

## **MAGRICA: COCINA Y GASTRONOMÍA EN LA ANTIGUA ROMA**

**Juan Cartaya Baños**

**Licenciado en Geografía e Historia**

**Diploma de Estudios Avanzados en Historia Moderna**

**Profesor Titular de Historia de la Gastronomía en la Escuela Superior de  
Hostelería de Sevilla**

En 1885, el pintor y arqueólogo anglo francés Jorge Bonsor excava un yacimiento, *Arva*, cercano a Alcolea del Río. Entre otros hallazgos, encuentra varias ánforas que aún ostentan los sellos e inscripciones con los que el comerciante ha identificado su mercancía. Estas inscripciones, que conocemos con el nombre de *tituli picti*, nos dan una información clave acerca de la procedencia del producto contenido en las ánforas, su cantidad e incluso su calidad: aproximadamente unos 72 litros de excelente aceite de oliva de la Bética.

Casi una decena de años antes en Roma, el año 1878, el arqueólogo alemán Heinrich Dressel y el italiano padre Bruzza se interesan por una colina artificial cercana al Aventino, junto al Tíber: El *Monte dei Cocci* o *Monte Testaccio*, el *monte de los tiestos*. El resultado de sus excavaciones es un vertedero formado por miles de metros cúbicos de ánforas, fragmentos cerámicos, tejas... la toponimia del lugar es, sin duda, acertada en este caso. Todos estos fragmentos cerámicos, estudiados en el marco actual del *Proyecto Testaccio*, nos hablan de la importancia de una provincia romana, la Bética, en la economía y la industria de los primeros siglos de nuestra era, como dominadora de un enorme mercado –el del aceite y las salazones- con una superficie de casi cinco millones de kilómetros cuadrados desde Britania hasta Armenia.

Cubierto por una vasta red de comunicaciones que recorren 85.000 kilómetros, este mundo romano es un inmenso mercado al que afluyen los productos de todo el orbe conocido: las flotas comerciales surcan el *Mare Internum* -nuestro Mediterráneo-, y las vías y calzadas llegan desde Gades hasta Petra. Estas rutas acercan pueblos y costumbres, materias primas y objetos infinitos. Una ruta, la de la Bética, se convierte en protagonista de intercambios sin número: el trigo de *Carmo*, el vino de *Arva*, *Baesippo* o *Iulia Traducta*, el aceite de *Corduba*.

Al contemplar un mapa del Imperio Romano, la primera impresión que nos asalta es la de un asombro difícil de contener. El mayor espacio físico del mundo antiguo abarca desde *Britania* hasta las actuales Libia y Egipto, Siria, Jordania, Rumanía, Turquía, Armenia y parte de Alemania. Este enorme territorio, unificado por una administración férrea y competente, funcionaba de manera eficaz gracias a una compleja maquinaria de gobierno propiciada por la metrópoli: Roma. Esto facilitó que los productos de todo el mundo llegaran a la capital, centro del orbe conocido.

Hasta el siglo anterior a la caída de la República, los romanos habían sido un pueblo austero y riguroso, que se alimentaba de gachas *-puls* o *pulmentum*, antepasada de la

actual polenta-, legumbres y verduras hervidas, puesto que sus leyes prohibían, por ejemplo, el sacrificio de gallinas para su consumo. El contacto con los vecinos etruscos, primero, y luego con los colonos griegos del sur de Italia, fue transformando esta mentalidad dura y austera, que recibió el golpe de gracia con la conquista de la Hélade: *Graecia capta ferum victorem cepit*, el juicio de Horacio, fue acertado: la cosmopolita, culta y rica Grecia helenística sometió realmente al conquistador, haciéndole apreciar las delicias de la vida refinada.

Así, a este *caput mundi* romano llegan productos de todo el mundo: cabritillos de *Ambraccia*, pescados de *Pesino*, ostras de *Tarento*, cuartos traseros de oso de *Aquincum* (hoy Budapest), pavos reales y flamencos de Egipto, dátiles, ciruelas de Damasco, albaricoques de Persia, *garum* y limones de España...

Todas estas materias primas llegarán a manos de los romanos, convertidos en nuevos ricos, que ahora rivalizarán en extravagancia para obtenerlas, prepararlas y consumirlas, dando lugar a un nuevo arte: el *ars magirica*, que usa todo tipo de materias primas traídas desde cualquier rincón de este vasto imperio, como recoge, de labios de su personaje el liberto Trimalción, Cayo Petronio: *Dejad que ahora los servidores nos traigan las viandas: carnes, tartas dulces, empanadas de pasas y nueces, garum de Hispania y ostras lucrinas, manzanas de Britania y dátiles mauritanos...*

Los antiguos romanos realizaban un frugal refrigerio a primera hora de la mañana (un vaso de agua, algunas olivas, un trozo de queso), el *jentaculum*; un tentempié apresurado en la calle, en una tienda de alimentos preparados o en casa a mediodía, el *prandium*; y la comida por excelencia, la *vesperna* o *coena*, que podía durar horas y resultar agotadora. En las zonas rurales podemos hablar también de la *merenda*, una breve colación a media tarde.

La época dorada de la gastronomía romana corresponde a los siglos I-II d.C. y poseemos numerosos testimonios que nos evidencian el papel primordial de la gastronomía en un mundo que valora el lujo: recetarios, comentarios, restos arqueológicos de primer orden. Cuando en el siglo XVIII comienzan las excavaciones que sacarán a la luz las ciudades de Pompeya y Herculano, se extraen de la tierra algo más que ruinas muertas: dos ciudades detenidas en el tiempo, en un momento en el que los hornos estaban funcionando en las panaderías, las termas se encontraban llenas y las tabernas concurridas. Esto nos ha permitido conocer de primera mano los productos alimenticios, carbonizados o fosilizados; la vajilla, las casas y sus

decoraciones; de tal modo que podemos reconstruir fielmente la vida de las personas que las habitaban.

Asimismo, la expansión por la península italiana llevó a los romanos a un primer contacto con el mundo heleno de la Magna Grecia: la cultura gastronómica del Mediterráneo se abre así por primera vez a estos habitantes del interior, que adoptan una serie de costumbres nuevas: la comida de los griegos, espaciada tres veces al día - *akratismos*, *ariston*, *deipnon*- introduce una variedad de productos, preparaciones, calidades e incluso literatura escrita que a la larga, y ya definitivamente con la conquista de la Hélade, seducirán e influirán a la futura gastronomía romana, cuyo más conocido exponente (editado y reeditado, incluso hoy, hasta la saciedad) es Apicio. Aunque cuando hablamos de Apicio, el más popular gastrónomo romano, debemos plantear primero una pregunta: ¿cuál de los tres? En efecto, hay tres Apicios: el primero, contemporáneo del dictador Sila en el siglo I a.C.; el segundo, Marco Gavio, contemporáneo de Séneca; y el último, Apicio Celio, que vivió en tiempos del emperador Trajano. Y existen igualmente dudas sobre la adjudicación de su obra, ya que hemos de tener en cuenta que los manuscritos que han llegado a nosotros proceden de varias compilaciones posteriores, y pueden fecharse en nuestros siglos IX y XV. Las recetas que los componen fueron recogidas, posiblemente, entre los siglos IV-V d.C.

¿Una familia? Es posible: Apicio Celio escribe varios recetarios basados en la obra de Marco Gavio, y aún hoy día, repetimos, no estamos demasiado seguros de quién fue el verdadero autor de la monumental *De Re Coquinaria Libri Decem*, aunque la tradición quiera vincularla efectivamente a aquel Marco Gavio amigo de Plinio y Tácito y contemporáneo de Tiberio, que según podría estimarse, pudo nacer sobre el 25 a.C.

Como quiera, la obra de Apicio es un auténtico monumento literario de la antigua gastronomía romana, una compilación de recetas y preparaciones que merece un detenido estudio. Incluye casi medio millar de recetas: el libro I nos indica cómo preparar vinos, conservar alimentos y aderezar salsas. El II nos introduce en la preparación de albóndigas y salchichas, tanto de carne como de pescado. El III, verduras; el IV, *patinas* o puddings, purés, menestras y entradas; el V, legumbres; el VI, salsas; el VII, *politeles* o “platos exquisitos”. El libro VIII nos introduce en las carnes -ciervo, cerdo, jabalí, cordero, avestruz y lirones- y sus salsas; por último, el IX y el X nos hablan de los pescados y los mariscos.

Hoy en día, las recetas e incluso bastantes ingredientes y preparados de la obra de Apicio pueden resultarnos, como mínimo, extravagantes: el exceso de *garum*, uno de los ingredientes más apreciados de la cocina apiciana, que aparece prácticamente en la totalidad de sus recetas, y que consistía en una salsa de pescado procedente de la Bética -el de mejor calidad-, sería algo más que excesivo, si no abiertamente repugnante: se preparaba utilizando una jarra alargada, con un depósito mas estrecho al fondo para condensar el caldo, en la que se deposita una alfombra de hierbas olorosas: eneldo, cilantro, hinojo, apio, ajedrea, menta, ruda, poleo, tomillo, orégano, betónica y argemone. Sobre él, un lecho de pescado graso: anguilas, sábalos, caballas o sardinas. Encima, sal en dos dedos de espesor, y se continúa el proceso en el mismo orden hasta cerrar la boca. Tras siete días de espera en honor de los siete planetas que rigen el universo, se remueve esta papilla durante veinte días y se filtra. El líquido que fluye se llama *liquamen* o "*Garum Virgen de la Sociedad*", y es el producto de mejor calidad, cotizado extraordinariamente, hasta el punto de que un ánfora de dos *congios* de peso -aproximadamente seis litros y medio- se pagaba al disparatado precio de seis mil sestercios: hoy en día tiene su versión (más actual) en el *nuoc-mân* vietnamita.

Lirones hervidos en salsa de leche, vulvas de cerda, lenguas de flamenco o pezuñas de oso no son quizá una sugerente propuesta gastronómica en la actualidad. No obstante, hemos de reconocer la contribución de Apicio a nuestra cocina moderna: albóndigas de pescado o marisco, dátiles rellenos de almendras y fritos en miel, caza en salsa de ciruelas, pasas y frutos secos son aún hoy platos de los que disfrutamos, y a los que no se nos ocurriría poner ningún reparo. Ellos ya existían, como vemos, en la obra apiciana y se disfrutaban en las más cosmopolitas mesas romanas de los inicios de nuestra era, al igual que figuran hoy en los menús de los restaurantes más reputados.

-----

Dice Plinio: "...*El vino es por sí solo un remedio. Nutre de fuerzas la sangre del hombre, alegra el estómago, adormece las penas y las preocupaciones*". Todos los alimentos se riegan con vino abundante y cotizado, mezclado o no con agua, miel o especias, frío o caliente: el *aretino*, el *setino*, el *mulsum* o vino dulce, el *vesuvino*, el *murgentino*, el *holconio*, el *passum* -vino de pasas- corren con generosidad. La cena comienza con una *libatio* a los dioses, en la que corren gotas de vino por el suelo como sacrificio propiciatorio. Se sirve el *mulsum* dulce tras los entremeses, seguido por los vinos *vaticanos* y *marsalas*, a los que se añadía el *falerno*.

La borrachera continuaba tras la cena: después de un breve reposo, los invitados se hacen servir cráteras llenas de vino, mientras los músicos, los actores, gladiadores o las *puellae gaditanae* los entretienen. La convivialidad, la relajación, el placer de la bebida y la conversación dan lugar a la *commissatio*, el momento culminante de la fiesta. Se vive y, por tanto, se bebe; la bebida y su consumo en público es más un hecho social que un indudable placer por sí mismo.

El vino celebra el nacimiento, acompaña la vida y despide en la pira funeraria. No es por ello extraño que hasta hoy hayan llegado tantos y tan abundantes testimonios de su aprecio y su excelencia. El sibarita, el *gourmet*, romano aprecia, sobre todo, la calidad pues el vino más apreciado es un producto caro que puede degustarse en pocas mesas. Un vino cosechado durante el consulado de M. C. Opimio (121 a.C.) se vendía ciento cincuenta años más tarde a mil *sestertii* el ánfora. Y hay, no obstante, donde elegir: los néctares griegos de Quíos, Cos o Rodas; el apreciado *mosela* ponderado por Ausonio, el *vino capuano* mezclado con especias, el *lacitano*, el *mamertino*, el *sorrentino*, el *potalín* o el príncipe de los vinos: el *falerno faustiniano*, seco o dulce, consumido tras diez o veinte años de reposo, fermentado en inmensas *dolia* (tinajas), filtrado, clarificado con ceniza, arcilla, polvo de mármol, resina, pez y agua de mar, envasado en ánforas vinarias en las que se inscribía el año de la cosecha y sus características. El vino pobre, vulgar, el *deuterio* ordinario, es consumido por el pueblo sin recursos; y el vino de la Bética, el *bacca*, no era muy apreciado: se le criticaba por su sabor agrio y por su mala calidad (se han encontrado restos arqueológicos de lagares cerca de la Torre de Doña Blanca, en El Puerto de Santa María), aunque hay múltiples alusiones al cultivo de la vid gracias a la emisión de monedas en las que figuran imágenes relacionadas con esta actividad, como las de *Arva*, *Ulia*, *Osset*, *Oripo*, *Acinippo*, *Baesippo*, *Turri Regina* o *Iulia Traducta*, municipios conocidos hoy día por los nombres de Barbate, Ronda o Tarifa.

Y el continente no es menos importante que el contenido: las maravillosas vajillas de plata labrada, como las de Boscoreale o de la casa de Menandro en Pompeya, nos dejan atisbar dos formas principales, heredadas de la orfebrería helenística: el cáliz o *kylix*, de pie alto y el *skyphos* de pie bajo, a las que hay que añadir el *modiolus* de paredes altas y cilíndricas. Maravillosas esculturas sobre metal, estas copas muestran detalles vegetales (hojas de plátano, ramas de olivo), bodegones, cortejos báquicos, escenas mitológicas, cómicas, históricas o áulicas. Estos motivos van a repetirse nuevamente en vasos y copas de cristal soplado, de maravillosas irisaciones rojizas,

doradas o azules, *oinochoe* o *hydriae*, *guttae* o búcaros, *murrina* o vasos mirrinos (propios de coleccionista y cuyo precio constituía una fortuna) soplados, pulidos y esculpidos. Igualmente, la cerámica -aretina o *sigillata*- tiene gran importancia en las mesas quizá menos ricas, pero no por ello carentes de buen gusto: son posesiones preciosas que se empeñan, se transmiten, se legan.

A la hora de la cena, nuestros romanos se tienden o se reclinan en el *triclinium*: esta pieza, a la que se denomina así por los tres lechos que inicialmente se colocan para los comensales, se abre con una gran puerta sobre el peristilo, mientras que otras puertas comunican con los pasillos del servicio. Los lechos dispuestos en U -*lectus summus, medius e imus*- reciben cada uno a tres comensales que apoyan su brazo izquierdo sobre un cojín: el lugar de honor -*imus in medio o locus consularis*- es ocupado por el primer invitado en el lecho del centro, que tiene a su izquierda, en el *summus in imus*, al anfitrión. Ya en época imperial, la forma de U de la colocación de los lechos cambia a la de *sigma*, un lecho arqueado en el que podían instalarse varios comensales, en número distinto en función de su tamaño (*hexaclinon, heptaclinon, octoclinon*). En medio, una pequeña mesa baja y redonda donde se servían los alimentos, otras varias alrededor con vinagreras (*lagcena, acetabulum*) y saleros (*salinum*); en un extremo de la habitación, el aparador o *repositorium* sostiene las bandejas llegadas de la cocina.

Junto a los esclavos, seleccionados entre los más capacitados o atractivos de la casa, preparan los platos (*platina, patella, catinus*) troceando los alimentos - disfrazados incluso de personajes mitológicos (*scissores*)- para servirlos a los comensales, que se ayudaban para consumirlos de los escasos cubiertos existentes: cuchillos o cucharas (*trulla, ligula, cochlea*), de distinto patronímico según su tamaño. En verano, los romanos cenaban al aire libre -*in propatulo*-, sacando los lechos al peristilo o al jardín. Pero para evitar el trabajo de transportar un pesado mobiliario, se construyeron de obra -hormigón- unos *triclinia* en los jardines, alrededor de una mesa, también de obra, que eran cubiertos por telas y tapicerías. Para protegerse del sol, así como para regalar la vista, pérgolas y fuentes proporcionaban sombra y frescor; por la noche la iluminación la proporcionaban grandes lámparas o estatuas (*lampadarios*). A la hora octava o nona -en algunos banquetes particularmente solemnes podía comenzarse alrededor de las tres de la tarde- todo está dispuesto en el *triclinium*, decorado con frescos de perspectivas arquitectónicas o imágenes mitológicas. Para animar a los comensales, se han contratado músicos y acróbatas. Incluso, si la fiesta

que se celebra es importante y el día es apropiado para ello, ante los convidados tendrán lugar *ludi* de gladiadores, armonizados por el sonido del órgano hidráulico. Tras ser anunciados por el maestro de ceremonias (*nomenclator*) y una vez tendidos en sus lechos, los comensales, vestidos con la *synthesis* (una cómoda túnica que evitaba mancharse la ropa) comienzan a ser servidos, mientras ante sus ojos se desarrollan las distracciones y la conversación comienza a subir de tono. Tres servicios, compuestos cada uno de distintos platos, van a ser presentados durante la cena: la *gustatio*, o aperitivos; la *primae mensae*, o platos fuertes, y la *secundae mensae* o postres. El menú podía incluso componerse de ocho platos fuertes (*fercula*). El banquete podía durar de ocho a diez horas, y el número de invitados oscilar entre nueve y treinta y seis personas, y algunos podían resultar multitudinarios (recordemos los desmesurados *triclinia* de la *Domus Aurea* de Nerón o de la *Domus Flavia* vespasiana). Los comensales eran atendidos por los esclavos encargados de servir las mesas (*ministratores*), que colocaban sobre las mesitas cubiertas con manteles (*mappae*) los alimentos, repartiendo después de cada servicio aguamaniles para lavarse las manos. Las servilletas (*apophoreta*), que cada invitado traía obligatoriamente de su propia casa, se utilizaban para llevarse los alimentos sobrantes que también se hacían llegar a los sirvientes, que atestando la cocina se atiborraban de las sobras.

La cocina que es, físicamente, un espacio reducido inserto generalmente detrás del *atrium*, que puede situarse incluso bajo una escalera, con un hogar de ladrillo o mampostería que servía de leñera. Se reservaba sólo para las viviendas familiares de una cierta importancia: en las *insulae*, los grandes edificios de alquiler de varios pisos (hasta seis) estaba prohibida su construcción, debido al peligro de incendio. Esta *culina* (cocina) romana se compone de muy escasos elementos: un fogón (*focus*, *focconis*) construido en un rincón de la pieza, con marmitas y cacerolas colocadas a lo largo de tablas fijadas a las paredes; una ventana para la salida de humos, un fregadero sin agua corriente -a excepción de las grandes *domus* urbanas, conectadas a la red de acueductos- y poco más: un pequeño horno (*furnus*) para pastelería, ya que el pan se adquiría en las panaderías de la ciudad. Estas últimas, en un número aproximado de veinte o treinta para una ciudad provincial mediana, estaban presididas por un mostrador al público, un gran molino giratorio de piedra gris tirado por animales, y por uno o varios hornos de argamasa y ladrillo. De estos hornos sale todo tipo de pan, horneado en distintas formas y tamaños, incluso horadado para poder ser

fraccionado con mayor facilidad: *acerosus*, *plebeius* o *sordidus*, variedades para el consumo popular y realizados con harina de baja calidad, con abundantes impurezas; *panis secundarius*, de una mayor calidad y por último el *panis candidus*, un excelente pan blanco. Además de otros que exigían una mayor preparación: el *panis furnacei* o las labores de pastelería, las *spira* o trenzas de hojaldre y miel, el *erneum* o el *savillum*.

Pero en este caso no debemos entender el espacio como una condición esencial: de las pequeñas cocinas romanas salían preparados platos singularmente difíciles y complejos, obra de maestros cocineros de singular destreza, auxiliados por un abundante personal que, previamente, había acudido a primera hora al mercado (*macellum*) ciudadano -un gran edificio porticado cercano al foro, lleno de tenderetes, puestos y establecimientos de todo tipo- para adquirir los ingredientes que serían servidos esa misma noche: los productos perecederos no podían estar a la venta más de un día.

Hallamos ya en las cocinas romanas determinados accesorios que no dudaríamos en calificar hoy como modernos: ralladores cuyo diseño no se diferencia en absoluto del actual, cazos y coladores que no desentonarían en nuestras alacenas. Se han encontrado numerosos pucheros, hechos de barro y bronce, con asas y de tipo cubo. Cucharones, parrillas, hornillos son otros complementos habituales. Y entre los sorprendentes, hemos de mencionar un ingenioso calentador de líquidos portátil, con un depósito para carbón adosado a una gran cuba metálica provista de un pequeño grifo, además de otro calentador de alimentos (una aproximación al moderno calentaplato) que permitía calentar los alimentos antes de su servicio.

¿Qué platos se elaboran? Como anteriormente hemos mencionado, de todos los puntos del Imperio llegan a Roma multitud de mercancías. Las cocinas trabajan multitud de legumbres y verduras, frutas de todo tipo, setas, condimentos, especias y hierbas aromáticas -algunas desaparecidas hoy en día, como el célebre *laser*-, leche y queso, carnes y charcutería, pescados, aceites -envasados en ánforas especiales, llamadas *olearias*-, vinos -en ánforas *vinarias*, más estrechas y alargadas- y salazones, preservados en recipientes cerámicos con un singular cuerpo ovoide o piriforme prolongado por una base más estrecha y alargada, que rezumaba el líquido conservante.

Pero no olvidemos que la gran mayoría de nuestros antiguos romanos no tienen cocina, ya que viven en los pisos altos de las viviendas en los que se prohíbe la

existencia de fuegos. ¿Cómo hacían para alimentarse? ¿Dónde comían? Cualquier tarde de primavera o verano, al aplacarse el sol, las terrazas de nuestros bares de hoy se llenan de público. Si pudiéramos trasladarnos dos mil años atrás en el tiempo, podríamos igualmente haber visto algo parecido. En una civilización mediterránea como la romana, convivir al aire libre es natural; tan natural como tomar una copa a mediodía antes de volver a casa, y hacerlo en la puerta de un bar mientras se discute con los amigos, mientras se come algo traído de cualquier puesto de comidas calientes de la calle; también podría consumir su alimento en cualquiera de los establecimientos que despachan comidas calientes: las *thermopoliae*, *tabernae*, *cauponae* o *popinae*. A estas podemos sumar el *hospitium*, especie de hostel, pensión o posada para viajeros, utilizado también como prostíbulo no pocas veces.

Una pequeña habitación abierta a la calle, bajo el soportal de una vivienda; un mostrador de cemento con tinajas de barro empotradas bajo las cuales circulaba agua caliente (para calentar las bebidas o los alimentos); un horno, algunas mesas en el interior, paredes decoradas con *graffiti* obscenos o lúdicos y estantes para colocar los vinos: esto es una *popina*. El término procede de *popa* (sacerdote sacrificador), aludiendo al despiece sagrado de los animales y a la posible procedencia, por tanto, de los que se consumían en el establecimiento: restos de sacrificios públicos u ofrendas religiosas, desechos de jabalíes y toros, cuartos de fieras, restos de ciervos sacrificados en las cacerías del anfiteatro, anegados en salsas para evitar el sabor acre de la podredumbre. En el estrecho espacio de los tugurios (*ganae*), los clientes se apiñaban (unos pocos incluso podían sentarse) entre las ánforas de aceite rancio, salmuera de bajo precio (*altec*), recipientes llenos de habas, lentejas, altramuces, garbanzos, calabaza o pepinos o bandejas desportilladas con pasteles de cerdo o chivo (*hircia*), con platos de menudillos o chicharrones, huevos duros y queso, mientras sobre sus cabezas colgaban oscuros embutidos y la esclava que atendía el mostrador (llamada también *popina*) despachaba no sólo vino aguado, sino que también comerciaba con las “*pequeñas burras*” (*asellae*, prostitutas) que tenían sus cuchitriles en el piso alto: algunos clientes, tras abonar los tres *assis* que costaban un trago de vino, un trozo de pan y un plato de guiso, subían las escaleras a disfrutar de un servicio por el que habían pagado otros ocho. ¡Un coste verdaderamente módico!

Las paredes, agrietadas y repintadas, cubiertas de frescos eróticos (“*las habilidades de Asellina y sus muchachas*”), con imágenes de gladiadores (“*Murrano es el mejor*”) o

textos soeces escritos en los muros ("¡*Atimetus me ha dejado embarazada!*"), sostenían largas estanterías de madera en donde el propietario alineaba sus reservas de vino ("aquí se bebe por un as; con dos, se bebe de lo mejor; con cuatro se bebe falerno), estanterías bajo las cuales algunos clientes, vestidos con la *cuculla* (una capa con capucha), sorbían parsimoniosamente de sus copas de barro con más agua que vino, quejándose de tarde en tarde a la encargada: "¡Tú vendes agua y te bebes el vino!", mientras otros clientes realizan apuestas (*sponsiones*), jugando a los dados (*aleae*), la morra (*micatio*) o los *duodecim scripta*, mirando por encima del hombro a ver si llegaban los agentes de la autoridad (*vigiles*) a interrumpir la partida de un juego prohibido.

No eran, por supuesto, todos los establecimientos oscuros, atestados y sórdidos: en algunas vías elegantes o principales de la ciudad, bajo los pórticos donde se concentraban las tiendas más lujosas, abrían sus puertas las delicadas *thermopoliae*, cuyos escaparates (los *oculiferium*: aquello que entra por los ojos) exhiben para el deleite de los gastrónomos, los conocedores como *Lúculo*, las ostras de la Tarraconense, de Circeii o de Lucrino, criadas según las técnicas revolucionarias del ingeniero Sergio Orata; los aceites y vinos hispánicos, el jamón "*salpresado (curado) del país de los Ceretanos, el petaso fresco (pernil) o lacón del país de los Genasios*", las trufas, los champiñones, la vulva de marrana, el atún español y los papahigos - todos ellos censados como productos de gran calidad en la gran *Expositio totius mundi* del año 494 en Roma- comentando mientras miran codiciosos el escaparate cómo habían llegado a pagar en el mercado 6.000 sestercios por un salmonete. Evidentemente, estos excesos sólo se dan en los banquetes de la aristocracia y los comerciantes ricos y hombres de negocios: la clase media, aunque intenta imitar el modelo propuesto por las clases altas, es mucho más frugal en sus convites. Podemos ver esta sencillez reflejada en una carta de *Juvenal*, en la que invita a un amigo a cenar:

[...] *De los pastos de Tibur me traerán un cabrito bien cebado, el más tierno del rebaño; tendrá más leche que sangre. Tendremos espárragos silvestres recogidos por una granjera...y unos huevos gordos y aún tibios por el calor...tendremos uvas conservadas durante parte del año..., peras de Signia y manzanas de fresco perfume que pueden rivalizar con las de Picenum.*"

En el mundo antiguo, prosperidad y buena alimentación son conceptos que van de la mano: el concepto estético de delgadez extremada, unido a cuidados físicos y buena

situación económica que hoy en día impera no tiene relación alguna con la mentalidad vigente en el siglo primero de nuestra era. Una persona rica, por tanto, lo demuestra no sólo con la calidad de su vivienda, su indumentaria o sus joyas, sino también con su aspecto físico; al menos, en determinadas clases sociales.

Las clases sociales más favorecidas, los *optimates (patritii, equestres)*, aprecian la gastronomía como un valor estético: hombres ricos como Apicio o Lúculo extreman la sensibilidad culinaria, e incluso otros como Vitelio acarrear su fama de glotones hasta la actualidad. Así, puján en subastas por conseguir a precio de oro el barbo más grande, o elevan el precio del rodaballo hasta el punto de equipararlo con el de dos esclavos.

¿Mal gusto? Quizá. Hemos de recordar que no todos proceden así: un personaje como Vespasiano es parco en el comer, y valora la simplicidad de la antigua dieta romana. No obstante, podemos determinar que progresivamente los gustos se refinan: ya en el siglo II existe, por la influencia de los más austeros césares antoninos, una cierta reacción estoica ante los excesos. La clase media, heterogénea, formada por caballeros, oficiales o libertos presenta por su misma configuración diferencias evidentes: los excesos de un liberto como Trimalción (detallados en el texto de Petronio) no son, sin duda, la norma. Trimalción desea un relieve social; por ello gasta sin medida y apabulla a sus invitados, sirviendo de mofa y ejemplo moral (*exempla*) al escritor, un refinado y distante patricio. La clase media en general es más discreta, como podemos advertir en los textos de autores como Horacio: la austeridad (*austeritas*), la frugalidad (*frugalitas*), son virtudes cívicas y morales con los que este grupo social se reviste de dignidad.

-----

El ejército romano, los soldados, los *miles* que forman la columna vertebral del Imperio -Roma se convierte tras Augusto en un estado militar- aparecen en la literatura como unos glotones, bebedores y bulímicos. Las referencias son constantes: desde Plauto hasta el Eumolpo de Petronio, que nos describe a un “soldado errante, reclamando para su hambre todos los bienes que produce la tierra”, que era capaz de beberse en un día un ánfora llena (26 litros de vino) y devorar cuarenta libras de asado. La realidad, en parte, es otra: la máquina de guerra alimenta sus engranajes con una parca ración de campaña: tocino, queso, *polenta* o galleta y un vino peleón. Por ello no es de extrañar que el reparto extraordinario de dinero (*numerarius*) entre la milicia cause una auténtica explosión de alegría: el soldado accede a las salazones, la

charcutería, las ostras de Vindolanda, el *garum* hispánico o los espárragos de Egipto. Y la carne, fuente esencial de proteínas para un hombre que marcha cargado con cincuenta kilos de *indumentaria*.

Cuando en el año 30 a.C. el *imperator* Cayo César Octaviano (proclamado Augusto en el 27), tras derrotar a Antonio y Cleopatra, asume el control del reino tolemaico de Egipto se asegura mediante una serie de maniobras legales el control directo de un espacio conocido como el *granero del mundo antiguo*. Ese interés puede explicarse con facilidad: el reparto de trigo, aceite y vino -los alimentos básicos en el Mediterráneo- a las clases populares (los *plebeii*) de Roma, había llegado a hacerse extraordinariamente habitual mediante la *annona*, e incluso se había convertido en una medida de presión política: quien tiene el alimento, tiene el poder. El reiterado *panem et circenses* es una realidad en la metrópoli gracias al peso político de una masa ociosa que en parte vive gracias a la *munificentia* pública.

Esta situación se había comenzado a gestar tras la promulgación de la *Lex Agraria* de Tiberio Graco (133 a.C.) y de la *Lex Frumentaria* de su hermano Cayo diez años más tarde: se trataba de garantizar al ciudadano de cualquier clase social la posibilidad de adquirir trigo al Estado a bajo precio. En el 58, la *Lex Clodia* amplía esta capacidad a los libertos y convierte las distribuciones en gratuitas. Un total de 320.000 personas se benefician de estas medidas, que suponen un coste de una quinta parte de los ingresos del Estado. Los bonos de grano pueden ser recogidos por aquellos “oficialmente pobres” (a veces, en realidad, no lo son), los *humiliores* (*pauperes, inopes, equentes, humiles*) que no tienen suficiente capacidad económica, y comen “...una dura polenta con coles, peces de río de tarde en tarde y las migajas que caen de la mesa de los ricos”, como nos hace saber Juvenal; aunque estos conceptos no quedan suficientemente claros: los tenderos y artesanos son considerados *pauperes*, aunque no *abietti*: todo grupo social conoce a su vez divisiones internas.

Desde las instancias oficiales se intenta garantizar el suministro de alimentos a la urbe: el emperador Claudio amplía y reforma el puerto de Ostia para garantizar el tráfico marítimo, utilizando para traer el grano de Egipto grandes buques, contruídos para transportar obeliscos por el Nilo. Ostia y Portus serán los dos grandes centros de abastecimiento de la ciudad. Los gobernantes reparten alimentos con ocasión de festividades o eventos públicos, y sobre todo tras desastres o calamidades que les impongan granjearse el afecto popular: después del incendio de Roma, Nerón

establece un ejemplar programa de distribución de alimentos... aparte de otras medidas (véase *Quo Vadis*) popularizadas por Hollywood.

Y, para terminar, se impone realizar un breve balance: ¿Queda algo, hoy, de toda esta cultura gastronómica, de todo este saber culinario, de todo este refinamiento en la mesa? Y la respuesta es sí: nuestra cocina actual, nuestra cultura actual, deben tanto a Roma que no serían las mismas sin ella. Roma y su cocina sobreviven –tal vez implícitamente- en nuestras mesas actuales.

## REFERENCIAS

- André, J. (1981). *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Les Belles Lettres.
- Apicius, M.G. (1995). *Gastronomía en la antigua Roma imperial*. Textos Gastronómicos. San Sebastián: R&B Ediciones.
- Berriedale-Johnson, M. (1987). *The British Museum Cookbook*. London: British Museum Press.
- Carcopino, J. (1993). *La vida cotidiana en Roma en el apogeo del Imperio*. Madrid: Temas de Hoy.
- Edwards, J. (1984). *The Roman cookery of Apicius*. London: Random House.
- Edwards, J. (1986). *Roman cookery revisited*. Vancouver: Hartley & Marks.
- Heurgon, J. (1993). *La vida cotidiana de los etruscos*. Madrid: Temas de Hoy.
- Luján, N. (1988). *Historia de la Gastronomía*. Barcelona: Plaza & Janés., S.A.