

per

not en fieroquinto

GASTRONOMIA

DI

ARCHESTRATO

FRAMMENTI

TRADOTTI

DA DOMENICO SCINÀ



VENEZIA

GIUSEPPE ANTONELLI EDITORE

Tip. premiato di Medaglie d'oro

M.DCCC.XLII.

Analectas

Gastronomía, canto primero

Arquéstrato fue un poeta griego, nacido en Gela, Sicilia, que escribió a mediados del siglo IV a. C. el primer poema que se conoce en la historia sobre la gastronomía haciendo referencia a varios lugares del mediterráneo donde se puede encontrar la mejor comida de la época.

Una especie de guía gastronómica con un singular sentido del humor que en muchas ocasiones fue señalado de manera despectiva por varios filósofos como Aristóteles, Antífanos, Linceo de Samos,

Crisipo de Solos y Clearco de Solos.

El poema es conocido con el nombre de Hedypatheia, cuyo significado es “el bien comer”, y está compuesto por cuatro cantos escritos en versos hexámetros, una obra que ha sido publicada y traducida a varios idiomas y que en esta ocasión compartimos con ustedes en una primera entrega con el canto primero de esta extraordinaria creación del general Arquéstrato, a quien Ateneo lo refiere años después de la siguiente manera:

“El poeta Arquéstrato era amigo de uno de los hijos de Pericles. Había atravesado países y mares para conocer por propia experiencia sus más ricos productos, visitaba las cocinas de los lugares donde nacieron los placeres de la mesa. Su poesía, del ‘bien comer’ es una fuente de conocimientos y no contiene un solo verso que no sea una descripción y consejo culinario. Muchos cocineros han adquirido en ella los fundamentos de un arte que les ha llevado a la inmortalidad.”

LA GASTRONOMIA

CANTO PRIMERO

HISTORIA DE LA COCINA DE LOS ANTIGUOS

Yo no envidio del lirico Poeta
 Las retoricadas oras,
 De que parece formar su alimento
 Lleno de su asunto (aunque vacío)
 Habla ayuno el lenguaje de los Dioses,
 De Virgilio el rival el campo amante
 Al hombre de los campos las montañas
 Haga allanar, y el algebrez le enseñe,
 Aridó obgeto! Mas feliz materia
 Es la que yo hé elejido.
 Canto al hombre en la mesa, y diré el modo
 De adornar la comida; y el secreto
 De aumentar los placeres de un banquete
 De fijar la amistad, siempre gozando
 Y en sabrosa embriaguez desatinando.
 Vosotros que no oyendo mi doctrina
 Habeis hasta hoy seguido vuestros gustos
 Sin eleccion, sin metodo, sin ciencia
 Y que en vuestro apetito al fin guiado
 Por la costumbre sola,
 Ni aún soñabais el arte, que es mi estudio
 A mi escuela venid, hijos queridos,
 Y sin mas dilaciones
 Mi voz os dictará graves lecciones.
 ¿Ynvocare algun Dios, quando ser puedo
 Suficiente por mi, quando mi asunto
 Veo que me enardece, y que me inspira?
 Mas la deidad que manda en los festines
 No es justo desdeñar: ven pues, no tardes

Mitalogico Dios, Dios carrilludo,
 Como tu alegre rostro manifiesta,
 Sonriete á mi plan, y el verso haz digno
 Tanto de ti, como del universo
 Pues á las bellas artes yo quisiera
 Con mi vena poetica, y divina
 Otra mas bella unir, la de Cocina.
 No hablare de los tiempos infelices
 En que el hombre el arado desdeñaba;
 Y errante sin abrigo, y sin cultura
 Por do quiera hallo mesa,
 Ni me pidan inutiles fatigas
 Sobre siglos que el cahos oscurece
 Con negra vecindad, no subo tanto,
 Ni mi metodo es ese, basta al siglo
 De Hesiodo ascender, contemporaneo
 Digno del gran Poeta que cantaba
 Los Troyanos, las Ranas, y los Dioses,
 Entonces la cocina envilecida,
 Despreciada, que lastima? no tubo
 Lisongeros prestigios en su ornato;
 El hombre alli sin prevencion, sin arte
 Necio se alimentaba;
 Y el ambre los manjares sazónaba.
 Homero nos transmite
 Menudencias domesticas, que el genio
 Con heroycas acciones mezclar supo;
 Mas sus robustos heroes, sus guerreros,
 Cuyo valor, y hazañas prodijiosas

Sabemos de memoria,
 Y mandaban la Grecia á su capricho
 Hubieran despreciado,
 Nuestras ricas substancias de Cangrejos.
 ¿Quien no sabe que humildes se ocupaban
 En preparar sus rusticas comidas?
 De Patroch, y del hijo de Peleo
 Nunca se vio la mesa recargada
 Con variedad de platos:
 En su mayor convite alguna Corza
 O el Carnero bastaban á la gula
 De aquellos, que á Ilion rendir lograron.
 A Ulises cortejado por Eumeo
 Dos Cochinos asados presentaban,
 Y dando una comida mas brillante
 De Telamon el hijo con esmero,
 Dicen mando cocer un Buey entero.
 La leche, miel, y frutos de la tierra
 A los Griegos gran tiempo alimentaron:
 Menos rusticas mesas gozó el Asia;
 Pero los orientales aun mas sabios,
 Y diestros cocineros
 Mezclaron sus viandas con mas arte,
 Dejaron el modelo en sus mechados,
 Usaron grasa, jugos esprimian
 Y platos inventaron,
 Que en el mundo hasta entonces se ignoraron.
 Los Persas entretanto á Grecia pasan
 Su lujo, su cocina, y su molicie,
 Pero en Lacedemonia pudo un hombre

Detener los progresos del buen gusto:
 Viejo Legislador, noble Heraclida,
 Al estomago ambriento puso freno,
 Reglo los apetitos, á las leyes
 Los sometio cruel, y ya en su casa
 Nadie comer podia sin delito.
 Fue preciso que al publico llevasen
 Higos, potage, vino, queso, arina,
 Su salsa—aquella salsa tan famosa
 Y entre los Espartanos apreciada
 Con vanidad tal vez, mas cosa austera
 De vinagre, y de puerco mezcla fiera.
 Dicen, que un Rey gloton, que habia oido
 De este negro brevage tanto elogio,
 Quiso probarlo un dia: le fue fácil
 Hallar un cocinero inteligente;
 Sale á su mesa en fin; mas ó sorpresa!
 O cruel desengaño!
 No bien su paladar el tal brevage
 Llegó á tocar, quando arrojó con furia
 El manjar extranjero:
 Y colerico dixo, asi me engañan?
 El pobre cocinero amedrentado,
 Señor, responde, falta un condimento
 A mi guisote—Y como lo olvidaste?
 Falta, Señor, si permitis decirlo,
 Una preparacion, que usar debierais,
 El ejercicio que hace el Espartano,
 Y sus duras llotas,
 Y sobre todo el baño en el Eurotas.

Ambiciosa de gloria tanto tiempo
 Atenas hizo en su feliz recinto
 Las artes florecer, no despreciando
 El seductor talento de hacer mezclas
 Para hacer mas sabrosa una vianda.
 Hombres muy estimables, de gran genio,
 Supieron aplicar á la cocina,
 La gran quimia, y osados nobatores
 Lograron aguzar el apetito
 Del compatriota, que estimó su zelo.
 De la tierra y del agua los productos
 Fueron materia á su profunda ciencia,
 Viendoles ofrecer en un guisado
 Mil obgetos á penas conocidos,
 Que de verse mezclados se asombravan.

Muchos sobre esto libros escribieron,
 Uno de carnes, otro de legumbres,
 Y otro de farinaceos, yerbas, frutas.
 De estas preciosas obras los autores
 Diré tal vez? A Actides, á Miteco,
 A Filoxene, y Hegemon de Thasos
 Con Timbron de Micenas? sobre todo
 A Arquestrato, Poeta cocinero
 Que con doble laurel fue coronado
 Dejaré de nombrar?—Emulo suyo
 Canto de la cocina, de la mesa.
 Mas ah! si el adquirio gloria durable—
 Yo—tambien por ventura

Contar podre con nuestros venideros
 Consuelo acostumbrado
 Del autor que en su vida es despreciado?
 De mil diversas cosas la amalgana
 Fue conocida, el cejamo, el comino
 El tomillo, el oregano, y el serpol
 Fueren unidos, y otros vegetales:
 Se rellenaron luego Pollos, Pavos
 Y los tiernos Corderos.
 Leon llego á quisar de varios modos:
 Los pescados de mar, y de los rios,
 Y el Congrio, el Mero, el Barvo y los Arenques
 Desnaturalizados, y rellenos
 De mil simples sabrosos
 En sus manos se hicieron sustanciosos.

No dire aqui el gran numero de salsas,
 Los rellenos felices, y los jugos
 Y el genio por el gusto dirigido
 Tan varios invento. Thaerion sabio
 Señalose en las pastas sobre todo
 Y solida la arina entre sus dedos
 Se combirtio en varquillos, en pasteles
 Y en buñuelos de viento; al Capadocio
 El secreto robó de hacer Ojaldres
 Mas blancos que la leche, conuinando
 La miel del monte Himeto, que los Griegos
 Preciaron tanto; que su tierra hoy niega,
 Y la oficiosa Aveja vanamente
 Busca ya en un Pays esclavizado,
 De los Dioses, y Flora abandonado.

Entonces de la Grecia los festines
 Presidían la gracia, la finura
 Y la industria á porfia; un Rey nombraba
 Cuyos decretos rara vez violaron
 Sus dichosos vasallos; dulce Reyno!
 El la mesa arreglaba, en ocasiones
 Daba castigo al vicio, y la licencia;
 El mandaba beber; en este punto
 Fue siempre inexorable:
 El que bebia mal, ó no bebia
 De la mesa arrojado con fiereza
 Iba á espiar la culpa, de alla ausente,
 De estomago, por debil, delinquente.
 ¿Mas quien podrá los Griegos
 Nombrar, sin que se nombre á los Romanos
 Pueblo Rey, que ordenaba los destinos
 De cien Provincias que hizo tributarias?
 Presto adjuró sus rusticos modales
 Y no eligio entre parcos labradores
 Sus Gefes ya, ni del prudente Numa
 La sabia ley reglaba sus costumbres:
 Con inmensos despojos ricos, fieros,
 Igualaron su gasto á su riqueza,
 Y aunque triste el reynado de Tarquino
 En arte floreció tan peregrino.

En los Heroes, y Consules de Roma
 Yo distingo á Luculo...á su gran nombre,
 Doblo, lleno de asombro, la rodilla
 Su gusto alavo, admiro su fortuna:
 Ni al vencedor contemplo de Tigranes,
 Sino al gloton ilustre de Diana.
 Mitridates y Amilcar se rindieron
 En vano á su poder, y vio del Asia
 Los Reyes á su Carro encadenados.
 El ser gran General ¿que hace á Luculo?
 Sus cenas á su fama dieron timbre
 Aunque alli Ciceron, y el gran Pompeyo
 Honrados en banquetes tan brillantes
 El exceso acusaron ignorantes.
 Hallose solo un dia: un cocinero
 Propuso reservar algunos platos,
 Mas el le respondió; nada hay de sobra:
 Luculo hoy cena en casa de Luculo,
 Saciado ya de honores,
 Y en la misma victoria embejecido
 Puso su estudio, y gloria en los festines.
 Desde oriente á occidente
 La tierra sus productos le ofrecia
 Que de su gran cocina rindió al arte;
 Y la guinda primera
 Debe á su activo zelo Europa entera.

Vieronse allí trinchantes escuderos,
 Y nuevos mayordomos al servicio
 De los grandes Señores; desde entonces
 Rico ya el cocinero por su paga
 No fue qual mercenario reputado,
 Antes por su util ciencia distinguido
 Se igualo al Magistrado en el aprecio.
 De los finos manjares
 Idolatra el famoso Marco Antonio,
 Al salir de un combite á su Cleopatra
 Ebrio en la mesa, y grande en sus amores
 Regaló una Ciudad, y sus contornos
 Al gran Artista, que obsequio á esta Reyna
 Con delicada mano;
 Digno presente del poder Romano.

A mil nuevas viandas esquisetas
 De Apicio el nombre un tiempo se vio unido;
 Formo una secta, y hubo cien querellas
 Con los Apicios, y sus nuevas salsas.
 De los Romanos, Cesares se sabe
 El apetito, el hijo, y los festines;
 Dicen, que uno en un celebre banquete
 La substancia comió de dos Provincias:
 Vitelio en su gobierno vacilante
 De su corto reynado aprovechose;
 Nada igualo á la mesa prodijiosa
 Que un dia de combite dio á su hermano,

Pues en ella se vieron, si es creible
 Tan loca profusion siete mil aves,
 Y pescados dos mil: todo fue exceso,
 Es increíble el gasto exorbitante
 Del hijo de Enobardo: fue asesino,
 Sobornador, cruel, mas de su biente
 Distingo el corazon. El se sentaba
 A la mesa al rayar la bella Aurora,
 Y la Aurora al volver, le hallaba en ella.

Heredando el poder de los Nerones
 Debil Claudio, á la gloria preferia
 Un buen plato de setas. Retirado
 Tiverio en las Capreas, conservaba
 Su costumbre, al Romano tan odiosa.
 Caligula un banquete sin exemplo
 Dio á su ilustre Caballo el Incitatus;
 ¿Y de Geta el metodico apetito
 Que observaba on su mesa el alfabeto,
 Podre olvidar? El grande Domiciano
 Al augusto senado se presenta,
 Y un negocio de estado dice grave;
 “Padres conscriptos á venir me obliga:
 “No del bien del imperio trato ahora,
 “Ni de mover tan poco vuestro zelo,
 “Y consejos pedir sobre el destino
 “De la gran Roma, y pueblos conquistados,
 “De hacer la paz, ó de emprender la guerra;

“Cosas, en que el callar tan solo os toca.
 “ De un pez se trata aqui; juzgad prudentes,
 “Que salsa podrá ser mas oportuna.”
 El senado votó caso importante!
 Y al Rodaballo dió salsa picante.

Pudiera yo para adornar mis cantos
 Decir otros mil rasgos conocidos,
 No poco interesantes, y pudiera
 Cien crónicas citar; pero dejemos
 Las cocinas antiguas: ya bastante,
 Se há dicho de los Griegos, y Romanos;
 Mas no basta en el día, pues es justo
 Que nuestro siglo coma. La cocina
 Desdeñan con exceso los Poetas
 Sin duda por temer, que si se abaten
 Á asunto tal, deshonoraran su musa,
 Dejando su talento envilecido:
 Las sendas de la tierra no conoce
 Su noble Apolo, que á las nuves vuela:

Soberbios á caballo en el Pegaso
 Las cortes solo habitan ó el Olimpo;
 Mas yo modesto amigo del sosiego
 De rusticas moradas,
 Ciño mi musa á ideas moderadas.
 Delille en versos nobles, armoniosos
 Há formado del campo bellos cuadros;
 Pinta al hombre cercado de arroyuelos,
 De amenas praderias, y en los bosques
 En sus dulces delirios embebido,
 Y con mil varios juegos en su Casa.
 Admiro yo estos rusticos placeres;
 Pero jamas al Hombre de los Campos
 Veo comer, y si es posible, quiero
 Reparar este olvido imperdonable.
 Dignense mis lectores, si se estima
 Mi musa en este punto,
 De perdonar mis versos por su asunto.

Traducido por: Don Manuel Pedro Sánchez salvador (1818).

Fuente: Arquéstrato. 1818. La gastronomía, o el arte de comer. Henrique Bryer, Bridge-Street, Blackfriars. Londres, Inglaterra.