

anaranjados o rojizos. Algunas producciones pueden llevar decoración de relieve aplicado, molde, ruedecilla o estampada.

Por último, dentro de las producciones de *terra sigillata* encontramos la focense tardía, localizada en Focea (Asia Menor). La datación para esta cerámica se encuentra entre los siglos V al VII d.C. El repertorio tipológico es reducido, limitándose a diez formas dadas por Hayes. En este caso las pastas son de color rojo anaranjado o castaño, recubiertas con engobe mate de color similar a las pastas. Puede presentar decoración hecha a ruedecilla o estampada.

A continuación se hace una clasificación de la cerámica de paredes finas, definidas por Lamboglia como aquellas cuyas paredes tienen escaso grosor, entre 0,5 y 5 mm. También consideradas como ‘cerámicas de lujo’ dedicadas al servicio de mesa cuya función sería la de vasos para beber. La cronología para estas piezas comprende desde mediados del siglo I a.C. hasta mediados del siglo I d.C. Diferentes colores puede tener el engobe que recubre la pieza, como negro, gris, rojizo, anaranjado, castaño o crema, alcanzando, en ocasiones, brillo metálico. Puede presentar decoración incisa, peinada, burilada, a ruedecilla, a molde, de relieve, a barbotina o arena.

La última catalogación que aborda este estudio está dedicada a las lucernas. No existe un corpus universal que tipifique estos materiales, habiendo hecho cada autor su clasificación según los materiales de que disponía en ese momento. Las distintas catalogaciones han tenido en cuenta las partes más importantes de estas piezas, es decir, el pico y el depósito, habiendo otras clasificaciones que tienen en cuenta la decoración del disco. Las tipologías más utilizadas son las de Ricci, Dressel, Loeschke, Deneauve y Atlante.

Marta Bailón García
Universidad Nacional de Educación a Distancia

Luisa BRECCIAROLI TABORELLI (coord.), *Antichi Sapori. Produzione e consumo di alimenti in Piemonte tra protostoria, romanità e medioevo*. Torino, Museo di Antichità, 2005, 83 pp. [ISBN: 88-422-1370-5].

El presente estudio, realizado por diferentes colaboradores, es el resultado final del ciclo de conferencias ‘*Cibi e sapori nell’Italia antica*’ y pretende ser una Guía útil de la exposición sobre alimentación, consumo y costumbres culinarias en la zona de Piamonte, celebrada en el museo de la ciudad de Turín. Pretende hacer un largo recorrido desde la Prehistoria hasta la Edad Moderna, basándose en completas referencias arqueológicas y en otras fuentes, como las de los autores clásicos o las iconografías en representaciones de diferentes soportes.

Durante la Edad del Hierro, la mejora climática favorece la difusión de nuevas especies animales y vegetales y la introducción de nuevas técnicas mejorarán la producción y el consumo alimenticio. Se introducen nuevas especies como el pollo

doméstico a partir del siglo VIII a.C., o la oca que mejoran el consumo de carne a bajo coste. La utilización de leguminosas da un aporte proteínico importante a la alimentación junto con la regeneración de tierras cultivadas por sistema de rotación. El aprovechamiento del pasto para ganado. Comienzan nuevas técnicas de conservación de productos, estabulación, sistemas de trashumancia, elaboración y difusión de nuevos productos como la cerveza y el vino utilizados para la conservación de alimentos y el aporte rápido de calorías, el queso o la pesca.

El estudio continúa con un interesante capítulo sobre las fuentes clásicas que nos introducen en el consumo de alimentos, la producción y el comercio destacados en época romana. Autores como Plinio, Varrón, Apiano, Apicio o Marcial mencionan todos estos aspectos, junto con diferentes recetas romanas y costumbres sociales ligados a la alimentación vegetal. La producción cerealística y vitivinícola eran las más importantes en esta zona de la Galia Cisalpina, junto con la gran difusión de las leguminosas. Arroz, judías, productos de huerto como ortigas, cardos y otras hierbas, raíces, cebollas, ajos, espárragos, pepinos tuvieron una importancia considerable en la dieta. La recolección y consumo de setas y trufas era muy apreciado pese a los peligros de no reconocer las especies comestibles. Dentro de los frutos silvestres se recolectaban moras, nísperos, dátiles, ciruelas que se consumían en temporada o se envasaban. Este mismo procedimiento se efectuaba con frutos cultivados como higos (muy apreciados), manzanas, peras, melocotones o albaricoques. Los frutos con cáscara como las avellanas, castañas o almendras se almacenaban. En cuanto al consumo animal distintos autores clásicos como Columella, Plinio o Varrón nos informan de su utilización dentro de las costumbres alimenticias. La caza era una actividad secundaria, estacional, complementaria a la actividad agrícola, empleándose carne de ciervo, jabalí, venado o conejo. Caza de distintas aves como gansos, perdices, grullas, cigüeñas, faisanes, pavos reales (estas dos últimas especies reservadas para la mesa de los ricos), palomas, tordos, codornices. El consumo de caracol fue muy popular debido a sus propiedades afrodisíacas. La cría y consumo de lirones también fue muy extendido. En cuanto a la cría de aves de corral, el hígado de oca era muy apreciado. Para engordar el hígado de la oca a ésta se la alimentaba con higos. Una vez extraído el hígado éste se maceraba con leche y miel. Otras especies de cría eran el pato, la paloma o la gallina. El consumo de carne se hacía hervida o asada, acompañada de salsas picantes. De ovejas, cabras y vacas se extraían los distintos productos lácteos. Para la aromatización de quesos se empleaban diferentes plantas, zumo de higos, flores, tomillo, pino, etc. La pesca, al igual que la caza era estacional, pero resultaba un componente alimenticio importante. La conservación del pescado en salazón se convirtió en una verdadera industria, siendo aptos para su almacenamiento el sáballo, la caballa, la sardina o el atún. Entre las salsas de pescado la más popular en la cocina era el *garum*, obtenida por descomposición de desechos de pescado azul. La conservación de todos los productos alimenticios se hizo vital para tiempos de malas cosechas o de carestía. Cereales y legumbres se conservaban con facilidad en sitios frescos y secos. Para otros alimentos los recipientes de cerámica eran exclusivos hasta la generalización del vidrio en el siglo I d.C. La utilización de la miel podía conservar todo tipo de frutas, se empleó tam-

bién para conservar aceitunas y para la fabricación de hidromiel. Conservas también de verduras o carnes.

Una vez analizados los distintos productos alimenticios que componían la dieta romana, el estudio dedica los dos siguientes capítulos a la organización del territorio y la distinción entre el espacio rural y el urbano. El espacio rural se distingue por la creación de *villae*, como modelo de propiedad y organización del territorio. La *villa* comprendía varios niveles, uno que comprendía una vivienda modesta donde se situaban las zonas de explotación y producción, otro donde se ubicaba otra vivienda construida con todas las comodidades de una vivienda urbana.

La costumbre urbana era realizar comidas frugales, hasta el siglo II a.C., cuando la influencia griega y oriental hace aumentar la cantidad, sofisticación y adorno de los alimentos preparados, de los utensilios, de las vajillas empleadas y de los entornos habitacionales en los que realizar estas comidas. Autores clásicos como Juvenal, Horacio y Petronio cuentan que la cena se convirtió en la comida principal del día, la cual marcaba el final de la jornada de trabajo. El vino en los banquetes, diluido en agua, miel y pétalos de rosa, se convirtió en todo un ritual con valor religioso, que acompañaba a todas las comidas. Las cocinas, mal iluminadas, con canalizaciones de agua, eran las que servían de almacén para los distintos alimentos y donde se preparaban los distintos platos a servir. En época republicana el atrio, espacio abierto, era el centro de la vida doméstica preparado para las diferentes comidas. Esto evolucionará a la utilización de otra habitación específica para la celebración de banquetes, como fue el *triclinium*, ricamente decorado con muebles y vajillas para tales actos.

En la Edad Media surgen ciertos cambios en las costumbres alimenticias y en la ocupación del territorio. Los pueblos bárbaros obligan a la población autóctona a retirarse a otros territorios más alejados y a abandonar las ciudades. Esto provocará el nacimiento de un nuevo paisaje rural y nuevas costumbres. La cría de cerdo y jabalí fue la principal fuente alimenticia. De las ovejas y cabras se extraían además de carne los distintos productos lácteos. Otros animales como gallinas, gansos o patos, eran criados par su posterior consumo. La carne era puesta en conserva o secada junto con sal, también se podía preparar hervida o asada para su consumo. La grasa animal, manteca, era utilizada para diferentes salsas. A parte de la caza, la pesca era otra fuente de alimentación. La pesca y las especies criadas en piscifactorías se hicieron importantes, porque sustituían el consumo de carne en días especiales del año, como la Cuaresma, donde estaba prohibido el consumo cárnico. Además, el consumo de carne llegó a simbolizar, dentro de la cultura cristiana medieval, algo negativo, indigno, con lo que este aporte alimenticio era sustituido por el pescado. Dentro de los vegetales, las legumbres, hortalizas y cereales formaban parte de la dieta de los señores y monasterios.

El arte culinario de la antigüedad fue recuperado a finales del siglo XIII, cuando se redescubre la cocción a fuego lento, las salsas y el pan de horno. La cocina del Renacimiento y del Barroco se conoce a través de diferentes recetas aportadas por los escritos Bartolomé Scappi, en el siglo XVI, y Chiquart, chef de Amadeo VIII de Saboya, del siglo XV. El ceremonial y el adorno en la mesa se hace más rico que en

etapas anteriores, con el uso de ricas vajillas, utensilios, decoración especial de las habitaciones con alfombras, cortinas, tapices, junto con un nuevo concepto de buenas maneras. Se introduce un producto nuevo en la mesa, el azúcar, que sustituye a la miel en la base de dulces, mermeladas, postres, vinos y caldos.

El interesante recorrido histórico gastronómico por el Piamonte termina con un capítulo dedicado a la corte de Saboya durante el medievo, estableciéndose una rigurosa jerarquía o escala social a la hora de elegir el menú o el número de platos a degustar.

Marta Bailón García

Universidad Nacional de Educación a Distancia

Alfredo TIEMBLO MAGRO, *La Muerte y el Más Allá en el Mundo Antiguo. Un recorrido sobre textos escogidos desde el 30.000 al 200 a.C.*, Madrid, Dilema, 2009, 507 pp. [ISBN: 978-84-98-27137-9]

Alfredo Tiemblo Magro, autor de este libro, es Licenciado en Geografía e Historia por la Universidad Complutense de Madrid y propietario y director de la librería “Antes”, especializada en diferentes temáticas relacionadas con la Historia, el Arte, la Arqueología o la Antropolgía.

Su trayectoria investigadora se centra en multitud de artículos publicados sobre diversos aspectos de la Historia y la Arqueología. Son destacables sus trabajos -incansables- de participación en diferentes campañas arqueológicas y el estudio, catalogación e informatización de fondos museísticos. A esta brillante labor se une la publicación, en 2002, del libro *Iconografía del rostro frontal en la cerámica ibérica*.

El trabajo que presentamos aquí nos adentra en la concepción que tenían los hombres de la Prehistoria y del Mundo Antiguo acerca de la Muerte y el Mas Allá, a través del análisis de pinturas rupestres, textos sapienciales, cosmológicos, mitológicos, filosóficos, dramáticos y epigramáticos.

El arco temporal en el que el autor desarrollará este increíble viaje al interior más profundo del alma humana cubre un largo período que abarca desde ca. el 30.000 a.C. hasta el 200 a.C.

El libro está constituido, en primer lugar, por un exquisito Prólogo del Dr. Lara Peinado, profesor de la Universidad Complutense de Madrid, en el que presenta a nuestro joven autor y el tema a tratar.

Entre pp. 15-23 encontramos la Introducción, donde se trata de la importancia de la religiosidad, el Más Allá y sus manifestaciones culturales en el Viejo Occidente y el Mundo Oriental.