

ragona, una cosa que a més resultava molt més barata que construir-les de nou”, reflexiona la directora de l'ICAC. I continuen allà, en una plaça de Sant Jaume, això sí, que no s'assembla gaire a la de l'època, que era molt més petita.

A la Tarragona d'avui dia, columnes troianes germanes de les quatre del palau de la Genera-

HOSTE IL-LUSTRE

Es creu que Adrià estava vivint a Tàrraco quan van arribar les columnes

TRASLLAT COMPLICAT

El transport de les quatre peces gegantines es va fer per via marítima

PECES IDÈNTIQUES

Al passeig Arqueològic encara es poden observar columnes germanes

litat poden observar-se al passeig Arqueològic i fins i tot en algun parterre, com a element decoratiu. És el cas dels quatre fragments de granit que decoren una gran rotonda davant l'hotel Imperial Tarraco i amb vista a la Mediterrània i a l'amfiteatre. Testimonis tots ells, ja sigui de farcit en una rotonda o en palaus il·lustres, d'una història que va arrencar fa gairebé dos mil anys en una pedrera de la Tròade, quan els romans dominaven tot un imperi.●

Dos arqueòlegs de l'Hospitalet publiquen un receptari de plats de fa dos mil anys aptes per a cuiners experimentats i ocasionals

Menjar-se la història

RAÚL MONTILLA

Gavà

Encara que la gran majoria dels romans vivien a base de farinetes i faves, i els esclaus s'alimentaven dels residus del garum (peix fermentat amb sal i herbes) o de les segones fermentacions del vi, també existia una cuina variada, sucosa i funcional. “I que, com ja no passa en l'actualitat, anava lligada a la dieta: hi havia plats per al mal de pit, per al mal d'estómac. Ells no anaven a la farmàcia...”, explica Juana María Huélamo. Parla d'una cuina que aquesta arqueòloga i el seu col·lega i marit, Josep Maria Solías, expliquen al llibre *La cuina romana. Per descobrir i practicar*. Es tracta d'això, no només de conèixer-la, sinó també de portar-la a la taula: al plat i a la història.

Al llibre s'analitza la cuina de l'antiguitat i s'explica com es pot preparar veritables plats romans. Els autors han optat, en general, per plats senzills que es puguin preparar en qualsevol cuina, amb ingredients que no són difícils de trobar en l'actualitat. “Era una cuina en la qual es combinava molt el dolç amb el salat. Cal pensar que es conservava el menjar amb mel, amb vinagre...”, apunta Huélamo. “Hi ha plats que no són complicats i que són deliciosos, per exemple el moretum, una

salsa de formatge d'herbes que es pot untar al pa i que és molt bona”, afegeix. Repassa altres receptes: pasta feta amb suc d'enciams, “perquè la pasta no la va portar a Itàlia Marco Polo; els romans ja la cuinaven i se la menjaven”, apunta. I segueix

sucosa, de textures molt toves perquè el menjar habitualment es coïa i després s'hi afegien les salses o els condiments, dels quals n'hi havia gran varietat”, prossegueix Huélamo. A ella i el seu marit –veïns de l'Hospitalet de Llobregat– se'ls

considera uns dels principals especialistes en la matèria, en portar al present els gustos de l'antiga Roma (la formació d'historiadors l'han complementat amb una de més culinària). En el seu historial hi ha nombroses recreacions històriques, de diversos plats, de banquets complets...

“Fa dotze anys ens vam adonar, pels nostres propis fills, que els museus s'havien convertit en temples del saber però que no estimulaven els diferents sentits”, recorda Huélamo. I aquesta reflexió va ser el germen del naixement del que ja és un col·lectiu, el KuanUm, que agrupa professionals especialitzats en la recuperació de la gastronomia històrica des de la investigació arqueològica, literària i documental. “Vam crear una nova eina: l'arqueogastro-

nomia. I aquest llibre tracta d'això, de fer arribar a tothom un patrimoni cultural de forma lúdica. Quina forma millor per fer-ho que a través dels cinc sentits? Menjant s'activen tots els sentits”, afegeix la veterana arqueòloga, que encara es mostra sorpresa per la primera vegada que van recrear un dolç romà. Va ser fa més d'una dècada, a Olèrdola, i hi van assistir 700 persones. Perquè es tracta, assenyala, de donar vida a la història. I no només això: de fer-la saborosa i menjar-se-la.●



XAVIER GÓMEZ

Juana María Huélamo, arqueòloga i divulgadora de la cuina de la Roma clàssica

amb un ventall ampli de sals condimentades, diferents maneres de cuinar el peix...

En total, són 56 propostes dividides en diversos apartats: entrants, cassoles i potatges, cereals i pans, bolets, carns, aus, peix i marisc, salses i condiments, postres i begudes... aptes per a cuiners experimentats o ocasionals. “Era una cuina molt

La documentació existent permet cuinar avui dia plats autèntics de l'antiga Roma

RAÚL MONTILLA

Papiol

L'historiador local del Papiol, Esteve Faura, amb 91 anys, es mostra apassionat quan parla del passat del seu municipi, on l'origen de la seva família es remunta a l'any 1670. “Els romans es guiaven per les muntanyes, pel Montseny, per Montserrat, per la del Papiol... Tota aquesta zona era un important nus de connexió, també al passat”, explica. Les proves del que diu es troben, entre altres punts, al cementiri metropolità de Roques Blanques. Els treballadors de les instal·lacions estan acostumats a trobar restes de l'època. El seu encarregat, Joan Pagès, no dubta a fer de guia en una àrea concreta del recinte, en la qual “cada vegada que plou, apareixen trossos de ceràmica”, apunta.

És l'altra història del cementiri, desconeguda per molts dels que el visiten i per aficionats furtius que, en alguns jaciments catalans, s'han convertit en autèntiques plagues. Però és ben coneguda pels treballadors del cementiri que, des que es va construir a co-

Al Papiol continuen apareixent restes romanes que es traslladen al museu de Molins de Rei

Un jaciment al cementiri

mençaments dels anys 80, han anat proveint, principalment el Museu de Molins de Rei, de restes romanes.

El Llobregat en aquella època històrica era navegable. A la zona on ara es troba el cementiri se sap que hi havia, almenys, una vil·la. Ubicada a l'antiga masia de Can Tintoré. Allà s'han trobat diferents tipus de ceràmica –també sigillada, que es produeix del segle I a.C. al segle III d.C.– o restes de paviments del terra. A tota la zona hi havia una important producció de vi que es comercialitzava. Es creu que la vil·la de Can Tintoré era un important centre

de producció d'àmfores per al transport de vi. “I era molt important l'argila vermella que hi ha a la muntanya. Era molt apreciada per fer ceràmica, de gran qualitat. Tenim localitzada una bòbila i on hi ha el cementiri en podria haver una altra”, apunta Faura.

Curiosament, la zona continua convivint amb pedreres, algunes de les quals prossegueixen amb la seva activitat. Aquesta riquesa material tenia sortida, no només pel riu, sinó per la proximitat a la Via Pretoria, que unia Roma amb Tarraco, a més de la Via Augusta, al voltant del Llobregat. “Per als romans que es guiaven per les

muntanyes, segurament la del Papiol era una de les seves referències”, insisteix Faura.

“Quan vam enderrocar una paret de la masia per fer els lavabos ens vam trobar això”, explica Pagès sostenint a la mà la resta d'una àmfora de les que es feien servir per transportar líquids als vaixells. “N'hem trobat moltes, amb un segell”, afegeix. Per al seu antecessor, l'antic encarregat del cementiri, tant descobriment es va convertir en afició i en important matèria d'estudi. “Sempre caminava a veure si podia fer una àmfora sencera, agafant un tros i un altre. En va aconseguir refer la meitat d'una”, assenyala Pagès, que recorda, a l'inici de la construcció del cementiri, excavacions a un costat i altre de l'autopista. “Van trobar coses importants”, assenyala.

Faura continua fent una classe magistral sobre la història del municipi, dels conflictes per portar l'aigua a Barcelona, d'unes històries que van començar al segle XI que, de fet, són el germen del municipi en la base de la muntanya. Mentrestant, el passat de Roma, dorm eternament a la muntanya del cementiri.●



VICENÇ LLURBA