

10 ANYS DEL SOPAR ROMÀ DELS PRATS DE REI (CONVIVIUM SIGARRENSE)

JORDI SEGURA

Els inicis d'aquesta festa històrica i gastronòmica cal buscar-los ara fa deu anys, quan l'Agrupació Cultural i Recreativa Sagarra dels Prats de Rei es va plantejar de donar a conèixer d'una forma diferent i original les arrels històriques de la nostra vila.

Els Prats de Rei actual respon al municipi iberoromà Sagarra, tal com ho testimonien les làpides romanes que hi ha encastades a les parets de l'atri de l'església parroquial de Santa Maria i a les restes arqueològiques —sobretot ceràmica— que hi ha exposades al Museu Municipal Josep Castellà i Real. Sagarra devia ser un municipi relativament important al llarg dels segles I i III dC, ja que en una de les làpides es parla d'un *ordo sigarrensis*; és a dir una estructura de govern municipal composta per quatre persones (IIII viri = II Viri + dos edils), documentades en la dedicatòria sepulcral feta a Caio Vibio Luperco.

Els romans, a més de bons militars i bons enginyers, també eren amants de la bona taula, tal com s'evidencia en el llibre *De re coquinaria*. Aquesta obra és atribuïda al gastrònom romà Marcus Gaius Apicius (Marc Gavi Apici) que va viure al segle I, en temps dels emperadors August i Tiberi. Es trac-

ta d'una font essencial per conèixer la gastronomia en el món romà.

Va ser, doncs, a partir de la idea inicial de donar a conèixer a través d'una festa gastronòmica aspectes del passat històric, i de la coneixença del llibre *De re coquinaria*, que es va començar a posar fil a l'agulla. Una de les primeres coses que va sorprendre de la lectura i l'anàlisi de *De re coquinaria* va ser la percepció que els ingredients i condiments eren força diferents dels habituals, sobretot aquests últims. Pensem que encara no havien arribat d'Amèrica ingredients i productes que segurament avui ens semblarien imprescindibles. El tomàquet i la patata, per exemple, tardarien més de dotze segles a arribar a Europa.

Va ser curiós i fins i tot divertit parlar de quins plats s'haurien de preparar. Es va organitzar un «sopar de tast». Diverses persones havien de preparar determinats plats seguint fidelment les receptes de *De re coquinaria*. Inicialment va costar una mica trobar certs condiments com pot ser el celiandre, el sèseli, o el comí..., o bé va sobtar la barreja en un mateix plat del pebre amb la mel, per exemple. Un element important i molt apreciat per la cuina romana era el *garum*, que apareix en molts dels plats recopilats per Apici. El *garum* l'obtenien del premsat amb sal de peixos o entranyes de peix deixats macerar al sol. Era un producte molt costós, car i valorat.

Després de tastar les mostres dels diferents plats calia determi-

nar la concreció del menú del I Sopar romà, que va quedar configurat així:

PRIMUM CONVIVIUM SIGARRENSE

Prima mensa

Entrants

Escae variae: garum, olivas mixtas, condimenta, apua, ova et cetera (menjars variats: garum, olives barrejades, salses, anxoves, ous i altres).

Altera

Primer i segon plat

Indicum pisum (pisum cum sepiā) et porcellum oenococtum (pèsol de l'Índia —pèsols amb sípia— i garri cuit en vi).

Tertia mensa

Postres

Dulcia (dolços)

Cum vino, aqua, pane et alteris potionibus (amb vi, aigua, pa i altres begudes).

No va costar gaire posar-se d'acord sobre el lloc on s'havia d'organitzar la festa: la Plaça Major dels Prats de Rei era l'escenari ideal. Un espai tancat que, degudament caracteritzat, podia adquirir un to romanitzant, com una mena de fòrum. Es va aprofitar material del Pessebre Vivent, tot reconvertint columnes de temple en columnes de fòrum, per posar-ne un exemple. Cortines i unes grans tires de roba vermella van ajudar a conferir-li un aspecte adient.

L'aforament podia arribar com a màxim per a uns 140

comensals, que es van distribuir en set llargues taules amb estovalles i tovallons de roba blanca. La vaixel·la era de ceràmica de terrissa vermella, el més semblant possible a la *terra sigillata* romana. Els coberts consistien en cullera i forquilla; els romans no usaven ganivet i feien servir força els dits.

Es van instal·lar taules llargues amb una capacitat de 20 persones a cadascuna, servides per cambres i cambrers caracteritzats com a dames i patricis romans, amb túniques, vestits i pentinats de l'època.

Cada any, i abans d'entrar al recinte, els assistents al sopar són obsequiats amb un gotet d'hidromel, una beguda elaborada —com diu el nom— amb mel i aigua deixada un temps a sol i serena. I quan tothom està entaulat hi ha una breu —però bàsica— explicació de la història romana de la vila, dels costums romans a l'hora dels àpats i una primera descripció del que serà el menú que s'anirà servint. Els noms dels plats són en llatí i en català. Després de l'aperitiu i del primer plat hi ha més explicacions sobre la resta de plats que se serviran; per acabar, s'acomiada la festa amb una breu representació teatral.

Aquesta representació ha estat variada al llarg d'aquests deu anys. És a càrrec de persones del Grup de Teatre de l'Agrupació Cultural i Recreativa Sigarra. Acostumen a ser textos d'autors castellans del s. XVI coneguts com a «entremeses» romanitzats per Salvador Oliva i March, professor de llengües clàssiques a

l'IES Alexandre de Riquer de Calaf.

En definitiva, es tracta d'un esdeveniment festiu que des de fa deu anys, cada segon dissabte de juliol, aplega més d'un centenar de pradencs atrets per la gastronomia romana. Molts pobles i viles catalans celebren àpats medievals o fins i tot ambientats en èpoques posteriors, però ben pocs compten amb el privilegi de poder commemorar el seu passat romà, cosa de la qual sí que pot presumir el municipi dels Prats de Rei.