

PARA·REIVINDICAR·A LOS·GOLOSOS·ROMANOS

por Alberto Peralta de Legarreta



Roma, la ciudad que estaba llamada a ser el ombligo del mundo antiguo, tuvo su origen gracias a un hecho gastronómico: según la leyenda, una loba amamantó a dos niños extraviados y uno de ellos se convertiría —después de matar a su hermano— en el fundador de la ciudad imperial. Esta, la historia de Rómulo y Remo, es sólo uno de los muchos mitos que rodean la historia romana, ciudad de orígenes humildes que con el tiempo se fue elevando hasta alcanzar el límite de los excesos.

Toda su gloria, su hambre insaciable y sus andanzas placenteras no le sirvieron al pobre Heliogábalo para evitar que sus enemigos lo ahogaran en una letrina y después arrastraran su joven cuerpo travestido por las calles de Roma, donde, tristemente, no volvió a comer jamás.

Pal Sorensen

AL HABLAR DE LA GASTRONOMÍA EN LA ROMA IMPERIAL, VIENEN A LA MENTE FESTINES INAGOTABLES, ORGÍAS Y HOMBRES VOMITANDO PARA PODER COMER Y BEBER MÁS, ENVILECIDOS POR LA CODICIA Y LA GULA. SIN EMBARGO, NO TODO LO QUE NOS HAN CONTADO ES VERDAD...

LOS·BANQUETES

Los romanos de las urbes —que es de quienes sabemos más— valoraban su civilización, de modo que moldearon sus cocinas, modales de mesa y maneras de compartir alimentos con gran dedicación. Es verdad que en las altas esferas del poder el exceso llegó a ser una forma de ganar y mostrar prestigio. En ese ámbito, es probable que algunos ejercieran prácticas excéntricas, pero no es posible afirmar que esto fuera una regla general.

Los documentos gastronómicos disponibles nos hablan de banquetes fastuosos, platillos exóticos y caprichosos —una fuente de lenguas de flamenco, por ejemplo—, y cocineros itinerantes con gustos refinados. También estaban los de paladar exigente, que gastaban fortunas en convites y viandas insuperables: según se dice, el autor del único recetario romano que llegó a nosotros, Marco Gavius Apicius, dilapidó su enorme fortuna en comilonas, y al descubrir que restaban sólo unos cuantos millones de sestercios en sus arcas, convocó a



un banquete final en el que se suicidó envenenándose frente a todos con su propia comida.

Por otro lado, no habrá faltado quien en verdad, por lucirse, vomitara lo que había ingerido para volver a comer, pero es dudoso que esto haya sido una práctica agradable o aceptada por la sociedad. Es necesario decir que buena parte de las cosas que hoy decimos saber sobre los romanos y sus prácticas gastronómicas forman parte de una visión moldeada por la tradición judeocristiana, que condenó muchos rasgos culturales y los etiquetó como «pecados». Fue así que lo que antes había sido aceptable, de pronto se convirtió en motivo de perdición, y la gula, el peor de los siete pecados capitales, pues le abrió la puerta a los otros seis.

MOMENTOS·PARA·COMER A·LO·LARGO·DEL·DÍA

En tiempos romanos, hace unos dos mil años, la diferencia entre los paganos —del latín *pagus*, ‘aldea’, de ahí «gente humilde»— y los ricos urbanos era muy marcada. En el campo, el alimento proporcionaba la energía necesaria para las labores de cultivo; se comía *puls*, una mezcla de cereal triturado, agua y frutillas, o algún asado de caza, y al final del día, un guisado más complejo y de tipo comunitario en el hogar.

Éstos alimentos campestres tuvieron reflejo en las mesas citadinas, donde el *puls* o *pullmentum* —de donde

INCIPIT ♦ *principio de una obra literaria*

Azules como acero y ligeras, movidas por un viento contrario suave y apenas perceptible, las ondas del mar Adriático habían corrido al encuentro de la escuadra imperial, mientras ésta se dirigía hacia el puerto de Brindisi, dejando a la izquierda las chatas colinas de la costa de Calabria que se acercaban poco a poco. En ese momento, en ese paraje, la soledad del mar llena de sol y sin embargo tan cargada de mortales presagios, se transformaba en la pacífica alegría de una actividad humana, y el oleaje, dulcemente iluminado por la cercana presencia y morada del hombre, se poblaba de naves diversas que buscaban el puerto o que salían de él [...]

Hermann Broch, *La muerte de Virgilio*



LA·CENA·ROMANA
FUE·EL·PRIMER
BANQUETE
OCCIDENTAL
DONDE·SE
IMPLEMENTARON
LOS·TIEMPOS
DE·SERVICIO
Y·LAS·MESAS
HORIZONTALES
CON·SILLAS

viene nuestra actual palabra *polenta*¹— se servía caliente e incluía carne, aceite de olivo, hierbas de olor y especias. En la ciudad, el rústico asado se dignificaba con salsas entre las cuales sobresalió el *garum*, una mezcla fermentada de color negro hecha a base de pescado, hierbas y sangre, cuya invención atribuían los griegos al cocinero Lampria.

A pesar de los excesos que uno puede ver en el cine, los romanos comían ordenadamente. Distribuyeron la ingesta de alimentos a lo largo del día sentando las bases de nuestras comidas actuales, al romper el ayuno con el *ientaculum*, un alimento temprano y frugal que consistía en pan frito en ajo

acompañado de vino ligero; ya más entrada la mañana, los niños romanos comían en la escuela un tentempié llamado *passum* —un refrigerio que recuerda al actual *lunch*— que podía incluir queso, pan, frutas y huevo; los adultos esperaban hasta medio día para volver a comer y lo hacían ingiriendo el *prandium*, una comida informal que no requería de una estricta higiene: alimentos recalentados del día anterior que se consumían sin reglas complejas de mesa. Digamos de paso que de esta comida informal nació nuestro conocido «mal del puerco», sensación de pesadez y somnolencia tras la ingesta de alimentos que médicamente se conoce como síndrome post prandial.

Al caer la tarde, la familia se reunía alrededor de la *merenda*, tentempié que era en ocasiones la última comida del día para los niños, pues a los adultos por la noche aún les esperaba la comida más importante, la cena, heredera del *symposion* griego, con toda su complejidad, abundancia y exotismo. Esta cena romana es la parte de la ingesta que más ha causado especulaciones y mitos, pero también la que más

1 La polenta es un alimento a base de cereal, originario del norte de Italia, muy popular en Argentina, Chile, Perú, Croacia, Suiza y otros países europeos.



UNA·ASPIRACIÓN·DE·LOS·ROMANOS·DE·LA
URBE,·QUE·TENÍAN·AL·MUNDO·A·SUS·PIES,·ERA
PROBAR·TODOS·LOS·ALIMENTOS·CONOCIDOS



aportaciones hizo a las mesas de Occidente: podía tener carácter familiar o íntimo, era el momento de reunión de padres e hijos que proporcionaba la ocasión para platicar y evaluar las vivencias del día, tal vez con pocas reglas de mesa.

Por otro lado, la versión pública del banquete nocturno, el festín, exigía abrir las puertas de la casa a los invitados y agasajarlos con alimentos, música y servicio excepcionales. La cena pública o *symposium* tenía la función social de mostrar el poderío económico y la cultura del anfitrión —«el que nos da de cenar», según Molière—, y de permitir el diálogo y la discusión sobre un tema específico. La cena, como el *symposion* griego, tuvo un marcado carácter gremial y vinculada al conocimiento; en ocasiones terminaba también en un festín sexual que conocemos como *orgia*.

TIEMPOS·DE·MESA

La reunión gastronómica comenzaba con un tiempo llamado *gustatio*, que consistía en una serie de aperitivos de pequeño formato bañados con vino dulce: ostras —en grandes cantidades—, croquetas de carne, corazones de alcachofa, erizos y olivas. Posteriormente venía el segundo tiempo, llamado *prima mensa* —primera mesa—, que era el momento cumbre de la cena pues en él aparecía el plato fundamental, cuya complejidad culinaria y formato eran admirables; este *caput cenae* —o «cabeza de mesa»— solía tener naturaleza cárnica: jamones, jabalí, pavo real, pescado o cabrito. Para finalizar el banquete, con la *secunda mensa* llegaba el momento de degustar alimentos dulces como las frutas frescas; aunque latina, la tan usual palabra *postre* no aplica a los tiempos romanos; entonces significaba

solamente 'final', aunque no forzosamente del banquete ni tenía que ver con la dulzura con que hoy solemos caracterizarla.

La complejidad de la *cena* romana exigió modales y un ajuar de mesa adecuados. En esas mesas primigenias se popularizaron las copas con fuste y base, los platos llanos —*platella*— y hondos —*catinus*— y las cucharas —*cochleare* para el *puls*, y *lingula* para el dulce—. El cuchillo y su uso refinado eran responsabilidad del comensal, quien solía portarlo como parte de su atavío cotidiano.

Viisto lo anterior, bien se puede decir que los romanos ponderaban el comer como una muestra de civilización. La supuesta barbarie de la gastronomía romana, su ingesta excesiva —la literatura culta inventó incluso un *vomitorium* o lugar secreto para desalojar voluntariamente el estómago— tienen derecho a ser desmitificadas y valoradas. Poco sería de nuestras mesas familiares sin sus aportaciones, y nosotros no comeríamos tan bien —aceptémoslo, a veces muy hipócritamente— como un vulgar Heliogábalo. 🍷

Alberto Peralta de Legarreta es maestro en Historia y Etnohistoria por la ENAH y catedrático de la Universidad Anáhuac México Norte y CESSA Universidad, en materias relacionadas con la historia de la cultura gastronómica, el patrimonio y el turismo cultural. Es autor de *El Chilangonario, vocabulario de supervivencia para el visitante de la Ciudad de México*, publicado por Algarabía EDITORIAL.

¿Qué palabra significa «orador político que mueve a la multitud con elocuencia fogosa y apasionada»?

La primera persona que responda correctamente,* a partir del 17 de julio, a cartas@algarabia.com ganará un regalo sorpresa, cortesía del MUNAL.**

Ganador de la edición 104: Nadie contestó correctamente.

Respuesta: La palabra que define «esquema prefijado que se impone a cualquier actividad, forzándola o deformándola» es *cartabón*.



La DICHOSA
PALABRA



*Para obtener el premio y no ser descalificado, se debe enviar nombre completo, edad, teléfono, e-mail y dirección completa. Limitado a un premio por participante por cada dos números.

** El nombre del ganador y la respuesta se publicarán en *Algarabía* 108. El plazo para recoger el premio vence el 30 de septiembre de 2013.