

### LA COCINA EN LA GRECIA CLÁSICA

Si queremos meternos en la historia de nuestra cocina española, debemos conocer la de los antiguos griegos. Aquél inicial mundo clásico empezó siendo un crisol de muchas influencias cercanas al que posteriormente cada pueblo del reconocido Mare Nostrum le fue añadiendo lo que pudo. Ahí los celtíberos tampoco nos quedamos cortos y todo ello acabaría siendo calificado, muchos siglos después, nada menos que como cocina mediterránea.

En tiempos de Homero, hacia el siglo ocho antes de nuestra era, esclavitud y ciclos agrícolas permitían disponer de cereales, aceituna, verduras, aves y huevos, carne de cabra, algo de cerdo y de vez en cuando un trago de buen vino. Este autor consideraba que la buena mesa era la madre de la voluptuosidad y en sus escritos a los héroes solo les deja comer parcamente. La gente humilde molía sus cereales con los que elaboraba su dieta principal que, según un aforismo popular, los argivos complementaban con peras, los atenienses con higos y los arcadios con almendras. Esparta también fue la más austera a la hora de comer, era típico su “pisto negro” compuesto de trozos de carne, vinagre y sal a la que se incorporaba sangre de animales, lo cual le daba el color que merecía su nombre.

Junto con estos alimentos que servían de base a los pueblos helenos, la leche tanto de cabra como de oveja se tomaba más bien pura o como cocimiento de cereales. Pero un manjar predilecto era el queso, obtenido rudimentariamente cuajando la leche con brotes de higuera o con semillas de cardo. Hoy sería una denominación de origen su “periephtés”, obtenido con los calostros de las ovejas o de las cabras que, tras ser cuajado, prensado y secado se conservaba largo tiempo y podía servir de alimento incluso a sus marinos.

Conforme van apareciendo las “polis”, se consolidan la relaciones entre las islas del Egeo, se extiende su comercio hacia el resto de los mares vecinos y la ciudad griega se convierte en un ejemplo de institución demo-



crática para el resto de la Historia. Alrededor del ágora se instalaban tenderetes ofertando toda clase de hortalizas y fruta según la temporada. También condimentos, siendo los más utilizados el sésamo, el hinojo, la mostaza negra, el apio, los cominos, el orégano, el coriandro, las uvas pasas, las alcaparras, las cebolletas, los puerros, el ajo, el tomillo, la salvia y la ruda. Y como grasa noble el aceite de oliva, aunque también se usaba el unto de puerco y el sebo de carnero. En cuanto a golosinas, todas giraban en torno a la miel, pues la caña de azúcar se importaba de Asia y era utilizada como medicamento.

Las carnes de vacuno, cordero, cabrito y de cerdo, si eran de calidad, obviamente quedaban reservadas exclusivamente a los poderosos, que también disfrutaban de la de caza incluidos los zorrillos. Había incluso donde se comía la de perro para los convalecientes de graves enfermedades. Los demás se conformaban con la de cabra y algún resto de las otras. Las aves de corral y de caza, distribuidas con igual criterio social que todo lo demás, eran muy variadas: gallinas, patos, pintadas, faisanes, perdices, tordos, mirlos, etc.

Por las mañanas, aparecían en los mercadillos innumerables variedades de pescado fresco que se aderezaba tanto frito como cocido. Los salazones, principal industria alimentaria eran la base de alimentación de los humildes, de los ejércitos y de los marinos. Ya por entonces nuestras salinas de Gádir y Sexi, hoy Almuñécar, proporcionaban manjares exquisitos. Y no hay que dejar de nombrar tanta variedad de mariscos: múrex, lapas, ostras, navajas, almejas, camarones y toda clase de crustáceos.

Las tahonas suministraban panes tanto fermentados como ácimos a base de harina de trigo, cebada y avena. Usaban miel como edulcorante, más aceite y huevo por lo que la repostería podríamos darla ya por inventada: pasteles, bolas de aceite y miel, galletas sazonadas con pimienta, barquillos, pestiños, especie de turrón de miel y sésamo, etc. En ocasión de fiestas, celebridades y manifestaciones culturales no faltaba el dulce especial para cada situación, habiendo siempre en los alrededores de cada evento sus puestos de fritura y venta.

Si bien en tiempos remotos se bebía hidromiel, pronto el vino ocupó su merecido lugar atribuyendo al dios Dionisio la invención de ambos. Las viñas ocupaban grandes extensiones y la vendimia era una de sus principales fiestas, aportando reservas de uvas pasas y vino del que se obtenía diversidad de tipos, colores y procedencias. En general se vinificaba a partir de uvas secadas ligeramente al sol, por lo que el producto resultante debía ser de alta graduación lo que facilitaba su conservación en aquél clima. Supongo que consecuencia de ello sería la costumbre de mezclarlo con agua de mar justo antes de beberlo, así se subía menos y decían que resultaba más digestivo. Y también hay que remarcar la invención del chateo, que se la tenemos que agradecer a aquellos ciudadanos, aunque todavía lo llamasen libaciones.

Vicente GONZÁLEZ VICENTE

