Els romans ja menjaven calçots?

Autor:
Data de publicació: 24-02-2022

Extraiem del blog 'La Vaca Cega', que va crear En Manel Capdevila, aquest curiós article: els calçots podrien tenir un origen romà.

L'origen romà dels calçots- Porrus capitatus

Jo ja coneixia els calçots des de molt abans que la calçotada fos tan popular. El cert és que m'encanten les calçotades. I això pel fet que els amics o les famílies es troben i per la festa que suposa organitzar-ne una.

El calçot és un dels plats més emblemàtics de Valls (Tarragona). El calçot deu el nom a una manera especial de conrear la ceba. S'afegeix terra a la seva base perquè la ceba creixi longitudinalment mentre cerca el sol i " es calça" amb més terra. Aquest procés es repeteix dues o tres vegades durant el cultiu, fins que s'aconsegueix una part blanca prou llarga. Els calçots es mengen acompanyats d'una salsa típica. Us en deixo la recepta. De primer cal triturar els següents ingredients:

- 1 xorisser de pebrot.

- 4 tomàquets madurs.

- 1 cabeça d'all.

- 1 got d'oli d'oliva.

- 150 grams d'ametlla.

- 1 llesca de pa ranci (o pa fregit).

Heu de rostir els tomàquets i la cabeça d'all ja triturats.

Història

L'origen del calçot s'atribueix a un pagès de Valls, a finals del segle XIX. Segons es diu, aquest pagès va cremar al foc uns brots de ceba vella. Però després, en comptes de llençar-los, els va pelar i els va tastar. Va descobrir així que el seu interior era molt dolç.

Però un descobriment fet en un fresc d'una vil·la romana sembla demostrar que ja es menjaven calçots.. a l'Imperi Romà.

László Borhy, un arqueòleg hongarès, va descobrir en una excavació a la ciutat hongaresa de Brigetio, l'estiu del 2000, una pintura en una vil·la romana del segle III dC. El fresc sembla que mostra un esclau (per la seva túnica) menjant una ceba llarga. Té la mà aixecada i mira cap amunt. També apareixen bols amb salsa de taronja, que fan pensar en la salsa que acompanya els calçots.

Les antigues fonts literàries demostren que els romans menjaven un tipus de ceba a la planxa anomenada Porrus capitatus, que podria ser l'antecedent del calçot i que és el que menjava l'esclau del fresc. La ceba al món romà era un aliment important, que no només s'utilitzava en alguns plats, sinó també per curar malalties. Al De re coquinaria d'Apici hi ha diferents receptes de com preparar porrus capitatus.

La Vaca Cega

Enllaç:

https://www.histo.cat/sabir//the-roman-origin-of-cal-ots