

LA CUINA ROMANA

EL MORTER

DE QUÈ ENS PARLEN LES PECES DEL MUSEU?

Al Museu Arqueològic de Tàrraco es conserven diferents estris de la cuina romana procedents de Tàrraco, molt semblants als que podem trobar avui en dia: cassoles, gerres o un morter fet de marbre.

El morter es feia servir en moltes receptes romanes per picar els ingredients. Per exemple, la recepta *moretum* rep el nom de *mortarium* (morter).

Preparats per picar?



Època altimperial
Marbre

EL MORETUM O CREMA DE FORMATGE AMB HERBES FRESQUES

INGREDIENTS

- 250 gr de formatge de cabra o ovella més aviat sec
- unes quantes fulles d'api
- unes fulles de ruda
- unes fulles de coriandre
- un polsim de sal grossa
- 150 o 200 ml d'oli d'oliva
- un rajolí de vinagre de vi
- 2 o 3 grans d'all que deixarem en remull prèviament

PASSOS

- 1 Piquem al morter els gran d'all prèviament remullats.
- 2 Afegim les fulles d'api, de ruda i de coriandre trossegades i ho barregem bé.
- 3 Afegim el formatge i ho piquem amb el morter. Hi anem afegint oli fins que ens quedi una pasta cremosa.
- 4 Quan està ben cremós hi afegim un rajolí de vinagre.
Ens ho mengem acompanyat de pa o torrades.