



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

CULTURA GASTRONÓMICA ROMANA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

12 DE ABRIL DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

CULTURA GASTRONÓMICA ROMANA

Roma fue una civilización que asimiló la riqueza de muchas culturas de la antigüedad, especialmente de la cultura griega, que después se difundió en todo el imperio, una de las más grandes que ha existido.

La vida en la Roma primitiva estaba fundamentada en la familia.

Cada grupo familiar trabajaba para producir lo necesario para su consumo. Su alimentación era frugal, basada en gran parte de vegetales: cereales, habas, lentejas, chícharos, garbanzos, lechugas, cebollas y ajos. Durante mucho tiempo su principal alimento fue el puchero y granos tostados; más adelante empezaron a comer pan, que preparaban las amas de casa. En esta primera época de Roma no se tenía interés por la cocina y por lo tanto era un trabajo que realizaban los esclavos.

Roma se convirtió en la ciudad más importante del mundo antiguo; a ella llegaban toda clase de artículos procedentes de muchos lugares. Se fueron enriqueciendo y cambiaron su vida sencilla por una lujosa. A su dieta de verduras añadieron carnes, pollo, salchichón, tocino, huevos, pescados, más variedad de hortalizas y un gran surtido de frutas. Tenían la posibilidad de costearse los más diversos productos de otras regiones: cabritillos de Ambraccia, ostras de Tarento, dátiles de Egipto y muchos más. Se puede decir que la aristocracia romana conoció la mayor parte de los productos alimenticios que existían en aquel tiempo y procuró mejorar el refinamiento en torno a la mesa. De esta forma, la gastronomía se convirtió en un factor de civilización.

Gracias a la influencia de las provincias romanas se mejoró el cultivo de la vid y de la higuera, y se elaboró vino y aceite de oliva.

Personajes importantes trajeron nuevos productos de otras regiones: el general Lúculo llevó a Roma el granado, el membrillo y el cerezo después de sus viajes por Asia Menor; Pipino Cónsul trasplantó el durazno procedente de África; el melón llegó a Nápoles al principio del imperio y en los comienzos de la era cristiana el limón logró aclimatarse.

También se incrementaron los alimentos de origen animal: la gallina llegó a Italia a través de Grecia, aunque se piensa que esta es originaria de la India y que de ahí pasó a Persia.

El pavo real y la gallina de Guinea ya se consumían y más en banquetes.

Un producto que se consumía y se apreciaba mucho en Roma era el jamón; el más famoso fue el jamón ibérico, que figuró en el último censo de los grandes productos de la Roma imperial.

Un importante producto que España dio a conocer a Roma fue el garum, una salsa de pescado inventada por los griegos y que fue muy usada en la antigüedad.

Influidos por las civilizaciones orientales, los romanos hicieron gran uso de las especias en su cocina; las más usadas fueron el clavo, la nuez moscada, la pimienta, el jengibre y el cardamomo.

Los banquetes romanos pasaron a la historia por el lujo y el derroche que ostentaron. Hubo banquetes tan grandes como el que ofreció Julio César a treinta mil personas y que duró diez días. Los platillos que se sirvieron en aquella ocasión eran similares a los servidos en otros banquetes romanos: erizos de mar, tordos con espárragos, gallinas cebadas asadas, diversos platillos de mariscos, ciervo y jabalí asado, pasteles de aves y pescados, codornices, liebres, trufas blancas y gran variedad de frutas. Además de la abundancia, se caía en la extravagancia de los platillos, como lo demuestra el banquete que se hizo en honor a Aulio Vitelio a su regreso de Roma. Se dice que sirvieron dos mil pescados de diferentes especies y siete mil aves; en una gran fuente de plata se ofrecieron también hígados de besugo, sesos de faisán, lenguas de flamencos y un monumental estofado.

Los cocineros de esa época ya eran considerados importantes, tenían gran habilidad para cambiar la forma y el sabor de los platillos que presentaban. Se podría decir que en Grecia conservaban el gusto moderado, mientras que en Roma se caracterizó por una cocina dispendiosa y exagerada.

Marcus Apicius escribió el libro llamado “De Re Coquinaria”, el más antiguo libro de cocina completo, ya que consta de varias partes: reglas, medidas, especias, verduras, aves y técnicas culinarias.

Las mesas de los banquetes romanos lucían espléndidas. El mantel ya se usaba desde el siglo I de nuestra era y las servilletas. Se hacía gran ostentación de vajillas de plata, en ocasiones con piezas cinceladas de gran valor.

Usaban tanto platos planos llamados “patina o patella” como hondos denominados “Catinus”. Las copas solían ser de cristal, oro o murra, piedra muy costosa que, según los gourmets de la época, aumentaba la fragancia del vino.

En cuanto a cubiertos, los romanos empleaban tres tipos de cucharas bien diferenciadas: trulla o cucharón; lígula o cuchara mediana y cocheare, cuchara pequeña y puntiaguda para sacar ostras.

Solían adornar las mesas con flores, sobre todo rosas, lo cual constituía un verdadero lujo, pues éstas eran traídas de Oriente. Alrededor de la mesa, en forma de herradura, se acomodaban los lechos triclinares, donde se recostaban los comensales.

Los invitados debían de comportarse a la altura, de acuerdo con una serie de normas que observaban con rigor.

Muchos fueron los factores que provocaron la caída de Roma. Las guerras constantes, mantener un ejército tan numeroso.

El ansia por tener una vida fácil y llena de lujos llevó a los romanos a terribles devastaciones y desenfrenos. Pero antes de su decadencia, la evolución de la civilización romana, no exenta en crisis, ha dejado huellas de un desarrollo continuo y armonioso, porque los hombres eran prudentes y mesurados y buscaban la virtud