup>9</sup> elogien els pernills dels porcs criats a Cerretània, famosos arreu de la Mediterrània i, com demostra l'Edicte de Dioclecià,<sup>10</sup> àmpliament comercialitzats. Pel que fa als porcs de Lusitània, esmentats per Polibi i Varró,<sup>11</sup> dues soles costelles pesaven 23 lliures romanes (7,5 kg) i el greix era tan abundant, que amidava, des de la pell fins a l'os, un peu i tres dits.

Els porcs, que, com deia Varró, la naturalesa ha donat per als banquets,<sup>12</sup>

4. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 3, 7.

5. APIÀ, *Iber.*, 54 i 85; PLUTARC, *Apoph. regum* 16; POLIÈ, 8, 16, 2-4.

6. FLORUS, I, 34, 11.

7. VARRÓ, llibre II; VIRGILI, *Geòrg.*, llibre III.

8. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 136.

9. ESTRABÓ, III, 4, 11; MARCIAL, XIII, 54; *Paroem. Graec., Prov. Bodl.*, p. 82, 680; *Prov. zen.*, IX, 20.

10. Edicte de Dioclecià, IV, 8.

11. POLIBI, 34, 8, 4; VARRÓ, II, 1, 11.

12. VARRÓ, 2, 4, 10.

vivien durant l'estiu a les muntanyes, on s'alimentaven de fruits, arrels i glans; <sup>13</sup> després, tant els mascles com les femelles, eren castrats, per engreixar-los i després sacrificar-los.<sup>14</sup> Un cop sacrificats, totes les parts del cos eren aprofitades: cap, morro, orelles, cua, costelles, filet, peus, pit i vísceres. El llard, que, segons l'*Expositio totius mundi*,<sup>15</sup> Hispània exportava a la resta del món romà, era molt apreciat com a matèria greixosa. Els budells, omplerts de carn picada i espècies, eren emprats en l'elaboració de nombroses varietats de salsitxes o botifarres.<sup>16</sup>

Els porcells eren també molt estimats i acostumaven a menjar-se bullits, rostits o farcits.<sup>17</sup> Pel que fa a la truja, les parts més estimades eren les mamelles, que se servien bullides o farcides,<sup>18</sup> i la matriu.<sup>19</sup> Les primeres es venien a 20 denaris la lliura, i, la matriu, a 24 denaris la lliura.<sup>20</sup>

*El bou.* El bou fou en un principi un animal intocable —el seu sacrifici es castigava amb la pena capital o l'exili—,<sup>21</sup> car era indispensable en les feines del camp.

Les fonts que fan allusió a la producció bovina hispànica demostren que tenia força importància a tota la península. Polibi, en enumerar els preus de tota una colla de productes lusitans, esmenta els bous per llaurar,<sup>22</sup> i a través de Flavi Arrià, Estrabó, Columella i Plutarc<sup>23</sup> sabem que la riquesa de la Bètica en bous era molt gran.

La poca importància del bou, la vaca i el vedell en la cuina romana queda reflectida en la manca de referències a la qualitat de la seva carn —en temps de Dioclecià es venia a 8 denaris la lliura—,<sup>24</sup> a les seves parts més apreciades, etc. Apici, per exemple, dóna una única recepte de bou, i només quatre de vedella.<sup>25</sup> De totes es desprèn que acostumava a menjar-se bullida o fregida i sempre acompanyada d'alguna verdura.

*L'ovella.* La carn d'ovella, com la de bou, és molt rarament citada.

Malgrat que per a Hispània tenim multitud de fonts que parlen de la producció ovina, únicament Polibi, en enumerar tota una colla de queviures lusitans,<sup>26</sup> sembla considerar-la un producte alimentari. A través de la resta de referències sabem que les ovelles hispàniques havien de ser esquilades dos cops

13. COLUMELLA, 7, 9, 6-7.

14. PLINI, VIII, 209; COLUMELLA, VII, 9, 5.

15. *Exp. tot. mun.*, 59.

16. APICI, 2, IV.

17. APICI, 8, VII, 1-17.

18. APICI, 7, II, 1-2.

19. APICI, 7, I, 1-4.

20. Edicte de Dioclecià, 4, 5.

21. VARRÓ, II, 5, 4.

22. POLIBI, 34, 8, 4.

23. FLAVI ARRIÀ, *Anab.*, II, 16, 4; ESTRABÓ, III, 2, 6; COLUMELLA, II, 2, 22; PLUTARC, *Sert.*, 3.

24. Edicte de Dioclecià, 4, 2.

25. APICI, 8, V, 2 (bou); 8, V, 1-4 (vedella).

26. POLIBI, 34, 8, 4.

l'any,<sup>27</sup> que les de la Bètica eren famoses pel color i la gran qualitat de la llana,<sup>28</sup> i que les de Celtibèria produïen una llana negra emprada en la fabricació d'articles molt rústecs anomenats *sagi*.<sup>29</sup>

La poca acceptació d'aquest producte animal en la cuina romana queda reflectida en el seu baix preu —8 denaris la lliura—<sup>30</sup> i sobretot en el fet que ni Apici ni cap més autor no en dóna cap recepta. Probablement la seva carn apareixia només a la taula de les classes més pobres.

Pel que fa a l'anyell, la informació proporcionada pels autors clàssics sembla indicar que la seva carn era la més apreciada després de la de porc. L'Edicte de Dioclecià la taxa en 12 denaris la lliura, i Apici ens n'ha deixat onze receptes, bullit, rostit o cuit al forn i servit amb tota classe de verdures, espècies i salses.<sup>32</sup>

A Hispània el tenim documentat només a Lusitània.<sup>33</sup>

*La cabra.* Les cabres es reservaren fonamentalment per a la producció de llet; d'aquí que només els mascles inútils, les cabres malaltes i els cabrits fossin sacrificats per aprofitar-ne la carn.<sup>34</sup>

El cabrit era l'animal més estimat de la ramaderia caprina. Es venia, com l'anyell, a 12 denaris la lliura,<sup>35</sup> i Apici en dóna nombroses receptes.<sup>36</sup>

Com en el cas de l'anyell, només Polibi parla dels cabrits d'Hispania.<sup>37</sup>

El consum de carn en conserva fou força més habitual que el de carn fresca, perquè durant una part de l'any la transhumància conduïa els ramats a les muntanyes, i també, excepte a les ciutats, a la inexistència de carnisseries.

Els mètodes que se seguïen en la conservació de la carn variaven en funció del temps que havia de tardar a ser consumida. Si es volia mantenir en bon estat durant uns quants dies, només calia netejar-la bé i guardar-la en un local ben humit i ombrívol,<sup>38</sup> o bé introduir-la en recipients plens de vinagre, coriandre i comí;<sup>39</sup> si, per contra, es volia conservar durant uns quants mesos, s'assecava, al sol, se salava, o es cobria de mel, crua o cuita.<sup>40</sup> Apici recomana bullir dos cops, primer dins de llet, després dins d'aigua, la carn salada.<sup>41</sup>

La carn, tant fresca com en conserva, era preparada de moltes maneres:

27. VARRÓ, II, 11, 8.

28. MARCIAL, *Épigr.*, VIII, 28, 5-6; IV, 28, 2; I, 96, 5; XII, 63, 3-5; XIV, 133; PLINI, VIII, 191; JUVENAL, *Sat.*, XII, 40-42; COLUMELLA, VII, 2, 4-5; etc.

29. DIODOR, V, 32, 2.

30. Edicte de Dioclecià, 4, 3.

31. Edicte de Dioclecià, 4, 47.

32. APICI, 8, VI, 1-10; 7, XII, 1.

33. POLIBI, 34, 8, 4.

34. COLUMELLA, 7, 6, 7-8.

35. Edicte de Dioclecià, 4, 88.

36. APICI, 4, I, 2; 7, X II, 1; 8, VI, 1-10.

37. POLIBI, 34, 8, 4.

38. PLINI, XX, 218.

39. *Geopòniques*, 19, 9, 1.

40. APICI, 1, VII, 1-2.

41. APICI, 1, VIII.

bullida i molt condimentada; <sup>42</sup> cuita en *brochette (vern)*; <sup>43</sup> a la brasa amb graelles (*craticula*); <sup>44</sup> rostida al forn; <sup>45</sup> farcida amb diversos ingredients —cervells, fetge, ous i, naturalment, espècies—; <sup>46</sup> picada i modelada en forma de mandonguilles; <sup>47</sup> i també fregida.<sup>48</sup>

### 3. La caça

La informació que posseïm sobre la caça a la Hispània romana és molt poca, car tant les fonts escrites com les restes arqueològiques que hi fan referència són molt escasses.

Les condicions geogràfiques de la península, amb abundància de boscos, camps de cereals, aiguamolls i prats són particularment favorables a l'existència d'espècies animals molt diverses i, per tant, és de suposar que la caça hi era força abundant.

Segons Aymard,<sup>1</sup> la fauna cinegètica més apreciada durant l'època romana a tota la Mediterrània constava de llops, óssos, porcs senglars, cérvols, cabrits i tota una colla d'animals de muntanya.<sup>2</sup>

Algunes fonts literàries i tota una colla de representacions pictòriques i escultòriques a base de motius cinegètics demostren la gran afecció que els pobles pre-romans (celtes, celtibers i ibers) sentien per la cacera (*venatio*). Com diu un autor llatí, «*Zenobia venata est hispanorum cupiditate*».<sup>3</sup>

Segons Fletcher Valls,<sup>4</sup> la caça per als pobles ibers, practicada normalment a cavall i amb l'ajut del gos, constituïa fonamentalment un exercici viril durant els períodes de pau i també un mitjà de protecció dels ramats. Per als pobles de l'interior de la península, en canvi, la cacera era un element molt important de l'economia de subsistència, no solament a causa de les necessitats de l'alimentació, sinó sobretot de la defensa dels ramats, ja que aquests pobles vivien bàsicament de la ramaderia.

Possiblement la importància econòmica d'aquesta activitat va continuar essent molt positiva per a molts pobles de la península durant els primers anys de l'ocupació romana. A partir de l'alt imperi, però, i com a resultat de la colonització agrícola duta a terme pels romans, la gran caça devia deixar de ser un factor important de l'economia familiar i es convertí gairebé únicament en un esport o divertiment; la caça menor (llebres, conills, ànecs, etc.), en canvi, continuà fornint un complement a l'alimentació dels habitants de la ruralia.

42. APICI, 1, VIII, 1-3.

43. APICI, 7, II, 1; 8, VII, 5.

44. APICI, 8, VI, 4; 7, III, 2.

45. APICI, 8, I, 1; 8, I, 3; 8, VI, 8; 8, VII, 1.

46. APICI, 6, IX, 14; 8, VII, 1; 8, VIII, 1; 8, VIII, 9.

47. APICI, 2, I, 5; 2, I, 7.

48. APICI, 7, 4, 1-6.

1. AYMARD, *Essai sur les chasses romaines* (París 1947), p. 23.

2. PLINI, *Nat. Hist.* XI, 124; XVIII, 151; VARRÓ, *R. R.*, II, 3, 3; III, 12.

3. *Hist. Aug. Tyn. Trig.*, XXX, 18.



Segons Aymard,<sup>5</sup> el gust per la caça a Itàlia va arribar al màxim apogeu durant el segle que va del regnat de l'emperador Domicià al de Caracalla. A causa de la *pax romana* característica de l'alt imperi, la guerra, exercici viril per excel·lència, va haver de ser substituïda per un altre tipus d'exercici del mateix estil: la cacera.

D'altra banda, el desenvolupament dels grans latifundis itàlics que va tenir lloc en aquests temps, els quals destinaven gran part de les terres a boscs —*saltus*—, va contribuir a l'extensió del gust per la caça. Varró, Plini i Sèneca,<sup>6</sup> entre altres, diuen que molts d'aquests *saltus* van convertir-se en grans reserves de caça.

L'arqueologia,<sup>7</sup> juntament amb les fonts escrites, proporcionen dades que, tot i ser potser més el ressò d'una civilització i d'un art que un testimoni de la realitat hispànica, confirmen indirectament la tradicional afecció dels hispànics per la caça.

*La gran caça.* Els únics grans animals de caça documentats a Hispània són: el porc senglar, el cérvol, el cabrit i l'ovella salvatges, l'ós, la gasela i els urials.

*El porc senglar.* Segons Aymard,<sup>8</sup> el porc senglar constituïa la bèstia de cacera preferida, car la gastronomia romana permet reconèixer en aquest animal l'aliment de caça més conegut i estimat del món romà.

Per Marcial sabem que tota la península,<sup>9</sup> i més concretament l'àrea pròxima a Voberca (actual Calatayud),<sup>10</sup> era molt rica en senglars.

La carn de porc senglar era la més cara del mercat —16 denaris la lliura—,<sup>11</sup> i les parts preferides eren el filet, el pit i la cuixa.<sup>12</sup> Per tal de poder menjar la carn dels animals de menys de quatre anys, molt més apreciada que la de les bèsties més grosses, nombrosos latifundis destinaren una part de les seves reserves a la cria de porcs senglars.<sup>13</sup>

La seva carn es menjava a la brasa, rostida,<sup>14</sup> bullida<sup>15</sup> o cuita al forn,<sup>16</sup> i sempre servida amb alguna salsa.<sup>17</sup>

*El cérvol.* Hi ha tota una colla de fonts que parlen d'una cérvola blanca i

4. FLETCHER VALLS, *Els ibers* (València 1983), p. 42.

5. AYMARD, *op. cit.*, p. 11.

6. VARRÓ, III, 13; PLINI, VIII, 78; SÈNECA, *Contr.*, I, pref. XIV.

7. Algunes de les representacions a base de motius cinègètics que s'han trobat a la península són: les esteles procedents de Lara de los Infantes, el mosaic de Dulcitiu de la villa Fortunata, les escenes de cacera existents a la cúpula de la villa romana de Centelles (Constantí, Tarragonès).

8. AYMARD, *op. cit.*, p. 54.

9. MARCIAL, *Épigr.*, I, 49, 24.

10. MARCIAL, I, 49, 14.

11. Edicte de Dioclecià, 4, 43.

12. APICI, *De re cog.*, 8, I, 10.

13. VARRÓ, III, 13, 1, COLUMELLA, *R. R.*, IX, 1, 1; PLINI, XIII, 211.

14. APICI, 8, I, 4-5.

15. APICI, 8, I, 2; 8, I, 6-8.

16. APICI, 8, I, 1; 8, I, 3.

17. APICI, 8, I, 4-5; 8, I, 1-9.

molt ràpida regalada per un lusità a Sertori abans de la batalla de Sucra (València).<sup>18</sup> Segons Gelli, aquesta cérvola manifestava a Sertori el seu avenir.<sup>19</sup> Els cérvols eren també caçats a Turdetània<sup>20</sup> i a Voberca.<sup>21</sup>

La carn de cérvol era també molt estimada pels romans. Es venia, com la carn de porc, a 12 denaris la lliura,<sup>22</sup> i la seva cria en reserves aportava, segons Plini, grans beneficis.<sup>23</sup>

Com que aquesta carn era força dura, l'acostumaven a bullir abans de rostir-la.<sup>24</sup> Apici dóna tota una colla de receptes de salses per acompanyar la carn de cérvol, bullida o rostida,<sup>25</sup> una de les quals consta dels següents ingredients: pebre, espiga de nard, fulla de nard, llavors d'api, ceba seca, ruda verda, mel, vinagre, *garum*, dàtils cariotes, panses i oli.<sup>26</sup>

*El cabrit salvatge.* Per Posidoni<sup>27</sup> sabem que Ibèria era molt rica en cabrits, i per Polibi que, a Lusitània, la carn d'aquesta espècie salvatge era consumida abundantment.<sup>28</sup>

La carn de cabrit, aconseguida a través de la caça però també de les reserves,<sup>29</sup> es venia al mateix preu que la de cérvol, i Apici la serveix bullida o rostida i sempre acompanyada d'alguna salsa.<sup>30</sup> Una de les salses per condimentar el cabrit bullit consta de pebre, una mica de julivert, una mica d'orenga, ruda, *garum*, mel, vi i una mica d'oli, tot lligat amb fècula.<sup>31</sup>

*L'ovella salvatge.* Segons Plini,<sup>32</sup> les ovelles salvatges a Hispània es creuaven amb una altra espècie ovina i s'obtenia un animal que els hispànics anomenaven *umbrus*.

La carn d'aquests animals se servia bullida o rostida i acompanyada d'alguna salsa, com, per exemple, la salsa blanca que dóna Apici, consistent en pebre, farigola, comí torrat, pinyons rostits, mel, vinagre, *garum* i oli.<sup>33</sup>

*L'ós.* Per Plini sabem que els pobles d'Hispània creien que el cervell dels óssos contenien un verí que provocava la ràbia orsina,<sup>34</sup> i per Claudi Claudià<sup>35</sup>

18. PLINI, VIII, 117; PLUTARC, *Sert.*, II, 20; APICIA, B. C., I, 100; VALERI, MÀXIM, I, 2, 4.

19. GELLI, *Noct. Attic.*, XV, 22.

20. JUSTÍ, 44, 4, 2.

21. MARCIAL, I, 49, 14; I, 49, 23.

22. Edicte de Dioclecià, 4, 44.

23. PLINI, VIII, 115.

24. APICI, 8, II, 3.

25. APICI, 8, II, 1-8.

26. APICI, 8, II, 7.

27. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 4, 15.

28. POLIBI, 34, 8, 4.

29. VARRÓ, R. R., III, 3, 3.

30. APICI, 8, III, 1-3.

31. APICI, 8, III, 3.

32. PLINI, VIII, 199.

33. APICI, 8, IV, 1.

34. PLINI, VIII, 130.

35. CLAUDI CLAUDIÀ, *De cons. Estil.*, III, 309-313.

que una de les nimfes del seguici de Diana caçava óssos als Pirineus i a les riberes del riu Teix per als jocs celebrats pel cònsol Estilicó a Roma.

La carn d'ós, obtinguda mitjançant la caça, però sobretot dels óssos que mataven a les arenas, no fou gaire apreciada en la cuina romana. Apici no en dóna cap recepta, i Plutarc diu que les parts més estimades eren les potes.<sup>36</sup>

*La gasela.* La gasela, documentada a Hispània a través de Marcial,<sup>37</sup> fou un dels animals més criat en reserves<sup>38</sup> i enormement consumit. Apici no en dóna cap recepta, possiblement perquè, com diu Juvenal, la seva carn no tenia, segons els rics, cap sabor.<sup>39</sup>

Els *uri silvestri*,<sup>40</sup> molt abundants als Pirineus, el castor<sup>41</sup> i la marta<sup>42</sup> foren també animals caçats pels hispano-romans.

*La caça menor.* Les fonts clàssiques semblen indicar que les llebres, els conills i tota una colla d'aus i de petits ocells van tenir força importància en la cuina i l'alimentació hispano-romanes.

*La llebre.* Per Polibi, Marcial, Plini, Galiè i Claudi Elià<sup>43</sup> sabem que les llebres eren força abundants a tota la península Ibèrica.

Les llebres eren sovint criades en una situació de semilibertat a les *leporaria* dels latifundis, d'on es treien pocs dies abans de sacrificar-les per tal d'engreixar-les.<sup>44</sup>

Apici ens n'ha deixat catorze receptes: bullida,<sup>45</sup> cuita al forn,<sup>46</sup> farcida amb pinyons, ametlles i nous,<sup>47</sup> rostida i acompanyada d'una salsa blanca,<sup>48</sup> desossada i fumada,<sup>49</sup> preparada en forma de mandonguilles,<sup>50</sup> etc. El fetge, els pulmons i la sang de llebre intervenen també en una recepta de *minutal*<sup>51</sup> (guisat de carn).

*El conill.* El conill —*cuniculi*— era, segons Varró,<sup>52</sup> originari d'Hispania. Segons diversos autors, la seva abundància a determinades àrees, concretament

36. PLUTARC, *Quaest.*, 24.
37. MARCIAL, I, 49, 23.
38. COLUMELLA, IX, 1, 1.
39. JUVENAL, *Sat.*, II, 121.
40. SERVI GRAMÀTIC, *Georg.*, II, 374.
41. ESTRABÓ, III, 4, 15.
42. CLAUDI ELIÀ, *De nat. anim.*, XIV, 4.
43. POLIBI, 34, 8, 4; MARCIAL, I, 49, 24; XIII, 60, 2; PLINI, VIII, 217; GALIÈ, *De aliment. fac.*, III, 1, 15; CLAUDI ELIÀ, XIII, 15.
44. VARRÓ, III, 2, 2.
45. APICI, 8, VIII, 1-2.
46. APICI, 8, VIII, 2.
47. APICI, 8, VIII, 3.
48. APICI, 8, VIII, 4.
49. APICI, 8, VIII, 7.
50. APICI, 8, VIII, 8.
51. APICI, 8, VIII, 5.
52. VARRÓ, III, 12, 6-7.

a les Balears, Celtibèria i Turdetània, constituïa una vertadera calamitat, ja que s'alimentava de les arrels de molts arbres i dels cultius.<sup>53</sup>

La seva carn, poc apreciada, valia quatre vegades menys que la de llebre.<sup>54</sup> Apici només en parla en referir-se a les mandonguilles de carn, i diu que són les més bones després de les de paó i de faisà.<sup>55</sup>

Com diu André,<sup>56</sup> tot i que sembla que la gran cuina romana no en va fer gaire cas, la seva venda al comerç juntament amb la seva ràpida reproducció, semblen indicar un fort consum, si més no entre la gent del poble.

*Els ocells de caça.* La cacera d'ocells fou àmpliament practicada durant l'època romana, i intentaren fins i tot de criar-ne en reserves o d'alimentar en gàbies determinades espècies salvatges per tal de poder conservar i multiplicar aquest tipus de caça.

Les úniques espècies mencionades pels textos en parlar d'Hispania són les següents:

— El pioc salvatge (*Avis tarda*), mencionat per Plini;<sup>57</sup> la seva carn és, per a alguns autors, excellent; en canvi, per a altres no ha de ser mai servida a taula.<sup>58</sup>

— El francolí (*Attagena*), introduït a Hispania durant el segle I a.C.<sup>59</sup> Es venia a 20 denaris la peça, i Apici en dona una sola recepta.<sup>60</sup>

— La grua (*Grus*), molt consumida juntament amb dues altres aus anomenades *porphyrio* (podria ser la polla blava) i *buter* (alguna espècie d'aligot), a les Balears.<sup>61</sup>

— El colom, documentat a Hispania a través de les restes de columbaris localitzats a diverses vil·les de la península (Vila-rodona, Tarragona, etc.). Es coneixien dues espècies de colom, el *palumbus* i el *columba sexitilis*, ambdós criats en columbaris. Se solien menjar rostits o bullits.<sup>62</sup> Segons el poeta Marcial, a la vil·la de Marcella, prop de Bìlbilis, hi havia un columbari.<sup>63</sup>

— El cigne (*Cygnus*), abundant, juntament amb altres espècies anàlogues a Celtibèria.<sup>64</sup> És rarament citat com a aliment pels autors llatins, però se sap que se l'engreixava amb aquesta finalitat després d'haver-li cosit les parpelles.<sup>65</sup> Segons Oribasi,<sup>66</sup> la seva carn era molt difícil de digerir.

— La gralla (*Carvus*), abundant a la Bètica i a les Balears, on era menjada amb molt de gust.<sup>67</sup>

53. VALERI CATUL, *Carm.*, 37, 18; POLIBI, XII, 3, 10; PLINI, VIII, 104; XI, 196; MARCIAL, XIII, 60, 1-2; HESIQUI d'ALEXANDRIA, II, 340.

54. Edicte de Diocleciana, 4, 32-33.

55. APICI, 2, II, 6.

56. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 119.

57. PLINI, x, 57.

58. PLINI, x, 57.

59. PLINI, x, 133.

60. APICI, 6, III, 3.

61. PLINI, x, 135.

62. APICI, 6, IV, 1-4.

63. MARCIAL, XII, 31.

64. ESTRABÓ, III, 4, 15.

65. PLUTARC, *Es. carn.*, II, 1, 6.

66. ORIBASI, *Sat.*, 4, 77.

67. PLINI, x, 123-124; x, 133.

Tot i que cap font no hi fa referència, possiblement els ànecs, les oques, les perdius i, encara més, la gran quantitat de petits ocells existents avui a la península, com pardals, estornells, guatilles, becades, etc., eren també caçats i consumits pels hispanoromans.

#### 4. *L'aviram*

L'extensió que les obres de cada un dels agrònoms dedica a la domesticació i a la cria d'ocells de corral, juntament amb la gran quantitat de receptes que al *De re coquinaria* d'Apici expliquen com cal cuinar-les, demostra que l'aviram va tenir un paper molt important en l'alimentació romana. Malauradament, no tenim cap font que faci al·lusió a la cria o consum d'ocells domèstics entre els hispanoromans.

Els ocells domèstics que més sovint es criaven als corrals de les vil·les foren els galls, les gallines, els capons i els pollatres. Apici ens n'ha deixat més de vint receptes, a través de les quals sabem que aquests ocells es menjaven sobretot bullits i servits amb salses diverses, però també rostits, farcits o a la vinagreta.<sup>1</sup> Els fetges de galls i gallines,<sup>2</sup> i els testicles dels capons,<sup>3</sup> eren sovint utilitzats com a ingredients d'altres plats.

Les oques, el fetge de les quals era, com avui, molt apreciat,<sup>4</sup> els ànecs<sup>5</sup> i els coloms intervenen també en nombroses receptes d'Apici. En general es menjaven bullides o rostides, i servides amb una gran varietat de salses.

De tots els ocells esmentats, l'oca era el més estimat des del punt de vista culinari, la qual cosa es reflecteix en el preu que tenia al mercat (100 denaris l'oca domèstica i 200 la salvatge),<sup>6</sup> mentre que el pollastre en valia només 60 el parell,<sup>7</sup> 40 el parell d'ànecs,<sup>8</sup> i només 24 el parell de coloms.<sup>9</sup>

Altres ocells exòtics, com la pintada, el paó o el faisà, foren també consumits durant l'època romana; com diu André,<sup>10</sup> però, únicament eren servits a les taules dels rics, sense modificar en res l'alimentació del poble.

#### 5. *Ous i productes làctics*

Els textos no proporcionen cap tipus d'informació sobre el consum d'ous a Hispània. Sabem, però, a través dels agrònoms i altres escriptors llatins, que

1. APICI, *De re coq.*, 6, II, 2; 6, IX, 1-15.

2. APICI, 4, II, 21; 4, v, 1; 5, III, 8.

3. APICI, 4, III, 3.

4. APICI, 7, III, 1-2.

5. APICI, 6, III, 1-6.

6. Edicte de Dioclecià, 4, 30.

7. Edicte de Dioclecià, 4, 23.

8. Edicte de Dioclecià, 4, 31.

9. Edicte de Dioclecià, 4, 29.

10. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 133.

els ous, fonamentalment els de gallina, però també d'oca o colom, i àdhuc els d'ocells salvatges, eren força utilitzats en la cuina romana.

Els ous ferrats,<sup>1</sup> durs,<sup>2</sup> o al plat,<sup>3</sup> acompanyats de *garum* i espècies, es menjaven sobretot com a entrant (*gustatio*).

Intervenien també en la preparació de dolços —*dulcia*—, i sovint servien per lligar les salses que donaven gust a la carn, el peix o les verdures.<sup>4</sup>

Les obres dels agrònoms, juntament amb el *De re coquinaria* d'Apici, on la llet i el formatge formen part d'un nombre molt petit de receptes, semblen indicar una utilització molt minsa de productes làctics en la cuina romana. Possiblement això només pot ser aplicat a la gran cuina.

L'única font que fa referència al consum de llet a Hispània és la transmesa per Estrabó, el qual, en descriure l'illa de Gadeira, prop de la costa de Gades i que alguns anomenen Erytheia, diu que hi ha excel·lents pastures i que la llet dels seus ramats no es talla mai.<sup>5</sup>

La llet d'ovella, única que consta a l'Edicte de preus de Diocleciana,<sup>6</sup> i la millor segons Varró,<sup>7</sup> fou la més consumida durant l'època romana. Després venia la de cabra, més nutritiva i bona per a l'estómac que la resta,<sup>8</sup> i finalment la de vaca. Les d'euga i somera eren emprades únicament com a remei d'algunes malalties.<sup>9</sup>

La llet es consumia fresca i era molt sovint utilitzada en la preparació de dolços, galetes i sopes a base de cereals. Apici la inclou com a ingredient d'unes *patinae* de peix o llegums,<sup>10</sup> i en una recepta de pollastre bullit amb *garum*, oli, vi, porro, coriandre i sajolida.<sup>11</sup>

Pel que fa al formatge, la seva elaboració responia a una doble necessitat: d'una banda, era l'única solució per conservar la llet que no es consumia diàriament; de l'altra, calia conservar-ne una part de la producció per a l'estiu, quan els ramats marxaven en transhumància.

Com en el cas de la llet, l'única font que tenim sobre el formatge a Hispània ens és donada per Estrabó quan, en parlar de la llet dels ramats de l'illa de Gadeira, diu que per fer-ne formatge cal barrejar-hi una gran quantitat d'aigua, car és molt greixosa.<sup>12</sup>

Varró i Columella<sup>13</sup> descriuen amb molt detall el procediment que cal seguir per convertir la llet en formatge. Contràriament al que passava amb la llet, els formatges més apreciats pels romans eren els elaborats amb llet de vaca, seguits

1. APICI, *De re coq.*, 7, XIX, 1.
2. APICI, 7, XIX, 2.
3. APICI, 7, XIX, 4.
4. APICI, 4, II, 6; 4, II, 18.
5. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 5, 4.
6. Edicte de Diocleciana, 6, 95.
7. VARRÓ, II, 11, 1.
8. PLINI, *Nat. hist.*, XXIII, 123-124.
9. PLINI, XI, 230; XXIII, 183.
10. APICI, 4, II, 1-2; 4, II, 13; 4, II, 16.
11. APICI, 6, IX, 11.
12. ESTRABÓ, III, 5, 4.
13. VARRÓ, II, 11, 4; COLUMELLA, VII, 8.

pels d'ovella primer i els de cabra després. Tots eren conservats mitjançant diversos mètodes: assecant-los a l'ombra, salant-los, o també fumant-los.<sup>14</sup>

El formatge fresc, anomenat *caseus mollis*, valia 8 denaris la lliura<sup>15</sup> i era, almenys segons Apici —de 6 receptes on hi ha formatge només en una no és tendre—, força més utilitzat en la cuina que el formatge sec. Aquest últim valia 12 denaris la lliura,<sup>16</sup> i formava part d'un plat anomenat *sala cattabia*, que tenia la següent recepta: «Traieu la molla d'un pa d'Alexandria i suqueu-la amb vinagre: poseu en un morter pebre, mel, menta, all, coriandre verd, formatge de vaca salat, aigua i oli. Recobriu-ho amb neu i serviu-ho.»<sup>17</sup>

Tant els ous com els productes làctics foren emprats sobretot en l'elaboració de pastissos, *bellaria* en temps de Varró, *dulcia* en temps d'Apici. Són nombrosíssims els noms de pastissos transmesos pels escriptors llatins: *globus* i *globulus*, espècie de bunyols coberts de mel; *crustulum*, pastís de crosta dura; *leganum*, una mena de galeta que es menjava amb *garum* i pebre; *mustacea*, pastissos de farina amassada amb most; *subucula*, pastís fet amb sèmola, oli i mel; etc.<sup>18</sup>

Fou força freqüent en la pastisseria romana la utilització de formatge en pols en comptes de farina: els *circuli*, *globi*, *montiani*, *spira* i molts altres tenen com a principal ingredient el formatge en pols.

Les receptes de *dulcia* que hi ha a l'obra d'Apici demostren que la pastisseria romana es va anar sofisticant al llarg del temps. Una recepta de *dulcia domestica* diu el següent: «Traieu el pinyol de petits dàtils que farcireu amb nous, pinyons o pebre en pols. Saleu l'exterior, fregiu-ho amb mel cuita i serviu-ho.»<sup>19</sup>

Els *dulcia*, acompanyats molt sovint de *garum* i pebre, se servien generalment a l'hora de les postres.

### III. LES BEGUDES

A més a més de l'aigua, beguda natural també utilitzada en l'elaboració de begudes artificials, les begudes consumides pels hispanoromans eren el vi, la cervesa i l'hidromel.

Les aigües termals i sulfuroses de la zona central dels Pirineus i de Tamarici, a Cantàbria, tenien propietats que guarien diverses malalties.<sup>1</sup>

14. COLUMELLA, VII, 8, 4.

15. Edicte de Dioclecià, 6, 96.

16. Edicte de Dioclecià, 5, 11.

17. APICI, 4, I, 3.

18. ANDRÉ, *op. cit.*, ps. 210-215.

19. APICI, 7, XIII, 1.

1. PLINI, *Nat. hist.*, XXXI, 4; XXXI, 23.

1. *El vi*

Les fonts escrites<sup>2</sup> i les arqueològiques<sup>3</sup> demostren que el vi fou introduït a la península per grecs i cartaginesos durant l'època pre-romana. Tot i que possiblement la vinya fou ja conreada en alguns indrets d'Hispania abans de l'ocupació romana, la manca de proves obliga, de moment, a atribuir la introducció d'aquest conreu i, per tant, l'elaboració de vins hispànics als romans. A l'època republicana, però, encara que la vinya es va anar estenent per tota la península, les fonts semblen indicar que el vi continuava sent, excepte en algunes àrees, un producte exòtic d'importació colonial.

Durant l'alt imperi, en canvi, i com a resultat de la colonització agrícola duta a terme pels romans en el període anterior, la vinya va convertir-se en la base fonamental a moltes explotacions agràries de la península i arribà àdhuc a constituir un dels principals productes del seu comerç d'exportació.

Pel que fa al baix imperi, l'aparició d'un nou tipus d'explotació agrària —*fundus*— de base rural tancada i amb una marcada tendència a produir per a l'autoconsum, fa pensar que la vinya va experimentar un notable retrocés respecte al període anterior, quedà relegada a una petita part de les terres pertanyents a aquests *fundi* i produïa únicament la quantitat necessària per al seu consum interior.

La informació que proporcionen els autors clàssics, fonamentalment els agrònoms, sobre el conreu de la vinya i l'elaboració de vi a Hispania és força abundant. Per Dió de Prusa, Sili Itàlic, Estrabó i Columella,<sup>4</sup> entre altres, sabem que el vi hispànic, concretament el de la Bètica, era exportat en quantitats importants. A través de les obres de Varró, Plini i Columella coneixem les terres on els hispanoromans acostumaven a cultivar la vinya,<sup>5</sup> algunes de les tècniques agrícoles usades per practicar aquest conreu,<sup>6</sup> a quina època de l'any era realitzada la verema<sup>7</sup> i alguns dels procediments que se seguïen per conservar el vi.<sup>8</sup>

Pel que fa a la qualitat dels vins peninsulars, les fonts semblen indicar que en general no eren gaire apreciats pel romans. Filip de Tessalònica, per exemple, diu que a Hispania hi ha terres pobres que produeixen un vi molt agre;<sup>9</sup> segons Juvenal, el vi de Sagunt és molt dolent,<sup>10</sup> i el poeta Ovidi Nasó recomana als enamorats que emborratxin els vigilants de les seves amants amb força vi, encara que aquest sigui d'Hispania.<sup>11</sup> Crinàgores de Mitilene es burla també dels ceps hispànics.<sup>12</sup>

2. PLATÓ, *Leges*, I, 637d; AVIÈ, *Ora marit.*, 500.

3. Són nombroses les restes d'àmfores púniques i gregues trobades en jaciments ibèrics de la península.

4. DIÓ DE PRUSA, *Orat.*, 79, 5; SILI ITÀLIC, *Punica*, I, 228-235. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 2, 6; COLUMELLA, *R. R.*, pref. 20.

5. PLINI, XVII, 240.

6. VARRÓ, *R. R.*, I, 8, 1; PLINI, XVII, 66; COLUMELLA, IV, 14, 2.

7. COLUMELLA, XI, 2, 59.

8. VARRÓ, I, 13, 6; PLINI, XIV, 127.

9. FILIP DE TESSALÒNICA, vers núm. 4.

10. JUVENAL, *Sat.*, v, 26.

11. OVIDI NASÓ, *Ars amat.*, III, 645.

12. CRINÀGORES DE MITILENE, *Anthol. Pal.*, 561.



Hi havia, però, tota una colla de vins força estimats, com els de Laietània i Lauro, elogiats per Plini;<sup>13</sup> els de Tarragona, millors segons Marcial que els de la Campània i tan bons com els d'Etrúria,<sup>14</sup> que Sili Itàlic considera que donen fama a aquesta ciutat;<sup>15</sup> els de Sagunt, que, tot i ser criticats per Juvenal, sembla que eren plaents a Frontó.<sup>16</sup>

Plini i Columella esmenten dues de les espècies de ceps plantats a la península: la *coccolobis*, varietat que suporta bé les calors i els vents de migdia i dóna dues varietats de raïm diferents, l'una amb el gra oblong, l'altra amb el gra rodó; se n'obtenia un vi fort però molt dolç quan envellia; era excellent per beure i servia de remei per a les malalties de la bufeta.<sup>17</sup> Segons Columella, en canvi, la *coccolobis* produïa un vi de segona qualitat.<sup>18</sup> Ambdós agrònoms coincideixen a considerar l'altre tipus de cep com el millor entre els inferiors.<sup>19</sup>

Els romans obtenien del raïm diferents qualitats de vi. La primera premsada donava el most —*mustum*—, que es deixava fermentar. El *mustum tortium* s'obtenia premsant per segona vegada la brisa, i generalment s'afegia al most. La maceració de les restes de brisa en una quantitat d'aigua determinada donava, després de passar per la premsa, l'anomenat *lora* o *vinum acinaticium*, un vi de mala qualitat que només bevien els esclaus. El vi dolç o de licor, més dolç i alcoholitzat, rebia el nom de *passum*, o vi cuit, segons el procediment emprat en la seva elaboració. El *passum* obtingut del raïm sec —*uva passa*—, sovint confitat en el mateix cep un cop retirats els pàmpols, era el més estimat. Un altre procediment per obtenir *passum*, anomenat *secundarium* perquè era de més mala qualitat (però molt superior a la *lora*), consistia a afegir most a la brisa després de premsada.

Els vins cuits representaven un altre tipus de vins de licor. Aquesta tècnica donava vins dolços alcoholitzats per concentració del most i servia també per millorar el most mediocre. N'existien diverses varietats —*sapa*, *defrutum* i *caroenum*—, segons la quantitat de most reduït. Tant el *passum* com els vins cuits contenien una molt elevada concentració de sucre.

La tècnica de la vinificació era força rudimentària durant l'època romana. És per això que els vinicultors romans idearen diversos procediments que, tot i que desnaturalitzaven el gust del vi, servien per conservar-lo més anys.

Un dels mètodes que més correntment se seguïen per fer envellir el vi era la fumigació, la qual es duïa a terme al *fumarium* i consistia a fer perdre al vi una part del contingut en alcohol. Els vins esdevenien així rancis i amargs, i preniën una consistència semblant al xarop; per tant, calia barrejar-lo amb aigua abans de ser consumit.

Per clarificar els vins abans de servir-los s'utilitzaven també filtres de lli aromatitzats amb oli de murtra, i per eliminar la mala olor que sovint feien,

13. PLINI, XIV, 71.

14. MARCIAL, *Épigr.*, XIII, 118; VII, 56, 3.

15. SILI ITÀLIC, *Punica*, III, 369.

16. FRONTÓ, *Palimps.*, p. 115.

17. PLINI, XIV, 39-40.

18. COLUMELLA, III, 2, 19.

19. PLINI, XIV, 41; COLUMELLA, III, 2, 9.

filtres d'api o anís i ametlles amargues. L'estabilització del most un cop fermentat s'aconseguia afegint-hi reïna o aigua de mar.

A més dels vins esmentats, els quals sense cap dubte diferien totalment dels que es consumeixen actualment, els romans bevien també els anomenats *mulsum*, un vi barrejat amb mel, elaborat amb els millors vins i les millors mels de l'imperi, i els *vina ficticia*, vins artificials obtinguts macerant un producte, generalment vegetal, dins el most (molts eren més aviat medicaments que begudes). Els més estimats d'aquest vins artificials eren els *vina piperata* o *condita*.<sup>20</sup> Segons Apici, per obtenir-ne fàcilment només calia afegir al vi una barreja feta a base de pebre mòlt i mel.<sup>21</sup> Altres vins artificials eren els d'absenta<sup>22</sup> i el de rosa.<sup>23</sup>

Els *vina ficticia* no emprats en medecina es preuien en general com a aperitiu; <sup>24</sup> el *mulsum* i la resta de vins acompanyaven tots els àpats i acostumaven a beure's ben frescos.

El vinagre barrejat amb aigua —*posca*— i el suc de fruits, que pel seu contingut en sucre eren susceptibles de fermentar —vins de codony, de magrana, etc.—, eren també beguts pels romans. Curiosament, la sidra no és esmentada per cap autor llatí.

## 2. *La cervesa*

La cervesa, considerada pels romans com la beguda pròpia dels pobles bàrbars, fou molt consumida pels hispanoromans, principalment pels pobles de l'interior de la península.

La cervesa s'obtenia en transformar el midó dels cereals, generalment blat o ordi, però també civada i mill, els quals eren sotmesos a una fermentació després d'haver germinat, en dextrina primer i en sucre després.

El consum de cervesa entre els pobles d'Hispània és molt anterior a l'arribada dels romans. Per Ateneu sabem que els craters d'or d'un rei iber eren sempre plens de vi d'ordi.<sup>25</sup> Florus, en descriure el setge de Numància, diu que els numantins es llançaren a lluitar després de menjar carn semicrua i haver begut *celia*, beguda indígena elaborada amb blat.<sup>26</sup> Orosi parla també del suc de blat que bevien els numantins.<sup>27</sup> Segons Plini, la beguda feta a base de blat era molt amplament consumida a Hispània, principalment entre els pobles del nord, els quals sabien com conservar-la.<sup>28</sup> Plini diu també que, en fabricar la cervesa, anomenada a Hispània *careia* o *caella*,<sup>29</sup> s'obtenia un llevat que era utilitzat per fer un pa considerat més lleuger que el de les altres províncies.<sup>30</sup> Tenim cons-

20. APICI, I, I, 1.

21. APICI, I, I, 2.

23. APICI, I, II.

24. APICI, I, II; 1, III.

25. ATENEU DE NAUCRATIS, *Dipnos*, 16c.

26. FLORUS, I, 34, 11.

27. OROSI, V, 7, 2-18.

28. PLINI, XIV, 149.

29. PLINI, XXII, 164.

30. PLINI, XVIII, 68.

tància a través d'Estrabó que els lusitans que habitaven les muntanyes bevien generalment cervesa,<sup>31</sup> i per Mela, Apià i Sallusti<sup>32</sup> que l'ús de cervesa era important a tota la península.

El preu de la cervesa era entre dues i quatre vegades menys car que el dels vins de més baixa qualitat.<sup>33</sup> Això, juntament amb la manca de referències al *De re coquinaria* d'Apici, sembla indicar que aquesta beguda no tenia cap valor per a la gran cuina romana, i era possiblement considerada, almenys a Itàlia, com el vi dels pobres.

### 3. L'hidromel

Existia una altra beguda anomenada *hydromeli* o *aqua mulsa*, preparada amb una part de mel per dues d'aigua de pluja, conservada durant cinc anys o reduïda per ebullició.<sup>34</sup> Sovint es deixava fermentar i després envellir per tal que s'alcoholitzés i tingués així gust de vi.

Desconeixem si l'*hydromeli*, la *posca* o els suc de fruits eren consumits pels hispanoromans, car cap font no hi fa referència.

## IV. LA CUINA HISPANOROMANA

Cal parlar, per acabar, de tots aquells productes que els hispanoromans utilitzaven per cuinar, és a dir, les matèries greixoses —oli, mantega i greixos animals—, la mel, els condiments —sal, vinagre i *garum*— i les espècies.

### 1. Les matèries greixoses

*L'oli.* L'oli fou, excepte en algunes àrees privades d'oliveres, la principal matèria greixosa emprada en l'alimentació i la cuina hispanoromana.

Són nombrosíssimes les fonts escrites que fan al·lusió a l'oli hispànic. L'àrea peninsular productora d'oli per excel·lència fou la Bètica. Per l'autor del *Bellum Hispaniense* sabem que, a l'arribada dels romans, tota aquesta regió estava poblada d'oliveres.<sup>1</sup> Marcial escriu que tota la Bètica era molt rica en oliveres<sup>2</sup> i que l'oli de Còrdova era millor que el de Venafro, a Itàlia, i el d'Ístria.<sup>3</sup> Estrabó creu també que l'oli exportat de Turdetània és excellent.<sup>4</sup> Plini, en canvi, diu que el millor oli és el produït a Itàlia i després vénen els d'Ístria i de la Bètica.<sup>5</sup> Sili

31. ESTRABÓ, III, 3, 7.

32. MELA, III, 47; APIÀ, *Iber.*, 47; 78; 87; SALLUSTI, *Hist.*, II, 95.

33. Edicte de Diocleciana, 2, 11-12.

34. PLINI, XIV, 113; PALLADI, *Opus agric.*, VIII, 7.

1. *Bellum Hispaniense*, cap. 26.

2. MARCIAL, *Épigr.*, XII, 98, 3.

3. MARCIAL, XIII, 63, 1; IX, 61, 2.

4. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 2, 6.

5. PLINI, *Nat. hist.*, XV, 8.

Itàlic elogia igualment els olis bètics,<sup>6</sup> i per Columella sabem que els millors olis peninsulars els produïa la Bètica, perquè allà les oliveres no eren plantades a les planes o les muntanyes sinó als turons de poca altitud.<sup>7</sup>

El litoral ibèric<sup>8</sup> i determinades zones de Lusitània<sup>9</sup> eren també bones productores d'oli. Segons Plini,<sup>10</sup> a la vora d'Emèrita hi havia una mena d'olives que si es deixaven assecar tenien un gust més dolç que el de les panses.

L'oli hispànic, superior des del punt de vista culinari al de les altres províncies, servia, en afegir-hi fulles de llorer, anet i sal, per fer una imitació d'*oleum liburnium*<sup>11</sup> (ciutat del sud d'Ístria), el millor del món romà. L'obra agronòmica titulada *Geoponica* dona una recepta segons la qual fent una decocció d'oli comú i alguns aditaments s'obté un producte molt semblant al famós oli hispànic.<sup>12</sup>

Papini Estaci, Apià, Ausoni, Palladi, Hesiqui d'Alexandria i molts altres<sup>13</sup> clogien també la gran qualitat de l'oli hispànic.

L'*oleum hispanum* era utilitzat també en moltes receptes mèdiques, car era tingut per molt apte per guarir tota mena de malalties<sup>14</sup> i molt útil, principalment el que s'obtenia d'olives blanques quan encara no eren madures, per fer massatges.<sup>15</sup>

Malgrat aquesta gran quantitat de referències literàries, desconeixem quin gust i quina qualitat tenien els olis peninsulars.

Existien diverses qualitats d'oli: l'*oleum acerbum*, molt aspre i fet el setembre amb olives encara verdes;<sup>16</sup> l'*oleum viride*, fet al desembre quan les olives comencen a tornar-se negres;<sup>17</sup> l'*oleum flos* o oli verge, l'*oleum sequens* o oli de segona qualitat i l'*oleum cibarium* o oli ordinari, tots tres obtinguts d'olives madures i que es venien, respectivament, a 40, 24 i 12 denaris la lliura.<sup>18</sup>

Com en el cas del vi, l'oli consumit pels romans no devia assemblar-se gens al dels nostres dies. Calia salar-lo perquè conservés la fluïdesa;<sup>19</sup> perdia molt ràpidament el perfum<sup>20</sup> i esdevenia ranci al cap d'un any.<sup>21</sup> Possiblement per

6. SILI ITÀLIC, *Punica*, II, 228-235; III, 402-405.

7. COLUMELLA, *R.R.*, v, 8, 5.

8. ESTRABÓ, III, 4, 16.

9. PLINI, xv, 17.

10. PLINI, xv, 17.

11. APICI, *De re coq.*, 1, iv.

12. *Geopòniques*, ix, 26.

13. PÀPINI ESTACI, *Silv.*, II, 7, 25; APIÀ, *Iber.*, 64; AUSONI, *Epist. lib.*, 25; PALLADI, *Opus agric.*, III, 17, 4; III, 8, 9; HESIQUI D'ALEXANDRIA, II, 513; *Expositio totius mundi*, cap. 59; *Corpus glossariorum latinorum*, III, 218, 55; III, 6, 53; III, 21; *Corpus hippiatricorum graecorum*, I, 61, 19; I, 119, 11.

14. VEGECI RENAT, *Digesta artis mulom.*, I, 44, 5; CASSI FÈLIX, *De med.*, 5, 1; 12, 7; 25, 15; 98, 8; 134, 12; 150, 9; 166, 2; 172, 5; *Mulomedicina Chironis*, 256, 14; 259, 26; MARCEL MÈDIC, *De med. lib.*, 22, 4.

15. GALIÈ, *De sanit. Tuenda*, III, 6, 5.

16. PLINI, xv, 5; COLUMELLA, xi, 2, 83.

17. PLINI, xv, 5; COLUMELLA, xi, 2, 83.

18. Edicte de Dioclecià, 3, 1; 3, 2; 3,3.

19. PLINI, xv, 18.

20. PLINI, xv, 18.

21. PLINI, xv, 7.

aquest motiu Apici recomana conservar les olives verdes i anar fent oli a mesura de les necessitats.<sup>22</sup>

L'oli acompanyava la major part de plats cuinats pels romans: per fregir la carn, el peix o els llegums, per amanir les verdures crues, per elaborar les salses i els pastissos.

Els olis extrets d'altres vegetals deixaren probablement de ser utilitzats en la cuina hispano-romana a mesura que el conreu de l'olivera va anar estenent-se per la península. Sabem, però, que en temps de Timeu —segle III a.C.—, a les illes Balears, s'obtenia un oli dels fruits del garrofer bord (*Pistacea terebinthus* L.), que era bo per a tots els usos.<sup>23</sup> Segons Diodor,<sup>24</sup> en aquestes mateixes illes la manca d'oliveres obligava a preparar l'oli amb suc de llentiscle (*Pistacea lentiscus* L.) i greix de porc. L'oli d'ullastre, molt més fi que el d'olivera, però únicament emprat en medicina,<sup>25</sup> potser tenia altres usos a Eivissa, on, segons Diodor,<sup>26</sup> era produït en quantitats força importants.

L'oli de lli (*Linum usitatissimum* L.) era consumit a Hispània, concretament a Turdetània,<sup>27</sup> i potser també ho fou el de ricí, espècie, segons Plini,<sup>28</sup> molt ben aclimatada a la península.<sup>28</sup>

*El greixos animals.* A l'obra d'Apici els greixos animals, concretament el de porc —*adeps*—, intervé únicament en la confecció de salsitxes —*lucanicae*.<sup>29</sup> Això no indica, com diu André,<sup>30</sup> que aquestes matèries greixoses no fossin utilitzades en la cuina romana, sinó més aviat que no formaven part de la cuina refinada. Possiblement el seu ús fou general entre les classes més pobres, com també entre tots aquells pobles que habitaven contrades privades d'oliveres.

Pel que fa referència a Hispània, ja hem vist que els habitants de les illes Balears satisfien les seves necessitats d'oli en barrejar suc de llentiscle amb greix de porc.<sup>31</sup>

Malgrat la manca de testimonis, és molt probable que el llard de bou, ovella o cabra fos també utilitzat pels hispanoromans, si més no en aquelles àrees on, com reflecteixen nombroses fonts, la producció ramadera era abundant i, per contra, molt escàs el cultiu d'oliveres.

Respecte a la mantega, els romans sabien que era usada per cuinar entre els pobles bàrbars, però, en canvi, ells només la utilitzaven com a medicament.<sup>32</sup> A Hispània tenim constància, a través de la *Geografia* d'Estrabó,<sup>33</sup> que l'oli per cuinar era substituït per la mantega entre els pobles del nord de la península (galaics, asturs, càntabres, vascons i pobles dels Pirineus).

22. APICI, 1, XIV.

23. TIMEU, *De mirab. ausc.*, 88.

24. DIODOR, V, 16.

25. PLINI, XV, 24.

26. DIODOR, V, 16.

27. ESTRABÓ, III, 2, 6.

28. PLINI, XV, 125.

29. APICI, 2, IV.

30. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 184.

31. DIODOR, V, 17.

32. PLINI, XXVIII, 133-134; DIOSCÒRIDES, II, 72.

33. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 3.

## 2. LA MEL

La mel va constituir al llarg de tota l'època romana el substitut del sucre, el qual no va ser introduït a Europa fins al final del segle x.

Hispania fou, ja en època republicana, una gran productora de mel. Diodor esmenta la de Celtibèria, molt abundant i d'excel·lent qualitat; <sup>1</sup> Estrabó, <sup>2</sup> la de Turdetània i Lusitània, àrees on fins i tot constituïa un producte d'exportació; <sup>3</sup> també l'obra *Mulomedicina Chironis* menciona la mel de la Bètica.<sup>4</sup>

Hi havia diverses espècies de mel, segons l'estació de l'any —mel de primavera, d'estiu, de tardor—, les flors a partir de les quals era elaborada —romaní, farigola, sajolida, etc.—, o el procés de recollecció.<sup>5</sup>

La mel tenia un paper molt important en la cuina romana: servia per endolcir els plats massa salats; <sup>6</sup> per confeccionar la gran quantitat de salses que acompanyaven la carn, <sup>7</sup> el peix <sup>8</sup> o les verdures; <sup>9</sup> per elaborar pastissos o per confitar la fruita; finalment, per preparar begudes dolces, com el *mulsum*, beguda força consumida entre els celtibers,<sup>10</sup> o l'hidromel.

La gran necessitat de mel, juntament amb el preu a què aquesta es venia,<sup>11</sup> obligava a recórrer a tota una colla de succedanis, la majoria dels quals s'extreïen de la vinya: panses,<sup>12</sup> vins dolços <sup>13</sup> i sobretot vins cuïts amb gran concentració de sucre.<sup>14</sup>

## 3. ELS CONDIMENTS

### *La sal*

Durant l'època romana la sal intervenia en la preparació de tots els plats.

A Hispania s'obtenia evaporant l'aigua de mar sobre fusta encesa d'alzina <sup>1</sup> o bé de les salines de sal gemma existents a la Bètica <sup>2</sup> i a la Tarraconense.<sup>3</sup>

1. DIODOR, I, 33-34.
2. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 2, 6.
3. PLINI, *Nat. hist.*, XXI, 74.
4. *Mulomedicina Chironis*, 270-27.
5. PLINI, XI, 41-45; COLUMELLA, *R.R.*, IX, 14, 10; IX, 15, 5-6; IX, 15, 12-13; IX, 4.
6. APICI, *De re coq.*, 7, x.
7. APICI, 6, II, 4; 6, II, 6; 6, IV, 1-3; 6, v, 1.
8. APICI, 10, II, 3-6; 10, III, 1-10; etc.
9. APICI, 3, IV, 3; 3, VI, 2; 3, XIII, 1; 3, XVIII, 11; 3, XIX, 2; etc.
10. DIODOR, v, 34.
11. Edicte de Dioclecià, 3, 10.
12. APICI, 4, III, 6.
13. APICI, 4, v, 1, etc.
14. APICI, 3, IV, 1; 4, II, 25; etc.

1. PLINI, *Nat. hist.*, XXXI, 83.
2. PLINI, XXXI, 86; QUINT SERÈ, 44, v, 1105.
3. COLUMELLA, *R.R.*, VI, 17, 39.

La sal de roca procedent d'Egelasta, prop de Cartagena, era considerada la més eficaç com a producte medicinal,<sup>4</sup> i la de la Bètica constituïa un bon remei per guarir l'hemorroïde<sup>5</sup> i les malalties dels ulls que patien els bous i altres animals de tir.<sup>6</sup> Les virtuts medicinals de la sal gemma hispànica la convertiren en un producte d'exportació important.<sup>7</sup>

A la sal pura s'hi afegien sovint determinades espècies per tal de preparar l'anomenada *sal conditus*:<sup>8</sup> «una lliura de sal ordinària, tres unces de pebre blanc, dues lliures de sal amoníac a la brasa, dues unces de gingebre, una i mitja de farigola, una i mitja de llavors d'api (si no, tres unces de llavors de julivert), tres d'orenga, tres de pebre negre, una de safrà, dues d'hisop de Creta, dues de fulla de nard, dues de julivert i dues d'anet».

La sal era també usada en la preparació de la salmorra per a les conserves de carn, olives o licor de peix.<sup>9</sup> Servia igualment per a conservar el vi<sup>10</sup> i per impedir que l'oli s'espessís.<sup>11</sup>

### El vinagre

Per Apià<sup>12</sup> tenim notícia que el vinagre fou un dels queviures que van faltar als romans durant el setge d'Intercatia. Malgrat aquest testimoni, creiem que el vinagre, essent tan rudimentàries les tècniques de vinificació, havia de ser força abundant a Hispània, si més no a la Bètica i la Laietània, zones vitícoles que ja en època republicana exportaven una part de la producció.

L'ús de vinagre fou molt freqüent en la cuina romana. Servia, juntament amb l'oli, per confeccionar les vinagretes —*acetaria*— de verdures i llegums crus;<sup>13</sup> intervenia en l'elaboració de multitud de salses<sup>14</sup> i d'un gran nombre de receptes, com, per exemple les anomenades *sala cattabia* per Apici;<sup>15</sup> en barrejar-lo amb determinades espècies, mel, *garum* o aigua, s'obtenien una mena de salses —*acetum piperatum*,<sup>16</sup> *oxygarum*—,<sup>17</sup> utilitzades per amanir, o també per conservar l'enciam; en clarificar-lo amb aigua, donava una beguda àcida i refrescant anomenada *posca*;<sup>18</sup> feia també un paper important en la conservació de diversos fruits, principalment les olives.<sup>19</sup>

4. PLINI, XXXI, 80.

5. QUINT SERÈ, 44, v, 1105.

6. COLUMELLA, VI, 17, 39; PALLADI, *Opus agric.*, XIV, 3, 2; PLINI, XXXI, 100.

7. PLINI, XXXI, 77; VITRUVI, *De archit.*, VIII, 3, 7.

8. APICI, *De re coq.*, I, XIII.

9. PLINI, XV, 16.

10. PLINI, XIV, 120 i 129.

11. PLINI, XV, 18.

12. APIÀ, *Iber.*, 54.

13. PLINI, XIX, 58; APICI, 3, XVI.

14. APICI, 3, XI i XIII.

15. APICI, 4, I, 1 i 3.

16. PLINI, XXIII, 57.

17. APICI, 1, XX, 1-2.

18. PLINI, XXVII, 29.

19. PLINI, XV, 16.

### El *garum*

El *garum*, o licor de peix, no és res més que el producte final que resulta de la descomposició de la carn de peix. La seva elaboració consistia a intercalar dins d'una gerra tres capes, una de peix —tonyina, verat, sardina, etc.—, tallat o a trossos, una d'herbes aromàtiques —fonoll, api, orenga, sajolida, coriandre, menta, etc.— i una de sal. Passats set dies, calia remenar el contingut de la gerra durant vint dies més, i el licor que es desprenia al cap d'aquest temps constituïa el famós condiment anomenat *garum*.

El *garum* hispànic, concretament el de Cartagena, elaborat amb verat i tonyina i anomenat *garum sociorum*, fou exportat arreu de la Mediterrànea.<sup>20</sup> També eren famosos els de Gades,<sup>21</sup> Malaca i Sexi,<sup>22</sup> fabricats amb tonyina i esturió.

L'obra d'Apici sembla indicar que el licor de peix constituïa el condiment obligat de la cuina romana, almenys de la més refinada. En posa gairebé a tots els plats i a totes les salses,<sup>23</sup> utilitzant-lo àdhuc en les *patinae* de fruits, com l'anomenada de *piris*: «bulliu les peres amb aigua i traieu-los el cor; aixafeu-les amb pebre, comí, mel, vi dolç, *garum* i un xic d'oli; afegiu-hi ous per fer una *patina*, tireu-hi un polsim de pebre i serviu-ho».<sup>24</sup>

El *garum* servia també per elaborar altres condiments, com el *garum* amb vi —*oenogarum*—, amb vinagre —*oxygarum*— i amb aigua —*hidrogarum*.<sup>25</sup>

## 4. LES ESPÈCIES

Les espècies, com el *garum*, formen part de gairebé totes les receptes del *De re coquinaria* d'Apici. Només cal llegir la llista que fa al capítol titulat *Excerpta*,<sup>1</sup> per adonar-nos de la gran importància que tingueren en la cuina i l'alimentació romanes.

Tot i que la majoria d'autors clàssics, en referir-se a les espècies existents a la península, parlen molt més de les seves virtuts medicinals que no del seu ús en la cuina i l'alimentació hispanoromanes, possiblement totes foren també emprades com a condiment de molts de plats.

— La ceba (*Allium cepa* L.), molt abundant a Hispània,<sup>2</sup> sobretot a Ebusus.<sup>3</sup> La seva arrel, fresca o seca, era també emprada com a plat. Apici la inclou, entre altres, en una recepta de *patina* de peix.<sup>4</sup>

20. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 4, 6; PLINI, XXXI, 94.

21. ESTRABÓ, III, 1, 18; PLINI, IX, 48.

22. ESTRABÓ, III, 4, 2; PLINI, XXXII, 146; MARCIAL, *Epigr.*, VII, 78.

23. APICI, 2; I, 2; etc.

24. APICI, 4, II, 35.

25. APICI, 1, XX, 1-2.

1. APICI, *Excerpta*, 1-2-3.

2. DIODOR, IV, 27, 2; DIOSCÒRIDES, *De mat. med.*, II, 171, 2.

3. PLINI, XIX, 94.

4. APICI, *De re coq.*, 4, III, 6.



— La menta (*Mentha officinalis* L.) de Carpetània, molt elogiada per Plini, Dioscòrides i Pseudo-Apuleu Platònic.<sup>5</sup> Les seves parts verdes s'acostumaven a conservar en vinagre dintre pots de vidre,<sup>6</sup> però també es menjaven fresques. Apici la inclou en multitud de receptes, una de les quals és un *minutal* d'albercoccs.<sup>7</sup>

— El comí (*Cuminum sativum* L.), considerat per Plini<sup>8</sup> com la millor de les espècies, que figura en quasi totes les receptes d'Apici. El de Cartagena guaria, segons Dioscòrides,<sup>9</sup> nombroses malalties.

— El fonoll (*Foeniculum vulgare* M.) d'Hispania, citat per Plini, Dioscòrides, Pseudo-apuleu Platònic i Ciceró,<sup>10</sup> produïa la millor saba del món romà. Les seves llavors eren utilitzades per perfumar el pa<sup>11</sup> i per confeccionar una munió de salses,<sup>12</sup> com, per exemple, la salsa blanca per a les escalopes de carn.<sup>13</sup>

— L'api (*Apium graveolens* L.), citat només per Estrabó,<sup>14</sup> i que Apici inclou en un puré de llegums,<sup>15</sup> entre moltes altres receptes.<sup>16</sup>

— La mostassa (*Sinapis alba* o *nigra* L.), mencionada per Dioscòrides.<sup>17</sup> La seva llavor servia per fer l'anomenada *sinapis confecta* o mostassa de taula.<sup>18</sup>

— El llentiscle (*Pistacea lentiscus* L.), emprat a les Balears, en barrejar el suc dels seus fruits amb llard de porc per fer oli.<sup>19</sup> Columella l'esmenta en referir-se a les conserves d'olives,<sup>20</sup> i Apici el posa en un plat d'herbes del camp.<sup>21</sup>

— El safrà (*Carthamus tinctorius* L.), que segons Sallusti fou ofert a Metel quan va tornar a Hispania Ulterior després d'un any d'absència.<sup>22</sup> Generalment s'utilitzava com a colorant.<sup>23</sup>

— L'anet (*Anethum graveolens* L.), emprat a Hispania per fer licors d'herbes aromàtiques,<sup>24</sup> que intervé en moltes de les salses confeccionades per Apici.<sup>25</sup>

— El ginebró (*Juniperis communis* L.), citat per Marcel Mèdic,<sup>26</sup> que Apici posa en una salsa per acompanyar tot tipus de bèstia de caça.<sup>27</sup>

5. PLINI, XIX, 161; DIOSCÒRIDES, III, 35; PSEUDO-APULEU PLATÒNIC, 91, 10.

6. PLINI, XX, 152.

7. APICI, 3, IV, 3.

8. PLINI, XIX, 160.

9. DIOSCÒRIDES, III, 59.

10. PLINI, XX, 254; DIOSCÒRIDES, III, 60, 2; PSEUDO-APULEU PLATÒNIC, 125, 1-10 i 14-17; CICERÓ, *Att.*, 12, 8.

11. PLINI, XX, 256.

12. APICI, 4, IV, 2; 5, V, 2; etc.

13. APICI, 7, VI, 7.

14. ESTRABÓ, *Geogr.*, III, 4, 18.

15. APICI, 3, XV, 2.

16. APICI, 3, XV, 3; 6, I, 1.

17. DIOSCÒRIDES, II, 140.

18. APICI, 8, VII, 15.

19. DIODOR, V, 17; TIMEU, 88.

20. COLUMELLA, II, 50, 3-4.

21. APICI, 3, XVI.

22. SALLUSTI, *Hist.*, 2, 70.

23. APICI, *Excerpt.*, 7.

24. DIOSCÒRIDES, I, 3.

25. APICI, 8, I, 7; 8, I, 8; etc.

26. MARCEL MÈDIC, *De med. lib.*, 20, 8.

27. APICI, 8, IV, 2.

— El centcaps (*Eryngium campestre* L.), planta umbel·lífera emprada a Hispània per aromatitzar diversos plats.<sup>28</sup>

Segons Plini,<sup>29</sup> els pobles hispànics eren uns grans coneixedors de les herbes del camp i eren capaços d'elaborar una beguda aromàtica molt bona i saludable feta a base de vi, mel i cent espècies d'herbes diferents (podria alludir a les ratafies actuals).

L'all (*Allium sativum* L.), les tàperes (*Capparis spinosa* L.), el coriandre (*Coriandrum sativum* L.), la ruda (*Ruta graveolens* L.), el pebre (*Piper officinarum* L.), el càrvit (*Carum carvi* L.), l'orenga (*Origanum vulgare* L.), la farigola (*Thymus vulgaris* L.), el poniol (*Mentha pulegium* L.), la sajolida (*Satureia hortensis* L.), el julivert (*Petroselinum hortense* Hoff.), i moltes altres espècies, creixen espontàniament a la península Ibèrica. Creiem, per tant, que totes, a pesar de no tenir cap testimoni literari que ho confirmi, serviren també de condiment en la cuina hispano-romana.

## BIBLIOGRAFIA

- J. ANDRÉ, *L'Alimentation et la cuisine à Rome* (París, Les Belles Lettres, 1981).  
 APICIUS, *De re coquinaria*, traduït i comentat per J. ANDRÉ (París, Les Belles Lettres, 1974).  
 F. AYMARD, *Essai sur les chasses romaines* (París, Payot, 1947).  
 J. BILLIARD, *La vigne dans l'antiquité* (Lió, Lardonchet, 1913).  
 CATÓ, *D'Agricola*, traduït per S. GALMÉS (Barcelona, Fundació Bernat Metge, 1927).  
 CATÓ, *De l'agriculture*, traduït i comentat per R. GOUJARD (París, Les Belles Lettres, 1975).  
 COLUMELLA, *De l'agriculture* (llibre x), traduït i comentat per E. DE SAINT DENIS (París, Les Belles Lettres, 1969).  
 ESTRABÓ, *Géographie*, tom II (llibres III-IV), traduït i comentat per F. LASSERRE (París, Les Belles Lettres, 1966).  
 M. C. FERNÁNDEZ CASTRO, *La villa en la Hispania romana* (Madrid, Ministerio de Cultura, 1982).  
 J. FLETCHER VALLS, *Els ibers* (València, Institució Alfons el Magnànim, 1983).  
 P. FONT I QUER, *Plantas medicinales. El Dioscorides renovado* (Barcelona, Labor, 1979).  
 O. GIRALT, *L'Agricultura i la ramaderia hispano-romanes*, tesi de llicenciatura (Barcelona 1984) (inèdita).  
 O. GIRALT, *El conreu de la vinya a la Hispània romana a través de les fonts escrites*, «Jornades sobre viticultura de la Conca Mediterrània» (Tarragona 1986).  
 M. GORGES, *Les villas Hispano-romaines: inventaire et problematique archéologiques* (París, Centre Pierre Paris, 1979).  
*Les agronomes latins: Caton, Varron, Columelle, Palladius*, traduït per M. NISARD (París, Dubochet, Le Chevallier et Comptc, 1851).  
*Les excavacions arqueològiques a Catalunya en els darrers anys* (Servci d'Arqueologia de la Generalitat de Catalunya, 1982).

28. DIOSCÒRIDES, I, 3.

29. PLINI, XV, 85.

- R. MARTIN, *Recherches sur les agronomes latins* (París, Les Belles Lettres, 1972).
- A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale* (París, Payot, 1932).
- J. M. NOLLA i F. J. NIETO, *Una factoria de salaons a Roses*, «Fonaments», núm. 3 (1982).
- Notes d'arqueologia de Catalunya*, «Informació Arqueològica», núm. 30 (1979), p. 36.
- PALLADI, *Traité d'agriculture*, traduït i comentat per R. MARTIN (París, Les Belles Lettres, 1976).
- P. DE PALOL, *Romanos en la Meseta: aristocracia agrícola. Segovia y la Arqueologia romana* (Barcelona 1977), p. 277.
- U. E. PAOLI, *Vita romana* (Florència, Oscar Studio Mondadori, 1982).
- PLINI, *Histoire naturelle* (llibre I), traduït i comentat per J. HEURGON (París, Les Belles Lettres, 1950); llibre VIII, traduït i comentat per A. ERNOUT (París, Les Belles Lettres, 1952); llibre XIV, traduït i comentat per J. ANDRÉ (París, Les Belles Lettres, 1958); llibre XV, traduït i comentat per J. ANDRÉ (París, Les Belles Lettres, 1960); llibre XVI, traduït i comentat per J. ANDRÉ (París, Les Belles Lettres, 1962); llibre XVII, traduït i comentat per J. ANDRÉ (París, Les Belles Lettres, 1964); llibre XVIII, traduït i comentat per H. DE BOUNIEC (París, Les Belles Lettres, 1972), i llibre XIX, traduït i comentat per J. ANDRÉ (París, Les Belles Lettres, 1964).
- J. PONSICH i M. TARRADELL, *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale* (París, PUF, 1965).
- SHULTEN, PERICOT, BOSCH GIMPERA, RUBIO, *Fontes Hispaniae Antiquae* (Facultat de Filosofia i Lletres de la Universitat de Barcelona); fascicle II: *Las fuentes desde 500 hasta César* (Barcelona 1925); fascicle III: *Las guerras de 234 a 154 a. C.* (Barcelona 1955); fascicle IV: *Las guerras de 154 a 72 a.C.* (Barcelona 1957); fascicle V, *Las guerras de 72 a 19 a.C.* (Barcelona 1958), i fascicle VIII: *Las fuentes desde César hasta el s. V d.C.*, editat i comentat per R. GROSSE (Barcelona 1959).
- M. TARRADELL, *Dels orígens a l'estructura agrària del món romà. Estructura econòmica i social del camp català* (Barcelona, La Magrana, 1983).
- TÉLLEZ i CIFERRI, *Trigos arqueológicos de España* (Madrid, Ministerio de Agricultura, 1954).
- VARRÓ, *Del camp*, traduït per S. GALMÉS (Barcelona, Fundació Bernat Metge, 1928).
- VARRÓ, *Economie rurale* (llibre I), traduït i comentat per J. HEURGON (París, Les Belles Lettres, 1978).
- VIRGILI, *Géorgiques*, traduït i comentat per E. DE SAINT DENIS (París, Les Belles Lettres, 1974).
- K. D. WHITE, *A bibliography of roman agriculture* (University of Reading 1970).