

VILLEGAS BECERRIL, A., *Aceite de oliva y cocina antigua. La cocina de Apicio en Roma*, Diputación de Córdoba y Ediciones EdiSur S. L., Córdoba, 2003, 72 pp.

Francisco Miguel Espino Jiménez



Esta breve obra, segundo libro de la historiadora especialista en la alimentación de la Antigüedad Almudena Villegas –el primero, que constituyó su tesina, titulado *Gastronomía romana y dieta mediterránea. El recetario de Apicio* (Córdoba, 2001), le valió el premio nacional de investigación en gastronomía 2002–, nos descubre el empleo del aceite de oliva en la cocina romana, teniendo siempre presente, en palabras del reputado profesor Feliciano Delgado, prologuista del

mismo, que “para el mundo antiguo era alimento, vida y luz”, es decir, este producto gozaba de una importancia fundamental en el quehacer diario de los pueblos del Mediterráneo de hace dos milenios.

En cuanto a la estructura de la obra reseñada, tras la presentación –firmada por Ana M^a. Romero, diputada de Investigación y Desarrollo Agrícola y Ganadero– y el prólogo ya mencionado, se inserta un epígrafe a modo de introducción bajo el título de “Estilo de vida Mediterráneo”, en el que la autora realiza la necesaria reafirmación del significado y la utilidad del aceite, el *oleum*, en la alimentación de los romanos, y su importancia en la cocina española, revalorizada en la actualidad a nivel internacional gracias al reconocimiento científico de las saludables propiedades de la de-

nominada dieta mediterránea –en la que el aceite de oliva representa la base fundamental–, y expresa los agradecimientos de rigor a las personas e instituciones que han hecho posible su publicación.

A continuación, se desarrollan tres capítulos dedicados al uso del aceite –las utilidades básicas antes mencionadas y, otras no menos significativas para la época, como el embellecimiento corporal o la elaboración de medicamentos– y, la introducción de la aceituna en las dietas de la Antigüedad y sus saludables propiedades –sin olvidar incluir varias recetas comentadas con el fruto del olivo, destacando las salsas para distintos tipos de aves–, así como las características de la cocina romana y la herencia culinaria que nos ha dejado, que llevan por título “Aceite de Oliva y Cocina Antigua”, “Usos de la Oliva” y “El Zumo: Aceite de Oliva”; y, en último lugar, se recoge parte del recetario del autor latino Apicio, confeccionado con casi medio millar de recetas de diferentes autores de los siglos I a. C. al III d. C., en las que el aceite de oliva, claro está, es uno de los ingredientes fundamentales, como, por ejemplo: “Salsa para el cochinito lactante”, “Caracoles engordados con leche”, “Salmonete con eneldo”, “Fritura de pescado al vino”, “Tortilla de leche”, “Pollo frontoniano”, etc.

Finalmente, se incluye una somera bibliografía de seguro interés para el lector que desee profundizar en el tema tratado.

Así pues, con este precioso libro, de cuidada estética y esmerada edición, Almudena Villegas ha logrado una obra de divulgación, sustentada en sus dilatadas investigaciones sobre gastronomía de la época Antigua, que permita acercar al ciudadano de a pie al conocimiento de algunos de los entresijos de la cocina de la Antigüedad romana, felicitando a la autora por su estilo ágil. Todo lo cual, sin duda, hará que este opúsculo alcance un notable éxito bibliográfico.