

## Una mirada hacia atrás: la Antigua Roma

Hace pocos días tuve la ocasión de poder asistir a una cena romana. La Asociación de amigos del Museo de Mallorca organizó, en el propio museo, una cena basada en la interpretación de algunas de las antiguas recetas de la cocina de Roma.

El acto, en su combinación de cultural y lúdico, resultó altamente interesante. Así en las actividades previas a la cena, pudimos escuchar algunas disertaciones sobre temas relacionados con la comida relativos a aquella época, y ver algunos de los objetos propios del tema que se encuentran expuestos en el mencionado museo.

Mención especial merecen las ánforas, utilizadas para el transporte de distintas mercancías, diferenciadas por su forma y tamaño. Aunque estos envases eran utilizados para el transporte de múltiples productos, el contenido estrella de las mismas podemos calificarlo en vino, aceite y garum. Su capacidad variaba mucho. Desde los escasos 8 litros hasta cerca del centenar, siendo las más grandes, habitualmente, las utilizadas para el transporte de aceite, las medianas para el vino y las pequeñas para el garum (regla no estricta ni mucho menos)

Estos tres productos tenían un especial interés para los romanos, interés que extendieron a los pueblos conquistados, mediante su romanización. El aceite, además de ser de especial utilidad en la cocina, era utilizado como medicina, y también como base para productos cosméticos y de higiene.

En cuanto al vino, se calcula que su consumo rondaba el litro diario por persona. Si tenemos en cuenta que era de mal tono que las mujeres disfrutaran del mismo, al menos en público, la media por hombre resultaba bastante elevada. El cálculo de consumo en el siglo primero, para Roma, se sitúa en millón y medio de hectolitros al año.

Sin embargo el vino raramente se consumía puro, solo en las ceremonias religiosas. En cambio, en el uso cotidiano, solía mezclarse con fruta, miel, especias e incluso agua, siendo el de inferior calidad el destinado a cubrir las raciones diarias del mismo a que tenían derecho los soldados que integraban las legiones. En muchas ocasiones, más que vino, vinagre. Lo cierto es que el comercio del vino, y su consiguiente transporte a través del mediterráneo, ocuparon buena parte del cabotaje de las naves romanas.

El tercer producto estrella es el garum. Altamente apreciado en la cultura romana, su uso estuvo ampliamente difundido, lo que dio lugar a un importante y extendido comercio de este producto. Su

confección, hoy, nos puede parecer extraña; más de una nariz se arruga al conocer por primera vez el procedimiento. En realidad no existía una única formulación del producto, y cada zona productora tenía sus peculiaridades. De origen mesopotámico, recogido después por los griegos, le dieron fama y reconocimiento los romanos. En su preparación se utilizaban pescados grasos o azules, como pueden ser sardinas, salmones, boquerones o arenques, a los que se añadían anchoas, salmonetes y vísceras de pescados mayores. Todo ello se ponía en salmuera y al sol durante los meses de verano. También se añadían diversas hierbas aromáticas. El proceso de fermentación, que no putrefacción, daba lugar a un líquido que, al final del proceso, se separaba de las partes más densas. La parte líquida era la considerada de mejor calidad, mientras que el resto resultaba más barato.

Fundamentalmente estamos ante un intensificador del sabor, ya que el proceso da lugar a una concentración de una sustancia hoy perfectamente conocida, el glutamato monosódico, que actualmente también utilizamos en cocina. La fermentación a temperaturas del entre 40 y 50 grados, y la participación de la salmuera, garantizaba un producto estéril. La diversidad del producto y de sus calidades, en función también de su origen, daba lugar a un amplio espectro de precios, lo que hacía que algunas de sus variedades estuvieran reservadas exclusivamente a las capas más adineradas de la sociedad.

Otra curiosidad de las ánforas, que servían para el transporte de las mercancías citadas además de otras muchas más, es que eran de un solo uso. El envase no retornable ya estaba implantado en la antigua Roma. Tal es el hecho que en la ciudad eterna existe una montículo, el Monte Testaccio (o Monte dei cocci) que resulta ser una colina artificial, consecuencia de la acumulación de los restos de las ánforas descartadas tras su uso. De una altura de unos 50 metros, cubre una superficie de 22.000 metros cuadrados y un perímetro de 1490 metros. Se calcula que el volumen de la actual colina es de unos 550.000 metros cúbicos y que en su formación se utilizaron unas 24.750.000 ánforas, lo que equivaldría al transporte de un mínimo de 173.250.000 Kg. de aceite.

Tras las interesantes disertaciones a que dio lugar la presentación, pudimos disfrutar de la recuperación de algunas recetas culinarias propias de otros tiempos. Cabe decir que, por supuesto, estamos hablando de una adaptación de las mismas a nuestro hoy actual. Así, el *Garum* con que abrimos la cena no pasaba de ser un paté de anchoa (anchoas, aceite de oliva, vino aromatizado, pimienta y miel). Otros platos, en cambio, si siguieron en cambio una elaboración más cercana a su origen. El menú consistió, además del mencionado *garum*, en *Moretum*, una salsa muy consistente de queso con hierbas

aromáticas; *Cucurbitas more Alexandrino*, algo así como una sopa de calabaza con piñones de excelente sabor; *Patina mullorum loco salsi*, salmonetes cocinados cubiertos de aceite y a los que se añade vino dulce y pimienta con lo que se obtiene la salsa que los acompaña; *Pullum*, trozos de pollo con una salsa a base de vino, puerros, piñones, leche y huevos duros; y para postre *Libum*, pequeños panecillos de requesón, harina y huevo, y *Dulcia domestica*, dátiles rellenos de nueces y piñones caramelizados con miel. Postres que se acompañaban con vino especiado. Nadie puede negar que los antiguos romanos supieran cuidarse, y que la historia, acompañada de ricas viandas, entra mejor.