

BLANC, Nicole, et Anne NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992 (terminado de imprimir en 1997), 223 págs.

Nicole Blanc, filóloga y Anne Nercessian, arqueóloga, ambas apasionadas de la cocina, nos ofrecen con *La cuisine romaine antique*, un libro exquisito, y la posibilidad de adentrarnos hasta lo más íntimo, quizás, de la sociedad de los antiguos romanos: la cocina. En un trabajo serio y erudito, lleno de referencias a clásicos como Marcial, Petronio, Plinio y Apicio, y fundamentado en los descubrimientos arqueológicos de vasijas, vasos y otros muy variados utensilios culinarios, así como en los restos conservados de edificaciones, las autoras nos invitan a una placentera lectura que, entre muchos otros, tiene el enorme mérito de acercar un aspecto del mundo clásico poco estudiado, aunque de trascendente importancia, no sólo a los especialistas del tema, sino a los lectores curiosos y a los amantes de la gastronomía.

Este libro, de formato grande (32 x 24 cms.), de cuidada impresión y con abundantes imágenes, las cuales destacan tanto por su valor estético como por su pertinencia (mapas, dibujos, planos, reproducciones de códices, objetos, relieves y pinturas), constituye un tesoro inapreciable para quienes hemos decidido conocer a los romanos a partir de su vida cotidiana, y un deleite para todos aquellos que gustan de la belleza aunada al conocimiento. La obra se divide en trece capítulos, a los cuales se suman un glosario de términos culinarios, una breve nota sobre algunos aspectos colaterales de la cocina romana tratados por Apicio, y una amplia bibliografía, organizada temáticamente por capítulos.

En el primero de éstos, llamado "Las fuentes", las autoras trazan un breve recuento de los principales referentes del tema: tras mencionar

los textos antiguos de Apicio, Plinio, los agrónomos (Catón, Varrón, Columela) y de otros escritores, como Séneca, Horacio, Juvenal, Petronio, Marcial, citan a continuación las fuentes arqueológicas e iconográficas de las que se han servido para configurar su investigación.

“Las conservas”, el segundo capítulo, reúne información sobre el proceso de extracción del aceite y la miel, y las diferentes clases de estos productos; así como sobre las especias y condimentos: las hierbas aromáticas, la sal, la pimienta, el vinagre y el tradicional garo, tal vez el más típico de los ingredientes de la cocina romana.

En los capítulos siguientes, tercero y cuarto respectivamente, “El lugar de la cocina” y “El lugar del triclinio”, se habla acerca de las características físicas de estos espacios; su ubicación en el interior de una casa romana; el personal que servía en ellos; los utensilios y el mobiliario allí empleados; los usos, costumbres y hábitos alimenticios más frecuentes. Aquí se hace una mención especial del servicio del vino y se incluye una guía –basada en los testimonios de Plinio, Ateneo y Marcial– de los principales vinos, de acuerdo con sus atributos y con su lugar de origen.

En los ocho capítulos subsecuentes: “Cereales y leguminosas”, “La huerta”, “La caza”, “El corral”, “Las carnes”, “La leche y los lácteos”, “El mar y las costas” y “Las frutas”, se expone la obtención, cultivo o procedencia de los diversos productos que constituyen la materia prima de la gastronomía romana, y los usos y modos más frecuentes de preparación de tales productos. Destacan especialmente los apartados sobre el pan y el queso, pues sorprende la enorme variedad de estos alimentos conocida por los romanos: allí descubrimos desde los panes más primitivos, algunos de ellos elaborados sin levadura, como las llamadas *galletas rodias*, hasta los muy sofisticados panes perfumados; igualmente, llama la atención la diversidad de quesos existentes en el mundo culinario latino y la elevada estima en que eran tenidos, pues lejos de constituir un plato secundario, un aperitivo, un acompañamiento o un postre, como sucede en nuestros días, para los antiguos romanos el queso constituía en sí mismo toda una comida completa. Todos estos capítulos están enriquecidos con recetas tomadas de la obra de Apicio, colocadas en recuadros al margen del texto, en las cuales se ilustra el empleo y la preparación de los productos mencionados. Dichas recetas, al igual que otras citas de autores clásicos, se ofrecen en latín, acompañadas por su respectiva traducción al

francés, lo cual hace que esta obra resulte accesible y valiosa tanto para el lector erudito como para el aficionado.

El último capítulo, intitulado "Entre el mito y la realidad", revela un análisis lúcido y objetivo, por demás desmitificador, de las imágenes y lugares comunes que a lo largo de la historia se han filtrado provenientes de las artes plásticas, la literatura novelada y la cinematografía, acerca del universo del banquete: al lujo, al artificio y a la extravagancia se contraponen el encanto de lo natural, la austeridad y la sencillez, tan anheladas y apreciadas por los primeros romanos, en búsqueda de un equilibrio que en mucho nos recuerda a la *aurea mediocritas* de Horacio, un epicureo *sui generis* a fin de cuentas.

Amalia LEJAVITZER