

PRESENTACIÓN

Como coordinadora de este *II Seminario hispano-italiano de Historia de las Religiones* deseo agradecer al Director de la Escuela Española de Historia y Arqueología (CSIC) en Roma, el prof. D. Manuel Espadas Burgos, la atención, el apoyo y la hospitalidad que de nuevo brinda a una segunda manifestación del proyecto de intercambio científico entre especialistas en la Historia de las Religiones de ambas nacionalidades. Dicho proyecto nació efectivamente en febrero del año 2001 con la celebración de un Primer Seminario que llevaba por título *Transcurrir y recorrer: la categoría espacio-temporal en las religiones del mundo clásico* que nos ofreció la posibilidad de verificar la común orientación histórica de nuestros estudios y la utilidad de analizar conjuntamente un tema con perspectivas y métodos diversos produciéndose así la espontánea constitución de un grupo de trabajo mixto, hispano-italiano, que se propone analizar periódica y colectivamente una serie de argumentos que conciernen la disciplina científica específica que nos une. Las Actas de aquel I Seminario hispano-italiano de Historia de las Religiones han sido publicadas por el CSIC en el tercer volumen de la *Serie Histórica*, colección de monografías de la Escuela Española de Historia y Arqueología en Roma.

Deseo recordar, con la debida gratitud, que la posibilidad de este nuevo encuentro en Roma deriva de la subvención otorgada por la Subdirección General de Proyectos de Investigación del Ministerio de Ciencia y Tecnología (ref. BHA2001-4471-E), así como también de la inestimable colaboración del personal de aquella Escuela, y en especial la de Esther Barrondo, su secretaria, en la preparación y organización de este segundo Seminario que ha sido convocado de nuevo gracias a la elegante imagen que debo amistosamente a Luis Serrano. Finalmente, un colectivo y sincero agradecimiento por parte de todos los estudiosos que participaron en este II Seminario va dirigido al Consejo de Redacción de la revista *³Ilu* que acogiendo la publicación de estas Actas entre sus *Anejos* nos brinda la posibilidad de difundir, de forma privilegiada, nuestros objetivos y nuestros resultados entre los especialistas españoles.

La Historia de la Alimentación es sobre todo una historia cultural y el alimento, un producto cultural, y entre la infinidad de ejemplos que se podrían citar he escogido, casi al azar, dos que ilustran esta identificación entre alimentación y cultura en la Edad Moderna, un período que supera ciertamente con creces los límites cronológicos de nuestro seminario pero que tiene la ventaja de podernos hacer sentir más cercanos tales ejemplos. Debo reconocer que ambos proceden de la estimulante lectura del documentadísimo y encantador libro de P. Camporesi, *Il brodo indiano. Edonismo e esotismo nel Settecento* (Garzanti 1998). Francesco Ridolfi, un archiconsul de la Crusca, escribía en el s. XVII: “*Non bisogna credere all'apparenza; mi ricordo aver veduto di quaresima a' conviti de' grandi ecclesiastici, dove non si*

vuole scandolezzare, minestre bianche, triglie, linguattole e trote: ma le prime erano lance di cappon liquefatte, le seconde polpe di starne, di francolini e fagiani composte in figure di pesci". En tiempos del prescrito ayuno, pues, eminentes cardenales y miembros del alto clero italiano recurrían a ciertos trucos culinarios que, engañando la vista, disimulaban los alimentos prohibidos bajo inocuas apariencias, pero si el ingenio jugaba con las formas y los colores para falsificar aquellas carnes sabrosas, aunque desaprobadas y prohibidas, el gusto o la avidez por ciertas preferencias alimentarias no podían imponerse totalmente a las prescripciones religiosas que regulaban la alimentación¹. Por el contrario, la progresiva difusión del cacao y del posterior consumo del chocolate líquido en Europa bajo el impulso y el monopolio de los jesuitas, que se revelarían tan golosos como entusiastas "cantores" de aquella exótica y, a los ojos de otras órdenes religiosas, peligrosa e insidiosa bebida, llegaría a ser presentada como un medio de acceso a la experiencia religiosa y edificante y de aquel producto digno de "puercos" según las crónicas contemporáneas al Descubrimiento se pasó a la nueva delicia *ad maiorem Dei gloriam*², obteniendo a finales del s. XVII, tras una larga controversia, la posibilidad de que su consumo no rompiera el ayuno de la Cuaresma³...

Desde el punto de vista de los estudios clásicos, el tema que nos reúne hoy no es novedoso o, mejor dicho, lo es sólo, en primer lugar, por la elección de los casos de estudio que presentan las comunicaciones, que dejan de lado la famosa "cocina del sacrificio" adscrita esencialmente a la escuela francesa pero practicada por doquier y, en segundo lugar, por la intención o perspectiva de estudio explicitada fundamentalmente en el título italiano, sugerido por la prof.a G. Piccaluga, que anunciaba también nuestro seminario: "La filigrana sacrale dell'universo alimentare nel mondo classico". Las connotaciones sacrales de la alimentación constituyen esa filigrana que atraviesa y contradistingue la esfera de los alimentos en un mundo como el clásico en el que también la comida no es solo, o no lo es en absoluto, una mera exigencia biológica. De hecho, en ámbito clásico, la alimentación es parámetro de identidades y por tanto de alteridades, el alimento humano se contraponen al de los dioses o al de los muertos, así como al de los "otros", bien de otros espacios, bien de otros tiempos. Objeto de prohibiciones rituales y tabúes que la regulan, la alimentación en la cultura clásica va siempre acompañada de un acto cultural, connota y es connotada por determinados rituales y ocupa ciertamente un puesto central en el sacrificio... Nuestros análisis tenderán, pues, a evidenciar, a hacer visible esa filigrana o trama sacral que hace del alimento un producto específico de la cultura clásica.

Diana Segarra Crespo

¹ Cita y comentario en P. CAMPORESI, *Il brodo indiano*, Milán 1998, pág. 60 y nota 18. Un truco culinario parecido lo documenta Ath. I, 7d-e refiriéndose al capricho de Nicomedes, rey de Bitinia, que, lejos del mar y deseoso de anchoas, lograría satisfacerlo con nabos modelados según la forma de aquellos peces.

² P. CAMPORESI, *op.cit.*, págs. 74 y sg., 109 y sg. y 137 y sg.

³ A. HUETZ DE LEMPS, "Bevande coloniali e diffusione dello zucchero", J.-L. FLANDRIN-M. MONTANARI (eds.), *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari 1997, pág. 493.