



LAS COMIDAS ANTIGUAS Y MODERNAS

POR EL DR. BLANCO SOLER

El mundo siempre comió mal, salvo un grupo de elegidos, que lo hacían exageradamente. Parecía que las clases pudientes pretendían saciar en ellas el hambre que sufrían las menesterosas. La mesa bien servida era, además, alarde de riqueza y deseo de expresar la hospitalidad, a que tan inclinados se hallaban los hombres de las pasadas centurias. Quizá en el Medievo se diera, en el sentido hospitalario, más importancia a la comida que a la ostentación en general. En cambio, desde el Renacimiento, esta última absorbió, con el libre juego de pasiones y apetitos, tan fáciles en la época, el motivo de los festines, comparables únicamente, por cierto, a los de otra edad que adolecía de los mismos trastornos morales: el Imperio romano en su decadencia.

Entre el Emperador Carlos V, hombre que hacía del apetito un deleite inapreciable, y el rey Luis XIV, que exponía manjares que no comía después,



"LA COMIDA ES SIEMPRE MOTIVO PARA FIESTAS, DUELOS Y PREOCUPACIONES EN LA COMIDA SE REFLEJA EL CARACTER SOCIAL Y LA AUTORIDAD DE LOS COMENSALES"

EN ESTA PAGINA REPRODUCIMOS UNA MESA "BIEN SERVIDA" Y UNA FOTOGRAFIA QUE RECOGE, CON BELLO ENCUADRE, UN MOTIVO DE BODEGON

háyan una diferencia espiritual enorme a favor, claro está, del César español. De todas formas, hoy, que las mejores mesas se reducen a dos platos, no comprendemos los menús de antaño. A la parsuquedad actual se ha llegado por motivos económicos. Y es curioso que lo que no pudieron conseguir los preceptos religiosos, filosóficos y educativos, lo logran los económicos. La verdadera parsuquedad alimenticia comienza con la guerra de 1914, que impuso a los pueblos privaciones en la dieta, que al mismo tiempo demostraron tener un sentido fisiológico evidente. La guerra española de 1936 y la universal de 1939, han ratificado este criterio económico, que ha influido beneficiosamente sobre la salud y la vida de los sujetos.

En Roma, Julio César gastaba algunas veces en una sola comida la renta de varias provincias. Vitelio dió a su hermano un festin en el que se sirvieron dos mil pescados de agua dulce, siete

mil pájaros e innumerables postres. Nerón pasaba en su mesa desde mediodía hasta la noche. Heliogábalo invitó a doce amigos, regalando a cada uno animales vivos de la misma especie de los que habían sido servidos. Jamás comía pescado estando cerca del mar, y cuando se hallaba distante hacía que se lo llevaran en agua salada. En tiempos de la República era necesario ir a buscar los pájaros más raros al través de los peligros del mar. Asuero convidó durante seis meses a todos los príncipes y gobernadores de su Estado; además tuvo por espacio de siete días enteros mesa franca para el pueblo de la gran ciudad de Suza.

Para darse cuenta de lo que decimos, debe leerse a Plutarco y a Petronio, que describen con vivos colores los festines de Nerón. Maximino comía sesenta libras de carne al día. Albino, en una sola mañana, injurió quinientos higos, cien albérchigos, diez melones, veinte libras de uva moscatel y cuarenta ostras. Fayón, en presencia de Aurelio, devoró un jabalí, un cerdo, un carnero, cien panes y un tonel de vino. Domiciano el Africano murió de tanto comer. Se gastaban verdaderas fortunas en alimentos: por un barbo, el equivalente a 750 pesetas actuales, lo que hizo maldecir a Catón de la ciudad de Roma. En Nápoles, un tirano del Norte de Africa pagó casi a peso de oro un faisán enorme. Hubo necesidad de que se votara por el Senado la ley llamada Fánica para reprimir tanto libertinaje.

En Roma se rodeaba —en las casas poderosas— la comida de una dignidad y belleza inusitadas. El comedor de diario (triclinium) era abandonado en los grandes festines por el principal (scaenaculum). Se echaban los invitados sobre el lado izquierdo, en sofás, alrededor de la mesa; la música y la poesía amenizaban los banquetes, y los vinos—cita de Séneca—eran servidos por esclavos "dudosos", cuyo único quehacer consistía en no dejar vacía ninguna copa.

La mayoría de los romanos comían una sola vez, cuando el Sol declinaba en el horizonte, y si alguno lo hacía cuatro veces abundantemente, las más se reducían a pequeñas colaciones, que llamaban jentaculum y prandium. Marcial, por ejemplo, componía su jentaculum de pan y queso, y su prandium de un simple trozo de pan y alguna fruta. De parecida forma lo hacía también Plinio el Viejo. Ahora bien: de la parquedad alimenticia de todo el día se desquitaban durante la cena. Llegaban a ésta después de un baño; comenzaba a las ocho de la tarde y terminaba según la generosidad y condiciones particulares del anfitrión. Si Plinio se levantaba de la mesa aún con luz en el verano, Nerón y Trimalción prolongaban hasta las primeras horas del alba. Comer sentados era propio de mujeres, que, al sentir de Valerio Máximo, fué costumbre en épocas remotas. Los romanos, como dijimos, comían echados, observando un riguroso ritual de puestos y orden en los platos. Catón de Utica juró, como sacrificio, comer sentado, después de la derrota de Farsalia, hasta que terminara la tiranía de Julio César.

El mantel se usaba sólo en altos festejos y comenzó a emplearse en época de Domiciano. El menú empezaba por entremeses (gustatio), tres entradas, dos platos de carne y el postre (secundæ mensæ). Los alimentos habían de presentarse bien gui-

sados y muy a gusto del amo de la casa, como se desprende de este epigrama de Marcial, que luego había de imitar Quevedo:

Muy cruel y delicado
hallas, rústico, que soy,
pues por la comida de hoy
al cocinero he zurrado.

La sobremesa, larga y llena de placeres, se convertía, después de nuevo baño, a la madrugada, en otro banquete de parecida factura al anterior. A los que no tenían apetito se les ofrecía vino en abundancia, que habían de ingerir de un trago y siguiendo las indicaciones del anfitrión, que señalaba el número de copas para cada invitado.

Poco a poco, la elegancia y buen gusto de los festines fueron denegando en un ambiente de grosería, que imitaría —menos intensamente—

la Edad Media. "Lo mismo que entre los árabes —dice, modernamente, Carcopino—, el eructar en la mesa era una función justificada por los filósofos, para quienes seguir los impulsos naturales era la última palabra de la sabiduría." Claudio proyectó un edicto autorizando aún más excesos, que por desagradable nos resistimos a comentar ahora.

Si los escritos de Suetonio, Plinio, Marcial y Juvenal nos han dejado constancia de los grandes banquetes celebrados por algunas familias ricas de Roma, no era así como se comportaban las gentes en general, incluso las acomodadas. El mismo Trajano, según referencia de Plinio el Joven, daba en su villa de Centumcellar comidas que chocaban por lo modestas. Plinio proporcionó a Septicio Claro una minuta que se componía de lechuga, dos huevos —por persona—, aceitunas de Andalucía, caracoles —tres por persona—, calabazas, ajos y un pastel. Como bebida, vino fresco mezclado a miel.

La cena que Juvenal ofrece a su amigo Pérsico, dice:

...; un corderillo
de mi granja de Tibur bien cebado
.....
luego vendrán espárragos de monte
.....
...; grandes huevos aún calientes,
.....
... y racimos
por gran parte del año conservados
frescos, cual si pendiesen de las vides.
Peras de Signio y sirias, que rivales
son de las de Piceno, en un canasto
hallarás con manzanas...

En la clase que podríamos llamar media, la sobriedad era hasta exagerada. El tantas veces nombrado Marcial, anticipándose a la escuela de Salerno, dejó escritos unos consejos, de los que entresaco:



LAS FRUTAS SE DEFINEN CON UNA NATURALIDAD QUE LIMITA CON LA AUDACIA. LA CEREZA HA SIDO SIMBOLO DE JUVENTUD Y DE PRIMAVERA. ES CANTADA DESDE LOS TIEMPOS DE LISIMACO COMO UN MANJAR AGRADABLE PARA EL ESTOMAGO. FUE INTRODUCIDA EN ROMA POR EL GRAN COMILON LUCULO, Y DESDE ENTONCES ADMIRADA Y CONOCIDA POR EL MUNDO ENTERO. LA VARIEDAD "INGLESA" HIZO LAS DELICIAS DE LUIS XV, QUE LAS COMIA DEL PROPIO ARBOL. POR DESTILACION SE OBTIENE EL KIRSCH. LA ESCUELA DE SALERMO LAS SUPONE CON PROPIEDADES DIGESTIVAS Y COMO REMEDIO EFICAZ DE LOS MALES DE ORINA, ESPECIALMENTE LOS CALCULOS, QUE SE DISOLVERIAN FACILMENTE CON LA INGESTION DIARIA DE UNOS GRAMOS DE PULPA DE CEREZAS; SERIAN CORDIALES PARA LEMERY; EVITARIAN LA HIPOCONDRIA, AL DECIR DE MALIGNY; ANTIPIRETICAS, SEGUN LA BRUYERE; CALMARIAN LA TOS DE LOS ENFERMOS DE TISSOT. ES UN ALIMENTO EXCELENTE PARA LA CURA DE FRUTAS DE OBESOS, PLETORICOS Y CARDIACOS, Y ES RELATIVAMENTE POBRE EN PRINCIPIOS NUTRITIVOS. LAS PROPIEDADES DIURETICAS QUE CANTA EL VULGO, REALIZANDO TISANAS DE JUGOS Y COCIMIENTOS DE "RABOS" O DE HOJAS DE CEREZO, NO TIENEN SERIO FUNDAMENTO

Los plebeyos llegaban a verdaderas limitaciones, incompatibles con la salud. Y, por último, la aparición del cristianismo moderó totalmente el lujo y el esplendor de todo, y muy en especial en lo tocante a la alimentación. Como escribía Tertuliano, "no admite esta cena acción inmodesta ni vil. Lo primero que gusta es a Dios; en esta cena, la oración hace la salva. Aquí no se come: témplese el hambre."

Hacemos caso omiso al boato de la mesa del Emperador, con sus panaderos, pasteleros, cocineros, confiteros, mozos de comedor, servidores que llevan los platos, otros que los retiran, los que ofrecen las copas, los que las llenan, los que prueban cada manjar, etc.; oficios cada uno distinto y perfectamente reglamentados.

En la Edad Media se comía dos veces; pero la última comenzaba a las tres de la tarde y llegaba a la noche. Las frutas eran muy preferidas, y se dice que murió Juan sin Tierra de un hartazgo de melones. León de Rozmital asistió a un banquete dado al Rey de Inglaterra en que se sirvieron quince manjares diferentes, y en otro se llegó a treinta manjares. Cuando el obispo de Zeitz fué, en 1303, a consagrar la iglesia de Weissenfels, le dieron el siguiente menú: sopa de huevos con azafrán, pimienta y miel, papilla de harina de mijo, carnero con cebollas y gallina con ciruelas; como segundo plato, bacalao frito con pasas y anguila hervida con pimienta y mostaza; como tercer plato, escabeche, un barbo asado, pájaros fritos y perril con pepinillos.

En pleno siglo XV, y siendo Milán la ciudad más desenfrenada de Italia, cuenta Mateo Baudillo que la principal preocupación de sus habitantes era llenar la mesa con gran número de viandas. El proverbio que corría por la población rezaba: "La capa puede estar rota si el plato está lleno", que parece definir el hambre colectiva.

El Dux de Venecia exhibió en un banquete hasta 350 manjares. Todo esto rociado con abundante cerveza y vinos diversos.

No obstante, también había voces que se levantaban contra tanta exageración, y Leonardo de Vinci clamaba por una comida regular y hasta exaltó el régimen vegetariano, llegando a vivir una larga temporada únicamente con vegetales y frutas.

En el siglo XVI se come opíparamente en Alemania; la gente lo hacía cuatro veces al día. En el almuerzo imperial se sirven seis u ocho platos de diez manjares cada uno. La comida con que en 1556 obsequió el emperador Fernando a los príncipes electores de Maguncia, Tréveris y el Palatinado, constaba de cinco platos o principios, y cada uno contenía 125 diferentes viandas. En un banquete dado en 1589 por el Consejo imperial de Brunswick se sirven doce principios: 1.º, carne de ternera con sopa; asado, liebre, perdiz, peros y pasteles; 2.º, volatería hervida y salmón fresco; 3.º, polenta de mijo cocido en leche y zumo de uvas; 4.º, carne de ciervo y queso; 5.º, pasteles de mijo y carne de carnero; 6.º, volatería asada; 7.º, cochinillo asado y truchas; 8.º, tortas y gobios; 9.º, ceboncillo en gelatina;

10.º, moluscos y pastas; 11.º, cangrejos, carpa y pasteles; 12.º, pescado asado, pasteles fritos y queso parmesano. Todo esto rociado con 25 barriles de cerveza y 1.935 litros de vino del Rin. En general, los alimentos menos apreciados eran las verduras. Cuando Catalina de Aragón llegó a Inglaterra, quiso comer ensalada; y fué necesario enviar a Holanda al jardinero real para conseguir los vegetales necesarios.

En el siglo XVII, cuenta Felipe Hainhofer que fué invitado y duró el banquete desde las diez de la mañana a las seis de la tarde. En las buenas casas burguesas alemanas, la comida tenía seis platos, de nueve manjares cada uno. Enrique IV de Francia se hartaba de melones, como el general Mayena. Liselote vió a Luis XVI tomarse cuatro platos de sopa, un faisán, una perdiz, ensalada, estofado irlandés, jamón, frutas y confituras.

En el siglo XVIII, el famoso José Kohnicker, de una sentada, engullía dos terneras asadas y doce litros de vino. Cuenta Kayssler, desde Ginebra, que la comida suiza se dividía en varios platos: la primera tanda, de manjares cocidos; la segunda, asados; la tercera, pasteles, y la cuarta, postres. Los venecianos que veraneaban solían tomar el almuerzo en tres salones distintos: en uno, la sopa y la carne; en otro, los asados, y en el tercero, los dulces. El café y licores, en quioscos especiales. En Viena, una cena de vigilia duraba seis horas. Casanova obsequió a siete amigos con 300 ostras y 20 botellas de champaña, y en el banquete que dió al elector de Colonia presentó veinticuatro platos diferentes.

A Luis XVI, ya prisionero en el Temple, se le ponía un menú semejante a éste: tres sopas distintas, seis fuentes con manjares variados, seis asados igualmente distintos y cuatro postres de cocina.

Los viernes y los días de precepto, cuatro guisos de vigilia, tres o cuatro grasos, dos asados y cuatro o cinco postres de cocina.

A diario, incluso los viernes, el postre se componía de un "plato al horno", tres compotas, tres

cestillos de fruta variada, tres panes de mantequilla (suponemos que serían al estilo de los brioches, que tanto gustaban al Rey).

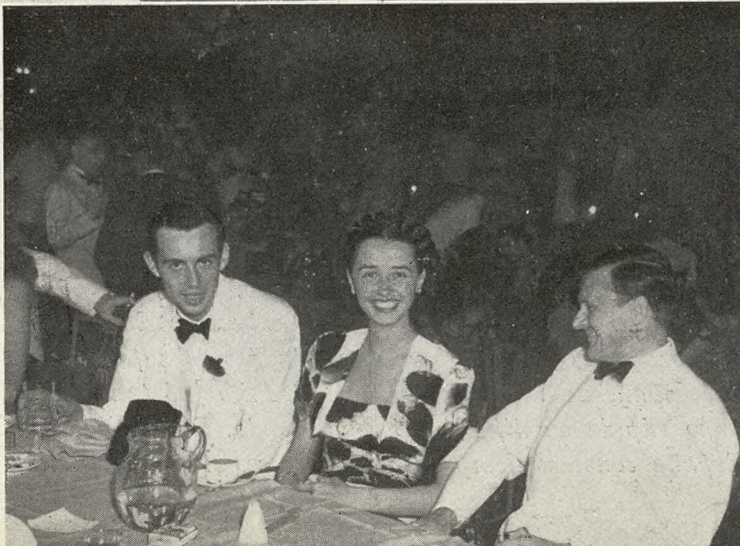
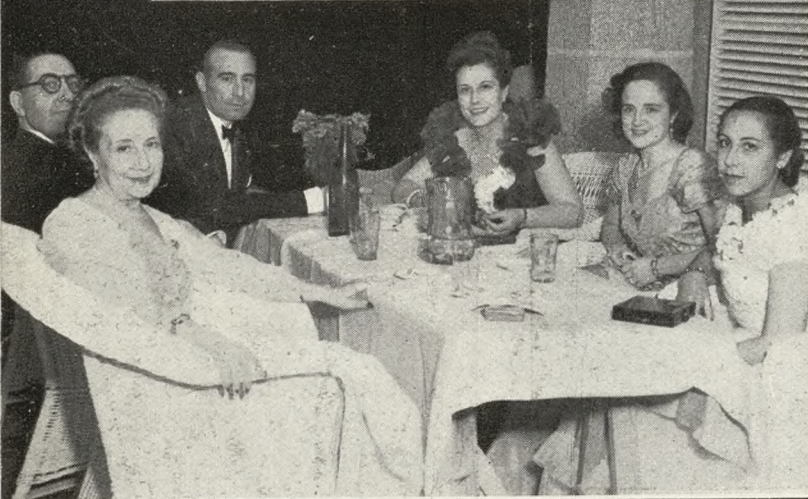
Las meriendas durante el siglo XVIII eran más abundosas que los téis actuales. Bourgoing describe, refiriéndose a una reunión española: "Cuando todos están sentados, van entrando doncellas que traen bandejas cargadas de bizcochos, pilones de azúcar, dulces, agua puesta en hielo. Es la obertura del refresco, que se termina con tazas de chocolate, confituras líquidas, azucarillos." Y añade después: "... puesto que hay abundancia, la gente se llena los bolsillos con frutas y bombones".

El chocolate era algo más que una taza. Se repetía una o varias veces. Carlos III tenía una famosa chocolatera que podía contener dos arrobas y cuarto del delicioso líquido. A éste acompañaba una verdadera profusión de dulces, pastas, bizcochos, tortas, etc.

El chocolate es de neto abolengo español; se introduce en Europa por Ana de Austria y por tal cual clérigo que pasa la frontera francesa y obsequia a sus compañeros del país vecino. El éxito fué tan intenso como rápida su difusión por el mundo. El fabricado en España conservó siempre la fama de ser el más exquisito.



HACE BIEN POCOS AÑOS, LAS VERDURAS HAN OCUPADO EL PUESTO QUE MERECE, Y EL ESTUDIO Y DESCUBRIMIENTO DE LAS VITAMINAS LAS HA COLOCADO EN SUPERIOR NIVEL A OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; PERO NO DEBE OLVIDARSE QUE SON UNA PARTE DE LA DIETA DEL HOMBRE, MAS NO LA PRINCIPAL, Y MENOS LA UNICA. EL DESCUBRIMIENTO DE AMERICA TRAJÓ EL MAÍZ, LA PATATA, EL TOMATE Y TANTOS OTROS PRODUCTOS QUE REMOZARON LA DIETA DEL EUROPEO. ALGUNOS DE ESTOS PRODUCTOS, SOBRE TODO LAS FRUTAS, FUERON ANTES LLEVADOS AL CONTINENTE POR LOS CRUZADOS Y ABANDONADOS DESPUES AL NO SABERLOS CULTIVAR. ESTE LIENZO DE JUAN ANTONIO MORALES RECUERDA A SANCHEZ COTTAN, QUE TANTAS VECES PINTO VERDURA TAN NACIONAL COMO EL CARDO. ES UN BODEGON DE VIGILIA, PUES HASTA LA CARACOLA CABE EN EL RITO. LAS PERAS ESTAN LIGERAMENTE ASOMBRADAS DE LA POBREZA DEL AMBIENTE. EL CARDO SE GUISARA PARCAMENTE. SIN DUDA, SANCHEZ COTTAN. MONJE VIRTUOSO, LO TUVO A SU MESA MUCHAS VECES Y ACABO POR AMARLO. NO PUEDE SER EL CARDO ALEGRIA DE LA COMIDA, Y SUS CONDIMENTOS SERAN AFINES CON EL: PIÑONES, HARINA TOSTADA, ETC.



Mezclado con leche, se tomó en Andalucía mucho antes que le impusiera la moda francesa; pero el verdadero chocolate es el cocido en agua, y espeso, según el ritual americano. Con migas, es el desayuno en Extremadura, y el picatoste conserva aún la mejor tradición como acompañante del buen merendar con chocolate. Linneo llamó al cacao "bebida de los dioses", y, por encima de otras razones, a nuestro juicio, fué tal denominación hija del entusiasmo que el ilustre botánico tenía por la planta.

En el siglo XIX, las comidas tenían varios platos. En los finales de siglo, una casa pudiente daba su cena habitual con una sopa, una entrada, el asado, el frito, la verdura y varios postres. Una familia burguesa, no excesivamente acomodada, servía el cocido y dos principios, amén de postre abundante. Vollard, en "Memorias de un vendedor de cuadros", describe el menú que por los años 70 a 80 devoraba por cincuenta francos en una pensión de Marsella: Potaje, carne, legumbres, vino y pan a discreción.

Todavía en el siglo actual hemos tomado nosotros en Holanda, concluida la guerra del año 18, un almuerzo nacional, cuyos entremeses los supusimos toda la comida, opípara por cierto, y nuestra sorpresa no tuvo límites cuando hubimos de presenciar la llegada a la mesa de jamón asado, un pollo por persona, besugo, solomillo, verduras con embutidos y cochinillo, sin contar quesos, platos de dulce, etc.

Es indiscutible que la parquedad de la actual manera de comer ha contribuido a prolongar la existencia, como confirman cuantos estudios y estadísticas se vienen haciendo. Desde el comienzo del siglo XX a nuestros días, el índice medio de vida del hombre ha crecido de cuarenta a sesenta y dos años.

La salud sólo peligra por exceso y monotonía, y muy pocas veces por defecto, por lo que nunca nos cansaremos de recomendar una dieta moderada y diversa. La monótona reiteración de los platos nacionales o regionales en la alimentación es un disparate.

No obstante cuanto acabamos de decir, recordemos que al comienzo de este capítulo y antes, comentando las épocas de hambre, afirmábamos que la mayoría del mundo siempre ha comido mal y el fantasma del hambre perseguía de continuo a los humanos. Taine nos habla de la miseria francesa en el siglo XVIII, y Voltaire levantó el rencor del pueblo comentando la carencia alimenticia de los menesterosos y la abundancia de los elegidos. La "sopa boba", la cola de pordioseros ante una cocina, los pobres que esperan las sobras de conventos o cuarteles, son descripciones familiares para los autores de toda época desde la Edad Media a comienzos del siglo XIX. Los escritos romanos y griegos están llenos de la miseria alimenticia usual entre los pobladores. Se creía que, como una maldición, tenía la gente humilde que aceptar la carencia dietética, y se resignaban a tal amargura.

D R . C A R L O S B L A N C O S O L E R

