

El BANQUETE *de los* PLACERES

Una novela de la antigua Roma



CRYSTAL KING

B

Traducción de
Irene Saslavsky



SÍGUENOS EN
megustaleer



@megustaleerebooks



@megustaleer



@megustaleer

| Penguin
Random House
Grupo Editorial |

Para Joe, que siempre me salva

PRIMERA PARTE

1 a.C. a 1 d.C.

HIDROMIEL PARA VIAJEROS

Hidromiel duradero, para servir a viajeros en el camino: en vez de vino especiado, pon pimienta molida y miel espumada en una pequeña barrica y, en la medida necesaria, vierte la cantidad de miel destinada a ser bebida y la cantidad de vino a ser bebido. Si utilizas un recipiente de cuello delgado, mezcla un poco de vino con la miel y la pimienta. Añade la cantidad suficiente de vino para poder verter la miel con facilidad.

Libro 1.1.12, «*Mise en place*»
Acerca de la cocina, APICIO

1

El día que Marco Gavo Apicio me compró era lo bastante caluroso para freír una salchicha en los adoquines del mercado. Era el vigésimo sexto año del reinado de César Augusto, yo tenía diecinueve años y había sido puesto en venta en la subasta de esclavos de Bayas tras tres meses al servicio de Tito Atilio Bulbo, una bestia gorda de tez morena. No tener que volver a verlo jamás me causaba una gran alegría. Agradecí a los dioses el día en que Bulbo comprendió que el valor de un buen cocinero es diez veces mayor que su peso en denarios y, por consiguiente, consideró más provechoso venderme que acostarse conmigo.

A media mañana, el tratante de esclavos, un hombre gordo con cuerpo de barril y piernas delgaduchas, me empujó hasta un corral vacío en el extremo de la plataforma y me dio un taburete para que no tuviera que sentarme en el polvoriento suelo. Luego, dos ancianas me frotaron el cuerpo desnudo hasta que no quedó ni rastro de mugre en mi piel. Me cortaron el pelo y me rasuraron la barba, dejándome más limpio de lo que había estado en meses.

Desde mi taburete oí la voz de mi futuro amo antes de verlo.

—Ah, señor Apicio —dijo el tratante en un tono afectado, distinto del habitual con que solía ladrar órdenes a sus esclavos—. Me alegro de verte aquí. Hay otros dos que han preguntado por el cocinero, pero confié en que tú fueras el primero en llegar.

—¿Dónde está? —preguntó Apicio con una suave voz de barítono.

Las lonas de las tiendas se agitaron y oí pisadas de sandalias en los adoquines calientes. Me puse de pie cuando aparecieron por la esquina. Apicio aparentaba diez años más que yo, tenía cabello oscuro y la típica nariz aguileña de un antiguo linaje romano. A sus espaldas rondaba un egipcio muy alto, de pelo negro azabache y bíceps del tamaño de jamones. Supuse que era su esclavo personal, el asistente que lo acompañaba a todas partes.

El tratante abrió la puerta del corral, me arrastró fuera y me detuvo ante Apicio, quien examinó mi cuerpo desnudo y notó que llevaba la cabeza descubierta.

—No lleva gorro —dijo, aprobando.

La ausencia de un gorro de esclavo significaba que el gordo tratante me garantizaba durante seis meses, y también que mi valor era mayor.

Apicio cogió la placa de bronce colgada de mi cuello, recién lustrada y grabada con mis datos y el historial de propiedad. Como esclavo, la llevaría todos los días de mi vida.

—No sufre enfermedades. No roba. Bien, bien. Tracio, ¿eh? Un nombre griego.

Asentí. No sabía si debía hablar.

—¿Eras el *coquus* de Flavio Máximo? —Apicio soltó la placa, que me golpeó el pecho—. Interesante. Cené con Máximo unos meses antes de su muerte. Tomamos salchichas de faisán, salsa dulce de melón y una *patina* de poca monta. ¿Tú preparaste esos platos?

Me armé de valor y confié en hablar sin titubeos. Recordaba esa *patina*: un flan de huevo que agradaba bastante a Máximo.

—Sí. La salsa dulce de melón era una nueva receta que estaba probando.

—¿Cuánto tiempo trabajaste para Máximo?

—Dirigí su cocina durante un año antes de que muriera. Le gustaba recibir visitas.

Las ideas se agolpaban en mi cabeza. Era evidente que Apicio sentía interés por mi cocina, pero ¿y si ese hombre era tan cruel como Bulbo?

Él arqueó una ceja.

—¿Sabes preparar pavo real asado?

—Sí. Tengo una receta de pavo real con pasas de ciruela en vino de mirto que también queda muy bien con perdiz o pato. Estoy seguro de que te agradará —añadí, secándome el sudor de la frente.

—¿Cuál consideras que es tu especialidad?

—Tengo tres —respondí, alzando la voz para hacerme oír en medio del alboroto del mercado—. A menudo he recibido elogios por mi pastel de jamón con higos y miel, pero me han dicho que mis trufas con pimienta, hierbabuena y ruda lo igualan. También puedo preparar un plato de vientre de cerdo asado acompañado de una mezcla especial de garo, comino y levístico.

Apicio sonrió y se dispuso a hacer otra pregunta, pero el tratante se estaba impacientando.

—Este muchacho te hará famoso —le susurró a Apicio—. ¡Mientras él se encargue de la cocina tendrás clientes y amigos haciendo cola por las mañanas, suplicando un asiento en tus *cenae*! —Apicio pareció entusiasmarse—. Sus talentos van más allá de la cocina —prosiguió el gordo—. Sabe leer y escribir, los números se le dan muy bien y habla diversas lenguas. ¡Este es el *coquus* para ti!

—¿Famoso?

El tratante ladeó la cabeza y sonrió.

—Con toda seguridad.

Supuse que Apicio haría caso omiso de esas vanas palabras. Sin embargo, preguntó por mi precio y la respuesta me conmovió. ¡Veinte mil denarios! Solo rara vez vendían a un esclavo por más de unos cientos de denarios.

—¡Sotas! —Apicio llamó a su esclavo personal y, cuando este se acercó con un saquito en la mano, una fugaz expresión de desaprobación cruzó su rostro.

Apicio abrió el saquito, revelando diversos *aurei* de oro, y lo depositó en la mano oscura y callosa del traficante.

—Los *argentarii* me conocen bien —dijo, gesticulando en dirección a dos hombres bajo un pequeño toldo en un rincón del mercado de esclavos. Como representantes del banco romano, los *argentarii* eran los responsables de controlar las ventas importantes, comprobar el crédito y asegurar que las transacciones se desarrollaran con fluidez—. Ellos firmarán mi carta de crédito por el resto.

El tratante sonrió; acababa de obtener pingües ganancias.

Más adelante, yo descubriría que mi precio superaba la suma del precio pagado por todos los esclavos vendidos aquella mañana.

Una vez que el tratante me quitó los grilletes y me arrojó una andrajosa túnica, Apicio me indicó que lo siguiera; Sotas nos seguía por detrás. Mientras nos abríamos paso por las calles de Bayas percibía la inquietud de mi nuevo amo: tal vez consideraba que había pagado un precio demasiado elevado por mí.

Cuando habló, lo hizo en tono impaciente.

—Esta noche celebro un pequeño banquete para unos cuantos amigos íntimos. Dime qué platos prepararás.

Sus palabras me hicieron vacilar. Contemplé la ropa colgada entre las *insulae* junto a las que pasábamos: vistosas estolas secándose. El sol ya no estaba en su cénit.

—Ignoro qué productos básicos alberga tu cocina —contesté sin alzar la vista; se me revolvía el estómago, como si hubiera comido una manzana podrida.

Apicio esquivó un grupo de niños que jugaban a las mata-tenas.

—Eso no tiene importancia. Si tuvieras cualquier ingrediente a tu disposición, ¿qué prepararías?

—¿Has dicho que será una cena reducida?

—Sí.

—En ese caso, comenzaría con un *gustatio* de ensalada de pimientos y pepinos, melón con hierbabuena, pan integral, queso fresco y tarta de miel. —Traté de recordar una de las últimas comidas que había preparado para Máximo.

Apicio se relamió.

—Sí, sí, continúa.

—Después helado de granada para limpiar el paladar, seguido de una *cenae prima* de garbanzos al azafrán, pollo de Partia, colmenillas con pimienta y vino, mejillones y ostras. Si dispusiera de más tiempo, también serviría un lechón relleno y de postre una *patina* de pera acompañada de buñuelos de miel, caracoles, olivas y, si lo tienes a mano, un poco de vino de Chios o Apulia.

—Perfecto. Sencillo, y los sabores combinarán agradablemente al principio de la comida. Muy bien.

Apicio nos condujo a través de la plaza hasta el altar de Fortuna Privata, la diosa de la suerte y la riqueza. No me equivoqué al pensar que mi nuevo amo estaba preocupado por su adquisición: era el único motivo por el cual quiso solicitarle una adivinación a la diosa. De camino al altar, nos detuvimos en el tenderete de comestibles para comprar ofrendas: una oca viva, frutas y tartas de miel.

El altar se encuentra entre dos edificios, sobre una alta plataforma de piedra que alberga la ricamente ornamentada estatua de la diosa. Sotas le tendió la oca a Apicio, que se la entregó al sacerdote que aguardaba junto al altar. El corazón me latía con fuerza. La adivinación era sobre mí, sobre cómo afectaría al hogar de Apicio; una lectura desafortunada haría que la duda se apoderara de mi amo, y lo último que yo quería era que me devolviera a ese miserable tratante de esclavos, pues me molería a palos por haberle hecho perder una fortuna. Y entonces solo los dioses sabían en manos de quién acabaría yo: puede que el tratante decidiera enviarme a las minas de sal, lo que significaba una sentencia de muerte. Escasos esclavos sobrevivían más de uno o dos años picando sal.

El sacerdote, un calvo de párpados pesados, llevaba ropas rojas que, pese a su color, no lograban ocultar las oscuras manchas de sangre causadas por su tarea como arúspice: el que proporciona adivinaciones examinando las tripas de los sacrificios. Apicio le entregó la oca —que no dejaba de graznar— y el sacerdote la roció de harina salada, vertió unas gotas de vino en la cabeza del ave y pronunció una bendición. Depositó la oca en un cuenco de cobre apoyado en una mesa baja y, sin más, puso abruptamente fin a sus graznidos cortándole el cuello y abriéndole la panza con un cuchillo.

Sangre escarlata inundó las plumas y se derramó en el cuenco.

La oca no opuso resistencia, un buen presagio para la adivinación. El arúspice la colocó boca abajo y la presionó hasta que las tripas cayeron en el cuenco, formando una masa viscosa. Observé a mi nuevo amo, ojalá supiera qué estaba pensando. Un olor parecido al hierro surgió del cuenco.

Unos cuantos cortes más y el arúspice depositó el cadáver en un segundo cuenco situado a un lado. La carne de la oca era el pago por sus servicios. Introdujo la mano entre las tripas separando los intestinos y los órganos y, finalmente, escogió el hígado, el corazón, la molleja y la vesícula biliar. Examinó cada órgano en busca de manchas y anomalías mediante las cuales pudiera discernir los deseos de la diosa. Como cocinero, había visto las entrañas de muchas ocas, pero todavía ignoraba qué veía un arúspice cuando examinaba la sangre y las tripas.

Transcurrieron varios minutos, hasta que Apicio ya no pudo soportar el silencio del sacerdote.

—¿Y bien? —preguntó, al tiempo que hacía girar su gruesa alianza de oro en el dedo.

Yo también estaba impaciente. ¿Y si la adivinación decía que era un cocinero desastroso? ¿Volvería a encontrarme en el mercado de esclavos cuando la tarde tocara a su fin?

El arúspiceladeó la cabeza y contempló a Apicio arqueando una ceja. Supuse que no era la primera vez que veía esa misma mirada en los ojos de los ricos. Carraspeó.

—En ciertos aspectos la diosa Fortuna te sonrío, pero en otros me temo que no.

Apicio se secó las manos en los pliegues de su toga. Yo contuve el aliento.

El sacerdote hurgó entre las entrañas y cogió el hígado. Era más grande de lo normal, pero muy liso.

—En esto veo una vida de lujos y prosperidad. Conquistarás muchos corazones y brindarás placer a numerosas personas. Habrá mucho amor en tu vida.

Examinó la vesícula biliar; estaba hinchada y ya no era verde, como debiera haber sido, sino de un rojo brillante. Un zumbido nos envolvió y de repente una bandada de palomas revoloteó por encima de nuestras cabezas. Apicio soltó una maldición.

—Condenadas palomas. —Alzó la vista—. A lo mejor debería haber recurrido a un augur para que interpretara el vuelo de las aves, en vez de a un arúspice.

Yo también me lo pregunté, pues en ese momento la aparición de tantas aves debía de tener un significado importante.

El sacerdote no alzó la vista; al parecer, las aves no guardaban ningún significado para él, a menos que estuvieran abiertas en canal. Abrió la vesícula biliar de un tajo y la dividió con la punta del cuchillo. Estaba llena de trocitos de grava amarillenta; hizo una mueca y sentí náuseas. ¿Qué veía el sacerdote?

—Esto es muy desafortunado. Un hígado sano y una vesícula biliar putrefacta: sentirás la sangre de la vida mezclada con la punzada de la muerte, tu buena suerte será como una enfermedad a lo largo de toda tu vida, y cuanto más te esfuerces por alcanzar el éxito, tanto más oscuro se volverá tu firmamento. —Señaló una piedrecilla especialmente grande recubierta de bilis reluciente, a la que estaban adheridos dos guijarros más grandes—. ¿Lo ves? ¡Ten cuidado! Por cada

éxito obtenido habrá dos fracasos mayores adheridos al costado.

El sacerdote ignoró la respiración entrecortada de Apicio, dejó la vesícula biliar a un lado y se volvió hacia el resto de entrañas. Recogió la molleja, un órgano formado por dos bulbos, y lo abrió con cuidado, revelando una cavidad repleta de hierba, piedrecillas y otros restos.

—Mira esto —dijo, indicando un redondeado fragmento de vidrio azul pálido entre los pringosos restos—. Esto significa un juicio inusual.

—¿Qué quieres decir? —La frente de Apicio se perló de sudor.

—Significa que al final serás juzgado en el Inframundo por la manera en que te percibe nuestro mundo y el mundo del futuro.

El arúspice recogió el cuenco y se volvió.

Sentí náuseas: a mi nuevo amo le aguardaba un futuro lamentable y seguramente me devolvería al tratante de inmediato.

—Comprendo —dijo Apicio con expresión perpleja.

La estatua de Fortuna resplandecía al sol de la tarde y la mirada de sus ojos pintados de azul se clavó en mí.

Mientras se ponía de pie, Apicio no dejó de susurrar las palabras del sacerdote una y otra vez: «Juzgado en el Inframundo por la manera en que el mundo me ve ahora y en el futuro.»

Eché un vistazo a Sotas, pero el esclavo personal solo inclinó la cabeza. Ojalá pudiera preguntarle a Apicio qué pensaba hacer. ¿Me devolvería? Dirigí la vista a Fortuna y osé clavarla en su mirada aguamarina. Recordé la época pasada junto a Bulbo y cómo abusó de mí de un modo que nadie de-

bería verse obligado a soportar. «Te lo suplico, señora, concédeme tu favor. No vuelvas a enviarme con una bestia como Bulbo. Por favor...»

Tras la adivinación, Apicio estaba nervioso. No hubo más conversaciones amistosas de camino a su *domus*, situado a escasa distancia en las afueras de la ciudad. Disfruté del silencio, me brindaba tiempo para reflexionar sobre el zumbido de las aves que aún se arremolinaba en mi cabeza. La última vez que había visto aves volando de un modo semejante fue la mañana en que Máximo, mi amo anterior, cayó muerto mientras sus esclavos le ayudaban a ponerse la toga. Si las aves habían predicho la muerte de Máximo, ¿qué significaba la bandada de palomas para Apicio? ¿Y para mí? El terror me atenazaba el corazón.

Y el terror cobró nueva forma cuando vi cuán inmensa era la finca donde trabajaría. Apicio vivía en un magnífico *domus* edificado en una elevada cumbre con amplias vistas al mar Tirreno. Era un hogar más grande y elaborado que todas las mansiones que había conocido, pese a que yo había pertenecido a tres patricios muy acaudalados. No estaba preparado para la opulencia de la casa que se elevaba ante mí. Apicio nos condujo a través de un laberinto de pasillos que a veces daban al mar y a la playa, situada más abajo. Recorrimos el peristilo y casi solté un grito: el patio era extenso, atestado de fuentes y arroyuelos. Por todas partes había flores y el intenso aroma del tomillo impregnaba el aire a medida que avanzábamos por la hierba. En un diseño poco habitual para un *domus*, un lado del peristilo estaba abierto al mar y unas verjas especialmente montadas podían cerrarse para crear