

ÍNDICE NARRADO

INTRODUCCIÓN

12



El mundo de las civilizaciones antiguas es sumamente complejo. En esta introducción analizaremos los rasgos que las definen y el marco cronológico en el que se desarrollan y explicaremos cómo hemos seleccionado las cuatro civilizaciones que vamos a estudiar a lo largo del libro. El nacimiento de la gastronomía privada y la alimentación pública son los dos grandes acontecimientos de esta época a los que dedicaremos unas páginas para aclarar conceptos básicos. Por último, recordaremos las claves más relevantes del periodo anterior para tener claro de dónde partimos.

CAPÍTULO 1

106

MESOPOTAMIA ANTIGUA

Entre los ríos Tigris y Éufrates nació la primera cocina sofisticada. En los templos y palacios mesopotámicos se celebraban lujosos banquetes y la cocina contaba con cocineros profesionales y aprendices. De Mesopotamia proceden las

primeras recetas escritas de la humanidad y en ellas podemos reconocer multitud de rasgos de una cocina suntuosa, espectacular y compleja. También nacieron aquí las primeras tabernas donde la cerveza era el producto principal.

CAPÍTULO 2

234

EGIPTO ANTIGUO

De Egipto no se conocen recetarios ni textos que nos hablen de cocina, pero sabemos de sus gustos culinarios por multitud de fuentes arqueológicas e iconográficas. Tras el relato de los hitos más relevantes, nos adentraremos en el mundo de los banquetes en honor a los difuntos, los eventos gastronómicos por excelencia. No hay sección sobre la alimentación pública porque no disponemos de fuentes al respecto. Intuimos que existía, pero no hay datos que lo atestigüen.



CAPÍTULO 3

338



GRECIA ANTIGUA

Grecia inaugura la reflexión culinaria y la literatura gastronómica. Los libros de cocina se convierten en un género nuevo del que lamentablemente solo nos han llegado retazos. En el arte culinario de la Grecia antigua destaca la pasión por el pescado y el marisco. Los griegos inauguraron la costumbre de celebrar banquetes entre amigos y conocidos, en los que la sobremesa era la protagonista. El vino griego, con toda

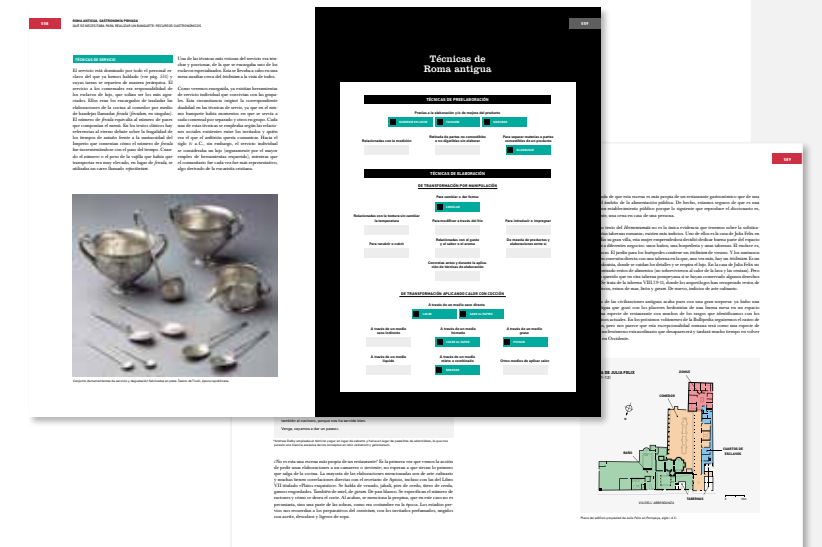
su parafernalia material (las cráteras y las copas llamadas *kylix*), constituyó un tipo de alta cocina internacional, pues las élites de todo el Mediterráneo y del centro de Europa importaban sin cesar cerámicas y vino griegos para imitar el lujo heleno. Repasaremos todos los detalles que se conocen del banquete griego (el simposio) y después nos adentraremos en las manifestaciones de la alimentación pública.

CAPÍTULO 4

462

ROMA ANTIGUA

Roma constituye la última y la más sofisticada de las civilizaciones antiguas. Su cultura, junto con la griega, conforma las bases de la cultura occidental. De la cocina romana sabemos muchísimo ya que los documentos escritos y los restos arqueológicos son innumerables. Es difícil resumir las características de la cocina romana en pocas líneas, pero sí podemos decir que en la gastronomía, como en el resto de ámbitos, absorbieron y adaptaron toda la sabiduría de las culturas precedentes. De Roma nos llega el primer recetario completo de la historia de la gastronomía, *De re coquinaria*, que tendremos ocasión de analizar. Nos adentraremos en el mundo de los *convivia*, los banquetes entre particulares y la realidad del mundo de las tabernas.



REFLEXIONES FINALES

590

Recopilamos las reflexiones más significativas que nos ha suscitado el análisis de la gastronomía privada en las civilizaciones antiguas y hacemos un resumen con las ideas más importantes. Queda la puerta abierta que nos llevará al mundo medieval occidental: ¿qué tomará este de las civilizaciones antiguas y qué se perderá?

