

hecho con harina de cebada sazónada con vinagre melado, hidromiel o vino. Más tarde aparece la repostería.

Los escritores de la época no desdeñan echar su cuarto a espadas en cuestiones cocineras y Aristóteles, nada menos que en su *Ética*, enumera 20 clases de caldos de carne.

Arquestrato recorrió el mundo estudiando las cocinas más famosas. Aunque otros, como Pitágoras y Demócrito, que viajaron 20 años en busca de la mejor fórmula de prolongar la vida, se unieron a Sócrates y predicaron el vegetarianismo absoluto y el uso abundante de frutos. Durante las comidas bebían poco y excepcionalmente vino puro, por parecerle práctica de bárbaros, le añadian dos terceras partes de agua. Ved el origen remoto de «echar agua al vino».

Al adelantar la civilización, la austeridad de los primeros tiempos fué cediendo paso al lujo, que llegó a un desenfreno, inigualado en la edad moderna. Esta vanidad alimenticia mal podía avenirse y satisfacerse con alimentos exclusivamente vegetales. En los festines descritos en la *Iliada* se menciona por vez primera el buey hervido.

Y, advino el refinamiento en la comida, en vez de cantidad, como los hebreos, y los amenizaron con músicas, bailes, recitados, etc.

En Egipto como en Persia,

disponían la mesa a lo largo de la pared, con un banco por un solo lado.

La cena, era la comida principal de los griegos desde los tiempos homéricos, cuya hora solía ser entre diez y once de la mañana, pero a medida que fué perdiendo su primitivo carácter religioso, se fué retrasando hasta alcanzar las sombras de la noche acogedora antes, ahora y siempre de todas las *juegas*, sea cual fuere el lugar e idioma en que se celebren.

Primeramente comían también sentados junto a las mesas, pero al extenderse el uso de los baños hizo que prefirieran al comer, el estar echado o recostado, para reposar mejor después del baño, que, precedía a la comida. Estos echos se llamaban triclinios, generalmente para dos personas, luego se hicieron de varios tamaños y formas, recubiertos de cojines espléndidos, colchas magníficas, etc. etc.

Antes de comer, dos esclavos quitaban las sandalias y lavaban los pies, luego untaban aceite oloroso en la cabeza y barba.

Adornaban el comedor con coronas y ramos de rosa. Las mesas no tenían mantel y las construían de maderas preciosas, que lavaban y secaban con esponjas, después de cada servicio — sobre ellas colgaban también rosas, símbolo del silencio, de donde el dicho de algunos países de «comunicar