

CONVIVIUM

De las costumbres
culinarias romanas



INFORMACIÓN PARA PRENSA

La gastronomía romana

CONVIVIUM

Dentro del plan de Ruta Bética Romana, firmado entre la Consejería de Turismo, Comercio y Deporte de la Junta de Andalucía y la empresa pública Ruta Bética Romana, se planteó la actuación de formación e incentivo dirigida al empresariado local para provocar entre el tejido empresarial la iniciativa de crear un producto gastronómico inspirado en la época romana en los municipios de la Ruta Bética. Este es el principal objetivo, con el que hemos trabajado para ello se ha mostrado a los touroperadores y agentes de viajes locales, más el empresariado dedicado a la restauración y prensa especializada, el producto de una comida romana con autenticidad, recreada por arqueólogos y basada en la cocina de Apicio. En cada uno de los municipios se ha llevado a cabo una conferencia dirigida a profesionales de la restauración junto a material de difusión. Dentro de este material de difusión hemos editado un libro en una tirada de 3000 ejemplares, que se distribuirá en las oficinas de turismo de la Ruta Bética Romana, en el que se recogen recetas romanas y recetas actuales de los distintos pueblos.

Por último se ha recreado como muestra y experiencias pilotos, una cena romana en el Museo de la ciudad de Carmona, en el jardín Botánico de Córdoba, en Santiponce, y en Osuna; en el resto de municipios se llevará a cabo próximamente.

INFORMACIÓN SOBRE LA GASTRONOMIA ROMANA

La principal, y casi única fuente escrita que sobre la cocina romana poseemos hasta el día de hoy es la obra de Marco Gavio Apicio *De re coquinaria*, y al parecer ni siquiera se

trata de la obra original, sino de una adaptación posterior a los gustos y medios de una mesa menos aristocrática.

Con el sobrenombre de Apicio han pasado a la historia tres personajes. Si se descarta a un Apicio que ocupó cargo político en época republicana; los otros dos, ya de época imperial tienden a confundirse, pues los autores posteriores les atribuyen la misma tendencia a la glotonería, el despilfarro y la vida disoluta; aunque es muy probable que el autor de *De re coquinaria* sea el contemporáneo de Augusto y Tiberio.

Las pocas referencias, casi todas anecdóticas, que nos han llegado sobre este personaje hacen imposible abocetar una biografía. Séneca y Plinio el Viejo, le dedican algún que otro comentario despectivo y es Séneca quien aporta el dato de su suicidio cuando descubrió que la fortuna que le quedaba (una cantidad muy considerable desde el punto de vista de Séneca) después de años de gastos sin control, ya no le permitiría llevar el tren de vida al que estaba acostumbrado.

De re coquinaria no es un recetario tal como hoy podría entenderse. Ni siquiera parece un manual para cocineros, sino más bien un tratado sobre lo que es adecuado servir en la mesa de un aristócrata que quiera destacarse y deslumbrar con sus gustos culinarios.

Algo esencial en un recetario y que se omite en la obra de Apicio son las cantidades y proporciones. Si tenemos en cuenta que algunas de las hierbas utilizadas en el aderezo de ciertos platos pueden llegar a ser venenosas si no se controlan las cantidades, no podemos dejar de pensar que no estamos ante un manual de oficio para que el lector reproduzca los platos, sino ante un tratado de educación del gusto para que el lector sepa qué debe ordenar le sea servido.

Ni que decir tiene, que el tratado de Apicio no representa a la cocina romana común, mucho más frugal y basada sobre todo en las legumbres, las verduras, el pescado, frutos secos, queso, gachas de harina... con la añadidura de carne en ocasiones especiaes.

Frente a ésta realidad, la obra de Apicio es un campo abierto a la imaginación, la extravagancia y el exceso; de manera que algunos platos parecen sugeridos más por el prestigio, la rareza y el significado de sus ingredientes que por sus efectos en el aladar. Se mezclan sabores opuestos, incluso sabores que se anulan unos a otros. La carne se rellena de más carne pero se riega de *garum* con lo que acaba sabiendo a salazón de pescado. En un postre de dátiles, supuestamente dulce, pueden emplearse simultáneamente miel, vinagre, sal y pimienta... Es una cocina obsesionada por la acumulación y la cantidad, como si buscara no despertar el paladar sino aturdirlo.

Por supuesto, entre tanta bizarrería, también se encuentran recetas perfectamente adaptables al paladar moderno, que si bien no encontrará en ellas sabores demasiado acostumbrados, al menos le proporcionará experiencias de un aceptable exotismo. Son precisamente este tipo de recetas (pasta de aceitunas, patés de queso, calamares y sepias rellenos, codillos con zanahorias y crema de cebada...) las que se recrean en las Jornadas Gastronómicas Romanas, en cenas que recrean los rituales y formas de los banquetes patricios.