

Menü Histórico

del

Plinio



*Os alimentáís, os divertís,
os instruíís...*

Texto y Diseño: Dr. Matteo Bonazzi (Coordinador),
María Ester Casas, José Díaz, María Dolores Liébana

Dibujos: Manuel Beltrán

I.S.B.N.: 84-95244-90-X

Depósito Legal: J - 340 - 2002

Edita: Editora y distribuidora El Olivo S.L.L.
Teléfono 953 79 61 23. Úbeda.
www.elolivoeditorial.com

Imprime: Gráficas "La Paz" de Torredonjimeno. Avenida de la Paz s/n.

Copyright: © Matteo Bonazzi, M^a Ester Casas, José Díaz, M^a Dolores Liébana, 2002.

Impreso en España en papel ecológico

Presentación

El Olivo es un elemento clave en la formación de la Cultura Mediterránea, porque protagoniza en sus civilizaciones un patrimonio compartido de costumbres prácticas y significados anímicos muy similares. Entre ellos destacan la gastronomía y la mitología, enfoques de la presente obra, que arraigan en unas visiones y formas de vida análogas que han configurado buena parte del carácter singular de la cultura mediterránea, desde el Creciente Fértil hasta el Poniente Ibérico.

El “*Menú Histórico del Olivo*” trata de introducir al lector en esta riqueza que brinda el mundo antiguo de una forma cautivadora y sugerente. Por ello, alterna un recorrido entre mitos, representados como divertidas recetas de cocina que el olivo y sus frutos protagonizan, con selección de recetas reales que dejan vislumbrar el vasto universo arqueogastronómico mediterráneo. Se podrá festejar un ágape en Delfos, banquetear con los etruscos, desayunar con los faraones, almorzar en Pompeya o cenar en los palacios de Knossos, para acabar deleitándose con los fastos de Botticelli o la melancolía de Van Gogh.

Este ensayo es una contribución más que refleja la suntuosidad y riqueza del patrimonio material y simbólico que arraiga en el olivo, apoyado esta vez en una tradición culinaria milenaria que actualmente está en boga de todo el mundo como patrón de salud, cultura y equilibrio alimenticio y espiritual.

Menú Histórico del
Olivo

- Lunes *Númenes de Egipto*
Menú del Nilo
- Martes *Jaula Minoica*
Banquete Cretense
- Miércoles *Etruria Lúdica*
Manjar Etrusco
- Jueves *Fenicio Ibérico*
Convite Hercúleo
- Viernes *Koiné Helénica*
Ágape del Olimpo
- Sábado *Caminos de Roma*
Opulencia Imperial
- Domingo *Anónimo Renacentista*
Renacer Armónico
- Ocasiones Especiales *Locuras Contemporáneas*
Tablero Impresionista

*¿ Qué es el Mediterráneo?
Es: "donde crece el Olivo"*

(Braudel)

Lunes

Receta: Nímenes de Egipto

Receta Espiritual: Aceitunas a la Tutankhamón

Perspectiva histórica: los antiguos egipcios estaban obsesionados por el más allá: se imaginaban que el difunto asistía a la pesa de su corazón, que determinaría su acceso a la vida inmortal. Consideraban con mucha aprensión esta prueba, que imaginaban desenvolverse en distintos pasos. Al principio, el aspirante a la eternidad se presenta vestido de blanco para manifestar su condición de pureza, indispensable para la magnitud de la circunstancia; así el dios-chacal Anubis lo conduce de la mano para reconfortarlo hacia una balanza: allí presencia el momento crucial en que su corazón -que guarda lo bueno y lo malo de su vida terrenal- tiene que equiparar el peso de una pluma en vilo, que simboliza la justicia y la dificultad de conservarla en equilibrio. La diosa quimérica Ammit, compuesta por trozos de distintos animales, como hipopótamo, león, cocodrilo y lobo, aguarda impaciente



Tribunal egipcio de los muertos. Papiro, Museo Arqueológico del Cairo.

preparándose a saciarse del corazón que falle el examen, mientras el dios con pico de ibis Thot anota el éxito de la prueba, en este caso, satisfactorio. Ahora el dios solar Horus, con aspecto de halcón y el símbolo de la eternidad en la mano, puede legítimamente conducir el cuerpo del difunto ante el trono del sumo Osiris, que, mirándolo con su rostro verdoso que representa muerte y regeneración, le dona la inmortalidad.

Para estar seguro de aprobar este examen el faraón Tutankhamón se hizo enmarcar la momia con una guirnalda de hojas de olivo, que le asegurarían la pureza necesaria para renacer a la vida inmortal.

Ingredientes: una guirnalda de olivo, una momia bonita y mucho tiempo.

Preparación: dejar momificar todo en un sarcófago bien cerrado durante 3150 años.



Momia del faraón Tutankhamón enmarcada con guirnalda de hojas de olivo. Museo Arqueológico del Cairo.

Menú del Nilo

Perspectiva histórica:

Igual que en otras civilizaciones antiguas, el pato era un ave crucial en distintos ámbitos mágicos, religiosos y culinarios. Cuentan los antiguos textos que un mago deleitaba al faraón cortando la cabeza a un pato y colocándola en su lugar sin que el animal sufriese daño alguno. Quizás una vez se despistó, y de allí, para salir honradamente del paso, engatusó al soberano con este delicioso plato... ¡de pato!



*Ofrenda sagrada
en el Egipto
Antiguo. Estela de
Meru, XI dinastía
de Tebas. Museo del
Cáiro.*

Revuelto del Faraón

(Huevos Dinásticos entre Puerros)

INGREDIENTES:

675 gr. de puerros limpios y cortados en rodajas finas, 6 huevos, 12 aceitunas negras deshuesadas y troceadas, el zumo de medio limón, un poco de aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Calienta el aceite en una sartén al fuego y rehoga los puerros hasta que empiecen a dorarse. A continuación añade el zumo de limón, un poco de sal y de pimienta. Todo esto se tapa y se deja cocer a fuego lento 10 minutos hasta que los puerros estén tiernos. Bate los huevos en un recipiente hondo, añade los puerros y las aceitunas y mezcla todo con sal y pimienta. A continuación pon un poco de aceite en una sartén y cuájalo a fuego muy suave, dándole la vuelta como a una tortilla. Para presentarla puedes cortarla en porciones y servirla como aperitivo o como primer plato. ...¡muy revoltoso!