



Los platos del hispano

Eduardo M. Montero Díaz

Cae la noche y Crispo se apresura, pues acude hoy a un banquete con sus amigos. Junto a ellos compartirá la única ingesta contundente del romano: la cena.

Atraviesa el río por la alameda, orillada de barcas, rumbo al lugar en donde se reúne desde hace años con los compañeros. Va tarde, esquivo como puede a los vendedores ambulantes. Camina a lo largo de la ribera, ataja entre



callejones y entra en el tugurio, débilmente iluminado por lámparas de aceite y velas de sebo, únicamente acogedor gracias al calor de la lumbre y al olor del guiso especiado.

La mayor parte de los invitados ya ocupan sus taburetes en torno a dos mesas cuadradas y dos de sus amigos que faltaban entran un poco después que Crispo.

Para comer caliente hay que venir aquí, mientras esperan ser servidos, en otro lugar de la ciudad, también el senador Vitrubio asiste a un banquete en el domicilio de un magistrado, junto a otros tres magistrados, dos altos cargos militares, otro senador y un reputado filósofo. Reclinados sobre cómodos lechos, los comensales son asistidos por esclavos y esclavas. Según el magistrado ha traído desde Hispania al mejor cocinero, le comenta al senador Vitrubio que degustará siete sustanciosos platos exquisitos con algún toque exótico nunca probado por nadie.

El senador Vitrubio sonríe sólo con pensar que dará placer al paladar. Mientras lo piensa entra el primer plato en el habitáculo. El cocinero hispano se acerca al magistrado y le susurra el nombre al oído. Este dice en voz alta “Gustaticium”, y el senador pide que explique el contenido. El hispano con voz clara empieza a describirlo: “Es un plato donde se dispone huevos, alcaparras, aceitunas, dátiles, nueces, allec (que son los restos sólidos del garum, una salsa elaborada con pescado macerados en sal), albaricoque y pistacho. Todo acompañado con tartaleta de libum (un tipo de hogaza), moretum (un pastel de queso con ajo) y epityrum (un paté de aceitunas trituradas).

Mirando hacia el suelo el cocinero les pide permiso para ir a preparar el segundo plato, el senador asiente con la cabeza y este se marcha sin levantar la mirada del suelo.

Mientras saboreaban los entremeses, músicos y bailarinas amenizan la velada.

En la modesta taberna, Crispo y sus amigos disfrutan, sentados en sus taburetes, dos platos de huerta, dulce y pollo asado, y se divierten relatando anécdotas de juventud. El mesonero va sirviendo raciones a los demás clientes de la taberna de carne y pescado a la parrilla fuertemente condimentado con el fin de incitar a consumir vino, casi siempre aguado.

Vitrubio espera ya el segundo plato, el magistrado con unas palmadas hace una señal a sus esclavos. Entra el segundo plato llamado “Perna ex musteis”, una pierna de cerdo hervido con cebada y veinticinco higos secos. Donde una vez cocido, se le quitaba la piel y se pasaba por el fuego para quemar la grasa, luego se cubría con miel y se cocinaba en el horno. Mientras tanto, se preparaba una salsa consistente en una mezcla de vino de uva de pasas, ruda y mucha pimienta. El jamón se loncheaba acompañado de esta salsa, junto con higos y pastelitos impregnados con el jugo resultante de la cocción del jamón. El senador como los demás no usa tenedor, se llevan la comida a la boca con sus manos. Nada más finalizar este plato, aún con la boca llena, unas esclavas traen en grandes bandejas plateadas el tercer plato, “Polypus”, un pulpo hervido con laserpicium (condimento extraído de un hinojo gigante silvestre del norte de África) y cebolla, este se sirve cortados en láminas finas con una salsa de pimienta, garum, jengibre picado y eneldo fresco picado.

Las esclavas del magistrado rodean a los invitados para lavar las manos entre plato y plato. La tertulia continúa, reclinados en el lecho y riendo. Sin tiempo para paladear las exquisiteces del hispano, vuelven con “Tisanam barricam”, otro plato donde garbanzos, lentejas y guisantes secos se ponen a remojo. Se molía la cebada, se mezclaba y se ponía a hervir con abundante agua condimentada. Luego se añadía aceite de oliva, puerros picados, cilantro, anís, eneldo, malvas y hojas de berza. Y antes de acabar la cocción, se añadía orégano, apio machacado y eneldo. La sopa se servía caliente y con cebollinos picados.

El magistrado viendo la cara de dolor leve de su invitado al meter la mano en el plato caliente, miró al esclavo tan fríamente, que sabía lo que tenía que hacer. Dio unos pasos largos, desapareció y apareció tan rápidamente, que el senador Vitrubio ni se percató de ello. El esclavo con una gran reverencia ofreció una cuchara al senador y los demás invitados. Con gesto amable el senador dirigió la mirada al anfitrión, y este respiró tranquilo.

Más allá del palacio del magistrado, Crispo sigue disfrutando de la compañía de sus amigos, comentan el programa de festejos que se avecinan, los grandes espectáculos en el circo y las comedias de teatro. Ríen y beben sin pausa.

Para no cansar a sus comensales, el cocinero hispano había dispuesto el quinto plato más liviano. Así que llevó espirales dulces al queso, llamado “Encytum”. El hispano con permiso del magistrado se dirigió al senador Vitrubio y frente al senador le comentó que éste plato era una mezcla de queso y harina de cereal a partes iguales. Donde se diluye la masa sobre manteca hirviendo, se cubre con miel y se deja enfriar. Se vuelve a servir con miel o con mulsum (vino blanco con miel). Como no sabía que prefería el senador, miel o el vino blanco, había hecho ambos para que él escogiera, el senador le preguntó al hispano que haría él y este le recomendó con mulsum. Todos los invitados hicieron caso al cocinero y siguieron los pasos del senador Vitrubio.

Seguían las esclavas con la música y danzando mientras otras lavan de nuevo las manos a los invitados. Sin apenas darse cuenta, otros esclavos entraban en la sala con el plato fuerte de la noche. Ante tal presentación, los tres magistrados y los dos altos cargos militares, no dudaron en pedir una pluma de pavo para metérsela hasta la garganta para vomitar a conciencia, las esclavas ya estaban preparadas con un vaso de vino para que se enjuagaran y volver a empezar, en este caso a continuar con el penúltimo plato, con una apariencia excelente. “Haedum particum”, un cabrito untado en aceite de oliva, previamente hecho en el horno. Se picaba y mezclaba con pimienta, ruda, cebolla, ajedrea, ciruela de Damasco, laserpicium, garum y aceite. Se hervía la mezcla con vino y se le añadía al cabrito. Se servía con vinagre. El senador no salía de su asombro y se lo agradeció al magistrado con un eructo, gesto que siguieron los demás invitados su consideración expulsando los gases instentinales con total libertad. Por último el postre, “Tyropatinam”, leche mezclada con miel, calentada a fuego suave y añadiendo yemas de huevo batidas con canela. Calentada luego al baño María. Las natillas se servían espolvoreadas con pimienta. Al término del festín, el senador Vitrubio hizo llamar al cocinero hispano, este con mucho miedo por creer que la cena no había sido de su agrado, temblando seguía mirando al suelo. Vitrubio le preguntó al magistrado por el precio del hispano, y este comentó que no lo había pensado. Vitrubio insistió, hubo un murmullo entre los dos altos cargos militares, los tres magistrados y el filósofo.

Nervioso el magistrado por miedo a perder todo, dijo una cantidad difícil de aceptar. “Senador Vitrubio no quisiera ofenderle por la cantidad que le diga, quizás la suma por lo que se lo vendería sería por quinientos mil sestercios, pienso que vale mucho más y no me gustaría abusar, creo que ese precio es

justo, además de otros favores que ya le comentaré ¿piensa que es justo el trato o no?”

Vitrubio sin pensarlo le comentó que le pagaría setecientos mil sestercios, y que hablarían de algunos temas sobre su futuro, atónito el magistrado aceptó la cantidad y la palabra del senador Vitrubio, y firmado con un apretón de manos el trato, el hispano se puso al lado del senador. Mientras Vitrubio y el magistrado llegaban a un acuerdo, los tres magistrados y el filósofo se llevaban los restos de comida a su casa, envueltos en las servilletas que traían cada uno, era una forma de alabar la comida ofrecida por el anfitrión, los dos altos cargos militares y el otro senador se despidieron del magistrado con su saludo habitual mientras salían del palacio acompañando al senador Vitrubio.

La noche se espesa más y Crispo y sus amigos, calentados los ánimos al final del banquete por el vino que llena los vasos de boca ancha y de grandes dimensiones, comienzan las disputas por los equipos, él es seguidor de los verdes y entre sus amigos, los hay de los equipos rojo, azul y blanco. No ocurre nada, todo son amigos y Crispo sale del local con cierta altanera embriaguez. En su estado de exaltación, desafía la inseguridad nocturna y, tras recomponerse la túnica, tienta el camino a casa sin ayuda de antorcha, sumergiendo su paso vacilante entre las profundas sombras de la urbe, Crispo se marcha zigzagueando por la oscuridad de la calle.
