

AGUA, SAL, PAN, VINO Y ACEITE EN ROMA

por

GUILLERMO FATÁS CABEZA

Querido e ilustre Director y distinguidos miembros de esta Academia Aragonesa:

Pocos méritos tiene para comparecer aquí alguien como yo, incapaz de hacer nada a derechas en materia culinaria; nada, al menos, que pueda degustarse. Hablar y escribir es otra cosa, mucho más llevadera y al alcance de cualquiera, y, por fortuna, esta corporación no pide a sus miembros que, para serlo, por fuerza hayan demostrado con la práctica que saben lo que se hacen en un fogón.

He puesto todo mi interés, empero (para merecer en alguna medida la distinción que me hacéis), en saber lo que les digo en este discurso de ingreso, en el que he procurado aunar algo de lo que sé de nuestros abuelos los romanos con lo que a todos, como estudiosos, amantes y admiradores de la gastronomía, nos interesa. Ruégoos, pues, comprensión si, por ser tan imperito a la hora de la verdad coquinaria, ni siquiera me he atrevido a meterme en recetarios y complicaciones, quedando mi esfuerzo en un intento de presentar algunos hechos curiosos, y aun notables, sobre elementos básicos de la cocina romana, y de la nuestra, como son el agua, la sal, el pan, el vino y el aceite.

AGUA QUE ALIMENTA

El agua era un elemento de extraordinaria importancia en Roma, no sólo en la alimentación, sino en la higiene cotidiana y el ornato. No hace falta ponderar aquí el cuidado de las Administraciones urbanas imperiales por los baños de higiene, la hidroterapia en general y el valor concedido por la opinión pública a los jardines con fuentes. No es

menester decir nada sobre los usos balnearios y terapéuticos del agua en Roma, porque son muy conocidos: nuestras Alhamas, Tiermas, Caldas, Aix o Baden son a menudo, precisamente, lugares termales y balnearios puestos en valor por los romanos en toda Europa.

El agua pura por antonomasia es la de lluvia. Viene del mismo Júpiter, de *Iovis Elicius*, procede del cielo y algo puede que traiga de los dioses, que la tienen escondida en su morada superior y la liberan cuando les parece. Los romanos empleaban con gusto el agua de lluvia (a partir del *impluvium* doméstico, instalado en las casas que tenían sitio para ello), que se recogía en el domicilio y se guardaba en pequeños aljibes o en cisternas cubiertas. En las regiones secas, tales artilugios domésticos podían alcanzar grandes dimensiones. Pero esta agua, valiosa para ciertos fines, no era bebida por los romanos. Era —y es— de difícil digestión y acaba, por su destino estanco, por corromperse peligrosamente, lo que los romanos sabían bien, por la cual razón no solían utilizarla para consumo humano. Preferían el agua de manantial o de río, traída por cualquier procedimiento —no es del caso evocar los extraordinarios trabajos de su ingeniería hidráulica—, y la hervían a menudo para depurarla. No era infrecuente que se bebiese templada o caliente, por diversas razones. También se empleaba el agua a temperatura más alta para cortar los vinos. Y, al revés, se recurría a éstos para “mejorar” aquélla cuando escaseaba, sobre todo la de lluvia: un poco de vino añadido conseguía tanto ocultar sus defectos de sabor, color u olor como “reforzarla”, pues se creía que poseía el vino ciertas virtudes profilácticas y fortalecedoras que mitigaban los perjuicios digestivos del agua pluvial, aunque no siempre se llegaba a disimular así del todo su olor y sabor.

Los estudiosos creen que la ingesta de agua, abundante y regular, y sin fácil sustitución, influyó lo suyo en diversos ámbitos de la vida social y material. Por ejemplo, en ciertas formas cerámicas. Algunos diseños muy antiguos de copas, con el fondo ancho y plano, y no cóncavo, obedecieron en su origen probablemente a la necesidad de permitir la decantación de las impurezas antes de beber: a mayor extensión, más rapidez en la depuración por gravedad. Los vasos de madera, en particular, eran según algunos los más aptos para favorecer el depósito de las impurezas de las aguas menos salubres, aunque no puedo certificar si en ello hay algo de cierto.

Junto a las aguas salubres mencionemos brevemente las salobres. El agua salada no debe beberse: ni es grata, ni es saludable. Eso lo han sabido los seres humanos en todo tiempo. Pero en la Antigüedad, aunque no para beber, sí fue muy empleada precisamente por contener sal, tesoro que en sí mismo disfrutaba de muy alta valoración y estima y no digamos en pueblos ganaderos, como lo era el romano, cuyo nombre

mismo para el dinero —*pecunia*— deriva de las pécoras. El cloruro de sodio, regalo insustituible de los dioses, faltaba en muchos lugares, pero estaba con abundancia inagotable en el agua del mar, de donde podía obtenerse sin gran dificultad. La infinidad del océano y su perpetuo movimiento garantizaban, además, que su agua, aunque salada, nunca estuviese corrompida, formándose, así, una asociación muy interesante de propiedades y valores útiles, según las creencias de Roma. Quizás tales ideas y las prácticas depuratorias del agua sean el origen de la muy frecuente y ya olvidada costumbre romana —afortunadamente perdida— de cortar el vino con agua de mar, considerada sana y difícilmente corrompible y con virtudes higiénicas por su contenido en sal, que es un depurante natural y que, además, puede suplir para algunos usos la falta de agua dulce corriente. Esta preferencia por el agua de mar no en relación directa con la medicina o la farmacopea, sino con las prácticas alimentarias, puede, asimismo, explicarse por el relativamente elevado costo de la sal y explica también que se utilizase con frecuencia el agua de mar en la cocina, para preparar alimentos, sobre todo en una actividad frecuente y básica en su dieta: la preparación de la masa de pan. Así, pues, Roma utilizaba el agua salada para mejorar el vino y para dar sabor al pan.

En algunas zonas secas, el agua pura era casi una rareza y, en consecuencia, como sabemos bien por nuestros pagos, fue objeto de comercio y venta. El inmortal Horacio cuenta cómo, en un viaje suyo desde Brindisi a Roma, prefirió quedarse sin comer en una de las etapas del camino para no verse obligado a beber el agua de baja calidad que allí le ofrecían y que hubiera, con seguridad, empeorado la nada buena situación de su estómago. Horacio sabía lo que decía.

Plinio el Viejo, el más famoso de los romanos en materia de saber general († 79 d. C.) dedica una parte famosa y amplia de su *Naturalis Historia*, la mayor y más autorizada de las enciclopedias romanas, a los cuidados que deben prestarse a las distintas clases de agua para consumo, sea de bebida o para cocinar. Y todos conocen la importancia de las conducciones romanas de agua (el *agua Marcia* de Roma medía 91 km), que cruzaban, a veces, grandes longitudes para llevar agua potable en buen estado a una ciudad y a sus fuentes de abasto comunitario. Roma, en el siglo I a. de C., antes de experimentar las grandes reformas de que la hicieron objeto los primeros césares, tenía seiscientas fuentes; y esta tradición romana ha seguido viva hasta nuestros tiempos a través de las grandes fontanas monumentales del Barroco.

Para conservarla fresca había recipientes especiales, al modo de jarros y cántaras, a veces revestidos de cestería para preservarlos del quebranto. En ellos se vertía el agua helada para gente acomodada y capri-

chosa, que previamente se había hervido. En el siglo I ya era moda entre ricos usar la nieve para enfriar el agua. Se hacía bajar de la montaña, metida entre pajas y en transporte cubierto; y se guardaba así en fresqueras o neveras. Usos que hemos olvidado en la Era Industrial, pero que apenas diferían de los nuestros, hasta hace bien poco, por todo el Mediterráneo. Pero el romano corriente recurría a métodos más sencillos, como las fresqueras domésticas y los recipientes de barro que todos conocemos bien, porque apenas han variado, así como a los métodos naturales de refrigeración, dejándola a la sombra y en la corriente de aire, etc.

El agua de boca alcanza un alto grado de insipidez cuando ha sido hervida. Era muy común en todo el ámbito romano añadir un poco de vinagre para darle gusto y hacerla más capaz de aliviar la sed. El griego Apiano de Alejandría, que escribió cosas interesantísimas sobre la Piel de Toro, asegura de los romanos que enferman si carecen de sal, aceite y vinagre¹. Como que los romanos sabían muchísimo. La mezcla de agua y vinagre tenía su propio nombre, *posca*, y era el refresco más extendido por todo el Imperio, por su eficacia y bajo coste, y la bebida usual de los soldados en la legión. Por eso resulta extraño que, de los dos relatos evangélicos que aluden al vinagre como bebida, el de Marcos (15 36 ²; el otro es Mateo 27 48 ³) presente como gesto escarnecedor el de quien da de beber vinagre en una esponja al Crucificado.

Utilizaban ampliamente los zumos, cocciones y tisanas, esto es, decocciones en agua. La lista de virtudes curativas y tonificantes atribuidas a estas bebidas hechas para extraer la virtud de las plantas es verdaderamente grande y casi puede decirse que no hay especie vegetal a la que, a través del tratamiento con agua, no se le atribuyeran efectos útiles. Pero también se consumían mucho las bebidas hechas con agua caliente para calmar la sed y empleaban para darles aroma o eficacia flores, frutos y hierbas, siendo muy común utilizar para esto cebada tostada.

¹ *Hisp.* 53.

² 15:35 *et quidam de circumstantibus audientes dicebant ecce Heliam vocat* 15:36 *currens autem unus et implens spongiam aceto circumponensque calamo potum dabat ei dicens sinite videamus si veniat Helias ad deponendum eum.*

³ 27:48 *et continuo currens unus ex eis acceptam spongiam implevit aceto et inposuit harundini et dabat ei bibere.*

Con la miel fabricaban el *aqua mulsa*, más conocida como hidromiel (en español, aguamiel, hidromiel o hidromel), que recién hecha era *subita* o *recens*, y, con el tiempo, fermentada y habiendo adquirido alcohol, la llamaban *inveterata*, esto es, envejecida. El hidromiel romano se preparaba con una parte de miel y dos de agua de lluvia, mezcla guardada cinco años y reducida luego por ebullición. El *oxymeli* era un hidromiel exótico, de origen griego, que incorporaba a los ingredientes dichos vinagre y sal marina y que se ponía a envejecer en agua de lluvia.

El poder del agua

Las tradiciones antiguas del Mediterráneo sobre el agua son sumamente abundantes. La cultura romana tuvo sus propias creencias e incorporó muchas de las nacidas en Grecia, tan fértil en explicaciones míticas. El agua poseía potenciales divinos en algunos lugares determinados, a causa de sucesos particulares, más o menos milagrosos. Había manantiales que aliviaban las penas de amor⁴ y Virgilio⁵ y Ovidio⁶ difundieron en Roma la creencia helena sobre la fuente Letea, que procuraba el olvido, y la Mnemosina, que devolvía la memoria. La misma romanización experimentó el agua de la laguna Estigia, que lo volvía todo estéril: los diablos egeos llamados Telquines, a los que se refiere Ovidio en sus *Metamorfosis*⁷, la emplearon para asolar la isla de Rodas. Otros lugares acuáticos podían absorber la virilidad y dejar sin ella al bañista⁸. Pero lo más abundante eran los manantiales con propiedades curativas, como sucede entre nosotros. En el mundo romano los había por doquier y, naturalmente, existían divinidades genéricas, como Fontano y Fontana, atestiguadas ambas en Hispania⁹, e incluso el genérico *Fons* tenía un altar en el monte Janículo. Junto a la Puerta Capena, las vírgenes vestales iban a diario a la fuente de las Casmenas, su predilecta. Y el 13 de octubre el agua que brota de la Tierra era celebrada en Roma con

⁴ Es famosa la fuente Argyra, de Arcadia, mencionada en Pausanias VII 23.

⁵ *Eneida*, VI, 705.

⁶ *Pónticas* II 4 23.

⁷ VII 367.

⁸ Ovidio, nuestro paisano Marcial y otros autores mencionan a Hermafrodito. La ninfa del lago Salmacis, enamorada de él, pero rechazada, se le unió inseparablemente. El lago, situado en Caria, quedó dotado desde entonces de esa propiedad. La creencia se mantuvo largo tiempo. Cuando los romanos fundaron Zaragoza, la leyenda estaba viva, pues aparece en Estrabón, XIV 2 16.

⁹ *CIL* II 150 y 6277.

el festejo especial de los *Fontinalia*, un rito que honraba a los manantiales puestos por los dioses a disposición de los humanos. Lo poco que se sabe sobre ello lo cuenta Varrón¹⁰, de forma sumamente escueta: «Fontinalia, de *Fons*, porque este día es su fiesta. En esa fecha, en su honor, se echan coronas a las fuentes y se coronan los pozos». El dios *Fons*, al que Arnobio¹¹ llama *Fontus*, parece que era hijo de Jano bifronte (de ahí su altar en el Janículo, montículo de Jano) y el propio Jano era un dios fontanal, puesto que podía hacer brotar manantiales. Los estudiosos se han preguntado por qué se celebraba esta fiesta del agua en el mes de octubre, lo que no parece tener explicación estacional. Ocurre, empero, que dos días antes, Roma celebraba la festividad de los *Meditrinalia*, dedicada al vino nuevo que pasaba entonces, siendo casi mosto, a mezclarse con el viejo en las botas que habían de guardar la mezcla. Ese vino «mediado» de nuevo y viejo tenía, cuarenta y ocho horas después, su réplica en la fiesta del agua; con lo que, antes de mitad de octubre, las dos grandes bebidas romanas quedaban unidas por la celebración religiosa. El vino curaba y sanaba, lo mismo que el agua. Ambos eran, además de alimento, fuente de salud, medicamentos necesarios con valor general y se vertían (en libaciones) y se bebían juntos tan a menudo que el mezclar (*miscere*) agua y vino significaba, en el lenguaje común, beber, sencillamente.

SAL PARA TODO

Lo hemos olvidado ya, pero *salarium*, en origen, no es sino una ración de sal. Después, lo que hacía falta para comprarla. Por último, y hasta hoy, lo que uno cobra por su trabajo regular. La supervivencia de quien trabaja depende, así, etimológicamente de la sal. La naciente Roma ganadera, desde su mismo origen, vigiló el importante recurso de la sal. Los siete poblados pastoriles de la Roma germinal controlaban la ruta de la *via Salaria*, que iba desde la costa al interior de la Italia central (por la *Porta Collina*, al N de Roma), a tierras de los sabinos. Según Tito Livio, fue el mítico rey Anco Marcio quien creó las primeras salinas, en las bocas del Tíber, junto a la actual Ostia. Sobre decir que en Hispania era famosa la sal gema (*sal fossilis* o *sal fossicius*).

¹⁰ *De lingua latina* VI 22.

¹¹ *Adv. nat.*. III 29.

Aparte su valor vital y mercantil, la sal, que cristaliza tan bellamente, tenía atribuidas virtudes purificadoras, deducidas de la viva quemazón que produce en las heridas y que demuestra su capacidad de actuar sobre el cuerpo vivo. Conservante y saborizante poderoso, la praxis demostraba que no era posible la vida sin ella, ni al animal ni al ser humano. Trataremos enseguida de algunos usos comunes, más olvidados, de la sal en la nutrición. Pero, como en el caso del agua, es importante reparar en que se le atribuía un sinnúmero de propiedades que le conceden un estatuto propio, por encima de su función culinaria.

En el siglo I de la Era, Dioscórides dejó compuesto su famoso *De materia medica* (en griego), guía que estuvo en uso incesante, traducida a todas las lenguas de Occidente, hasta el Renacimiento. La doctrina del estudioso cilicio¹² sentó cátedra y se hizo universal. De todas las sales, la mejor era la mineral, blanca y pura. De las que contenían las aguas, mejor las de lago que las de mar y las blancas que las tostadas. Utilizando el léxico hipocrático, Dioscórides asegura que cualquier sal es “estúptica, detersiva, purificativa, resolutive, constrictiva y escarótica”. Dicho de otro modo, sola o acompañada, la sal reprime las excrescencias oculares, consume las de la carúncula lacrimal, remedia el cansancio si se aplica con aceite, lo mismo que las hinchazones de los hidrópicos. Y, metidas en bolsitas y calentadas, las sales son un analgésico tópico de aplicación general. Para calmar el picor, deben mezclarse con aceite y vinagre, junto al fuego, y ha de esperarse a que la bolsita sude. Esa misma bolsa, con miel añadida, alivia la sarna. Sal y miel mezcladas remedian la amigdalitis y las encías blandas. Con diversos aditivos, se usaba para un sinnúmero de picaduras, desde la del escorpión y la escolopendra hasta la de la avispa, sin excluir el mordisco de cocodrilo. Sorprendentemente, juntada a la uva pasa o al sebo de vaca, eliminaba los forúnculos y, lo que es más asombroso, las orquitis. Sustancia tan fantástica tenía, desde luego, gran papel también en la alimentación.

La sal, tesoro común ypreciado, se guardaba en el *penus* (despensa), como materia prima de absoluta necesidad y gran valor. En la vida común se utilizaba no sólo como hacemos hoy, para usos alimentarios, sino en las ofrendas a los dioses. La sal era el condimento obligado de cualquier cosa y el ingrediente indispensable en la universalizada salazón de carne, aceitunas y quesos. En eso, no han cambiado mucho las cosas. Sí, en cambio, en lo que se refiere al vino, pues el cloruro de sodio

¹² Está en el libro V, 109, de su tratado.

natural fue predilecto de los romanos para preparar el vino y hacerlo apto para consumo; e, incluso, para que el aceite no se deteriorase. La sal se guardaba también en forma líquida, en diversas clases de salmueras, a menudo depositadas en recipientes de barro cocido. A veces damos demasiada importancia a los componentes de una salmuera, buscándoles, por nuestra tradición gastronómica, matices e imaginando sus gustos. Pero más bien creo que muchos de esos líquidos con alto contenido en sal servían, sobre todo, para conservarla y usarla más cómodamente, siendo los ingredientes de la salmuera líquida cosa más accesoría. Todas las fuentes de sal eran utilizadas y explotadas: la sal gema, los salitres, las salinas...

Las conservas en salazón se llamaban genéricamente *salgama* o *salsamenta*, palabras de donde procede nuestra voz «salsa», ya que *salsus* es «salado» y *salsa*, neutro plural, es el nombre genérico para las cosas con mucha sal y, metafóricamente, para los rasgos de ingenio: lo mismo que hoy. *Sal*, que en latín es masculino, dio, pues, *salsus*, salado. Hasta tal punto era así que los romanos también llamaron al Mar Muerto *mare Salsissimum*.

Catón recomendaba salar los jamones poniéndolos en una vasija entre dos capas de sal romana molida (*sal Romaniensis molitus*). Tras diecisiete días de salazón, las carnes eran limpiadas y rascadas, untadas en aceite y ahumadas durante dos días antes de ser otra vez untadas de aceite y vinagre. También hacían salazones de pescado y, mucho más que ahora, de verduras.

La sal se consideraba alimenticia en sí misma, tal como recuerda Horacio, y los romanos tomaban a menudo sal con el pan, sin más, aunque también acompañaban el manjar con un chorrito de aceite de oliva¹³.

El consumo de sal era muy alto, excesivo en apariencia, aunque no conozco que haya estudios de paleomedicina que hayan deducido de ello lo que parece evidente, a juzgar por lo que hoy se vigila en los países ricos su consumo, por razones de salud. La fe en la sal era tan grande como se deduce de un interesante dato proporcionado por el metódico y calculador Catón¹⁴ el censor, quien fija la ración anual de un esclavo en un modio (casi 9 litros), es decir, más del doble del cloruro de

¹³ Un placer sencillo y sin complicaciones, como el “pà amb oli” catalán que, por su simpleza, ha dado en castellano la magnífica expresión “panoli”.

¹⁴ *De agricultura*, 58.

sodio que necesita un organismo normal en ese lapso, según los dietólogos y bromatólogos, aunque habría que ver, con la pobre dieta del *servus* romano, si la sal no le arreglaba más cosas de las que le estropeaba. En todo caso, y en defensa de los romanos —cómo no—, recordaré que, en la dieta castrense estadounidense, calculada con intervención directa del extinto profesor Grande Covián, no falta, sobre todo si se combate en el desierto, la pastillita diaria de sal de obligado consumo para la tropa.

En las zonas marítimas, y para ahorrarse la compra de la sal al monopolio municipal o estatal —donde, a veces, y según temporada, alcanzaba precio muy alto—, se extraía del agua de mar, tanto para el uso culinario como para preparar el pan. Pero ¿y si faltaba la sal, la sal común, la sal blanca? Eso era más frecuente en los territorios interiores, como las partes peor comunicadas de Galia e Hispania; entonces, las gentes recurrían a lo que fuese, mediante procedimientos primitivos, para hacerse con algo que salara. Por ejemplo, hervir cenizas de vegetales, o cañas y juncos para lograr sustancias saladoras. Plinio el Viejo, que es quien mejor nos cuenta estas cosas, dice que la sal obtenida así de la madera se llamaba sal negra (*sal niger*). Entre las maderas, la mejor por la calidad salaria de sus cenizas era la de encina, aunque otros preferían la de avellano. Estas sales oscuras, de producción casera o de venta barata, eran usuales y los vendedores y consumidores procuraban aclarar su coloración, para colocarlas mejor en el mercado o porque entendían que eran más saludables cuanto más blancas. Así, la sal con impurezas de las salinas (*sal popularis* y, también, *sal niger*) se trataba para limpieza y blanqueo con una previa disolución en agua, para lograr la separación de impurezas y, luego, su decantación. Finalmente, se secaba al sol. Ello encarecía el costo, pero el valor añadido lo compensaba de sobras.

La sal en polvo se llamaba como hoy, *sal molitus* o *sal tritus*. Casi todos los estudiosos coinciden en que la sal, en la cocina, no se usaba tanto directamente, por espolvoreamiento, sino con preferencia disuelta ya en un poco de agua, porque se creía que sazonaba mejor los alimentos una vez comunicadas sus virtudes al líquido, que las difundía más regularmente. Y puede que no sea ninguna tontería, desde el punto de vista culinario, para no pocas recetas.

Con fines digestivos y gastronómicos, los romanos usaban sal a la que añadían condimentos (*sal conditus*). De una de sus variedades tenemos la receta por Apicio, que incluye nada menos que una docena de ingredientes y que no cito porque esta ilustrada audiencia conoce bien al famoso cocinero.

Sí merece la pena mencionar que, por capricho o necesidad, cuando no había sal propiamente dicha podía recurrirse al *nitrum*, es decir, al carbonato de sodio. Apicio asegura que con ello lograba dar un bello color verde a los vegetales durante la cocción, y no lo desdeñaba en algunos guisos de lentejas, castañas y otros productos. Del nitro hablan no poco Plinio, Dioscórides, Galeno y nuestro Isidoro de Sevilla¹⁵. Cuanto más claro, pasaba por ser mejor y, más, si se presentaba con pequeños agujeros, como una esponja. Además de salar, se decía que calmaba los retortijones de tripas y eliminaba las flatulencias si se administraba majado con comino y bebido con aguamiel o arropo.

EL PAN NUESTRO

El pan era un alimento básico. En Roma llegó a tasarse en algo más de un kilo de grano por persona y día la cantidad necesaria para la nutrición normal. En muchos lugares del Mediterráneo antiguo, el pan blanco de trigo fue un manjar, apenas conocido en zonas de montaña. Los panes negros de toda especie y los de cebada fueron muy frecuentes, así como los hechos con harina de bellota o de castaña. Las ruinas de Pompeya han permitido analizar panes romanos del siglo I d. de C. y comprobar la frecuencia de las grandes hogazas divisibles en ocho partes. Que era alimento de base lo demuestra el famoso dicho popular, consagrado por Juvenal (X, 81), *panem et circenses (dare)*. Los antiguos romanos usaron mucho tiempo la hogaza simple, sin levadura, y las gachas de harina o farinetas, el omnipresente y variado *puls*, una elemental harina de lo que hubiese, cocida con agua y sal, más leche, miel, etc., en una masa espesa (*pultiphagus* era un modo humorístico de llamar al romano; sobre todo por un no romano que hablase latín¹⁶). En esa sopa espesa de cereal, pariente cercana de la actual polenta —de la que ahora diré alguna cosa—, se ponía de todo lo disponible: granos de cereales silvestres, legumbres y, si la había, carne en tropezones o en salchicha. Se ponía a cocer y se removía hasta que estaba lista la mezcla. De esa remoción probablemente le venga el nombre¹⁷. Si las gachas eran de

¹⁵ Por ejemplo, y respectivamente, en XXXI 114; V 113; XII 225; y XVI 2 7.

¹⁶ Plauto lo usa en su divertida *Mostellaria*, 828, puesto en boca de un griego que desprecia a los romanos.

¹⁷ *Pellere*, part. pas. *pulsium* significa, entre otras cosas, remover. Es de la misma familia que impelir.

cebada, seguro que se trataba de alimento para pobres y esclavos. El centeno y la avena eran, también, poco apreciados. Era muy común la *polenta*, que hoy se hace mucho con maíz por todo el sur de Italia, pero cuyo nombre se reservaba entonces sobre todo a la que se hacía con cebada.

Se recurría a cualquier cosa para comer esta dieta básica y ya he mencionado el cereal silvestre: por ejemplo, al primer trigo conocido, la espelta, mucho menos rico y pingüe que el actual, de granos escasos, oscuros y pequeños y, para colmo, difíciles de descascarillar. Se chamuscaban previamente a su uso, para descascarillarlos mejor e impedir, de paso, su fermentación. En cuanto a la vieja hogaza romana, plana y sin fermentar, se acompañaba a menudo con queso, olivas, huevos, setas, etc., y está visiblemente en el origen de la *pizza*.

A finales del s. V a. de C. se documentan en paleobotánica granos mayores y menos apegados a su cascarilla, acaso procedentes de Sicilia o África. Estos trigos duros supusieron un avance rápido en la panificación. El pan se hizo más tierno y menos ácido, además de abundante, por la mayor productividad de las plantas, de forma que se calcula que en Roma la ración diaria pasó de unos 650 gr a algo más de un kilo por cabeza. Se consumieron menos gachas vegetales, aunque las de cereal siguieron en boga.

Era proverbial la dureza del pan romano que, por razones económicas, casi nunca se comía tierno. Las harinas de baja calidad absorben menos agua, se empleaba poca y mala levadura y, a veces, enranciada y ácida por haberse guardado en demasía. La levadura para todo el año se elaboraba durante la vendimia, con mosto de uva en el que se dejaba fermentar un poco de masa. En cada hornada, se añadía a la masa preparada un poco de la masa de la hornada anterior. A menudo, el pan se acidificaba, por la mala calidad de la levadura, y olía en consecuencia. Los más listos eliminaban o disimulaban su olor untándolo con yema de huevo o con semillas de amapola u otros procedimientos similares.

Se cocía el pan en horno (*panis furnaceus*), en campana (*panis artopiticus*), o bien se untaba la masa en las paredes externas de un vaso de barro o metal previamente puesto al rojo (*panis clibanicus*) o se cocía bajo ceniza (*subcinericus, focacius*). En cuanto a la forma, era parecido al nuestro, alargado o redondo y éste, el más extendido, era frecuente que llevase cuatro u ocho incisiones para facilitar su cocción y ulterior división.

El pan para los ritos religiosos no debía estar fermentado; y el pan fermentado era, incluso, tabú para el sacerdote de Júpiter, el prestigio-

so *flamen Dialis*, de modo similar a los tabúes judeocristianos respecto del pan ázimo de la Pascua o de la hostia eucarística. A muchos panes se les añadía una especie de polvo arcilloso (era famoso el de la comarca entre Nápoles y Putéoli) para mejor conservación a largo plazo. Siempre duro, no debe asombrar que se emplease, al igual que sucedió en Europa con las tabletas de chocolate, como forma de almacenar el cereal comestible, incluso más que como alimento para la ingesta directa. Por eso, y no por mero placer gastronómico, solía comerse untado o disuelto en cualquier cosa, vino, aceite, sopa o salsa. Es decir, en forma de sopetas.

En la legión se elaboraba el *panis castrensis*, especie de galleta de larga conservación que ahorra al soldado la manipulación diaria de su ración de grano, no muy distinto del *panis nauticus*, que ya se usaba para los marinos embarcados en el s. III a. C., por lo menos. Había en Grecia no menos de setenta clases de pan y en Roma sucedía cosa similar. Incluso existió un *panis furfureus* (de salvado) que se daba a los perros: de modo que no es nuevo tampoco eso de comprarles comida especial en los comercios. En todo tiempo siguieron usando los campesinos de las comarcas más aisladas innumerables clases de panes, con añadidos de habas, lentejas, bellotas, pasas, castañas, higos y todo género de harinas.

En general, tiene uno la impresión de que, no viviendo en Roma, se libró de una buena. Los mediterráneos han sido siempre “paneros”. Pero el pan no ha estado históricamente a la altura de lo que hoy nos parece. No obstante ello, espigando en los autores antiguos se advierte que había panes suculentos y gastronómicos, pero debían de ser cosa de ricos. Así, el llamado *panis aquaticus*, blando y tierno; y panes especiados, o panes de leche, de huevo, de miel, de aceite o con todo ello a la vez, como el *artolaganus* (nombre griego, ¿pan botella?¹⁸), que llevaba miel, vino, leche, aceite, frutas escarchadas y pimienta. Aunque, como le sucede a nuestro «pan de higos», eso ya no era propiamente un simple y honrado pan, a secas.

¹⁸ Lo citan, al menos, dos romanos. Cicerón, una vez, en su carta IX *ad familiares*; y Plinio, en la *Naturalis Historia* XVIII 105. La palabra es griega y parece aludir a su oquedad (“lagon”, en griego). “Artos”, en esa lengua, es pan. Quizá fuese esponjoso y ahuecado. Pero también podría ser un “pan botella”, porque lo bueno lo llevaba dentro. Botella es “lagunos”, en griego. Esta hipótesis me seduce más.

Tan importante fue la producción romana de pan como alimento básico, a menudo a cargo del Estado, que hubieron de crearse corporaciones de panaderos (*collegia pistorum*), capaces, en algunos momentos, de surtir a diario, y con cargo a las arcas públicas, a más de doscientas mil personas en la ciudad de Roma.

VINO MANIFIESTAMENTE MEJORABLE

En el siglo III a. de C. (279) Cineas, el embajador del rey epirota Pirro, se burlaba del vino de Roma por su mala calidad y con toda razón. La viña estaba bajo la protección del propio Jove y las vendimias se empezaban solemnemente con estrictos ritos presididos por el *flamen Dialis*, uno de los personajes más notables de la Roma arcaica y cuya persona era objeto de más prohibiciones y abstenciones rituales, lo mismo que su esposa. El poder misterioso del vino en el espíritu parece que impresionó a los romanos de la época arcaica, según se contaba siglos después: la tradición más conservadora prevenía que los varones no debían beberlo antes de los 30 años y nunca las mujeres. En un tiempo en que era sumamente improbable el matrimonio por amor, existió, incluso, un arcaico *ius osculi* que permitía al marido, en cualquier momento, comprobar boca a boca si su esposa lo había catado. Tampoco podía, por eso, cuidar una mujer la bodega. De este respeto mediterráneo por el vino y su poder sobre la psique procede, entre otras cosas, el carácter sacro que tiene en el cristianismo. De eso se dirá algo luego.

Nuestros vinos actuales son, sin duda ninguna, maravillosos, mejor que nunca lo han sido. Su componente básico, claro está, no ha cambiado, ni para el vino tinto, ni para el blanco, aunque el nombre del primero, sí lo ha hecho. Los romanos hablaban de *vinum atrum* y de *vinum candidum*, o sea, de vino «negro» (no simplemente teñido, tintado, “tinto”) y blanco. Sabían, incluso, tornar en tinto el blanco mediante tratamiento con cenizas de viña de uva blanca. Parece, en cambio, que no conocían los vinos secos, sino el que llamaban *austerum*, o semisecco, y el *mesum* o medio. Y también sabían abocar los vinos ásperos.

Sería excelente cosa conocer con precisión si existen o no los tipos de vid que utilizaron los romanos. Las citan con voluntad catalográfica los escritores antiguos de la época altoimperial, en los primeros siglos de la Era, y, en particular, Columela y Plinio. Pero es muy difícil adquirir certidumbres sobre punto tan importante para comprobar cómo eran,

en realidad, los vinos imperiales. Algunos hechos lingüísticos ofrecen atisbos sobre este problema. Así, en el Valais helvético, existe un tipo de vid llamado «rèze» cuyo nombre deriva, directamente, del de la uva *raetica*, esto es, de la Retia, de donde los veroneses obtenían un vino que complacía a Virgilio¹⁹. Y tampoco es dudoso que el nombre francés de la uva *amigne* es el mismo que el de la *aminea* romana, acaso la más extendida entre las uvas apreciadas para vinificación en la Italia imperial. Pero, naturalmente, una cosa es la identidad nominal y otra, la identidad botánica. No sólo porque en dos mil años puede tratarse de otra variedad, sino porque los nombres de prestigio se extienden con facilidad, sin que ello signifique que lo hacen el producto original o su materia prima. En nuestro siglo hemos vivido, por ejemplo, la extensión comercial de nombres como champaña o coñac, aplicados más bien a procedimientos. Hoy por hoy, hay que esperar algún resultado de las posibilidades de la investigación genética, a través del rastreo hacia atrás del ADN; pero no me consta que se esté llevando a cabo.

El procedimiento más completo de elaboración del vino es el descrito por Columela, en el libro XII de su famoso tratado *De agri cultura*. Lucio Junio Moderado Columela fue un gaditano nacido en tiempo de Augusto, acaso en el año 3 a. de C. Aparte de pasar por ser el inventor del término *veterinarius*, fue viajero y cosmopolita y un devoto del amor a la tierra y a su cultivo. Seguiré aquí, por puro afecto a lo antiguo, en las citas literales que emplee, la primera edición que se hizo de la obra en español, que data de 1824 y fue empeño de Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio, acabado con gran esmero en la andaluza Lucena.

Aparte los cuidados puramente agrícolas a las vides, cuando llega la vendimia hay que disponer no pocas cosas si desea lograr finalmente un buen caldo. Por ejemplo, preparar bien los cestos para la recogida —que pueden ser hasta de 90 litros de cabida y, a menudo, de veinticinco o treinta—, así como canastillas, untadas con pez. No han de arrancarse a mano, sino con hocinillas, los racimos, para que las uvas no caigan a tierra. Todos los lugares donde haya de verse la uva habrán de estar escrupulosamente limpios, lo mismo que las prensas y lagares y las vasijas, que serán bien lavadas con agua de mar; y, si ésta falta, con agua dulce. Se untarán con pez cuarenta días antes de vendimiar. Las grandes vasijas enterradas en el suelo, que sólo dejan ver su boca, deben embrearse por dentro mediante el laborioso uso de candiles de hierro llenos de pez. Se deja que

¹⁹ *Geórgicas*, II 95.

goteen, cubriendo el fondo, y se extiende la pez caliente con palas y escobillas. Antes, las vasijas, nuevas o desenterradas de la bodega, deben secar al sol durante varios días para poder recibir la pez. Ya secas, se colocan boca abajo, apoyadas en tres piedras. Se pone bajo ellas un fuego hasta que el fondo de la tinaja, que queda en alto, esté tan caliente que abraza al tacto. Entonces se tumba el vaso y se le echa pez hirviendo en abundancia, haciéndolo rodar hasta que se distribuya la capa por su interior. Si el vinatero es refinado, habrá conseguido que una quinta parte de la mezcla de pez que emplea proceda de los Abruzzos.

Además de lavado y limpio, deberá todo quedar bien seco y sin humedad. «La bodega del vino también se ha de liberar de toda inmundicia, y se ha de sahumar con buenos olores, para que no los tenga malos, ni deje aroma ácido.» Tras ello, se harán ofrendas a Baco y Proserpina. Sin ello, la operación, tan trabajosa, puede darse por fallida.

Cuando se ha obtenido el mosto, debe someterse a tratamiento, para que sea duradero. Había quien, para eso, lo cocía en ollas de plomo hasta que mermaba en un cuarto, en un tercio o en la mitad, cosa esta última que al gaditano le parecía más sabia. Así mermado, incluso podía servir como arrope para suplir el buen mosto obtenido de viñas viejas, si es que faltaba. Cuando el país no daba buen mosto, era prudente hacerse con una buena viña vieja. En ella, cuando la Luna entraba en menguante, y en día sereno y seco, se tomaban los racimos bien maduros, se les extraía el mosto y, de forma inmediata, se ponía a hervir lentamente, con leña menuda. Había luego que revolver el contenido de la olla de plomo con un haz de hinojo, para que las heces quedaran en suspensión, antes de colarlo todo con un cedazo vegetal, de junco o de esparto sin majar. En ese punto se podían echar al mosto aromatizantes naturales al gusto del dueño, como membrillos enteros, lirio, alholva (albolga o fenogreco) o juncos olorosos, a razón de una libra romana por cada noventa ánforas (esto es, aproximadamente un kilo por cada 7.000 litros). A medida que se iba espesando, se avivaba el fuego para incrementar el hervor, cuidando de que no se deteriorase el fondo plúmbeo de la olla, ni por contacto directo con la leña, ni por haberse fijado a su fondo, por el interior, algún cuerpo extraño que pudiera horadarla por el calor. Si la operación resultaba fallida, por haberse fundido parte del plomo, el mosto adquiriría un amargor que lo inutilizaba como arrope para mejorar el vino. Por eso se untaban las paredes y fondo de esas vasijas con aceite de buena calidad, procurando así crear una separación, un aislamiento entre el metal y el mosto y las impurezas

de éste. Columela prefería el plomo al cobre que usaban otros, para evitar el cardenillo. Se conoce que no tenían noticia del saturnismo.

Para que el vino no se agriase, se recomendaba añadirle este arropo, pero ya con un año de edad cumplido. Como se ha dicho, cuanto más reducido por la cocción les parecía más estimable. Y, al final, aún se le añadían pequeñas cantidades de pez líquida, previamente lavada con agua marina cocida, y algo de trementina. Continuaba la larga cochura hasta dejar el líquido en su tercera parte. Se dejaba entibiar y volvían a añadirse saborizantes, en poca dosis, pero muchos al tiempo, de los que parecían más refinados la hoja de nardo, el lirio toscano, valeriana del Po, costo (*costus villosissimus*, que no es el hachís), palma, juncia, mirra, cálamo aromático, canela, amomo, azafrán, meliloto y un poco de pez seca, vieja y selecta. Todo ello debía estar muy seco, casi pulverulento y bien tamizado.

Se pretendía con ello no sólo dar sabor al vino sino, ante todo, ayudar a conservarlo sin que perdiera cuerpo y calidad. Cuanto más débil y tornadizo era el vino, más cantidad se le añadía de este mosto complejo. Eso no gustaba a Columela, porque el resultado era una notable desnaturalización. Al vino débil, aseguraba, debía echársele una cantidad moderada del mosto tratado y, para mantener su estabilidad, además, un poco de yeso.

Este arropo se añadía también al mosto recién obtenido, en el tercer día de su fermentación. Necesitaba dos días más para aquietarse y, entonces, se desnataba y se le añadía un poco de sal tostada y molida. Una segunda operación exigía poner a remojar en vino añejo, durante un triduo, varias alholvas. Secadas, se molían y se añadía un vasito de ese polvo a cada una de las tinajas del mosto con arropo. Cuando el mosto ya no diese muestras de seguir bullendo, era todavía preciso añadirle unas pizcas de yeso, desnatarlo, cubrirlo y tapar la tinaja.

Tras ello podía añadirse como conservante el agua marina, tomada, preferiblemente, en alta mar, depurada durante varios años y reducida luego. Era prudente echar algo así como medio litro por cada veinticinco de vino. El propio Columela da más recetas e indicaciones para que el vino dure, pero quizá sea ya bastante sufrimiento el que les he infligido con la descripción del procedimiento principal.

Unas palabras sobre la vigilancia que exigía el vino ya hecho en las tinajas. Una vez tapadas, había que abrirlas cada treinta y seis días, hasta el equinoccio de primavera; a partir de entonces, cada dieciocho. Se tra-

taba de impedir que el vino hiciera nata y, sobre todo, que ésta fuera al fondo del recipiente. Si el calor ambiente aumentaba, también debía hacerlo la asiduidad del vinatero. Y cada vez que destapase las vasijas, debía frotar suavemente los bordes y el cuello con piñones.

Será sencillo entender que no produzca en un consumidor actual un excesivo entusiasmo esta agregación de mejunjes de la que se obtenía el vino romano de calidad, según el depurado gusto de Columela; y por qué puede parecer hoy preferible, aunque fuera peleón e inestable, beber vino joven de Italia que no este producto sofisticado con pez, yeso, sal y otros aditivos inconcebibles ahora.

Los vinos romanos, según nuestro gusto, parece que debían ser muy pesados y de sabores a menudo ya ácidos, ya amargos, y se volvían generosos o rancios si el propietario sabía cómo envejecerlos. La gradación alcohólica, más bien fuerte (16 a 18 grados), no era grata. Y los romanos la rebajaban muchísimo, hasta 5 ó 6, mediante simple adición de dos tercios de agua. Los romanos sabían que las viñas bajas, a ras de tierra, producían vinos mediocres; y que las viñas empaladas en vástagos de madera daban vinos mejores y, también, mejor uva de mesa. Plinio dice que los mejores vinos de Italia se lograban con viñas en arbusto, y así se cultivaban los frutos para producir los famosos vinos de Falerno y Cécubo. Muchas viñas se enlazaban a los árboles, sobre todo a olmos y álamos. Algunos de estos árboles soportaban hasta diez cepas de vid.

Los romanos no conocieron la fermentación en barrica o tonel, que es un invento, hasta donde sabemos, de la Galia, de donde se difundió por Occidente. Por ello, conservaban su vino a granel en enormes tinajas de barro, llamadas *dolia*, en las que quedaba el vino hasta que era envasado para su venta o su transporte en jarras y en las típicas ánforas en forma de zanahoria, capaces de una media en torno a 26 litros (un cuadrantal).

Fue muy característico y común tratarlo con agua salada, lo cual permitía la estabilización del vino que, así, no se «mareaba» en el transporte. En tiempos más cercanos y de mayor refinamiento, el tratamiento salino sólo se aplicó a vinos medianos y a los blancos, menos estables. Pero esta agua de mar para el vino no era la meramente natural. Precisaba de ciertas preparaciones, a veces largas, que están bien descritas por tratadistas agrarios como Columela, Plinio y Paladio. El tío de este último escritor del siglo III, según nos explica, para lograr un agua marina que no estropease el vino, la guardaba, primero, pacientemente, durante tres años. Después, la decantaba, reduciéndola a dos tercios

de su volumen. Y, tres años más tarde, volvía a reducirla en un tercio. El famoso Catón, en torno al 200 a. C., ya era un hombre importante y, además de un prócer de la República, un buen negociante con criterios que hoy ofenden nuestros sentimientos, lo mismo respecto de la trata de esclavos que de otras actividades. Por ejemplo, el muy honorable cónsul, censor y, según mi criterio, verdadero descubridor del Ebro como eje de su cuenca, era, si hemos de creerle, un desvergonzado experto en falsificación de vino «con denominación de origen».

La fértil isla de Cos, una de las Espóradas, al SE del Mar Egeo, no sólo fue sede de la notable escuela de Medicina fundada allí por Hipócrates, sino hogar de inteligentes viticultores y enólogos que habían hecho famoso en todo el Imperio Romano el vino local. Tenían —o creían tener— el secreto de un tratamiento especial a base de agua de mar. Pero Catón asegura que no hay que obsesionarse con ello, ya que puede hacerse en cualquier parte si se aplica bien este truco con todos sus detalles. «Para fabricar vino de Cos, hay que tomar agua en alta mar setenta días antes de la vendimia. El mar debe estar tranquilo y sin que haya viento. Una vez cogida, hay que verterla en un *dolum* sin llenarlo, de modo que le falten cinco cuadrantales para estar lleno (unos 130 litros de vacío). Tápese la gran tinaja, pero de modo que el aire pueda entrar. A los treinta días, pásese a otra tinaja, despacio y suavemente, de modo que los posos queden en la primera. Tras otros veinte días, pásese a una tercera vasija y déjese en ella hasta la vendimia.»

Al término de la operación, los granos de uva, tras haber estado expuestos al sol durante dos o tres días, se metían en tinajas de cincuenta sextarios (unos 25 l), que previamente habían recibido dos cuadrantales (52 l) del agua de mar tratada. Se prensaban los granos, para que se embebiesen del agua marina; se cerraban bien los envases y se mantenían así tres días. A su término, los granos, ya apretados, se pasaban por la prensa. El jugo resultante se envasaba en vasijas bien limpias y secas y se guardaba en ellas. Y ya estaba hecho el vino de Cos, aunque no tuviese nada de esa isla griega. En general, todos los tratadistas romanos recomendaban la adición de sal al vino.

Para que el vino no se estropease se le añadían productos muy variados, además de la sal. Entre ellos, yeso, greda, cal, pez o resinas, como aún se hace en Grecia con el vino *rexina*, que a eso debe tal nombre. Columela propone cortar el vino nuevo con uno bueno, de calidad, y mezclarlo con heces de vino reciente. Un procedimiento que pasaba

por adecuado para depurar el vino de posos y heces u otras impurezas era el de añadirle yema de huevo de paloma²⁰.

En un sistema tan primitivo de elaboración del vino, era esencial mantener limpios los envases. Catón aconsejaba meter en las tinajas y ánforas una teja muy caliente y untada en pez. Para que el ánfora oliese bien y el vino quedara protegido, su consejo era poner seis congios (unos 20 l) de mosto cocido, el mejor que se pudiera obtener, en un caldero de cobre o plomo, más un cuarto de kilo de raíz de iris (gladiollo), seca y machacada, y kilo y medio (5 libras) de *serta campanica* (meliloto: es una hierba emoliente) muy olorosa y que había de majarse junto a la anterior. Se pasa el mejunje por un tamiz y se cuece a fuego lento de sarmientos, removiendo para que no se pegue a la vasija y hasta que quede en la mitad. Dejar enfriar, echar en una vasija embreada que no huela mal y sellar. Luego, se vierte en las ánforas que han de contener el vino, dejando caer este líquido desde los bordes.

Otro procedimiento de conservación era el ahumado del vino, a veces método característico, como sucedía en Marsella (de cuyo vino decía Marcial, aparentemente detestándolo, que era «un veneno tan caro como los mejores vinos de Italia»). Pero no hemos de fiar mucho en estos métodos²¹.

A la hora de servir, el vino se mezclaba primero con agua en una vasija de gran boca, la cratera. El agua era tanto fría como tibia o caliente y a menudo se filtraba la mezcla antes de servirla. Si la casa era de postín, el filtrado se hacía en paños impregnados en aceite de mirto, o bien con harina de cebada, anís, almendras amargas molidas o apio. El vino se bebía en copas muy anchas y de poca hondura, para facilitar una última decantación.

Los romanos se mofaban de los vinateros de la Galia, a quienes acusaban de adulterar el vino. Pero el vino romano era objeto de numero-

²⁰ Lo dice Horacio en su Sátira II, 55: *Surrentina vafer qui miscet faece Falerna vina, columbino limum bene colligit ovo...*

²¹ El bueno de Columela propone [XII, 31] la siguiente porquería para remediar el daño que pueda causar al vino el cuerpo de un animalillo ahogado en él. «Si algún bicho como culebra, ratón o topo cayere en el mosto y muriere en él, para que no cause que el vino adquiera mal olor, quema el cuerpo del animal tal y como lo hayas encontrado. Deja enfriar las cenizas y échalas luego que se enfríen a la misma vasija en que cayó. Mezcla todo bien con una pala de madera y habrás remediado el caso». Mejor no pensar lo.

sas trampas. El mismo Catón, como hemos visto, trampeaba a los cosios. Y en las tabernas se consumían vinos del peor pelaje imaginable.

El vino se bebía por sí mismo, porque daba calor y alimentaba, más que por placer gastronómico, y es de interés señalar que muchos de los vinos famosos en Italia parecen haber sido blancos y dulces, de forma que puede decirse que no esperaron los romanos a que se pusiese de moda el *sauternes*. El vino era omnipresente, pero de baja calidad; casi nunca se bebía puro, lo que se estimaba signo de incivilidad y barbarie. Y los refinamientos atribuidos por la literatura a los degustadores romanos son muy artificiosos y raros, propios de excéntricos o presuntuosos. El mismo César, famoso por sus golpes de efecto y ganas de seducir y asombrar, en la plenitud de su poder, un año antes (45 a. C.) de su muerte llamó la atención general en un banquete porque mandó servir nada menos que cuatro clases de vino. Años después, durante el Imperio, las clases altas empezaron a apreciar la verdadera degustación, pero el vino de calidad nunca fue un producto extendido.

El vino era apreciado también por sus virtudes psicotrópicas y medicinales y para condimentar platos diversos. Se empleaba mucho como remedio para males de estómago, de vejiga, de ciática y otros.

Todos estos trabajos dirigidos a la conservación del vino acaso pudieran haberse limitado si los romanos hubieran recurrido a lo que luego fue el gran agente conservador: el azufre. Pero no es del caso referirse a ello puesto que, aunque lo conocían, no lo utilizaron para esta función. En cuanto al uso de toneles, se reprocha a los romanos que les pareciese una rareza de los galos y que no cayesen en la cuenta de sus ventajas; pero lo cierto es que no es tan evidente como ha parecido mucho tiempo utilizarlos en la elaboración de vino. La prueba es que hoy se usan en las grandes bodegas enormes recipientes de acero y todo sale muy bien de allí. El retorno a las maderas, que en los dos o tres últimos años se ha notado mucho en la propia Francia, presenta abundantes dificultades. Las barricas, una vez ensambladas sus duelas, deben ser tratadas con cuidado; por ejemplo, sometiénolas durante diez minutos a una temperatura de 200 grados, para reducir las moléculas de las sustancias precursoras del 2-nonenal y otros compuestos que dan al vino sabores indeseados. Aunque algunos aportes que la madera hace al vino son interesantes, otros estropean, sin duda, el líquido. La barrica de roble, para empezar, debe ser manufacturada con madera de ese árbol, pero resulta que se conocen no menos de 250 variedades de «quercus». Y de entre todas sólo tres ofrecen características útiles por su estanquei-

dad y cualidades mecánicas: la *quercus petraea*, la *robur* y la *alba*, o roble blanco americano. De forma que en ese punto parece obligado excusar a los romanos.

Por último, quizá valga la pena aludir a la prevención de la cultura romana frente al alcoholismo vínico (de hecho, casi el único posible). No parece que fuera un mal muy extendido y, desde luego, la literatura conservada reprueba la embriaguez, y la describe como detestable y temible, con rara unanimidad. Sin ánimo exhaustivo, Lucrecio, Séneca y Plinio el Viejo se refieren a la cuestión con palabras terminantes e inequívocas²² y con una diagnosis casi inobjetable, en términos modernos. Los efectos del abuso del vino detectados por estos sabios antiguos son los que pueden figurarse, incluidos la halitosis y el vértigo, la pérdida de memoria, la identidad confusa, dificultades de visión, inhibición, autoindulgencia, exceso presuntuoso de autoestima, etc.

Y acaso pueda cerrarse este breve capítulo con el recuerdo a algunos famosos borrachines de la antigua Roma, si bien se trata de casos en los que, a menudo, la propaganda hostil cargó las tintas. Uno de ellos es Marco Antonio; otro, el hijo homónimo de Cicerón, que no rayó en ningún ámbito a la altura de su padre; entre los césares, Claudio y Cómodo (que, por cierto, no murió en la arena luchando con un hispano, a pesar de «Gladiator»). Y no quiero olvidar al sucesor de Augusto y engrandecedor de Zaragoza, su hijo adoptivo Tiberio, porque alguien le hizo un mote destinado a conocer gran fortuna y llegar hasta nuestros días para denigrar a este emperador, al que los zaragozanos debemos gratitud: un ingenio anónimo decidió que *Tiberius* era nombre menos apropiado, dadas sus costumbres, que *Biberius*. Y aún nos hace sonreír el chiste.

ACEITE PARA VIVIR

No se da por encima de los 400 m, ni en inviernos por debajo de -8°. El olivo se cultiva en el Mediterráneo al menos desde el Neolítico minoico (Creta). Homero, naturalmente, no puede evitar la mención de los olivares. Y el Ática, solar de Atenas, exportaba aceite a quien no lo podía

²² Lucrecio, en *De rerum natura* III 476 ss; Séneca, en la carta LXXXIII; Plinio, en la *Naturalis Historia*, XIV 137 y ss.: allí figura el famoso *in vino veritas*. Salvo que Plinio avisa que esas verdades que dice la lengua suelta por el vino, a menudo estarían mejor si siguieran ocultas. Lo cual no suele recordarse cuando se usa ese pasaje, tomado, por lo demás, de la tradición griega.

producir desde antes de Solón (s. VI a. C.). En Italia, al igual que sucedió antes en la Grecia del clasicismo, creció mucho el cultivo del olivar tras la II Guerra Púnica, la Guerra de Aníbal (s. III a. C.). La avidez romana de aceite multiplicó su cultivo por todas las tierras que iban sumándose al Imperio, de modo que, ya a fines del s. I a. C., las exportaciones de vino y aceite de Italia, antaño imbatibles, ya no podían competir con las producciones que ella misma había fomentado en las provincias.

Este prodigioso aceite de Hispania y África se hacía al modo romano, que no nació maduro, sino que exigió una larga evolución. Los métodos primitivos de cultivo mejoraron mucho entre los siglos V y I a. C. La del olivar y su mejor aceite no fue una evolución a ciegas, sino que tuvo momentos de auténtica investigación productiva. Así, doscientos plántones de olivo fueron exportados del Ática a Egipto a petición del segundo de sus faraones macedonios, Ptolomeo II, que deseaba contar con la mejor variedad conocida. La influencia del Mediterráneo oriental en las cosas de los romanos creció a medida que lo hacía el poder de su República. Cuando Roma estuvo en disposición de escribir sobre estas cosas, los tratadistas conocían no menos de veintisiete variedades de olivo. La calidad del fruto mejoró, y también la producción de aceite, que fue mejor y más abundante gracias a las mejoras de las prensas y los molinos. Se logró con éxito el injerto de olivo en higueras y viñas y también se injertaban olivas silvestres en olivos evolucionados (*terebratio*) para aumentar la cosecha. La mano de obra utilizada para la recogida era barata, a menudo servil. Y el olivo resultaba remunerador más para el gran propietario que para el pequeño, puesto que había que esperar del orden de diez a quince años para lograr rentabilidad plena en una nueva plantación.

En tiempos de Catón (s. II a. C.), la rentabilidad de un gran olivar era, aproximadamente, de un seis por ciento del capital invertido. Una plantación-tipo, de unas 6 hectáreas, necesitaba de un capataz esclavo, su mujer, cinco esclavos, tres boyeros, un mulero, un porquero, un ovejero y sus molinos, ganado y utensilios. Parece que Roma intentó limitar en algún momento la producción exterior para proteger la de Italia, aunque no nos consta tan directamente como con el vino. Y el creciente cultivo del olivar en toda la Romanidad dio lugar a una tradición en numerosos países mediterráneos que ya no se ha perdido.

El aceite de oliva, cuyo uso universal es típico del Mediterráneo, llegó a ser la principal fuente de grasa en la dieta grecorromana, pues-

to que la manteca (*boútiron*, queso de vaca) se tuvo por la gente mínimamente refinada como más propia de bárbaros. Los aceites y grasas de otras fuentes vegetales y animales no fueron desconocidos, pero ocuparon un lugar poco relevante, excepto en lugares apartados y alejados de las tierras de olivar.

Fue muy notable su función cosmética, que no tocaremos aquí, imprescindible como fuente de luz y muy relevante en el campo medicinal. Los galenos recomendaban obtenerlo para fármacos antes de que la aceituna lograra sazón. Este aceite de oliva inmadura era llamado onfacio (*omphacium*). Los efectos principales que se le atribuían eran la astringencia, la limitación de la sudoración, la digestibilidad y la protección del interior de la boca, si el aceite era joven. El aceite viejo pasaba por aflojar, en general, lo tenso del organismo. Mezclado a partes iguales con agua o agua de cebada, era purgante y hervido con ruda, vermífugo. Tanta virtud se le atribuía, en todas sus formas, que incluso se recogía el aceite usado en baños y palestras. El que los atletas limpiaban de su cuerpo y echaban por tierra, mezclado con ésta, se aplicaba como emplasto para aliviar diversos males, incluidos los articulares y, calentado, contra la ciática.

El aceite, por fin, se empleaba como ingrediente de muchas comidas cocidas o asadas, como grasa para freír y como condimento para ensaladas y otros platos crudos, al igual que hoy.

Había aceites de muchas variedades y graduaciones, según el tipo de oliva utilizada en la extracción, de su punto de madurez en la recolección y de la fase del proceso de extracción en que se retiraba el aceite de las prensas. En el proceso de prensado, el objetivo era aplastar las olivas sin quebrar sus huesos y separar el aceite del líquido acuoso y amargo («amorgué», en griego, *amurca*) que también contiene el fruto, y que se utilizaba únicamente para abono y para iluminación doméstica. La dificultad de este proceso estimuló la inventiva aplicada a aparatos especiales en los que las aceitunas podían ser prensadas después de haber sido recolectadas, preferentemente a mano. Así, el antiguo molino por rodamiento fue sustituido por el *trapetum*, probablemente desde el siglo IV a. de C., en el cual un par de muelas de piedra giraban en torno a un eje vertical fijo, de forma que podían ser ajustadas a la distancia correcta de la pared de la cuba en cuyo interior giraban para moler el fruto. Tras la molienda, se eliminaban los huesos y se separaba el primer y mejor aceite (*flos olei*). Luego, la pulpa se prensaba en un aparato de tornillo (*torcular*, invento romano) o radial

(palanca de segundo grado, tipo balancín), a veces después de empaarla en agua caliente, para extraer un segundo aceite (*oleum sequens*, *oleum cibarium*) de inferior calidad. Este proceso tenía, a veces, varias etapas y en cada una de ellas se obtenía sucesivamente un aceite de peor condición.

Finalmente, los distintos tipos de aceite se transferían a envases para elaboración, con objeto de decantarlos para que se posase abajo la *amurca*, que era extraída por espitas bajas. Se almacenaba luego en la *cella olearia*, dentro de grandes envases cerámicos semejantes a los del vino.

Había que evitar, por su espesura, que perdiese las virtudes de lo líquido, por lo que preferían los expertos que el almacén no fuera frío. Recomendaban, por eso, orientarlo al Sur como mejor solución y, en su defecto, crear un ambiente tibio mediante calefacción, lo que producía efectos ahumadores frecuentes. No vale la pena extenderse hoy sobre la pericia clasificatoria de los aceiteros romanos, pero pueden mencionarse, como indicio suficiente, las principales clases de aceite por su calidad, que muestran la capacidad degustatoria y mercantil de los productores y consumidores. El de gran calidad, como se dijo, era onfacio (*ónfax* en griego es agraz, verde) y se oponía al *oleum viride*, hecho ya en diciembre, con aceituna ennegrecida. El destinado a la cocina elaborada, *cibarium*, era cuatro veces más barato, y fue el de mayor consumo, pues los óleos caros se destinaban a la ingesta en crudo.

Como sucedía con el vino, la falta de tratamientos conservadores exigía expedientes poco apetitosos para nuestro gusto. Por ejemplo, la adición de sal para demorar su enranciamiento. Como el resultado no era apetecible, quien podía procuraba, más bien, conservar las aceitunas, para poder molturarlas y disponer de aceite fresco en cualquier estación²³. Un sistema común era recoger la aceituna verde y guardarlas en aceite.

Terminemos, de la mano de Apicio, recordando que el deseo de disponer de buen aceite llevó a ingeniosas falsificaciones. Lo mismo que Catón sugería para imitar vinos caros y difíciles de obtener en el mercado, hizo el gran cocinero del siglo I para simular el excelente aceite de

²³ Lo explica Apicio, I 14: *Oliuas de arbore sublatas in illud [oleum] mittit et erun tales quouis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si uoueris, oleum uiridem facies.*

Liburnia. Había, para eso, que tomar aceite hispano y añadirle helenio (*inula helenium*), juncia (esto es, la planta que produce la chufa) y hojas de laurel que no se hubieran secado. Se triturbaba la mezcla, se tamizaba luego, se pulverizaba muy fino y se le añadía sal molida, previamente tostada. Este aditivo metido en el aceite le infundía aromas durante un mínimo de tres días, a lo que había que añadir un largo reposo posterior. Y, con eso, los invitados podían pensar que el anfitrión era hombre de gustos y recursos²⁴.

La universalidad del aceite de oliva se debe, naturalmente, a Roma. Pero no a la Roma del olivo ni a su cocina, sino a la Roma de que se adueñaron los cristianos, cuyo ritual lo ha hecho imprescindible de todo punto en los países de todo el orbe en donde no se da el olivo.

A MODO DE POSTRE

Pan, vino, agua y aceite en la misa y los sacramentos católicos

La romanidad acabó siendo cristiana y católica. La identidad persiste, desde el siglo IV de la Era, y la denominación completa de la Iglesia es, como se sabe, Católica, Apostólica y Romana. El Sumo Pontífice es el *episcopus Romanus*, la lengua litúrgica de preferencia es la latina y en muchos más puntos de lo que se cree, la organización, la terminología y el propio rito son profundamente romanos, anclados, a menudo, en tiempos anteriores al nacimiento de Cristo.

La cristiandad mediterránea no encuentra llamativo que una de las sustancias sacramentales imprescindibles sea el vino puro de uva. Sin él, no hay transustanciación, ni eucaristía. Pero la uva es una rareza botánica en la mayor parte del mundo. Sucede otro tanto con el aceite de oliva, insustituible en el catolicismo. La vid y el olivo, junto al trigo, forman la famosa tríada mediterránea. Pero el catolicismo, como su nombre indica, se proclama universal. Y, en consecuencia, por no haber sustituido en modo alguno el pan de trigo sin fermentar, el vino puro de uva y el aceite de oliva, la Iglesia ha tenido que promulgar numerosas normas, que los mediterráneos solemos desconocer, para regular el uso de estas sustancias básicas para su dogma.

²⁴ *Ibid.* I 4.

Lo que sigue es un resumen de lo que, en términos generales, puede considerarse como la doctrina canónicamente vigente entre los Concilios de Trento y Vaticano II, aunque el fondo de la doctrina es muy anterior²⁵.

I. El pan y el vino de los católicos

La materia válida para el sacramento de la Eucaristía es, exclusivamente, el pan de trigo (como lo es el vino de vid), doctrinalmente fijada por el Concilio de Florencia: (...) *Eucharistiae sacramentum, cuius materia est panis triticeus et vinum de vite*. El pan debe ser sólo de trigo y el vino, del fruto de la vid y sin corromper. El pan será fresco, *recenter confectus*, de forma que *nullum sit periculum corruptionis*; y el vino habrá de mezclarse con una muy pequeña cantidad de agua (*modicissima aqua miscenda est*). Obsérvese que, aunque el Código Canónico no lo aclara, se trata de una asunción directa del *miscere* romano: el vino raramente se bebía solo. Lo que el texto canónico recoge es que siempre se ha hecho de esa forma: *Ratio cur addatur aqua et quidem modicissima, deducitur ex perpetua Ecclesia praxi et universali Patrum traditione*. La tradición es tan fuerte y el mandato tan terminante que *hanc mixtionem non posse sine peccato mortali praetermitti*: no puede omitirse la mezcla sin grave infracción.

Qué debe entenderse por pan de trigo verdadero es lo que la común apreciación tenga por tal, sin atender a variedades o denominaciones diferentes, según lugares. El pan de trigo, canónicamente, es lo que la gente llame pan de trigo, sea éste espelta, trigo candeal, etc. Si ázimo o fermentado, es cosa secundaria, con tal de que sea verdadero pan, pues sencillamente eso lo llama la Escritura. Pero consagrar con pan fermentado es «grave» en la tradición romana y sólo debe hacerse cuando no haya otra posibilidad, pues el mandato divino (que sea pan) prevalece sobre el eclesiástico (que sea pan ázimo).

El vino no puede ser avinagrado (*acescens*) y el sacerdote peca gravemente si lo usa cuando el avinagramiento es perceptible, porque de ello

²⁵ Además de textos de manejo común, me he atenido, para los puntos que me suscitaron duda, a un viejo libro, reeditadísimo, siempre en latín, que fue de uso sumamente extendido en los seminarios mayores de Francia y España y libro de texto de muchas promociones de clérigos católicos: *Compendium Theologiae Moralis*, del jesuita Jean Pierre Gury, que fue editado en España, en dos volúmenes y varias veces. En España y los países de su lengua se utilizó mucho, sobre todo en estas ediciones adaptadas al mundo hispánico. La sexta edición (Subirana, Barcelona, 1913) estaba aumentada y completada por el P. Juan Bautista Ferreres, que añadió y comentó cuanto concernía a la Bula de Cruzada y demás peculiaridades hispanocatólicas. A ella he acudido para matizar lo más posible.

se irroga grave irreverencia. El comienzo del avinagramiento es señal de corrupción: (...) *committitur peccatum mortale, non tantum si vinum sit aceto proximum, sed etiam si certo incipiat acescere et corrumpi, quia etiam sic gravis irreverentia sacramentum videtur irrogari*. Un vino que se ha acidificado es, empero, reversible a su dulzor por artificio, si se le añade alguna sustancia adecuada, como bicarbonato sódico o cálcico, tartrolina, etc. Pero no se tratará ya de vino puro de uva y habrá sido alterado en su naturaleza verdadera más aún que por su mera acidez, al añadirse sustancias extrañas para que recupere el sabor primitivo: *Non enim minus corrumpitur aut alteratur natura vini per haec vel alia similia remedia, quam per acescentiam; quia in utroque casu elementa vini propria in alias substantias extraneas transmutantur*.

Para que el vino no se altere y siga siendo válido, el canon aceptaba algunos remedios, como que se le añada, si se ha «debilitado», *quantitatem spiritus dummodo spiritus* (alcohol) con tal de que ese alcohol sea de uva, que el vino que la recibe sea reciente y que lo añadido *non excedat proportionem duodecim pro centum*. Una disposición del Santo Oficio, de 1896, previno que podía llegarse hasta los 18°, poniendo cuidado de que, en la elaboración del vino débil, la adición de alcohol de vino para mejorarlo se hiciese en el momento preciso *quando fermentatio tumultuosa, ut aiunt, defervescere incipit*.

Puede celebrarse misa con vino obtenido de uvas pasas o secas, pero siempre que el líquido extraído *ex colore, odore et gustu dignoscatur esse verum vinum*. Color, olor y sabor: los requisitos de la buena cata. Hay más dudas sobre si es materia válida sacramental el vino congelado, aunque los autores se inclinan a pensar que sí, porque *sacrae species* [pan y vino] *non mutantur substantialiter per congelationem post consecrationem*.

II. El agua de los ritos

Para administrar el sacramento del Bautismo ha de emplearse agua natural. El agua que ha de añadirse al vino sacramental debe ser asimismo natural, sin adiciones y, aproximadamente, por un octavo del total del líquido que contiene el cáliz, aunque puede llegar hasta la quinta parte. Como es lógico, no se trata de cálculos exactos, sino de estimaciones y hay teólogos que defienden que no altera las cosas el llegar hasta un tercio. La práctica más sólida pide que *ne sacerdos excedat octo vel decem guttulas*. Y que, si echa muy poca, puede añadir más en un segundo vertido, sin quebrar el ritual (al menos, en opinión de San Alfonso María de Liguorio, experto en teología moral).

El agua natural no es de una sola clase. Naturales son muchas aguas gaseosas, ácidas y alcalinas. Contra lo que se cree, también pueden usarse para la misa, según decretó el Santo Oficio el 11 de agosto de 1904, para desvanecer ciertas dudas.

III. El aceite católico

En los ritos sacramentales católicos, el aceite de oliva tiene un lugar relevante. Se utiliza fundamentalmente para preparar tres clases de «óleos», a saber, el «santo óleo» u óleo de los enfermos; el óleo de los catecúmenos; y el santo crisma, que es un óleo, pero mezclado con bálsamo.

El santo óleo es bendecido por el obispo, en cada diócesis, en la liturgia que conmemora la celebración de la Última Cena de Jesús. El santo crisma, sin otro óleo, se utiliza en el sacramento de la Confirmación, en la consagración de un obispo y en la que se hace del cáliz y la patena, cuando pasan a convertirse en objetos sagrados.

El óleo de los catecúmenos se utiliza, entre otros casos, en la consagración de un monarca católico y en el orden sacerdotal. El de los enfermos, en la administración de la Extremaunción. El óleo catecumenal y el crisma se usan juntos en el bautizo, en la consagración de un templo y su altar y en la bendición de la pila bautismal.

También se utilizan el crisma y el óleo de los enfermos cuando se bendice una nueva campana: el crisma sirve para ungir la campana por fuera y el óleo, para la parte interior.

El aceite de oliva está en la base del crisma y es la materia única del resto de los óleos santos. El que se administra en la Extremaunción, en particular, debe ser de oliva y bendecido por el obispo o por un sacerdote que tenga tal facultad concedida por la Santa Sede. Y tal bendición, como la del crisma, será hecha en la liturgia de Jueves Santo. Si la sede episcopal está vacante, la tarea se encomienda al obispo más cercano. Solamente de oliva: no vale ningún otro: *Oleum necessario debet esse olivarium, quia proprie nomine olei ex usu communi intelligitur oleum olivarum*. Consta de antiguo, por un decreto del papa Eugenio IV, de vida ajetreada, pero tan moderno que hizo los primeros encargos pontificios a Fra Angélico. Este hombre, seguro de lo que hacía, escribió a los cristianos armenios sobre la materia de la Extremaunción: «*Cuius materia est oleum olivarum*», eso sin contar con la prescripción canónica de que tal cosa es patente *ex tota traditione et unanimi doctorum consensu, et ex omnibus ritibus Ecclesiae sive orientalis sive occidentalis. Cum igitur haec doctrina certa sit, nunquam licet, nec sub conditione, alio uti oleo, c. gr., nucum* [nueces], etc.

La ausencia de olivares y aceitunas en la mayor parte del mundo generó legislación canónica, similar a la del vino. La Monarquía española, tan vasta y tan católica, logró que Roma concediese con carácter general a la América hispana y latina y a las Islas Filipinas que pudiesen «emplear sagrados óleos también viejos, pero no más de cuatro años, siempre que no estén corrompidos y que, habiendo hecho cuanto sea posible por lograrlos, no se disponga de óleos nuevos o más recientes» (de la Carta pontificia *Trans Oceanum*, de 1897).

La tríada, pues, mediterránea, hecha ingrediente universal por Roma, el cristianismo y la Monarquía hispana. No ha sido mal destino.

He dicho.

BREVE APÉNDICE SOBRE VESTIGIOS EN ARAGÓN DE VINO, SALAZÓN Y ACEITE ROMANOS

Agradezco mucho a mi amigo y sabio colega Miguel Beltrán Lloris la revisión de este apunte sobre los indicios actualmente conocidos en Aragón de las más antiguas ánforas romanas para envase de alimentos, que proporcionan excelente información sobre la demanda local de productos foráneos desde el siglo II a. de C. Como director de las excavaciones oficiales en la *Colonia Victrix Iulia Celsa*, en el término de Velilla de Ebro, también suyos son los textos de los que he resumido el párrafo final.

Ánforas de vino

1. Del Sur de Italia. Mediados del siglo II a. de C. Forma «grecoitalica». Hallada en el poblado celtibérico de Herrera de los Navarros.

Es el primer vino de calidad comprobado en tierras aragonesas. Debió de ser artículo de prestigio entre los indígenas. Llega a Hispania en las mismas naves que traen las vajillas de cerámica campaniense A.

2. De la Bética. Año 2 de la Era (Terreno y Graciano coss., en *titulus pictus*). Forma Haltern 70. Hallada en la *Colonia Victrix Iulia Celsa* (Velilla de Ebro). Según el rótulo pintado, se trata de vino *mulsum*, esto es, tratado con miel, típico de los aperitivos.

Salazones

1. De la Bética (Golfo de Cádiz). Época de Tiberio. Forma Dressel 9-11. Hallada en la *Colonia Victrix Iulia Celsa* (Velilla de Ebro). Lleva un *titulus pictus* que menciona el contenido: *garum*. Indica, además, la calidad (*garum flos*), «flor de garum», que es la superior. No se usan productos secundarios ni mezclas.

Aceite

1. De la Apulia (Bríndisi). Comienzos del s. I a. de C. Forma «ápula». Hallada en Azaila. Todo el aceite romano importado procede en Aragón, que se sepa, de esta región itálica. Los itálicos y romanizados del Ebro no podían vivir sin él (aparece en Fuentes de Ebro, Borja, etc.)

2. De la Bética (cercanías de Sevilla). Época de Tiberio y Claudio. Forma Dressel 20 temprana. Hallada en la *Colonia Victrix Iulia Celsa* (Velilla de Ebro). Sólo se han hallado dos o tres ejemplares y todos en

la misma ciudad. No hay más aceite bético probablemente porque la producción local era ya importante para el autoabastecimiento.

Nota sobre alimentación en Celsa

A juzgar por los hallazgos excavatorios, el animal más consumido fue el cerdo, seguido de bóvidos y ovicápridos. Conejo y liebre, semilibres, también se atestiguan. Mucho menos, ciervo y corzo. Aves de corral: se han identificado gallinas y palomas. También, ostras y mejillón de río, chirlas, caracoles de mar y almejas de mar. Y caracol terrestre.

Contestación del académico Antonio Beltrán Martínez

Es uso académico que la contestación a un discurso de ingreso que perfecciona la situación del catecúmeno vaya precedido por una «laudatio», mejor cuanto más objetiva, aunque tal requisito signifique que los trabajos y los días se mudan en una lacónica hoja de servicios o relación de méritos. Debo disculpas a esta corporación porque no puedo hacerlo así²⁶ y no hay cuchillo de Shylock que pueda separar carne y sangre, es decir, el profundo afecto, paternal primero y fraternal ahora, que une al recipiendario con quien está encargado por la Academia de recibirle, de los datos biográficos o bibliográficos.

Guillermo Fatás es ahora director de *Heraldo de Aragón*, lo fue desde 1993 de la Institución «Fernando el Católico», pero en lo inmanente es catedrático de la Universidad y aún más esencialmente historiador. Algo de responsabilidad me cabe en que sea hombre de Letras y no de Ciencias, aunque esta distinción sea propia de necios, es decir, de quienes no saben. Guillermo fue hijo de amigos entrañables y anduvo de mocete con mis hijos de sangre para serlo de afecto. Y en una primera etapa me ayudó y aprendió de mí, según dice, para que, si soy capaz de tener tan buenos alumnos sea excelente profesor, aunque después se volvieran las tornas y sea yo quien aprende, aparte de que siempre los profesores aprendemos de nuestros discípulos más de lo que les enseñamos. En la Universidad, el Museo, la Institución y en Zaragoza aprendimos juntos. Yo expliqué hace mucho que mi íntimo placer residía en ser hijo predilecto del pueblo donde había nacido y mi máxima ilusión en ser ciudadano del mundo. Lo aprendí de Séneca cuando se gloriaba de su condición de cordobés, añadiendo que su patria era el mundo entero. Lo dijo el nuevo académico con más gracia: al afirmar que su vocación «es la de vivir en el mundo, pero de modo provinciano». Porque Guillermo ha dedicado especial empeño a Zaragoza, mi ciudad a fuero de cronista (oficio que pudo haber desempeñado él) a la que ha dedicado una buena parte de su copiosa bibliografía, pero siempre extendido al entero universo. Dirigí sus tesis universitarias, explicó a

²⁶ Recurran a las numerosas biografías publicadas, por ejemplo la de la *Gran Enciclopedia de Aragón* sobre Guillermo Fatás, si se busca más frialdad objetiva a la hoja de servicios del funcionario universitario. Entre la *laudatio* oficial y el afecto personal a la del Dr. José-Carlos Mainer en *Crónica de la sesión extraordinaria del Consejo Asesor de la Institución "Fernando el Católico" celebrada el 4 de octubre de 2001 en el Palacio Provincial de Zaragoza con motivo de la entrega de la Medalla de oro de la Institución a los profesores D. Antonio Beltrán y D. Guillermo Fatás*, Zaragoza 2001, p.12 ss.

todos lo que era la Sedetania y no dejó, siempre agradecido y fiel, de nombrar a Pío Beltrán, mi padre, a propósito del nombre. Si fue decano después de serlo yo, se enamoró de los saberes y los cultivó y sigue haciéndolo con garbo e inteligencia.

No consigo nunca cifrar la compleja personalidad del hombre en unos cuantos epítetos. Y si le quiero, menos. Pero cuando intento buscar apoyos para una loa, caigo en la cuenta de que son los que para mí quisiera. Universitario y humanista, con las raíces hundidas en lo propio e íntimo y las ramas llegando a todos los rincones y a los más amplios horizontes, haciendo bueno el dicho de mi abuela monegrina («A lo que no se gana nada es a estar parado»), pidiendo auxilio a los clásicos para que lo que decimos como propio cobre autoridad: «Hombre soy y nada humano juzgo ajeno», de Terencio o «si has de hacer algo, hazlo» de Plauto, aunque tampoco vendría mal la advertencia de San Jerónimo: «Haz siempre algo, no sea cosa que venga el diablo y te coja mano sobre mano...». Se comprenderá que no me baste con decir que nació en 1944, que casó con Concha García Castán y en ella hubo cuatro hijos. Que se doctoró en Historia, ganó la cátedra de Historia Antigua de su universidad y la mía y que dedica casi todo su tiempo a la ardua y hermosa tarea de dirigir *Heraldo de Aragón*. Además, Vicerrector de Ordenación Académica, secretario y decano de la Facultad (de Letras, se entiende), director del colegio universitario de Huesca y, culminando un bien logrado trabajo científico, presidente de la Comisión Española de la *Tabula Imperii Romani*. Súmase la pertenencia a la Real Sociedad Económica de Amigos del País, la de Estudios Clásicos de España, correspondiente de la Real de la Historia, medalla de plata de la Ciudad de Zaragoza, la del Mérito Militar, el premio Aragón de la Diputación General de Aragón y la medalla de oro de la Institución «Fernando el Católico». Y cierro este resumen con su ingreso en la Academia de Gastronomía Aragonesa.

Perdón, señores académicos, por lo familiar de esta presentación transida de afecto y adornada con la más limpia admiración y hasta con la sana envidia de sus muchos dones.

Y entrando en el discurso y en las innecesarias apostillas que el rito impone, perdonaréis que escape de erudiciones con menos gentileza que lo hace el autor, que aplica cada momento romano de antaño a las realidades de hogaño; es decir que, cuando se habla de agua (¡Dios mío, de agua en Aragón y con un monegrino por enmedio!), de sal, de pan, de vino y de aceite, podría sintetizarse la veintena de folios en lo simple

de una economía y manutención de supervivencia, la entraña de lo elemental o la «cocina mediterránea». Cuando se dice que la cocina aragonesa es violenta, sustanciosa y fuerte, como nuestro temperamento, podría corregirse que es sencilla, imprescindible, casi tacaña a fuer de ponderada y definatoria. Escaparíamos a hablar de frugalidad, pero por necesidad, que no por gusto.

Lo hace Guillermo cuando no excusa referirse al pan, vino y aceite como medios sacralizados de teofagias de comunión o comunidad o tránsito de la vida efímera a la eterna. Es decir, lo elemental convertido en sacramento.

Y, si me lo permitís, haremos cuenta de que voy leyendo lo que el nuevo académico escribe y que me limito a añadir una palabra o a subrayar otra.

Cuando habla del agua de los romanos, recordar que la *Caesaraugusta* del siglo I y siguientes bebía el agua del Gállego y no del Ebro, gracias al cuidado del operario Artemas, que nos ha dejado el nombre en las tuberías que la conducían. De que muchos pueblos nuestros beben agua de balsa desde que se secaron las vales hace seis o siete mil años, tal vez por la aridez que obligó a pintar por las paredes para hablar con las fuerzas impalpables que gobiernan los mundos. Y a sacralizar con ritos que abren canalillos y cazoletas para verter agua y propiciar la lluvia, como en Lumpiaque o en la ermita de San Pedro mártir de La Portellada (que por cierto, no es ermita, sino roquedo), en la lastra de San José de Albalate del Arzobispo, en el brazal de Ariño marcando el agua de un balneario que aún curaba dolencias hace unos decenios, o en fuentes intermitentes que llamaron la atención de los pintores de la Edad del Bronce en el Parrizal de Beceite, en fuentes donde peinaban sus cabellos negros las moras, o dorados las princesas cristianas.

Y no extrañe que, cuando alguien de los nuestros alaba su pueblo hable, ante todo, de lo abundante y cristalino de las aguas. Por ejemplo los de Alcaine cuando comprueban que el río Martín, seco, renace recibiendo chorros de fuentes (frente a pinturas rupestres que las singularizan). El agua servirá para merar el vino, como Guillermo cuenta de los romanos, o para ayudar el alivio de la sed como la *posca* que los soldados dieron a Cristo, no por crueldad sino por caridad, como mi abuelo monegrino aprovechaba del apaño de la ensalada.

Porque el vino hace que la sangre aumente. Y el agua hasta inventará pozos de hielo o de nieve, ahora recuperados en todos los pueblos

como un símbolo. Y cuando Cástor y Pólux abrevaron sus caballos en la fuente Iturna del foro de Roma después de ayudar «a los buenos» en la batalla del lago Regilo (como San Jorge ayudó a los aragoneses), se cae en la cuenta de que en cada pueblo nuestro hay un rito de agua, una lustración, y un alivio. El profesor Casas Torres, cuando hablaba de las constantes de Aragón ponía por delante la «lucha por el agua».

El vino es invento de seres excepcionales, raíz de la cultura, sinónimo de sangre y vida, aunque si se alaba a Noé, a Teseo o a Osiris, pueda denostarse la ebriedad. A medias, porque serán Dioniso y Baco padres del teatro y de la risa y, entre bromas y veras nacerán nuestros cantos de taberna, se convertirán canciones goliárdicas en himnos estudiantiles, un romano de Tréveris sentenciará cínicamente «bibe dum vivas» y hará bueno el beber mientras se viva; como otros pedirán descaradamente que les entierren al pie de una cuba, con un grano de uva en el paladar. Una descomunal ánfora de Maguncia ofrecerá «viva qui me plenet», pensando que los buenos caldos de Hispania podían alegrar al mundo entero. Claro que en el Somontano espirallarán las cubas sólo en el Jueves Santo, uno de los que relumbran mas que el sol. Y en contra uno de los *fabliaux* franceses dogmatizaba con los moralistas explicando que a un desdichado le dieron a escoger entre insultar a la madre, pegarle al padre o beber vino; y bebió vino, desordenadamente, con lo que acabó insultando y pegando a quienes más quería.

Con vino y pan se andará el camino, uno de los que llevaban a Compostela y el pan, el *puls* romano no mejor que nuestras farinetas o gachas, los descomunales de Hecho, las torretas de Codos, o incluso los extranjerismos de chapatas o baguettes que en sopetas mezclarán pan y vino. Uno debajo del brazo, como el que traen los recién nacidos, debía llevar el carirredondo batelero de Tréveris feliz y arrimado, con los ojos velados por el suave y perfumado vino del Mosela, a una barrica. Con nuestros vinos, risas a borbotones y euforia a toda prueba. Claro que Fatás pone en su sitio el tan traído y llevado «in vino veritas» de Plinio, que añade que muchas veces la verdad es impertinencia y señal de mala uva.

Falta la sal que nosotros no aplicamos a nuestras salinetas o a las minas de Remolinos, sino a la gracia. Y, naturalmente, el salero la contiene. Y las salazones del viejo garon podrán ser el congrio o el abadejo de nuestra cuaresma. Y el aceite: ¿cómo hablar de él donde ya es sublime antes de nacer, como olivicas negras, o se convierte en la esencia virgen de todas las maravillas en decenas de pueblos aragoneses? Cuando

Adriano quiso simbolizar España en una moneda, tras un viaje por la Península, no faltó el conejo por si *spahan* o conejillo bastaba para definirla, pero no marró al presentar a la matrona hispánica arrellanada sobre el peñón de Gibraltar, con Ceuta al otro lado y una rama de olivo en las manos. Medina Albaida Saraqusta se definía como una sarta de perlas sobre una gran esmeralda, sus olivares. Los que desaparecieron cuando la ciudad cambió prosperidad por gloria y pundonor en la epopeya de los Sitios.

Así terminan estos banales comentarios. Quizá con el voto del «vivat, crescat, floreat» que no puede separarse de un brindis. Como hago ahora por el nuevo académico y por la Academia. O concediéndole la copa del vencedor, la que aún se entrega como premio en las competiciones y recibían griegos y romanos, pero llena de aceite. Con agua, pan y vino, aceite, salero que viene de sal y armonía de una cocina sabia, acomodada a la tierra, solidaria con las tierras y los tiempos, dedico el aplauso, «plaudite cives», a Guillermo Fatás Cabeza, académico de la de Gastronomía Aragonesa, pero al modo de los viejos de mi pueblo cuando decían «hasta verte, Jesús mío». No estoy seguro de que supieran que en los *Münzpokale* alemanes de la Edad Media se colocaba una medalla con la imagen de Jesús en el fondo, y lo mismo que ellos cuando levantan la bota o el porrón, no bajan el brazo hasta que se les permite, los tudes-cos decían el equivalente a ver el fondo del *bock*. Lo que quiere decir que, apurados los males y sufrimientos hasta las heces, se puede ganar el final feliz de las empresas con palabras de felicitación. Las que la Academia merece por enriquecerse con la persona de Guillermo Fatás Cabeza. *Ave et vale*.