

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

PROGRAMA DE POSGRADO EN LETRAS

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES FILOLÓGICAS

**Alimentación y cultura: el De re coquinaria de Apicio**

T E S I S

que para obtener el grado de

DOCTORA EN LETRAS

presenta

**Amalia Lejavitzer Lapoujade**

Asesora: Dra. Amparo Gaos Schmidt



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

TERESIAE THOMAEQVE LVMINIBVS VITAE

Gracias, Señor,

por el pan cotidiano y por el don de estar,  
aquí y ahora,  
en compañía de mis seres queridos.

Gracias a mis padres, Moisés y María Noel,  
a mis hermanas, Cecilia e Inés,  
a Rodrigo, mi esposo,  
a mis hijos, Teresa y Tomás,  
a mis amigos todos, por su amor y por su apoyo  
incondicionales.

*Saepe labor siccat lacrimas et gaudia fundit.*

Cato

*Noi affermiamo questa verità: si pensa, si sogna  
e si agisce secondo quel che si beve e si mangia.*

Marinetti

This PhD thesis offers a study of *De re coquinaria*, the Latin cookbook attributed to Apicius, with two goals in mind: first, to highlight its value as a source of information not only for the Roman cuisine of the Imperial period but also the Greek cuisine of earlier times; second, to show that this work goes "beyond the kitchen," in its particular relevance for dietetics and, finally, in that it is a cultural product that represents and affirms the identity of the ancient Greeks and Romans.

Esta tesis doctoral ofrece un estudio del recetario latino llamado *De re coquinaria*, atribuido a Apicio. La tesis tiene un doble objetivo: primero, destacar el valor que tiene esta obra, como fuente para conocer la culinaria romana de época imperial, pero también la griega de tiempos anteriores; segundo, mostrar la trascendencia de este libro "más allá de la cocina", en particular, para la dietética, y, finalmente, como un producto cultural que representa y afirma la identidad de griegos y romanos de la antigüedad.

## Introducción

Considero que debo empezar exponiendo cuál es el objetivo central de mi tesis, porque permitirá al lector comprender la elección de los temas que se desarrollan después, y la manera en que éstos se relacionan y se complementan entre sí.

En mi tesis, me propongo, en primer lugar, demostrar la enorme valía de la obra llamada *De re coquinaria*, atribuida por tradición a Apicio, en el ámbito de la cocina: en efecto, el recetario apiciano resulta una fuente insustituible para conocer la culinaria no sólo romana de época imperial, sino también la griega de tiempos anteriores; en segundo lugar, también me propongo señalar los alcances que tiene este libro “más allá de la cocina”, en especial, en su relación con la dietética, y, finalmente, como un producto cultural que representa, cohesiona y afirma la identidad de los pueblos griego y romano de la antigüedad.

Para lograr este doble objetivo, me ocupo de los siguientes temas: el autor y su época; la naturaleza y el género de la obra; la finalidad y el público al que estuvo dirigida; las peculiaridades del lenguaje y del estilo del recetario; la redacción de las recetas y los ingredientes fundamentales que en ellas aparecen. A fin de que la exposición resulte más ordenada y, con ello, más fácil de seguir para el lector, he agrupado estos temas en tres partes. La primera, intitulada ANTECEDENTES, muestra el entorno histórico del personaje de nombre Apicio, así como del momento cuando la compilación llamada *De re coquinaria* alcanzó su redacción definitiva. Además, incluye una revisión de los postulados acerca de

qué debemos entender por literatura técnica en la antigüedad, y un panorama de qué otras obras en materia culinaria, aparte de este recetario, se conocen o se conocieron, aunque no hayan llegado hasta nosotros.

La segunda, *EL DE RE COQUINARIA O LA COCINA DE APICIO*, describe el recetario: muestra la transmisión del texto, las fuentes, la estructura y contenido de la obra; también expone algunas consideraciones acerca de los destinatarios de la obra; del lenguaje en el que está escrita; de la estructura y el estilo de las recetas; por último, presenta los productos que, a mi parecer, constituyen “Algunos ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*”: el garo, la miel, la sal, la pimienta, el aceite, el vino y el vinagre, el trigo y el pan.

En la tercera y última parte de la tesis, titulada *MÁS ALLÁ DE LA COCINA*, muestro las correlaciones que existen entre la alimentación y otros dos temas con los cuales está íntimamente vinculada: la salud y la cultura.

De manera complementaria, ofrezco cuatro anexos: una tabla de equivalencias de monedas, pesos y medidas, con el propósito de facilitar al lector el hacerse una idea de las cantidades y de las proporciones que implican las recetas apicianas, dado que en su traducción he optado por mantener los pesos y medidas en sus términos originales, sin convertirlos a los equivalentes actuales, porque no pretendo realizar aquí una adaptación de las recetas antiguas a la cocina moderna; una tabla de concordancias entre las recetas del *De re coquinaria*, según las ediciones más recientes de la obra; un índice de algunos ingredientes fundamentales, a fin de valorar la incidencia que estos productos tienen en *La cocina de Apicio*, y un glosario de las hierbas y especias empleadas en las recetas que he traducido a lo largo de la tesis.

Por último, debo decir que para la elaboración de mi tesis he seguido el texto establecido por Jacques André, —Paris, Les Belles Lettres (Collection des Universités de France), 1974—; su edición, de corte conservacionista, busca reproducir el latín propio de



los siglos IV y V de nuestra era, pero también un latín que, como se verá más adelante, puede llamarse técnico. No obstante, también tuve a la vista y comparé continuamente otras ediciones: la de Milham (Teubner, 1969) y las más recientes de Gómez I Pallarès (Fundació Bernat Metge, 1990), y Grocock y Grainger (Prospects Books, 2006).<sup>1</sup>

Una vez hechas estas consideraciones, no me resta más que agradecer a mi asesora, Amparo Gaos; a mis tutores, Patricia Villaseñor y Pedro Tapia; a mis sinodales, José Tapia y Carlos Zesati, su minuciosa lectura, sus sabias correcciones, sus agudos comentarios, que, sin duda, contribuyeron a enriquecer y a mejorar mi tesis. Desde luego, asumo la responsabilidad de los errores que, no obstante las numerosas revisiones, aún puedan encontrarse en la tesis.

También quiero agradecer a mi amigo José Molina, la generosa ayuda en la traducción de varios pasajes en griego, citados en las notas del capítulo *Alimentación y salud*; a Carlos Azcoytia, la revisión del *Glosario de hierbas y especias en La cocina de Apicio*; a todo el personal de la Biblioteca Rubén Bonifaz Nuño, y, en especial, a José Luís Martínez, Carolina González, Luz María Cortés y Claudia Perches, la valiosa colaboración para localizar y obtener toda clase de material bibliográfico; a Aurelia Vargas, directora del Instituto de Investigaciones Filológicas de nuestra Universidad Nacional Autónoma de México, el apoyo humano y administrativo que me brindó para concluir con éxito esta tesis.

---

<sup>1</sup> Esta edición la conocí cuando ya estaba terminando la tesis. Constaté, entonces, varias coincidencias entre el enfoque de estos autores y el mío propio, por ejemplo, en lo referente a los antecedentes en materia de literatura culinaria; en las posibles equivalencias entre el latín del *De re coquinaria* (concebido como lenguaje especializado de una profesión) y la terminología culinaria actual, y en el manejo de la obra, paradigmática por cierto, de Josep Herman, *El latín vulgar*, para explicar las peculiaridades de la lengua del recetario apiciano.

## PRIMERA PARTE: ANTECEDENTES

### 1. El autor y su tiempo

Por tradición, el nombre de Apicio siempre ha estado asociado al compendio de recetas conocido como *De re coquinaria*; sin embargo, no es fácil determinar con certeza quién fue el autor de dicha obra.

La mayoría de los testimonios literarios que conservamos atribuyen su autoría a Marco Gavio Apicio, que vivió en el siglo I de nuestra era, pues, según dice Ateneo, “nació bajo el tiempo de Tiberio, cierto varón de nombre Apicio”,<sup>1</sup> el cual se dio a conocer para la posteridad tanto por las enormes sumas de dinero que gastó en satisfacer sus excentricidades y sus caprichos gastronómicos, como por sus invenciones culinarias.<sup>2</sup> Muchas de éstas, en especial una enorme variedad de salsas,<sup>3</sup> se cree que las plasmó en uno o varios libros de cocina: estos escritos tal vez habrían constituido el

---

<sup>1</sup> Ath., 1, 7 a: ἐγένετο δὲ κατὰ τοὺς Τιβερίου χρόνους ἀνὴρ τις Ἀπίκιος.

<sup>2</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 8, 77, 209: *adhibetur et ars iecori feminarum sicut anserum, inventum M. Apici*, “también se aplica, invento de Marco Apicio, la técnica de rellenar los hígados de las hembras [*sc.* cerdas] así como de los patos”; 10, 68, 133: *Phoenicopteri linguam praecipui saporis esse Apicius docuit*, “Apicio enseñó que la lengua del flamenco tiene un sabor excepcional”.

<sup>3</sup> Cfr. los *testimonia* citados en la edición de André (Les Belles Lettres, 1974): Tert., *De anim.*, 33: *condimentis Apicianis* (“con condimentos apicianos”); Hieron., *Adu. Iou.*, 1, 40: *iura Apici* (“las salsas de Apicio”); *Mythogr.* 2, 225: *Apicius [...] qui de condituris multa scripsit* (“Apicio [...] quien escribió muchas cosas acerca de las especias”); *Scol.* Juvenal, 4, 23: *Apicius [...] qui scripsit de iuscellis* (“Apicio [...] quien escribió acerca de los caldillos”); *Scol. Querolus*, p. 22, 17: *de condituris multa scripsit* (“acerca de las especias muchas cosas escribió”).

punto de partida, y quizá el núcleo primigenio de los diez libros que hoy conservamos bajo la denominación de *De re coquinaria*.<sup>4</sup>

Ateneo también refiere que, a causa de Apicio, “muchas clases de pasteles se llaman apicianos”;<sup>5</sup> mientras que Plinio cuenta que fue el inventor del célebre garo:

Marco Apicio, un genio nato para toda clase de lujos, juzgó excelente matarlos [sc. a los salmonetes] en el garo de los socios —pues esa cosa también encontró su nombre—, y hallar el *allec* a partir del hígado de esos peces.<sup>6</sup>

No obstante las referencias de escritores como Plinio,<sup>7</sup> Séneca,<sup>8</sup> Marcial,<sup>9</sup> Juvenal<sup>10</sup> y Tácito,<sup>11</sup> entre otros, no nos bastan para conocer bien la vida de Marco Gavio Apicio, y los datos biográficos que tenemos acerca de él son insuficientes y polémicos.

Sin duda, este personaje constituye un fiel reflejo de la época histórica que le tocó vivir: el principado del sucesor de Augusto, Tiberio, cuyo mandato se extendió del año 14 al 37 d. C., y se caracterizó tanto por sus excesos como por su crueldad. Es bien

---

<sup>4</sup> Este título es dado por los editores a partir del siglo XV, ya que los manuscritos carecen de él. Cfr. Brandt, Milham, André, Soverini, Gómez I Pallarès.

<sup>5</sup> Ath., 1, 7 a: ἀφ’ οὗ πλακούντων γένη πολλά Ἀπίκια ὀνομάζεται.

<sup>6</sup> El *allec* era una salsa similar al garo, pero más barata y espesa, cfr. pp. 115-116. Plin., *H. N.*, 9, 66: *M. Apicius ad omne luxus ingenium natus in sociorum garo —nam ea quoque res cognomen invenit— necari eos praecellens putavit, atque e iecore eorum allecem excogitare.*

<sup>7</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 8, 77, 209; 9, 30, 66; 10, 68, 133; 19, 41, 137; 19, 41, 143.

<sup>8</sup> Cfr. Sen., *Ep.*, 95, 42; 120, 19, *Vit. Beat.*, 11, 4; *Cons. Helv.*, 10, 8-9.

<sup>9</sup> Cfr. Mart., 2, 69, 3; 2, 89, 5; 3, 22, 5; 10, 73, 4.

<sup>10</sup> Cfr. Juv., *S.*, 4, 22-23; 11, 2.

<sup>11</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 4, 1, 2.

conocido que, después de haber asumido el poder, con ciertas o fingidas reticencias,<sup>12</sup> su gobierno estuvo marcado por el terror y por la muerte: proliferaron las acusaciones de lesa majestad,<sup>13</sup> abundaron las delaciones y, con ello, se multiplicaron los suplicios y los asesinatos de todos aquellos que osaran censurar al príncipe, cuestionar sus actos, u obstaculizar, de alguna forma, el ejercicio de su poder tiránico y absoluto.<sup>14</sup>

Paralelamente, el prefecto de la guardia pretoriana, Lucio Elio Sejano, fue ganando cada vez mayor influencia en el ánimo del emperador hasta situarse como el hombre de absoluta confianza de Tiberio, quien en el año 26, a instancias del propio Sejano,<sup>15</sup> abandona definitivamente Roma y se retira a la *Villa Iovis*, en la isla de Capri,<sup>16</sup> dejando el gobierno del Imperio en manos del prefecto pretorio.

Sin embargo, el hecho que marca de manera inequívoca la ruina definitiva del príncipe y de su gobierno es la muerte de Livia, su madre, acaecida en el año 29.<sup>17</sup>

---

<sup>12</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 1, 11, 1-2.

<sup>13</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 1, 72, 2: *legem maiestatis reduxerat*, “había puesto nuevamente en vigor las ley de majestad” (trad. José Tapia Zúñiga); Grimal, *El imperio romano*, p. 123: “la ‘ley de majestad’ databa de los tiempos de la República y que en su origen concernía a los crímenes de alta traición, pero ahora era utilizada para castigar los escritos sediciosos, en especial los que circulaban entre el público y denunciaban la crueldad, el orgullo de Tiberio y sus disensiones con Livia”.

<sup>14</sup> En el año 19, murió repentinamente Germánico, sobrino e hijo adoptivo de Tiberio, a quien éste había enviado a Oriente bajo el pretexto de restablecer el dominio romano sobre Armenia, pero con la velada intención de deshacerse de él, al dejarlo expuesto a engaños y accidentes, como deja entrever Tácito (*Ann.*, 2, 5, 1). Entonces, el emperador se vio envuelto en las sospechas, promovidas por Agripina, la esposa del difunto, de que él mismo había ordenado envenenar a Germánico, por el temor de que éste le arrebatara el poder, a causa del afecto que el pueblo le tenía y de sus triunfos militares. Desde este momento, el odio del príncipe guiará de manera implacable y cruel la persecución contra la viuda y los descendientes de Germánico, y no cesará hasta lograr la muerte de todos ellos (Suet., *Tib.*, 52).

<sup>15</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 4, 41, 1: [*Seianus*] *huc flexit ut Tiberium ad uitam procul Roma amoenis locis degendam impelleret*, “[Sejano] tomó la decisión de persuadir a Tiberio a que viviera lejos de Roma, en lugares amenos” (trad. José Tapia Zúñiga). También, 4, 57, 1.

<sup>16</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 4, 67, 1-2.

<sup>17</sup> Cfr. Suet., *Tib.*, 51; Tac., *Ann.*, 5, 1-2.

Refiere Tácito que “a partir de aquel momento la tiranía fue violenta y agobiante”,<sup>18</sup> y la personalidad sanguinaria de Tiberio se manifestó sin límites: condenó a Agripina al exilio, donde pereció, y declaró enemigos públicos a dos de sus hijos, Nerón y Druso, a quienes hizo morir de inanición;<sup>19</sup> asimismo, mandó ejecutar al mismo Sejano,<sup>20</sup> y persiguió y asesinó de manera atroz a muchos de sus familiares y amigos.<sup>21</sup>

Después de veintitrés años en el poder,<sup>22</sup> y a los setenta y siete años de edad, Tiberio acabó sus días asesinado por asfixia, según unos,<sup>23</sup> o envenenado por el propio Calígula,<sup>24</sup> en opinión de otros.<sup>25</sup> Su muerte, en el 37 d. C., marcó el fin de un mandato caracterizado por los contrastes, por ciertos momentos de luz, pero muchos más de sombras, pues, como refiere Tácito de Tiberio: “él mismo, una mezcla de bien y de mal, mientras vivió su madre; fue de una execrable crueldad, pero ocultando sus vicios, mientras amó o temió a Sejano”.<sup>26</sup> En efecto, este personaje tuvo enorme y perniciosa

---

<sup>18</sup> Tac., *Ann.*, 5, 3, 1: *ex eo praerupta iam et urgens dominatio* (trad. José Tapia Zúñiga).

<sup>19</sup> Cfr. Suet., *Tib.*, 53-54.

<sup>20</sup> Cfr. Suet., *Tib.*, 55.

<sup>21</sup> Cfr. Suet., *Tib.*, 55; Tac., *Ann.*, 6, 9, 1-2.

<sup>22</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 6, 51, 2.

<sup>23</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 6, 50, 5.

<sup>24</sup> Calígula, sobrino nieto de Tiberio, fue el sucesor de éste. Aunque, como Nerón y Druso, también hijo del matrimonio de Germánico y Agripina, supo librarse del odio del emperador, pues siempre mostró total indiferencia ante las desgracias de los suyos. Pasados sus veinte años (en el año 32 d. C.), fue llamado por Tiberio a Capri (Suet., *Calig.*, 10), donde éste se entregaba no sólo a la literatura y a la oratoria (Suet., *Tib.*, 70), sino a todo tipo de vicios y depravaciones; una vez allí, se volvió el compañero favorito de las perversiones del ya anciano príncipe, quien con ironía se jactaba de “que él mismo criaba una víbora para el pueblo romano” (Suet., *Calig.*, 11: *et se natricem [serpentis id genus] P. R. [...] educare*).

<sup>25</sup> Cfr. Suet., *Calig.*, 73.

<sup>26</sup> Tac., *Ann.*, 6, 51, 3: *idem inter bona malaque mixtus incolumi matre; instabilis saevitia, sed obtectis libidinibus, dum Seianum dilexit timuitue* (trad. José Tapia Zúñiga).

influencia en su época, gracias a la absoluta potestad que tuvo sobre la persona y el gobierno de Tiberio.

Lucio Elio Sejano nació hacia el año 20 a. C. y murió en el año 31 d. C., y resulta un elemento clave para establecer la fecha del nacimiento de Apicio, dado que, en el libro cuarto de sus *Anales*, Tácito menciona que el prefecto pretorio, Elio Sejano,<sup>27</sup> en su primera juventud, vendió su cuerpo por dinero a Apicio,<sup>28</sup> quien, como es sabido, se distinguió por su riqueza y su prodigalidad, y quien, sin duda, formó parte del corrupto círculo de los allegados al poder; en especial, se tiene noticia de su amistad con Druso, hijo del propio Tiberio.<sup>29</sup>

A partir de esta referencia, usualmente se fija el natalicio de Apicio alrededor del año 25 a. C., pues se presume que debió ser unos años mayor que Sejano, pero se desconoce por completo la fecha de su muerte, la cual tal vez pudo ocurrir en los últimos años del principado de Tiberio. Se dice que fue enorme su fortuna —*πλουσιώτατος τροφητής*, riquísimo voluptuoso, lo llama Ateneo—,<sup>30</sup> y que ésta resultó no sólo insuficiente para costear sus excesos, sino más perniciosa que cualquiera de ellos. Al respecto, Séneca relata que Apicio disputó y perdió un salmonete de gran tamaño, que el propio Tiberio vendió en la extraordinaria suma de cinco mil sestercios; la anécdota, paradigma de la gula y del despilfarro, es la siguiente:

---

<sup>27</sup> Acerca del retrato de Elio Sejano que Tácito dibuja, resulta muy esclarecedor el artículo de José Tapia Zúñiga, “Tácito, *Ann.*, IV, I: el retrato de Elio Sejano”, *Nova tellus*, 22, 2, 2004, pp. 67-79.

<sup>28</sup> Cfr. Tac., *Ann.*, 4, 1, 2: *et prima iuuenta [...] Apicio diuiti et prodigo stuprum ueno dedisse*, “y en su primera juventud [...] había vendido torpes favores a Apicio, un rico derrochador” (trad. José Tapia Zúñiga).

<sup>29</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 19, 41, 137; Sen., *Ep.*, 95, 42; Tac., *Ann.*, 4, 1, 2.

<sup>30</sup> Ath., 1, 7 a.

Un salmonete de enorme figura —¿por qué no agrego también el peso y provocho la gula de algunos? Decían que su peso fue de cuatro libras y media— envió Tiberio para sí mismo, cuando había ordenado que fuera llevado al mercado y vendido: “Amigos, —dijo— me engañan todas las cosas, si ese salmonete no lo comprará o Apicio o Publio Octavio”. Su conjetura progresó más allá de lo esperado: fueron licitados, venció Octavio, y obtuvo enorme gloria entre los suyos, cuando había comprado, en cinco mil sestercios, el pez que el César había vendido, para que ni siquiera Apicio lo comprara.<sup>31</sup>

El mismo Séneca también nos ha conservado una descripción detallada de los pormenores que rodearon la muerte de Apicio, quien prefirió quitarse la vida antes que dejar insatisfechas sus inmoderadas apetencias:

Quando había arrojado millones de sestercios a la cocina; cuando había consumido en cada uno de sus festines una gran cantidad de los donativos de los príncipes y un enorme tributo del Capitolio; como estaba oprimido por las deudas, entonces, obligado, por vez primera inspeccionó sus cuentas. Contó que le sobrarían cien mil sestercios, y como si fuera a vivir en el hambre más extrema, si viviese con cien mil sestercios, finalizó su vida con veneno. ¡Cuánto era el lujo, para quien cien mil sestercios fue indigencia! Anda ahora, y piensa que la moderación importa para el asunto del dinero y no del ánimo. ¡Alguien se asustó con cien mil sestercios —lo que otros ruegan—, y huyó con veneno! En verdad, para aquel hombre de mente tan depravada su última bebida fue la más saludable. Comía y bebía venenos entonces, cuando no sólo se deleitaba con sus inmensas comidas, sino que se gloriaba de ellas, cuando ostentaba sus vicios, cuando convertía a la ciudadanía a su lujo, cuando seducía a la juventud a imitarlo.<sup>32</sup>

---

<sup>31</sup> Sen., *Ep.*, 95, 42: *Mullum ingentis formae —quare autem non pondus adicio et aliquorum gulam inrito? quattuor pondo et selibram fuisse aiebant— Tiberius Caesar missum sibi cum in macellum deferri et venire iussisset, 'amici,' inquit 'omnia me fallunt nisi istum mullum aut Apicius emerit aut P. Octavius'. Ultra spem illi coniectura processit: liciti sunt, vicit Octavius et ingentem consecutus est inter suos gloriam, cum quinque sestertiis emisset piscem quem Caesar vendiderat, ne Apicius quidem emerat. Cfr. Anexo A. Equivalencia de monedas, pesos y medidas.*

<sup>32</sup> Sen., *Cons. Helv.*, 10, 9-10: *Cum sestertium milliens in culinam coniecisset, cum tot congiaria principium et ingens Capitolii vectigal singulis comisationibus exsorpisset, aere alieno oppressus rationes suas tunc primum coactus inspexit. Superfuturum sibi sestertium centiens computavit et velut in ultima fame victurus, si in sestertio centiens vixisset, veneno vitam finivit. Quanta luxuria erat, cui centiens sestertium egestas fuit! I nunc et puta pecuniae modum ad rem pertinere, non animi. Sestertium centiens aliquis extimuit et, quod alii voto petunt, veneno fugit! Illi vero tam pravae mentis homini ultima potio saluberrima fuit. Tunc venena edebat bibebatque, cum immensis epulis non delectaretur tantum, sed gloriaretur, cum vitia sua ostentaret, cum civitatem in luxuriam suam converteret, cum iuventutem ad imitationem sui sollicitaret.*

Esta condena encuentra eco en la brevedad de Marcial, quien describe ese acontecimiento en uno de sus epigramas, donde cinco versos le bastan para delinear por entero la situación:

Ya habías dado, Apicio, dos veces tres mil sestercios a tu vientre, pero aún tenías bastante. Tú, no pudiendo tolerar tener hambre y sed, introdujiste veneno en la última bebida. Nada fue hecho por ti, Apicio, de manera más golosa.<sup>33</sup>

Sin duda, el poeta se inspira en la figura histórica y en el hecho real de la muerte de Apicio para la composición de este epigrama, pero también se sirve de manera simbólica del nombre de Apicio,<sup>34</sup> bajo cuya denominación se advierte un término genérico para referirse a cierto tipo humano: el sibarita. En ese mismo sentido, en sus *Sátiras*, Juvenal exclama: “¿Pues qué acoge el vulgo con mayor carcajada que un Apicio pobre?”<sup>35</sup>

Muy pronto, su nombre también pasó a representar de manera emblemática el arquetipo de la gula y otros defectos nocivos para la sociedad:

vivió en nuestro tiempo Apicio, quien, en aquella urbe, de la cual otrora los filósofos fueron obligados a salir como corruptores de la juventud, profesando la ciencia de la taberna infectó la época con su enseñanza.<sup>36</sup>

---

<sup>33</sup> Mart., 3, 22: *Dederas, Apici, bis trecenties uentri, / sed adhuc supererat centies tibi laxum. / Hoc tu grauatius ut famem et sitim ferre, / summa uenenum potione perduxti. / Nihil est, Apici, tibi gulosius factum.*

<sup>34</sup> A pesar de que incluir hechos de actualidad entre los temas de sus composiciones es una característica de la poesía de Marcial y, en gran medida, una de las exigencias propias del género, el poeta es fiel a su norma de disculpar a las personas, pero denunciar sus vicios (10, 33, 10); por ello, en la mayoría de los epigramas donde despliega su sarcasmo mordaz, emplea nombres ficticios para referirse a los individuos (7, 12, 3-4).

<sup>35</sup> Juv., S., 11, 2-3: *Quid enim maiore cachinno/ excipitur uulgi quam pauper Apicius?* (trad. Roberto Heredia); cfr. también, 4, 22-24.

<sup>36</sup> Sen., *Cons. Helv.*, 10, 8: *Apicius nostra memoria vixit, qui in ea urbe, ex qua aliquando philosophi velut corruptores iuventutis abire iussi sunt, scientiam popinae professus disciplina sua saeculum infecit.*



El uso metonímico del término “Apicio” constituye el punto de partida de la transformación semántica que posteriormente sufrirá dicho vocablo. Para la primera mitad del siglo III de nuestra era, la palabra latina *Apicius* se empleaba para designar tanto al gastrónomo como al cocinero en general, según se advierte en el siguiente pasaje de Tertuliano:

¿Qué hay de nuevo, si de alguna manera la disciplina pone el nombre a sus seguidores a partir del maestro? ¿Acaso los filósofos platónicos, los epicúreos y los pitagóricos no toman su nombre del de sus fundadores? ¿No de la misma manera los médicos, del de Erasístrato y los gramáticos, del de Aristarco, e incluso los cocineros del de Apicio?<sup>37</sup>

Ya en la antigüedad, los textos culinarios compilados bajo la real o supuesta autoría apiciano gozaron de enorme popularidad y de amplia aceptación, como se aprecia en el pasaje de la *Historia Augusta*, donde se lee que Elio Vero,<sup>38</sup> hijo adoptivo del emperador Adriano, “siempre tenía en su lecho los relatos de Celio Apicio”,<sup>39</sup> como libro de cabecera. Igualmente, San Jerónimo, hacia el año 385 de la época cristiana, dice de sus contemporáneos que llevaban “el Apicio siempre en las manos”,<sup>40</sup> afirmación que una vez más pone en evidencia no sólo que dichos escritos fueron una obra

---

<sup>37</sup> Tert., *Apol.*, 3, 6: *Quid noui, si aliqua disciplina de magistro cognomentum sectatoribus suis inducit? Nonne philosophi de auctoribus suis nuncupantur Platonici, Epicurei, Pythagorici? aequae medici ab Erasistrato et grammatici ab Aristarco, coqui etiam ab Apicio?*

<sup>38</sup> Elio Vero fue hijo de Lucio Ceionio Cómodo Vero (ca. 100-137 d. C.), quien, quizá hijo natural de Adriano, fue adoptado por este emperador en el año 136 de nuestra era. Sin embargo, el príncipe murió en diciembre del año siguiente, lo cual hizo que Adriano tuviera que asegurar nuevamente su sucesión. Entonces, el ya anciano emperador adoptó a quien sería conocido como Antonino Pío, con la condición de que éste a su vez adoptara al hijo de siete años de Lucio Ceionio Cómodo: Lucio Elio Vero, el cual, al igual que su padre, murió joven, en el año 169. No obstante, alcanzó a gobernar, al menos nominalmente, junto a Marco Aurelio, durante el período que va del 161 hasta la fecha de su muerte. Cfr. Grimal, *El imperio romano*, p. 143.

<sup>39</sup> Spart., *Ael.*, 5, 9: *Apicii Caecilii relata [...] in lecto semper habuisse.*

<sup>40</sup> Hier., *Ep.*, 33, 3: [...] *Apicius semper in manibus.*

sumamente leída, sino que, con el correr de los años, “Apicio” de manera metonímica pasó a ser la designación de la obra misma.

Así pues, *Apicius* se transforma de un nombre propio en un sustantivo común que alude, por antonomasia, no sólo al sibarita, al *gourmet* o al cocinero, sino también al manual de cocina o recetario, es decir, se convierte en la designación colectiva de todo un género literario: el de los tratados en materia culinaria.<sup>41</sup>

El nombre de Apicio devino símbolo tanto de grandeza como de decadencia, mientras que para algunos representa la cúspide del exotismo y del refinamiento, para otros es un testimonio inequívoco del exceso y de la degradación de la cocina, y, en consecuencia, de la cultura, no sólo de la Roma imperial, sino de épocas posteriores. De hecho, incluso en el siglo VII de nuestra era, la importancia de su figura para la gastronomía todavía era tan ampliamente reconocida como lo era su perversión moral; Isidoro de Sevilla afirma que

el primero que compuso el aparato culinario fue un cierto Apicio, quien, en ello, habiendo dilapidado sus bienes, pereció por muerte voluntaria; y merecidamente, porque aquel que sirve a la gula y a la voracidad mata tanto el alma como el cuerpo.<sup>42</sup>

En suma, resulta difícil atribuir a Marco Gavio Apicio la autoría exclusiva del *De re coquinaria*, pero es innegable que su legendaria figura supo trascender los límites entre la historia y la ficción: su capacidad creativa y su ingenio encontraron un terreno fértil donde desarrollarse en el principado de Tiberio. Por una parte, porque el propio

---

<sup>41</sup> Cfr. el capítulo 3: “Literatura técnica, literatura culinaria y *De re coquinaria*”, pp. 23-34.

<sup>42</sup> Isid., *Orig.*, 20, 1: *Coquinae apparatus Apicius quidam primum composuit, qui in eo absumptis bonis morte voluntaria periit; et merito, quia is, qui gulae atque edacitati servit, et animam et corpus interficit.*

emperador fue tenido por un icono de la voluptuosidad, y él mismo se encargó de promover el derroche y la extravagancia entre los personajes allegados a él, como fue Apicio. Por la otra, porque, durante su mandato, el comercio tuvo un auge importante, impulsado tanto por la consolidación de los límites del imperio como por el enorme poder adquisitivo que lograron tener algunos patricios y ciertos libertos de la época.

Todos éstos fueron factores que hicieron posible el crecimiento de la fama de Apicio, como gastrónomo y sibarita, no sólo por sus invenciones culinarias, sino también por los miles de sestercios que gastó en sus banquetes, los cuales incluyeron productos provenientes de todos los rincones del imperio: frescas ostras del Lucrino, gallinas pintadas de Numidia o langostinos gigantes de Libia; garo de los socios y especias de la India, para sazonar estos manjares, y, para acompañarlos, blancos panes de Alejandría y pingües dátiles de Siria, entre otras delicias exóticas.

Para concluir, podemos decir que, tanto por sus recetas como por su extravagante conducta, Apicio se forjó un lugar excepcional en la historia social y alimentaria de la civilización romana de la antigüedad, por lo que su nombre, empleado como indiscutible recurso de autoridad, permaneció firmemente unido a la materia culinaria, esto es, a la *res coquinaria*.

## 2. La época de redacción de la obra

Si aceptamos como ciertos los testimonios ya mencionados acerca de que Marco Gavio Apicio escribió muchas de sus invenciones culinarias y, en especial, una obrita dedicada a las salsas y a los condimentos, podemos afirmar que esos escritos probablemente sirvieron de base para la obra que hoy en día conocemos con el título de *De re coquinaria*.

El *De re coquinaria* representa el único *corpus* culinario latino que poseemos, el cual se fue configurando a lo largo de, por lo menos, cuatro siglos. Este *corpus* se formó a partir de los escritos apicianos, considerados el núcleo primigenio, al cual fueron añadidos otros textos por diversos cocineros, redactores o compiladores anónimos, quienes siempre mantuvieron el apelativo de Apicio al frente del conjunto de recetas.<sup>1</sup>

Dice Gómez I Pallarès (1990), editor catalán del *De re coquinaria*:

a un primer núcleo del siglo I d. C. (que se puede localizar, al menos, en las recetas de los libros IX y X y en algunas de los libros IV y V), se van añadiendo, pensamos que a modo de un fichero de cocina, recetas de fuentes distintas y con finalidades diversas.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Cfr. Milham, “Toward a Stemma”, p. 261. Gómez I Pallarès, “La transmisión textual”, p. 175.

<sup>2</sup> Gómez I Pallarès, “La transmisión textual”, p. 176.

A partir de la publicación del trabajo de Brandt (1927),<sup>3</sup> quien afirma la existencia de una obra, hoy perdida, titulada *De condituris* y atribuida a Marco Gavio Apicio, al momento prevalece, entre editores y estudiosos del tema, cierto consenso acerca de que dicha obra —incorporada fuera en su totalidad, fuera parcialmente— habría servido de punto de partida para el *De re coquinaria* tal y como lo conservamos en nuestros días. Más aún, en opinión de Brandt, es posible reconocer que al menos 138 recetas, dedicadas a la preparación de salsas, ubicadas ahora en el libro diez (consagrado por entero a las salsas para acompañar pescados), originalmente habrían pertenecido al *De condituris* apiciano.<sup>4</sup>

Por su parte, André (1974) sostiene la hipótesis de que Apicio habría escrito una o varias obritas en materia gastronómica: una, casi a modo de listas de ingredientes, dedicada a las salsas y a los condimentos, y otra que proporcionaría las recetas completas para elaborar ciertos platillos.<sup>5</sup> Estos escritos constituirían el núcleo original del libro que hoy nos ha llegado, al cual se le fueron incorporando nuevas recetas, algunas de ellas fácilmente atribuibles a años posteriores al siglo I, pues sus títulos llevan el nombre de emperadores, como Cómodo (180-192 d. C.),<sup>6</sup>

---

<sup>3</sup> Brandt, *Untersuchungen zum Römischen Kochbuche*, 1927, en André, “Introduction”, *Apicius*, p. x.

<sup>4</sup> Brandt, p. 101, en André, “Introduction”, *Apicius*, pp. xi-xii.

<sup>5</sup> André, “Introduction”, *Apicius*, p. x.

<sup>6</sup> Las fechas que aparecen entre paréntesis, a continuación del nombre de los emperadores citados, corresponden a los años de su gobierno. Cfr. Apic., V, iv, 4: *Conchicla Commodiana*.

Heliogábalo (218-222 d. C.)<sup>7</sup> o Juliano, tal vez Juliano el Apóstata, aclamado como emperador en 360 d. C.<sup>8</sup>

En ese mismo sentido, también Soverini (1977)<sup>9</sup> afirma que Apicio habría compuesto dos obras en materia culinaria: la primera, hoy perdida, habría sido un recetario más o menos amplio, cuyo título ignoramos;<sup>10</sup> la segunda, más breve y específica, se habría titulado *De condituris*. En su opinión, a partir de estos escritos apicianos, gracias a las sucesivas reelaboraciones y reediciones que sufrieron, se fue constituyendo la obra que hacia el siglo IV apareció editada como un *corpus* de recetas, bajo el título *De re coquinaria*, la cual habría sido enriquecida “con otras recetas (sobre todo dietéticas y médicas) tomadas de fuentes griegas y romanas”.<sup>11</sup>

Entre los testimonios literarios que dan fundamento para pensar en la existencia de ciertos escritos de cuño apiciano, resultan significativas las referencias que nos proporciona la *Historia Augusta*. Haciendo a un lado las diferencias temáticas, la *Historia Augusta* presenta similitudes con el *De re coquinaria* al menos en tres aspectos: primero, la época cuando cada uno de estos compendios alcanza su redacción definitiva, es decir, la forma como hoy los conocemos; segundo, el carácter de ambos

---

<sup>7</sup> Cfr. Apic., VI, ix, 11.

<sup>8</sup> Cfr. Apic., V, i, 1: *Pultes Iulianae*.

<sup>9</sup> Soverini, “Note su *Ael. Spart.*, *Ael.*, 5, 9 e sui rapporti tra la *Historia Augusta* e Apicio”, 1977.

<sup>10</sup> Según Díaz y Díaz (p. 64), se habría titulado *Artis magiricae libri decem*.

<sup>11</sup> Soverini, p. 245, nota 1: “con altre ricette (soprattutto dietetiche e mediche) tratte da fonti greche e romane”.

textos, pues los dos resultan un *corpus* escrito en latín más que una obra de autor;<sup>12</sup> por último, uno y otro libro constituyen un ejemplo del trabajo de reelaboración literaria a partir de un núcleo originario preexistente.

En la *Historia Augusta*, el nombre de Apicio aparece mencionado en cuatro ocasiones: una, en la vida de Elio Vero, supuestamente escrita por Elio Espartiano (*Ael.*, 5, 9), y tres, en la de Heliogábalo (*Elag.*, 18, 4; 20, 5; 24, 3), cuyo autor sería Elio Lampridio. En esta última biografía abundan las descripciones del ámbito culinario, las cuales en ciertos casos muestran una vinculación con las recetas del *De re coquinaria*; de hecho, algunos estudiosos han llegado a pensar que el redactor de esta biografía tuvo en frente los escritos de Apicio, en los cuales se habría inspirado para darle verosimilitud a su relato, sobre todo en lo que respecta a la afición del emperador por la comida suntuosa.<sup>13</sup> No obstante, es preciso tomar con cautela estas posibles correspondencias entre la *Historia Augusta* y el *De re coquinaria*, pues detrás de las citas a Apicio casi siempre se encuentra, más que una referencia concreta al personaje, una alusión al “ejemplo típico del lujo y de la prodigalidad desenfrenada”.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> En el caso de la *Historia Augusta*, varios estudiosos de la obra suponen que, en efecto, fue compuesta por un único autor, bajo seis nombres diferentes: *Aelius Spartianus*, *Iulius Capitolinus*, *Vulcacius Gallicanus*, *Aelius Lampridius*, *Trebellius Pollio*, *Flavius Vopiscus Syracusius*.

<sup>13</sup> Para conocer más a fondo el problema de la relación entre la *Historia Augusta* y el *De re coquinaria*, véase el artículo de Alföldi-Rosenbaum, “Apicius, *De re coquinaria* and the *Vita Heliogabali*”, *Bonner Historia Augusta Colloquium 1970*, Bonn, 1972, y el ya mencionado de Soverini, quien a su vez discute las propuestas de Condorelli, *Aspetti della vita quotidiana a Roma e tendenze letterarie nella HA*, Messina, 1965.

<sup>14</sup> Soverini, p. 245: “esempio tipico di lusso e prodigalità sfrenata”.

En consecuencia, a partir de los pasajes ya mencionados de la *Historia Augusta* y de San Jerónimo,<sup>15</sup> podemos concluir que el siglo II es el límite más temprano para pensar en que el recetario ya circulaba como una obra publicada, y que el término *ad quem* sería las postrimerías del siglo IV.

Más aún, ciertos autores consideran que, tanto por el lenguaje como por las alusiones internas, la redacción definitiva del *De re coquinaria* debe situarse en el siglo V de nuestra era, y como muy temprano en el siglo III.<sup>16</sup>

Llegados a este punto, cabe preguntarse por qué cesó el proceso de gestación de este *corpus* precisamente hacia finales del siglo IV, es decir, por qué se decidió —si es que puede decirse “se decidió”— poner punto final a la compilación de la obra, y por qué el interés por conservar y transmitir este libro por escrito. Para responder a estas interrogantes me parece necesario presentar ciertos aspectos históricos, sociales y culturales propios de la época de la cual proviene la redacción del *De re coquinaria*, que hoy conocemos.

Me parece muy acertada la afirmación que hace Peter Brown, en *El mundo de la antigüedad tardía*: “para estudiar esta época debemos tener siempre presente la tensión entre cambio y continuidad”.<sup>17</sup> Esta tensión es justamente la que determina la vida política, social y cultural del IV siglo de nuestra era, el cual transcurre en una suerte de movimiento pendular que oscila entre dos polos opuestos: entre el sentimiento de pertenencia al Imperio romano y el de distanciamiento de él; entre el conservadurismo

---

<sup>15</sup> Acerca de que sus contemporáneos llevaban “el Apicio siempre en las manos”, *Apicius semper in manibus* (Hier., *Ep.*, 33, 3).

<sup>16</sup> Cfr. Baldwin, p. 248.

<sup>17</sup> Brown, *El mundo de la antigüedad tardía*, p. 9.



del mundo pagano y la impregnación, cada vez más significativa, del cristianismo,<sup>18</sup> y, en lo literario, entre la originalidad y la restauración, entre la creación y la recopilación.

Durante el siglo IV, “la iglesia y los bárbaros fueron las fuerzas que, desde el interior y desde el exterior, más intensamente afectaron la vida del imperio”.<sup>19</sup> Sin embargo, el origen del fortalecimiento del asedio de los bárbaros, debe situarse en la llamada “crisis” del siglo III, marcado, en primer término, por una fuerte anarquía militar, por una larga sucesión de emperadores que, puestos y depuestos por los ejércitos, tan sólo ejercían su mando por uno o dos años, en promedio; en segundo, por la admisión, cada vez más frecuente y en mayor número, de bárbaros y mercenarios al ejército romano.

Por consiguiente, llegamos al siglo IV con un Imperio dividido y debilitado a causa tanto de las numerosas guerras y sublevaciones que lo sacuden, como por la expansión del cristianismo que favorece la disolución de los antiguos vínculos religiosos y políticos.

Podemos decir que el siglo IV se inicia con la promulgación, en el 301, del célebre Edicto *De maximis pretiis* de Diocleciano. Este documento, que fijaba un precio máximo para cada mercancía, representa un testimonio del carácter de “racionalización a ultranza” propio del gobierno de este emperador, quien, como buen oficial que era, creyó firmemente en la geometría militar e intentó imponerla en todos los niveles de la

---

<sup>18</sup> Cfr. García Moreno, pp. 161-162.

<sup>19</sup> Maier, p. 100. La idea de un Imperio asolado por “enemigos externos”, los bárbaros, y “enemigos internos”, la disolución moral (para los paganos) y los pecados (para los cristianos), no es nueva ni original de épocas recientes, pues, como bien hace notar Mazzarino (pp. 35-50), San Ambrosio ya hablaba de *hostes extranei* y *hostes domestici*.

vida y de su administración,<sup>20</sup> con el objetivo primordial de restaurar el orden y la gobernabilidad del imperio.<sup>21</sup> Diocleciano indudablemente fue uno de los más grandes reformadores del Imperio romano de la antigüedad tardía, y quizá de todos los tiempos: de hecho, su labor reformadora ha sido comparada con la del mismo Augusto.

Sin embargo, el siglo IV también fue testigo de la confrontación entre dos grandes figuras antagónicas, que de manera simbólica representan la constante oscilación ideológica que caracterizó a esta época: por una parte, Constantino, el primer emperador no sólo en profesar de manera oficial el cristianismo (su conversión acaeció en 312),<sup>22</sup> sino también en firmar un tratado de paz con los bárbaros (en el año 332), con la finalidad de regular su inmigración y su empleo en el ejército, sobre todo en lo que se refiere a la defensa de las fronteras;<sup>23</sup> y, por la otra, Juliano —hombre inquieto y polémico—, llamado el Apóstata por los cristianos, ya que a pesar de haber sido educado en el Cristianismo, intentó restablecer, en todo su brillo y esplendor, la cultura grecorromana, viendo en ello una forma de devolver al Imperio no sólo su “salud”, pues

---

<sup>20</sup> Cfr. Grimal, *El Imperio romano*, p. 206.

<sup>21</sup> Cfr. Piganiol, p. 415.

<sup>22</sup> Cfr. Grimal, *El Imperio romano*, p. 208; Mazarino, p. 40; Brown, *El mundo de la antigüedad tardía*, p. 36-37 y 42, la llama “conversión revolucionaria”; Vogth (p. 124) va más allá, cuando afirma que Constantino “llevó la Iglesia [...] no sólo al reconocimiento, sino a su vinculación al Estado y, desde esta situación, al poder y la riqueza”.

<sup>23</sup> Cfr. Piganiol, p. 428.

consideraba que estaba “enfermo”,<sup>24</sup> sino sus fronteras y su cultura, a fin de darle continuidad al Estado romano.<sup>25</sup>

Finalmente, este mismo siglo IV termina con la muerte, en el año 395, de otra gran figura, Teodosio, quien a su fallecimiento lega el Imperio a sus hijos. “Dos emperadores menores de edad tomaron el poder nominal del estado [...]: en Constantinopla, Arcadio, de 17 años; en Milán, Honorio, de sólo 11”.<sup>26</sup> Tal repartición, que en un principio implicó una división más del poder que del imperio, también supuso “un fuerte ascenso del cristianismo y una decidida presión de los pueblos germánicos”,<sup>27</sup> pero sobre todo constituyó el comienzo de una crisis que culminaría con una de las transformaciones más trascendentes del mundo mediterráneo: la caída del Imperio romano en Occidente, y su pervivencia en Oriente.<sup>28</sup>

A lo largo de esta época se da un renacimiento del paganismo, sobre todo en el terreno literario, como si con ello se quisiera evitar el inminente desmoronamiento del “Imperio romano”, concepto que ya resultaba una entelequia de un pasado un tanto remoto. Para este momento ya sólo “permanece la idea de una ciudad eterna, y un núcleo de paganos es consciente del valor histórico que esto tiene”,<sup>29</sup> y de ahí su búsqueda por revitalizar los valores propios de Roma y de las obras clásicas, como si a

---

<sup>24</sup> Mazarino, p. 40.

<sup>25</sup> Cfr. Grimal, *El Imperio romano*, p. 211. Juliano, entre otras cosas, prohibió a los cristianos dedicarse a la enseñanza, pues a su juicio eran incapaces de enseñar los autores paganos; además, no sólo los excluyó de los empleos públicos, sino también les impuso impuestos excepcionales, cfr. Piganiol, pp. 435-437.

<sup>26</sup> Maier, p. 116.

<sup>27</sup> Codoñer, p. 784.

<sup>28</sup> Cfr. Maier, p. 116.

<sup>29</sup> Codoñer, p. 784.

través del estudio de los cánones literarios clásicos y de la emulación de las virtudes de los antiguos héroes, pudieran encontrar la estabilidad perdida.<sup>30</sup> Sin embargo, paradójicamente, fue el cristianismo “la máxima garantía de la conservación y transmisión cultural grecorromana”,<sup>31</sup> dado que sus líderes supieron hacer compatible la cultura clásica con la nueva fe.

Este renacimiento o renovación de la cultura clásica se explica por varios motivos: en primer lugar, por la persistencia de un sistema educativo basado en la enseñanza retórica, la cual exigía la lectura atenta, y la consiguiente *imitatio* de aquellos textos y autores considerados clásicos —es decir, paradigmáticos— tanto por su forma como por su contenido. En segundo lugar, por la supremacía del neoplatonismo, sumamente difundido entre los intelectuales paganos del siglo IV. Éstos buscaban las respuestas a los cuestionamientos del momento en las enseñanzas heredadas de la época clásica y muy en especial en las del platonismo, de modo que los neoplatónicos se convirtieron en los principales transmisores del legado de la filosofía clásica.<sup>32</sup> Por último, cabe hacer notar que, si bien pretendían la independencia política de Roma, los bárbaros —en sentido estricto ya lo eran la mayoría de los ciudadanos del Imperio, pero, como señala Grimal, ahora tal designación se aplicaba en especial a aquellos que se mantenían rebeldes al modo de vida y a la cultura de los romanos—<sup>33</sup> también anhelaban convertirse en herederos y depositarios de la cultura clásica, como claro emblema de

---

<sup>30</sup> Cfr. Brown, *El mundo de la antigüedad tardía*, p. 40.

<sup>31</sup> García Moreno, p. 162.

<sup>32</sup> Cfr. García Moreno, pp. 162-163.

<sup>33</sup> Cfr. Grimal, *El Imperio romano*, p. 203.

prestigio social, por lo cual las clases dominantes de estos grupos también tuvieron que ver en el afán por compilar y conservar no sólo el saber, sino, además, los usos y costumbres auténticamente romanos.

Este retorno a la cultura clásica se extiende a casi todos los géneros cultivados en la época: en poesía, por ejemplo, figuran Rutilio Namaciano, Claudio Claudiano y Ausonio; en historiografía, Eutropio, Festo y Amiano Marcelino son los autores más connotados. A mi parecer, aquí cabe advertir que paradójicamente tanto los escritores cristianos como los paganos tuvieron un mismo objetivo, aunque sus fines fueron diametralmente distintos. Ambos vieron en sus obras una herramienta de propaganda: los cristianos para demostrar el triunfo irreversible del cristianismo y de su Iglesia; los paganos para avivar el recuerdo del pasado glorioso de Roma, al servicio de la clase dirigente.<sup>34</sup> Otro género que florece en este siglo es el epistolar, aunque las más de las veces tiene escaso valor literario:

los siglos IV y V constituyen la época de las vastas colecciones de cartas, la mayoría de las cuales no son más que fichas exquisitas en las que la clase gobernante del mundo romano computaba las pérdidas y ganancias, totalmente reales, de una continua batalla por los privilegios y la influencia.<sup>35</sup>

Además, las necesidades de la educación de la época dieron lugar, no sólo a la realización de glosas a los grandes poetas clásicos, sino a la propagación de léxicos y gramáticas. Tal es el caso de autores como Donato y Servio, quienes escribieron,

---

<sup>34</sup> Cfr. García Moreno, pp. 166-167.

<sup>35</sup> Brown, *El mundo de la antigüedad tardía*, p. 39.

además de tratados gramaticales, sendos comentarios a ciertas obras de Virgilio.<sup>36</sup> De la misma manera se explica la proliferación de manuales y compendios de carácter técnico, con una doble finalidad: la de transmitir una enseñanza práctica (fácilmente aplicable en la vida cotidiana) y la de conservar los conocimientos heredados, en campos como la agricultura, la veterinaria, la construcción o la milicia, por ejemplo. Con esa misma finalidad, también abundan los manuales médicos centrados en la patología y en la terapia de las enfermedades,<sup>37</sup> así como en formas de medicina popular —a la cual hoy quizá llamaríamos “alternativa” o “naturista”— basadas en el conocimiento empírico de la botánica.<sup>38</sup>

Aquí, en este contexto, es donde el recetario atribuido a Apicio alcanzó su redacción definitiva: ciertamente responde a las exigencias propias de la literatura de su tiempo: compilar, conservar, estudiar y explicar el saber de épocas anteriores, por medio de la confrontación de la tradición literaria del pasado.

En suma, el *De re coquinaria* puede ser considerado

como ejemplo de una actividad de reelaboración de escritos precedentes, desarrollada hacia el final del siglo IV, que conduce a una verdadera y propia reedición de una obra que conserva el nombre del autor originario (incluso si al núcleo primitivo le han sido sobrepuestas ampliaciones, adiciones, sedimentaciones varias), mientras permanece desconocido el del nuevo “editor”.<sup>39</sup>

---

<sup>36</sup> Cfr. Millares Carlo, p. 205.

<sup>37</sup> Por ejemplo, los escritos de Oribasio de Pérgamo, médico y amigo del emperador Juliano, el Apóstata.

<sup>38</sup> Cfr., por ejemplo, la obra *De medicamentis* de Marcelo de Burdeos, también conocido como Marcelo Empírico, quien vivió el final del siglo IV y el comienzo del siglo siguiente, y fue *magister officiorum* en la corte de Teodosio.

<sup>39</sup> Soverini, p. 253, nota 2: “come esempio di un’attività di rielaborazione di scritti precedenti, esplicatasi verso la fine del IV secolo, che porta ad una vera e propria riedizione di un’opera che conserva il nome dell’originario autore (anche se al nucleo primitivo si sono sovrapposti ampliamenti, aggiunte, sedimentazioni varie), mentre rimane sconosciuto quello del nuovo ‘editore’”.

Por consiguiente, la obra que por tradición ha sido atribuida a Apicio —cuyo título es “una *invención* afortunada de uno de los editores del siglo pasado, que no se encuentra en los manuscritos *antiguos*”<sup>40</sup> — no constituye una obra de un solo autor, sino un producto final llamado *De re coquinaria*, distante en tiempo y forma de los escritos que en un principio la originaron.

---

<sup>40</sup> Gómez I Pallarès, “La transmisión textual”, p. 174.

### 3. Literatura técnica, literatura culinaria y el *De re coquinaria*

Según expusimos en los capítulos anteriores, el *De re coquinaria* es una compilación de recetas, que fue configurada a lo largo de varios siglos, quizá a partir de los escritos de Apicio. Sin duda, este compendio no es una obra literaria, sino un libro destinado al uso, para ser empleado en la práctica culinaria: el *De re coquinaria* constituye “un manual de trabajo para cocineros y mayordomos, y por lo tanto representa un lenguaje que es *técnico* y no *literario*”.<sup>1</sup>

Tal vez por ello, este recetario, en general, merece escasa atención en los textos de historia de la literatura latina: en muchos de ellos, ni siquiera es citado; en otros, es tratado de manera muy negativa o sumamente superficial, y en los menos, aparece mencionado bajo el rubro de literatura científica, técnica o especializada. Así, por ejemplo, autores considerados tradicionales en la materia, como Millares Carlo (1950), Bardon (1956), Rostagni (1962), Bayet (1965), Bieler (1965<sup>2</sup>), u otros más recientes, como Della Corte (1990), Hutchinson (1993), Dihle (1994), Morton Braund (2002), ni siquiera proporcionan referencia alguna ni a la persona de Apicio ni al *De re coquinaria*.

Por su parte, aquellos autores que citan la obra apiciana dicen muy poco de ella, y casi siempre de modo peyorativo; por ejemplo, Duff (1964)<sup>2</sup> escribe que

---

<sup>1</sup> Alföldi-Rosenbaum, “Apicius, *De re coquinaria*”, p. 8: “a working manual for cooks and housekeepers, and thus it represents a language that is *technical* and not *literary*”.

<sup>2</sup> A continuación del apellido del autor, entre paréntesis coloco la fecha de la primera edición de la obra en su idioma original; las fichas bibliográficas con los datos completos de las obras se encuentran compiladas en la Bibliografía.



es una compilación [...] escrita de manera pobre y agramatical, aunque entretenida por su impactante variedad en cuanto a los ingredientes y a los modos de aderezar el pescado, la carne y las aves, así como por ciertas recetas ingenuas, como aquella para sacar provecho de la miel: “mezclas dos partes de miel buena con la mala y lo pones a la venta”.<sup>3</sup>

Otros la mencionan de manera superficial, emitiendo más un juicio ético acerca de su supuesto autor que una valoración crítica sobre el contenido del libro. Tal es el caso de Bickel (1987), quien dice:

se conserva un escrito especial sobre arte culinario, *De re coquinaria*, a nombre de Apicio, que, viviendo en tiempos de Tiberio, desempeñó un papel muy odioso, como hombre crápula, en la historia de las costumbres de la época imperial. Por indicios del contenido la obra no se compone antes del siglo tercero.<sup>4</sup>

En esa misma línea, aunque con mayor amplitud, se expresa Paratore (1969), quien considera que entre los tratadistas menores de la época de los Julio-Claudios debe recordarse a

Marco Gavio Apicio [...], personaje de vida infame (fue el corruptor de la juventud de Sejano) y dado a la crápula, de quien Séneca dice que se mató porque, habiendo consumido en las juergas buena parte de su patrimonio, pero habiendo conservado todavía un importante remanente, fue sobrecogido por el terror de la miseria, en cuanto temía no poderse permitir más los golosos banquetes de antaño. De todos

---

<sup>3</sup> Wight Duff, p. 106: “is a compilation [...] poorly and even ungrammatically written, although entertaining for its astounding variety in ingredients and modes of dressing fish, flesh and fowl, as well as for such naïve receipts as that for improving honey: ‘mix two parts of good honey with the bad and put on the market’”.

<sup>4</sup> Bickel, p. 459.

estos autores, ha sido conservada sólo la obra de Apicio [...]. Pero, en la forma con que nos ha llegado, ella conserva quizá sólo el fundamento de su redacción original, porque, desde aquel formulario de cocina que era, ha sufrido continuas reelaboraciones y ampliaciones (que se advierten también en el colorido lingüístico), durante los siglos de la baja latinidad.<sup>5</sup>

Entre los autores que ubican el *De re coquinaria* en el contexto de las obras técnicas latinas, Salemme (1993) pone a Apicio bajo el rubro de “Scrittori tecnici ed eruditi” (“Escritores técnicos y eruditos”) de tiempos de la dinastía Julio-Claudia (14-68 d. C.),<sup>6</sup> y dedica a dicho personaje y a su recetario estas palabras:

De la época de Tiberio es Marco Gavio, apodado Apicio a partir del nombre de un famoso gastrónomo del siglo II a. C. Fue un hombre de estúpida inmoralidad: Séneca refiere que prefirió matarse, cuando se dio cuenta de que había perdido parte de su ingente patrimonio, por el terror de no poder continuar con su vida de crápula. Al parecer, habría escrito un tratado de culinaria, pero lo que ha sido conservado (*Apicius Caelius de re coquinaria*, en diez libros) ciertamente es el resultado de una serie de reelaboraciones provenientes de la época imperial tardía a lo que tal vez debía haber sido el núcleo originario. [...] [El recetario] es muy complicado, revelando los singulares gustos de ciertos ambientes romanos por una cocina amante de las invenciones espectaculares.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Paratore, p. 131: “M. Gavio Apicio [...], personaggio di vita infame (fu il corruttore della giovinezza di Seiano) e dedito alla crapula, di cui Seneca ci dice che si uccise perché, avendo consumato nelle gozzoviglie buona parte del suo patrimonio ma avendone conservato tuttavia un cospicuo avanzo, era stato sovrappreso dal terrore della miseria, in quanto temeva di non potersi più permettere i ghiotti conviti di un tempo. Di tutti questi autori ci è stata conservata solo l’opera di Apicio [...] Ma, nella forma con cui ci è pervenuta, essa conserva forse solo l’impianto della sua redazione originale, perché, da quel formulario di cucina che era, ha subito continui rifacimenti e ampliamenti (che si tradiscono anche nel colorito linguistico), durante i secoli della bassa latinità”.

<sup>6</sup> Salemme, pp. 26-29.

<sup>7</sup> Salemme, p. 29: “Dell’età di Tiberio è Marco Gavio, soprannominato Apicio dal nome di un famoso boungustaio del II sec. a. C. Fu uomo di balorda immoralità: Seneca ci riferisce che preferì uccidersi, quando si accorse di aver perso una parte del suo ingente patrimonio, per terrore di non poter continuare la sua vita di crapulone. Sembra abbia scritto un trattato di culinaria, ma quello che ci è stato tramandato (*Apicius Caelius de re coquinaria*, in dieci libri) è certamente il risultato di una serie di rimaneggiamenti apportati in epoca tardoimperiale a quello che doveva forse essere il nucleo originario [...]. [ *sc.* Il ricettario] è più complicato, rivelando i singolari gusti di certi ambienti romani per una cucina amante delle invenzioni spettacolari”.

Por su parte, Montero Cartelle (1997) —en la *Historia de la literatura latina*, editada por Codoñer— considera que las obras “técnico-científicas”, entre las cuales incluye el *De re coquinaria* de Apicio, constituían todo un género literario, puesto que en la antigüedad se elaboraban siguiendo los preceptos generales de la retórica.<sup>8</sup>

Ahora bien, la literatura técnica latina, en prosa, adopta dos formas bien definidas: el manual y la enciclopedia. El primero, cuyo nacimiento se sitúa en el helenismo, es la forma preferida de las obras técnicas con fines didácticos, para un destinatario especializado en la materia, pero también para un público general. Por el contrario, la segunda,<sup>9</sup> a pesar del evidente origen griego del concepto, es una forma literaria que se vuelve propiamente romana,<sup>10</sup> pues “hasta donde sabemos el ideal *enciclopédico* nunca se concretó entre los griegos en forma de libros”:<sup>11</sup> fueron los autores latinos, como Varrón, Celso y Plinio, quienes adoptaron e hicieron suyo este ideal de una *ἐγκύκλιος παιδεία*,<sup>12</sup> es decir, de una enseñanza en cultura general que

---

<sup>8</sup> Montero Cartelle, “Prosa técnica no gramatical”, p. 795.

<sup>9</sup> Montero Cartelle (“Prosa técnica no gramatical”, p. 795), siguiendo a Francesco della Corte, define la enciclopedia como una obra que “adquiere una unidad teórica de intención y un carácter de conjunto orgánico que la elevan a un grado superior que el de la suma de las distintas materias que contiene”.

<sup>10</sup> Albrecht, v. 1, p. 536: “el concepto *ἐγκύκλιος παιδεία* es griego, pero es en Roma donde la enciclopedia se desarrolla como un tipo de texto”.

<sup>11</sup> Fuhrmann (trad. española de Rafael de la Vega, editorial Gredos), p. 243. Plinio, en el prefacio de su *Historia natural* (praef., 14), lo expresa con estas palabras: *praeterea iter est non trita auctoribus via nec qua peregrinari animus expetat: nemo apud nos qui idem temptaverit invenitur, nemo apud Graecos qui unus omnia ea tractaverit*, “además, el camino es una vía no frecuentada por los autores, y no una por la cual el pensamiento ansía viajar: ninguno se encuentra entre nosotros, que haya intentado lo mismo; ninguno, entre los griegos, que él solo haya tratado todas las cosas en una”.

<sup>12</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, praef., 14: *ante omnia attingenda quae Graeci τῆς ἐγκυκλίου παιδείας vocant*, “primeramente, todas las cosas que debían ser tocadas, las que los griegos llaman *cultura enciclopédica*”; Quint., *Inst.*, 1, 10, 1: *orbis ille doctrinae, quem Graeci encyclion paediam uocant*, “aquel círculo de enseñanza, que los griegos llaman *encyclios paedia* (enciclopedia)” (trad. Carlos Gerhard Hortet).

comprendiera el saber básico en gramática, retórica y dialéctica, por una parte; aritmética, geometría, astronomía y música, por la otra.<sup>13</sup>

No obstante la trascendencia que las obras latinas de carácter técnico-científico han tenido en la historia de la literatura universal, ha sido un lugar común, a lo largo de las distintas épocas, considerar que “la literatura técnica latina en prosa, a pesar de su utilidad, fue siempre la pariente pobre de la literatura”.<sup>14</sup>

A mi parecer, Fuhrmann (1974) es quien proporciona elementos muy valiosos para realizar un análisis objetivo y ponderado de la obra apiciano: la sitúa en el marco de lo que él llama *La literatura científica romana*, junto a los libros de Catón, Varrón, Columela, Vitrubio, Verrio Flaco, Festo, Celso, Escribonio Largo, Frontino, Vegecio, Censorino, e incluso junto a la monumental enciclopedia *Historia Naturalis* de Plinio. Tales producciones “científico-literarias”, aunque de épocas distantes, presentan en común varios rasgos que permiten estudiarlas como un conjunto hasta cierto punto homogéneo en su diversidad.<sup>15</sup>

Según Fuhrmann, todas estas producciones responden a uno de estos dos criterios: “la aplicabilidad práctica o la satisfacción de la *curiositas*”.<sup>16</sup> Las obras que responden al primero de los dos criterios constituyen el grupo más numeroso, y presentan con mayor claridad características formales semejantes: están desarrolladas en un volumen de diez libros —cuando más doce, como el *De re rustica* de Columela—; están escritas predominantemente en modo imperativo, y buscan satisfacer la necesidad práctica de proveer una instrucción profesional (en

---

<sup>13</sup> Estas disciplinas son las que se consideran el canon de las llamadas *artes liberales*, y que en el medievo constituirán el *trivium* y el *quadrivium*, respectivamente.

<sup>14</sup> Montero Cartelle, “Prosa técnica no gramatical”, p. 795.

<sup>15</sup> Cfr. Fuhrmann, pp. 238-239.

<sup>16</sup> Fuhrmann (trad. española de Rafael de la Vega, editorial Gredos), p. 240.

forma de consejos e indicaciones elementales), para el desempeño de ciertas actividades humanas.

Por consiguiente, estos libros “no se basan solamente [...] en conocimientos científicos, sino que combinan conocimientos y experiencias o se limitan a reunir lo que se ha acreditado como bueno y útil”,<sup>17</sup> a través del paso del tiempo. Tal es el caso del *De re coquinaria*, que, en sus diez libros, reúne no sólo recetas, muchas de las cuales deben su origen a la cocina griega, sino consejos prácticos para el cocinero, y, más aún, sin duda cumple con la finalidad de enseñar, transmitir y conservar la τέχνη o *ars*<sup>18</sup> culinaria grecolatina.

En este sentido Montero Cartelle prefiere hablar de literatura técnica (más que de literatura científica),<sup>19</sup> ya que, como ha establecido Fleury, se trata “de textos sobre las técnicas”,<sup>20</sup> es decir, escritos especializados cuyo principal rasgo en común es transmitir la aplicación práctica de ciertos conocimientos. Estos textos fundamentalmente se ocupan “de las técnicas [...] necesarias para la vida humana: la alimentación, la construcción y la guerra”.<sup>21</sup>

El *De re coquinaria* formó parte de esta sólida tradición de obras técnicas de la antigüedad, y sin duda fue uno más del vasto repertorio de libros especializados en un saber práctico: en su caso, la cocina.

---

<sup>17</sup> Fuhrmann, (trad. española de Rafael de la Vega, editorial Gredos), p. 240.

<sup>18</sup> Fuhrmann (p. 241) la entiende como un oficio manual, una habilidad técnica o una ciencia práctica que sirve para producir algo.

<sup>19</sup> Cfr. Montero Cartelle, “La literatura técnica latina”, p. 260.

<sup>20</sup> Fleury, p. 359: “des textes *sur* les techniques” (el subrayado es del autor).

<sup>21</sup> Fleury, p. 360: “des techniques [...] nécessaires à la vie humaine: la nourriture, la construction et la guerre”.

Se dice que, ya desde el siglo V antes de nuestra era, y tal vez incluso desde tiempos anteriores, “numerosos libros de cocina fueron escritos por filósofos, físicos, cocineros y gastrónomos para la instrucción de filósofos, físicos, cocineros y gastrónomos”.<sup>22</sup> Platón, por ejemplo, alude a la proverbial exuberancia de la cocina siracusana, célebre por la variedad de sus guisos y por la abundancia de sus mesas,<sup>23</sup> y el mismo filósofo nos proporciona el nombre de quien fuera quizá uno de los más connotados cocineros de dicha región: “Miteco, quien escribió *El arte culinaria siciliana*”.<sup>24</sup>

Por su parte, Ateneo de Naucratis, quien representa la mayor fuente de información gastronómica que tenemos, en su obra *Deipnosophistae* o *El banquete de los sabios*, nos brinda abundantes noticias acerca de autores y obras en materia culinaria. Gracias a él sabemos que, entre los griegos, hubo un conjunto muy abundante de libros de cocina, denominados ὀψαρτυτικά (título que quizá podría corresponder al latino *De re coquinaria*), como los de los cocineros Epéneto y Heraclides el Siracusano.<sup>25</sup> También existieron obras monográficas, por así decir, centradas en un tema específico, como la muy conocida de Dorión, *Sobre los peces*

---

<sup>22</sup> Grimm, p. 47: “From the fifth century BC many cookbooks were written by philosophers, physicians, cooks and gourmets for the instruction of philosophers, physicians, cooks and gourmets”.

<sup>23</sup> Cfr. Pl., *R.*, 404 d: Συρακοσίαν δέ, ὧ φίλε, τράπεζαν καὶ Σικελικὴν ποικιλίαν ὄψου, ὡς ἔοικας, οὐκ αἰνεῖς, “no aprobarás, presumiblemente, una mesa a la siracusana, ni la variedad de guisos de Sicilia” (trad. Antonio Gómez Robledo).

<sup>24</sup> Pl., *Grg.*, 518 b: Μίθαικος ὁ τὴν ὀψοποιίαν συγγεγραφῶς τὴν Σικελικὴν.

<sup>25</sup> Cfr. Ath., 2, 58 b: Ἐπαίνετος δὲ καὶ Ἡρακλείδης ὁ Συρακοῦσιος ἐν Ὀψαρτυτικῷ, “Epéneto y Heraclides, el Siracusano, en su *Arte culinaria*”; también, 3, 88 c.

(περὶ ἰχθύων),<sup>26</sup> la de Iatrocles, *Sobre los pasteles* (περὶ πλακούντων)<sup>27</sup> o la de Crisipo de Tiana, *De la fabricación del pan* (ἄρτοποιικῶν).<sup>28</sup> Igualmente hace referencia a libros que, en materia de alimentación, tuvieron una finalidad dietética o medicinal: tal es el caso de *Sobre las hortalizas* (περὶ λαχάνων)<sup>29</sup> y *Sobre las salazones* (περὶ ταρίχων)<sup>30</sup> del connotado médico Eutidemo de Atenas, o *Sobre los alimentos servidos a los enfermos y los sanos* (περὶ τῶν προσφερομένων τοῖς νοσοῦσι καὶ τοῖς ὑγιαίνουσιν),<sup>31</sup> del también médico Dífilo de Sifnos. También, menciona los textos de otros galenos, como Filótimo de Cos y su obra, *Sobre la alimentación* (περὶ τροφῆς).<sup>32</sup>

Además de estos tratados de cocina redactados en prosa, Ateneo también nos cuenta sobre la existencia de poesía griega de tema culinario, escrita en hexámetros, y casi siempre de contenido didáctico-paródico:

---

<sup>26</sup> Ath., 4, 118 b; la importancia que tuvo el pescado en la dieta de los antiguos griegos sin duda se ve reflejada en el hecho de que Ateneo cita la obra de Dorión en más de cincuenta ocasiones (7, 294 d y 312 d, por ejemplo), pero, además, también menciona (1, 13 c) muchos otros autores de tratados de pesca: en prosa, a Seleuco de Tarso, a Leónides de Bizancio y a Agatocles de Átrax; en verso épico, a Cécalo de Argos, a Numenio de Heraclea, a Pancrates de Arcadia, a Posidonio de Corinto y a Opiano de Cilicia. De todo este conjunto de obras, cabe señalar que hoy en día sólo conservamos completa la de Opiano.

<sup>27</sup> Ath., 14, 647 b-c.

<sup>28</sup> Ath., 3, 113 a; en 14, 647 c, también aparece mencionado con una ligera variación en el título de su escrito (ἐν τῷ ἐπιγραφομένῳ Ἄρτοκοπικῶν), sin embargo, probablemente se trate de la misma obra.

<sup>29</sup> Ath., 2, 58 f.

<sup>30</sup> Ath., 3, 116 a y 118 b.

<sup>31</sup> Ath., 3, 82 f.

<sup>32</sup> Ath., 2, 53 f.

entre otros, crearon poesía Timáquidas de Rodas, en verso épico, en once libros o en más; Numenio de Heraclea, el alumno del médico Dieuco; Matrón de Pítane, el parodista, y Hegemón de Tasos, el apodado “Lenteja”.<sup>33</sup>

Aquí también es necesario mencionar los pequeños poemas de Carmo, el Siracusano, quien “tenía preparados versitos y proverbios, para acompañar cada uno de los alimentos servidos en sus banquetes”.<sup>34</sup>

Pero, sin lugar a dudas, el poema gastronómico más famoso de la antigüedad fue el creado en hexámetros por Arquéstrato de Siracusa, también llamado de Gela, pero en ambos casos, como quiera que sea, originario de Sicilia.<sup>35</sup> Este poema —intitulado por Crisipo, Γαστρονομία; por Calímaco, Ἡδυπαθεία, y por Clearco, Δειπνολογία—<sup>36</sup> fue traducido al latín por Enio, bajo el título de *Hedyphagetica*, y resultó ser sumamente popular en Italia meridional.<sup>37</sup>

No obstante, el poema griego (y su versión latina) lamentablemente corrió la misma suerte que la que tuvo la inmensa mayoría de los libros de cocina y de los recetarios, en época antigua: al no ser considerada literatura elevada, fue escasamente preservada para la posteridad, con la notable excepción del *De re*

<sup>33</sup> Ath., 1, 5 b: πεποίηται ἄλλοι τε καὶ Τιμαχίδας ὁ Ῥόδιος δι' ἐπῶν ἐν ἑνδεκα βιβλίοις ἢ καὶ πλείοσι καὶ Νουμήνιος ὁ Ἡρακλεώτης, ὁ Διεύχους τοῦ ἱατροῦ μαθητῆς, καὶ Ματρῆας ὁ Πιταναῖος ὁ παρωδὸς καὶ Ἡγήμων ὁ Θάσιος ὁ ἐπικληθεὶς Φακῆ.

<sup>34</sup> Ath., 1, 4 a: Χάρμων τὸν Συρακούσιον εὐτρεπίσθαι στιχίδια καὶ παροιμίας εἰς ἕκαστον τῶν ἐν τοῖς δειπνοῖς παρατιθεμένων. Quizá a modo de los epigramas de contenido enigmático reunidos en los *Xenia* del poeta latino Marco Valerio Marcial.

<sup>35</sup> Cfr. Ath., 1, 4 e: Ἀρχέστρατος ὁ Συρακούσιος ἢ Γελῶς, “Arquéstrato, el Siracusano o el de Gela”; Andrew Dalby, “Archestratos where and when?”, en *Food in Antiquity*, pp. 400-412; John Wilkins and Shaun Hill (1994), “Archestratus: the life of luxury. Introduction”, <http://latis.ex.ac.uk/classics/undergraduate/food3/archestratus.htm>, © 1999, 30/10/08; García Soler, p. 16.

<sup>36</sup> Ath., 1, 4 e: ὡς Χρῦσιππος ἐπιγράφει Γαστρονομία, ὡς δὲ Λυγκεὺς καὶ Καλλίμαχος Ἡδυπαθεία, ὡς δὲ Κλέαρχος Δειπνολογία, ὡς δ' ἄλλοι Ὀψοποία, “según Crisipo intitula *Gastronomía*; según Linceo y Calímaco, *La buena vida*; según Clearco, *El arte del banquete*; según otros, *Culinaria*”.

<sup>37</sup> Cfr. *Remains of old latin*, v. 1, p. 406; también Courtney, pp. 22-25, transcribe los once hexámetros del poema, conservados gracias a Apuleyo (*Apol.*, 39); Bickel, p. 459.



*coquinaria*, según ya se dijo. De modo que, tan sólo a partir de los once hexámetros conservados de la traducción de Enio<sup>38</sup> y de los sesenta y dos fragmentos citados por Ateneo podemos conocer parte (y suponer mucho) del contenido de la composición de Arquéstrato.

El escritor de Gela guía al amante de la buena comida en un recorrido gastronómico partiendo de las costas de Grecia, por el sur de Italia, Sicilia, Asia Menor, para llegar hasta el Mar Negro. A lo largo de la travesía, el poeta gastrónomo expone cuáles son las especies de peces características de cada lugar; cuáles, las variedades más sabrosas, y dónde llevar a cabo la pesca de los mejores ejemplares.<sup>39</sup>

Entre los latinos, Catón, Varrón, Columela y, posteriormente, Paladio nos han conservado en sus obras no sólo algunos remedios caseros, sino variados testimonios acerca de la alimentación y, en particular, de ciertas recetas que revelan que la cocina de los antiguos romanos era escasamente elaborada y más bien bastante rudimentaria. También, entre los antecedentes latinos del *De re coquinaria*, me parece necesario mencionar a los escritores de recetarios,<sup>40</sup> como Escribonio Largo,<sup>41</sup> autor de las *Compositiones*, y, posteriormente, Gargilio Marcial,<sup>42</sup> quien

---

<sup>38</sup> App., *Apol.*, 39.

<sup>39</sup> Para profundizar en el tema, cfr. Andrew Dalby, “Archestratos where and when?”, s. v. John Wilkins, David Harvey and Mike Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, pp. 400-412.

<sup>40</sup> Montero Cartelle, “Literatura técnica”, p. 276, llama a estas obras “literatura técnica de recetas”; entre sus autores, además de Escribonio Largo y Gargilio Marcial, también menciona a Marcelo de Burdeos (cfr. p. 21, nota 40).

<sup>41</sup> Para algunos estudiosos, Escribonio Largo fue el médico de la corte imperial de los Julio-Claudios; para otros, simplemente un técnico práctico; tampoco hay un consenso acerca de si fue o no un liberto; sin embargo, al parecer habría acompañado al César Claudio en su expedición a Britania, en el año 43 d. C. El libro llamado *Compositiones* o *De compositione medicamentorum*, quizá la primera farmacopea latina, reúne 271 recetas para preparar remedios de toda clase.

hacia mediados del siglo III de nuestra era escribió las *Medicinae ex holeribus et pomis*.

Sin embargo, en Roma, la estrecha relación entre alimentación y medicina, y alimentación y agricultura, hizo que la producción en literatura exclusivamente gastronómica fuera escasa.<sup>43</sup> Por una parte, tenemos el mencionado poema de Enio, quien —según refiere Apuleyo— “escribió en versos el *Hedyphagetica*; [allí] enumera una gran cantidad de géneros de peces, que sin duda había estudiado cuidadosamente”;<sup>44</sup> por la otra, la sátira de Varrón, hoy perdida, intitulada *Acerca de los alimentos* (Περὶ ἐδεσμάτων).<sup>45</sup>

De aquí, el interés del recetario atribuido a Apicio, pues de todo ese amplio conjunto de literatura (manuales, tratados, poemas) de tema gastronómico —principalmente griegos, pero también latinos—, “del género, el único espécimen

<sup>42</sup> Acerca de Gargilio Marcial se sabe muy poco: fue un équite romano, probablemente originario de la provincia de Mauritania; vivió en la primera mitad del siglo III, y murió en el año 260 d. C., fecha que se conoce con certeza, gracias a una estela funeraria (CIL 8, 9047).

<sup>43</sup> Grocock y Grainger (p. 53) proporcionan (siguiendo a Columela) los nombres de tres autores latinos de obras sobre alimentación: *Marcus Ambivus*, *Maenas Licinius*, *Gaius Matius*; sin embargo, sus libros se han perdido. Col., 12, 4, 2: *M. Ambivius et Maenas Licinius, tum etiam C. Matius, quibus studium fuit pistoris et coci nec minus cellarii diligentiam suis praeceptis instituere*, “Marco Ambivio, Mena Licinio, Cayo Macio, para quienes su vocación fue establecer, con sus preceptos, la actividad del repostero y del cocinero, y no menos del bodeguero”; también 12, 46, 1: *nec ignoro plurima in hunc librum non esse collata, quae C. Matius diligentissime persecutus est. Illi enim propositum fuit urbanas mensas et lauta convivia instruere. Libros tres edidit, quos inscripsit nominibus Coci, et Cetarii, et Salgamarii*, “no ignoro que, en este libro, no fueron reunidas muchas cosas, de las cuales Cayo Macio fue muy diligente seguidor. Pues, para él, el propósito fue instruir acerca de las mesas cortesanías y de los banquetes lujosos. Editó tres libros, los cuales intituló con los nombres: *Cocineros, Pescaderos y Salazoneros*”.

<sup>44</sup> App., *Apol.*, 39: *Q. Ennius Hedyphagetica versibus scripsit; innumerabilia genera piscium enumerat, quae scilicet curiose cognorat*. La traducción de Roberto Heredia dice: “escribió en verso un tratado de gastronomía; en él enumera innumerables géneros de peces, que sin duda conocía gracias a su aplicación”.

<sup>45</sup> Mencionada por Aulo Gelio, *N. A.*, 15, 19, 1: *potest conuenire id quod M. Varro dicit in satura, quae inscribitur περὶ ἐδεσμάτων*, “se puede aplicar lo que dice Marco Varrón en la sátira que se intitula περὶ ἐδεσμάτων (*Acerca de los alimentos*)” (trad. Amparo Gaos).

antiguo sobreviviente es el *De re coquinaria*”,<sup>46</sup> el cual, además, por fortuna se conserva prácticamente íntegro.

En consecuencia, pienso que el valor del *De re coquinaria* de Apicio no debe buscarse ni en la novedad de las recetas ni en el cuidado de la forma, pues por una parte, estamos ante un texto que pone de manifiesto tanto la evolución de la lengua clásica en un latín tardío como su alejamiento de la lengua literaria; por la otra, como ya vimos, resulta más preciso considerarlo un escrito de carácter técnico que una obra de literatura, en sentido estricto. Como señala Díaz y Díaz, en este sentido puede considerarse que el valor del *De re coquinaria* es relativo, pues “el estilo y el tema de esta obra es de tener en cuenta para recordar que pertenece al grupo de escritos técnicos”.<sup>47</sup>

Me parece que la valía del *De re coquinaria* tampoco debe centrarse únicamente en el hecho, señalado por Baldwin, de que como “fuente [...] de la historia social de Roma, así como de curiosas palabras latinas es maravillosamente informativa”.<sup>48</sup>

Por el contrario, a mi juicio, resulta incuestionable la trascendencia que cobra el *De re coquinaria*, no sólo para la historia social de Roma, sino sobre todo para la historia de la alimentación, en particular, y para la historia de la cultura grecorromana, en general. El recetario de Apicio constituye un testimonio vivo de la práctica culinaria tanto de la época de Roma imperial como de tiempos más remotos, puesto que recoge el saber y el sabor de las cocinas griega y latina de la antigüedad.

---

<sup>46</sup> Baldwin, p. 248: “*De re coquinaria* is the only extant ancient specimen of the genre”.

<sup>47</sup> Díaz y Díaz, p. 64.

<sup>48</sup> Cfr. Baldwin, p. 248: “as a source [...] of Roman social history as well as curious Latin words it is marvelously informative”.

Gracias al *De re coquinaria*, podemos saber, desde cierto punto de vista, qué comían y cómo preparaban lo que comían los antiguos griegos y romanos.

Además, si aceptamos como cierta la afirmación de Fuhrmann, quien señala que “la literatura científica romana no es, en gran parte, más que un eco y una copia de la ciencia y el saber especializado griego”,<sup>49</sup> entonces, gracias al *De re coquinaria*, en gran medida —y, en menor parte, a los fragmentos y referencias de aquellas obras perdidas proporcionados por otros autores—, podemos conocer la tradición precedente tanto griega como latina en la materia.

En suma, el *De re coquinaria* cobra una inusitada importancia, puesto que constituye el único espécimen conservado del nutrido conjunto de obras literarias y técnicas de tema gastronómico. Más aún, gracias a este libro de cocina alcanzamos a vislumbrar, aunque sea en una mínima proporción, el *ars culinaria* de los antiguos griegos y latinos, y el conocimiento de dicha τέχνη sin duda plantea un enfoque distinto para el estudio de la civilización grecorromana.

---

<sup>49</sup> Fuhrmann, p. 240.

## SEGUNDA PARTE: *El De re coquinaria o La cocina de Apicio*<sup>1</sup>

### 1. La transmisión del texto

La transmisión del texto del *De re coquinaria* tiene mucho que ver con la propia naturaleza de la obra, ya que por tratarse, como vimos, de un escrito de índole técnica, no fue conservado de manera tan cuidadosa como lo fueron la poesía y la prosa consideradas “serias” o “elevadas”. Más aún, la literatura técnica casi siempre enfrentó el grave problema de “un proceso de transmisión textual no protegido que permitía a cualquiera a sentirse con derecho a cambiar, añadir, suprimir, alterar o adaptar el texto”:<sup>2</sup> en este sentido, el *De re coquinaria* constituye un “buen ejemplo de literatura no protegida, donde cada compilador se considera autorizado para remodelar el texto según su propio criterio”.<sup>3</sup> Al respecto, señala Furhmann que

lo que había expresado el autor de un escrito técnico no era considerado como su propiedad. [...] De este modo se explican los extractos y los resúmenes, como las adaptaciones abreviadas o ampliadas; y se explica asimismo que contenidos más o menos constantes pudieran pasar de una obra a otra. [...] Algunas obras perdidas en el original han llegado hasta nosotros —aunque con una forma distinta— a través de intermediarios de la Antigüedad tardía. [...] Un ejemplo sería [...] el libro de cocina de Apicio.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup> Con base en lo expuesto en la primera parte de la tesis, he decidido traducir *De re coquinaria* por *La cocina de Apicio*.

<sup>2</sup> Montero Cartelle, “Prosa técnica no gramatical”, p. 796.

<sup>3</sup> Montero Cartelle, “Literatura técnica”, p. 278.

<sup>4</sup> Furhmann, p. 239.

De hecho, en la etapa que va del siglo I a finales del IV o principios del V siglo de nuestra era, habría que hablar no tanto de transmisión textual de una obra, sino de “gestación de un *corpus* culinario a lo largo de cuatro siglos de recopilación”.<sup>5</sup> Apenas a partir del siglo V, empezaría, ya propiamente, la historia de la transmisión de ese *corpus* culinario llamado *De re coquinaria*.<sup>6</sup>

Sin embargo, el siglo IX es la data más antigua de la obra, puesto que, de los dieciocho manuscritos que conforman la tradición del texto del *De re coquinaria*, sólo el V (*Vaticano urbino latino*, 1146) y el E (*Nouus Eboracensis* de la Academia de Medicina I, antiguamente de la Biblioteca Phillipaea en Cheltenham, 275) datan de mediados de ese siglo. Ambos códices *antiquiores* —y, en este caso, también *potiores*— son copias de un mismo manuscrito hoy perdido.

El manuscrito V es un hermoso pergamino iluminado —con elaborados arcos en oro y plata, a la manera de los libros sagrados y de los evangelios— escrito de forma muy cuidada, en el monasterio de Tours, como un presente para el rey Carlos el Calvo.<sup>7</sup> No se tiene evidencia de cuándo entró en Italia, pero ya aparece en el catálogo de la

---

<sup>5</sup> Gómez I Pallarès, “La transmisión textual”, p. 176.

<sup>6</sup> Para la redacción de este capítulo, referido a la transmisión textual, me he basado fundamentalmente en dos artículos que estudian en profundidad el tema: el de Joan Gómez I Pallarès, “La transmisión textual del *De re coquinaria* de Apicio: último estado de la cuestión”, pp. 173-189, y el de Mary Ella Milham, “Towards a Stemma and Fortuna of Apicius”, pp. 259-320.

<sup>7</sup> Carlos II de Francia, llamado el Calvo, vivió entre 823 y 877; este nieto de Carlomagno fue rey de Francia Occidental de 843 a 877, y emperador romano de Occidente (Emperador carolingio) desde 875 hasta su muerte.

biblioteca del duque de Urbino, compilado entre 1482 y 1487; no obstante, se ignora si el duque fue el primer propietario italiano del código o en qué fecha lo adquirió.<sup>8</sup>

El manuscrito E, por su parte, fue escrito en minúscula carolina y en tipografía anglosajona característica del monasterio de Fulda,<sup>9</sup> donde permaneció hasta que fue llevado a Roma por Enoc de Ascoli<sup>10</sup> en 1455.<sup>11</sup> Después de una larga serie de propietarios italianos, el manuscrito pasó una estada entre Francia e Inglaterra hasta que, en 1929, fue llevado a los Estados Unidos, donde actualmente se conserva en la Academia de Medicina de la ciudad de Nueva York.<sup>12</sup>

De estos dos códigos, y más específicamente del V, a través de una copia perdida (nombrada ζ) con cierta contaminación del E, derivan los restantes dieciséis manuscritos que hoy se conocen.<sup>13</sup> Todos ellos, copias humanísticas y manuscritos *recentiores*, dado que provienen del siglo XV, pueden agruparse en tres sub-tradiciones: la primera, situada en Florencia, se vincula a la copia de los códigos que Ascoli trajo de Alemania,

---

<sup>8</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 263. Reynolds, pp. 13-14.

<sup>9</sup> Aparentemente allí lo conoció Poggio Bracciolini en la expedición que realizó a dicho monasterio entre los años 1415 y 1417; de hecho, aparece enlistado en su *Commentarium*, cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 264.

<sup>10</sup> A este destacado humanista italiano (1400?-1457) también debemos el hallazgo de la única copia conocida de las obras menores de Tácito: el *Agrícola*, la *Germania* y el *Diálogo de los oradores*. Ascoli realizó varias expediciones en búsqueda de manuscritos de obras clásicas, principalmente a Dinamarca, Noruega y Alemania, bajo los auspicios del papa Nicolás V, quien durante su papado (1447-1455) fomentó la copia y la traducción de los clásicos grecolatinos, además de fundar la Biblioteca Vaticana en 1448.

<sup>11</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 263. Reynolds, p. 14.

<sup>12</sup> Cfr. Reynolds, p. 14.

<sup>13</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 265.

bajo los auspicios de los Médicis;<sup>14</sup> la segunda, localizada al este de la península itálica, comprende seis manuscritos provenientes de ciudades como Venecia, Bolonia, Cesena, Urbino y Pesaro;<sup>15</sup> la tercera, originaria de Roma —y quizá también de Perugia—, ha sido ampliamente estudiada por Mary Ella Milham,<sup>16</sup> y, a su juicio, resulta la más oscura de las tres.<sup>17</sup> Aquí cabe destacar la existencia de un manuscrito fragmentario (Leningrado, Biblioteca de la Academia de Ciencias, 627/1, también llamado Pol), que incluye la *collatio* del E y del V realizada por Poliziano,<sup>18</sup> entre 1490 y 1493.<sup>19</sup>

Mientras que André considera que la edición príncipe es la anónima de Venecia de 1498,<sup>20</sup> Milham sostiene que la *editio princeps* de Apicio fue realizada en 1498 con el patrocinio del duque de Milán, e impresa en esa misma ciudad por Guglielmo Signerre Rothmagensis. Existen dos versiones de esta edición —una titulada *Apicius in re coquinaria*, con una dedicatoria a Giovanni Molli, secretario del Duque, y la otra, *Apicius Culinarius*, con distintos preliminares—,<sup>21</sup> pero el texto de ambas es el mismo: probablemente boloñés y

---

<sup>14</sup> De la copia perdida de V, llamada ζ, que en 1458 aparentemente perteneció a la familia de los Médicis, proceden los mss L, S y C. Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 266.

<sup>15</sup> Esta familia reúne los mss R, K, G, O, T y D, y, además, con ella se relacionan tanto la *editio princeps*, impresa por Guglielmo Signerre Rothmagensis, en Milán en el año de 1498, como la segunda edición más antigua, impresa en Venecia por Bernardino, en 1500.

<sup>16</sup> M. E. Milham (ed.), *Apicius, Decem libri qui dicuntur De re coquinaria et Excerpta a Vinidario conscripta*, Leipzig, Teubner (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana), 1969, XVI + 116 págs.

<sup>17</sup> Esta tercera sub-tradición está integrada por B, P, J, Q y Pol, los tres primeros mss se encuentran vinculados a la Academia Romana de Pomponio Leto.

<sup>18</sup> Si bien Ángelo Poliziano (1454-1494) realizó esta copia durante su estancia en Florencia, en la villa de su protector Lorenzo de Médicis, Pol está íntimamente relacionado con los manuscritos de la sub-tradición romana, y en especial con Q (Vaticano latino, 8086).

<sup>19</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 266; Reynolds, p. 14.

<sup>20</sup> Cfr. André, “Introduction”, *Apicius*, p. XVII.

<sup>21</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 275; Reynolds, p. 14.





## CONSPECTVS SIGLORVM

## CODICES ANTIQVIORES

- E** codex New York Academy of Medicine 1 (olim Cheltenham 275), saec. IX.  
**E<sup>1</sup>** litteris partim insularibus partim minusculis Carolinis scriptus  
**E<sup>2</sup>** litteris insularibus altera manu correctus
- χ** codex amissus, de E descriptus, saec. XV.
- V** codex Vaticanus Urbinas Latinas 1146, saec. IX.  
**V<sup>1</sup>** litteris Turonicis scriptus  
**V<sup>2</sup>** litteris Turonicis altero colore correctus  
**V<sup>3</sup>** altera multo recentiore manu passim correctus
- ζ** codex amissus, de V descriptus, saec. ignot., de quo derivati sunt omnes

## SAECVLI XV CODICES

- L** codex Laurentianus Pluteus 73, 20  
**T** codex Vaticanus Urbinas Latinus 1145  
**G** codex Caesenas (Bibl. Comunale) 167, 154  
**O<sup>1</sup>** cf. O infra  
**K** codex Hauniensis (Gl. Kgl. S.) 3553 (excerpta tantum)  
**R** codex Riccardianus 662  
**S** codex Laurentianus Strozzi 67  
**C** codex Riccardianus 141  
**π** codex amissus, Iohanne Baptisto Pio curante, de quo derivati sunt  
**D** codex Bodleianus Canonicianus classicus Latinus 168  
**Rot** [Incipit] Apicius In Re Coquinaria. *Editio princeps*  
 [Explicit] Impressum Mediolani per magistrum Guilelmum Signerre Rothmagensem Anno  
 d(omi)ni Mccccxxxxviii die XX mensis Ianuarii  
**λ** codex amissus, cum E et V a Pompomo Leto (?) collatus, de quo derivati sunt  
**B** codex Bodleianus Addendus B 110  
**P** codex Parisinus Latinus 8209  
**J** codex Vaticanus Latinus 6803  
**Q** codex Vaticanus Latinus 8086 (initium tantum)  
**Pol<sup>1</sup>** cf. **Pol** infra  
**Pol** codex Archiv Leningradskogo Otdela Instituta Istorii Akademii Nauk 627/1 (fragmentum  
 tantum)  
**Pol<sup>2</sup>** cum **χ** a Laurentio Cyatho et Petro Matheo collatus  
**Pol<sup>3</sup>** cum **V** a Politiano collatus  
 de quo derivati sunt
- M** codex Monacensis Latinus 756  
**N** codex Vaticanus Latinus 6337  
**O** codex Archiv Leningradskogo Otdela Instituta Istorii Akademii Nauk 627/2

Tomado de la edición de Milham (Teubner, 1969, pp. XIV-XV)

En las ediciones modernas, junto a las casi quinientas recetas reunidas en los diez libros que hoy denominamos *De re coquinaria*, suele añadirse una treintena más, agrupada bajo el título *Apici Excerpta a Vinidario viro inlustri* (*Extractos de Apicio, por Vinidario, varón ilustre*). Si bien es ampliamente aceptado que estamos ante dos obras distintas, la tradición las ha transmitido juntas, y la inmensa mayoría de los editores (Giarratano-Vollmer, Milham, André, Gómez I Pallarès, por citar a algunos) conservan la costumbre de publicar la segunda a modo de apéndice de los diez libros “apicianos”.

La redacción de estos *Excerpta*, firmados por *Vinidario viro inlustri*, tal vez un antepasado godo del rey Teodorico,<sup>22</sup> puede situarse entre los siglos V y VI de nuestra era;<sup>23</sup> este compendio nos ha sido transmitido por un único testimonio: el *Codex Salmasianus*,<sup>24</sup> llamado A (París, Biblioteca Nacional, latino, 10318), un espléndido manuscrito en semiuncial,<sup>25</sup> del siglo VIII, probablemente copiado en el norte de Italia.<sup>26</sup>

Al parecer, Vinidario habría tenido a la vista una copia del texto de Apicio distinta de las que hoy conservamos, la cual se remontaría a una tradición independiente, pues, como

---

<sup>22</sup> Teodorico el Grande fue rey de los ostrogodos entre 474 y 526 (año en que murió); fijó la capital de su imperio en Ravena que bajo su mandato se convirtió en un importante centro cultural desde donde fomentó el cultivo de las artes y de las letras, en ese sentido se consideraba heredero del mundo romano y, por ello, se rodeó de destacados intelectuales latinos, como Boecio y Casiodoro.

<sup>23</sup> Cfr. Gómez I Pallarès, “La transmisión textual”, p. 177; Reynolds, p. 13.

<sup>24</sup> En la década de 1630, Claude de Saumaise (1558-1653), alumno de Escalígero en la Universidad de Leiden, adquirió el único ejemplar antiguo existente de los *Excerpta*; este magnífico manuscrito fue copiado una única vez, presumiblemente durante su estadía en dicha Universidad (cfr. Milham, “Leyden and the *fortuna*”, pp. 190-191). A Saumaise también debemos el hallazgo (en Heidelberg, 1606 o 1607) de una copia, no expurgada, con 248 epigramas de la *Antología Griega* de Constantino Cefalas.

<sup>25</sup> Cfr. Milham, “A preface to Apicius”, p. 196; Milham, “Leyden and the *fortuna* of Apicius”, p. 190.

<sup>26</sup> Cfr. André, “Introduction”, *Apicius*, p. XVI.

ha señalado André, varios ingredientes de los *Excerpta* o no aparecen en *De re coquinaria* o figuran con un nombre diferente: más aún, ciertas recetas resultan desconocidas en comparación con el Apicio que tenemos.<sup>27</sup>

De hecho, los *Excerpta* representan un testimonio de lo que pudo ocurrir, en el lapso que va del siglo V al IX, durante el proceso de transmisión textual de la obra apicianiana, pues constituyen *la compilación de la compilación* del siglo IV. En otras palabras, probablemente existieron muchos y distintos compendios del *De re coquinaria* realizados entre los siglos V y IX, época de la cual provienen los dos manuscritos *antiquiores*, según acabamos de exponer. Además, el epítome realizado por Vinidario resulta de suma importancia por su relación con los diez libros apicianos, ya que, en opinión de Brandt, ambos trabajos podrían derivar, al menos en parte, de un recetario antiguo o de su resumen, redactado por Marco Gavio Apicio en el siglo I de nuestra era.<sup>28</sup>

La primera impresión de los *Excerpta* (incluidos en su edición de Apicio de 1867) se la debemos a Schuch,<sup>29</sup> a quien también debemos la convención, hoy unánimemente aceptada, de intitular *De re coquinaria* a los diez libros de cocina. Sin embargo, este título no fue un descubrimiento suyo, puesto que proviene de tiempos de los Médicis, como lo atestigua una carta escrita en 1457 por Carlo de Médicis,<sup>30</sup> así como los títulos de L (códice

---

<sup>27</sup> Cfr. André, “Introduction”, *Apicius*, pp. XVI-XVII.

<sup>28</sup> Cfr. Brandt, pp. 102-126, en André, “Introduction”, *Apicius*, pp. XVI-XVII.

<sup>29</sup> C. T. Schuch (*Apici Caeli de re coquinaria libri decem*, Heidelberg, 1867) equivocadamente integró al cuerpo de los diez libros apicianos las recetas provenientes de los *Excerpta*.

<sup>30</sup> “Ho scritto a m. Stefano de Nardini [...] che s’ingegni di farmeli avere e se non può l’originali, almanco la copia [...] e quali sono questi: Appicius de re coquinaria [...]” (“Escribí a Estéfano de Nardini [...] que se las ingenie para conseguírmelos [sc. los manuscritos] y si no se puede el original, al menos la copia, y cuáles son éstos: Apicio De re coquinaria [...]”), en Milham, “Towards a Stemma”, p. 292.

mediceo), y de las primeras ediciones italianas de la obra.<sup>31</sup> Aquí es importante hacer notar que tanto el manuscrito E como el V carecen de título: en ambos, el nombre de Apicio aparece citado sólo en los incipits y en los éxplicits de cada uno de los diez libros.<sup>32</sup> Así, a diferencia de lo que sucede con los *Excerpta*, cuyo autor aparece claramente identificable —el godo Vinidario—, la identidad del compilador de los diez libros permanece hasta hoy en día en el más completo anonimato, pues, en los manuscritos, el sustantivo *Apicius* es usado como un término genérico.<sup>33</sup> Gómez Pallarés especula que tal vez el compilador fuera un médico de profesión, dado el conocimiento que demuestra de las recetas dietéticas, lo cual también explicaría su dominio de la lengua griega.<sup>34</sup>

Con respecto al aditamento del apelativo *Caelii*, esto es, “de Celio”, que en algunos manuscritos renacentistas se añade antes o después del nombre de Apicio, podría explicarse, aunque la mayoría de los editores lo consideran un error de lectura, como la interpretación de la abreviatura *CAE* que aparece en V.<sup>35</sup> Sin embargo, también podría pensarse que Celio fue el nombre propio de uno de los compiladores del recetario; más aún, algunos creen que Celio o Claudio Apicio habría sido el nombre de otro personaje romano que vivió bajo el reino de Trajano, y que, además de descubrir un procedimiento para mantener frescas las ostras,

---

<sup>31</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, pp. 262, 289 y 291.

<sup>32</sup> Cfr. Milham, “Towards a Stemma”, p. 261; Milham, “A preface to Apicius”, p. 195.

<sup>33</sup> Cfr. Milham, “Toward a Stemma”, p. 261.

<sup>34</sup> Cfr. Gómez I Pallarés, *Apici*, p. 16.

<sup>35</sup> Cfr. Milham, “Toward a stemma”, p. 261.

completó la obra de su predecesor Marco Gavio Apicio.<sup>36</sup> Por lo tanto, el título de la obra, *Caelii Apicius*, podría traducirse como *El Apicio* de Celio —a modo de *El Agrícola* de Tácito, *Taciti Agricola*—, y entonces *De re coquinaria* tal vez habría sido el subtítulo del libro.

En suma, el *De re coquinaria*, como todo recetario, habría sido concebido no como una obra para estar guardada en los anaqueles de una biblioteca, sino como un libro de uso práctico que, desde sus primeras ediciones, constantemente estuvo expuesto a las modificaciones impuestas por sus lectores. Según lo dictado por la experiencia o lo exigido por las necesidades concretas, el cocinero-redactor-compiler variaba la receta base, y probablemente consignaba por escrito, en el mismo manuscrito del recetario, las modificaciones realizadas. Por consiguiente, es factible pensar que el *De re coquinaria*, casi desde el momento mismo de su primera edición, ya contara con adiciones y enmiendas escritas en los márgenes o entrelíneas a manera de escolios. Con seguridad, muchas de esas glosas marginales o interlineales sucesivamente se fueron incorporando a la obra, hasta que acabaron por fundirse con ella.<sup>37</sup>

---

<sup>36</sup> De esa opinión es Clotilde Vesco, editora italiana de la obra de Apicio (*La cucina dell'antica Roma*, Roma, 1994); en este sentido, recuérdese el ya referido pasaje de la *Historia Augusta* (*Ael.*, 5, 9: *Apicii Caelii relata*).

<sup>37</sup> Cfr. André, “Introduction”, *Apicius*, p. XIII; Carazzali, p. XXXIII; Edwards (p. 255), por ejemplo, analiza tres casos donde él advierte la incorporación de las palabras u observaciones de un copista o de un editor: 1, 9, 1; 4, 2, 12 y 4, 2, 14. En esta última receta se lee *patellam aeneam qualem [...] infra ostenditur* (“un recipiente de bronce, tal cual [...] se muestra arriba”), lo que quizá también indicaría que existió una versión ilustrada del *De re coquinaria*, o que los distintos usuarios del libro agregaban incluso dibujos, para aclarar el contenido de las recetas o su procedimiento de elaboración.

En conclusión, a propósito de la transmisión del texto del *De re coquinaria*, resulta casi imposible determinar las distintas fases de la redacción del tratado o cuándo fueron hechas las adiciones, excepto quizá en el caso de las recetas atribuidas a ciertos emperadores. Por ello, lo único que podemos afirmar con certeza es que el *corpus* del *De re coquinaria* que hoy tenemos se fue integrando poco a poco, hasta su configuración definitiva de finales del siglo IV d. C., y que, en la génesis de esa compilación, probablemente se encuentren aquellos escritos tal vez redactados por Apicio, en el siglo I de nuestra era.

## 2. Fuentes, estructura y contenido

El *De re coquinaria* es una obra que, a primera vista, podría parecer sencilla, por tratarse de un simple libro de cocina; sin embargo, en una segunda lectura, resulta de una gran complejidad disimulada.<sup>1</sup> Ésta se advierte desde la misma génesis del tratado apiciano, puesto que el contenido de la compilación que hoy tenemos procede, según lo hemos señalado, de tres fuentes distintas, al menos.

En primer término, deriva de los dos escritos que en materia culinaria supuestamente habría publicado Apicio, en el siglo primero de nuestra era: un recetario sucinto (de su autoría o de otro autor anterior a él, pero que él conoció y tomó como base para sus propias creaciones culinarias), y una obrita suya tal vez titulada *De condituris*.

A este núcleo primigenio es necesario añadir, en segundo término, las recetas de contenido medicinal que de seguro provendrían de obras de medicina griega, dada la importancia que esta disciplina otorgó a la dietética y a la alimentación. Más aún, a juicio de Marchese, se puede establecer una clara analogía entre varias recetas de Apicio y muchas de las prescripciones contenidas en el *Corpus Hippocraticum* y en ciertas obras de Galeno.<sup>2</sup> De hecho, como se verá más adelante, el *De re coquinaria* contiene indicaciones para preparar algunos tónicos y potajes, a modo de remedios caseros, útiles

---

<sup>1</sup> Cfr. André, "Introduction", *Apicius*, p. X.

<sup>2</sup> Cfr. Marchese, pp. 24-34.



para prevenir o aliviar ciertas dolencias, principalmente aquellas relacionadas con el proceso digestivo.

Por consiguiente, estas recetas médicas, casi todas vertidas literalmente del griego —como se advierte, por ejemplo, en la prescripción para preparar el *ajenjo romano*, donde es evidente la procedencia helénica<sup>3</sup> del término *absinthium*—, no sólo remiten a la literatura médica,<sup>4</sup> sino que incluso podrían hacer pensar que uno de los compiladores de época tardía fue un médico de profesión, o al menos bastante conocedor de la materia. Ésta es la opinión sostenida por André y Gómez I Pallarès quienes, siguiendo el trabajo de Brandt, además, consideran que en la traducción de las recetas de origen griego se percibe una mayor naturalidad en el manejo de la lengua que en muchas de las transcripciones latinas. Éstas tendrían una fuente escrita en un latín mucho más clásico que el manejado por el compilador, quien poseía una escasa formación literaria, aunque probablemente sí gozaba de cierta formación técnica o especializada que le permitía tener acceso directo a la lengua griega.<sup>5</sup>

En tercer y último término, además de las recetas que contienen prescripciones medicinales, cabe mencionar el origen griego —evidenciado en frases como “lo que los romanos llaman”, *quod Romani uocant*—<sup>6</sup> de otras muchas recetas también incluidas en el compendio. Tales recetas, tomadas de uno o de varios tratados de culinaria griega —los ὀψαρτυτικά, mencionados en el capítulo tercero—, habrían sido vertidas al latín de manera literal por el compilador, quien, además, no sólo habría copiado, transliterados, los títulos que encabezan cada uno de los diez libros del *De re coquinaria*, sino que

---

<sup>3</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 17, 9, 60: *Absinthium Graecum nomen*, “*absinthium* es un nombre griego”.

<sup>4</sup> A Hipócrates en *Morb.*, 3, 11; *Mul.*, 1, 74; id., 84; id., 97, donde se recomienda para provocar la menstruación; también, al tratado de Dioscórides, 3, 23; 5, 31.

<sup>5</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. XIII; Gómez I Pallarès, *Apici*, p. 16.

<sup>6</sup> Cfr. *Apic.* II, ii, 8.

también habría reproducido la disposición de éstos, siguiendo los usos de la literatura gastronómica helénica.

Del primero al décimo, cada uno de los libros del recetario apiciano comienza con los títulos siguientes: *Epimeles*, *Sarcoptes*, *Cepuros*, *Pandecter*, *Ospreon*, *Trophetes*, *Politeles*, *Tetrapus*, *Thalassa*, *Alieus*. Más allá de la dificultad que implica su traducción, como veremos un poco más adelante, la presencia de estos títulos motivan opiniones encontradas entre los editores. Milham, por ejemplo, sostiene que “los nombres griegos de cada uno de los libros de Apicio son antiguos, puesto que ellos aparecen en los incipits y en los explícits de los libros en E y en V”, y un poco más adelante continúa: “el inicio de E muestra que, al menos en el siglo IX, también había nombres latinos para los libros, pero que aquellos de los libros I al VI se han perdido”.<sup>7</sup> Mientras que André considera que “los títulos griegos de los libros [...] son insólitos si se los hace remontar a la época de Apicio”;<sup>8</sup> por el contrario, en su opinión, esos títulos resultan los vestigios de la sucesiva integración al *corpus* primigenio de recetas tomadas de escritos griegos, y de la necesidad de ir dotando de un orden lógico a los nuevos textos añadidos, a medida que dicho *corpus* iba creciendo.

---

<sup>7</sup> Milham, “Toward a Stemma”, p. 262: “the Greek names of the individual books of Apicius are ancient, since they occur in the incipits and explicits to the books in E and V [...] the opening of E shows that at least in the 9th century there were also Latin names for the books, but that I-VI were lost”.

<sup>8</sup> André, *Apicius*, p. xv: “les titres grecs des livres [...] sont insolites si on les fait remonter à l’époque d’Apicius”. No obstante, me parece importante señalar que en Roma, ya desde tiempos de Cicerón, e incluso desde antes, existía un amplio bilingüismo, sobre todo en las clases acomodadas y en los sectores cultos de la población (cfr. Garnsey y Saller, p. 214). Como ejemplo del uso cotidiano de la lengua griega se puede citar la célebre frase supuestamente pronunciada por Julio César a Bruto, poco antes de morir: καὶ σὺ τέκνον (Suet., *Caes.*, 82, 3). También a partir de lo expresado por Suetonio (*Tib.*, 56 y 70), podemos suponer no sólo que Tiberio sabía griego, sino que quizá ocasionalmente gustaba de conversar en dicha lengua con sus allegados, entre quienes se contaba Apicio. Acerca del bilingüismo en la antigüedad, y en Roma en particular, resulta muy sugerente el libro de James Noel Adams, *Bilingualism and the Latin Language*, así como la compilación de ensayos sobre el tema, reunidos en *Bilingualism in Ancient Society. Language Contact and the Written World*, en especial el capítulo sexto, “Bilingualism in Cicero? The Evidence of Code-Switching” de Simon Swain (pp. 128-167).

Asimismo, cabe destacar que en la literatura latina hay antecedentes de obras cuyos títulos son transliterados del griego —como los libros XIII y XIV de los *Epigramas* de Marcial, intitulados *Xenia* y *Apophoreta*, respectivamente— o están escritos directamente en esa lengua, según sabemos por Aulo Gelio, cuando, por ejemplo, cita la sátira de Varrón, *Περὶ ἐδεσμάτων*.<sup>9</sup>

Además, también habría que tomar en cuenta que, al igual que lo sucedido con los médicos y la docencia de la medicina,<sup>10</sup> muchos de los cocineros eran ellos mismos de origen griego, y la mayor parte de la literatura gastronómica, en la cual cimentaban su instrucción, quizá estuviera escrita en griego: la propia disciplina sería enseñada y transmitida en esa lengua.<sup>11</sup>

En suma, podemos pensar que la práctica de poner títulos tomados o transcritos del griego constituye una muestra tanto del manejo de la lengua técnica de la que se sirve el autor-compilador del *De re coquinaria*, según se verá en el siguiente capítulo, como del extendido bilingüismo entre los romanos de los primeros siglos de nuestra era.

---

<sup>9</sup> Cfr. Gell., *N. A.*, 15, 19.

<sup>10</sup> Según refiere Plinio (*H. N.*, 29, 6, 12), en el año 219 a. C., llegó a Roma el primer médico procedente del Peloponeso; posteriormente, otros médicos fueron llevados a Italia como esclavos, podríamos decir “especializados”, quienes en su mayoría, ignorantes del latín, transmitieron sus enseñanzas en griego basándose en los tratados médicos traídos consigo y escritos en su lengua. De hecho, a juicio de André, constituyeron un grupo cerrado, que tenía una clientela bien establecida, y conocedora del griego, entre las clases acomodadas de la sociedad romana. Cfr. André, “Constitution des langues”, pp. 12-13; André, *Être Médecine*, pp. 29-31.

<sup>11</sup> Cfr. Grocock y Grainger, “Cooking Techniques in the Ancient World”, *Apicius*, pp. 73-83, donde analizan, entre otros aspectos, las diferencias que existieron entre los cocineros griegos y sus pares romanos; mientras que los primeros contaron con un gran reconocimiento social y fueron personajes bien conocidos, como nos ha hecho ver Ateneo, los segundos permanecieron en el anonimato, y en seguida se volvieron el blanco de burlas y escarnios por parte de los escritores latinos. De hecho, Marcial dedica varios de sus epigramas satíricos a los cocineros (por ejemplo, en 10, 66 se advierte la poca estima que los latinos tuvieron por dicha profesión). En Roma, no tenemos el nombre de cocineros célebres ni el título de obras famosas: “It was the slave culture in Rome which kept cooks hidden and silent” (“en Roma, fue la cultura esclavista la que mantuvo a los cocineros escondidos y en silencio”, p. 63). Obviamente, Apicio y el *De re coquinaria* representan un caso excepcional.

Ciertamente los títulos dados a los libros que conforman el *De re coquinaria* implican no sólo un reconocimiento implícito a las fuentes griegas en materia de gastronomía, en las cuales con seguridad se basa el autor-compiler del tratado latino, sino un recurso retórico —una especie de argumento de autoridad— para poner de manifiesto que el escritor conoce la tradición literaria que lo precede, y que precisamente en ella respalda su obra.

Más aún, me atrevería a pensar que estos títulos incluso responden a una exigencia propia de la literatura culinaria como tal: así como en nuestros días el refinamiento o el exotismo de una receta vienen anunciados desde el mismo título, muchas veces dado en otro idioma (como el francés o el italiano) considerado de mayor renombre gastronómico. Basta hojear cualquier libro de cocina, para encontrar enseguida un *pâté de foie*, en lugar de “pasta untada de hígado”; *coq au vin*, por “gallina al vino”; *minestrone*, en vez de “caldo con verduras”; *corned beef*, para referirse a un “estofado de carne en salmuera”, y la lista sería interminable. ¿Por qué no pensar que lo mismo pudo suceder en la antigüedad? Probablemente los títulos en griego añadirían prestigio y elegancia al recetario, pero acaso también sugerirían un cierto menosprecio por la cocina romana tradicional frente a la cocina griega, que representaba el punto de referencia obligado en materia culinaria.

Como ya se dijo, el título de cada uno de los libros plantea serios problemas de traducción. En todos los casos nos enfrentamos a un término de origen griego; en algunos casos, el título consiste en una mera transcripción en caracteres latinos; en otros, el vocablo como tal ni siquiera existe en lengua griega, por lo tanto, es necesario conjeturar el significado a partir del contenido del libro o de las raíces, muchas veces supuestas, que entran en la composición de la palabra.

Aparte de los títulos, otro elemento estructural que sugiere la composición sucesiva del recetario son las tablas de contenido, colocadas al inicio de cada uno de los diez libros. Estos índices muestran de manera sucinta los temas, a modo de capítulos, bajo los que se agrupan las recetas que se van a presentar. No obstante, no siempre son fiel reflejo del contenido del libro, lo cual nos habla de que ciertas recetas se han perdido o de que algunas otras fueron agregadas después de la redacción del sumario.

Los índices evidencian, por una parte, el problema de la época cuando éstos fueron compuestos y añadidos al *corpus*, pues es probable que hayan sido agregados a medida que la obra iba creciendo, por la necesidad de reorganizar el material existente con las nuevas recetas que se iban incorporando; por la otra, el hecho de que el *De re coquinaria* que hoy conocemos no nos ha llegado del todo íntegro, pues en algunos libros faltan recetas, o incluso capítulos enteros, anunciados en la tabla de contenido inicial.<sup>12</sup>

Ejemplo de ello es el libro sexto, donde en el índice aparece un inciso cuarto, *In ficetulis*, pero no las recetas relativas a esta ave; en su lugar, encontramos dos prescripciones de salsas para acompañar las palomas, asadas o hervidas. Igualmente, faltan las recetas concernientes al pavo y al faisán, anunciadas en los capítulos quinto y sexto del sumario; sin embargo, al interior del libro hallamos una sección titulada *Ius in diuersibus auibus*, que reúne siete preparaciones, y un par de recetas para guisar el flamenco (*fenicoptero*), ave que no había sido mencionada antes. Quizá se pueda pensar que estas últimas recetas fueron adiciones tardías, a lo mejor procedentes del siglo tercero, cuando aparentemente entre las clases acomodadas se habría impuesto la moda

---

<sup>12</sup> Además de los ejemplos que cito a continuación, esto es, los libros sexto y cuarto, también pueden mencionarse los libros noveno y décimo: presumiblemente en ambos faltan recetas.

de comer flamenco, a imitación de ciertos emperadores, como Heliogábalo, aficionados al consumo de aves exóticas.<sup>13</sup>

Otro caso, tal vez menos evidente, se presenta en el libro cuarto, donde el segundo inciso de la tabla de contenido anuncia *Patinae piscium, olerum, pomorum*, pero dicho capítulo también reúne, intercaladas, varias recetas para elaborar *patellae*. Este hecho hace pensar a André que ambos recipientes son intercambiables, y que, por ende, los términos que los designan acabaron por volverse sinónimos.<sup>14</sup> Sin embargo, en el *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques* de Anthony Rich se lee: *patella* es el “diminutivo de *patina*. Por lo tanto, es una vasija que difiere de la *patina* sólo en que es menos ancha o menos honda”.<sup>15</sup> De aquí que, a mi juicio, se podría pensar que acaso las recetas que llevan por título *patella* fueron introducidas al recetario posteriormente a aquellas tituladas *patina*, ya que, como es bien sabido, el uso del diminutivo, sin ese valor, simplemente como recurso de sinonimia, constituye un rasgo característico del latín tardío y de la lengua familiar, según se expondrá con más detalle en el capítulo siguiente.

<sup>13</sup> Cfr. Lampr., *Elag.*, 20, 5: *Comedit saepius ad imitationem Apicii calcanea camelorum et cristas vivis gallinaceis demptas, linguas pavonum et lusciniarum [...] Exhibuit et Palatinis <patinas> ingentes extis mullorum refertas et cerebellis foenicopterum et perdicum ovis et cerebellis turdorum et capitibus psittacorum et fasianorum et pavonum*, “muy a menudo comía, a imitación de Apicio, pezuñas de camellos y crestas arrancadas de los gallos vivos, lenguas de pavos reales y de ruiseñores [...] Exhibía en los banquetes palatinos enormes fuentes repletas con entrañas de salmonetes y con sesos de flamencos y con huevos de perdices y con sesos de tordos y con cabezas de papagayos y de faisanes y de pavos reales”.

<sup>14</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. 163, nota 128. Isidoro dice *patella quasi patula, olla est enim oris patentioribus*, “*patella* como si *patula* (abierta), pues es una olla con bordes muy abiertos” (*Orig.*, 20, 8, 2); mientras que se llama *patena, quod dispansis patentibusque sit oris*, “*patena*, por el hecho de que tiene los bordes extendidos y abiertos” (*Orig.*, 20, 4, 10).

<sup>15</sup> Rich, s. v. *patella*: “diminutif de *patina*. C’est donc un vaisseau qui ne diffère de la *patina* qu’en ce qu’il est moins large ou moins creux”.

En síntesis, citando a Baldwin, el *De re coquinaria* “consiste en diez libros, cada uno con un encabezado en griego, que contienen recetas clasificadas por tema”.<sup>16</sup> En total, la obra reúne 468 recetas, distribuidas de la siguiente manera: Libro I, 41; II, 24; III, 59; IV, 54; V, 31; VI, 42; VII, 78; VIII, 68; IX, 36, y X, 35 recetas.<sup>17</sup>

Así pues, el libro primero proporciona algunas recomendaciones para preparar diversos tipos de vinos y otras bebidas digestivas; también, para conservar carnes, verduras y frutas. Su título, *Epimeles*, palabra transliterada del griego ἐπιμελής, significa *cuidadoso, atento, y también ser objeto de cuidado*.<sup>18</sup>

La mayor parte de los traductores vierte este título como *El cocinero* (quizá debido a que una de las acepciones del vocablo es *el que se encarga de algo*) o incluso como *El cocinero diligente*. Otras versiones menos “literales” presentan por título *El experto en cocina* o *Consejos*.<sup>19</sup> En este sentido, me parece muy acertada la traducción que proponen Grocock y Grainger, sirviéndose de una expresión francesa, propia de la terminología culinaria: *mise en place*, esto es, los “preparativos hechos por adelantado”.<sup>20</sup> Literalmente, la frase puede entenderse como “el montaje del lugar”, es decir, todo aquello que debe estar preparado con anterioridad y al alcance de la mano, en el sitio donde el cocinero va a trabajar.

<sup>16</sup> Baldwin, p. 248: “consists of ten books, each with a Greek heading, containing recipes classified by subject”.

<sup>17</sup> El número de recetas que contiene cada libro está tomado de la edición de André, la cual presenta algunas variantes en cuanto a la distribución de las recetas, en comparación con la de Milham y con la de Grocock y Grainger (p. 95: “*Apicius* as a whole is made up of 459 separate texts”). Cfr. *Anexo B*, que comprende la concordancia de recetas entre estas ediciones.

<sup>18</sup> Proviene del verbo ἐπιμελέομαι (*tener cuidado por, estar a cargo de, encargarse, dirigir, administrar*), a su vez compuesto de μέλω (*ser objeto de cuidado, cuidar de, preocuparse por*).

<sup>19</sup> André: *Le cuisinier diligent*; Gómez I Pallarès: *El curós*; Carazzali: *Il cuoco diligente*; Vesco: *L’esperto in cucina*; Pastor Artigues: no lo traduce; Ibáñez Artica: *Consejos*.

<sup>20</sup> Grocock y Grainger, p. 131, nota 1: “preparations done in advance”.

Si analizamos con cuidado las recetas contenidas en este primer libro del *De re coquinaria*, fácilmente advertimos que todas ellas se refieren a diversas sustancias usadas como preservadores, para conservar los alimentos. Para ello, los romanos empleaban principalmente el garo (*garum* o *liquamen*), o bien productos derivados de él, como el oxígaro (*oxygarum*) y el enógaro (*oenogarum*); pero también el aceite, el vinagre y el vino con especias (*conditum*). Además de esta forma de conservación en salmueras, también conocieron la conservación en seco, recubriendo los productos con una gruesa capa de sal o de miel.<sup>21</sup>

Quizá aquí cobra otro sentido la acepción primera de la palabra griega ἐπιμελής, si lo pensamos como un adjetivo sustantivado, los *cuidados* o las *preocupaciones*. Entonces, tal vez el vocablo latino *epimeles* pueda entenderse como las diligencias previas al arte culinario, las providencias que el cocinero debe tomar —a modo de disposición anticipada— antes de empezar a cocinar, incluidos aquellos productos que le ayudarán a preservar los alimentos.<sup>22</sup>

Además, si tomamos en cuenta, como sostiene Milham,<sup>23</sup> que en los manuscritos antiguos cada uno de los libros tenía junto al título transcrito del griego su correspondiente latino, el libro primero, según la conjetura propuesta por Grocock y Grainger, llevaría como aposición el término *condita*.<sup>24</sup> Este plural neutro se refiere, en primer lugar, a cierta clase de vinos, cocidos y condimentados con especias, hierbas de

---

<sup>21</sup> Este procedimiento todavía es usado nuestros días: piénsese en las carnes, como el tasajo y la cecina o en los pescados salados, como el bacalao; en la India, hasta hoy es una práctica frecuente conservar la carne recubierta en miel. Cfr. Toussaint-Samat, v. 1, p. 37.

<sup>22</sup> Recordemos que la conservación en frío es muy posterior: si bien, la invención del refrigerador data de fines del siglo XIX, antes de esta época llegó a emplearse la nieve y el hielo para la conservación (piénsese en las neveras, aún en uso en pleno siglo XX), pero era un procedimiento costoso, por las dificultades de su traslado y por lo efímero de su naturaleza.

<sup>23</sup> Cfr. Milham, “Toward a Stemma”, p. 262.

<sup>24</sup> Cfr. Grocock y Grainger, pp. 26 y 130.



olor e incluso resinas.<sup>25</sup> En segundo lugar, alude al significado del verbo del cual proviene, *condo*, esto es, *poner junto, establecer*, pero también *preservar*. Al respecto, el diccionario de Lewis y Short dice de *condo*: “preservar, condimentar (para lo cual la forma accesoria de *condio*, *-ire*, se vuelve frecuente)”,<sup>26</sup> y proporciona, entre otros ejemplos, éste tomado del *De re rustica* (117) de Catón: *Feniculum et lentiscum seorsum condat in acetum* (“que el hinojo y el lentisco, por separado, conserve en vinagre”).

En suma, a partir de estos antecedentes y a la luz del contenido del libro primero, considero que el término *epimeles* bien podría verterse al español como los *conservadores*, y, su resultado, las *conservas*. En seguida proporciono la tabla de contenido de este libro, y su traducción:

EPIMELES		Libro I: Conservas	
I.	Conditum paradoxum	I.	Vino especiado maravilloso
II.	Conditum melizomum	II.	Vino especiado con miel
III.	Absinthium Romanum	III.	Ajenjo romano
IV.	Rosatum et uiolacium	IV.	Vino de rosas y de violetas
V.	Oleum Liburnium sic facies	V.	Así harás aceite de Liburnia
VI.	Vinum ex atro candidum facies	VI.	Harás vino blanco del negro
VII.	De liquamine	VII.	Acerca del garo
VIII.	Vt carnes sine sale [sine] quouis tempore recentes sint	VIII.	Para que las carnes sin sal estén frescas en cualquier momento
IX.	Callum porcinum vel bubulum et ungelae coctae ut diu durent	IX.	Para que los callos porcinos o vacunos y las manitas cocidas duren por largo tiempo
X.	Vt carnem salsam dulcem facias	X.	Para que hagas dulce la carne salada
XI.	Pisces fricti ut diu durent	XI.	Para que los peces fritos duren por largo tiempo
XII.	Ostrea ut diu durent	XII.	Para que las ostras duren por largo tiempo
XIII.	Vt uncia laseris toto tempore	XIII.	Para que puedas usar una onza

<sup>25</sup> Hablaremos de ellos más adelante, en el inciso referido al vino del capítulo “Algunos ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*”, pp. 191-206.

<sup>26</sup> Lewis, s. v. *condo*, II, B, 1: “to preserve, pickle (for which the accessory form *condio*, *ire*, became prevalent)”.

	uti possis		de laserpicio en todo momento
XIV.	Vt dulcia de melle diu durent	XIV.	Para que los dulces de miel duren por largo tiempo
XV.	Vt mel malum bonum facias	XV.	Para que hagas buena la miel mala
XVI.	Mel corruptum ut probes	XVI.	Para que reconozcas la miel echada a perder
XVII.	Vuae ut diu seruentur	XVII.	Para que las uvas se conserven por largo tiempo
XVIII.	Vt mala et mala granata diu durent	XVIII.	Para que las manzanas y las granadas duren por largo tiempo
XIX.	Vt mala cidonia diu seruentur	XIX.	Para que los membrillos se conserven por largo tiempo
XX.	Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia ut diu serues	XX.	Para que conserves el higo fresco, la manzana, la ciruela, la pera y la cereza por largo tiempo
XXI.	Citria ut diu durent	XXI.	Para que las cidras duren por largo tiempo
XXII.	Mora ut diu durent	XXII.	Para que las moras duren por largo tiempo
XXIII.	Holera ut diu seruentur	XXIII.	Para que las verduras se conserven por largo tiempo
XXIV.	Rapae ut diu seruentur	XXIV.	Para que los rapos se conserven por largo tiempo
XXV.	Tubera ut diu seruentur	XXV.	Para que las trufas se conserven por largo tiempo
XXVI.	Duracina persica ut diu seruentur	XXVI.	Para que los pérsicos de piel dura se conserven por largo tiempo
XXVII.	Sales conditos ad multa	XXVII.	Sales especiadas para muchos usos
XXVIII.	Oliuas uirides seruare ut quouis tempore oleum facias	XXVIII.	Conservar aceitunas verdes para que hagas aceite en cualquier momento
XXIX.	Ciminatum in ostrea et conciliis	XXIX.	Salsa de comino para las ostras y los moluscos
XXX.	Laseratum	XXX.	Salsa de laserpicio
XXXI.	Oenogarum in tubera	XXXI.	Garo con vino para las trufas
XXXII.	Oxyporium	XXXII.	Oxíporo
XXXIII.	Hypotrimma	XXXIII.	Hipotrima
XXXIV.	Oxygarum digestibile	XXXIV.	Oxígaro digestivo
XXXV.	Mortaria	XXXV.	Molienda

El libro segundo, titulado *Sarcoptes*, habla de las carnes picadas o molidas, y reúne recetas para preparar albóndigas y embutidos. Este título, como señala André, “parece venir por haplología del griego no testimoniado \*σαρκοκόπτης « le hacheur de viande », más que de \*σαρκ-όπτης « le rôtitseu »”.<sup>27</sup> En consecuencia, el editor francés vierte *sarcoptes* por *El que pica la carne* y no por *El asador*, y, en general, el título se traduce como *carne picada* o *carne molida*.<sup>28</sup>

Al respecto, me parece interesante y acertada la propuesta de Ibáñez Artica, quien traduce *Picadillos*, haciendo referencia no sólo a los distintos platos de carne hechos mediante el procedimiento de picar su materia prima, sino a la carne, fundamentalmente de cerdo, que, adobada y molida, se emplea para hacer embutidos.<sup>29</sup> En este sentido, me inclino por traducir *Picadillos* y *embutidos*, en concordancia con el contenido del libro, según se verá a continuación:

<sup>27</sup> André, *Apicius*, p. 143: “paraît venir par haplologie du grec non attesté \*σαρκοκόπτης « le hacheur de viande », plutôt que de \*σαρκ-όπτης « le rôtitseu »”. Ambas formas hipotéticas resultan compuestos de σάρξ (carne), y de los verbos κόπτω (cortar, picar, entre muchos otros significados), en el primer caso, y ὀπτάω (asar), en el segundo.

<sup>28</sup> Gómez I Pallarès: *Vianda trinxada*; Carazzali: *Le carni macinati*; Vesco: *Le carni tritate*; Pastor Artigues: *Los trinchantes*. Esta palabra, por cierto, mal empleada, pues, aunque en lengua castellana existe el verbo *trincar* y su antiguo participio activo *trinchante*, éste se usa sólo para referirse bien al instrumento auxiliar para cortar la carne en trozos (esto es, el trinche), bien al sirviente que antaño realizaba esta operación. Cfr. *RAE*, s. v. *trinchante*. versión electrónica, 12/11/2008, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=trinchante](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=trinchante)> y Delgado, s. v. *trinchante*.

<sup>29</sup> Cfr. *RAE*, s. v. *picadillo*, versión electrónica, 12/11/2008, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=picadillo](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=picadillo)>

SARCOPTES	Libro II: Picadillos y embutidos
I. Isicia <sup>30</sup>	I. Picadillos
II. Hidrogarum et apotermum et amulatum	II. Hidrógaro, apotermo y salsa de almidón
III. Vuluulae, botelli	III. Vulvitas, morcillitas
IV. Lucanicae	IV. Longanizas
V. Farcimina <sup>31</sup>	V. Embutidos

Diversas verduras y algunas frutas constituyen el tema de las recetas que aparecen en el libro tercero, y varias de estas prescripciones son de contenido medicinal; en particular, todo el capítulo segundo, *Pulmentarium ad uentrem*, que parecería haber sido tomado en bloque de un manual de medicina, así como las tres recetas de *Intubae et lactucae*, recogidas en el capítulo décimo octavo.

Este libro lleva por título *Cepuros*, voz latina de origen griego (κηπουρός), cuyo significado es *el hortelano*: así lo traducen André, Gómez I Pallarès, Carazzali.<sup>32</sup> Mientras que Vesco, Ibáñez Artica, y Grocock y Grainger prefieren *Gli ortaggi*, *Verduras* y *Greens*, respectivamente.<sup>33</sup> Por mi parte, me inclino por el término

<sup>30</sup> El término *isicium* o *esicium*, como también aparece en Apicio, corresponde a *insicium* (asimismo existe en femenino, *insicia*), proveniente del verbo *inseco*, esto es, literalmente “cortar (algo) para introducir (en algo)”, de aquí que muchos vierten dicho verbo en “rellenar”. Ahora bien, si atendemos al contexto del recetario, tal vez resulte más adecuado traducir el *isicia* apiciano por “embutidos” o, quizá de manera más general, por “reellenos” o incluso por medio de la perífrasis “carne picada para reellenos”, es decir, “picadillos”, ya sea que éstos se empleen para embutir tripas o para confeccionar albóndigas, como sugerirían algunas de las recetas reunidas en el capítulo. Cfr. Varr., *L. L.*, 5, 22, 110: *Insicia ab eo quod insecta caro*, “*insicia*, proviene del hecho de que la carne es cortada”.

<sup>31</sup> Cfr. Varr., *L. L.*, 5, 22, 111: *Ab eadem fartura farcimina in extis appellata*, “proviene de la misma acción de embutir las tripas que se nombren embutidos”.

<sup>32</sup> André: *Le Jardinier*; Gómez I Pallarès: *L'Hortolà*; Carazzali: *L'Ortolano*. Por su parte, Pastor Artigues traduce *El jardinero*, quizá inspirándose en el francés *Le jardinier*. El vocablo francés, en efecto, significa el jardinero (sentido que, a mi juicio, aquí no resulta pertinente), pero también tiene la acepción de “el hortelano”, esto es, quien cultiva el huerto.

<sup>33</sup> Cabe señalar que, en la edición de Grocock y Grainger, aparece *Greens* en el índice de la obra (p. 131), pero *Vegetable dishes* al interior del libro (p. 159).

*Hortalizas*, dado que éste se refiere a las plantas comestibles cosechadas en el huerto doméstico,<sup>34</sup> y que, además, incluye tanto verduras como frutas. A continuación, el detalle de los capítulos de este libro:

CEPVROS	Libro III: Hortalizas
I. Vt omne olus smaragdinum fiat	I. Para que toda verdura se vuelva esmeralda
II. Pulmentarium ad uentrem	II. Potaje para el vientre
III. Asparagos	III. Espárragos
IV. Cucurbitas	IV. Calabazas
V. Citrium	V. Cidras
VI. Cucumeres	VI. Pepinos
VII. Pepones, melones	VII. Sandías, melones
VIII. Maluas	VIII. Malvas
IX. Cimas et coliclos	IX. Repollos y colecitas
X. Porros	X. Puerros
XI. Betas	XI. Acelgas
XII. Olisera	XII. Hierbas de cocina <sup>35</sup>
XIII. Rapas siue napos	XIII. Rapos o nabos
XIV. Rafanos	XIV. Rábanos
XV. Olus molle	XV. Puré de verduras
XVI. Herbae rusticae	XVI. Hierbas silvestres
XVII. Vrticae	XVII. Ortigas
XVIII. Intiba [sic] et lactucae	XVIII. Endibias y lechugas
XIX. Cardui	XIX. Cardos
XX. [Funduli siue] Sfondili	XX. Fondos de alcachofas
XXI. Carotae et pastinacae	XXI. Zanahorias y pastinacas

El libro cuarto tiene por título *Pandecter*, voz latina tomada del supuesto \*παν-δεκτήρ —compuesto del verbo griego δέχομαι—, cuyo significado es *el que todo lo recibe* o *el que todo lo contiene*. Con este sentido, Tulio Tirón, el secretario y liberto de

<sup>34</sup> Cfr. Verg., *Mor.*, 61-76: describe un pequeño y humilde huerto doméstico, y los vegetales allí producidos, como acelgas, malvas, chirivías o pastinacas, puerros, calabazas y lechugas. Cfr. también Mart., 10, 48, 8-10: “trajo varias riquezas que hay en el huerto, entre las cuales está la lechuga rastrera y el puerro cortado, y no falta la menta que hace eructar ni la hierba salaz” (*adtulit varias, quas habet hortus, opes, / In quibus est lactuca sedens et tonsile porrum, / Nec deest ructatrix menta nec herba salax*); Isid. (*Orig.*, 17, 10), quien refiere los productos característicos del huerto: *caulis, cyma, malva, pastinaca, rapum, napus, raphanum, lactuca, intubus, alium, porrum, beta*, “col, repollo, malva, pastinaca, rapo, nabo, rábano, lechuga, endibia, ajo, puerro, acelga”, entre otros. Por su parte, Plinio (*H. N.*, 19, 20, 60) aconseja acerca del lugar idóneo y de los cuidados necesarios para el *hortus*.

<sup>35</sup> Quizá también se trate del apio caballar.

Cicerón, intituló πανδέκται a un libro suyo que contenía toda clase de materias y de enseñanzas.<sup>36</sup>

A excepción de Grocock y Grainger, quienes vierten *Compound dishes*, los demás editores modernos que he podido consultar aplican la voz *pandecter* al libro mismo. Así traducen Carazzali, Pastor Artigues e Ibáñez Artica: *Piatti diversi, Variedad de platos* y *Platos variados*, respectivamente, siguiendo de cerca la versión francesa, *Plats divers*, de André, quien considera que aquí se incluyen “recettes de plats spéciaux”, en oposición tanto al libro que lo antecede, *Cepuros*, dedicado exclusivamente a las hortalizas, según ya mencionamos, como al que lo sigue, *Ospreon*, consagrado por entero a los granos alimentarios.<sup>37</sup> Por su parte, Vesco traduce *Pandette*, valiéndose de un tecnicismo jurídico, para expresar el significado de un libro de contenido misceláneo, el cual en español correspondería al término *pantectas*.<sup>38</sup>

Ahora bien, si analizamos atentamente el contenido del libro, advertimos que sus páginas no ofrecen en absoluto una amplia gama de platillos: por el contrario, agrupa en tan sólo cinco capítulos, tres recetas de *sala cattabia*;<sup>39</sup> cuatro, de *gustus* o entradas; ocho de guisos, llamados *minutalia*, y treinta y siete, de *patinae*, quizá cierta especie de budines. Por ello, en mi opinión, el término *pandecter* más bien alude a la diversidad de los componentes de esos platillos que “todo lo reciben”.

<sup>36</sup> Gell., *N. A.*, 13, 9, 3: *Graeco titulo πανδέκται inscripsit, tamquam omne rerum atque doctrinarum genus continentis*, “con un título griego, intituló πανδέκται (*Recopilaciones*), por contener todo género de cosas y de doctrinas” (trad. Amparo Gaos Schmidt).

<sup>37</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. 161.

<sup>38</sup> Cfr. RAE, s. v. *pandectas*, versión electrónica, 17/08/2009, [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=pandectas](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=pandectas): *pandectas* (del latín *Pandectae*, y éste del gr. πανδέκται): 1. f. pl. Recopilación de varias obras, especialmente las del derecho civil que el emperador Justiniano puso en los 50 libros del Digesto. 2. f. pl. Código del mismo emperador, con las Novelas y demás constituciones que lo componen. 3. f. pl. Conjunto del Digesto y del Código.

<sup>39</sup> Esta voz latina resulta de origen y de significado inciertos; al respecto, véase Lejavitzer, “Entre cazuelas y salazones: *sala cattabia* en Apicio IV, I, 1-3”.

Tales guisados aceptan desde carnes y menudencias de aves, pasando por pescados, mariscos, verduras, quesos, y hasta frutas, es decir, se elaboran con cualquier cosa que en ese momento se tenga a la mano. Estas preparaciones recuerdan a nuestras sopas y caldos populares —puchero, mole de olla o cocido son algunos de los nombres que se les da, según la cocina y la cultura de la que se trate— y han sido sumamente apreciadas tanto por la simplicidad de su elaboración y cocción como por su elevado valor nutricional. En efecto, las sopas tienen la virtud de reunir, en un solo plato, algunas vitaminas (en las verduras), proteínas (en carnes, quesos y huevos) y carbohidratos (en el pan, arroz o pasta).<sup>40</sup> Asimismo, tienen un gran potencial hidratante y reconstituyente, lo cual fue bien conocido por los antiguos romanos, quienes la mayor parte de las veces añadían al caldo posca, vinagre, garo o miel, todos ellos ingredientes con altas propiedades vigorizantes, como veremos en capítulos posteriores.

De hecho, hoy en día, hemos dejado atrás la idea tradicional de sopa<sup>41</sup> como una “elaboración culinaria, fruto de la ebullición en agua durante cierto tiempo de varios componentes [...] [con] una parte líquida (el caldo) y unos componentes sólidos de muy diverso origen”,<sup>42</sup> para dar paso a los conceptos de *sopa fría*, *sopa cruda*, e incluso *sopa aguada* y *sopa seca*, según una sutil distinción que hacemos en México. En consecuencia, a mi parecer, el término *pandecter* quizá podría verterse en la voz *popurrí* cuyo significado es “mezcolanza de cosas diversas”;<sup>43</sup> si bien, este término, de origen

---

<sup>40</sup> Para el valor histórico, cultural y alimenticio de la sopa en la dieta mediterránea, resulta sumamente interesante el artículo de Abel Mariné, Llorenç Torrado y Ramón Clotet, “La sopa en la cocina mediterránea. Aspectos higiénicos, dietéticos y gastronómicos”, pp. 207-216.

<sup>41</sup> Recordemos que originariamente la sopa consistía en un pedazo de pan remojado en cualquier líquido alimenticio, casi siempre leche o vino. Cfr. *RAE*, s. v. *sopa*, versión electrónica, 12/11/2008, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=sopa](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=sopa)> y Delgado, s. v. *sopa*.

<sup>42</sup> Mariné et al., p. 207.

<sup>43</sup> *RAE*, s. v. *popurrí*, versión electrónica, 16/02/2009, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=popurrí](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=popurrí)>.

francés y tomado de la gastronomía, proviene de la expresión *pot pourri*, equivalente a la castellana *olla podrida*, esto es, “la que, además de la carne, tocino y legumbres, tiene en abundancia jamón, aves, embutidos y otras cosas suculentas”.<sup>44</sup> Pero también podría traducirse por la paráfrasis *Sopas y entrantes*, puesto que de ellos se trata en este libro cuarto, como se verá en su correspondiente tabla de contenido:

PANDECTER	Libro IV: Sopas y entrantes
I. Sala cattabia	I. Sopas frías
II. Patinae piscium, olerum, pomorum	II. Patenas o budines de pescados, de verduras, de frutas
III. Minutal de piscibus uel esiciis	III. Minútal de pescados o de picadillos
IV. Tisanam uel sucum	IV. Tisana o jugo
V. Gustum	V. Entradas

El libro quinto, aunque en su mayoría contiene recetas para elaborar caldos y potajes, como los tradicionales *pultes* romanos, se centra exclusivamente en la preparación de las legumbres secas. Por ello, lleva por título *Ospreon, legumbre*,<sup>45</sup> voz transcrita del griego ὄσπρεον, forma tardía (a partir del siglo II d. C.) que pone en evidencia, una vez más, que los títulos de los libros posiblemente fueron dados después de su redacción original.<sup>46</sup> En griego clásico, la palabra es ὄσπριον, y su plural, ὄσπρια, constituyó un término genérico para referirse a todos los granos alimentarios que no entraban en el proceso de panificación.<sup>47</sup> Dice Galeno:

<sup>44</sup> RAE, s. v. *olla*, versión electrónica, 16/02/2009, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=olla](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=olla)>. También Delgado, s. v. *olla*.

<sup>45</sup> Para conocer con mayor detalle la importancia y los usos que tuvieron las legumbres en la dieta de los antiguos griegos y romanos, véase el artículo de Kimberly B. Flint-Hamilton, “Legumes in ancient Greece and Rome. Food, Medicine, or Poison?”, pp. 371-385.

<sup>46</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. 175.

<sup>47</sup> Cfr. Daremberg-Saglio, s. v. *cibaria*.



Se llaman legumbres a aquellas de las semillas de Deméter de las cuales no se hace pan: habas, chícharos, guisantes, lentejas, altramuз, arroz, algarrobas, garbanzos, almortas, arvejas, frijoles, fenogreco, áfaca y otros semejantes.<sup>48</sup>

Asimismo, el origen griego de términos como *pisum*, *faseolus* (diminutivo de *phaselus*) o *concicla* (diminutivo de *conchis*),<sup>49</sup> hacen suponer que gran parte del contenido de este libro fue tomado de un ὀψαρτικόν, manual griego de cocina, o de un tratado médico de la misma procedencia. Así también lo parecen indicar las recetas referidas a las *tisanae*<sup>50</sup>, de las cuales hablaremos en la tercera parte de la tesis. Estas bebidas se preparaban con cereales, como la cebada, el arroz o ciertas clases de trigo, por ejemplo, la espelta.

En cuanto a la traducción del título del libro, cuyo índice reproduzco en seguida, prevalece la versión en el sentido de *Legumbres*:<sup>51</sup>

<sup>48</sup> Gal., VI, 524 K: Περί ὀσπρίων. Ὅσπρια καλοῦσιν ἐκεῖνα τῶν Δημητρίων σπερμάτων, ἐξ ὧν ἄρτος οὐ γίγνεται, κιάμους πισοὺς ἐρεβίνθους φακοὺς θέρμους ὄρυζαν ὀρόβους λαθύρους ἀράκους ὄχρους φασήλους τήλιν ἀφάκην εἴτε τι τοιοῦτον ἄλλο. *Legumina appellant ea Cerealia semina, ex quibus panis non fit, ut puta fabas, pisa, cicera, lentes, lupinos, oryzam, ervum, ciceres, aracos, ervilias, phaselos, faenum Graecum, aphacen, et si qua sunt similia.*

<sup>49</sup> *Concha dicitur a Graecis olla fabae coctae*, “los griegos llaman *concha* a la olla de habas cocidas” (CGL, 5, 653, 41), *apud* André, *Apicius*, p. 178, nota 195; cfr. también Lewis and Short, s. v. *conchis* = κόγχος “kind of bean boiled with the pods” (“clase de haba hervida con las vainas”).

<sup>50</sup> Estas recetas, contenidas en el capítulo titulado *Tisana et alica*, ya habían sido incluidas, con ligeras variaciones, bajo el lema *Tisanam uel sucum*, en el libro precedente. Sin embargo, a mi parecer, éste es el lugar que les corresponde, puesto que, además de cebada o espelta, también incluían legumbres, como chícharos, habas y lentejas, en su preparación. Cfr. pp. 225-230.

<sup>51</sup> André: *Légumes a graines*; Gómez I Pallarès: *Llegum sec*; Carazzali: *I legumi*; Vesco: *Dei legumi*; Pastor Artigues: *Legumbres*; Ibáñez Artica: *Legumbres secas*; Grocock y Grainger: *Pulses*. Quizá aquí sea pertinente hacer notar la distinción que existe entre legumbre y leguminosa: la primera es el fruto de la segunda, esto es, la planta.

OSPREON	Libro V: Legumbres
I. Pultes	I. Puches
II. Lenticula	II. Lentejas
III. Pisa	III. Chícharos
IV. Conciela	IV. Guisos de habas
V. Tisana et alica	V. Tisana y álica
VI. Fabaciae uirides et Baianae	VI. Fabadas verdes y de Bayas
VII. Fenum graecum	VII. Fenogreco
VIII. Faseoli et cicer	VIII. Frijoles y garbanzo

El libro sexto trata de la elaboración de salsas para acompañar distintas clases de aves; presumiblemente está incompleto, pues faltan varios capítulos anunciados en el índice, como ya hemos señalado en páginas anteriores. En virtud de su contenido, casi todos los editores vierten el título del libro por el equivalente a *las aves*; sin embargo, el término latino es poco claro, y uno de los que mayores problemas presenta en cuanto a su traducción.

Ciertamente, nos enfrentamos a un texto corrupto que, desde las primeras ediciones de época renacentista, ha sido enmendado innumerables veces. Así, Humelberg, Giarratano-Vollmer, Flower-Rosenbaum y Vesco adoptan la lectura *Aeropetes*, del griego ἀεροπέτης, *que vuela en el aire*. Por su parte, Marsili (reproduciendo literalmente a Schuch), Milham, Gómez I Pallarès y Grocock y Grainger mantienen la forma *Tropetes*,<sup>52</sup> de un inexistente τροπέτης, quizá sinónimo de ἐρέτης, literalmente *que rema*, pero también, por analogía del movimiento, referido al vuelo de las aves.<sup>53</sup> Finalmente, corrigen en *Trophetes* Carazzali, siguiendo a pie juntillas a

<sup>52</sup> Ésta es la lectura que aparece en los mss VTCP.

<sup>53</sup> Cfr. Liddell-Scott, s. v. ἐρέσσω.

André.<sup>54</sup> Este último, además de analizar con mayor amplitud algunos de los argumentos aquí sintetizados, señala que la segunda parte del término *tropetes* podría explicarse a partir del verbo πέτομαι (volar, revolotear), pero la primera parte de la composición “es incomprensible sin corrección”.<sup>55</sup> En consecuencia, dado que de τροφείον (criar, alimentar) existe νησσοτροφείον,<sup>56</sup> el editor francés propone un supuesto \*τροφέτης, esto es, el especialista en aves de corral, sea como criador, sea como cocinero.<sup>57</sup>

He aquí el sumario de este libro:

TROPHETES	Libro VI: Aves
I. In struthione	I. Para avestruz
II. In grue uel anate, perdice, turture, palumbo et diuersis auibus	II. Para grulla o pato, perdiz, tórtola, palomo y diversas aves
III. In turdis	III. Para tordos
IV. In ficetulis	IV. Para becafigos
V. In pauo	V. Para pavo
VI. In fasiano	VI. Para faisán
VII. In ansere	VII. Para oca
VIII. In pullo	VIII. Para pollo

El libro séptimo lleva por título la palabra latina *Politeles*, tomada del griego πολυτελής, *muy caro, costoso*, y de acuerdo con este significado, aunque de manera perifrástica, la encontramos traducida como *Le cuisinier somptueux* (André); *Vivande prelibate* (Vesco); *Cibi da re* (Carazzali); *L'exquisit* (Gómez I Pallarès); *Luxury dishes*<sup>58</sup>

<sup>54</sup> Así aparece en la *editio Bernardini Veneti*, de 1500, considerada por algunos filólogos la edición príncipe del *De re coquinaria*.

<sup>55</sup> André, *Apicius*, p. 180: “est incompréhensible sans correction”.

<sup>56</sup> Cfr. Liddell-Scott, s. v. νησσοτροφείον: “place where ducks are kept”.

<sup>57</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. 180.

<sup>58</sup> *Luxury dishes* es el título que aparece en las traducciones del íncipit y del éxplicit del libro (p. 239 y 259, respectivamente); sin embargo, en la introducción (p. 26) se lee *Desirable dishes*.

(Grocock y Grainger); *Platos exquisitos* (Ibáñez Artica), o *El cocinero suntuoso* (Pastor Artigues). André, con justa razón, considera que muchos de los platillos aquí ofrecidos, eran un verdadero lujo, sobre todo aquellos que se elaboraban a partir de vísceras porcinas o de carne, puesto que ésta “era, en efecto, poco frecuente en la mesa y cara”.<sup>59</sup>

De hecho, la dieta del común de los romanos era fundamentalmente vegetariana, a base de cereales y de legumbres; por el contrario, la alimentación cárnica estaba destinada a los muy ricos o a los ostentosos nuevos ricos. Sin embargo, Pickstone hace notar con ironía un aspecto que también me parece muy cierto:

Uno no podría considerarlos (*sc.* los platillos costosos) más extravagantes que otros incluidos en el libro, y, en realidad, aparecen algunos de nuestros platillos familiares, ligeramente disimulados, bajo ese capcioso encabezado, que incluye huevos fritos y hervidos, jamón y un platillo que se parece a un flan horneado.<sup>60</sup>

Ahora bien, considerando que, precisamente a partir de este libro séptimo, los manuscritos nos han conservado los equivalentes latinos de los títulos tomados del griego, Milham corrige la lectura *volatilia*, sin duda referida al *trophetes* del libro sexto, y propone la conjetura *voluntaria*,<sup>61</sup> es decir, aquellas cosas que se desean, de las cuales tenemos apetencia o voluntad. Quizá, entonces, podríamos pensar que, trasladado al ámbito culinario, el concepto *politeles* se refiere a los *antojos* —*antojitos* quizá diríamos en México— gastronómicos. De modo que así tendrían cabida en este libro no sólo los alimentos costosos y extravagantes, sino también aquellos de cuño popular o de origen humilde, como ciertos dulces parecidos a nuestros flanes, buñuelos y torrijas, o

---

<sup>59</sup> André, *Apicius*, p. 188: “était, en effet, rare sur les tables et chère”.

<sup>60</sup> Pickstone, p. 169: “One would not consider them (*sc.* costly dishes) anymore extravagant than the others in the book, and actually some of our familiar dishes appear, slightly disguised, under this censorious heading, including fried and boiled eggs, ham, and a dish which seems like baked custard”.

<sup>61</sup> Cfr. Milham, *Apicius*, p. 1; también aceptada por Grocock y Grainger, p. 130.

algunas preparaciones muy sencillas, pero no por ello menos apetitosas, hechas a base de huevos fritos o cocidos.

Por consiguiente, me parece que la palabra *Antojos* se aproxima bastante al contenido del libro, éste sí por demás misceláneo y caprichoso, según se verá a continuación:

POLITELES	Libro VII: Antojos
I. Vulvae, steriles, callum, labelli, coticalae et ungelae	I. Vulvas de cerda, vulvas estériles, callos, morros, costillitas y manitas de cerdo
II. Sumen	II. Ubre de cerda
III. Ficatum	III. Hígado relleno de higos
IV. Ofellae	IV. Brochetas
V. Assaturae	V. Asados
VI. In elixam et in copadiis	VI. Para carne hervida y para filetes
VII. Ventricula	VII. Pancita
VIII. Lumboli et renes	VIII. Lomitos y riñones
IX. Perna	IX. Pierna
X. Iecinera siue pulmones	X. Hígados o pulmones
XI. Dulcia domestica et melcae <sup>62</sup>	XI. Dulces caseros y leche agria
XII. Bulbi	XII. Bulbos
XIII. Fungi farnei uel boleti	XIII. Hongos del fresno o champiñones
XIV. Tubera	XIV. Trufas
XV. In colocasia	XV. Para colocasia
XVI. Cocleas	XVI. Caracoles
XVII. Oua	XVII. Huevos

Mucho menos oscuro en cuanto a su significado resulta el título del libro octavo: *Tetrapus*, voz latina tomada del griego τετράπους, *cuadrúpedo*. Este libro, dedicado a los productos cárnicos obtenidos de la cacería, la *uenatio*,<sup>63</sup> incluye recetas para preparar ciervo, jabalí, liebre, lirones, cabrito, entre otros animales de cuatro patas, dado que las aves silvestres (tordo, tórtola, grulla, perdiz o becafigo), también presas

<sup>62</sup> *Melca* es un término propio del latín tardío, y corresponde al traducido del griego *oxygala*, esto es, leche agria o leche avinagrada.

<sup>63</sup> Para el papel, cultural y alimentario, que desempeña la caza en la cultura romana, véase André, *L'Alimentation*, pp. 114-126.

habituales de la caza, fueron incluidas en el libro sexto, según ya expusimos. He aquí el índice del libro, y su traducción:

TETRAPVS	Libro VIII: Cuadrúpedos
I. In apro	I. Para jabalí
II. In ceruo	II. Para ciervo
III. In caprea	III. Para cabra
IV. In ouifero	IV. Para oveja salvaje
V. Bubula siue uitulina	V. Vaca o ternera
VI. In haedo et agno	VI. Para cabrito y cordero
VII. In porcello	VII. Para lechón
VIII. Leporem	VIII. Liebre
IX. Glires	IX. Lirones

Finalmente, llegamos a los libros postreros del *De re coquinaria*. Ambos se ocupan de los productos del mar: el noveno se titula *Thalassa* (θάλασσα, *el mar*); el décimo, *Alieus* (ἀλιεύς, *el pescador*).<sup>64</sup> Bajo el término *alieus*, literalmente alguien que tiene que ver con el mar,<sup>65</sup> tal vez haya que entender no sólo a quien se dedica a la pesca, sino a quien es experto en cocinar los productos de la pesca. De aquí que en este último libro no se trate de los pescados, como pareciera sugerir su título y el sumario inicial, sino de la elaboración de salsas para acompañarlos o tal vez marinarlos. En opinión de Brandt, estos dos libros, pero en especial el décimo, habrían sido parte de aquellos textos, quizá del *De condituris*, redactados por Apicio en el siglo I.

El título del libro noveno lo he traducido por *Mariscos*, pues incluye preparaciones de crustáceos y moluscos, aunque también reúne unas pocas (tan sólo

<sup>64</sup> En esta ocasión, el significado de ambos términos es tan claro que prácticamente hay consenso entre los traductores de Apicio al momento de verter estas palabras: *La mer* y *Le pêcheur* (André); *Il mare* y *Il pescatore* (Carazzali, Vesco); *El mar* y *El pescador* (Gómez I Pallarès, Pastor Artigues); *El mar* y *El pescado* (Ibáñez Artica); *The sea* y *The fisherman* (Grocock y Grainger, aunque en la introducción traducen *Seafood* y *Fish*, respectivamente).

<sup>65</sup> Cfr. Lidell-Scott, s. v. ἀλιεύς: “one who has to do with the sea”.

siete) recetas de peces, como sardina y atún; el del libro siguiente, por *Pescados*. A continuación presento las tablas de contenido de ambos libros:

THALASSA	Libro IX: Mariscos
I. In locusta	I. Para langosta
II. In torpedine	II. Para torpedo
III. In lolligine	III. Para calamar
IV. In sepiis	IV. Para sepias
V. In polipo	V. Para pulpo
VI. In ostreis	VI. Para ostras
VII. [In] omne genus conciliorum	VII. [Para] toda clase de moluscos
VIII. In echino	VIII. Para erizo
IX. In metulis	IX. Para mejillones
X. In sarda, cordula	X. Para sardina, atún
XI. Embractum Baianum	XI. Embracto <sup>66</sup> de Bayas

ALIEVS	Libro X: Pescados
I. In piscibus diuersis	I. Para peces diversos
II. In murenam	II. Para morena
III. In anguillam	III. Para anguila

<sup>66</sup> El término latino *embractum* es incierto, y no aparece referido en el diccionario de Lewis and Short. Sin embargo, quizá podría relacionarse con la voz de origen griego *embrocha*, “wet poultice”, esto es, una especie de emplastro húmedo o mojado. El sustantivo latino proviene del griego ἐμβροχή, “infusión o linimento”, a su vez derivado del verbo ἐμβρέχω, “tratar con linimentos”, pero también “mojar”. De hecho, esta última acepción constituye un tecnicismo médico propio de la farmacéutica, usado con el significado de agregar algún líquido a algo, a fin de mezclar o suavizar el compuesto. Con este sentido, la receta de *Embractum Baianum* sería de índole medicinal, pues su título se asemejaría al de otros remedios también incluidos en el recetario, como el *Absinthium Romanum*. Ahora bien, en su mayoría, los traductores de Apicio vierten *embractum* por las expresiones genéricas “guiso” o “salsa” (o sus equivalentes en otros idiomas: *relish*, *intingolo*, *ragoût*, por citar algunos). André (seguido por Carazzali, Gómez I Pallarès e Ibáñez Artica) conserva la palabra en latín, pero en nota remite a *inbratarium*, vocablo de procedencia celta, que designa cierto tipo de olla o cazuela, hasta ahora no identificada (Duval, “Composition et nature des graffites de la Graufesenque”, *Études celtiques*, VII, 1956, p. 253, en André, *Apicius*, p. 207). A mi modo de ver, esta suposición resulta lógica, sobre todo si tomamos en cuenta que a lo largo del *De re coquinaria* aparecen recetas de otros platillos, cuyo nombre lo toman del nombre del recipiente que los contiene o en el cual se preparan, tal es el caso de *patina* o *patella*, por ejemplo. Además, en latín tardío, existe el verbo *embracto*, esto es, “recubrir con una hoja de metal”, compuesto de *bractea* (también, *brattea*), “delgado plato de metal” u “hoja de oro”; según Isidoro (16, 18, 2), *brattea dicitur tenuissima lamina*. En conclusión, he conservado castellanizado el término *embractum*, puesto que, a mi parecer, puede sostenerse que el nombre de este platillo refiere al nombre del recipiente o a alguna de sus características propias (como estar recubierto con una fina capa de metal, incluso de oro, o precisamente, a causa de ese recubrimiento, ser reluciente).

En suma, como se puede apreciar, las prescripciones del *De re coquinaria* aparecen clasificadas por grupos temáticos, es decir, cada uno de los diez libros está organizado en capítulos cuyas recetas presentan un mismo tema en común. Además, la secuencia de los libros, a mi parecer, también guarda un orden hasta cierto punto progresivo, pues sólo en algunos casos se rompe sin mayor lógica: el recetario da comienzo con los preparativos para cocinar, luego siguen los platillos que se sirven como entradas, posteriormente los primeros platos, de legumbres y de aves, más adelante los antojos.

La estructura del libro en parte estaría condicionada por la exigencia propia de la literatura científica: transmitir conocimientos de manera clara y ordenada. Entonces, cuando “un tema determinado se hurtaba de por sí a una rígida ordenación sistemática, siempre se podía intentar resumir los detalles concretos en grupos; de acuerdo con este principio procedieron[...] Apicio y Frontino”.<sup>67</sup>

En cuanto al contenido del *De re coquinaria* se ha afirmado que la mayoría de las recetas corresponden al momento cumbre del refinamiento culinario entre los romanos.<sup>68</sup> Desde la antigüedad, la cocina de Apicio ha sido considerada una gastronomía extravagante, dedicada a preparar los platillos servidos en una cena de lujo: las entradas que incluían hortalizas, frutas, quesos y finos manjares, como trufas, jamones e incluso comidas altamente apreciadas, elaboradas con ubre o con útero de cerda. A continuación, seguía la *prima mensa*, integrada por diversos guisos de aves, peces y mariscos; el plato principal, denominado *caput cenae* o *fundamentum cenae*, se preparaba básicamente con productos cárnicos obtenidos de la *uenatio*. Por último, se ofrecía la *secunda mensa*, dedicada a los postres (*dulcia*).

---

<sup>67</sup> Fuhrmann (trad. española de Rafael de la Vega), p. 242.

<sup>68</sup> Cfr. Fuhrmann, p. 248: “época del lujo más esplendoroso”.



No obstante, a mi modo de ver, algunas recetas se apartan mucho de la exquisitez de un banquete ostentoso, pues incluyen en su preparación los ingredientes básicos de la alimentación romana tradicional: el trigo, la cebada, la harina producida de éstos y otros cereales, las habas y las lentejas. Es decir, aquellos comestibles que constituían el sustento básico de los antiguos romanos, pueblo originalmente agricultor, cuyos hábitos alimenticios, definidos por la sencillez y la frugalidad, eran básicamente vegetarianos, como ya mencionamos en páginas anteriores.

Incluso se encuentran recetas de contenido medicinal, para elaborar remedios: “como la antigüedad no conocía las farmacias (que aparecieron en la alta y tardía Edad Media), los médicos de entonces tenían que procurarse ellos mismos los ingredientes necesarios para sus medicamentos y prepararlos por su propia mano”.<sup>69</sup> Por consiguiente, contar con una buena colección de recetas era de enorme utilidad, sobre todo si en un mismo manual se incluían recetas de cocina y algunas prescripciones médicas básicas, ya que las enfermedades sencillas eran tratadas en el seno doméstico por el *pater familias*.

De hecho, según Gómez I Pallarès, en el *De re coquinaria* se pueden distinguir al menos cinco grupos de recetas temáticamente homogéneos:

1. Recetas de la buena mesa, de elaboración compleja y con materia prima cara.
2. Recetas de mesa humilde, sencillas, con ingredientes baratos y de poco compromiso.
3. Fórmulas para una mejor administración de la casa y de los alimentos y bebidas que en ella deben conservarse.

---

<sup>69</sup> Fuhrmann (trad. española de Rafael de la Vega), p. 249. En este sentido, las *Compositiones* de Escribonio Largo son la mejor muestra de esas farmacopeas.

4. Recetas médicas: remedios caseros para curar dolencias comunes.
5. Recetas de homenaje a personajes famosos, conocidos también por su afición a la buena mesa (Celso, Vitelio, Comodiano, etcétera).<sup>70</sup>

En conclusión, podemos afirmar que el *De re coquinaria* resulta un recetario completo y versátil, cuyo contenido recoge gran parte del conocimiento práctico que en materia de gastronomía y dietética tuvieron los antiguos griegos y romanos. Ahora bien, precisamente en virtud de ese contenido, cabe preguntarse ¿a quién estaba destinado este manual? ¿A un reducido grupo de expertos o a un público amplio? y ¿qué tanto y qué tan bien entendía el lector común las recetas allí reunidas? Trataremos de responder a estas interrogantes en el siguiente capítulo.

---

<sup>70</sup> Gómez I Pallarès, “La transmisión textual”, p. 176; cfr. también Gómez I Pallarès, *Apici*, p. 15.

### 3. Destinatarios, lenguaje técnico y latín tardío

En general, se piensa que la obra de Apicio estuvo destinada fundamentalmente a los cocineros, quienes, como se verá en seguida, sin duda constituyeron un público especializado.<sup>1</sup> De hecho, las recetas contenidas en el manual proporcionan casi siempre la información necesaria para preparar el platillo, pero pocas veces el orden en el que tal información debe aplicarse.<sup>2</sup>

Más aún, como se verá en el siguiente capítulo, en muchos casos la receta tan sólo es una lista de ingredientes, quizá requeridos para elaborar la salsa que acompañará al plato. Así lo hace ver Pickstone, cuando afirma que el *De re coquinaria* “no es un manual para el novato; en la mayoría de las recetas se presupone el conocimiento de los elementos de la culinaria, y las instrucciones son

---

<sup>1</sup> Sin embargo, Montero Cartelle (“Literatura técnica”, p. 279) sostiene que las obras técnicas, como los manuales, “son obras de uso fácil, tanto por su contenido como por su nivel literario y lingüístico, destinadas a un público general o a quienes buscaban una preparación para una profesión determinada”. A mi juicio, no se puede decir de una misma obra que a la vez se dirige “al público general” y también “a quienes buscaban una preparación para una profesión”. No obstante, el propio Montero Cartelle, en otro artículo (“Prosa técnica”, pp. 796 y 811), señala que el recetario de Apicio estaba destinado a técnicos prácticos de un oficio.

<sup>2</sup> Norrick señala que los pasos que constituyen el procedimiento para la elaboración del platillo no están “strictly ordered to conform to the order of operations they describe” (“estrictamente ordenados conforme al orden de las operaciones que ellos describen”, p. 174), y, más adelante, que “the order of the steps themselves does not correspond directly to the order of the operations they describe” (“el orden de los *pasos* mismos no corresponde exactamente al orden de las operaciones que ellos describen”, p. 178).

dadas sólo para hacer la salsa”.<sup>3</sup> Pero ni el procedimiento ni los utensilios necesarios están mencionados de manera explícita en la receta.<sup>4</sup>

Por consiguiente, las recetas apicianas ciertamente implican el conocimiento tanto de la técnica culinaria como de la terminología propia de dicha técnica, pero además también demandan habilidades especializadas por parte del lector.<sup>5</sup> Éste debe no sólo contar con la destreza práctica, sino tener a la mano un complejo juego de instrumentos y un conjunto de ingredientes básicos, los cuales rara vez aparecen mencionados en el texto de manera explícita: “uno puede decir que la receta presupone un cocinero competente en una cocina bien equipada y bien provista”.<sup>6</sup>

A pesar de opiniones, como la de Malaspina<sup>7</sup> o la de Montero Cartelle,<sup>8</sup> acerca de que el recetario de Apicio estaba dirigido a técnicos prácticos de un oficio, carentes de mucha formación o cultura, a mi juicio, este recetario presupone un lector con determinado grado de preparación, al menos de manera empírica, no sólo

---

<sup>3</sup> Pickstone, p. 168: “is not a handbook for the novice; in most of the recipes a knowledge of the elements of cookery is presupposed, and directions are only given for making the sauce”.

<sup>4</sup> Las recetas, por lo general, omiten la mención de las herramientas necesarias para realizar el procedimiento, no indican con cuál instrumento cortar o dónde moler o en qué clase de recipiente cocinar, cfr. Norrick, p. 174.

<sup>5</sup> Cfr. Norrick, p. 178; Vasilieva, p. 199.

<sup>6</sup> Norrick, p. 179: “one can say that a recipe presupposes a competent cook in a well-appointed, well-stocked kitchen”.

<sup>7</sup> Cfr. Malaspina, *Ars temperans. Itinerari verso la comunicazione polivalente nel mondo antico*, 1988, apud Montero Cartelle, “Prosa técnica”, en Codoñer (ed.), p. 796.

<sup>8</sup> Cfr. Montero Cartelle, “Prosa técnica”, pp. 796 y 811.

en gastronomía, sino en otras disciplinas hasta cierto punto afines a ella: en medicina y, en particular, en dietética; pero también en botánica, e incluso en zoología.<sup>9</sup>

De hecho, el *De re coquinaria* necesariamente pide que el cocinero tenga dominio en el conocimiento de plantas y de animales, pues se vuelve indispensable que distinga las especies comestibles de las que no lo son. Este conocimiento práctico se ve reflejado en las recetas casi siempre de manera implícita,<sup>10</sup> como se advierte en ésta, referida a la ortiga:<sup>11</sup>

Vrticam feminam, sole in ariete posito, adversus aegritudinem sumes, si voles.<sup>12</sup>

Cuando el sol esté en Aries, tomarás, si quieres, ortiga femenina contra la enfermedad.

En esta receta, me parece necesario advertir varios elementos que, por una parte, ponen de manifiesto un redactor (autor-compiler) conocedor tanto de medicina como de botánica, e incluso de astronomía, pero que, por la otra, también exigen un lector que sepa de esas materias.

Primero, es interesante observar que el texto especifica “ortiga femenina” (*urticam feminam*): de hecho, ésta difiere de la masculina en que tiene sus flores en

---

<sup>9</sup> A pesar de que están dichas en el contexto de una citación de una comedia, más allá de la exageración propia del género y de presentar de manera paródica la realidad, me parece necesario tomar en cuenta las palabras de Ateneo (378 a- 379 a) sobre la formación de los verdaderos cocineros: aprendían astronomía, arquitectura, ciencias naturales y estrategia, antes del arte mismo de la gastronomía. Esto hacía la diferencia entre un cocinero, μαγειρός, y un simple “hacedor o preparador de comida”, ὀψοποιός (Grocock y Grainger lo traducen por “food processor”, p. 63).

<sup>10</sup> Cfr. Bodson, p. 24.

<sup>11</sup> Para conocer con mayor detalle acerca de la ortiga y de sus propiedades, cfr. *Anexo D: Glosario de hierbas y especias en La cocina de Apicio*.

<sup>12</sup> Apic., III, xvii.

largos racimos colgantes, mientras que la segunda presenta inflorescencias más cortas.<sup>13</sup>

Segundo, llama la atención la frase *sole in ariete posito*, la cual seguramente se refiere a la entrada de la primavera, pues, como es sabido, en el hemisferio norte el sol está en Aries desde el 21 de marzo hasta el 20 de abril. Ahora bien, durante esa época del año se lleva a cabo la recolección de la ortiga, cuya floración comienza a partir de mayo o junio, dado que antes de la aparición de las flores la planta es más tierna.<sup>14</sup>

Tercero, en la receta se guarda absoluto silencio acerca de cómo preparar la ortiga, quizá en forma de decocción; tampoco se dice nada sobre cómo evitar sus propiedades urticantes, ya que de los filamentos de sus hojas se desprende un líquido sumamente cáustico que provoca escozor e inflamación en la piel, por lo que se requiere un manejo especial de la planta.<sup>15</sup>

Por último, *adversus aegritudinem*, frase que no ofrece mayor dificultad de traducción, *contra la enfermedad*, pero que, no obstante, resulta completamente hermética para el lector no especializado, puesto que no especifica la enfermedad a la cual se refiere, ni contra qué dolencias puede ser útil esta planta, ni qué efectos puede provocar en el paciente.

En consecuencia, como señala Albrecht, “según el público al que van dirigidas es posible distinguir entre obras técnicas y obras de divulgación sobre materias

---

<sup>13</sup> Cfr. “Urticaceae”, *Encyclopædia Britannica*, Encyclopædia Britannica Online, 12/11/2008, <<http://www.search.eb.com/eb/article-9074500>>; *RAE*, s. v. *ortiga*, versión electrónica, 12/11/2008, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=ortiga](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=ortiga)>

<sup>14</sup> Cfr. Huerta Ciriza, p. 132, versión electrónica, 19/11/2008, <[http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero\\_articulo?codigo=2328600&orden=84811](http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero_articulo?codigo=2328600&orden=84811)>

<sup>15</sup> Cfr. Huerta Ciriza, p. 133.

específicas; estas últimas aspiran a una forma literaria agradable”.<sup>16</sup> Me parece, no obstante, que el caso de Apicio entra en el primer grupo, dado que el *De re coquinaria* “representa un lenguaje que es *técnico* y no *literario*”.<sup>17</sup>

De aquí, parte del valor lingüístico de este recetario, pues representa un ejemplo del manejo de un lenguaje técnico. Éste puede definirse como la “lengua específica de un grupo social que se sirve de una técnica o que es especialista en una ciencia”, dice André.<sup>18</sup> En cambio, para Callebat los lenguajes especializados se distinguen de los lenguajes técnicos en que estos últimos son “el conjunto de las formas y de las maneras de expresión utilizadas para identificar y para describir los procedimientos prácticos y las realizaciones materiales de un arte o de un oficio”.<sup>19</sup>

Dicho en otras palabras, el *De re coquinaria* es una obra técnica que implica no sólo la comprensión, en el marco teórico, del vocabulario especializado, sino también la capacidad de llevar a cabo, en la práctica, las operaciones que ese vocabulario denota. Así, resulta indispensable que el lector sepa no sólo qué significan, en materia culinaria, los verbos *mittere*, *temperare*, *praecoquere* o *subassare*, por citar algunos, sino cómo realizar las acciones que ellos enuncian.

Sin embargo, la mayoría de las veces estos términos no están usados de manera literal, y su sentido debe ser interpretado a la luz de su contexto, ya que la adaptación del significado hacia otros nuevos no suprime el contenido original del

---

<sup>16</sup> Albrecht, v. I, p. 532.

<sup>17</sup> Alföldi-Rosebaum, p. 8: “represents a language that is *technical* and not *literary*”. Los subrayados son del autor.

<sup>18</sup> André, “Sur la constitution”, p. 8: “langue spécifique d’un groupe social utilisateur d’une technique ou spécialiste d’une science”.

<sup>19</sup> Callebat, p. 45: “l’ensemble des formes et des modes d’expression utilisés pour identifier et pour décrire les procédés pratiques et les réalisations matérielles d’un art ou d’un métier”.

vocablo: por ello, se consideran “neologismos semánticos”.<sup>20</sup> Piénsese, por ejemplo, en los verbos castellanos *blanquear*, *escaldar* o *espumar*, cuya significación en gastronomía difiere de la que tienen en el léxico común, de manera que, en su sentido especializado, estos términos forman parte de la jerga propia de su arte.

Algunos autores, como Montero Cartelle, sostienen que

las lenguas técnicas tienden, como ideal, desde el punto de vista lingüístico a buscar rasgos como:

- a) la especificidad de sus referentes, que tiene su máxima expresión en el tecnicismo,
- b) la denotación, evitando connotaciones extrañas a esa técnica,
- c) la univocidad por afán de exactitud,
- d) la transparencia que evita la ambigüedad, etcétera;<sup>21</sup>

sin embargo, otros, como André —con quien concuerdo—, consideran que la polisemia y la ambigüedad se vuelven elementos característicos de dichas lenguas.<sup>22</sup>

En efecto, los lenguajes técnicos surgen a partir de la difusión léxica de un idioma extranjero propio de una nación de contacto, donde una ciencia o una técnica determinadas alcanzan mayor desarrollo. En este sentido, el latín debió adaptarse a medida de sus avances intelectuales y técnicos, y, a fin de poder nombrar tales avances, recurrió al griego. Como se verá en seguida, la terminología culinaria no fue la excepción, pues la mayoría de los lenguajes técnicos en latín fueron creados *ex nihilo* sobre la base de un modelo griego.<sup>23</sup>

---

<sup>20</sup> Cfr. André, “Sur la constitution”, p. 10.

<sup>21</sup> Montero Cartelle, “Léxico médico latino”, p. 227.

<sup>22</sup> Cfr. André, “Sur la constitution”, pp. 11-12.

<sup>23</sup> Cfr. André, “Sur la constitution”, p. 10.



A modo de ejemplo señalaré algunos aspectos del uso del lenguaje técnico en el *De re coquinaria*.<sup>24</sup> Entre los términos especializados, propios del oficio, cabe señalar en primer lugar la creación de palabras nuevas, esto es, la formación de neologismos. Aquí presento los siguientes: *tractogalatus*,<sup>25</sup> voz híbrida formada de la raíz latina *tracta*, *masa o pasta de harina de trigo*, y el sustantivo griego, γάλα, *leche*; *tractomellinus*,<sup>26</sup> que, al igual que el anterior, también está formado por *tracta* y, en este caso, el término *mel* (*mellis*), *miel*; *tiropatina*,<sup>27</sup> palabra híbrida integrada por los nombres griego, τυρός, *queso*, y el latino, *patina*, que denota un recipiente extendido y de bordes bajos; este último neologismo probablemente creado a imitación de *tirotarica*,<sup>28</sup> adjetivo derivado del neutro griego, τὸ τυροτάριχος, referido bien a una conserva de queso o bien a un platillo hecho a base de queso con salazón de pescado o de carne.

También entre los tecnicismos, se encuentran los ya mencionados neologismos semánticos, es decir, aquellas palabras que, si bien existen en el sistema de la lengua, están usadas con un significado distinto al habitual. En Apicio, el caso más notorio de neología de sentido lo constituyen los verbos. De hecho, André ha discernido 253 verbos diferentes en el *De re coquinaria*,<sup>29</sup> lo cual, a su juicio, constituye una verdadera excepción entre los lenguajes técnicos, que en general

<sup>24</sup> Para la redacción de esta parte de la tesis, me fueron de mucha utilidad el extenso artículo de Marchese, “Aspetti della lingua tecnica di Apicio”, pp. 9-102, y el más breve, pero sustancioso, de Milham, “Case and prepositional usage in Apicius”, pp. 276-302.

<sup>25</sup> Apic., V, i, 3: *Pultes tractogalatae*; VI, ix, 13: *Pullus tractogalatus*.

<sup>26</sup> Apic., VIII, vii, 5: *Porcellum assum tractomellinum*.

<sup>27</sup> Apic. VII, xiii, 7: *Tiropatinam*, esta receta corresponde a uno de los *dulcia domestica*, y parece semejante a un flan o natilla de nuestros días.

<sup>28</sup> Apic., IV, ii, 17: *Patellam tirotaricam*.

<sup>29</sup> Cfr. André, “Sur la constitution”, p. 9.

resultan muy reducidos en cuanto al léxico, y que casi siempre muestran un claro predominio de sustantivos.

Así, en el *De re coquinaria*, en seguida salta a la vista la concurrencia de los compuestos de *fundere*: *effundere*, *defundere*, *infundere*, *perfundere*, *refundere*, *profundere*, *suffundere*, *superfundere*.<sup>30</sup> En el recetario apiciano, todos estos términos se refieren a la acción de verter un líquido sobre un sólido, sea para ligar los ingredientes de un compuesto, sea para culminar la preparación de un platillo salado o de uno dulce, bañándolo con una salsa o con miel antes de servirlo. En consecuencia, es frecuente encontrar las fórmulas finales: *ius perfundis et inferes*,<sup>31</sup> “bañas con la salsa y servirás”, o *mel superfundis et inferes*,<sup>32</sup> “bañas por encima con miel y servirás”.

El empleo de verbos compuestos con el sentido de la forma simple correspondiente revela “que el prefijo ha perdido su fuerza o su significado especializado”,<sup>33</sup> lo cual constituye una característica del latín tardío, según veremos un poco más adelante; pero también muestra una peculiaridad del lenguaje técnico: el uso del mayor número posible de alternancias sinonímicas para expresar una

---

<sup>30</sup> Cfr. Marchese, p. 17; Grocock y Grainger, p. 87.

<sup>31</sup> Apic., VI, viii; VI, ix, 9: *iure perfundis et inferes*.

<sup>32</sup> Apic., VII, xiii, 3; VII, xiii, 8: *melle perfundis, piper aspargis et inferes*; VII, xiii, 6: *perfundis mel, piper aspergis et inferes*.

<sup>33</sup> Milham, “Non technical vocabulary”, p. 69: “that the prefix has lost its force or specialized meaning”.

misma idea.<sup>34</sup> Tal es el caso de *perfundere*,<sup>35</sup> que se presenta 66 veces en el texto de Apicio,<sup>36</sup> mientras que *suffundere*, aparece en 98 ocasiones, casi siempre en el contexto de derramar aceite, vino o garo en el mortero, a fin de amalgamar lo que se ha molido: *adicies in mortarium piperis scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis*,<sup>37</sup> “en el mortero, añadirás seis escrúpulos de pimienta, verterás garo, molerás”.

Asimismo, resulta un claro tecnicismo el verbo *amulare*,<sup>38</sup> derivado del adjetivo *amulatus*, formado a su vez del sustantivo *amulum*, tomado del griego ἄμυλον, cuyo significado es *almidón*, pero también *fécula*. De aquí que el verbo *amulare* (testimoniado en tres pasajes),<sup>39</sup> y su mucho más frecuente perífrasis *amulo obligare* (en cerca de cuarenta),<sup>40</sup> siempre aparezcan en el contexto de la elaboración de salsas, a fin de espesarlas mediante la adición de almidón o fécula. Pongo como ejemplo esta receta de una salsa para acompañar la carne de ternera hervida; allí, además de que puede verse con claridad el significado del giro verbal *amulo obligas*,

<sup>34</sup> Cfr. Maire, “Introduction”, *Gargilius*, p. XXXV.

<sup>35</sup> A pesar de no haber realizado un análisis exhaustivo del uso de *perfundere* en *De re coquinaria*, tengo la impresión de que, hasta donde he podido ver, en general aparece en la parte final de la receta, de manera formular, con un significado específico de “bañas con la salsa”, antes de servir. Cfr. las recetas ya citadas (en la nota 27) VI, viii: *ius perfundis et inferes*; VI, ix, 9: *iure perfundis et inferes*. También IV, ii, 20 y 26 donde se encuentra la misma fórmula: *oenogarum simplex perfundes, piper asperges et inferes*; V, iii, 2: *et hoc iure perfundis*; VI, ii, 1: *impones in lance et ius perfundis*; VI, vi, 1: *ius perfundis et inferes*, la misma fórmula se repite en VI, vii, 1; VII, vi, 2: *perfundis calido iure*; VII, vi, 4: *ius perfundis*, por citar tan sólo algunos ejemplos.

<sup>36</sup> Cfr. Milham, “Non technical vocabulary”, p. 69.

<sup>37</sup> Apic., IV, ii, 31. Fórmulas semejantes se repiten en VIII, viii, 7: *adicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis, suffundes liquamen*; X, i, 3: *teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam, fricabis, suffundes acetum*.

<sup>38</sup> Ejemplo de “derivación retrógrada”, cfr. Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), p. 152; además, Marchese, p. 50: “formazione verbale regressiva in *-are* attestata unicamente nel *De re coquinaria*”.

<sup>39</sup> Apic., VII, v, 3: *amulas*; VII, vi, 8: *amulabis*; VIII, viii, 4: *amulas*.

<sup>40</sup> Entre otros, Apic., II, ii, 7; III, iv, 2; III, xx, 3; IV, ii, 19; IV, ii, 21; IV, ii, 30; IV, v, 1-4; V, ii, 3; VI, i, 1; VI, ii, 1; VI, ii, 3; VI, vi, 1; VI, viii, 13; VII, ii, 1; VII, iv, 1; VII, xiv, 1-2; VIII, i, 3; VIII, i, 9; VIII, ii, 5; VIII, iii, 3; VIII, v, 3; VIII, vi, 2; VIII, vi, 11; VIII, vii, 8; VIII, vii, 11; VIII, viii, 5-7; VIII, viii, 9; VIII, viii, 13; IX, ii, 1; IX, iv, 4; X, i, 15; X, ii, 5; X, ii, 7-10; X, ii, 12-13; X, ii, 18.

igualmente se aprecia el empleo de *suffundere* y de *perfundere*, mencionado líneas arriba:

IN VITVLINAM ELIXAM: teres piper, ligusticum, careum, apii semen, suffundes mel, acetum, liquamen, oleum. Calefacies, amulo obligas et carnem perfundes.<sup>41</sup>

PARA LA TERNERA HERVIDA: molerás pimienta, ligústico, alcaravea, semilla de apio, verterás miel, vinagre, garo, aceite. Calentarás, espesas con almidón y bañarás la carne.

Otros verbos que, en *De re coquinaria*, presentan un significado propio de la gastronomía son *mittere*, que, en cocina, quiere decir *agregar, poner, echar* (en un sentido muy próximo a nuestro coloquial *meter*)<sup>42</sup> vino, garo, aceite o agua en una olla, *mittes in caccabum oleum, liquamen, carenum, uinum*,<sup>43</sup> “echarás en un cazo aceite, garo, vino cocido, vino”; asimismo, *colorare*,<sup>44</sup> esto es, dar color a una preparación, añadiendo vinos cocidos, como el *carenum* y el *defritum*, o vinos dulces, como el *passum: mittis defritum ut coloret*,<sup>45</sup> “echas vino dulce para que se coloree”.

<sup>41</sup> Apic., VIII, v, 3; en VIII, ii, 3 aparece una fórmula de clausura muy similar: *calefactum, amulo obligas et carnem perfundes*.

<sup>42</sup> Cfr. Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), p. 159.

<sup>43</sup> Apic. VII, xvi, 1; también III, xx, 5: *mittes in caccabum oleum*; IV, ii, 5: *mittes in caccabum olei uncias* III; IV, ii, 8: *in patinam mittes olei uncias* IV; IV, ii, 22: *mulsum mittes*; V, i, 3: *aquae modicum mittes in caccabo*.

<sup>44</sup> Sobre *colorare* como tecnicismo culinario, cfr. Alföldi-Rosebaum, p. 8; Soverini, p. 251.

<sup>45</sup> Apic., VI, ii, 3; también, III, iv, 1: *mittes defritum modicum ut coloretur*; VI, ii, 1: *defritum modice mittis ut coloret*; VI, vi, 1: *defritum mittes, coloras*; VII, vi, 10: *defrito coloras*; VIII, i, 8: *coloras defricto*.

De igual forma, *temperare*,<sup>46</sup> literalmente *templar*, pero que en el recetario es usado con el sentido general de *mezclar* (*teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamen, temperabis in caccabum*,<sup>47</sup> “molerás pimienta, comino, ruda, verterás vinagre, garo, mezclarás en el cazo”) o con el más específico de *diluir*, *ablandar* o *suavizar* un sólido gracias a la adición de un líquido (*senapi tempera melle*,<sup>48</sup> “ablanda la mostaza con miel”). No obstante estos matices, además pareciera tener uno semejante al de *condire*, es decir, *condimentar* o *sazonar*. Por ejemplo, después de echar en el mortero pimienta, ligústico, semillas de laurel y otros ingredientes sólidos, se indica *haec omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex sale*,<sup>49</sup> “todo esto molerás, verterás garo, sazonarás con sal”.

Más aún, *temperare*, según el contexto en el que aparezca, también podría tener la idea de *corregir*<sup>50</sup> o *rectificar*<sup>51</sup> el sabor de un platillo, pues, según señalan Grocock y Grainger, correspondería entonces a la fórmula moderna “prueba y corrige, según sea necesario”, “taste and adjust accordingly”,<sup>52</sup> como se advierte en

---

<sup>46</sup> Marchese (p. 17) señala que aparece 89 veces en el recetario, frente a una sola aparición de su compuesto, *contemperare* (Apic., IV, ii, 33); aunque mi propia búsqueda para *temperare* me arrojó un total de 79 veces en el texto, y diez en los *Excerpta*.

<sup>47</sup> Apic., III, iv, 2.

<sup>48</sup> Apic., I, xii, 9; también IV, iii, 2: *et sic temperas ut tenerum sit*, “y así ablandas, para que esté tierno”.

<sup>49</sup> Apic., VIII, vi, 11.

<sup>50</sup> Cfr. *Larousse gastronomique*, s. v. *corregir*: “modificar el sabor demasiado intenso de una preparación añadiendo otra sustancia de sabor contrario”.

<sup>51</sup> Cfr. *Larousse gastronomique*, s. v. *rectificar*: “corregir la sazón de un manjar al finalizar la preparación después de probarlo, añadiendo un ingrediente susceptible de mejorarlo, perfeccionar su sabor o hacer resaltar mejor un sabor particular (sobre todo sal y pimienta, y también azúcar, nata líquida, etcétera)”.

<sup>52</sup> Grocock y Grainger, p. 88.

las fórmulas conclusivas *defrito temperas et sic mittis*,<sup>53</sup> “corriges con vino cocido y así lo llevas” o *temperabis et adponis*,<sup>54</sup> “corregirás y sirves”.

Asimismo, el verbo *subassare*, compuesto de *assare*, generalmente traducido por *asar* un alimento a las brasas o a la parrilla, constituye otro caso donde el prefijo verbal ha perdido su sentido original, y el término completo adquiere un nuevo significado técnico. De las diez veces que aparece citado, en ninguna de ellas *sub-* significa *bajo* o *debajo*, como será usual en latín tardío,<sup>55</sup> sino *un poco* o *ligeramente*. Este matiz curiosamente ha sido conservado hasta nuestros días en dos verbos de la jerga culinaria: el propio *soasar*, es decir, “medio asar o asar ligeramente”,<sup>56</sup> y el más usual *sofreír*, cuyo significado es “freír un poco o ligeramente algo”.<sup>57</sup>

En efecto, *subassare* indica una ligera cocción inmediatamente antes o después de otra; en este caso, podemos pensar que el prefijo verbal quizá mantenga en parte la significación clásica de la partícula, que metafóricamente indica proximidad de tiempo, esto es, *poco antes de* o *poco después de*.<sup>58</sup> Incluso, cuando la cocción se realiza previamente, tal vez tenga un sentido semejante al del actual tecnicismo culinario *sellar* (*scellager*, en francés o *braise*, en inglés), que se emplea para referirse a la acción de pasar por unos instantes una carne en un sartén, con

<sup>53</sup> Apic., VI, ix, 1.

<sup>54</sup> Apic., IX, viii, 4; aquí, de nueva cuenta se advierte la vacilación entre el uso del futuro (*temperabis*) y el del presente (*adponis*), en la misma receta.

<sup>55</sup> Cfr. Grocock y Grainger, p. 92.

<sup>56</sup> RAE, s. v. *soasar*, versión electrónica, 16/02/2009, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=soasar](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=soasar)>.

<sup>57</sup> RAE, s. v. *sofreír*, versión electrónica, 17/11/2008, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=sofreir](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=sofreir)>.

<sup>58</sup> Cfr. Guillén, *Gramática*, pp. 216-217.

poco aceite y muy caliente, para “cerrarla herméticamente”, a fin de impedir que pierda sus jugos durante la cocción más prolongada a la que posteriormente será sometida. Así pareciera indicarlo la receta apiciana para preparar una especie de budín de pescado: “tomarás los peces, una vez limpios, los sellarás, después los cortarás en trozos”, *accipies pisces, curatos subassabis, postea eos in pulpas carpes*,<sup>59</sup> para posteriormente cocinarlos, hasta hacerlos hervir, junto con la salsa de ostras que se ha preparado.

Sin embargo, este verbo también figura en algunas de las fórmulas de clausura de las recetas, lo cual podría sugerir un procedimiento aplicado a las carnes, las cuales, ya cocidas, se tostaban ligeramente,<sup>60</sup> como toque final de la preparación, antes de servir las: “bañas la carne hervida y después dorada con sal, rocías pimienta y servirás”, *carnem elixam sale subassatam perfundis, piper aspargis et inferes*.<sup>61</sup> Entonces, *subassare*, por añadidura, quizá tendría el significado propio del tecnicismo moderno *dorar*: tostar ligeramente un alimento, para que tome el color del oro.<sup>62</sup>

Ahora bien, a juicio de Marchese, entre los verbos que reflejan un calco lingüístico conforme a modelos griegos, se encuentran aquellos compuestos por el prefijo latino *prae-* (traducción del griego *πρῶ-*): *praecidere*, *praecondire*, *praemiscere*, *praecoquere*.<sup>63</sup> Todos ellos expresan la idea de realizar la acción que

<sup>59</sup> Apic., IV, ii, 31. En VIII, ii, 3 se lee *ceruum elixabis et subassabis*, pero nada nos asegura que las acciones efectivamente se realizaran en ese orden.

<sup>60</sup> Cfr. Grocock y Grainger, p. 92: “The word thus has the added meaning of ‘finish’ the cooking by roasting over charcoal”.

<sup>61</sup> Apic., VII, v, 3.

<sup>62</sup> Cfr. Delgado, s. v. *dorar*.

<sup>63</sup> Cfr. Marchese, p. 77.

describen de forma anticipada a otra que, en la receta, vendrá enunciada después.<sup>64</sup>

Tal como se advierte en esta receta para preparar

LEPOREM MADIDVM: in aqua praecoquitur modice, deinde componitur in patina [ac] coquendus oleo in furno.<sup>65</sup>

LIEBRE HÚMEDA: previamente se cocina un poco en agua, después se pone en una budinera, para cocinarla con aceite en el horno.

Igualmente, considerados calcos del griego son los verbos *uti* y *sumere* que, usados como sinónimos, corresponderían a χρᾶσθαι, voz que entre otras acepciones tiene la de *hacer uso de* o *servirse de*, y que aparece con frecuencia en las prescripciones dietéticas griegas.<sup>66</sup>

En *De re coquinaria*, ambos verbos latinos casi siempre figuran en textos de contenido medicinal, con el sentido de *tomar* una preparación, sea bebida sea comida, como remedio.<sup>67</sup> De hecho, hoy en día nos recetan “tomar una medicina”, tanto si se trata de un jarabe como de una pastilla. Cabe aquí recordar la prescripción citada a propósito de las ortigas, en la cual aparece *adversus aegritudinem sumes* (“tomarás contra la enfermedad”); pero también las comprendidas en el capítulo

---

<sup>64</sup> En español usamos el término *precocido*, para referirnos a un alimento que ya ha sido sometido a cierto proceso de cocción.

<sup>65</sup> Apic., VIII, viii, 1.

<sup>66</sup> Cfr. Marchese, p. 96.

<sup>67</sup> Cfr. Marchese, p. 98.



segundo del libro tercero, *Pulmentarium ad ventrem*, “Potajes para el vientre”, en donde un par de recetas concluyen con *uteris*.<sup>68</sup>

En estas recetas médicas, además del calco, se aprecia el préstamo lingüístico. Todas ellas, con seguridad tomadas de un manual de medicina o de dietética griego, presentan gran abundancia de términos transcritos de esta lengua; entre ellos, podemos mencionar los nombres de algunos tónicos y bebidas curativas, como el *oenogarum* (enógaro: vino con garo),<sup>69</sup> *oxyporium* (oxíporo: bebida ácida preparada a base de vinagre),<sup>70</sup> el *oxygarum* (oxígaro: vinagre con garo),<sup>71</sup> el *absinthium* (ajenjo),<sup>72</sup> la *hypotrима* (hipotrима: salsa especiada, hecha con dátiles y queso molidos y disueltos en vino, vinagre, garo, aceite y miel)<sup>73</sup> o el *apotermum* (apotermo: bebida de álica adicionada con vino y frutos secos).<sup>74</sup>

Ciertamente, a través de procedimientos lingüísticos, como el calco y el préstamo, los usos técnicos del latín ampliaron y enriquecieron su terminología.<sup>75</sup> De esta manera, a veces el latín culinario incorporó voces nuevas: por ejemplo, para nombrar determinados utensilios de cocina, *caccabus* (κάκκαβος), *thermospodium* (θερμοσπόδιον), *calathus* (κάλαθος) y *clibanus* (κλίβανος) se sumaron a los latinos *olla*, *patina*, *patella* o *furnus*. Sin embargo, en otras ocasiones, prefirió las

---

<sup>68</sup> Apic., III, ii, 2 y 3.

<sup>69</sup> Apic., I, xvii, 1.

<sup>70</sup> Apic., I, xviii.

<sup>71</sup> Apic., I, xx, 1 y 2.

<sup>72</sup> Apic., I, ii.

<sup>73</sup> Apic., I, xix.

<sup>74</sup> Apic., II, ii, 10.

<sup>75</sup> Cfr. André, “Sur la constitution”, pp. 7-10.

palabras helenizadas a las autóctonas: así *asparagus*,<sup>76</sup> en lugar del vocablo tradicional *corruda*;<sup>77</sup> *rapos* por el vernáculo *napus*, o *aphya*, sinónimo del popular *apua*, para referirse a la *anchoa*. Por último, en otras más, coexistió el término de procedencia griega con su análogo originario del Lacio, tales como *oxygarum* y *posca*, *oxygala* y *melca*, *oenomeli* y *mulsum*, *garum* y *liquamen*.

Llegados a este punto, se puede decir que la gastronomía compartió con la medicina antigua tanto ciertos tecnicismos como algunas de las características peculiares de la lengua médica, la cual en general resulta “rica en formas vulgares (verbos compuestos, diminutivos, términos de origen griego, etc.) sin que, no obstante, se la pueda calificar de vulgar”.<sup>78</sup> En efecto, muchos de los rasgos del latín del *De re coquinaria* se explican por estar escrito con abundantes tecnicismos, propios del uso de una lengua especializada; pero otros, sin duda, por ser reflejo del latín vulgar, o también llamado tardío.

Según la conocida definición de József Herman, el latín vulgar es el “conjunto de innovaciones y tendencias evolutivas aparecidas en el uso —sobre todo oral— de las capas latinófonas no influidas o poco influidas por la enseñanza escolar y los modelos literarios”.<sup>79</sup> En esta definición, como lo hace notar su autor, no hay ninguna limitación cronológica, pues el criterio de diferenciación planteado se basa en los distintos niveles de educación y de cultura que poseen los hablantes de los diversos grupos humanos en una sociedad. No obstante, Herman considera que “las

---

<sup>76</sup> Cfr. en el libro tercero, el capítulo *Asparagus*, y, en el cuarto, las dos recetas de *Patinae de asparagis* (Apic., IV, ii, 5 y 6).

<sup>77</sup> Col., 11, 43, 1: *sativi asparagi, quam corrudam rustici vocant*, “al espárrago cultivado, que los campesinos llaman *corruda*”.

<sup>78</sup> Cfr. Maire, “Introduction”, *Gargilius*, p. XXXVII: “riche de formes vulgaires (verbes composés, diminutifs, termes d’origine grecque, etc.) sans que pour autant on puisse la qualifier de vulgaire”.

<sup>79</sup> Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 14.

primeras informaciones relativamente numerosas y sistemáticas del latín vulgar proceden del primer siglo de nuestra era [...]. En cuanto al punto cronológico final, coincide necesariamente con la extinción del latín como lengua viva”.<sup>80</sup>

Por su parte, Roger Wright, traductor al inglés de la obra de Herman, dice que el concepto *latín vulgar*

es precisamente una etiqueta colectiva a nuestra disposición, usada para referirnos a todos aquellos hechos de la lengua latina, los cuales se conoce que existieron a partir de testimonios textuales y de reconstrucciones incontrovertibles, pero que no serían recomendados por los gramáticos.<sup>81</sup>

En este mismo sentido, Veikko Väänänen considera que el término *latín vulgar* designa “los diversos fenómenos latinos que no están de acuerdo con las normas clásicas”.<sup>82</sup> Sin embargo, desde un punto de vista cronológico y atendiendo a las etapas de evolución de la lengua latina, se puede hablar de *latín tardío* “desde alrededor del año 200 d. C. hasta la llegada de las lenguas romances”.<sup>83</sup> Durante este periodo, que “nos lleva hasta el final de la latinidad propiamente dicha”,<sup>84</sup> alcanza su punto culminante el proceso de disgregación del latín.

Ahora bien, para Herman, el latín vulgar es una manifestación del habla, por lo que, en sentido estricto, sería imposible hablar de *texto vulgar*; no obstante, este autor señala que tal expresión “debe considerarse una suerte de abreviación de ‘texto

---

<sup>80</sup> Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), pp. 14-15.

<sup>81</sup> Roger Wright in the foreword to J. Herman, *Vulgar Latin* apud Grocock y Grainger, p. 95: “is just a collective label, available for us to use to refer to all those features of the Latin language that are known to have existed from textual attestations and incontrovertible reconstructions, but that were not recommended by the grammarians”.

<sup>82</sup> Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), p. 25.

<sup>83</sup> Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), pp. 38-39.

<sup>84</sup> Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), p. 38.

muy fuertemente influido por el uso vulgar”.<sup>85</sup> Este sería el caso del *De re coquinaria*, porque, al igual que otros tratados técnicos de la misma época (la *Mulomedicina Chironis*, por ejemplo), habría sido escrito —o más precisamente reescrito— por prácticos del oficio, artesanos, quienes, a su juicio,

eran por definición gentes de baja extracción social, en gran parte libertos, personas de origen extranjero, y en todo caso gentes que no se habían beneficiado de la enseñanza gramatical y retórica tradicional.<sup>86</sup>

Además, por ser un documento fuertemente vinculado a la vida diaria, y tal vez a la transmisión oral de un conocimiento como el arte culinaria, proporciona un vívido testimonio del uso del latín familiar, del *sermo cottidianus*.<sup>87</sup> De hecho, una de las características determinantes de los lenguajes técnicos, en general, y por lo tanto también de la lengua culinaria, es el denotar realidades cotidianas, y en ese sentido se puede decir que son “lenguajes vivos”.<sup>88</sup>

Ejemplo de ello es el empleo del verbo *manducare*,<sup>89</sup> el cual, no obstante se encuentra en autores como Varrón, Séneca y Suetonio, es considerado “ejemplo paradigmático de término vulgar”.<sup>90</sup>

También, el uso del diminutivo, sin ese valor, muestra no sólo un recurso de sinonimia, sino un manejo expresivo y emotivo del lenguaje, propio de la lengua

<sup>85</sup> Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 15.

<sup>86</sup> Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 32.

<sup>87</sup> La expresión la hizo célebre Cicerón, en *Epistulae ad familiares*, 1, 1, 2: *in sermone quotidiano*, “en lenguaje cotidiano”; también, 9, 21, 1: *quotidianis verbis*, “con palabras cotidianas”.

<sup>88</sup> Callebat, p. 56: “langages vivants”.

<sup>89</sup> Apic., II, i, 4; III, x, 4; IV, ii, 12; VI, ii, 2; VII, ii, 2.

<sup>90</sup> Montero Cartelle, “Literatura técnica”, p. 267. También cfr. Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), pp. 50-51; Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 118.

doméstica y cotidiana. En Apicio, aparecen las voces *caccabulus* (“cazuela”),<sup>91</sup> como sinónimo del sustantivo simple *caccabus* (“cazo”), y el diminutivo *patella*<sup>92</sup> a la par de la forma positiva *patina* o *patena* (en ambos casos, el término latino se refiere a un recipiente extendido, como la actual “patena”). Asimismo, de *offa* (que por cierto no figura en *De re coquinaria*) deriva *ofella*, literalmente, *mordidita*, *bocadito* o *trocito*; sin embargo, como término culinario, no resulta tan claro su significado, pues no sabemos con exactitud en qué consistía el platillo de ese nombre.<sup>93</sup> Lo mismo sucede con *bucea*, *bocado*, y su diminutivo *buccella*,<sup>94</sup> *bocadito*, aunque en las recetas apicianas siempre está referido a trozos de pan; por ello se piensa que tal vez *buccella* fuera la denominación para cierta clase de bollos pequeños o de panes pequeños para bocadillos. También propia del latín vulgar es la

<sup>91</sup> Apic., IV, iv, 1; IV, v, 1; VI, viii, 13; VIII, viii, 4.

<sup>92</sup> *Patella* y *patena* dan nombre tanto a un recipiente extendido y de bordes bajos como a cierta preparación, tal vez similar a un budín, y aparecen usadas en clara sinonimia en las recetas del capítulo segundo (*Patinae piscium, olerum, pomorum*) del libro cuarto donde se reúnen precisamente las recetas para elaborar este platillo.

<sup>93</sup> El tecnicismo *ofellae* es traducido de muy diversas maneras: André lo vierte en francés por *Ragoûts*, que en español sería *ragús*, esto es, el nombre genérico de un platillo hecho a base de carne de ternera, res, ave o pescado, cortada en trozos regulares, normalmente en forma de cubitos o de tiras pequeñas (Delgado, s. v. *ragú*). En catalán, Gómez I Pallarès se sirve del también galicismo *fricassé*: “guiso de carne cortada en pequeños trozos” (Delgado, s. v. *fricasé*); mientras que, en español, encontramos *estofados* en Ibáñez Artica, y *carnes* en Pastor Artigues. *Bracirole*, algo similar a *costillitas*, escriben en italiano Vesco y Carazzali. Por su parte, Grocock y Grainger mantienen el término en latín, y lo explican en “A glossary to *Apicius*”, que aparece al final de su edición (p. 354): “*ofellae* can mean *lumps of meat*, generally small enough to be eaten with the fingers” (“*ofellae* puede significar *terrones de carne*, en general lo suficientemente pequeños para comerse con los dedos”), y más adelante lo definen como *a little snack* (“pequeño aperitivo”, en México diríamos “botanita”). Sin embargo, a la luz de las mismas recetas de Apicio, VII, iv, 1 y 2, al parecer los trozos de carne se ensartan en un pincho, lo cual me lleva a pensar que tal vez las *ofellae* romanas fueran unas pequeñas brochetas, servidas como aperitivo, quizá semejantes a los actuales “pinchos” españoles. Cfr. Varr., *L. L.*, 5, 22, 110: *offula ab offa, minima suere* (“*offula* proviene de *offa*, pequeño trozo de carne de cerdo”); Mart. 14, 221: *Rara tibi curva craticula sudet ofella*, “que tu rala parrilla sude con un curvo bocadito”, de aquí que las *ofellae* quizá también hayan podido ser pequeñas albóndigas.

<sup>94</sup> Apic., VII, vi, 4; VII, ix, 2 y 3; VII, xi, 3; VIII, 6, 1.

forma *aucella*,<sup>95</sup> síncopa de un supuesto *auicella*, *avecilla*, diminutivo de *auis*; al igual que la voz familiar *coliculi*, *colecitas*<sup>96</sup> —en lugar de la forma plena *caules*, *coles*—, que da nombre al capítulo noveno del libro referido a las *Hortalizas* (*Cepuros*).

Con respecto al uso vulgar del latín del *De re coquinaria*, a continuación menciono algunas de sus características más notables, conforme a tres niveles de la lengua: el fonológico, el morfológico y el sintáctico;<sup>97</sup> y también proporciono ciertos hechos gramaticales dignos de mención por su valor paradigmático.<sup>98</sup>

## I. Nivel fonológico

I. 1. Vocalismo: alternancia entre *o/u*, sobre todo en los acusativos que han perdido la *-m* final (*porcellum lauro* por *laurum*);<sup>99</sup> igualmente, entre *a/e* (*asparges/asperges*).<sup>100</sup> En materia de diptongos, *au* se convierte en *o* (*colicoli* por *cauliculi*);<sup>101</sup> *oe* da

<sup>95</sup> Apic., IV, v, 1; IV, v, 2; V, iii, 2; V, iii, 8; VIII, vii, 1. Cfr. Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), p. 149.

<sup>96</sup> *Coliclos* aparece en el título del capítulo noveno del libro tercero (*Cepuros*); allí se agrupan cinco recetas para preparar *coliculi* (Apic., III, ix, 2-6).

<sup>97</sup> Al respecto sigue siendo fundamental el estudio de Edward Brandt, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*, 1927, el cual no conozco de primera mano, sino por una reseña de dicho estudio publicada en ALMA, 1927, v. 33, pp. 215-225; así como a través de la lectura de André y de Gómez I Pallarès.

<sup>98</sup> Para el orden de la exposición, he seguido el que aparece en el libro de Herman, pero he adicionado ejemplos tomados de Apicio, muchos de ellos mencionados de manera prácticamente idéntica en las ediciones de André, Gómez I Pallarès, Carazzali y Grocock y Grainger.

<sup>99</sup> Apic., VIII, vii, 9.

<sup>100</sup> Apic. IV, ii, 11; 15; 26: *piper asperges et inferes*; VIII, vii, 7: *iure asperges*; VIII, vii, 8: *sale asperges*; frente al medio centenar de veces que aparece *asparges*.

<sup>101</sup> Apic., III, ix, 2; 3; 4; 5; 6.

e (*foenicopterum* > *fenicopterum*,<sup>102</sup> *oenococtum* >  
*enococtum*,<sup>103</sup> *caroenum* > *carenum*,<sup>104</sup> *foeniculum* >  
*feniculum*<sup>105</sup>).

I. 2. Consonantismo: caída de la *-m* final; sonorización de las consonantes sordas (*ruta/ruda*; *atque/adque*); confusión entre *v/b* (*maluas/malbas*; *lauas/labas*); asimilación en el grupo *-ct-* que se vuelve *-tt-* (*dattilus*); pérdida de la *n* en el grupo intermedio *-ns-* (*inpesa* en lugar de *inpena*); desaparición de la *h* en palabras tanto latinas (*holus* > *olus*; *holisatrum* > *olisatrum*) como de origen griego (*emina* por *hemina*, *idrogarum* por *hydrogarum*, *ellenium* por *hellenium*, *ysopum* por *hysopum*).

## II. Nivel morfológico

La pérdida de sentido de los prefijos verbales da por resultado la formación de verbos supercompuestos,<sup>106</sup> mediante la adición de un segundo prefijo a una forma que ya es compuesta,<sup>107</sup> por ejemplo, *superinfundere*.<sup>108</sup>

<sup>102</sup> Apic., VI, vi, tit.; 1: *fenicopterum*.

<sup>103</sup> Apic., VIII, vii, 16.

<sup>104</sup> Apic., I, xxxiii; II, i, 7; ii, 1; 4; 10; III, ii, 3; viii; ix, 2; xx, 4; IV, ii, 1; 3; 29; V, iii, 6; 7; vi, 4; viii, 2; VI, ii, 1; VII, vi, 1; ix, 2; xiii, 2; 4; xiv, 1; 2; *passim*.

<sup>105</sup> Apic., I, xxxv; III, xix, 2; IV, iv, 2; V, i, 1; *passim*.

<sup>106</sup> Cfr. Väänänen (trad. española Manuel Carrión, en editorial Gredos), p. 159.

<sup>107</sup> Cfr. Milham, “Non technical vocabulary”, p. 69.

<sup>108</sup> Apic., VIII, vii, 14.

Algunos sustantivos, como *piper*, *laser* y *gingiber*, en muchas ocasiones son tratados como formas invariables, mientras que *silfi* (en su origen genitivo partitivo de *silphium*, del griego, σίλφιον) siempre es indeclinable.<sup>109</sup>

### III. Nivel sintáctico

Sin duda, el hecho más notorio es el debilitamiento del sistema de casos.<sup>110</sup> La confusión en el uso de los casos, en especial entre el ablativo y el acusativo, se debe en gran medida a ciertas alteraciones fonéticas, ya señaladas, como la pérdida de la *-m* final, y el cambio de *u* breve en *o*. Así, en el de *De re coquinaria* es usual encontrar acusativos en contextos que normalmente exigían ablativos, y viceversa.

Esto se hace evidente sobre todo en el uso de la preposición *in*, que rige indistintamente uno u otro caso, pero sin hacer las diferencias de significado prescritas por el latín clásico: *si prius in lacte coquas et postea in aquam*,<sup>111</sup> “si primero lo cocinas en leche y después en agua” o *mittis in uas, in quo et uuas mittis*,<sup>112</sup> “echas en el vaso, en el cual también echas las uvas”. Otro ejemplo de ello, lo encontramos en el índice del libro décimo, donde, en el mismo contexto y aparentemente sin ninguna distinción entre ambos usos, aparece *in piscibus diuersis*

<sup>109</sup> Cfr. André, “Introduction”, *Apicius*, pp. XX-XXI; Grocock y Grainger, p. 105.

<sup>110</sup> Cfr. Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 63.

<sup>111</sup> *Apic.*, I, x.

<sup>112</sup> *Apic.*, I, xvii, 1.



(“para pescados diversos”), pero *in murenam* (“para la morena”) e *in anguillam* (“para la anguila”).<sup>113</sup>

Asimismo, la confusión en cuanto al régimen o al significado de las preposiciones se extiende a otras, como *de*, que —no obstante mantener el régimen de ablativo, conforme al uso clásico— en el recetario apiciano presenta un sentido instrumental (*de sabano calido inuolues*, “con una tela caliente envolverás”)<sup>114</sup>, y en concurrencia con el acusativo, indica materia (*patina de piscibus*, “budín de pescados”,<sup>115</sup> *patina de cucurbitas*, “budín de calabazas”).<sup>116</sup> Más aún, para Milham, “*de* muestra uno de los primeros ejemplos apicianos de sustitución preposicional para el caso genitivo”.<sup>117</sup>

También notorio es el empleo de *cum*, que, con su habitual sentido de compañía o de instrumento, aparece rigiendo acusativo (*cum liquamen optimum*);<sup>118</sup> de *ex* con sentido instrumental (*temperabis ex sale*),<sup>119</sup> y como equivalente de *in* con ablativo de lugar en donde (*sic coquantur ex aqua*).<sup>120</sup>

<sup>113</sup> Apic., X, i tit; ii tit.; iii tit. Cfr. Milham, “Case and prepositional usage”, p. 289: “Since in classical Latin *in* may take either accusative or ablativo according to meaning, it is not surprising to find all such distinctions lost and accusative and ablativo appearing at will without regard for classical construction” (“ya que en latín clásico *in* podía construirse tanto con acusativo como con ablativo, de acuerdo con su significado, no resulta sorprendente encontrar que se han perdido todas estas distinciones, y que el acusativo y el ablativo aparecerán sin hacer caso de la construcción clásica”).

<sup>114</sup> Apic., VI, ii, 2.

<sup>115</sup> Apic., IV, ii, 29 y 30.

<sup>116</sup> Apic., IV, ii, 10.

<sup>117</sup> Milham, “Case and prepositional usage”, p. 285: “*de* exhibits the first Apician examples of prepositional substitutes for the genitive case”.

<sup>118</sup> Apic., IX, viii, 4, según Milham, “Case and prepositional usage”, p. 283; sin embargo, en su edición de Apicio, André sistemáticamente los corrige en ablativo.

<sup>119</sup> Apic., VIII, vi, 11. Entre los sentidos propios de *ex*, Guillén (p. 212) señala el de materia, referido en particular a los “componentes de comidas, bebidas y medicinas”, así como a las “mezclas de colores y gustos”.

<sup>120</sup> Apic., II, iii, 1.

Ahora bien, por varios motivos, el acusativo se vuelve el caso extendido, “el caso régimen universal”:<sup>121</sup>

1. por el surgimiento del acusativo absoluto, construcción que, según algunos, es peculiar del latín culinario;<sup>122</sup> Para ejemplificar, cito sólo un par de casos: *oliuas de arbore sublatas in illud [sc. oleum] mittis*,<sup>123</sup> es decir, “después de arrancar las aceitunas del árbol, las echas en aceite”; *olera electa non satis matura in uas picitum repone*,<sup>124</sup> esto es, “habiendo escogido verduras no demasiado maduras, ponlas en un vaso píceo”.
2. porque ciertos verbos de carácter técnico, como los compuestos de *-plere* (*replere*, *implere*, *complere*) y los de *fundere* (*perfundere*, *infundere*, *suffundere*, *profundere*, *refundere*, *effundere*, *superfundere*), además de *adiciere*, *mittere*, *aspargere*, *farcire*, *agitare*, *mouere*, *obligare*, *exprimere* y *colorare* se construyen con doble acusativo.<sup>125</sup> Por ejemplo: *reple intestinum inpensam esicii*<sup>126</sup> (“rellenas el intestino [con] el preparado de albóndiga”); *uersabis in lance, quem, pefundis ius tale*<sup>127</sup> (“verterás en la fuente, que bañas

<sup>121</sup> Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 67; Milham, “Case and prepositional usage”, p. 292.

<sup>122</sup> Cfr. Helttula, “Did Apicius use the accusative absolute?”, pp. 11-17. Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel, p. 67) considera que esta construcción, inspirada en el ablativo absoluto, y equivalente a él en tanto subordinada temporal, hizo su aparición hacia finales del siglo V o ya entrado el VI; en ese sentido, el *De re coquinaria* tal vez habría sido un precursor de esta construcción. Bassols, p. 40: “Los primeros ejemplos de esta construcción datan del s. III d. C., pero no se generaliza hasta los siglos V y VI”.

<sup>123</sup> Apic., I, xxviii.

<sup>124</sup> Apic., I, xxiii.

<sup>125</sup> Cfr. Milham, “An inventory of the double accusative”, pp. 40-42; Milham, “Case and prepositional usage”, p. 293.

<sup>126</sup> Apic., II, v, 4.

<sup>127</sup> Apic., VI, viii, 13.

[con] tal salsa”); *adicies caccabum liquamen, uinum, oleum*<sup>128</sup> (“añadirás al cazo garo, vino, aceite”).

3. porque sustituye al uso clásico del genitivo en la expresión de las cantidades,<sup>129</sup> las cuales con frecuencia son enunciadas por una aposición en acusativo:<sup>130</sup> *petroselinum scripulum, porros fasciculum*<sup>131</sup> (“un escrúpulo de perejil, un manojo de puerros”); *liquamen acetabulum*<sup>132</sup> (“un acetábulo de garo”); *sales communes frictos lib. I, sales ammonicos frictos lib. II*<sup>133</sup> (“una libra de sales comunes fritas, dos libras de sales de amoniaco fritas”).
4. porque aparece en el título de casi todas las recetas, así como en la mayoría de los ingredientes enlistados en ellas, a tal grado que en este contexto recibe el nombre de *acusativo de receta*.<sup>134</sup> Dado que son numerosísimos los ejemplos, cito como muestra dos recetas, tomadas casi al azar:

ALITER CVCVRBITAS FRICTAS TRITAS: Piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, uinum, liquamen et oleum. Amulo obligabis in patina et inferes.

<sup>128</sup> Apic., IV, iii, 7.

<sup>129</sup> Cfr. Bassols, p. 53.

<sup>130</sup> Cfr. Milham, “A preface to *Apicius*”, p. 201.

<sup>131</sup> Apic., VI, viii, 3.

<sup>132</sup> Apic., VIII, i, 4.

<sup>133</sup> Apic., I, xiii.

<sup>134</sup> Bassols, pp. 37-38, lo llama *acusativo elíptico*, por sobreentenderse un verbo regente, que, en el caso del *De re coquinaria*, podría ser *coquere* o *mittere*. Más adelante (p. 41), señala que el acusativo concurre con el nominativo de intitulación: “Para formular el tema sobre que se va a hablar o el contenido de un recipiente”. Cfr. también Milham, “Case and prepositional usage”, p. 291.

DE OTRO MODO LAS CALABAZAS FRITAS MOLIDAS: Pimienta, levístico,<sup>135</sup> comino, orégano, cebolla, vino, garo y aceite. Ligarás con almidón en una budinera y servirás.

IVS IN MVLLOS ASSOS: Piper, ligusticum, rutam, mel, nucleos, acetum, uinum, liquamen, oelum modice. Calefacies et perfundes.<sup>136</sup>

SALSA PARA SALMONETES ASADOS: Pimienta, levístico, ruda, miel, piñones, vinagre, vino, garo, un poco de aceite. Calentarás y bañarás [con ella].

En cuanto al verbo, los hechos sintácticos más relevantes son la expresión del imperativo mediante la segunda persona del presente o del futuro de indicativo, y la vacilación en el empleo entre el presente y el futuro;<sup>137</sup> pero acerca de la sintaxis verbal hablaré con más detalle en el siguiente capítulo, al referirme a la redacción y al estilo de las recetas apicianas.

En suma, como espero haber mostrado a lo largo de estas páginas, el *De re coquinaria* constituye un documento valiosísimo tanto para el estudio del latín tardío y del *sermo familiaris* como para el análisis del lenguaje técnico de la gastronomía. Sin embargo, en mi opinión, todavía hace falta un análisis minucioso de los tecnicismos usados en el *De re coquinaria*, y del contexto en el que aparecen; pero, como es sabido, aparte del recetario apiciano, no conservamos ninguna otra obra

---

<sup>135</sup> Para otros nombres en español de esta planta, sus propiedades y sus usos, cfr. *Anexo D: Glosario de hierbas y especias en La cocina de Apicio*.

<sup>136</sup> Apic., X, i, 11.

<sup>137</sup> Cfr. Herman (trad. española María del Carmen Arias Abellán, en editorial Ariel), p. 86.

acerca de la materia, por lo cual se vuelve muy difícil realizar un estudio comparativo<sup>138</sup> para esclarecer y establecer la nomenclatura culinaria latina. Por consiguiente, el lenguaje técnico de Apicio en gran medida sólo puede explicarse a la luz de sí mismo, con las dificultades y con las limitaciones que esto conlleva.

Ahora bien, me parece que existe una determinación recíproca entre la lengua en la que fue escrito el *De re coquinaria* y los destinatarios a quienes fue dirigido. En mi opinión, es claro que este recetario estuvo destinado no tanto al lector común y corriente, sino al lector especializado, en este caso, el cocinero. Este “técnico” de la cocina formó parte de un *collegium cocorum*,<sup>139</sup> es decir, integró un gremio de profesionales, que tuvieron mucho cuidado de no difundir ni transmitir a cualquiera los conocimientos de la materia en la que fueron especialistas.

Por un lado, como dice André, el lenguaje técnico se aproxima a lo que se conoce como *argot*, en tanto que su origen está determinado por el deseo de mantener en secreto la comunicación entre los individuos de un mismo grupo. Precisamente es ese secretismo el que confiere a los miembros de dicho grupo un estatus de “iniciados” y un sentimiento de superioridad.<sup>140</sup> Callebat incluso va más allá cuando afirma que los lenguajes técnicos son “lenguajes de iniciados”.<sup>141</sup>

Por otro lado, contrariamente a lo que se podría pensar, el empleo de un lenguaje especializado, no garantiza por sí mismo precisión y exactitud al momento de describir los conceptos, las acciones y los objetos propios de un quehacer

---

<sup>138</sup> Marchese (pp. 9-102) confronta el vocabulario técnico de las recetas apicianas con el de las recetas médicas griegas, procedentes del *Corpus Hippocraticum* y algunas obras de Galeno. Mientras que Grocock y Grainger lo hacen con algunas recetas de Catón, Columela y Antimo.

<sup>139</sup> *CIL* 6, 2, 8750 apud Grocock y Grainger, p. 69.

<sup>140</sup> Cfr. André, “Sur la constitution”, p. 8.

<sup>141</sup> Callebat, p. 56: “langages d’initiés”.

específico, como espero haber mostrado. En efecto, al hablar de lenguas técnicas “permanecemos en el dominio de la polisemia”,<sup>142</sup> y paradójicamente quizá “esto es el triunfo de la metáfora”,<sup>143</sup> puesto que el significado del tecnicismo sólo puede interpretarse a la luz de su contexto.

Finalmente, ¿por qué no pensar que gracias a las aportaciones de Apicio y de sus compiladores posteriores se fue forjando una terminología culinaria propia de la lengua latina, y que el *De re coquinaria* contribuyó, a su manera, al enriquecimiento de la lengua del Lacio en su conjunto?

---

<sup>142</sup> André, “Sur la constitution”, p. 11: “nous restons dans le domaine de la polysémie”.

<sup>143</sup> André, “Sur la constitution”, p. 10: “c’est le triomphe de la métaphore”.

#### 4. Las recetas: definición, estructura y estilo

Con base en lo señalado en los capítulos anteriores, tanto por su forma como por su contenido el *De re coquinaria* puede ser definido como un *recetario*, esto es, “un conjunto de recetas”. En general, se entiende por *receta* ciertas “notas que comprenden aquello de que debe componerse algo y el modo de hacerlo”;<sup>1</sup> mientras que, desde el punto de vista de la gastronomía, *receta* significa la “fórmula culinaria de un plato”.<sup>2</sup>

Sin embargo, me parece que además debe advertirse un aspecto que hace de las recetas una clase especial de discurso: el hecho de que constituyen un texto que *produce un resultado*. En las recetas de cocina, el resultado de seguir los pasos indicados es la elaboración de un *plato*, concebido como un producto comestible que puede ser degustado.

En ese sentido, Norrick afirma que las recetas son textos operativos que tienen un propósito determinado, es decir, “las recetas son [...] ejemplos de definiciones operacionales: si se sigue una receta, se produce el plato que ella *define*”.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> RAE, s. v. *receta*, versión electrónica, 22/11/2008, <[http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=receta](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=receta)>

<sup>2</sup> Delgado, s. v. *receta*.

<sup>3</sup> Norrick, p. 173: “the recipes are [...] examples of operational definitions: if you follow a recipe, you produce the dish it *defines*”.

Por su parte, Vasilieva refiere las siguientes definiciones:

- 1) un conjunto escrito de instrucciones (Crystal/Davy 1969, 241)
- 2) una lista de operaciones (Sager/Dungworth/McDonald 1980, 118)
- 3) una serie de reglas de conductuales orientadas a una meta (Gläser 1976, 156).<sup>4</sup>

A partir de estas definiciones, podemos afirmar que las recetas son textos, que, de manera general, se caracterizan por dos aspectos formales:

1. por la acumulación de formas verbales, puesto que en las recetas se dan *instrucciones*, se expresan *operaciones*, se enuncian *reglas conductuales*;<sup>5</sup>
2. por la enumeración de sustantivos, contenidos en una serie o lista de ingredientes necesarios para elaborar el platillo.

Por consiguiente, algunos autores afirman que las recetas presentan una composición bipartita, constituida por una estructura llamada “lista-pasos” (“list-steps structure”).<sup>6</sup> Según Norrick, las recetas constan de dos partes separadas: la primera constituye un conjunto de elementos, es decir, una lista de ítems; la segunda, una serie de operaciones o pasos, esto es, un procedimiento.<sup>7</sup>

En el caso del *De re coquinaria*, no resulta tan fácil advertir esa estructura bipartita en sus recetas, porque, en ellas, además de la lista de ingredientes y de la narración del procedimiento, aparecen otros elementos estructurales igualmente significativos: por ejemplo, el título de la preparación y la fórmula conclusiva de la receta. De hecho, en buena cantidad de las prescripciones apicianas, más que una

---

<sup>4</sup> Vasilieva, p. 199: “1) a written set of instructions (Crystal/Davy 1969, 241)  
2) a schedule of operations (Sager/Dungworth/McDonald 1980, 118)  
3) a set of goal-oriented behavioral rules (Gläser 1976, 156)”.

<sup>5</sup> Quizá esto explique la riqueza verbal del *De re coquinaria*, manifestada en el empleo de más de doscientos cincuenta verbos distintos, como ha hecho notar André, según lo señalamos en el capítulo anterior, pp. 78-79.

<sup>6</sup> Norrick, p. 175.

<sup>7</sup> Cfr. Norrick, p. 174.



composición en dos partes, se advierten las tres secciones habituales en casi cualquier discurso escrito: introducción, desarrollo, conclusión.

De aquí que, a mi modo de ver, la estructura de las recetas del *De re coquinaria* podría sintetizarse de la siguiente manera:

- I. INTRODUCCIÓN: TÍTULO o nombre del platillo
- II. CUERPO DE LA RECETA:
  - II. 1. LISTA O ENUMERACIÓN de ingredientes (con o sin la expresión de cantidades)
  - II. 2. PASOS O PROCEDIMIENTO de preparación
- III. CONCLUSIÓN: SUGERENCIA de presentación

No obstante, este esquema estructural tampoco se observa en todas las prescripciones del recetario, o al menos no en todas del mismo modo: algunas llevan por título, en lugar del nombre del platillo, solamente el adverbio *aliter*; otras suprimen la frase conclusiva; otras más presentan los ingredientes al mismo tiempo que explican la elaboración del plato; otras omiten mencionar la combinación previa de algunos de los ingredientes, que da por resultado uno o varios productos intermedios;<sup>8</sup> otras intercalan recomendaciones para la mejor cocción, y dan algunos consejos para evitar los inconvenientes que puedan presentarse mientras se prepara el platillo.

En suma, me parece que, en el *De re coquinaria*, es posible distinguir al menos tres diferentes clases de recetas, según su tipología:

1. recetas “lista”,
2. recetas de “secuencia enlazada”,
3. recetas de estructura tripartita.

---

<sup>8</sup> Cfr. Norrick, p. 175.

La primera clase (esto es, las recetas “lista”) estaría constituida por aquellas prescripciones que, a continuación del título, presentan una mera yuxtaposición de sustantivos (a veces modificados por algún adjetivo o participio), con escasa coordinación gramatical, sin ninguna instrucción verbal<sup>9</sup> ni mención alguna de los pasos a seguir. Como esta receta de una salsa blanca, para acompañar el pato:

IVS CANDIDVM IN ANSERE ELIXO: piper, careum, cuminum, apii semen, tymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum.<sup>10</sup>

SALSA BLANCA PARA EL PATO HERVIDO: pimienta, alcaravea, comino, semilla de apio, tomillo, cebolla, raíz de laserpicio, piñones tostados, miel, vinagre, garo y aceite.

O esta otra, también de una salsa, en este caso, para servirse con ternera frita:

VITELLINA FRICTA: Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uuam passam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, defritum.<sup>11</sup>

TERNERA FRITA: pimienta, levístico, semilla de apio, comino, orégano, cebolla seca, uva pasa, miel, vinagre, vino, garo, aceite y vino cocido.

---

<sup>9</sup> Según Grocock y Grainger, p. 96, esto sucede en 76 de las 459 recetas, lo que constituye un diecisiete por ciento del total.

<sup>10</sup> Apic., VI, v, 5.

<sup>11</sup> Apic., VIII, v, 1.

Este primer grupo de recetas “lista” también comprende aquellas que, al mismo tiempo que enlistan los ingredientes, incluyen la indicación de las cantidades. Por ejemplo, esta receta para preparar una salsa de acompañamiento para croquetas o albóndigas de pollo:

IN ESICIATO PVLLLO: Olei floris lib. I, liquaminis quartarium,  
piperis semunciam.<sup>12</sup>

PARA LAS ALBÓNDIGAS DE POLLO: una libra de aceite virgen, un cuarto de sextario de garo, media onza de pimienta.

O esta otra receta para preparar un budín de pescado:

PATINA DE PISCIBVS: Piperis unciam, caroeni eminam, conditi  
eminam, olei unc. II.<sup>13</sup>

PÁTINA O BUDÍN DE PESCADO: una onza de pimienta, una hemina de vino cocido, una hemina de vino especiado, dos onzas de aceite.

De hecho, muchas de estas listas con cantidades resultan tan breves y escuetas que, más que una receta, parecieran ser tan sólo las notas de un cocinero, a medida que otro le iba enumerando los ingredientes necesarios para el platillo, tal vez a modo de rápidos apuntes tomados a partir de lo dictado en una clase.<sup>14</sup>

---

<sup>12</sup> Apic., II, ii, 3.

<sup>13</sup> Apic., IV, ii, 29.

<sup>14</sup> Sobre el tema de las escuelas de gastronomía, que al parecer fueron numerosas en Grecia y en Roma, cfr. Grocock y Grainger, p. 99 y ss.

La segunda clase de recetas que aparece en el *De re coquinaria* muestra la lista de ingredientes totalmente fusionada con el procedimiento, el cual es descrito de manera muy escueta, con apenas dos o tres formas verbales (*teres*, *suffundes*, *coques*, *calefacies* o *inferes* son las más frecuentes).<sup>15</sup> En esta clase de recetas, la lista y el procedimiento constituyen una unidad indivisible, un entretejido compacto, que algunos autores han llamado “secuencia enlazada” (“connected sequence”):<sup>16</sup>

PATINA COTIDIANA: cerebella elixata teres cum piper, cuminum, laser. Cum liquamine, careno, lacte et ouis ad ignem lenem uel ad aquam calidam coques.<sup>17</sup>

PÁTINA O BUDÍN COTIDIANO: los sesos hervidos molerás con pimienta, comino, laserpicio. Con garo, vino cocido, leche y huevos, los cocinarás sobre fuego suave o sobre agua caliente.

Más aún, es frecuente encontrar la lista de los componentes fundida por completo no sólo al señalamiento de los pasos a seguir, sino a la especificación de las cantidades:<sup>18</sup>

<sup>15</sup> De hecho, a veces aparece un sólo verbo, ya sea al inicio, ya sea al final de la receta, cfr. IV, ii, 32: *PATINA DE PISCE LVPO. Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas*. También, VI, iii, 3: *IN PERDICE ET ATTAGENA ET IN TVRTVRE: Piper, ligusticum, mentam, rutae semen, liquamen, merum et oleum. Calefacies*.

<sup>16</sup> Vasilieva, p. 200. A mi juicio, esta “secuencia enlazada” representa un rasgo estilístico particular de las recetas del *De re coquinaria*, a diferencia de los recetarios modernos, en donde deliberadamente se busca distinguir con total claridad las dos partes estructurales de la receta, incluso por medio de recursos tipográficos y de diseño de página.

<sup>17</sup> *Apic.*, IV, ii, 1.

<sup>18</sup> Norrick (p. 174) señala que en general la expresión de las cantidades resulta “incomplete, inexact and inconsistent”, puesto que, incluso en la misma receta, coexisten distintos criterios al mencionarlas: de manera informal (un puño, unos granos, una pizca), de forma parcialmente más precisa (una cucharada, una cucharadita, una taza), o de acuerdo con distintos sistemas métricos (onzas, libras, kilos, gramos). De hecho, este es un rasgo que distingue a las recetas de cocina de otros textos que igualmente incluyen listas de ítems, pero que, a diferencia de las culinarias, son “complete, exact and consistent”.

ALITER DE PVLLLO: piperis grana XXXI<sup>19</sup> conteres, mittis liquaminis optimi calicem, caroeni tantundem, aquae undecim mittes, et ad uaporem ignis<sup>20</sup> pones.<sup>21</sup>

DE OTRO MODO [PARA ALBÓNDIGAS] DE POLLO: molerás 30 granos de pimienta, echas una copa del mejor garo, igual cantidad de vino cocido, echarás once de agua y lo pondrás sobre el vapor del fuego.

Quizá uno de los ejemplos más evidentes de esta secuencia fuertemente entretrejida sea la prescripción inicial del *De re coquinaria*, para elaborar un “*Conditum paradoxum*, es decir, un “vino especiado maravilloso”. Esta receta muestra una estructura tan compacta, que vuelve imposible separarla en partes claras y distintas:

CONDITI PARADOXI COMPOSITIO: Mellis p. xv in aeneum uas mittuntur, praemissis uini sextariis duobus, ut in coctura mellis uinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si efferuere coeperit, uini rore conpescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum <mittis>

<sup>19</sup> Como hacen ver Grocock y Grainger, probablemente se trate de un error de lectura del copista; por ello, corrigen en XXX.

<sup>20</sup> La locución *ad uaporem ignis* (sólo en II, ii, 2; 4, y IV, ii, 12) constituye un tecnicismo que no resulta fácil de entender. Si bien tradicionalmente se ha traducido por *al vapor*, Grocock y Grainger (p. 93) lo vierten en *the heat of the fire*. Sin embargo, a mi modo de ver, esta expresión (literalmente, *al vapor del fuego*) a lo mejor podría interpretarse, más que como un modo de cocción al vapor, como una especie de cocción “indirecta”, por así decir, quizá consistente en suspender el recipiente sobre el fuego, en lugar de ponerlo directamente en él; tal vez la ligera variación de la frase que aparece en IX, x, 1: *supra uaporem ignis* apoye esta idea.

<sup>21</sup> Apic., II, ii, 4. En esta receta se advierte, una vez más, la confusión en el uso del presente y del futuro de indicativo en los verbos de la tercera conjugación: *mittis / mittes*.

piperis uncias quattuor iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, dactilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis uino mollitis, intercedente prius suffusione uini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis uini lenis sextaria xviii. Carbones perfecto aderunt [duo milia].<sup>22</sup>

COMPOSICIÓN DE UN VINO ESPECIADO MARAVILLOSO: Se echan quince libras<sup>23</sup> de miel en un vaso de bronce, habiendo previamente echado dos sextarios de vino, reduce<sup>24</sup> el vino en la cocción de la miel. Calentado esto con fuego lento y con leños secos, movido con una férula mientras se cocina, si comenzara a hervir, se detiene [el hervor] con unas gotas de vino, a menos que, retirado del fuego, baje por sí mismo. Cuando haya enfriado por completo, nuevamente se enciende. Esto se hará por segunda o tercera vez, y sólo entonces se retira del fogón, al día siguiente se espuma. Entonces, ⟨echas⟩ cuatro onzas de pimienta ya molida, tres escrúpulos de almáciga,<sup>25</sup> una dracma de hoja de nardo, y una de azafrán; cinco de huesos tostados de dátiles, y los mismos dátiles macerados en vino, habiendo hecho, primero, la infusión del vino de su propia clase y cantidad, para que se tenga una mezcla suave. Una vez que todo esto está preparado, echas por encima dieciocho sextarios de vino suave. Se añadirán carbones al producto terminado [dos mil].

---

<sup>22</sup> Apic., I, i.

<sup>23</sup> La letra *p.* constituye la abreviación usual de *pondo*, indeclinable de peso que, cuando está acompañado de numerales, equivale a *libra*, esto es, 327 gr aproximadamente. Cfr. *Anexo A: Equivalencia de monedas, pesos y medidas*.

<sup>24</sup> Literalmente “que reduzcas”, pero también “reduce”, porque se trata de un subjuntivo con valor de imperativo.

<sup>25</sup> La almáciga es una resina clara y muy aromática; para conocer más acerca de ella y de sus usos. Cfr. *Anexo D: Glosario de hierbas y especias en La cocina de Apicio*.

Por último, llegamos al tercer grupo de recetas. Esta clase se caracteriza por el cumplimiento, casi paradigmático, del esquema estructural planteado: una parte inicial, en donde se proporcionan el nombre y los ingredientes principales del plato; una parte central, que comprende tanto los ingredientes secundarios como ciertas especificaciones sobre el proceso de elaboración, el cual casi siempre implica la preparación de una salsa o de un relleno, y la parte final, en donde se sugiere cómo servir o presentar el platillo en la mesa.<sup>26</sup> En el libro sexto, dedicado a las *Aves*, encontramos una muestra de esta clase de recetas de estructura tripartita:

PVLLVM NVMICVM: Pullum curas, elixas, leuas, laser ac piper <aspergis> et assas. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos, suffundis acetum, mel, liquamen et oleum, temperabis. Cum ferbuerit, amulo obligas, pullum perfundis, piper aspergis et inferes.<sup>27</sup>

POLLO NUMÍDICO: limpias el pollo, lo hierves, lo retiras; rocías con laserpicio y pimienta, y asas. Molerás pimienta, comino, semilla de cilantro, raíz de laserpicio, ruda, dátil, piñones; viertes vinagre, miel, garo y aceite, los mezclarás. Cuando haya hervido, ligas con almidón, bañas el pollo, rocías pimienta y servirás.

En esta receta, fácilmente se distingue la parte inicial que anuncia los ingredientes principales, incluyendo el ingrediente básico, mencionado en el título mismo: el pollo. Los otros dos elementos indispensables para preparar el plato son el laserpicio y la pimienta.

---

<sup>26</sup> Cfr. Marchese, p. 14.

<sup>27</sup> Apic., VI, ix, 4.

A continuación, en la parte central, se encuentra nuevamente mencionada la pimienta y también el laserpicio, pero además se añaden otras especias, como el comino, el cilantro y la ruda, al igual que piñones y dátiles; asimismo, de los tradicionales aderezos de la cocina romana, se agrega miel, aceite, vinagre y garo, a fin de amalgamar la mezcla.

Por último, en la parte conclusiva de la receta, aparece la perífrasis verbal *amulo obligas*, la cual sugiere espesar la salsa con almidón, y finalmente, encontramos la tradicional fórmula de clausura *piper aspargis et inferes* (“rocías pimienta y servirás”), que podría considerarse un equivalente del “salpimiento al gusto, y sirva” de nuestros días.

Esta receta de “Pollo numídico” también me sirve de base para hablar de otro aspecto compositivo digno de mención: los títulos. El título de la receta casi siempre se integra por completo a la estructura: constituye la introducción del texto, pero, además, aporta una parte fundamental de su contenido informativo.

Así sucede en las ya citadas recetas para preparar “Salsa blanca para el pato hervido” o “Ternera frita”: en ambas, el título introduce el ingrediente principal del platillo —el pato en una, la ternera en la otra—, el cual, por cierto, más adelante ya no será mencionado, y también nos indica el modo de cocinarlo, es decir, hervido o frita, respectivamente. En ocasiones, el título se vuelve un elemento imprescindible, porque estructuralmente puede incluso llegar a ser más importante que los ingredientes enumerados a continuación:



VITULINAM SIVE BVBVLAM CVM PORRIS <VEL> CIDONEIS VEL  
CEPIS VEL COLOCASEIS: Liquamen, piper, laser et olei  
modicum.<sup>28</sup>

TERNERA O RES CON PUERROS O CON MEMBRILLOS O CON  
CEBOLLAS O CON COLOCASIAS: garo, pimienta, laserpicio y un  
poco de aceite.

Otras veces, el título está constituido únicamente por el adverbio *aliter*, que significa “de otro modo”, siempre usado para consignar una variante respecto a la receta precedente.<sup>29</sup> Veamos un ejemplo:

OENOGARVM IN TVBERA: Piper, ligusticum, coriandrum, rutam,  
liquamen, mel, <uinum> et oleum modice.<sup>30</sup>

VINO CON GARO PARA LAS TRUFAS: pimienta, levístico, cilantro,  
ruda, garo, miel, vino y un poco de aceite.

En seguida, prosigue otra receta para preparar el enógaro para las trufas, en la cual se introducen mínimas variaciones: se sustituye el cilantro y la ruda, por tomillo y ajedrea. He aquí la receta:

---

<sup>28</sup> Apic., VIII, v, 2; cfr también, IV, ii, 7.

<sup>29</sup> En lugar de *aliter* y en una sola ocasión a lo largo del *De re coquinaria*, se presenta el adverbio *similiter*, esto es, “de manera semejante”, usado en el título de III, ii, 2.

<sup>30</sup> Apic., I, xvii, 1.

ALITER: Timum, satureiam, piper, ligusticum, mel, <uinum>, liquamen et oleum.<sup>31</sup>

DE OTRO MODO: tomillo, ajedrea, pimienta, levístico, miel, vino, garo y aceite.

De hecho, bien podría pensarse que estas ligeras diferencias representan lo que, en un principio, quizá fueron anotaciones marginales hechas por los distintos cocineros, lectores o copistas del manuscrito, y que, con el paso del tiempo, ellos mismos acabaron por introducirlas, en forma de otra receta.<sup>32</sup>

Hasta aquí, el análisis de las recetas apicianas, y un posible ordenamiento, con base en su estructura de composición.

Ahora, siguiendo un criterio estilístico, presento otras formas de clasificarlas; Marchese, por ejemplo, plantea una catalogación tipológica en dos grandes clases:

- a) recetas redactadas de forma abreviada;
- b) recetas largas y detalladas que describen en forma más o menos completa la acción efectivamente desarrollada por el cocinero.<sup>33</sup>

---

<sup>31</sup> Apic., I, xvii, 2.

<sup>32</sup> Para otros aspectos de los títulos de las recetas, véase el interesantísimo artículo de Edwards “Philology and cuisine”, pp. 255-263, donde en síntesis señala que “the recipe titles are of three kinds: simple culinary description (464 entries); addition of an historical person; addition of a reference to a location or to a people” (“los títulos de las recetas son de tres clases: la simple descripción culinaria (464 entradas); la incorporación de un personaje histórico; la incorporación de una referencia a una localidad o a un pueblo”, p. 257). También, Grocock y Graiger, “Appendix 3: Named recipes in *Apicius*”, pp. 369-373.

<sup>33</sup> Marchese, p. 13: “a) ricette redatte in forma abbreviata  
b) ricette lunghe e dettagliate che descrivono in forma più o meno completa l’azione effettivamente svolta dal cuoco”.

A su vez, divide la primera clase en dos tipos de recetas: unas, constituidas únicamente por los ingredientes; otras, “variantes de las recetas base”,<sup>34</sup> iniciadas por *aliter*.

Por su parte, Grocock y Grainger clasifican las recetas del *De re coquinaria* en cuatro categorías:

1. Lista: no hay instrucción verbal, sólo una lista de ingredientes.
  1. a. Lista con elementos: es usada para indicar la presencia de una lista con ingredientes en recetas, que también contienen una instrucción verbal.
2. Simple: las instrucciones verbales son sencillas y no hay subordinación gramatical.
3. Semi-compleja: hay un único elemento de subordinación o la subordinación está confinada a las oraciones temporales.
4. Compleja: está reservada para el texto de la receta en la cual hay mayor subordinación gramatical, que incluye, por ejemplo, construcciones de gerundio o gerundivo, ablativos absolutos, oraciones finales.<sup>35</sup>

Según estos editores, del total de 459 recetas, la primera categoría está formada por 76, que son únicamente listas de ingredientes, mientras que 176 incluyen, además, cierta instrucción verbal. Ahora bien, la mitad de las recetas del *De re coquinaria*, esto es, 247, pertenecen a la segunda categoría, denominada “simple”; por último, 83 recetas son clasificadas entre las “semi-complejas”, y el mismo número, entre las “complejas”. A partir de lo anterior, concluyen que el estilo de redacción de las recetas apicianas, en general, es simple.<sup>36</sup>

<sup>34</sup> Marchese, p. 14: “varianti delle ricette-base”.

<sup>35</sup> Grocock y Grainger, p. 97:  
 “1. List only – there is no verbal instruction, just a list of ingredients;  
 1a. List-element – used to indicate the presence of a list-feature in recipes which also contain verbal instruction [...];  
 2. Simple – verbal instructions are straightforward and there no grammatical subordination;  
 3. Semi-complex – there is a single element of subordination, or subordination is confined to temporal clauses [...];  
 4. Complex – reserved for recipe-text in which there is more grammatical subordination, including for example gerund/gerundive constructions, ablative absolutes, purpose clauses [...]”.

<sup>36</sup> Grocock y Grainger, p. 98.

Además de la nula o escasa subordinación oracional, otro rasgo estilístico peculiar del *De re coquinaria* es la abundancia de expresiones de mandato,<sup>37</sup> el cual rara vez se expresa en modo imperativo: éste se cuenta en apenas una treintena de prescripciones.<sup>38</sup> De hecho, habitualmente la orden se expresa con formas equivalentes: pocas veces en segunda persona singular del subjuntivo,<sup>39</sup> el llamado subjuntivo yusivo,<sup>40</sup> y mayoritariamente en segunda persona singular del presente de indicativo<sup>41</sup> (en 248 recetas) y en la misma persona y número del futuro simple (en 325).<sup>42</sup>

Ahora bien, según lo señalamos en el capítulo anterior, la alternancia entre los fonemas *i/e*, y viceversa, provoca que, en especial en los verbos de la tercera y de la cuarta conjugaciones, se dé una confusión en las formas de segunda persona de

---

<sup>37</sup> Este rasgo estilístico distingue al recetario apiciano de los actuales, que usualmente están escritos en forma impersonal y en modo imperativo.

<sup>38</sup> Por ejemplo, *mitte*: I, xxi, 1; xxii, 1; xxvi, 1; VII, i, 6; *suffunde*: IV, ii, 8; *infunde*: I, vii, 1; *compone*: I, xii, 1; *repone*: I, xxiii, 1; *tempera*: I, xxiv, 2; *exime*: I, iv, 2; *obliga*: VIII, i, 5; *inuolue*: VII, i, 6; vii, 2; *coque*: VI, ii, 3; VII, i, 6; vii, 2; xi, 5. En imperativo futuro, I, xii, 4; 6; 11. Cfr. Grocock y Grainger, p. 99.

<sup>39</sup> Grocock y Grainger (p. 99) han contado sólo 40 recetas, en donde aparece el presente del subjuntivo.

<sup>40</sup> Cfr. Ernout, p. 234; Bassols, p. 201. En la lengua hablada, el subjuntivo expresa la orden, y a veces es precedido por la partícula *ut*, con un sentido enfático, Así aparece en Apic. I, i: *CONDITI PARADOXI COMPOSITIO: ut [...] uinum decoquas*, que puede traducirse “que reduzcas el vino” o simplemente “reduce el vino”. Con este mismo sentido, se encuentra en las locuciones formadas por la segunda persona singular del subjuntivo del verbo *facere: facias ut ferueat* (Apic., III, ii, 1), esto es, “que hagas que hierva”, y *feruere facias* (Apic., IV, ii, 10), es decir, “que hagas hervir”. En ambos casos, resulta evidente la idea del mandato: “hierve”.

<sup>41</sup> Bassols, p. 196: señala que el uso del indicativo presente con valor de imperativo “se observa sólo en la baja latinidad”, y que “razones de orden fonético explican a veces esta enálage”, sobre todo, por “la confusión en la pronunciación entre la *i* y la *e*”.

<sup>42</sup> Este futuro con valor de subjuntivo-imperativo, llamado “futuro yusivo”, resulta frecuente en la formulación de órdenes atenuadas, cfr. Bassols, p. 190. Ernout (p. 250) dice que la segunda persona del futuro simple expresa una orden suavizada.

singular, entre el presente y el futuro de indicativo.<sup>43</sup> De aquí que se prefiera el futuro simple, si se trata de verbos de la tercera conjugación, y el presente, para las otras conjugaciones, sobre todo para la primera.<sup>44</sup>

También se emplea el presente para proporcionar cierta información adicional a la preparación: por ejemplo, una frase introductoria (*ésta es una receta para preparar...*), una nota parentética entre los pasos (*el líquido no debe usarse...*) o una sugerencia para servir o degustar el platillo. Además, estas sugerencias casi siempre son elípticas, lo cual, a juicio de Norrick, constituye otra peculiaridad del estilo propio de las recetas culinarias.<sup>45</sup>

Por ejemplo, al final de la receta de *Pultes tractogalatae* (“Puches con pasta de leche”),<sup>46</sup> se sugiere que las galletas indicadas en el cuerpo de la preparación pueden sustituirse por panecillos de mosto (*ex musteis cum lacte similiter facies*, “con panes de mosto con leche los harás de manera semejante”). Sin embargo, a continuación se

<sup>43</sup> Ejemplo de ello resulta la notoria dubitación entre el presente *mittis* (105 veces) y el futuro *mittes* (75), o entre *aspargis* (24)/*asparges* (50), y *aspergis* (6)/*asperges* (12). Sin embargo, es abrumadora la presencia del futuro *coques* (85) frente a las dos ocasiones en que aparece el presente *coquis*, y a la única vez en que lo hace su compuesto *praecoquis*. También, se presenta una absoluta predominancia de la segunda persona del futuro *inferes*, ante la ausencia total de formas de presente —tanto del modo indicativo *infern* como del imperativo *infer/inferite*—: en efecto, *inferes* “es la única forma activa del verbo *infero* en *Apicius*” (Grocock y Grainger, p. 101: “is the unique active form of the verb *infero* in *Apicius*”). Lo mismo sucede con *facies* (en lugar del presente *facis*), forma que ocurre en al menos 130 ocasiones, casi siempre en perífrasis verbales: *facies ut coloret* (Apic., IV, ii, 20), *facies ut coquantur* (Apic., IV, iii, 4; V, ii, 2; iii, 3), *facies ut ferueat* (Apic., II, i, 5; ii, 7; III, ii, 1; IV, ii, 8; 20-23; 26; 31; iii, 3-7; iv, 1; v, 1; 3; V, i, 1; ii, 2; iii, 1; iv, 6; v, 1; VIII, i, 9; vii, 11; viii, 5-7; 9; IX, viii, 2; X, i, 1), *facies ut bulliat* (Apic., IV, v, 1; VI, i, 1; viii, 13; VII, xi, 8).

<sup>44</sup> Cfr. Grocock y Grainger, p. 102; Gómez I Pallarès, *Apici*, p. 19; Milham, “A preface to *Apicius*”, pp. 202-203.

<sup>45</sup> Cfr. Norrick, p. 177.

<sup>46</sup> Apic., V, i, 3. Aunque la receta aparece analizada y traducida más adelante, al hablar del pan, la reproduzco aquí para comodidad del lector. *PVLTES TRACTOGALATAE: Lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabo nouo et lento igni ferueat. Tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summittis. Ne uratur, aquam miscendo agitabis. Cum cocta fuerit, ut est super ignem, mittis melle. Ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.* “PUCHES CON PASTA DE LECHE: echarás un sextario de leche y un poco de agua en un cazo nuevo, y que hierva a fuego lento. Secas tres galletas de pasta y las partes y sumerges en pedazos en la leche. Para que no se quemee, la agitarás mezclando agua. Cuando se haya cocido, como está sobre el fuego, agregas miel. Con panes de mosto con leche los harás de modo semejante: agregas sal y menos aceite”.

lee *salem et oleum minus mittis* (“agregas sal y menos aceite”), sintagma yuxtapuesto donde llama la atención no sólo la escasa relación semántica que guarda con la oración anterior, sino la presencia de la forma *mittis*, en presente de indicativo. Igualmente aparece expresado en presente de indicativo, aunque en voz pasiva, el siguiente consejo de cómo degustar el *sumen*:<sup>47</sup> *manducatur cum allece, sinapi*, “se come con állece, con mostaza”.<sup>48</sup>

No obstante, a mi parecer, detrás de estas frases quizá también habría que advertir ciertos comentarios que, en un principio, fueron hechos en forma de glosas marginales y que, con el transcurrir del tiempo, acabaron por ser incorporados al cuerpo de las recetas.

Parece evidente, pues, la ausencia de un criterio unificador del texto apiciano, lo cual se manifiesta no sólo en la diversidad de estilos al momento de redactar las recetas, sino en la repetición de algunas de ellas, que aparecen en más de un lugar. Muestra de esto son aquellas para preparar las *tisanae*, las cuales se presentan por primera vez en el capítulo cuarto del libro cuarto, y luego, otra vez, con variaciones mínimas, en el capítulo quinto del libro siguiente.

Al respecto, Montero Cartelle señala que

el recopilador no se preocupó por unificar el texto ni tenía pretensiones literarias, algo normal, por lo demás, en un recetario de cocina. Por ello el estilo del *De re coquinaria* es un ejemplo notorio de escrito técnico descarnado, árido y monótono, en lengua vulgarizante del siglo IV-V.<sup>49</sup>

---

<sup>47</sup> Apiciadísimo platillo de la gastronomía romana, consistente en la ubre de cerda, hervida, asada y muchas veces rellena, Apic., VII, ii, 1 y 2; también, Plin., 8, 77, 209; Mart. 7, 78; 9, 14; 10, 48; 11, 52; 12, 17; 13, 44. Cfr. André, *L'Alimentation*, p. 138.

<sup>48</sup> Apic., VII, ii, 2.

<sup>49</sup> Montero Cartelle, “Literatura técnica”, p. 278; la misma idea, también de Montero Cartelle, en “Prosa técnica no gramatical”, p. 799.

Por el contrario, concuerdo plenamente con Grocock y Grainger, quienes ven precisamente en esa falta de un criterio homogeneizador un signo positivo que le confiere un valor agregado al recetario apiciano: de esta manera es posible apreciar con total claridad la variedad de estilos que coexistieron para la redacción de textos culinarios.

Sin embargo, a pesar de la notoria ausencia de tal criterio homogenizador, es posible distinguir bloques de recetas que presentan ciertos rasgos comunes, los cuales podrían sugerir quizá un mismo origen o una misma época de fijación de esos textos, o tal vez habría que ver en ellos la mano de un mismo redactor. Por ejemplo, en las recetas de *isicia* (“picadillos”) del libro segundo o en las comprendidas en el capítulo segundo del libro tercero, *Pulmentarium ad ventrem*, “Potajes para el vientre”. Asimismo, en las del libro cuarto, en el capítulo tercero concerniente a la elaboración de los *minutalia* (típico guiso de la cocina romana), donde aparece en siete de las ocho recetas que lo integran la fórmula *suffundis/es ius de suo sibi* (“viertes/verterás jugo de la cocción” o “viertes/verterás su propio jugo”), un tecnicismo de difícil traducción que luego se repite de manera aislada en algunas recetas más.<sup>50</sup>

En suma, si aceptamos que detrás de cada receta que nos ha conservado el *De re coquinaria* subyace, de manera más o menos velada, una referencia a la tradición griega y latina que en materia gastronómica lo precedió, es factible pensar que el influjo de dicha tradición se refleje no sólo en el contenido de la obra o en los tecnicismos empleados, sino además en el estilo de redactar las recetas, seguramente característico de la literatura culinaria preexistente. Al parecer, la cocina siciliana,

---

<sup>50</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 27; v, 2; V, iii, 3; iv, 3; 5; VI, ii, 1; 3; viii, 1; 11; 13; VIII, vii, 1.

que como ya señalamos fue considerada el pilar de la culinaria antigua, se distinguió por el uso de un vocabulario especializado y por la expresión lacónica y formular.<sup>51</sup>

Tal vez por ello, ciertamente por conocer, y reconocer, los modelos de la tradición gastronómica en los cuales se inspiró el recetario de Apicio, los distintos redactores y el compilador final no vieron la necesidad “de enmendar o de corregir las variedades de expresión, para producir una versión homogénea”.<sup>52</sup> Más aún, esta pluralidad de criterios y de estilos en la escritura de las recetas contenidas en el *De re coquinaria* pone de manifiesto, por una parte, las distintas etapas y manos de la redacción de la obra; por la otra, las diversas fuentes y procedencias de las que abrevó el saber culinario recogido en el recetario de Apicio.

---

<sup>51</sup> Cfr. Dalby, *Siren Feasts*, p. 110.

<sup>52</sup> Grocock y Grainger, p. 97: “to emend or correct the varieties of expression, to produce a homogenized version”.



## 5. Algunos ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*

En este capítulo hablaré de los ingredientes que, a mi juicio, resultan fundamentales para entender *La cocina de Apicio*: el garo, la miel, la sal, la pimienta, el aceite, el vino y el vinagre, el trigo y el pan. Estos alimentos, condimentos y especias no sólo están presentes en casi todas las recetas del libro apiciano —a excepción de la sal, como expondré un poco más adelante—, sino que además representan la base de la nutrición de los pueblos mediterráneos de la antigüedad. Más aún, se puede decir que estos productos en buena medida son factores determinantes de la identidad mediterránea, acerca de lo cual versará la tercera y última parte de la tesis.

### 5. 1. El garo

Aunque se dice que fue originario de las islas griegas del Mar Negro, y que los griegos también se sirvieron de él para condimentar sus comidas,<sup>1</sup> el garo sin duda debe a

---

<sup>1</sup> Ateneo (1, 6 a) relata la anécdota de Filóxeno, afamado cocinero griego, que recorría los pueblos llevando consigo aceite, vino, garo, vinagre y otros condimentos, y que solía entrar a las casas ajenas para sazonar los alimentos que allí se estaban preparando; además, también proporciona testimonios de los comediógrafos, Cratino y Ferécrates; de los trágicos, Sófocles y Esquilo, e incluso de Platón, acerca del empleo del garo en la culinaria griega (2, 67 c). Entre los griegos, el garo asimismo fue usado para elaborar ciertos remedios digestivos a base de vegetales, muy semejantes a las recetas apicianas, tituladas *Pulmentarium ad ventrem*, “Potaje para el vientre”, que cito y analizo en el siguiente capítulo; cfr. Gal., VI, 586: *προλαμβάνουσί μέντοι γε ῥαφανίδας ἐλαίας τε καὶ τῆλιν ἐκ γάρου, καὶ μετὰ ταῦτα μαλάχας τε καὶ τεῦτλα καὶ ἄλλα τοιαῦτα λάχανα μετ’ ἐλαίου καὶ γάρου*, “ciertamente, toman primero rábanos, aceitunas y fenogreco con garo, y después de estas cosas, malvas, acelgas y otras verduras semejantes con aceite y garo”; también, VI, 656-657: *ὠμὴν μὲν ἐσθίουσιν αὐτὴν μόνην τοῦπίπαν οἱ κατὰ τὰς πόλεις ἄνθρωποι, πρῶτον οὖν ἀπάντων μετὰ γάρου, γαστρὸς ὑπαγωγῆς ἔνεκα, ὀλίγοι δὲ καὶ ὄξους ἐπιχέουσιν*, “los hombres en las ciudades lo comen [sc. el rábano] solo y crudo, sobre todo; antes que todo con garo, para purgar el estómago; pocos incluso añaden vinagre”.

los romanos la enorme popularidad que alcanzó en el mundo antiguo: más aún, el garo resulta el sello más característico de la cocina romana de la antigüedad.

Según los testimonios literarios de Horacio, Petronio, Marcial o Juvenal, pero sobre todo a partir del *De re coquinaria*, podemos afirmar sin temor a equivocarnos que el garo sirvió para casi todo: resultó un alimento, un condimento, un remedio y un conservador sumamente versátil.

En latín, el *garum* también recibió los nombres *liquor* y *liquamen*, puesto que fue considerado “una clase de licor exquisito”.<sup>2</sup> No obstante, el garo era una salmuera hecha “con los intestinos de los peces y con otros despojos, macerados en sal”,<sup>3</sup> hasta que alcanzaban su descomposición: Apicio, por ejemplo, habla de *liquamine intestini*.<sup>4</sup>

Después se exponía a una fuente de calor —con frecuencia se dejaba durante un tiempo prolongado, incluso tres meses a la intemperie, a fin de que recibiera la irradiación solar, aunque para acelerar el proceso también se podía calentar en pequeñas vasijas directamente al fuego—,<sup>5</sup> hasta que los ingredientes se descomponían por completo o, más propiamente, “hasta que la propia mezcla se autodigería por la acción de los microbios intestinales del pescado”.<sup>6</sup> Una vez que la sustancia quedaba reducida

---

<sup>2</sup> Plin., *H. N.*, 31, 43, 93: *liquoris exquisiti genus, quod garum vocavere*.

<sup>3</sup> Plin., *H. N.*, 31, 43, 93: *intestinis piscium ceterisque quae abicienda essent, sale maceratis*.

<sup>4</sup> Cfr. Apic., II, v, 3.

<sup>5</sup> Cfr. Curtius, *Garum and Salsamenta*, pp. 12-13; Daremberg-Saglio, s. v. *garum*.

<sup>6</sup> Toussaint-Samat, v. 5: *El caviar, los mariscos y el jamón*, p. 20. El manual de agricultura, titulado *Geoponica* (proveniente del siglo X, y basado a su vez en la obra del siglo VI d. C. del agrónomo griego Casiano Baso) es el testimonio antiguo que nos brinda con mayor detalle la receta para elaborar el garo (20, 46, 1-6).

a una materia viscosa, como un jarabe condensado y de olor penetrante, era separada de sus residuos por medio de un cedazo.

Estos sedimentos no se desechaban, pues a su vez constituían una salsa similar al garo, pero más espesa y barata, nombrada *allex* o *allec*.<sup>7</sup> El *De re coquinaria* nos ha conservado algunos usos de dicha salsa: para servir la ubre de cerda, *manducatur cum allece, sinapi*,<sup>8</sup> es decir, “se come con álec, con mostaza”; para aliñar la sardina, *conditur ex oleo, careno, allece*<sup>9</sup>, “se condimenta con aceite, vino cocido y álec”, y como ingrediente de un aderezo para acompañar las carnes hervidas. En esta última receta, cabe notar que, además, aparece el adjetivo *allecatum* en el título:

IVS IN ELIXAM ALLECATVM: piper, ligusticum, careum, apii semen, timum, cepullam, dactilum, allecem colatum, melle et uinum temperas. Apium uiridem incisum super aspargis, oleum mittis et inferes.<sup>10</sup>

SALSA DE ÁLEEC PARA LA [CARNE] HERVIDA: pimienta, levístico, alcaravea, semilla de apio, tomillo, cebollita, dátil, mezclas álec colado, con miel y vino. Rocías por encima apio fresco cortado, agregas aceite y servirás.

---

<sup>7</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 31, 44, 95: *Vitium huius est allex atque imperfecta nec colata faex*, “el residuo de aquél [sc. del garo] es el álec, y también el sedimento mal digerido y no colado”.

<sup>8</sup> Apic., VII, ii, 2.

<sup>9</sup> Apic., IX, x, 1.

<sup>10</sup> Apic., VII, vi, 14.

En un principio, los griegos elaboraron el garo a partir del pez de nombre γάρου, de donde la salsa tomó su nombre, pero después los latinos utilizaron otros peces, como el escombro (*scomber*):

antiguamente [sc. el garo] se hacía del pez que los griegos llamaban garon, [...] hoy, del pez escombro, el más apreciado en las pescaderías de Nueva Cartago, ése es llamado “de los socios”.<sup>11</sup>

Este garo de los socios o de la Sociedad, esto es, el *garum sociorum* —proveniente tanto de Cartagena como de las célebres factorías de Gades (hoy, Cádiz), ambos puertos situados en las costas de Hispania mediterránea— era la variedad de mejor calidad y de mayor precio. Dice Plinio que se llegaban a pagar mil sestercios por tan solo dos congios de tal salsa, es decir, por una cuarta parte de un ánfora romana, esto es, cerca de seis litros.<sup>12</sup>

También fueron ciudades famosas por sus licores de pescado Clazomene, Pompeya y Leptis; asimismo Antípolis que, como Turio y Dalmacia, preparaba una

---

<sup>11</sup> Plin., *H. N.*, 31, 43, 93-94: *hoc olim conficiebatur ex pisce, quem Graeci garon vocabant, [...] nunc e scombro pisce laudatissimum in Carthaginis Spartariae cetariis, sociorum id appellatur.*

<sup>12</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 31, 43, 94: *singulis milibus nummum permutantibus congios fere binos*, “habiendo cambiado por cada mil sestercios apenas dos congios” (esto es, apenas seis litros y medio; cfr. *Anexo A: Equivalencia de monedas, pesos y medidas*). De hecho, fue considerado un obsequio fastuoso, según Marcial, 13, 102: *Garum sociorum: Expirantis adhunc scombri de sanguine primo / accipe fastosum, munera cara, garum*, “Garo de los socios: De la sangre primera de un escombro que todavía respira, recibe, caros regalos, un fastuoso garo”. Cfr. también, 13, 40, 2: *Hesperius scombri temperet oua liquor*, “que el licor hesperio de escombro sazone los huevos”.

salsa de atún igualmente apreciada, llamada *muria*.<sup>13</sup> En *De re coquinaria*, esta salsa de atún es empleada en la elaboración de conservas y salmueras, según veremos más adelante,<sup>14</sup> y también como líquido de cocción:

VENTREM VT TOSTVM FACIAS: in cantabro inuolue, postea in muriam mittis et sic coque.<sup>15</sup>

PARA HACER TOSTADO EL VIENTRE: ruédalo en salvado, después lo pones en muria y así cocínalo.<sup>16</sup>

---

<sup>13</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 31, 43, 94: *laudantur et Clazomenae garo Pompeique et Leptis, sicut muria Antipolis ac Thurii, iam vero et Delmatia*, “también son alabadas por el garo Clazomene y Pompeya, también Leptis, así como por la muria lo son Antípolis y Turio, incluso ahora también Dalmacia”. Cfr. también Mart., 13, 103, *Amphora muriae: Antipolitani, fateor, sum filia thynni: / essem si scombri, non tibi missa forem*, “Ánfora de muria: lo confieso, soy hija de un atún de Antípolis, si lo fuera de un escombros no te habría sido enviada”); Mart., 4, 88, 5: *Antipolitani nec quae de sanguine thynni testa rubet* (“ni una vasija que enrojezca por la sangre de un atún de Antípolis”).

<sup>14</sup> Cfr. Apic., I, xii, 11.

<sup>15</sup> Apic., VII, vii, 2; también VII, i, 6. Ambas recetas, por cierto, son idénticas, sólo varía el título de una y otra: *VENTREM VT TOSTVM FACIAS* y *VULVAM UT TOSTAM FACIAS*.

<sup>16</sup> En su traducción, Grocok y Grainger (pp. 91 y 239) invierten el orden de las operaciones, pensando que tal vez *postea* corresponda a *postquam*, dado que resulta ilógico primero recubrir la carne con el salvado, para después sumergirla en un líquido, con lo cual evidentemente se desprendería el recubrimiento. Estos editores consideran que el vientre es precocido en muria y, posteriormente, cubierto con el salvado y tostado en el horno. A mi parecer, una explicación también plausible, y sin tener que alterar la redacción de la receta, sería pensar que la muria sirvió, probablemente adicionada con aceite, para freír el vientre, tal como correspondería a una vianda empanizada. De hecho, en *De re coquinaria*, se fría en miel (VII, xiii, 1: *frigis in melle*); pero, sin lugar a dudas, los *Excerpta* nos brindan el testimonio más explícito de esta práctica culinaria, en la receta de *Ofellas garatas* (3, 1): *Ponis ofellas in sartagine, adices liquamen libram unam, olei similiter, mellis aliquantum et sic frigis* (“pones las albóndigas en un sartén, añadirás una libra de garo, lo mismo de aceite, un poco más de miel y así frías”); también, 4, 1, 2: *frigis oenogaro* (“freirás en garo con vino”).

No obstante, las diferencias entre *garum*, *liquor*, *liquamen*, *muria* o *allec* no eran claramente perceptibles, pues por causa del rechazo de la terminología griega o por simple incapacidad para distinguir la gran variedad de salsas semejantes, se volvió habitual emplear unas voces por otras y de manera indistinta:

el garo era el producto primario, mientras que el állec, sedimento creado al hacer el garo, era de importancia secundaria. La tendencia de los romanos a usar de manera imprecisa los términos *liquamen* y *muria* volvió alusiva una comprensión bien fundada de estos productos. El término originario [...] adquirió, antes del siglo quinto d. C., un valor casi genérico para cualquier salsa de pescado.<sup>17</sup>

Así lo demuestran las palabras de Ausonio, quien pareciera confundir *garum sociorum* con *muria*, tal vez debido a la procedencia ibérica de ambos productos:

te distinguiste con mayor amplitud, añadiendo el condimento de la muria barcelonesa. Sin embargo, tú sabes que ni acostumbro ni puedo decir este nombre de muria, el cual es de uso del pueblo, aun cuando los más sabios de los antiguos, que desdeñaban las palabras griegas, no tenían una latina para llamar al garo. Pero yo, con cualquier nombre que este licor de los socios se llame, “ya rebosaré mis fuentes...”<sup>18</sup>

Mientras que, para el siglo sexto de nuestra era, el enredo ya era total; no obstante, Isidoro intentó explicar, a partir de su etimología, las diferencias entre tales nombres:

---

<sup>17</sup> Curtis, *Garum and Salsamenta*, p. 7: “*garum* was the primary product, while *allec*, the sediment created in making *garum*, was of secondary importance. The Roman penchant for using the terms *liquamen* and *muria* imprecisely renders allusive a firm understanding of these products. The former term [...] acquired before the fifth century A. D. almost generic value for any fish sauce”.

<sup>18</sup> Aus., *Ep.*, 25: *addito etiam Barcinonensis muriae condimento cumulatius praestitisti. Scis autem me id nomen muriae, quod in usu vulgi est, nec solere nec posse dicere, cum scientissimi veterum et Graeca vocabula fastidientes Latinum in gari appellatione non habeant. Sed ego, quocumque nomine liquor iste sociorum vocatur, “Iam patinas implebo meas...”*.

el *garum* es una salsa licuada de peces, la cual antiguamente se elaboraba del pez que los griegos llamaban γάρου; aunque ahora se haga de un infinito género de peces, retiene, no obstante, el antiguo nombre del pez, del cual se obtuvo en un principio. Se dice *liquamen*, porque en ese salsamento se licuan pequeños peces disueltos en su mismo jugo, cuyo líquido se llama salmuera o *muria*.<sup>19</sup>

En consecuencia, *garum* y *liquamen* se volvieron expresiones genéricas para referirse a cualquier mixtura líquida de procedencia marina, sin importar que ya no se elaborara de escombro, sino también de otros peces —como los denominados “azules”: salmonete, salmón, arenque, atún, anchoas o sardina— e incluso de mariscos; ni tampoco que ya se emplearan en su composición no sólo desechos de pescado, sino pescados pequeños enteros o trozos de otros mayores; ni que la salsa incluyera diversos ingredientes o fuera rebajada su consistencia por medio de agua, vino, aceite o vinagre.

En *De re coquinaria*, prevalece el término *liquamen*, usado como sinónimo de *garum*. Éste resultó un ingrediente imprescindible, algo así como un aderezo universal para sazonar todo tipo de platillos: ¡desde los de aves, productos de la caza, o vegetales, hasta los postres! Sin embargo, Apicio guardó en silencio la composición del garo, pues no nos proporcionó ni una sola receta para elaborarlo, aunque sí, una, para corregir su sabor:

DE LIQVAMINE EMENDANDO: Liquamen si odorem malum fecerit,  
uas inane inuersum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen

---

<sup>19</sup> Isid., *Orig.*, 20, 3, 19 y 20: *Garum est liquor piscium salsus, qui olim conficiebatur ex pisce quem Graeci γάρου vocabant; et quamvis nunc ex infinito genere piscium fiat, nomen tamen pristinum retinet a quo initium sumpsit. Liquamen dictum eo quod soluti in salsamento pisciculi eundem humorem liquant. Cuius liquor appellatur salsugo vel muria.*

infunde ante uentilatam. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittes et moues † picas †, et emendasti; sed et mustum recens idem praestat.<sup>20</sup>

PARA CORREGIR EL GARO: Si el garo tomara mal olor, fumiga con laurel y ciprés un vaso vacío invertido, y en éste vierte el garo previamente oreado. Si estuviera salado, agregarás un sextario de miel y lo mueves, y lo corrigiste; pero también el mosto fresco sirve para lo mismo.

En el *De re coquinaria*, el garo es el condimento que, después de la pimienta, aparece citado un mayor número de veces, lo cual tal vez se explique por el hecho de que el *liquamen* fue empleado a modo de una “sal líquida”.<sup>21</sup> Por consiguiente, prácticamente todas las recetas apicianas, fueran dulces o saladas, lo incluyeron en su preparación. Veamos ésta para hacer un “Lechón al garo”:

PORCELLVM LIQVAMINATVM: De porcello eicis utriculum ita ut aliquae pulpae in eo remaneant. Teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies unum cerebellum, oua duo, misces in se. Porcellum praeduratum imple, fiblabis, in sportella feruenti ollae summittis. Cocto fiblas tolles ut ius ex ipso manare possit. Piper aspersum inferes.<sup>22</sup>

---

<sup>20</sup> Apic., I, vi.

<sup>21</sup> Cfr. Alföldi-Rosenbaum, p. 7.

<sup>22</sup> Apic., VIII, vii, 3.



LECHÓN AL GARO: Retiras la pancita del lechón, hasta que en él quede sólo algo de carne. Molerás pimienta, levístico, orégano; verterás garo; añadirás un sólo seso, dos huevos; mezclas entre sí. Después de precocado el lechón, lo rellenas, lo engraparás, lo metes en una cestilla dentro de una olla hirviente. Una vez cocido, retirarás las grapas para que pueda soltar su propio jugo. Lo servirás rociado con pimienta.

En seguida, ofrezco una receta de un apreciadísimo dulce romano: la *melca*.<sup>23</sup> Este vocablo, de origen incierto, suele traducirse por “leche agria”, y tal vez podría corresponder a una especie de yogur de nuestros días; entre los ingredientes para aderezarlo, también se encuentra el garo, y se advierte cómo éste puede usarse en sustitución de la sal:

MELCAS: Cum pipere et liquamine uel sale, oleo et coriandro.<sup>24</sup>

LECHE AGRIA: Con pimienta y garo o con sal, aceite y cilantro.

Además, este líquido tuvo otra importantísima función: la de conservar comestibles. El procedimiento de conservación húmeda consistió en guardar los

---

<sup>23</sup> Si bien podría pensarse que la palabra *melca* remite a miel, sobre todo porque la receta aparece en el capítulo dedicado a los *dulcia domestica*, André (*L'Alimentation*, pp. 156-157) explica que el término tardío *melca* está emparentado con *mulgere*, “ordeñar”, y corresponde al traducido del griego *oxygala*; cfr. Col., 12, 8, 1-3; Plin. *H. N.*, 28, 36, 135: *oxygala fit alio modo, acido lacte addito in recens quod velis inacescere* (“se hace leche agria de otro modo, después de añadir leche ácida a la fresca, que quieras agriar”); Anth., 78: ‘oxygala’ uero graece, quod latine uocant ‘melca’, id est lac quod acetauerit (oxigala ciertamente es en griego, lo que en latín llaman *melca*, esto es, leche que se avinagró”).

<sup>24</sup> Apic., VII, xiii, 9.

alimentos en salmueras, las cuales se elaboraban a base de *garum*, *allex* o *muria*, como refiere Apicio:

DVRACINA PERSICA VT DIV DVRENT: Eligito optima et mitte in muriam. Postera die exime et isfongiabis<sup>25</sup> diligenter et collocabis in uas. Fundes salem, acetum, satureiam.<sup>26</sup>

PARA QUE LOS PÉRSICOS DE PIEL DURA SE CONSERVEN POR LARGO TIEMPO: Elegirás los mejores, y ponlos en muria. Al día siguiente, retíralos, y los secarás con cuidado y los colocarás en un vaso. Verterás sal, vinagre y ajedrea.

Aparte del extenso empleo del garo, el recetario apiciano también nos brinda testimonio de la utilización de algunos productos derivados de aquél. Allí encontramos varias de estas facturas, cuyo nombre se formaba —según el elemento predominante en su composición, fueran especias o fueran otros líquidos— añadiendo un calificativo al

---

<sup>25</sup> La forma *isfongiabis* es una grafía vulgarizante que corresponde a la segunda persona del futuro de indicativo del verbo *spongio* (también, *sphongio*), proveniente del sustantivo *spongia* (o *sphongia*), “esponja”, y que, por ello, significa “limpiar o secar con una esponja”. Esta forma verbal, propia del latín tardío, sólo está atestiguada en Apicio (en esta receta y en VIII, i, 1, donde aparece *sfongiatur*, aunque en ambos casos, Milham normaliza en *spongiabis* y *spongiatur*, respectivamente).

<sup>26</sup> Apic., I, xii, 11. Aquí llama la atención el imperativo futuro (*eligito*), usado en lugar del de presente, lo cual resulta muy poco común en latín tardío; cfr. Bassols, p. 212, § 358. Sin embargo, este empleo del infinitivo futuro también aparece en otras dos recetas del mismo capítulo del libro primero (I, xii, 4 y I, xii, 6): esto llevaría a pensar en una misma época de composición o en un mismo redactor para estas prescripciones, ambas citadas y traducidas más adelante.

término *liquamen* (a veces tácito), por ejemplo, *piperatum*,<sup>27</sup> *anetatum*,<sup>28</sup> *coriandratum*,<sup>29</sup> *cuminatum*,<sup>30</sup> o componiendo una palabra nueva, al usar, a modo de prefijo, el nombre del líquido con el cual el garo era mezclado: aceite (*eleogarum*),<sup>31</sup> agua (*hidrogarum*),<sup>32</sup> vino (*oenogarum*)<sup>33</sup> o vinagre (*oxygarum*)<sup>34</sup>. Gracias al *De re coquinaria* podemos saber no sólo los nombres de estas salsas, sino cómo se preparaban; así lo revela esta receta para las malvas:

Maluas minores eleogaro ex liquamine, oleo, aceto. Maluas maiores in oenogaro: piper, liquamine, caroeno uel passo.<sup>35</sup>

Las malvas más pequeñas con garo al aceite (*eleogaro*), [hecho] de garo, aceite, vinagre. Las malvas más grandes con garo al vino (*oenogaro*): pimienta, garo, vino cocido o vino paso.

---

<sup>27</sup> Cfr. Apic., VIII, vii, 14; también viii, 3: *piperato liquamine* (“con garo pimentado”).

<sup>28</sup> Cfr. Apic., VII, vi, 13.

<sup>29</sup> Cfr. Apic., IX, i, 2.

<sup>30</sup> Cfr. Apic., III, iv, 6; IV, ii, 10 y 34; IX, i, 3.

<sup>31</sup> Cfr. Apic., III, viii.

<sup>32</sup> Cfr. Apic., II, ii, 1; 2; 5.

<sup>33</sup> Cfr. Apic., I, xxxi, II, i, 6; v, 4; III, iv, 5; vi, 1; viii; xx, 1; 7; xxi, 1; IV, ii, 5; 20; 26; 31; v, 1; 3; V, viii, 2; VII, iii, 1; iv, 5; x, 1; 2; xii, 4; xiv, 3; xvi, 1; VIII, viii, 7; X, ii, 17; 18.

<sup>34</sup> Cfr. Apic., I, xxxii; xxxiv; VIII, iv, 2.

<sup>35</sup> Apic., III, viii.

O esta otra para hacer una entrada de calabacitas rellenas, aderezadas con *oenogarum*:

[...] Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis uinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferueat. Cum ferbuerit, amulo obligas [...].<sup>36</sup>

[...] Así harás el garo al vino: molerás pimienta, levístico, viertes vino y garo, mezclarás con vino paso, echas un poco de aceite al cazo y harás que hierva. Cuando haya hervido, ligas con almidón [...].

Además, el garo y sus derivados poseían diversas propiedades curativas, y sobre todo se empleaban para tratar problemas digestivos, según testimonian estas dos recetas apicianas de oxígaro (*oxygarum*):

OXYGARUM DIGESTIBILEM: Piperis semunciam, silis<sup>37</sup> Gallici scripulos III, cardamomi scripulos VI, cumini scripulos VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI, tunsa cribrataque melle colligis. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.<sup>38</sup>

---

<sup>36</sup> Apic., IV, v, 3.

<sup>37</sup> Aquí me aparto de la lectura de André, quien adopta la corrección de Humelberg, *silis*, de significado desconocido. En cambio, consignada en el aparato crítico, adopto la lectura *silfi* (dada por la mayoría de los códices), puesto que, a mi juicio, bien podría tratarse de una forma vulgarizante de *silphium*, transcripción griega de σίλφιον, planta cuyo nombre latino es *laserpicium* y cuyo jugo fue habitualmente empleado como remedio, según lo refiere Plinio (19, 15, 38): *laserpicium, quod Graeci silphion vocant, [...] cuius sucus laser vocatur, magnificum in usu medicamentis* (“el laserpicio, que los griegos llaman *silphion*, cuyo jugo se llama *laser*, es magnífico para la medicina”). Cfr. *Anexo D: Glosario de hierbas y especias en La cocina de Apicio*.

<sup>38</sup> Apic., I, xx, 1; cfr. también II, ii, 5.

OXÍGARO DIGESTIVO: media onza de pimienta, tres escrúpulos de laserpicio galo, seis escrúpulos de cardamomo, seis escrúpulos de comino, un escrúpulo de hoja de nardo, seis escrúpulos de menta seca; una vez triturado y cernido, ligas con miel. Si fuera necesario, añades garo y vinagre.

ALITER: Piperis unc. I, petroselini, carei, ligustici uncias singulas; melle colliguntur. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addes.<sup>39</sup>

DE OTRO MODO: una onza de pimienta, una sola onza de perejil, una de alcaravea y una de levístico. Se liga con miel. Cuando sea necesario, añadirás garo y vinagre.

El término *oxygarum* probablemente resultaba el equivalente, helenizado y culto, de la voz latina popular *posca* que designaba un refresco ácido, compuesto de agua y vinagre, al cual también se le podía agregar garo. Acerca de su uso en la cocina, Apicio nos ha conservado dos recetas, donde esta bebida es empleada para ablandar el pan duro: “macerarás el pan en posca”, *panem [...] in posca macerabis*.<sup>40</sup>

El *hydrogarum*, agua con garo, también fue, en época del Imperio, una bebida propia de militares;<sup>41</sup> pero, en el recetario apiciano, aparece citado para cocinar y para

---

<sup>39</sup> Apic., I, xx, 2.

<sup>40</sup> Cfr. Apic., IV, i, 3; también IV, i, 1: *panem ex posca maceratum* (“pan macerado en posca”).

<sup>41</sup> Cfr. Lampr., *Elag.*, 29, 5: *hydrogarum Romanorum ducum primus publice exhibuit, cum antea militaris mensa esset* (“fue el primer general de los romanos (sc. Heliogábalo) que exhibió en público el hidrógaro, cuando antes había sido propio de la mesa de los militares”); cfr. André, *L’Alimentation*, p. 198; Soverini, p. 250; Alföldi-Rosenbaum, p. 7.

aderezar las albóndigas.<sup>42</sup> Una de estas recetas pareciera explicar su constitución: *suffundes liquamen; temperas aquam cisterninam*, es decir, “viertes garo, mezclas con agua de cisterna”,<sup>43</sup> la cual era considerada el agua más ligera y con mayores virtudes terapéuticas.<sup>44</sup>

En suma, como dice Toussaint-Samat, para los antiguos habitantes del Lacio, el garo “constituyó una de sus grandes pasiones gastronómicas [...], aroma básico de su cocina, condimento por excelencia, cuando no verdadera manía”.<sup>45</sup> Ciertamente el garo, bajo el término de *liquamen*, fue un elemento omnipresente en la cocina de Apicio, y, por su gran versatilidad y por sus innumerables virtudes, constituyó una impronta inconfundible en la gastronomía romana de la antigüedad.

## 5. 2. La miel

Tan versátil como el garo, la miel también resultó un componente esencial de la cocina apiciana; pero quizá por ser el más puro y natural de todos los alimentos, se volvió un ingrediente mucho más universal gastronómica y culturalmente hablando.

Aunque la misión primordial y la aplicación por excelencia de la miel fue la de endulzar —representó el edulcorante por antonomasia, amén del único conocido, hasta

---

<sup>42</sup> Cfr. Apic., II, ii, 1; 2; 5.

<sup>43</sup> Apic., II, ii, 2.

<sup>44</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. 146.

<sup>45</sup> Toussaint-Samat, v. 5, p. 19.

bien entrada la Edad Media—,<sup>46</sup> dicho néctar también desempeñó otras funciones: fue alimento, condimento, remedio y conservador. Sin duda, ello explica que, en el mundo antiguo, se la empleara en diversos ámbitos, como el doméstico, el religioso, el cosmético y el médico.

Al igual que el garo, la miel resultaba un alimento completo en sí mismo, con la enorme ventaja de que podía consumirse en estado natural: sin necesidad de cocinarla y sin que se tuviera que mezclar con otros ingredientes. Además, desde los primeros tiempos de la humanidad, fue muy estimada por sus virtudes energéticas. Enseguida se volvió compañera inseparable de viajeros y peregrinos durante sus largas travesías, pues también ofrecía los beneficios de ser obtenida en el transcurso del camino, de transportarse con facilidad y de almacenarse por tiempo indefinido. El libro primero del *De re coquinaria* nos proporciona un ejemplo de ello:

CONDITVM MELIZOMVM PERPETVVM QVOD SUBMINISTRATVR PER  
VIAM PEREGRINANTI: Piper tritum cum melle despumato in  
cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit  
bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas. Sed si uas  
erit, nonnihil uini melizomo mittas, adiciendum propter mellis  
exitum solutiorem.<sup>47</sup>

---

<sup>46</sup> Cfr. Toussaint-Samat, v. 1, p. 35.

<sup>47</sup> Apic., I, i, 2.

VINO PERPETUO ESPECIADO CON MIEL, QUE SE SUMINISTRA AL PEREGRINO DURANTE EL CAMINO: Se pone en un barrilito pimienta molida con miel sin espuma en lugar del vino especiado, y cuanto sea para beber, al momento, o tanto de miel sacas o de vino mezclas. Pero si es un vaso, echas un poco más de vino al vino con miel, debe ser añadido para que el flujo de la miel sea más fácil.

En la cocina romana, casi todos los platillos, sin importar si se trataba de uno dulce o de uno salado, fueron aliñados con miel, incluso de manera desproporcionada a nuestros ojos. Sin embargo, este uso exagerado de aderezos y especias tal vez tuvo que ver no sólo con las prácticas y aficiones culinarias propias de la época, sino con el hecho de la dudosa calidad y el precario estado de conservación de los alimentos. En ese sentido, señala Flandrin que la conducta alimentaria de los pueblos, al igual que la de las personas, está fuertemente influenciada no sólo por el gusto, sino sobre todo por la necesidad.<sup>48</sup>

En el *De re coquinaria*, la miel es uno de los ingredientes que, a la par del aceite, el garo y la pimienta, aparece citado con mayor frecuencia: en más de ciento ochenta recetas distintas. Los usos que aconseja Apicio son tan variados y diversos que sería difícil enunciarlos todos; mencionaremos sólo algunos, a modo de ejemplo: para corregir el sabor de un plato que hubiera quedado con demasiada sal: “si quedara

---

<sup>48</sup> Cfr. Jean Louis Flandrin, *Le goût et la nécessité*, apud Toussaint-Samat, v. 1, p. 35.



insípido, añadirás garo; si salado, un poco de miel”;<sup>49</sup> para rellenar<sup>50</sup> y macerar los alimentos;<sup>51</sup> para dar el toque final a la receta antes de llevarla a la mesa, se aconseja “agregas miel y servirás”.<sup>52</sup>

También se le empleó como líquido de cocción<sup>53</sup> —para hervir<sup>54</sup> o freír<sup>55</sup>— y como aderezo de la carne asada;<sup>56</sup> por ejemplo, en esta receta:

ASSATVRAM: Assam a furno simplicem salis plurimo conspersam cum melle inferes.<sup>57</sup>

PARA LA [CARNE] ASADA: [la carne] simple asada al horno salpicada con mucha sal, servirás con miel.

Más aún, el empleo de la miel en la cocina apiciana se vuelve insustituible en la confección de salsas y en la elaboración de los *dulcia* romanos: ambos, sin la miel, simplemente no hubieran existido.

---

<sup>49</sup> Apic., IV, ii, 25: *Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum.*

<sup>50</sup> Cfr. Apic. VIII, vii, 14.

<sup>51</sup> Cfr. Apic. III, xiii, 1; xx, 3; IV, ii, 35; iii, 3 y 4.

<sup>52</sup> Apic. V, iii, 5: *melle mittis et inferes.*

<sup>53</sup> Cfr. Apic., V, ii, 1 y 2; VIII, viii, 5; 6, entre otras. Cfr. también Toussaint-Samat, v. 1, p. 37.

<sup>54</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 35: *elixata ex melle*, “hervida en miel”.

<sup>55</sup> Cfr. Apic., VII, xiii, 1: *frigis in melle*, “fríes en miel”.

<sup>56</sup> Cfr. Crane (p. 108) aconseja aderezar la carne y el pescado que se van a asar, pues la miel untada en la superficie puede penetrar en su interior.

<sup>57</sup> Apic., VII, v, 1.

Así, fueron hechas a base de miel una infinidad de salsas para acompañar aves (avestruz,<sup>58</sup> grulla, pato, perdiz,<sup>59</sup> francolín, tórtola,<sup>60</sup> palomas, tordos,<sup>61</sup> flamenco,<sup>62</sup> pollo,<sup>63</sup> oca<sup>64</sup> y otras clases diversas<sup>65</sup>); carnes (jabalí,<sup>66</sup> ciervo,<sup>67</sup> cabra,<sup>68</sup> cordero,<sup>69</sup> buey o ternera,<sup>70</sup> cabrito,<sup>71</sup> lechón,<sup>72</sup> liebre<sup>73</sup>) y albóndigas;<sup>74</sup> pero, sobre todo, resulta fundamental en las salsas para el pescado frito,<sup>75</sup> hervido<sup>76</sup> o asado<sup>77</sup> (como torpedo,<sup>78</sup>

---

<sup>58</sup> Cfr. Apic., VI, i, 1 y 2.

<sup>59</sup> Grulla ... perdiz... Cfr. Apic., VI, ii, 1, 2, 4, 5 y 6.

<sup>60</sup> Francolín ... tórtola... Cfr. Apic., VI, iii, 1.

<sup>61</sup> Palomas ... tordos... Cfr. Apic., VI, iv, 1, 2 y 3.

<sup>62</sup> Cfr. Apic., VI, vi, 2.

<sup>63</sup> Cfr. Apic., VI, ix, 4, 7 y 12.

<sup>64</sup> Cfr. Apic., VI, v, 5.

<sup>65</sup> Cfr. Apic., VI, v, 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

<sup>66</sup> Cfr. Apic., VIII, i, 1, 3, 4, 6, 7, 8.

<sup>67</sup> Cfr. Apic., VIII, ii, 3, 4, 6, 7.

<sup>68</sup> Cfr. Apic., VIII, iii, 1, 2, 3.

<sup>69</sup> Cfr. Apic., VIII, iv, 1, 2, 3.

<sup>70</sup> Cfr. Apic., VIII, v, 1 y 3.

<sup>71</sup> Cfr. Apic., VIII, vi, 6.

<sup>72</sup> Cfr. Apic., VIII, vii, 5; 6; 14; 15.

<sup>73</sup> Cfr. Apic., VIII, viii, 5 y 6.

<sup>74</sup> Cfr. Apic., II, ii, 7.

<sup>75</sup> Cfr. Apic., X, i, 1.

<sup>76</sup> Cfr. Apic., X, i, 2.

<sup>77</sup> Cfr. Apic., X, i, 6.

<sup>78</sup> Cfr. Apic., IX, ii, 1 y 2.

lubina,<sup>79</sup> atún,<sup>80</sup> sarda,<sup>81</sup> congrio,<sup>82</sup> salmonete,<sup>83</sup> morena,<sup>84</sup> dorada,<sup>85</sup> anguila<sup>86</sup>), la langosta,<sup>87</sup> el erizo<sup>88</sup> y los distintos mariscos (calamar,<sup>89</sup> ostras<sup>90</sup>).

Los dulces romanos, al igual que los griegos, los árabes y los balcánicos,<sup>91</sup> hicieron honor a su nombre: casi siempre inundados en miel, fueron y siguen siendo un grato festín al paladar. Las recetas dedicadas a su confección se encuentran reunidas en el capítulo trece, *Dulcia domestica et melcae*, del libro VII, intitulado *Politeles*, es decir, “Antojos”, como no podía ser de otro modo. De los nueve postres allí citados, ocho incluyen miel entre sus ingredientes, pero, además, como último paso para completar la preparación, casi siempre se sugiere bañar con miel antes de servir.<sup>92</sup>

---

<sup>79</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 32.

<sup>80</sup> Cfr. Apic., X, iii, 4 y 5.

<sup>81</sup> Cfr. Atún ... sarda... Apic., IX, x, 1, 2, 5 y 7; xi, 1.

<sup>82</sup> Cfr. Apic., X, I, 9.

<sup>83</sup> Cfr. Apic., X, I, 11 y 12.

<sup>84</sup> Cfr. el capítulo ii del libro X dedicado a la morena: las seis recetas de salsas para dicho pescado incluyen miel, sea en su estado puro (de la 3 a la 6) o agregada al vino, es decir, el *mulsum* (la primera y la segunda).

<sup>85</sup> Cfr. Apic., X, iii, 8 y 9.

<sup>86</sup> Cfr. Apic., X, iv, 1 y 2.

<sup>87</sup> Cfr. Apic., IX, i, 1,3 y 5.

<sup>88</sup> Cfr. Apic., IX, viii, 2.

<sup>89</sup> Cfr. Apic., IX, iii, 1 y 2.

<sup>90</sup> Cfr. Apic., IX, vi, 1.

<sup>91</sup> Cfr. Toussaint-Samat, v. 1, p. 38.

<sup>92</sup> Apic., VII, xiii, 2: *melle perfundis*; 3: *mel superfundis*; 5: *perfusum melle*; 6: *perfundis mel*; 8: *melle perfundis*.

Otro empleo de la miel en la cocina apiciana fue en la elaboración de aderezos:<sup>93</sup> los romanos aliñaban con miel los vegetales crudos, como lechuga, endibias<sup>94</sup> o pepinos;<sup>95</sup> pero tampoco faltaba este elemento en la preparación de platillos de verduras cocidas (acelgas,<sup>96</sup> calabazas,<sup>97</sup> nabos<sup>98</sup>, alcachofas,<sup>99</sup>) o en los potajes de habas<sup>100</sup> o lentejas,<sup>101</sup> por ejemplo.

El *De re coquinaria* nos ha conservado ocho recetas de *minutalia*. Este platillo típico de la gastronomía romana consistía en un guisado (a modo de ragú), en el cual todos sus componentes eran cortados en forma diminuta, de donde el plato tomó su nombre: *minutal*. En estos guisos, además de albóndigas, pescaditos, mollejas, menudencias, vegetales y especias, también se halla presente la miel. Veamos un ejemplo:

---

<sup>93</sup> Entre los aliños romanos también se cuenta un vinagre de miel, llamado *oxymeli*, cfr. Isid., *Orig.*, 20, 3, 12: *Oxymelum appellatum quod aceti et mellis permixta conficiatur materia, unde et dulcedinem retinet et acorem*, “es llamado *oxymelum* el que se confecciona con la mezcla de vinagre y de miel, de donde mantiene tanto la dulzura como la acritud”; André, *L’Alimentation*, p. 175. Apicio proporciona un aderezo preparado con mostaza y miel, cfr. I, vii, 2.

<sup>94</sup> Cfr. Apic., III, xviii, 1 y 3.

<sup>95</sup> Cfr. Apic., III, vi, 2, y 3.

<sup>96</sup> Cfr. Apic., III, ii, 4 y 5.

<sup>97</sup> Cfr. Apic., III, iv, 3.

<sup>98</sup> Cfr. Apic., III, xiii, 1.

<sup>99</sup> Cfr. Apic., III, xix, 2 y xx, 3.

<sup>100</sup> Cfr. Apic., V, iii, 2; 5; 6.

<sup>101</sup> Cfr. Apic., V, ii, 1 y 2.

MINVTAL APICIANVM: Oleum, liquamen, uinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, isiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas, haec omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum uiridem uel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, uino et melle temperabis. Facies ut ferueat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas, piper aspargis et inferes.<sup>102</sup>

*MINUTAL APICIANO*: aceite, garo, vino, ajo puerro, menta, pescaditos, pequeñas albondiguitas, criadillas, menudencias de lechón, todo esto se cocina junto. Molerás pimienta, levístico, cilantro fresco o semilla, viertes garo, añadirás un poco de miel y jugo de la cocción, mezclarás con vino y con miel. Harás que hierva. Cuando haya hervido, partirás pasta, ligas, agitas bien, rocías pimienta y servirás.

La miel también fue usada para conservar los alimentos; sin lugar a dudas, esta función fue ampliamente conocida desde los primeros tiempos de la humanidad, pues hablar de las conservas de frutas es hablar de la miel.<sup>103</sup>

---

<sup>102</sup> Apic., IV, iii, 3.

<sup>103</sup> Cfr. Toussaint-Samat, v. 1, p. 37: “La miel sirvió durante mucho tiempo para conservar la fruta, entera o en forma de mermelada”.

El recetario apiciano refiere que uvas,<sup>104</sup> membrillos,<sup>105</sup> granadas,<sup>106</sup> cidras,<sup>107</sup> moras,<sup>108</sup> pérsicos,<sup>109</sup> higos, manzanas, ciruelas, peras y cerezas<sup>110</sup> podían conservarse por largo tiempo en miel: “elegirás con cuidado todas con sus pecíolos, y las pondrás en miel, sin que se toquen entre sí”, *omnia cum petiolis diligenter legito et in melle ponito, ne se contingant*.<sup>111</sup>

Sin embargo, el empleo de este dulce néctar no se limitó a las frutas, pues, aparte de sus excelentes propiedades como conservador,<sup>112</sup> hay que añadir su elevado poder bactericida: en el *De re coquinaria*, también se usó para conservar la carne, cuando no se quería salar, como lo explica esta receta:

VT CARNES SINE SALE QUOVIS TEMPORE RECENTES SINT: Carnes recentes quales uolueris melle tegantur, sed uas pendeat et, quando uolueris, utere. Hoc hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.<sup>113</sup>

---

<sup>104</sup> Cfr. Apic., I, xii, 1.

<sup>105</sup> Cfr. Apic., I, xii, 2.

<sup>106</sup> Cfr. Apic., I, xii, 2.

<sup>107</sup> Cfr. Apic., I, xii, 5.

<sup>108</sup> Cfr. Apic., I, xii, 6.

<sup>109</sup> Cfr. Apic., I, xii, 11.

<sup>110</sup> higos ... cerezas... cfr. Apic., I, xii, 4.

<sup>111</sup> Apic., I, xii, 4; cfr. también 1 y 3.

<sup>112</sup> Crane (p. 108), además, señala que la miel retiene la humedad con facilidad, por lo que, si se añade a la masa, permite guardar panes y pasteles durante mucho tiempo, amén de que mejora su textura.

<sup>113</sup> Apic., I, vii, 1.

PARA QUE LAS CARNES SIN SAL ESTÉN FRESCAS EN CUALQUIER MOMENTO: las carnes frescas cuales quieras se cubren con miel, pero que cuelgue el vaso y, cuando quieras, úsala. Esto se hace mejor en invierno, en verano durará pocos días. Para la carne cocida, lo harás de la misma manera.

Además de su cualidad aséptica,<sup>114</sup> la miel también fue reconocida por sus propiedades para beneficiar la digestión y la movilidad del vientre: Apicio nos brinda un par de recetas donde dicho néctar es empleado con esa finalidad. A continuación cito una de ellas:<sup>115</sup>

ALITER AD VENTREM: Apios uirides cum suis radicibus lauabis et siccabis ad solem. Deinde albamem et capita porrorum simul elixabis in caccabo nouo, ita ut aqua ad tertias deferueat [id est ut ex tribus eminis aquae una remaneat]. Postea teres piper, liquamen et aliquantum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario et superfundes porris. Cum simul ferbuerit, appones et, si libitum fuerit, apios adicies.<sup>116</sup>

---

<sup>114</sup> Cfr. Cato, *R. R.*, 157, 14: *Et ad omnia ulcera vetera et nova contritam [sc. brassicam] cum melle opponito: sanum faciet*, “también sobre toda úlcera, antigua o reciente, pondrás la col triturada con miel: sanarás”; Plin., *H. N.*, 11, 15, 38: *album mel [...] oculis et ulceribus aptissimum existimatur*, “la miel blanca es considerada aptísima para los ojos y para las úlceras”.

<sup>115</sup> La otra receta (Apic., III, ii, 4) aparece citada y traducida en el siguiente capítulo.

<sup>116</sup> Apic., III, ii, 5.

DE OTRO MODO PARA EL VIENTRE: Lavarás apios frescos con sus raíces y los secarás al sol. Después hervirás al mismo tiempo lo blanco y las cabezas de los puerros en un nuevo cazo, de modo que el agua se reduzca a su tercera parte [esto es, para que de tres heminas de agua sólo una permanezca]. Después, en el mortero, molerás pimienta, mezclarás garo y un poco de miel líquida, colarás el agua de los apios cocidos y verterás encima de los puerros. Una vez que ya haya hervido, servirás y, si te apeteciera, agregarás los apios.

Pero no sólo la medicina se sirvió de la miel, también la cosmética hizo uso de ella, como uno de los componentes esenciales de las distintas clases de perfumes y ungüentos.<sup>117</sup> De aquí que detrás del uso de la miel casi siempre se encuentre “una connotación de refinamiento y de práctica curativa, de protección de la salud”.<sup>118</sup> Más aún, quizá esta idea de protección haya tenido su origen no sólo en las propiedades fisicoquímicas de la miel, sino, sobre todo, en las creencias de su origen celestial. La procedencia divina de la miel es referida por Ovidio, cuando en sus *Fastos* hace decir a la diosa Flora “las mieles, mi

---

<sup>117</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 30, 10, 30: *utilissimum et in facie mel in quo apes sint inmortuae*, “utilísima para el rostro es la miel en la cual se hayan muerto las abejas”. Además, la miel siempre estaba presente entre los componentes de de las distintas clases de aceites y perfumes, como el de almendras, proveniente de Egipto (cfr. Plin., *H. N.*, 13, 2, 8): *oleum hoc est amygdalis amaris expressum in Aegypto, cui addidere omphacium, cardamomum, iuncum, calamum, mel, vinum, murrum* [...], “este aceite fue exprimido en Egipto de almendras amargas, al cual añadieron jugo de aceitunas verdes, cardamomo, junco, cálamo, miel, vino, mirra [...]”, o el de rosa, el más conocido de los ungüentos (Plin., *H. N.*, 13, 2, 9): *itaque simplicissima rhodini mixtura diu fuit additis omphacio, flore rosae, crocino, cinnabari, calamo, melle, iunco* [...], “y así por largo tiempo fue simplísima la mezcla del ungüento de rosas, después se añadió jugo de aceitunas verdes, flor de rosa, azafrán, pigmento rojo, cálamo, miel, junco [...]”.

<sup>118</sup> Toussaint-Samat, v. 1, p. 35.



regalo”;<sup>119</sup> mientras que Virgilio, al comienzo del libro cuarto de sus *Geórgicas*, expresa: “ahora cantaré los celestes dones de la aérea miel”.<sup>120</sup>

En el imaginario popular, esta concepción de que la miel era un líquido emanado directamente del cielo, sin mediación humana alguna, reforzó la idea de su pureza y de su autenticidad. Seguramente, estas ideas influyeron en la estima que los latinos tuvieron por la miel, pues la emplearon para casi para todo, según se advierte en el *De re coquinaria*, que pone en evidencia que dicho néctar constituyó un recurso fundamental para la cocina de los romanos de la antigüedad.

### 5. 3. La sal

Desde los primeros tiempos de la humanidad, la sal resultó un condimento esencial y uno de los elementos alimenticios de mayor contenido simbólico: relacionada con el ingenio y siempre empleada como un paliativo contra lo insípido no sólo de la comida, sino de la vida misma, la sal se vuelve tan necesaria para la existencia humana como el sol. Isidoro de Sevilla dice:

---

<sup>119</sup> Ov., *Fast.*, 5, 271: *mella meum munus*.

<sup>120</sup> Virg., *G.*, 4, 1: *Protinus aerii mellis caelestia dona /exsequar*.

La naturaleza de la sal es necesaria para toda comida. Pues a los potajes da sabor, excita el hambre y provoca el apetito hacia todos los alimentos. Sin duda, a partir de ella, el sustento tiene todo el deleite y la mayor alegría. De aquí, se piensa que tomó el nombre la salud; pues nada hay más útil que la sal y el sol.<sup>121</sup>

En la antigüedad, la sal sirvió no sólo para condimentar y para conservar los alimentos, sino para el sustento cotidiano. Los romanos tuvieron a la sal por un nutrimento muy saludable y acostumbraban comerla con pan.<sup>122</sup> Más aún, los más humildes se conformaban con una vasija de sal pura y con una toga, para defenderse del frío,<sup>123</sup> o de los resfríos,<sup>124</sup> pues, como veremos más adelante, ésa fue una de las aplicaciones que tuvo la sal en la medicina: según Apicio, su consumo “impide que se generen toda clase de resfriados”.<sup>125</sup>

La sal constituyó un recurso mercantil de suma importancia en la economía romana, según queda atestiguado en el nombre de una de las más antiguas vías de

---

<sup>121</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 16, 2, 6: *Salis natura necessaria est ad omnem escam. Pulmentis enim saporem dat, excitat aviditatem, et appetitum in omnibus cibis facit. Ex eo quippe omnis victus delectatio et summa hilaritas. Hinc et salus nomen accepisse putatur; nihil enim utilius sale et sole.* De hecho, la sal resulta una auténtica necesidad para el organismo, ya que su función primordial es la de mantener el equilibrio de los líquidos corporales: la falta de sal, aun más que la de agua, puede llevar a grados de severa deshidratación (cfr. Toussaint-Samat, v. 6: *La sal y las especias*, p. 29).

<sup>122</sup> Aunque éste sin duda fue un recurso propio de los pobres para calmar el hambre, cfr. Hor., *Sat.*, 2, 2, 17-18: *cum sale panis / latrantem stomachum bene leniet*, “con sal, el pan / tu ladrante estómago bien lenizará” (trad. Rubén Bonifaz Nuño).

<sup>123</sup> Hor., *Sat.*, 1, 3, 13-14: *sit mihi [...] concha salis puri et toga, quae defendere frigus*, “tenga yo [...] concha de sal pura y toga, que el frío quitarme” (trad. Rubén Bonifaz Nuño).

<sup>124</sup> El término *frigus* significa, en su sentido recto, “frío”, pero por extensión también se refiere a los resfriados, cfr. Hor., *Sat.*, 1, 1, 80, donde, a mi juicio, aparece usado con esta acepción: *at si condoluit temptatum frigore corpus*, “pero si se duele tu cuerpo, tocado por el resfrío” (Rubén Bonifaz Nuño traduce: “más si se enfermó, tentado del frío, tu cuerpo”).

<sup>125</sup> Apic., I, xiii: *omnia frigora prohibent generari.*

comunicación terrestre de Roma: la *Via Salaria*.<sup>126</sup> Esta calzada constituyó la ruta que transitaban los salineros para transportar su producto proveniente de las marismas de Ostia hacia la capital del Imperio. Tito Livio cuenta que “en la desembocadura del Tíber fue fundada la ciudad de Ostia, con salinas en su alrededor”,<sup>127</sup> las cuales eran conocidas con el nombre de “salinas romanas”.<sup>128</sup>

Los romanos conocieron la sal marina y la mineral,<sup>129</sup> y emplearon ambas clases como sal de mesa. Incluso, cuando escaseaba la sal común, ésta se podía obtener a partir de la carbonización de cenizas naturales<sup>130</sup> o de la desecación de las salmueras.<sup>131</sup> La denominada *sal communis* o *popularis* usualmente venía en granos muy gruesos y de tono grisáceo; por lo tanto, su uso en la mesa exigía la labor de pulverizarla y de

---

<sup>126</sup> Cfr. Varr., *R. R.*, 3, 2, 14: [...] *fundum, in Sabinis qui est ad quartum uicesimum lapidem uia Salaria a Roma* (“un fundo que está en la región de los sabinos junto a la Vía Salaria, a veinticuatro millas de Roma”).

<sup>127</sup> Liv., 1, 33, 9: *in ore Tiberis Ostia urbs condita, salinae circa factae* (trad. Agustín Millares Carlo).

<sup>128</sup> Liv., 7, 19, 8: *Romanas salinas*.

<sup>129</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 16, 2, 3: *sal [...] aquis maris sponte gignitur [...]. Sunt et montes nativi salis, in quibus ferro caeditur*, “la sal [...] nace espontáneamente en las aguas del mar [...]. También hay, nacidos de la sal, montes, en los cuales se extrae con el hierro”.

<sup>130</sup> Varr., *R. R.*, 1, 7, 8: *ubi [sc. in Gallia transalpina] salem nec fossicium nec maritimum haberent, sed ex quibusdam lignis combustis carbonibus salsis pro eo uterentur*, “allí [en la Galia transalpina], no hay sal, ni gema ni marina, y utilizan en su lugar unos carbones salados obtenidos por la combustión de ciertos árboles” (trad. Domingo Tirado Benedí).

<sup>131</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 31, 40, 83: *quin et e muria salsamentorum recoquitur iterumque consumpto liquore ad naturam suam redit*, “más aún, también a partir de la muria de pescados salados se reduce y, de nuevo, una vez consumida la salsa, regresa su propia naturaleza”.

refinarla.<sup>132</sup> En ese sentido, Catón nos dice que la *sal candidus* se obtenía después de diluirla en agua y dejarla evaporar al sol.<sup>133</sup>

En la culinaria latina, el consumo de sal, aunque abundante, no lo fue tanto como el del garo, según vimos líneas arriba. Sin embargo, la sal resultaba imprescindible, por ejemplo, para combatir lo insulso de los vegetales o de las carnes hervidas. Apicio da innumerables muestras del uso de este condimento, el cual, en compañía del aceite y del vinagre, fue el aliño favorito para las verduras: las zanahorias fritas *sale, oleo puro et aceto*, “con sal, aceite virgen y vinagre”;<sup>134</sup> para las colecitas *cuminum, salem, uinum uetus et oleum* “comino, sal, vino añejo y aceite”;<sup>135</sup> *uel oleo et sale assabis*, “o con aceite y sal, asarás”<sup>136</sup> los fondos de alcachofas; para los puerros “mezclarás agua y aceite, con un puño de sal”, *pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies*;<sup>137</sup> los champiñones “hervidos con sal, aceite, vino mero”, *elixa ex sale, oleo, mero*,<sup>138</sup> y las trufas “hervidas, las rocías con sal”, *elixas, sale aspergis*.<sup>139</sup>

Asimismo, se añadía sal a las sopas y a las cremas, como la de cebada: “echarás cilantro fresco y sal triturada, y harás que hierva”, *mittes coriandrum uiridem et salem*

<sup>132</sup> Cfr. Toussaint-Samat, v. 6, p. 40.

<sup>133</sup> Cfr. Cato, *R. R.*, 88: *Salem candidum sic facito: amphoram defracto collo puram impleto aquae purae, in sole ponito*, “así harás sal blanca: llenarás un ánfora limpia, con el cuello roto, de agua limpia, la pondrás al sol”.

<sup>134</sup> Apic., III, xxi, 2.

<sup>135</sup> Apic., III, ix, 1.

<sup>136</sup> Apic., III, xx, 6.

<sup>137</sup> Apic., III, x, 1.

<sup>138</sup> Apic., VII, xv, 3.

<sup>139</sup> Apic., VII, xvi, 1; cfr. también 2, 5 y 6.

*tritum et facies ut ferueat*;<sup>140</sup> también los potajes de legumbres, “condimentarás con aceite y sal”, *oleo et sale condies*;<sup>141</sup> mientras que “los frijoles verdes y el garbanzo se sirven con sal, comino, aceite, y un poco de vino mero”, *faseoli uirides et circer ex sale, cumino, oleo et mero modico inferuntur*.<sup>142</sup>

Aquí, cabe mencionar el empleo de otra sal natural, el nitro,<sup>143</sup> cuyo uso también fue ampliamente conocido por la cocina romana. Si bien no podemos saber con certeza cuál fue la composición exacta del *nitrum* latino, quizá éste corresponda al actual bicarbonato de sodio, pues, al igual que hoy este producto, aquél se solía agregar al agua (*aqua nitrata*) donde se iban a hervir las verduras, a fin de que conservaran brillante y vivo su color: “que en agua nitrada se vuelva verde la col”, dirá Marcial, en uno de sus epigramas.<sup>144</sup> Por su parte, en la receta inicial del libro tercero, dedicado en su totalidad a las hortalizas, Apicio la aconseja “Para que toda verdura se vuelva esmeralda” (*VT OMNE OLVS SMARAGDINVM FIAT*): “Toda verdura se vuelve esmeralda, si con nitro se cocina”, *omne olus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur*.<sup>145</sup>

---

<sup>140</sup> Apic., IV, iv, 1 y V, v, 1.

<sup>141</sup> Apic., V, iii, 4.

<sup>142</sup> Apic., V, vii, 1.

<sup>143</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 16, 2, 7: *Nitrum a loco sumpsit vocabulum; nascitur enim in oppido uel regione Aegypti Nitria [...] Huius natura non multum a sale distat; habet enim vitutem salis et similiter oritur*, “Nitrum es un vocablo derivado de un lugar; en efecto, nace en Nitria, ciudad o región de Egipto. Su naturaleza no dista mucho de la de la sal, pues tiene la misma virtud de la sal y se origina de la misma forma”.

<sup>144</sup> Mart., 13, 17: *nitrata uiridis brassica fiat aqua* (“que se haga verde la col en agua nitrada”).

<sup>145</sup> Apic., III, i.; también III, xv, 1: *coctum ex aqua nitrata* (“cocido en agua nitrada”); 2 y 3: *coques ex aqua nitrata* (“cocinarás en agua nitrada”).

En nuestros días, el nitro constituye el nitrato sódico, usado para confeccionar embutidos y para curar el jamón, dado que esta sustancia posee propiedades conservadoras y anticorrosivas semejantes a las de la sal.<sup>146</sup> Sin embargo, a partir de la lectura del *De re coquinaria*, se podría pensar que los romanos no emplearon esta sustancia en la preparación de los embutidos, pues en la parte del libro dedicada a la chacinería<sup>147</sup> no aparece ninguna referencia a la sal de nitro. Más aún, en esas recetas, la sal es mencionada una única vez, cuando se recomienda asar las salchichas con sal, luego de haber sido previamente cocidas en agua: *farcies intestinum et elixabis, deinde cum sale assabis*.<sup>148</sup>

Más aún, el exceso de sal hasta cierto punto se volvió un factor inevitable de la gastronomía romana, pues la mayoría de las veces la comida era preparada con alimentos que se hallaban conservados en sal. En ese sentido, Apicio nos da esta receta:

VT CARNEM SALSAM DVLCEM FACIAS: Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aquam.<sup>149</sup>

PARA QUE HAGAS DULCE LA CARNE SALADA: La carne salada harás dulce, si primero la cocinas en leche y después en agua.

---

<sup>146</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 16, 2, 6. En el mismo sentido, los egipcios emplearon el nitro en el tratamiento de las momias, cfr. Dosi e Schnell, *Le abitudini alimentari dei Romani*, p. 49.

<sup>147</sup> Esto es, el libro segundo, *Sarcoptes*, capítulos 2, 4 y 5.

<sup>148</sup> Cfr. Apic., II, v, 2.

<sup>149</sup> Apic., I, viii.

Ciertamente, la sal fue una imperiosa necesidad para la conservación de productos alimenticios fácilmente deteriorables, como las carnes,<sup>150</sup> los huevos,<sup>151</sup> el queso,<sup>152</sup> las verduras<sup>153</sup> y las frutas,<sup>154</sup> que la mayoría de las veces fueron preservados en salazones o en salmueras.

Además, los romanos tuvieron en altísima estima la sal condimentada con especias, la cual fue apreciada no sólo para dar gusto al paladar (tanto cuanto no nos lo podemos imaginar), sino para mitigar muchos males. El *De re coquinaria* nos ha conservado la receta para prepararla:

SALES CONDITOS AD MVLTA: Sales conditos ad digestionem, ad uentrem mouendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari, sunt autem suauissimi ultra quam speras. Sales comunes frictos lib. I, sales ammonicos frictos lib. II, piperis albi uncias III, gingiber unc. II, ammeos unc. I semis, timi unc. I semis, apii seminis unc. I semis (si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. III), origani unc. III, erucae semen unc. I

---

<sup>150</sup> Cfr. Apic., I, vii, 2.

<sup>151</sup> Cfr. Varr., *R. R.*, 3, 9, 12: *Qui haec [sc. ova] volunt diutius servare, perfricant sale minuto aut muria tres aut quattuor horas [...] condunt*, “los que quieren conservar los huevos los frotan con sal desmenuzada o bien los ponen en agua salada durante tres o cuatro horas” (trad. Domingo Tirado Benedí).

<sup>152</sup> Cfr. Varr., *R. R.*, 2, 11, 6: *Qui aspargi solent sales, melior fossilis quam marinus*, “hace falta echar sal a los quesos, sal gema mejor que sal marina” (trad. Domingo Tirado Benedí).

<sup>153</sup> Cfr. Apic., I, xii, 9: *senapi tempera melle, aceto, sale et super compositas rapas infundes*, “mezcla la mostaza con miel, con vinagre, con sal, y verterás sobre los rapos una vez dispuestos”.

<sup>154</sup> Cfr. Apic., I, xii, 11: *DVRACINA PERSICA VT DIV DVRENT: Eligito optima et mitte in muriam [...] Fundes salem, acetum, satureiam*, “Para que los pérsicos de piel dura se conserven por largo tiempo: Eligirás los mejores y mételos en muria [...]. Verterás sal, vinagre, ajedrea”.

semis, piperis nigri unc. III, croci unc. I, ysopi Cretici unc. II, folium unc. II, petroselinum unc. II, aneti unc. II.<sup>155</sup>

SALES ESPECIADAS PARA MUCHOS USOS: Las sales especiadas para la digestión, para mover el vientre, también impiden que se genere toda enfermedad, no sólo la peste, sino todos los resfriados, son, además, agradabilísimas, más allá de lo que esperas. Una libra de sales comunes fritas, dos libras de sales de amoniaco<sup>156</sup> fritas, tres onzas de pimienta blanca, dos onzas de jengibre, una y media onza de comino, una y media onza de tomillo, una y media onza de semilla de apio (si no quisieras agregar semilla de apio, agregas tres onzas de perejil), tres onzas de orégano, una y media onza de semilla de oruga, tres onzas de pimienta negra, una onza de azafrán, dos onzas de hisopo de Creta, dos onzas de hoja de nardo, dos onzas de perejil, dos onzas de eneldo.

Si tomamos en cuenta que una libra aproximadamente corresponde a 325 gramos, y que una onza es la doceava parte de aquélla, es decir, 27 gramos: ¡esta receta incluye más de la mitad de su peso en especias (700 gr)! Sin duda, éste constituye el máximo testimonio del empleo de la sal y de las especias en la cocina apiciana: en total esta prescripción lleva 975 gramos de sales.

Entre otras aplicaciones terapéuticas, a la sal se le atribuyeron las propiedades de facilitar la digestión, de mover el vientre, de contrarrestar la peste, y de prevenir los

---

<sup>155</sup> Apic., I, xiii.

<sup>156</sup> La sal de amoniaco no era lo que hoy llamamos cloruro de amonio, sino una sal mineral proveniente de Libia; cfr. Isid., *Orig.*, 16, 2, 3: *in Cyrenaea ammoniacus sub arenis invenitur*, “en Cirene, la sal de amoniaco se encuentra bajo las arenas”.



resfriados: de aquí que los antiguos la tuvieran por un remedio muy eficaz. En suma, podemos afirmar que el empleo de la sal constituyó un recurso indispensable para la gastronomía antigua, no sólo para sazonar (pues con mayor frecuencia se empleó el garo en su lugar), sino, sobre todo, para conservar los alimentos. Hoy como ayer sería prácticamente imposible concebir la cocina sin la sal, esto es, insulsa, insípida, “falta de espíritu, viveza, gracia o sal”.<sup>157</sup>

#### 5.4. La pimienta

En este capítulo referido a los ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*, no puedo dejar de mencionar uno de los condimentos más populares de todos los tiempos y de casi todas las cocinas del mundo, la llamada “reina de las especias”: la pimienta. Esta especia,<sup>158</sup> impronta incuestionable de la gastronomía romana de la antigüedad, al igual que el garo, se encuentra de manera omnipresente en las recetas del *De re coquinaria*.

---

<sup>157</sup> RAE, s. v. *insípido*, versión electrónica, 17/05/09, [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=insipido](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=insipido).

<sup>158</sup> El término castellano *especia* proviene del sustantivo latino *species*, y se entiende como una “sustancia vegetal aromática que sirve de condimento; por ejemplo, el clavo, la pimienta, el azafrán, etcétera” (RAE, s. v. *especia*, versión electrónica, 13/06/09, [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=especia](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=especia)). En el *Diccionario de gastronomía* de Delgado aparece la siguiente definición de especia: “producto de origen vegetal, tanto en forma entera como en polvo, que se añade a los alimentos para comunicarles su sabor y aroma propios. Pueden ser raíces, como el jengibre, cúrcuma, rábano; bulbos, como la cebolla o el ajo; corteza, como la canela; hojas, como el laurel, mejorana o tomillo; flores, como el azafrán o el clavo; frutos, como la pimienta, pimentón, nuez moscada, cardamomo, cilantro, comino, mostaza, enebro o vainilla”. Sin embargo, el uso de la voz latina con el sentido de condimentos y hierbas aromáticas resulta bastante tardío, pues, hasta donde sé, aparece por vez primera en el siglo V d. C., en Macrobio (Sat., 7, 8, 7), para referirse precisamente a la pimienta y a la mostaza, y, un siglo después, Gregorio de Tours menciona “el aceite y las demás especias” (*Historia Francorum*, 5, 5: *oleum aut reliquas species*).

Ya desde tiempos antiguos, el fruto del pimentero, proveniente de la India, fue considerado la especia exótica por antonomasia, y, en el imaginario romano, representó todo un mundo de fantasía, de maravilla, de sabores y de aromas extraordinarios. Así lo demuestran las palabras de Isidoro, quien, al referirse a la India, dice que esta tierra salubérrima produce “hombres de color, ingentes elefantes, el rinoceronte, el papagayo, también el ébano y la canela y la pimienta y el cálamo aromático”.<sup>159</sup>

En efecto, el comercio de la pimienta se llevó a cabo desde las Indias Orientales a Roma, a través de Egipto, por la célebre “Ruta de las especias” o “Ruta de la pimienta”. Esta ruta permitió el tránsito, por tierra y por mar, de las especias originarias de la India a cambio, sobre todo, de vino romano y oro.

La travesía, que aquí presento resumida a partir de la descrita en extenso por Plinio en el libro sexto de su *Historia Natural* (26, 101-106), iniciaba en Egipto: salía de Alejandría, y durante doce días se navegaba el Nilo, río arriba, hasta llegar a Copto. A partir de allí, el viaje continuaba a lomo de camello hasta alcanzar Berenice, ciudad portuaria a orillas del Golfo de Arabia, desde donde, nuevamente a bordo de navíos, se circunvalaba gran parte de la península arábiga para anclar en Ocelis, puerto situado en el extremo sur de la península. De allí, las naves, impulsadas por los vientos monzones, proseguían rumbo a la India; después de cuarenta días, se llegaba al peligroso puerto de Muziris, continuamente asolado por los piratas, por lo cual se prefería atracar en Becare,

---

<sup>159</sup> Isid., *Orig.*, 14, 3, 6: *Gignit autem tincti coloris homines, elefantos ingentes, monoceron bestiam, psittacum avem, ebum quoque lignum, et cinnamum et piper et calamum aromaticum.*

lugar al cual llegaban la pimienta y otras especias, provenientes de la ciudad de Modura. Y de allí se realizaba, a la inversa, el mismo trayecto de regreso a Roma.<sup>160</sup>

Sin duda, el largo tiempo que duraba la travesía (entre seis y siete meses, como mínimo), lo azaroso de la ruta, y los continuos peligros a los que estaba expuesta —no sólo a las inclemencias del clima, sino también a las rapiñas— constituyeron factores determinantes para que los productos provenientes de la India, entre ellos la pimienta, fueran vendidos en Roma a precio del oro, centuplicando su valor original.<sup>161</sup> Al respecto, Plinio refiere que una libra de la pimienta más cara se vendía hasta en 15 denarios.<sup>162</sup>

De aquí que, precisamente a causa del elevado costo de esta especia, fue una práctica bien conocida el falsificarla con productos semejantes, como las bayas de enebro,<sup>163</sup> las cuales, por su sabor fuerte y amargo y por su color negruzco, resultaban muy semejantes al grano de la pimienta negra, y también era “facilísimo adulterar la pimienta

---

<sup>160</sup> Ritchie (p. 71) señala otra ruta, puramente marítima: partía del puerto egipcio de Arsinos, costaba el litoral oriental de Egipto, daba vuelta al sureste de Arabia en el puerto de Aden, y desde allí se navegaba a mar abierto hasta llegar a *Barbaricum*, el primer puerto indio.

<sup>161</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 6, 26, 101: *digna res, nullo anno minus HS |D| imperii nostri exhauriente India et merces remittente, quae apud nos centuplicato veneant*, “es un asunto digno de atención, que ningún año la India absorba menos de cincuenta millones de sestercios de nuestro imperio, y nos reenvíe mercancías, que entre nosotros se vendan en cien veces más.” Cfr. *Anexo A: Equivalencia de monedas, pesos y medidas*.

<sup>162</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 12, 14, 28-29: *piper longum [...] emitur in libras × XV, album × VII, nigrum × IIII*, “la pimienta larga se vende en 15 denarios la libra, la blanca en siete denarios, la negra en cuatro denarios”. Cfr. *Anexo A: Equivalencia de monedas, pesos y medidas*.

<sup>163</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 12, 14, 29: *adulteratur iunipiri bacis*, “es adulterada con bayas de enebro”.

larga con grano de mostaza alejandrina”,<sup>164</sup> o abultar su peso mezclando litargirio o plomo a la pimienta molida.<sup>165</sup>

Pero no sólo los traficantes de especias, también los cocineros romanos se sirvieron de las bayas de mirto en sustitución de la pimienta: ya desde tiempos remotos, antes incluso de que el fruto del pimentero fuera descubierto por la gastronomía romana, y antes de que esta especia empezara a ser cultivada en suelo itálico.<sup>166</sup> Muestra de ello quizá sea el nombre de uno de los más célebres embutidos italianos, la *mortadella*, la cual debe su denominación a la antigua costumbre de condimentarla con bayas de mirto.<sup>167</sup>

De hecho, la introducción de la pimienta en el Lacio no parece haber sido anterior al siglo I de nuestra era: el término *piper* no aparece en los escritos de Varrón o Cicerón, por ejemplo, en tanto que las obras de Plinio, Columela, Celso, Horacio, Juvenal y Marcial son las que nos han conservado las primeras menciones en lengua latina al fruto del pimentero.

<sup>164</sup> Plin., *H. N.*, 12, 14, 28: *Piper longum facillime adulteratur Alexandrino sinapi.*

<sup>165</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 17, 8, 8: *Vitanda est autem mercatorum fraus; solent enim vetustissimo piperi humecto argenti spumam aut plumbum aspergere ut ponderosum fiat*, “hay que evitar el fraude de los mercaderes, pues suelen rociar espuma de plata o plomo a la pimienta muy vieja, habiéndola humedecido, para hacerla más pesada”.

<sup>166</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 15, 35, 118: *et alius usus bacae [sc. myrti] fuit apud antiquos, antequam piper reperiretur, illam optinentis vicem, in quodam etiam genere oponii nomine inde tracto, quod etiam nunc myrtatum vocatur*, “y, entre los antiguos, las bayas de mirto tuvieron otro uso, antes de que la pimienta fuera descubierta, ya había logrado aquel papel, pues en cierta clase de platillos de allí fue derivado el nombre, lo que hoy se dice *myrtatum*.”

<sup>167</sup> Según el *Vocabolario etimologico della lingua italiana* de Ottorino Pianigiani, 1907 (consultado en su versión en línea, [www.etimo.it/?term=mortadella](http://www.etimo.it/?term=mortadella)), el término italiano *mortadella* proviene del latino *myrtatum* o *murtatum*, esto es, condimentado con mirto, mediante la forma diminutiva *murtatella*. La mortadela es “una clase de salchichón de carne de cerdo, así llamada debido al uso primitivo de condimentarla con semillas de mirto antes de que se introdujera la pimienta” (*Specie di salsicciotto di carne di porco cossi detto dall'uso primitivo di condirlo con coccole di mirto, innanzi all'introdursi del pepe*). Cfr. Varr., *L. L.*, 5, 22, 110: *Murtatum a murta, quod ea additur large fartis (murtatum proviene de mirto, por el hecho de que éste se agrega abundantemente a los rellenos).*

Ciertamente fue en las décadas iniciales del imperio, cuando se puso de moda entre las clases acomodadas el consumo de la pimienta; por ejemplo, Horacio dice que Cacio inventó la mezcla de la pimienta blanca con la sal negra, para condimentar los platillos,<sup>168</sup> y, en otro pasaje de sus *Sátiras*, cuenta que, en la ostentosa cena de Nasideno, la salsa de acompañamiento para una magnífica murena incluía pimienta blanca, además de vinagre de Lesbos, aceite del Venafro, garo ibérico, y vino añejo:<sup>169</sup> ciertamente, todos estos productos fueron reconocidos por su insuperable calidad.

El empleo abundante, y quizá exagerado, de la pimienta en la cocina romana, queda atestiguado por ciertos versos de Marcial, quien refiere que los cocineros consumían enormes cantidades de esta especia, para contrarrestar lo insípido de algunos alimentos, ciertas carnes de aves, como la del becafigo,<sup>170</sup> o ciertos vegetales: “para que tengan sabor las sosas acelgas, comida de obreros, ¡oh, cuán a menudo reclamará vinos y pimienta, el cocinero!”, exclama el poeta.<sup>171</sup>

Más aún, la pimienta llegó a ser considerada imprescindible en la despensa doméstica, según se advierte en el párrafo inicial de los *Extractos de Apicio*, titulado

<sup>168</sup> Cfr. Hor., *Sat.*, 2, 4, 74-75: *primus et invenior piper album cum sale nigro / in cretum puris circumposuisse catillis*, “y la pimienta alba con sal negra cribada, me encuentro / el primero que la ha puesto en torno en puros platillos” (trad. Rubén Bonifaz Nuño).

<sup>169</sup> Cfr. Hor., *Sat.*, 2, 8, 45-50: *his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri / pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi; / vino quinquenni [...] / pipere albo, non sine aceto, / quod Methymnaeam vitio mutaverit uvam*, “de esto mezclada es la salsa: aceite que prensó, de Venafro, / la primera despensa; garo de jugo de íbero pez, / vino de cinco años [...] / pimienta alba, no sin vinagre / que, por vicio, haya la uva metimnea mudado” (trad. Rubén Bonifaz Nuño).

<sup>170</sup> Cfr. Mart., 13, 5, 2: *PIPER: Cerea quae patulo lucet ficedula lumbo, / cum tibi sorte datur, si sapis, adde piper*, “cuando un becafigo, que luce céreo por su ancho dorso, te es dado por la suerte, si tienes gusto, añádele pimienta”.

<sup>171</sup> Mart., 13, 13, 2: *Vt sapiant fatuae, fabrorum prandia, betae, / O quam saepe petet vina piperque cocus!*

“Breviario de las especias que debe haber en casa, para que no falte nada para los condimentos”; allí, el ilustre Vinidario enlista “el azafrán, la pimienta, el jengibre, el laserpicio, la hoja de nardo, las bayas de mirto, el costo, el clavo de olor”,<sup>172</sup> entre otras especias.

El *De re coquinaria*, por su parte, nos ha conservado una clara muestra del empleo de la pimienta en la gastronomía romana de época imperial: esta especia aparece mencionada en más de trescientas cincuenta ocasiones, y constituye, usada en grano —entero o quebrado— o en polvo, uno de los componentes habituales de casi todas sus recetas.

La pimienta fue ingrediente fundamental no sólo de un sinnúmero de platillos, bebidas y postres, sino de prácticamente todas las moliendas, que, a su vez, constituyeron la base para la elaboración de las salsas y los aderezos apicianos. Ejemplo de ello resulta la receta titulada *moretaria*, es decir, molienda o condimento hecho en el mortero:<sup>173</sup>

MORETARIA: Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia uiridia,  
ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes.<sup>174</sup>

---

<sup>172</sup> Exc., 1: *BREVIS PIMENTORVM QVE IN DOMO ESSE DEBEANT VT CONDIMENTIS NIHIL DESIT: crocu, piper, zingiber, lasar, foliu, baca murte, costu, cariofilu [...]*.

<sup>173</sup> La expresión *condimenta moretaria*, o simplemente *moretaria*, proviene del sustantivo *mortarium*, mortero, esto es, un vaso profundo de piedra, madera o metal, usado para machacar hierbas y especias. Sin embargo, en latín también existe *moretum*, término que es no sólo el nombre de un condimento (a modo de un pesto) o de un platillo (quizá semejante a una sopa fría, como el gazpacho), sino el título de uno de los poemas contenidos en el *Appendix Vergiliana*. En Lejavitzer, “Entre cazuelas y salazones”, he realizado un análisis de esos versos pseudovirgilianos, desde un punto de vista de la alimentación (pp. 158-159), y una comparación entre ellos y algunas recetas apicianas.

<sup>174</sup> Apic., I, xxxv; VI, iv, 2: *condimenta moretaria*, “condimentos del mortero”; también X, ii, 11.

MOLIENDA: menta, ruda, cilantro, hinojo, todos frescos, levístico, pimienta, miel, garo. Si fuera necesario, añadirás vinagre.

Además de su inclusión entre los “condimentos para el mortero” (*condimenta moretaria*), la pimienta solía añadirse al garo<sup>175</sup> o al vinagre,<sup>176</sup> a fin de obtener un aderezo, apreciadísimo entre los romanos por su sabor fuerte, agridulce y algo picante, llamado simplemente *piperatum*.<sup>177</sup> Gracias al *De re coquinaria* podemos saber en qué consistía:

Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defritum admisce, quod fit de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur.<sup>178</sup>

Molerás pimienta remojada desde el día anterior, a la cual verterás garo de modo que hagas una salsa de pimienta bien molida y espesa, a la cual mezclarás vino cocido, el que se hace de los higos, el que, a causa del sol ardiente, se condensa en una sustancia de miel.

---

<sup>175</sup> Cfr. Petr., *S.*, 36: *garum piperatum*, “garo con pimienta”; Apic., VIII, vii, 14: *liquamen piperatum*, “garo con pimienta”; también VIII, viii, 3.

<sup>176</sup> Cfr. Col., 12, 59, 4: *acetum piperatum*, “vinagre con pimienta”.

<sup>177</sup> Resulta difícil verter el término latino *piperatum*, puesto que, en el *Diccionario de la lengua española* de la RAE no aparecen consignados los adjetivos “pimentado” ni “pimentado”; sin embargo, sí aparece la voz “pimientoso”, como un adjetivo coloquial, usado en Cuba y en Venezuela, para referirse a algo alegre o divertido, cfr. [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=pimientoso](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=pimientoso). Por otra parte, en su versión del *Satiricón* de Petronio, Roberto Heredia traduce *garum piperatum* (36) por “garo pimentado”.

<sup>178</sup> Apic., II, ii, 8.

Otra versión, más simple, de esta salsa de pimienta es la que aparece en esta receta para acompañar los rábanos: *Raphanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras*,<sup>179</sup> es decir, “rábanos con pimentada, de modo que muelas pimienta con garo”. También se empleaba este aderezo, para elaborar ciertos budines salados, llamados *patina*, como uno de “Pescado y sesos”, en donde, además de esos ingredientes, se añaden huevos, mollejas de pollo y *piperatum*, para el cual: “molerás pimienta, levístico y verterás vino paso, para que sea dulce”, *teres piper, ligusticum, suffundes <passum> ut dulcis sit*.<sup>180</sup>

Hasta aquí, la pimienta se ha empleado molida o triturada, pero en el *De re coquinaria* también se recurre a la pimienta en grano, al igual que hoy en día, en la confección de los embutidos. Así se menciona en la receta de *lucanicae*, cierto tipo de salchichón o longaniza<sup>181</sup> proveniente de la región de Lucania:<sup>182</sup>

[Lucanicarum confectio] teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsa, ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et

---

<sup>179</sup> Apic., III, xiv, 1.

<sup>180</sup> Apic., IV, ii, 21.

<sup>181</sup> La *RAE* señala que el vocablo español “longaniza” proviene del latín vulgar *lucanicia*, influido por *longus*; sin embargo, a mi parecer es claro el parentesco entre la voz vulgar *lucanicia* y el término clásico *lucanica*.

<sup>182</sup> Cuenta Varrón (*L. L.*, 5, 22, 111) que fueron los soldados romanos quienes aprendieron la receta de los lucanos. Dicho pueblo, de origen samnita, habitó la región de Lucania, la cual se situaba al sur de la península itálica, a orillas del mar Tirreno hacia el este y del golfo de Tarento al suroeste, y se hizo famosa por sus embutidos, cfr. también Cic., *Ad Fam.*, 9, 16, 8, 10; Plin., *H. N.*, 3, 5, 71.



nucleis iniciis in intestinum perquam tenuatim productum, et sic ad fumum suspenditur.<sup>183</sup>

[Confección de las longanizas] se muele pimienta, comino, ajedrea, ruda, perejil, condimento, bayas de laurel, garo, y se mezcla con los trozos de carne bien molida, de modo que de nuevo se muele con lo mismo ya triturado. Una vez que se ha mezclado con el garo, con la pimienta entera y con abundante grasa y con piñones lo echarás a un intestino, que ha sido estirado muy delgado, y así se cuelga al humo.

Cito otro ejemplo del empleo de la pimienta entera en la preparación de embuchados; en este caso se trata de uno quizá semejante a las butifarras actuales:

Alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia commisces. Teres piper, ligusticum, oua tria, haec omnia in mortario permisces cum nucleis et piper integro. Liquamen suffundes, intestina imples, elixas et subassas, uel elixa tantum appones.<sup>184</sup>

Limpias el álica y la hierves junto con el garo de intestino y con el tallo de un puerro finamente cortado. Una vez hervido, retirarás, cortarás en trozos la grasa y los filetes de carne, mezclas todo entre

---

<sup>183</sup> Apic., II, iv, 1.

<sup>184</sup> Apic., II, v, 3.

sí. Molerás pimienta, levístico, tres huevos, todo esto incorporas en el mortero con piñones y pimienta entera. Verterás garo, rellenarás los intestinos, los hierves y los asas ligeramente o los servirás solamente hervidos.

Además de estos usos, la pimienta también está presente en varios de los postres reunidos en el *De re coquinaria*: entre ellos, aparecen unos *dulcia piperata* (“dulces de pimienta”). Esa receta contiene una laguna inicial, por lo que, en lo que resta de ella, paradójicamente no aparece la pimienta entre los ingredientes; sin embargo, si tomamos en cuenta la importancia estructural que cobra el título de las recetas, en donde la mayoría de las veces enuncia no sólo el nombre del platillo, sino el ingrediente fundamental de la preparación, podemos suponer, sin temor a equivocarnos que estos dulces se caracterizaron precisamente por la presencia de la pimienta en su confección:

DVLICIA PIPERATA: < . . . > mittis mel, merum, passum, rutam. Eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam; concisas nuces auellanas tostas adicies et inferes.<sup>185</sup>

DULCES DE PIMIENTA: < . . . > echas miel, vino mero, vino paso, ruda. A ello echas piñones, nueces, álica hervida; añadirás cortadas nueces avellanas tostadas, y servirás.

---

<sup>185</sup> Apic., VII, xi, 4.

Ahora bien, a continuación de esta receta, siguen dos prescripciones encabezadas por *Aliter dulcia*, esto es, “De otro modo los dulces”, y, como ya mencionamos, la presencia del adverbio *aliter* en el título hace pensar que estas recetas constituyen variantes de los dulces de pimienta previamente descritos. Aquí cito una de estas recetas; la otra aparece referida páginas más adelante, en este mismo capítulo, al hablar del aceite:

ALITER DVLCIA: Piper, nucleos, mel, rutam et passum teres, cum lacte et tracta coques. Coagulum coque cum modicis ouis. Perfusum melle, <piper> aspersum inferes.<sup>186</sup>

DE OTRO MODO LOS DULCES: molerás pimienta, piñones, miel, ruda y vino paso, cocinarás con leche y con pasta. Cocina la cuajada con unos pocos huevos. Habiendo vertido miel por encima y rociado pimienta, servirás.

Pero los romanos, además de la pimienta negra, conocieron la verde,<sup>187</sup> la blanca, la roja y la larga. Isidoro de manera errónea atribuye a la acción del fuego las distintas tonalidades del fruto del pimentero:

---

<sup>186</sup> Apic., VII, xiii, 5.

<sup>187</sup> Cfr. Mart., 11, 18, 9: *piper crudum*, “pimienta cruda”.

a partir de las llamas, la pimienta se vuelve negra. Pues por naturaleza la pimienta es blanca, cuyos frutos, sin embargo, son diversos. Pues el que está inmaduro se llama pimienta larga; el que no fue dañado por el fuego, pimienta blanca; ciertamente, el que es de piel rugosa y áspera, atrae del calor del fuego tanto el color como el nombre”.<sup>188</sup>

No obstante, cabe aquí recordar que el grano del pimentero, en un principio, es de color verde; después, a medida que va madurando, adquiere tonalidades rojizas, y, por último, cuando seco, se vuelve pardo o negruzco. Sin embargo, si se retira la corteza negra y algo arrugada, la semilla interior es córnea y blanca. La única especie distinta es la pimienta larga, la cual corresponde a una variedad del *piper nigrum*, también llamada pimienta asiática, de forma elipsoidal, de color más claro que la común, y sobre todo usada en medicina.

En el *De re coquinaria* esta última variedad no aparece referida de forma explícita; en cambio, sí es mencionada la pimienta blanca, en dos ocasiones: en una complicada receta para hacer una especie de timbal de chícharos con distintos tipos de embutidos y de carnes de aves,<sup>189</sup> y en la ya citada preparación de las “Sales especiadas,”<sup>190</sup> cuya finalidad médica resulta evidente, pues al igual que casi todas las demás especias y hierbas de olor, la pimienta también fue usada para elaborar algunos remedios.

---

<sup>188</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 17, 8, 8: *ex flamma nigrum piper efficitur. Nam natura piperis alba est, cuius quidem diversus est fructus. Nam quod immaturum est, piper longum vocatur, quod incorruptum ab igni, piper album; quod vero cute rugosa et horrida fuerit, ex calore ignis trahit et colorem et nomen.*

<sup>189</sup> Apic., V, iii, 2: *pipere albo.*

<sup>190</sup> Apic., I, xiii.

Ahora bien, sea para condimentar, conservar o curar, parece evidente que la cocina romana se distinguió por el abundante uso y, a juicio de algunos, abuso de hierbas y especias aromáticas. Sin embargo, llegados a este punto, me parece necesario precisar ciertos aspectos: primero, en la antigüedad, el uso de especias tuvo un motivo no sólo de gusto, sino de necesidad. Según ha hecho notar Flandrin, las especias, en efecto, sirvieron para conservar los alimentos, pero también para disimular el sabor rancio de algunos de ellos, debido justamente a su precario estado de conservación.<sup>191</sup> En aquellos tiempos, la frescura y la calidad de los productos muchas veces era dudosa, pues los sistemas de preservación no siempre resultaban eficaces, y las más de las veces a causa de esos procedimientos de conserva, sobre todo a las salmueras, los alimentos quedaban muy salados y con un penetrante sabor a garo, de modo que se volvía imprescindible el uso de hierbas para aromatizar y de condimentos para sazonar, para así disimular los olores y los sabores desagradables.

Un segundo aspecto también a tomar en cuenta es el hecho de que la alimentación de los antiguos latinos fue principalmente vegetariana: la carne se consumía muy pocas veces, y por lo habitual era sometida a un proceso de doble cocción, como veremos más adelante: se hervía primero, y se asaba o se horneaba, después. Este procedimiento con seguridad hacía que las viandas quedaran resacas y duras. Por todo ello, un régimen alimentario con esas características también volvía una imperiosa necesidad acompañar los alimentos con una sustanciosa salsa bien especiada.

---

<sup>191</sup> Cfr. Flandrin, p. 491.

Por último, el tercer aspecto, que a mi juicio debe considerarse, es el hecho de que la mayoría de las especias usadas por los antiguos romanos fueron de origen extranjero, y que la mayoría de ellas —no sólo la pimienta, como ya señalamos líneas arriba— fueron vendidas en Roma a precio de oro, lo cual hacía que sólo los ricos, de hecho, sólo los muy ricos, como Apicio y otros personajes de los círculos imperiales, pudieran acceder a estos lujos gastronómicos.

El empleo profuso de especias exóticas como el comino de Libia, Siria o Etiopía,<sup>192</sup> el azafrán de Cilicia,<sup>193</sup> el laserpicio de Cirenaica<sup>194</sup> o el cardamomo y la pimienta de la India, sin duda representa el argumento principal de quienes afirman que el *De re coquinaria* de ningún modo refleja la cocina ni popular ni cotidiana del romano medio, sino la gastronomía sofisticada, rebuscada y extravagante propia de los ricos, quienes, como Apicio, muchas veces fueron esclavos de sus caprichos y de sus excesos. De hecho, a juicio de Montanari, una culinaria que se sirve de abundantes especias pone en evidencia una cocina característica de las elites y de las clases altas de una sociedad, y tal cocina responde al dogma de que “cualquier alimento, una vez especiado, se vuelve digno de una mesa señorial”.<sup>195</sup>

---

<sup>192</sup> Apic. I, xvi, 18: *cuminum uel Ethiopicum aut Sirciacum aut Libicum*; III, xviii, 3.

<sup>193</sup> Cfr. Plinio, *H. N.*, 21, 17, 31: *prima nobilitas Cilicio* [sc. *croco*], “la mayor reputación es para el [azafrán] de Cilicia”.

<sup>194</sup> Cfr. Anexo D: *Glosario de hierbas y especias en La cocina de Apicio*.

<sup>195</sup> Montanari, *Il cibo*, p. 45: “una volta speziato, qualsiasi cibo è degno della mensa signorile”.

## 5. 5. El aceite

Sabemos que, en la antigüedad, el aceite tuvo incontables aplicaciones en la vida diaria: en la iluminación de viviendas, templos y edificios públicos; en la cosmética, para la elaboración de perfumes y ungüentos (también usados en el deporte); en la metalurgia, para templar metales;<sup>196</sup> en la medicina, para la fabricación de diversas clases de remedios, y ni qué decir de sus usos en el ámbito religioso. Sin embargo, es en la gastronomía donde el aceite se vuelve el emblema indiscutible, junto con el vino y el pan, de identidad para la cultura mediterránea. En efecto, como espero mostrar a continuación, el aceite aparece como un ingrediente fundamental y un condimento insustituible en *La cocina de Apicio*.

Para los pueblos del Mediterráneo, el aceite por antonomasia es obtenido del fruto del olivo, y de él toma su nombre. Al respecto, Isidoro explica que:

el olivo es llamado por los griegos ἔλαιον, de donde se deriva que en latín se diga oliva. Por otra parte, el mismo árbol es llamado *olea*; el fruto, oliva; su jugo, *oleum*.<sup>197</sup>

Con todo, esta distinción no siempre parece tan obvia, sobre todo en latín, pues los términos *oliva* y *olea* designan tanto al árbol como a su fruto, la aceituna, y las voces *olivum* y *oleum*, al aceite.

---

<sup>196</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 16, 21, 4: *et tenuiora ferramenta oleo restingui mos est, ne aqua in fragilitatem durentur*, “también es costumbre que las herramientas más delicadas sean repasadas con aceite, para que, por su fragilidad, no se endurezcan en el agua”.

<sup>197</sup> Isid., *Orig.*, 17, 7, 62: *Oliva Graece ἔλαιον dicitur, ex quo in Latinum tractum est ut oliva dicatur. Olea autem ipsa arbor est; fructus oliva; sucus oleum*.

La cocina romana pone de manifiesto el predominio absoluto que tuvo el olivo en la fabricación de aceites comestibles, así como el escaso uso de las grasas de origen animal en la gastronomía, pues, aun cuando éstas fueron conocidas por los latinos, nunca fueron ni empleadas con la misma frecuencia ni apreciadas de igual manera que el aceite. De hecho, el uso de manteca de vaca se consideraba una característica distintiva de las costumbres alimenticias de los pueblos bárbaros, quienes la consideraban un alimento de lujo.<sup>198</sup>

Ciertamente, entre los romanos, la utilización de grasas de cerdo, vaca, cabra y otros animales se reservó sobre todo para la medicina:<sup>199</sup> Plinio, por ejemplo, atribuía a la manteca de vaca el ser “astringente, emoliente, reconstituyente y purgante”.<sup>200</sup>

El *De re coquinaria* constituye un buen testimonio del abundante empleo del olivo (frutos y jugo) en la culinaria romana, frente al escaso uso de grasas de origen animal. A lo largo de las casi quinientas recetas apicianas, sólo se menciona una vez el término *adipes*. Se trata de una prescripción para preparar unas albóndigas rellenas con grasa de faisán (*adipes fasiāni*):

---

<sup>198</sup> Cfr. Plin., *N. H.*, 28, 35, 133: *E lacte fit et butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus et qui divites a plebe discernat*, “de la leche también se hace la manteca, alimento suntuosísimo de las gentes bárbaras, el cual además distingue a los ricos de la plebe”.

<sup>199</sup> Cfr. Plin., *N. H.*, 11, 96, 239: *coagulum hinnulei, leporis, haedi laudatum, praecipuum tamen dasypodis, quod et profluvio alvi medetur*, “el coágulo de cervatillo, el de liebre, el apreciado de cabrito, pero en primer lugar el de conejo, que también cura la diarrea”.

<sup>200</sup> Plin., *N. H.*, 28, 35, 134: *natura eius (sc. butyri) adstringere, mollire, replere, purgare*.



ESICIA PLENA: Accipies adipēs fasiani recentes, praeduras et facis ex eo tessellas, cum pipere, liquamine, careno in isicio includes, ex idrogaro coques et inferes.<sup>201</sup>

ALBÓNDIGAS RELLENAS: tomarás grasas frescas de faisán, cocinas previamente, y formas con ella cubitos, con pimienta, garo, vino cocido meterás en la albóndiga, cocinarás en garo con agua y servirás.

Aparte de este caso raro, de las grasas de origen animal, la de cerdo (*adeps suillus* o simplemente *adeps*) fue la única que eventualmente se empleó en la cocina; especialmente, en la pastelería, como pone de manifiesto el nombre que los latinos dieron a lo que hoy llamaríamos mantecadas: *adipata*.<sup>202</sup>

Ahora bien, así como una sola receta apiciana incluye grasa en su confección, son más de doscientas cuarenta las que mencionan el aceite. Éste es citado para condimentar las distintas hortalizas;<sup>203</sup> como líquido de cocción, para hervir<sup>204</sup> y para freír,<sup>205</sup> o para

---

<sup>201</sup> Apic., II, ii, 1.

<sup>202</sup> Estos grasosos pastelitos constituían el desayuno o el refrigerio de los niños, cuando iban a la escuela, lo cual ciertamente se puede relacionar con el comentario de Plinio respecto a la inclusión de la manteca en la alimentación infantil; Marcial nos ha dejado testimonio de ello en el epigrama 14, 223, intitulado *Adipata: Surgite: iam uendit pueris ientacula pistor. / Cristataeque sonant undique lucis aues* (“Mantecadas: Levantaos: ya vende el panadero los desayunos a los niños, y por todas partes suenan las crestadas aves de la luz”). Cfr. también Juv., 6, 631: *liuida [...] adipata* (“pálidas mantecadas”).

<sup>203</sup> Cfr. el libro tercero, “Hortalizas”, donde prácticamente la totalidad de las recetas allí incluidas constituyen un contundente ejemplo de ello.

<sup>204</sup> Cfr. Apic., VI, ii, 3: *in caccabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri* (“echas al cazo un pato con aceite y garo y un manojo de puerro y cilantro”).

<sup>205</sup> Cfr. Apic., VII, xviii, 1: *ex oleo frigēs* (“freirás con aceite”).

untar, antes de asar<sup>206</sup> las diversas clases de carnes y pescados. En suma, para aderezar casi cualquier platillo, se aconseja frecuentemente *oleo condies*, “con aceite condimentarás”.

Ejemplo de ello es el libro tercero, *Cepuros*, donde aparece un sinnúmero de vegetales (calabacitas, coles, brócolis, acelgas, apios, nabos, puerros, lechugas, crudos o hervidos o en puré), aliñados con el jugo de la oliva:

ALITER CVCVRBITAS ELIXATAS: Ex liquamine, oleo, mero.<sup>207</sup>

DE OTRO MODO LAS CALABAZAS HERVIDAS: con garo, aceite, vino mero.

ALITER CVCVRBITAS ELIXATAS ET FRICTAS: In patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Feruere facies et inferes.<sup>208</sup>

DE OTRO MODO LAS CALABAZAS HERVIDAS Y FRITAS: en una fuente las acomodará, verterás [salsa] de comino, con un poco de aceite agregado por encima. Harás hervir y servirás.

---

<sup>206</sup> Cfr. Apic., VII, xviii, 2: *sale puro et oleo assabis* (“asarás con sal pura y aceite”); también viii, 1.

<sup>207</sup> Apic., III, iv, 4.

<sup>208</sup> Apic., III, iv, 6.

CIMAS: Cuminum, salem, uinum uetus et oleum. Si uoles, addes piper et ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliclorum, liquamen, uinum, oleum.<sup>209</sup>

REPOLLOS: Comino, sal, vino añejo y aceite. Si quieres, añades pimienta y levístico, menta, ruda, cilantro, hojas de coles, garo, vino y aceite.<sup>210</sup>

PORROS MATVROS FIERI: Pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies et ibi coques et eximes. Cum oleo, liquamine, mero et inferes.<sup>211</sup>

PARA HACER PUERROS MADUROS: Un puño de sal, agua y aceite mezclarás, y allí cocinarás y retirarás. Con aceite, garo, vino mero, y servirás.

Además, junto con la miel, según ya mencionamos, el aceite fue el ingrediente principal en la confección de las salsas, para acompañar platillos preparados con carne

---

<sup>209</sup> Apic., III, ix, 1.

<sup>210</sup> Incluso en algunos casos también se agregaba el fruto del olivo, III, ix, 5: *ALITER: Coliculos condies ut supra, admisceas olibas virides et simul ferveant* (“DE OTRO MODO: condimentarás los brócolis como arriba, mezclarás aceitunas verdes y que hiervan conjuntamente”).

<sup>211</sup> Apic., III, x, 1.

(de res o ternera,<sup>212</sup> de jabalí,<sup>213</sup> de ciervo,<sup>214</sup> de cabra,<sup>215</sup> de cabrito o cordero,<sup>216</sup> de cerdo,<sup>217</sup> de liebre<sup>218</sup>); con pescado (torpedo,<sup>219</sup> salmonete,<sup>220</sup> morena,<sup>221</sup> atún, dorada, dentón<sup>222</sup>); con productos del mar (como anguila,<sup>223</sup> langosta,<sup>224</sup> erizo,<sup>225</sup> camarones,<sup>226</sup> calamares,<sup>227</sup>), o con aves (avestruz,<sup>228</sup> grulla, pato, perdiz, francolín, tórtola, palomo,<sup>229</sup> flamenco,<sup>230</sup> oca,<sup>231</sup> y pollo<sup>232</sup>).

---

<sup>212</sup> Cfr. Apic., VIII, v, 1-4.

<sup>213</sup> Cfr. Apic., VIII, i, 3-8.

<sup>214</sup> Cfr. Apic., VIII, ii, 1-7.

<sup>215</sup> Cfr. Apic., VIII, iii, 1-3.

<sup>216</sup> Cfr. Apic., VIII, iv, 1; 3; vi, 1-10.

<sup>217</sup> Cfr. Apic., VIII, vii, 1; 7-9; 17.

<sup>218</sup> Cfr. Apic., VIII, viii, 1-2; 4-7; 10-13.

<sup>219</sup> Cfr. Apic., IX, 1-2.

<sup>220</sup> Cfr. Apic., X, i, 11-12.

<sup>221</sup> Cfr. Apic., X, ii, 1-6.

<sup>222</sup> Atún...dentón, cfr. Apic., X, iii, 1-10.

<sup>223</sup> Cfr. Apic., IX, iv, 1-2.

<sup>224</sup> Cfr. Apic., IX, I, 1; 5.

<sup>225</sup> Cfr. Apic., IX, viii, 1; 3.

<sup>226</sup> Cfr. Apic., IX, i, 1.

<sup>227</sup> Cfr. Apic., IX, iii, 1 y 2.

<sup>228</sup> Cfr. Apic., VI, i, 1-2.

<sup>229</sup> Grulla ... palomo, cfr. Apic., VI, ii, 1-5; iii, 1 y 3; iv, 1-3.

<sup>230</sup> Cfr. Apic., VI, vi, 2.

<sup>231</sup> Cfr. Apic., VI, viii, 1-2.

<sup>232</sup> Cfr. Apic., VI, ix, 3-4; 6-7; 11-15.

Veamos un ejemplo tomado del libro sexto, “Aves” (*Trophetes*), cuyo capítulo quinto está dedicado por entero a las “Salsas para aves diversas” (*Ius in diversis avibus*); todas ellas incluyen aceite de olivo entre sus ingredientes, pero ésta, además, sugiere recubrir el ave, antes de hornearla, con una pasta hecha con harina y aceite:

AD AVES HIRCOSAS OMNI GENERE: Piper, ligusticum, tymum, mentam aridam, caluam,<sup>233</sup> careotam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, defricum, sinape. Auem sapidiorem et altiliorem facies et ei pinguedinem seruabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris.<sup>234</sup>

PARA LAS AVES MALOLIENTES DE TODO GÉNERO: Pimienta, levístico, tomillo, menta seca, nuez pelada, dátil, miel, vinagre, vino, garo, aceite, vino cocido, mostaza. Harás al ave más sabrosa y más nutritiva, y conservarás su grasa, si la metes al horno recubierta con harina amasada con aceite.

Sin embargo, el papel del olivo en la cocina apiciana no termina aquí: los postres tampoco escaparon a su señorío. El aceite también fue componente fundamental para la preparación de los dulces romanos, lo cual no es de extrañar; pensemos, por ejemplo, en

---

<sup>233</sup> El sustantivo quizá corresponda al nombre de cierta clase de nuez, de tamaño pequeño y de cáscara suave, pero el adjetivo literalmente significa “calva”, esto es, “pelada”, descascarada”; cfr. Petr., *S.*, 66, 4: *circa cicer et lupinum, calvae arbitrato et mala singula*, “alrededor había garbanzos y altramuces, nueces peladas a discreción y una manzana para cada uno” (trad. Roberto Heredia Correa).

<sup>234</sup> Apic., VI, v, 6.

los buñuelos mexicanos. Afortunadamente, el *De re coquinaria* nos ha conservado lo que podrían ser los antepasados latinos de aquellos dulces:

ALITER DVLCIA: Accipes similam, coques in aqua calida ita ut durissimam pultem facias, deinde in patellam expandis. Cum refrixerit, concidis quasi dulcia et frigis in oleo optimo. Leuas, perfundis mel, piper aspargis et inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.<sup>235</sup>

DE OTRO MODO LOS DULCES: Tomarás harina flor, cocinarás en agua caliente hasta que hagas una papilla espesísima, después la extiendes en una fuente. Cuando se haya enfriado, la cortas como los dulces y la frías en el mejor aceite. Retiras, bañas con miel, rocías pimienta y servirás. Lo harás mejor, si pusieras leche en lugar de agua.

Probablemente, al decir *oleo optimo*, Apicio se refería al aceite producido en la región del Venafro, en Campania, el cual, de olor y gusto delicados, fue el más apreciado por los antiguos romanos.<sup>236</sup> Después del venafro, fueron igualmente estimados los provenientes de Bética, en el sur de Hispania, y de Istria.<sup>237</sup>

---

<sup>235</sup> Apic., VII, xiii, 6.

<sup>236</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 15, 3, 8: *principatum in hoc quoque bono optinuit Italia e toto orbe, maxime agro Venafrano eiusque parte quae Licinianum fundit oleum*, “en esto también fértil, de todo el mundo, Italia ha obtenido el primer lugar, en especial por el campo venafro y de él por la parte que produce el aceite liciniano”.

<sup>237</sup> Marcial (12, 63, 1-2) elogia el aceite proveniente de Córdoba, ciudad en Bética: *Vincto Corduba laetior Venafro, / Histra nec minus absoluta testa*, “Córdoba, más dichosa que el oleoso Venafro, y no menos perfecta que una vasija de Istria”.

En el *De re coquinaria*, se menciona dos veces el “aceite hispano”, *oleum spanum*<sup>238</sup> o tan sólo se lee *spano*, “con hispano”.<sup>239</sup> La primera referencia curiosamente aparece en una receta para falsificar *oleum liburnicum*, esto es, aceite de Liburnia, pueblo en la región del Danubio, entre Istria y Dalmacia:

OLEVM LIBVRNICVM SIC FACIES. In oleo Spano mittes ellenium et cyperi et folia lauri non uetusta, tunsa omnia et cribellata, ad leuissimum puluerem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum uel plus promisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.<sup>240</sup>

ASÍ HARÁS EL ACEITE LIBÚRNICO. En aceite hispano, echarás helenio, chufa y hojas frescas de laurel, todo triturado y cernido, reducido a un polvo finísimo; también sales fritas y trituradas, y por tres días o más mézclalo cuidadosamente. Después de esto, déjalo reposar por cierto tiempo, y todos creerán que es [aceite] libúrnico.

La segunda referencia al aceite hispano se localiza en una receta titulada *pullus leucozomus*; este último término, transcrito del griego, usualmente es traducido por

---

<sup>238</sup> Apic., VI, viii, 15.

<sup>239</sup> Apic., I, iv.

<sup>240</sup> Apic., I, iv.

“salsa blanca”.<sup>241</sup> Sin embargo, a la luz de la receta y atendiendo a uno de los significados de ζωμός —sopa “made from animals with soft fat”,<sup>242</sup> y quizá de aquí, precisamente por su contenido graso, se explique el color blanco—, esta preparación más bien resulta un sustancioso caldo de pollo:

PVLLVS LEVCOZOMVS: Accipies pullum et ornas ut supra. Aperies illum a pectore. Accipiat aquam et oleum spanum abundans. Agitatur ut ex se ambulet et humorem consumat. Postea, cum coctus fuerit, quodcumque porri remanserit inde leuas, piper asparges et inferes.<sup>243</sup>

POLLO CON CALDO: tomarás un pollo y lo preparas como arriba. Lo abrirás por la pechuga. Que absorba agua y abundante aceite español. Se agita para que se mueva y consuma el líquido. Después, cuando esté cocido, retiras de allí lo que haya quedado de puerro, rociarás con pimienta y servirás.

En suma, el aceite fue, y sigue siendo, un nutrimento gustoso y saludable, y ha sido considerado “como un alimento precioso, rico en sabores y pleno de energía”.<sup>244</sup> El *De re coquinaria* nos ha dejado testimonio de que el aceite, sin importar si fue venafro,

---

<sup>241</sup> Así lo traducen André (*Poulet en sauce blanche*), Carazzali (*Pollo in salsa bianca*), Ibáñez Artica (*Pollo en salsa blanca*), Pastor Artigues (*Pollo en salsa blanca*), Gómez I Pallarès (*Pollastre amb salsa blanca*), y Grocok y Grainger (*Chicken in a withe sauce*). Una voz discordante resulta la de Vesco, quien vierte *Pollo con olio annacquato*, esto es, “Pollo con aceite mezclado con agua”.

<sup>242</sup> Liddell-Scott, s. v. ζωμός.

<sup>243</sup> Apic., VI, ix, 15.

<sup>244</sup> L. Jacinto García, p. 124.



libúrnico o hispano, constituyó un ingrediente fundamental para la culinaria latina, y una traza característica no sólo de su cocina, sino de su cultura, como veremos en la tercera parte de esta tesis.<sup>245</sup>

## 5. 6. El vino y el vinagre

En este capítulo, no puedo omitir hablar del vino, sin duda uno de los elementos más importantes no sólo de la gastronomía, sino también de la civilización grecorromana y del mundo mediterráneo, en general. Llegados a este punto, cabe preguntarnos qué noticias en materia de vinos nos proporciona el *De re coquinaria*, y cuáles caldos se emplearon en la cocina, y con qué finalidad.

En el recetario de Apicio, resulta abrumadora la cantidad de menciones explícitas al vino, pues esta noble bebida aparece citada casi trescientas veces, sea en forma pura (*merum*), sea en forma de alguna de sus variedades: vinos dulces (*mulsum*, *passum*), vinos cocidos (*defritum*, *carenum*, *sapa*) o licores cocidos y especiados (*vina condita*).

Si ordenamos las distintas clases de vinos romanos antiguos, a lo largo de una línea imaginaria trazada a partir del *mostum*, el simple zumo de la uva, es decir, desde el primer estadio de la elaboración del vino hasta llegar, en último término, al vinagre, etapa final del proceso de fermentación, nos encontramos con que la cocina apiciana se sirvió de prácticamente todas las clases de vinos.

---

<sup>245</sup> Para una definición de cultura, en el sentido como se emplea a lo largo de la tesis, cfr. p. 253, nota 8.

En primer lugar está el mosto, el cual fue usado por Apicio para corregir el sabor del garo cuando quedaba muy salado<sup>246</sup> y para preparar los *vina ficticia*,<sup>247</sup> de los cuales hablaré un poco más adelante. Luego del mosto, primero se ubican los vinos puros, esto es, los *vina mera*,<sup>248</sup> constituidos por el jugo de la fruta ya fermentado, pero sin adición de agua ni edulcorante o condimento alguno. En el *De re coquinaria*, el *merum* aparece mencionado en diecisiete recetas, pero en ninguna de ellas se especifica de qué clase de vino se trata; cabe aquí recordar que los *mera* más afamados fueron el falerno, el másico, el albano, el céculo, el setino, por mencionar tan solo algunos de los caldos italianos de mayor renombre en la antigüedad.

En la cocina, el *merum*, en particular, y el vino, en general, fueron empleados como aliño, en combinación con garo y aceite, especialmente para los vegetales hervidos (calabazas,<sup>249</sup> colecitas,<sup>250</sup> puerros<sup>251</sup> o cardos,<sup>252</sup> entre otros), y para los huevos cocidos, al

---

<sup>246</sup> Cfr. Apic., I, vi: *Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis [...]; sed et mustum recens idem praestat*, “si estuviera salado, echas un sextario de miel; pero también el mosto fresco lo mismo sirve.

<sup>247</sup> Cfr. Apic., I, iii, 2: *Folia citri uiridia [...] in dolium musti mittes*, “hojas verdes de cidro [...] echarás a una tinaja de mosto.

<sup>248</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 20, 3, 3: *merum dicimus cum vinum purum significamus*, “decimos mero (*merum*), cuando queremos decir que el vino es puro”.

<sup>249</sup> Cfr. Apic., III, iv, 4, *ALITER CVCVRBITAS ELIXATAS: ex liquamine, oleo, mero* (“DE OTRO MODO LAS CALABAZAS HERVIDAS: con garo, aceite, vino mero”).

<sup>250</sup> Cfr. Apic., III, ix, 3: *coliculi elixati in patina conpositi condiuntur liquamine, oleo, mero* (“las colecitas hervidas puestas en la fuente se condimentan con garo, aceite y vino mero”).

<sup>251</sup> Cfr. Apic., III, x, 1: *cum oleo, liquamine, mero et inferes* (“con aceite, garo, vino mero, y servirás”).

<sup>252</sup> Cfr. Apic., III, xx, 2: *ALITER. Sfondili elixi: ex sale, oleo, mero, coriandro uiridi et piper integro* (“DE OTRO MODO. Los centros de cardos: con sal, aceite, vino mero, cilantro fresco y pimienta entera”).

momento de servirlos: “Con garo, aceite, vino mero o con garo, pimienta y laserpicio”, *liquamine, oleo, mero uel ex liquamine, pipere, lasere*.<sup>253</sup>

El vino, además, fue usado como líquido de cocción, según muestra Apicio en una de sus recetas: “cortas el pollo en trozos pequeños, y que hierva con garo, aceite y vino”, *concidis pullum minutatim, liquamine, oleo et uino ferueat*.<sup>254</sup> Por su contenido en glicerina,<sup>255</sup> también se le utilizó para ligar salsas;<sup>256</sup> para cuajar los platillos llamados *patinae* o *patellae*, tal vez similares a nuestros budines<sup>257</sup> dulces o salados, y para espesar los tradicionales *pultes*,<sup>258</sup> especie de papillas o potajes, elaborados con trigo molido y tostado, cocido en agua, leche o vino, de los cuales hablaremos en el siguiente inciso, referente al trigo y al pan.

Después de los *vina mera*, hay que situar el *mulsum*,<sup>259</sup> esto es, el vino endulzado con miel, que se obtenía mezclando miel de primera calidad, como la proveniente del monte Himeto en el Ática, al vino, también de óptima clase, en especial el falerno o el másico. El

---

<sup>253</sup> Apic., VII, xix, 2.

<sup>254</sup> Apic., V, iv, 5; también V, iv, 1 y 2.

<sup>255</sup> La glicerina es un alcohol incoloro, espeso y dulce, que se halla presente en la composición del vino, y que se obtiene a partir de la fermentación de los azúcares propios del mosto. Cfr. Toussaint-Samat, v. 3, p. 111.

<sup>256</sup> Cfr. Apic., VI, iii, 3; VIII, i, 8.

<sup>257</sup> Cfr. Somalo, p. 78.

<sup>258</sup> Cfr. Apic., V, i, 1-4.

<sup>259</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 20, 3, 10: *mulsum ex melle mixtum; est enim potio ex aqua et melle*, “mulso (*mulsum*) es la mezcla hecha de miel; es una bebida hecha de agua y miel”. Las proporciones de miel y vino varían según las distintas recetas, Columela (12, 41), por ejemplo, emplea 3 k 270 g de miel por 13 litros de vino (*conicies in urnam musti mellis optimi pondo X*, “mezclarás a una urna de mosto 10 libras de miel óptima”); cfr. *Anexo A: Equivalencia de monedas, pesos y medidas*.

resultado constituía una bebida apreciadísima por los romanos, como lo ponen de manifiesto ciertos versos de Horacio<sup>260</sup> y de Marcial.<sup>261</sup>

En las recetas apicianas, citado en quince ocasiones, el *mulsum* fue empleado de la misma manera que el vino: para hervir verduras,<sup>262</sup> como líquido de cocción; para ligar y aderezar budines,<sup>263</sup> y para confeccionar diversas salsas servidas con pescados,<sup>264</sup> aves<sup>265</sup> o carnes.<sup>266</sup> Veamos, a modo de ejemplo, esta receta, en donde el vino mulso (y su sinónimo transcrito del griego, *oenomeli*) aparece empleado para suavizar la salsa blanca, que, en este caso, acompaña los filetes:

IN COPADIIS IVS ALBVM: piper, cuminum, ligusticum, rutae semen,  
damascenas, infundis uinum, oenomeli et aceto temperabis.  
<Agitabis> timo et origano.<sup>267</sup>

---

<sup>260</sup> Cfr. Hor., *Sat.*, 2, 2, 15: *nisi Hymetia mella Falerno / ne biberis diluta*, “si no mieles de Himeto en falerno / diluidas, no bebas” (trad. Rubén Bonifaz Nuño).

<sup>261</sup> Cfr. Mart., 13, 108: *MVLSVM: Attica nectareum turbatis mella Falernum. / Misceri decet hoc a Ganymede merum*, “Vino mulso: enturbiáis, mieles áticas, el falerno nectáreo: este vino mero conviene que sea mezclado por Ganimedes”.

<sup>262</sup> Cfr. Apic., III, ii, 4, para la acelga, por ejemplo.

<sup>263</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 17 y 22, entre otras recetas, pues todo el capítulo segundo del libro cuarto está dedicado a los budines (*patinae*).

<sup>264</sup> Cfr. Apic., X, i, 6; 9; 14; X, ii, 1 y 2; X, iv, 2.

<sup>265</sup> Cfr. Apic., VI, ii, 2.

<sup>266</sup> Cfr. Apic., VII, vi, 6 y 7.

<sup>267</sup> Apic., VII, vi, 6.

SALSA BLANCA PARA LOS FILETES: pimienta, comino, levístico, semilla de ruda, ciruelas; viertes vino; mezclarás con vino mulso y vinagre. Agitarás con [una rama de] tomillo y orégano.

Y, en seguida, Apicio ofrece, con ligeras variantes, otra salsa blanca para los filetes:

ALITER IVS CANDIDVM IN COPADIIS: piper, timum, cuminum, apii semen, feniculum, mentam, bacam myrtae, uuam passam. Mulso temperas. Agitabis ramo satureiae.<sup>268</sup>

DE OTRO MODO SALSA BLANCA PARA LOS FILETES: pimienta, tomillo, comino, semilla de apio, hinojo, menta, baya de mirto, uva pasa. Mezclas con vino mulso. Agitarás con una rama de ajedrea.

A continuación del vino mulso, se ubican los licores o *vina dulcia*, de los cuales es necesario distinguir el *passum*, vino obtenido a partir de las uvas pasas,<sup>269</sup> y los *vina cocta*, sumamente dulces y espesos, debido a la cocción a que eran sometidos, por medio de la cual se reducía el nivel de líquido y se concentraba la fructosa propia del mosto.<sup>270</sup> Los romanos reconocieron tres clases de vinos cocidos: *sapa*, *defrutum* y *carenum*; en los dos primeros, el líquido se reducía a dos tercios o a la mitad, mientras que en el último, a una tercera parte; pero los mismos autores antiguos no muestran acuerdo acerca de la precisión

---

<sup>268</sup> Apic., VII, vi, 7.

<sup>269</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 20, 3, 14: *Dicitur autem passum a patiendo: nam percutitur uva siccior et decoquitur, et inde fit passum*, “se dice paso (*passum*) por ‘padecer (*pati*)’: pues la uva más seca es golpeada y es cocinada, y de aquí se hace el paso”; también Pall., 11, 19.

<sup>270</sup> Cfr. André, *L’Alimentation*, p. 163.

de estas distinciones.<sup>271</sup> De hecho, la voz *defrutum* o *defritum* terminó por convertirse en un apelativo genérico para referirse indistintamente a cualquier tipo de vino cocido.<sup>272</sup>

A excepción del vino paso, que usualmente estaba destinado al consumo de las mujeres,<sup>273</sup> el empleo de estos licores fue dominio exclusivo de la gastronomía y de la medicina. Así, en el *De re coquinaria*, el vino paso, el *defritum* y el *carenum* se usaron para endulzar: “un poco de vino paso, para que se haga dulce”, *passum modicum, ut dulce fiat*,<sup>274</sup> y en sustitución de la miel (*mel vel passum*).<sup>275</sup> Asimismo, para conservar alimentos, “verterás miel y vino cocido, y lo conservarás por largo tiempo”, *suffundes mel et defritum et diu servabis*;<sup>276</sup> para dar color a los platillos “agregarás un poco de vino cocido para que se coloree”, *mittes defritum modicum ut coloretur*,<sup>277</sup> y para confeccionar casi toda clase de salsas y aderezos.

<sup>271</sup> Cfr. Pall., 11, 18: *Nunc defrutum, caroenum, sapa conficies. Cum omnia uno genere conficiantur ex musto, modus his et uirtutem mutabit et nomina. Nam defrutum a deferuendo dictum, ubi ad spissitudinem fortiter despumarit, effectum est, caroenum, cum tertia perdita duae partes remanserint, sapa, ubi ad tertias redacta descenderit*, “ahorá harás defrito, careno, sapa. Dado que todos, una sola clase, se hacen a partir del mosto, el método cambiará tanto su vigor como sus nombres. Ciertamente, se dice defrito (*defrutum*) por hervir (*deferuere*), es obtenido cuando se ha espumado enérgicamente hasta que espesa; el careno (*caroenum*), cuando, perdido un tercio, han quedado dos partes; la sapa (*sapa*), cuando se ha reducido a un tercio”.

<sup>272</sup> Cfr. André, *L'Alimentation*, p. 164.

<sup>273</sup> Cfr. Gell., *N. A.*, 10, 23, 2: *Bibere autem solitas ferunt loream, passum, murrinam et quae id genus sapiant potu dulcia*, “pero relatan que solían ellas beber aguapié, vino de pasas, vino mirrado y cosas de ese género de sabor dulce” (trad. Amparo Gaos Schmidt).

<sup>274</sup> Apic., VII, iv, 1; cfr. también IV, ii, 21; v, 2, entre otros.

<sup>275</sup> Cfr. Apic., III, vi, 3 y vii, 1.

<sup>276</sup> Apic., I, xii, 3.

<sup>277</sup> Apic., III, iv, 1; también VI, ii, 1; 3; VI, vi, 1; VII, vi, 10; VIII, i, 8; VIII, iv, 1.

Mientras que el *defritum* y el *passum* aparecen citados 51 y 64 veces, respectivamente, la *sapa* sólo está incluida, en lugar de miel, en una preparación “para que las moras se conserven por largo tiempo” (*MORA VT DIV DVRENT*):

Ex moris sucum facito et cum sapa misce et in uitreo uase cum mora mitte: custodies multo tempore.<sup>278</sup>

Sacarás de las moras su jugo, y con sapa mézclalo y échalo en un vaso de vidrio con las moras: las conservarás por mucho tiempo.

Tal vez podríamos pensar que esta conserva de moras resulta un antepasado remoto de la mermelada, ya que la naturaleza tan densa de estos vinos los hacía mucho más parecidos a un jarabe que a un licor.

Prosiguiendo el recorrido de nuestra línea imaginaria, ahora toca hablar de los llamados *vina condita*, también llamados *vina ficticia* (“vinos artificiales”), los cuales se sitúan en el extremo opuesto al vino puro: estos vinos están cocidos y, además, condimentados con especias y hierbas de olor.<sup>279</sup> Se obtenían mediante la maceración en mosto de un producto, generalmente de origen vegetal, y se aderezaban con pimienta, pero también con diversas especias, como el azafrán, y con resinas, como la almáciga. Estas

---

<sup>278</sup> Apic., I, xii, 6.

<sup>279</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 20, 3, 9: *conditum vocatum, quod non simplex, et commixtione pigmentorum conpositum*, “se llama vino condimentado (*conditum*), el que no es simple, y está compuesto por la mezcla de pigmentos”. En las palabras de Isidoro, es interesante advertir que el término *pigmentorum*, literalmente ‘de pigmentos’ o ‘de colorantes’, corresponde más bien al equivalente latino del español “especias”; en ese mismo sentido, aparece usado en los *Excerpta*, 1: *brevis pimentorum que in domo esse debeant ut condimentis nihil desit*, “breviario de las especias que debe haber en casa, para que no falte nada para los condimentos”.

bebidas fueron usadas especialmente como medicamentos,<sup>280</sup> como digestivos o como tónicos reconstituyentes; tal es el caso de los ya referidos *conditum paradoxum*<sup>281</sup> y *conditum viatorium melizomum*,<sup>282</sup> y también del *absintium*,<sup>283</sup> cuya receta cito completa en el capítulo siguiente.

Apicio nos indica, por ejemplo, cómo hacer vino de rosas o de violetas: se engarzan sus pétalos en un hilo, y así se sumergen en vino, durante siete días; al cabo de los cuales, se reemplazan por otros pétalos recientes; este procedimiento se repite tres veces; después, se cuela el vino y, al momento de beberlo, se le añade miel.<sup>284</sup> De modo semejante se elabora el vino de cidro; de hecho, el título de la receta anuncia que “así harás el vino rosado<sup>285</sup> sin rosa” (*ROSATVM SINE ROSA SIC FACIES*):

Folia citri uiridia in sportella palmea in dolium musti mittes  
antequam ferueat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse  
fuerit, mel addes et pro rosato utere.<sup>286</sup>

---

<sup>280</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 14, 18, 98: *Itaque non miror innumerabilis paene genera ficticii reperta multis ante saeculis [...] omnia ad medicinae usus pertinentia*, “así pues, no me admiro que, de los innumerables vinos artificiales, las clases descubiertas hace muchos siglos casi todas son pertinentes para el uso de la medicina”.

<sup>281</sup> Cfr. Apic., I, i, 1. Plinio (14, 22, 116-118) menciona ciertos vinos prodigiosos (*sunt et in vino prodigia*): unos provocaban la fertilidad en las mujeres, y la rabia en los hombres; otros actuaban como somníferos y otros más, por el contrario, causaban insomnio; algunos servían de antídoto a las mordeduras de serpientes; unos se empleaban como laxantes y otros como astringentes; finalmente, también había algunos vinos con propiedades abortivas.

<sup>282</sup> Cfr. Apic., I, i, 2.

<sup>283</sup> Cfr. Apic., I, ii.

<sup>284</sup> Cfr. Apic., I, iii, 1.

<sup>285</sup> Según el *DRAE*, la segunda acepción de *rosado* se refiere a algo *compuesto con rosas*, y en seguida menciona, como ejemplos, *aceite rosado* y *miel rosada*. En la cuarta y última acepción del vocablo, el mismo diccionario señala el *vino rosado*, es decir, el licor alcohólico obtenido de la uva *que tiene ese color*.

<sup>286</sup> Apic., I, iii, 2; cfr. también Pall, 11, 15.



Hojas verdes de cidro, en una cestilla de palma, echarás a una tinaja de mosto, antes de que hierva, y después de cuarenta días, retira. Cuando fuera necesario, añadirás miel, y en lugar del [vino] rosado úsalo.

En el *De re coquinaria*, también aparece el *vinum myrteum* —es decir, el vino de mirto, que se hacía dejando macerar bayas de mirto en mosto—<sup>287</sup>, mencionado como ingrediente de una “salsa para diversas aves” (*IVS IN DIVERSIS AVIBVS*):

Piper, cuminum frictum, ligusticum, mentam, uuam passam enucleatam aut damascena, mel modice, uino myrteo temperabis, aceto, liquamen et oleo. Calefacies et agitabis apio et satureia.<sup>288</sup>

Pimienta, comino frito, levístico, menta, uva pasa sin hueso o ciruela damascena, un poco de miel, mezclarás con vino de mirto, vinagre, garo y aceite. Calentarás y agitarás con [una rama de] apio y ajedrea.

Así llegamos, en último término, al vinagre (*acetum*), etapa final de la evolución del vino, cuando se vuelve agrio a causa de una segunda fermentación provocada por la presencia de la bacteria (*acetobacter*), que produce el ácido acético. Sin embargo, a lo largo

---

<sup>287</sup> Cfr. Pall., 11, 14, 5: *Vinum quoque intra paucos dies optimi odoris effici, si bacas myrti agrestis montanas, siccas et tunsas mittas in cado*, Y también, en unos pocos días, el vino logra mejor aroma, si echas, secas y molidas, unas bayas montanas de mirto silvestre a la vasija”.

<sup>288</sup> Apic., VI, v, 1.

de los tiempos, el vinagre, lejos de ser considerado un vino echado a perder, ha sido un condimento y un conservador muy estimado por sus múltiples usos y propiedades.<sup>289</sup>

Apicio distinguió varias clases, según su procedencia, etiope, siríaco y líbico, o según los ingredientes que le eran añadidos, como el comino: “agregarás vinagre de comino o etiope o siríaco o líbico”, *cuminum uel Ethiopicum aut Sirciacum aut Libicum aceto infundes*.<sup>290</sup> Asimismo, además del comino, se empleaban otras hierbas de olor para sazonar el vinagre: se obtenía el *anetatum*<sup>291</sup> agregando eneldo y el *coriandratum*,<sup>292</sup> cilantro.

Estos vinagres aromáticos, más que un simple vinagre con especias, resultaban verdaderos aderezos, como puede apreciarse en la receta que cito a continuación, la cual incluye el *cuminatum*, “vinagre con comino”, para sazonar mariscos:<sup>293</sup>

CVMINATVM IN OSTREA ET CONCILIA: Piper, ligusticum,  
petroselinum, mentam siccam, folium, malabatum, cuminum  
plusculum, mel, acetum et liquamen.<sup>294</sup>

---

<sup>289</sup> El vinagre resulta esencial en la cocina de Apicio; por lo menos una de cada tres recetas lo incluye entre sus ingredientes, cfr. N. Blanc et A. Nercessian, p. 45. Columela proporciona diversos medicamentos, casi todos de aplicación veterinaria, elaborados a partir del vinagre, cfr. 6, 6; 12; 13; 15; 16; 18; 30, entre otros. Plinio (*H. N.*, 23, 27, 54-58) refiere ampliamente los variados empleos del vinagre.

<sup>290</sup> Apic., I, xviii; también, IV, ii, 34: *olei modicum superstillabis et cum cuminato inferes*, “rociarás por encima un poco de aceite, y servirás con aderezo de comino”.

<sup>291</sup> Cfr. Apic., VI, ix, 1 B.

<sup>292</sup> Cfr. Apic., IX, i, 2.

<sup>293</sup> Cfr. Apic., I, xv, 1; también I, xv, 2; IX, i, 3.

<sup>294</sup> Apic., I, xv, 1.

[ADEREZO DE] COMINO PARA LAS OSTRAS Y MOLUSCOS: pimienta, levístico, perejil, menta seca, hoja de nardo, betel, muchito comino, miel, vinagre y garo.

Refiero otro ejemplo, ahora de un vinagre con laserpicio, el *laseratum*:

LASERATVM: Laser Cyrenaicum uel Parthicum tepida dissoluis cum aceto, liquamine temperatum, uel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.<sup>295</sup>

[ADEREZO DE] LASERPICIO: disuelves laserpicio cirenaico o parto en agua tibia con vinagre, mezclado con garo; o pimienta, perejil, menta seca, raíz de laserpicio, miel, vinagre, garo.

El uso del vinagre en la culinaria apiciana fue muy semejante al que hoy tiene en la cocina contemporánea. Constituyó, a la par del aceite, el aliño preferido para las verduras crudas o cocidas:<sup>296</sup>

ALITER RAPAS SIVE NAPOS: Elixas, inferes, oleum superstillabis; si uoles, acetum adde.<sup>297</sup>

---

<sup>295</sup> Apic., I, xvi, 1; también 2: *ALITER: piper, careum, anetum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabatrurn, ispicam Indicum, costum modicum, mel, acetum, liquamen*, “DE OTRO MODO: pimienta, alcaravea, eneldo, perejil, menta seca, laserpicio, hoja de nardo, betel, espicanardo, un poco de costo, miel, vinagre, garo”.

<sup>296</sup> Muchas de las recetas citadas en el inciso acerca del aceite sirven igualmente para ejemplificar el empleo del vinagre, como condimento para los vegetales; en consecuencia, aquí referiré una sola.

<sup>297</sup> Apic., III, xiii, 2. Podría pensarse que *uoles* indica un “imperfecto de cortesía” (cfr. Guillén, § 384, 4), que expresa un deseo.

DE OTRO MODO LOS RAPOS O NABOS: hierves, servirás, gotearás aceite por encima; si quieres, añade vinagre.

También fue la base, junto con la miel y la mostaza, de diversos aderezos para ensaladas;<sup>298</sup> por ejemplo, las lechugas y las endibias se aderezan “con miel y vinagre fuerte”, *melle et aceto acri*,<sup>299</sup> y las acelgas hervidas “quedan bien servidas con mostaza, un poco de aceite y vinagre”: *ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur*.<sup>300</sup>

Además, a partir del vinagre también se obtenían otras bebidas: la *posca*, que, según ya mencionamos, estaba hecha de vinagre diluido en agua, y constituía un refresco ligeramente ácido; el también referido “oxígaro”, *oxygarum*,<sup>301</sup> y el “oxíporo”, *oxyporum* (también, *oxyporium*).<sup>302</sup> En la receta apiciana, este último se parece más a un jarabe espeso, o incluso, según André,<sup>303</sup> a una especie de pasta, casi sólida, que a un tónico:

---

<sup>298</sup> Cfr. Apic., III, iv, 3; 8; vi, 3; vii; xi, 1; xvi: En VIII, i, 2, como aderezo para la carne de jabalí: *cum sale, sinape, aceto inferes* (“servirás con sal, mostaza, vinagre”), y en IX, x, 4; 5; 6; 7; xi, entre otras, para los pescados: *mel, acetum, sinape et oleum* (“miel, vinagre, mostaza y aceite”).

<sup>299</sup> Apic., III, xviii, 1.

<sup>300</sup> Apic., III, xi, 2.

<sup>301</sup> Cfr. Apic., I, xviii; xx, 1 y 2.

<sup>302</sup> Cfr. Apic., I, xviii.

<sup>303</sup> Cfr. André, *Apicius*, p. 142: “L’oxyporum d’Apicius se présentant sous une forme solide, doit être dilué au moment d’être pris”, “el oxíporo de Apicio, se presenta bajo una forma sólida, debe ser diluido al momento de tomarse”.

OXYPORVM: Cumini unc. II, zingiberis unc. I, rutae uiridis unc. I, nitri scripulos VI, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX. Cuminum uel Ethiopicum aut Sirciacum aut Libicum aceto infundes, sicca et sic tundes. Postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, oxygaro uteris.<sup>304</sup>

OXÍPORO: dos onzas de comino, una onza de jengibre, una onza de ruda fresca, seis escrúpulos de nitro, doce escrúpulos de dátiles gordos, una onza de pimienta, nueve onzas de miel. Verterás vinagre de comino o etíope o sirio o líbico, deja secar y así majarás. Después ligas con miel. Cuando fuera necesario, lo tomas con oxígaro.

Por último, el vinagre también fue apreciado por su poder desengrasante y desinfectante, como se advierte en la receta de “vientre de cerdo” (*VENTREM PORCINVM*), el cual hay que lavar “con aceite y sal”, *aceto et sale*,<sup>305</sup> antes de enjuagarlo. Asimismo, los antiguos latinos conocieron las conservas en vinagre, quizá semejantes a nuestros encurtidos actuales.<sup>306</sup>

En suma, en el *De re coquinaria*, el vino se manifiesta como un ingrediente fundamental de la cocina romana, sea en su forma pura, sea mezclado con miel o con agua, sea

---

<sup>304</sup> Apic., I, xviii.

<sup>305</sup> Cfr. Apic., VII, vii, 1.

<sup>306</sup> Cfr. Apic., I, ix, 1 y 2; xii, 8; 9.

cocido o condimentado con especias. El vino incluso da nombre a ciertos platillos, como el de esta receta para preparar un “lechón cocido al vino” (*PORCELLVM OENOCOCTVM*):

Porcellum praeduras, ornas; adicies in caccabum oleum, liquamen, uinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri, media coctura colorabis defrito. Adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, uino et passo temperabis, exinanes in caccabum, facies ut ferueat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Porcellum compositum in patina perfundes, piper asparges et inferes.<sup>307</sup>

Cocinas previamente el lechón, lo preparas. En un cazo, añadirás aceite, garo, vino, agua, lo revuelves con un manojito de puerro, de cilantro, a media cocción colorearás con vino cocido. En el mortero, agregarás pimienta, levístico, alcaravea, orégano, semilla de apio, raíz de laserpicio, triturarás, verterás garo y su propio jugo, mezclarás con vino y con vino paso, vaciarás [la mezcla] al cazo, harás que hierva. Cuando haya hervido, ligas con almidón. Puesto en una fuente, bañarás el lechón, rociarás pimienta y servirás.

Según se advierte, a partir del testimonio de Apicio, el vino, en todas sus variedades y derivados, tuvo innumerables aplicaciones: sirvió para aderezar, conservar y guisar alimentos; para ligar salsas y diversos platillos; para dar color a las preparaciones; para endulzar y para conservar alimentos, y para preparar remedios. Más aún, en el *De re coquinaria* se revela un conocimiento profundo de las propiedades y de las virtudes del

---

<sup>307</sup> Apic., VIII, vii, 11.

vino, así como de los procesos de vinificación. De hecho, se encuentra una receta para convertir el vino negro en blanco, la cual sorprende por su extraordinario parecido con los procesos modernos de clarificación y decoloración del vino:

VINVM EX ATRO CANDIDVM FACIES: Lomentum ex faba factum uel ouorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres uitis albae idem faciunt.<sup>308</sup>

HARÁS VINO BLANCO DEL NEGRO: Echás en la botella harina hecha de haba o tres claras de huevo, y agitas por largo tiempo: al otro día [el vino] será blanco. También las cenizas de la uva blanca hacen lo mismo.

En suma, por el hecho de ser uno de los testimonios más completos que tenemos no sólo de los hábitos alimentarios y de las prácticas culinarias de los antiguos romanos, sino también de la tradición grecolatina en la materia, el recetario de Apicio nos permite afirmar que resulta casi imposible concebir la cocina, y por ende la cultura<sup>309</sup> de estos pueblos mediterráneos sin el vino.

---

<sup>308</sup> Apic., I, v. Paladio (11, 14, 9) proporciona una receta muy similar: *In album colorem uina fusca mutari, si ex faba lomentum factum uino quia adiciat uel ouorum trium lagenae infundat alborem diuque commoueat: sequenti die candidum reperiri*, “los vinos negros se cambian al color del blanco, si se agrega harina hecha de haba al vino o si se sumergen tres claras de huevos a la botella, y se mueve por largo tiempo: al día siguiente se encuentra blanco”.

<sup>309</sup> Para una definición de cultura, en el sentido como se emplea a lo largo de la tesis, cfr. p. 253, nota 8.

## 5. 7. El trigo y el pan

Hemos llegado al pan, el tercer elemento, junto con el vino y el aceite, de la llamada “tríada mediterránea” de la alimentación, de la cual hablaremos en un par de capítulos más adelante. Conocido desde tiempos remotos, el pan por antonomasia fue, y sigue siendo, el amasado a partir de la harina de trigo. No obstante, los griegos tuvieron una enorme variedad de panes, Ateneo (109 a-115 b), por ejemplo, nos ha descrito con sumo detalle más de setenta clases: de centeno, de salvado egipcio, de avena, de trigo negro o sarraceno y de otras muy diversas clases de trigo.

Ahora bien, antes de obtener el pan, es necesario recorrer un largo camino, que implica un complejo proceso de transformación alimentaria. Este proceso empieza por trillar y moler el grano que se va a utilizar; después, continúa por incorporar a la harina el agua y los demás ingredientes, que de manera opcional se vayan a agregar; una vez hecha la mezcla, hay que amasarla y darle forma, y, por último, cocerla. Sin duda, culminar la realización de este procedimiento supone una cultura<sup>310</sup> con cierto grado de desarrollo tecnológico: probablemente debido a ello, el pan ha sido considerado uno de los símbolos por antonomasia de la civilización, según veremos en el último capítulo de esta tesis.

De modo semejante al análisis que hicimos cuando hablamos del vino, al hablar del pan también se puede trazar una línea que va de lo no elaborado, es decir, de lo crudo, a lo culturalmente elaborado, esto es, a lo cocido.<sup>311</sup> En el caso del pan, se puede decir que este itinerario gastronómico tiene varios estadios: el primero está representado por el consumo

---

<sup>310</sup> Cfr. nota 316.

<sup>311</sup> Aquí me sirvo de la terminología acuñada por Claude Lévi-Strauss; cfr. p. 254.



del cereal crudo, toscamente molido y a veces diluido en agua; el segundo, consiste en tostar el grano, para después molerlo; en seguida, ese grano ya no sólo es diluido, sino cocido en agua (incluso, en ocasiones, en vino o en leche); luego, esa papilla, hecha más espesa, es cocinada sobre cenizas o piedras calientes; finalmente, llegamos a la pastelería, la cual constituiría la culminación sofisticada, el estadio último del proceso de elaboración del pan.

Con base en este recorrido figurado, analizaremos los usos culinarios del trigo y sus derivados, según lo que muestra la lectura del *De re coquinaria*. El término cereal, proveniente del nombre de Ceres —porque esta diosa enseñó su cultivo a los hombres—,<sup>312</sup> usualmente se aplica a “las plantas de frutos farináceos o que sirven de base a la alimentación humana, y a estos frutos: alforfón, arroz, avena, cebada, centeno, maíz y trigo”.<sup>313</sup>

Ciertamente, los cereales fueron la base del sustento del hombre primitivo, una vez que, precisamente gracias a su cultivo, se volvió sedentario. Los granos, como el trigo y la cebada, y la vid fueron las plantaciones más antiguas. Incluso se piensa que el predominio

---

<sup>312</sup> Cfr. Ov., *F.*, 4, 401-402: *prima Ceres homine ad meliora alimenta uocato / mutauit glandes utiliore cibo*, “Ceres primera, destinado el hombre a alimentos mejores, / cambió las bellotas por un manjar más útil (trad. José Quiñones Melgoza), también 1, 673-674: *officium commune Ceres et Terra tuentur: / haec praebet causam frugibus, illa locum*, “un deber común salvaguardan Ceres y Tierra: / causa a los frutos ésta, les da lugar aquélla” (trad. José Quiñones Melgoza).

<sup>313</sup> Delgado, s. v. *cereal*.

del trigo entre los cereales cultivados en la cuenca del Mediterráneo se debió a que resultaba uno de los cereales más panificable.<sup>314</sup>

En un principio, el término *far* designó al grano en general; posteriormente, ese *far* se fue haciendo comestible, dejándolo remojar en agua, a fin de que se desprendiera la cascarilla y después exponiéndolo a los rayos del sol, para que se secase. Según la tradición, se dice que fue el mítico rey Numa Pompilio, quien enseñó a los romanos a tostar el trigo para comerlo y para ofrendarlo a los dioses.<sup>315</sup> Por último, ese mismo *far*, molido y cernido, se convirtió en *farina*, cuyo nombre proviene precisamente del primero.<sup>316</sup> Este último sustantivo se volvió un término genérico, usado para referirse a cualquier producto resultante de la molienda del grano, el cual por antonomasia era el del trigo.

En el *De re coquinaria*, la harina aparece mencionada en un par de ocasiones para formar, mezclada con aceite, una masa para cubrir las carnes —por ejemplo, las aves<sup>317</sup> o el

---

<sup>314</sup> No obstante, los romanos conocieron la cebada desde tiempos remotos (cfr. Plin., *H. N.*, 18, 13, 71: *Primum ex omnibus frumentis seritur hordeum*, “de todos los cereales, el primero que se cultiva es la cebada”; también 18, 14, 72-74), pero poco a poco su cultivo fue sustituido por el del trigo, y al final su uso quedó limitado al pan de cebada, empleado como comida de castigo para los soldados y los gladiadores insurrectos: piénsese en el nombre de los *hordearii* (cfr. Plin., *H. N.*, 18, 14, 72). Asimismo, fue empleada en la elaboración de las *ptisanae*. Sin embargo, el *De re coquinaria* refiere, además de cuatro recetas para hacer estas decocciones (cfr. Apic., IV, iv, 1 y 2; V, v, 1 y 2), otros dos usos de la cebada: para conservar las uvas (cfr. Apic. I, xii, 1) y para precocer una pierna de cerdo en agua de cebada (cfr. Apic., VII, x).

<sup>315</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 2, 7-8: *Numa instituit deos fruge colere et mola salsa supplicare atque [...] far torrere, quoniam tostum cibo salubrius esset*, “Numa instituyó rendir culto a los dioses con el grano y presentar las súplicas con la mola, y también [...] a tostar el trigo, porque tostado sería un alimento más saludable”.

<sup>316</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 20, 88: *farinam a farre dictam nomine ipso apparet*, “se dice harina (*farina*) a partir de farro (*far*), evidente por su propio nombre”; también Isid., *Orig.*, 20, 2, 18: *farina et furfures a farre dictae, cuius sunt purgamenta*, “se dice harina (*farina*) y salvado (*furfur*) a partir de farro (*far*), del cual son derivados [al limpiarlo]”.

<sup>317</sup> Cfr. Apic., VI, v, 6.

jamón<sup>318</sup> — al momento de hornearlas, a fin de que no perdieran su sabor ni sus jugos durante la cocción: “harás al ave más sabrosa y más nutritiva —aconseja Apicio—, y conservarás su propia grasa, si la metes al horno recubierta con harina amasada con aceite”, *auem sapidiorem et altiliorem facies et ei pinguedinem seruabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris.*<sup>319</sup>

Los romanos distinguieron diversas clases de harinas, según fuera molida más o menos fina, cernida o no, y nombraron estos productos de acuerdo con su origen y con el tratamiento recibido. Con el nombre de *alica*, concepto netamente romano, según Plinio,<sup>320</sup> se llamó a las sémolas finas obtenidas con el mortero, pero no exclusivamente las provenientes del trigo, ya que también existió la obtenida de la cebada.<sup>321</sup> En el recetario apiciano, el álica aparece citada en varias recetas,<sup>322</sup> algunas de ellas de contenido médico, como esta bebida de sémola, con vino y frutos secos, para tomarse después del baño,<sup>323</sup> según lo pone de manifiesto la etimología de su propio nombre, transcrito del griego ἀπόθερμον (ἀπὸ θερμοῦ):

---

<sup>318</sup> Cfr. Apic., VII, ix, 1.

<sup>319</sup> Apic., VI, v, 6; esta receta aparece completa en este mismo capítulo, al hablar del aceite.

<sup>320</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 22, 61, 128: *alica res Romana est*, “el álica (*alica*) es una cosa romana”.

<sup>321</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 13, 71: *hordeum Indis sativum et silvestre, ex quo panis apud eos praecipuus*, “en la India, hay cebada cultivada y silvestre, de la cual entre ellos hacen un pan especial”.

<sup>322</sup> Cfr. Apic., II, i, 6; ii, 10; v, 2; 3; III, ix, 6; xx, 7; V, i, 1; 2; 4; v, 1; 2; VI, i, 1; viii, 14; VII, xi, 4; VIII, vii, 1.

<sup>323</sup> Acerca del carácter médico de la recomendación “para después del baño”, véase el siguiente capítulo.

APOTERMVM SIC FACIES: Alicam elixa nucleis et amigdalidis depilatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria, ut ad candorem pariter perducantur. Cui ammiscebis uuam passam, caroenum uel passum. Desuper <piper> confractum asparges et in boletari inferes.<sup>324</sup>

ASÍ HARÁS EL APOTERMO: la espelta hervida con piñones y almendras peladas y remojadas en agua y lavadas con creta de plata, para que se vuelvan de un blanco semejante. A esto mezclarás uva pasa, vino cocido o vino paso. Por encima rociarás pimienta quebrada y servirás en un tazón.

La harina más fina recibía el nombre de *siligo*, y con ella se elaboraba un pan sumamente apreciado: Plinio afirma que “del *siligo* se hace el pan más suntuoso, y su factura, la más elogiada de los panaderos”;<sup>325</sup> mientras que Apicio dice *medulla siliginei*,<sup>326</sup> para referirse a su abundante y blanquísima miga. Además, en su recetario nos ha conservado una receta, donde emplea este tipo de pan, para hacer un postre, el cual pareciera semejante a las actuales torrijas, también llamadas pan francés:

ALITER DVLCIA: Siligineos rasos frangis et bucellas maiores facies. In lacte infundis, frigis in oleo, mel superfundis et inferes.<sup>327</sup>

---

<sup>324</sup> Cfr. Apic., II, ii, 10.

<sup>325</sup> Plin., *H. N.*, 18, 20, 86: *e siligine lautissimus panis pistrinarumque opera laudatissima*.

<sup>326</sup> Cfr. Apic., II, i, 7; también Plin., *H. N.*, 18, 20, 87: *candidiorem medullam*, “médula muy blanca”.

<sup>327</sup> Apic., VII, xiii, 3.

DE OTRO MODO LOS DULCES: Partes panes blancos descortezados y harás trozos mayores. Los sumerges en leche, los frías en aceite; viertes miel por encima y servirás.

Igualmente apreciada, nombrada “flor de harina” (*flos farinae*) fue la *simila*<sup>328</sup> o *similago*;<sup>329</sup> al respecto dice Celso que el pan de *simila* o “pan de flor”, se sitúa sólo detrás del *siligineus*, que es el mejor y más nutritivo de todas las clases de dicho alimento.<sup>330</sup> En *De re coquinaria*, esta harina es usada para elaborar los *pultes*, según veremos un poco más adelante, y para la confección de un dulce, parecido a nuestros buñuelos.<sup>331</sup>

Al momento de la molienda, además de la harina, también se obtenía el salvado, esto es, la cascarilla del grano que, al no quedar molido por completo, sino solo machacado, se separaba con facilidad. Otras veces, como ya mencionamos, se ponía el grano en remojo, para lograr que la cáscara se desprendiera más rápidamente. En el libro de cocina de Apicio, aparecen dos recetas que incluyen salvado entre sus ingredientes. En ambas, es usado de la misma manera: para empanar las carnes, antes de llevarlas al horno o,

---

<sup>328</sup> Cfr. Mart., 13, 10: *Nec dotes similae possis numerare nec usus, / pistori totiens cum sit et apta coco, “de la flor de trigo ni las dotes ni los usos podrías enumerar, ya que tantas veces es útil para el panadero y para el cocinero”.*

<sup>329</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 20, 89: *similago e tritico fit, laudatissima*, “la flor de harina se hace a partir del trigo, apreciadísima”.

<sup>330</sup> Cfr. Cels., *Med.*, 2, 18, 4. *et ex tritico firmissima siligo, deinde simila, deinde cui nihil demptum est, qu<em> αὐτόπυρον Graeci vocant: infirmior est ex polline, infirmissimus cibarius panis*, “y del trigo, el pan de harina refinada (*siligo*) es el más nutritivo; después, el de flor de harina (*simila*); después, nada le falta al que los griegos llaman integral (*autopyrus*): menos nutritivo es el hecho de polen de harina (*pollen*), el menos nutritivo de todos es el pan común (*cibarius*)”.

<sup>331</sup> Cfr. Apic., VII, xiii, 6; esta receta ya fue citada y traducida, en este mismo capítulo, al hablar del aceite.

dependiendo de la interpretación que se haga de la receta, antes de freírlas: ruédala o envuélvela en salvado, *in cantabro inuolue*,<sup>332</sup> se aconseja.

Asimismo, derivada de la molienda resulta el almidón, *amulum* (sustantivo tomado del griego, ἄμυλον), el cual se obtenía poniendo a remojar el grano en agua dulce durante varios días, después se filtraba con paños de lino o con cestas de mimbre, se extendía sobre una superficie plana y se dejaba secar al sol.<sup>333</sup> En la cocina apiciana, el almidón tuvo la función primordial de ligar las salsas: *amulo obligas* es la perífrasis que se emplea reiteradamente para señalar un paso rara vez omitido en el procedimiento para hacer *iura*; incluso aparece el tecnicismo *amulare*, es decir, “ligar con almidón”. A falta de almidón para espesar las salsas, se empleaba el jugo de arroz: “añadirás almidón remojado o jugo de arroz, y que hagas hervir a fuego lento”, *amulum infusum adicies uel orizae sucum et lento igni feruere facias*.<sup>334</sup>

Una vez molido el grano, por medio de piedras o en el mortero, se cernía; después se tostaba, y posteriormente se cocía, diluido en agua, leche o vino. Esta pasta más o menos espesa dio por resultado una comida completa, sana y muy alimenticia: se trata de los célebres *pultes* latinos, especies de papillas, puches o gachas.<sup>335</sup> El *De re coquinaria* nos ha

<sup>332</sup> Apic., VII, i, 6 y VII, vii, 2. Ambas recetas ya fueron citadas, en el inciso referido al garo, en este mismo capítulo.

<sup>333</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 17, 76-77: *madescit dulci aqua in ligneis vasis, ita ut integatur quinquies in die mutata, melius, si et noctu, ita ut misceatur pariter. emollitum priusquam acescat, linteo aut sportis saccatum tegulae infunditur inlita fermento, atque ita in sole densatur*, “se remoja con agua dulce en vasos de madera, para que así se cubra, cambiada [sc. el agua] cinco veces al día, mejor si también en la noche, para que así se mezcle uniformemente. Se suaviza, antes de que se agrie; filtrado por lienzo o por cedazos, se expande sobre tejas untadas con fermento, y así se espesa al sol”. También, Cato, *R. R.*, 87.

<sup>334</sup> Cfr. Apic., II, ii, 8; 9.

<sup>335</sup> Cfr. Varro, *L. L.*, 5, 22, 105: *de victu antiquissima puls*, “de los alimentos, los más antiguos son los puches”.

conservado en el libro quinto, intitulado *Ospreon*, un capítulo dedicado por entero a estos alimentos. Allí se reúnen cuatro prescripciones para prepararlos, aunque seguramente los platillos apicianos resultan bastante más elaborados que las primitivas papillas de antaño.

He aquí las recetas de Apicio:<sup>336</sup>

PVLTES IVLIANAE SIC COQVVNTVR: Alicam purgatam infundis, coques, facies ut ferueat. Cum ferbuerit, oleum mittis; cum spissauerit, lias diligenter. Adicies cerebella duo cocta et selibram pulpae quasi ad esicia liatae, cum cerebellis teres et in caccabum mittis. Teres piper, ligusticum, feniculi semen, suffundis liquamen et uinum modice, mittis in caccabum supra cerebella et pulpam. Vbi satis ferbuerit, cum iure misces. Ex hoc paulatim alicam condies, et ad trullam permisces et lias, ut quasi sucus uideatur.<sup>337</sup>

ASÍ SE COCINAN PUCHES JULIANOS: pones en remojo el álica limpia, cocinarás, harás que hierva. Cuando haya hervido, agregas aceite; cuando haya espesado, ligas muy bien. Añadirás dos sesos cocidos y media libra de carne ablandada como para albóndigas, molerás con los sesos y echas al cazo. Molerás pimienta, levístico, semilla de hinojo, viertes por encima garo y un poco de vino, echas al cazo sobre los sesos y la carne. Cuando haya hervido suficientemente, mezclas con la salsa. De este, poco a poco condimentarás el álica, y con un cucharón mezclas y ligas hasta que parezca casi una crema.

---

<sup>336</sup> Aquí cabe señalar que la receta inicial del capítulo y la última son prácticamente idénticas, con ligerísimas variaciones; por ello, sólo transcribo y traduzco la primera.

<sup>337</sup> Apic., V, i, 1.

PVLTES CVM IVRE OENOCOCTI: Pultes oenococti iure condies, copadia, similam siue alicam coctam hoc iure condies, et cum copadiis porcinis adponis oenococti iure conditis.<sup>338</sup>

PUCHES CON SALSA DE VINO COCIDO: Condimentarás los puches con salsa de vino cocido, condimentarás los filetes, la flor de harina o el álica cocida con esta salsa, y servirás junto con los filetes de cerdo condimentados con la salsa de vino cocido.

Veamos una receta más, la cual resulta pertinente para este capítulo, no sólo porque se trata de una papilla de harina, sino porque, además, entre sus ingredientes también incluye galletas y pan de mosto:

PVLTES TRACTOGALATAE: Lactis sextarium et aquae modicum mittes in caccabo nouo et lento igni ferueat. Tres orbiculos tractae siccas et confringis et partibus in lac summittis. Ne uratur, aquam miscendo agitabis. Cum cocta fuerit, ut est super ignem, mittis melle. Ex musteis cum lacte similiter facies, salem et oleum minus mittis.<sup>339</sup>

---

<sup>338</sup> Apic., V, i, 2.

<sup>339</sup> Apic., V, i, 3.



PUCHES CON PASTA DE LECHE: echarás un sextario de leche y un poco de agua en un cazo nuevo, y que hierva a fuego lento. Secas tres galletas de pasta y las partes y sumerges en pedazos en la leche. Para que no se queme, la agitarás mezclando agua. Cuando esté cocido, como está sobre el fuego, agregas miel. Con panes de mosto con leche harás de modo semejante, agregas sal y menos aceite.

En esta receta asimismo cabe destacar el término *tracta* (a veces, *tractum*), incluido en el título de la preparación; este sustantivo es un tecnicismo, por cierto, y al parecer se refiere a un tipo específico de masa extendida, casi siempre usada en trozos, para espesar salsas o caldos (sobre todo los *minutalia*),<sup>340</sup> en contraposición con *diplois* y *laganum*,<sup>341</sup> vocablos también empleados por Apicio y que sugieren otras clases de masa.

Sin duda, los *pultes* representaron un platillo humilde, de origen popular y ejemplo de la comida tradicional de los romanos.<sup>342</sup> Más aún, estas gachas o papillas constituyeron la base de la alimentación no sólo de los primeros tiempos de Roma, sino de casi todas las culturas que poblaron la cuenca del Mediterráneo en la antigüedad. En un principio, los romanos se sirvieron de las sémolas, los potajes y las decocciones de cereales para aportar

---

<sup>340</sup> Cfr. Apic., II, i, 5; además, IV, iii, 1; 2; 3; 4; 5; 6 y 7, donde aparece empleada en prácticamente todas las recetas del capítulo.

<sup>341</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 14 y 15, para ambos términos.

<sup>342</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 19, 84: *pulte autem, non pane, vixisse longo tempore Romanos manifestum*, “pues es evidente que los romanos por largo tiempo vivieron de puches, no de pan”; Val. Max., 2, 5, 5: *ut frequentior apud eos [sc. antiqui] pultis usus quam panis esset*, “que era más frecuente entre ellos [sc. los hombres antiguos] el empleo de los puches que el del pan”.

los carbohidratos necesarios a su frugal alimentación. En este sentido, fueron igualmente provechosas las *ptisanae*: decocciones de cebada, usadas como remedio por sus muchas propiedades nutritivas y medicinales, según veremos en el siguiente capítulo de esta tesis.

Cuando la papilla que dio origen a los *pultes* se hizo más espesa y se cocinó sobre cenizas o sobre piedras ardientes, nació el pan. Con respecto a la invención del pan, dice Séneca en sus *Epístolas* que alguien, después de triturar el trigo,

roció la harina con agua y, habiéndola manejado continuamente, la domesticó y configuró el pan, al que en primer lugar coció la ceniza cálida y la vasija hirviente; después, poco a poco fueron descubiertos los hornos y otros de ese género, de los cuales el calor sirviera a su arbitrio.<sup>343</sup>

De hecho, algunas de las variedades de pan conocidas por los romanos adoptaron su nombre, según su procedimiento de cocción, como el *panis furnaceus*,<sup>344</sup> es decir, el pan horneado en el *furnus*; el *clibanicius*,<sup>345</sup> el pan hecho en una vasija de barro llamada *clibanus*, o el *subcinericius*,<sup>346</sup> el pan cocido sobre cenizas. Otras variedades lo adoptaron

---

<sup>343</sup> Sen., *Ep.*, 90, 23: *tum farinam aqua sparsit et adsidua tractatione perdomuit finxitque panem, quem primo cinis calidus et fervens testa percoxit, deinde furni paulatim reperti et alia genera quorum fervor serviret arbitrio.*

<sup>344</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 27, 105: *a coquendi ratione, ut furnacei*, “por el método de cocción, como los horneados”.

<sup>345</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 27, 105: *in clibanis cocti*, “cocidos en vasijas (*clibanus*)”; también Isid., *Orig.*, 20, 2, 15: *clibanicius, in testo coctus*, “el *clibanicius*, cocido en su propia vasija”.

<sup>346</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 20, 2, 15: *subcinericius, cinere coctus et reversatus*, “el *subcinericius*, cocido y dado vuelta sobre la ceniza”.

en función de sus destinatarios, tal es el caso del *panis militaris*<sup>347</sup> o del *cibarius*:<sup>348</sup> el primero dado por alimento a los militares; el segundo, a los esclavos. Otras más, conforme a su procedencia, como el pan proveniente del Piceno o el apreciado pan de Alejandría, ambas clases mencionadas por Apicio, en el libro cuarto.<sup>349</sup> Algunas otras fueron nombradas por el tipo de harina que entraba en su composición; por ejemplo, el pan de *siligo* o el de *simila*, como ya referimos líneas arriba. Otras, por su forma: *buccella*,<sup>350</sup> literalmente “bocadito”, probablemente éste fue un pan pequeño, quizá a modo de bollo o de *brioche*; o incluso por algún ingrediente característico de su factura; por ejemplo, el hecho con mosto recibía el apelativo *musteus* o *mustaceus*.<sup>351</sup> Veamos ahora una receta con esta variedad de pan:

PERNAE COCTVRAM: Ex aqua cum caricis cocta simpliciter, ut solet,  
inlata cum bucellis, caroeno uel condito. Melius, si cum musteis.<sup>352</sup>

---

<sup>347</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 18, 12, 67: *ut in quocumque genere pani militari tertia portio ad grani pondus accedat*, “que a cualquier clase de pan militar se añada una tercera parte de peso del grano”.

<sup>348</sup> Cfr. Isid., *Orig.*, 20, 2, 15: *cibarius est qui ad cibum servis datur*, “el *cibarius* es el que se da por alimento a los esclavos”.

<sup>349</sup> Apic., IV, i, 2 y 3, respectivamente. Según Plinio (*H. N.*, 18, 27, 106), el pan del Piceno se elaboraba con álica: *durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicae materia*, “perdura la estimación para el Piceno por su invención del pan hecho de álica”.

<sup>350</sup> Cfr. Apic., VII, vi, 4; ix, 2; 3; VIII, vi, 1.

<sup>351</sup> Cfr. Cato, *R. R.*, 121: *Mustaceos sic facito: Farinae siligineae modium unum musto conspargito; anesum, cuminum, adipis p. II, casei libram —et de virga lauri deradito— eodem addito, et ubi definxeris, lauri folia subtus addito, cum coques*, “así harás los panes de mosto: rociarás con mosto un modio de harina refinada; añadirás anís, comino, dos libras de grasa, una libra de queso —y trozarás una ramita de laurel—, y tan pronto lo hayas amasado, añadirás debajo hojas de laurel, cuando cocines”.

<sup>352</sup> Cfr. Apic., VII, ix, 2; también 3: *PETASONEM EX MUSTEIS* (“PERNIL CON PANES DE MOSTO”).

PARA LA COCCIÓN DE LA PIERNA: cocida simplemente en agua con higos secos, como se acostumbra; servida con bollitos, con vino cocido o con vino especiado. Mejor, si con panes de mosto.

Por último, para concluir, quiero citar un postre hecho a base de pan, el cual, en mi opinión, podría ser una primitiva versión de un tradicional “budín de pan”:

ALITER DVLCIA: Musteos Afros optimos rades et in lacte infundis. Cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice. Eximes eos calidos, melle perfundis, compungis ut bibant. Piper aspargis et inferes.<sup>353</sup>

DE OTRO MODO LOS DULCES: descortezarás los mejores panes de mosto africanos y los sumerges en leche. Cuando la hayan absorbido, los metes al horno, poco, para que no se quemen. Los sacarás calientes, los bañas con miel, los pinchas para que la absorban. Rocías pimienta y servirás.

En suma, a lo largo del *De re coquinaria* está presente el trigo, en todas sus formas: harina, masa, galleta o pan, dulce o salado. No obstante la inusitada importancia que tuvo para la dieta mediterránea en general, y para la alimentación de griegos y romanos, en particular, en el recetario de Apicio, el pan aparece mencionado muy pocas veces, comparado con el aceite o el vino.

---

<sup>353</sup> Apic., VII, xiii, 2.

Más aún, en el *De re coquinaria* no hallamos una sola receta que nos hable de su factura, y siempre es mencionado como un ingrediente más de las preparaciones: quizá porque el pan cada vez fue consolidando su papel de acompañante de las comidas; quizá porque, en el siglo cuarto de nuestra era, el cocinero-redactor-compiler lo consideró un alimento tan cotidiano, que no vio la necesidad de explicar cómo elaborarlo, o quizá porque, como decía Isidoro, “en griego, “todo” se dice πᾶν”.<sup>354</sup> Y ciertamente el pan lo es todo, y no hay, escribió Celso en su tratado *De Medicina*, ningún otro alimento más nutritivo que el pan.<sup>355</sup>

---

<sup>354</sup> Isid., *Orig.*, 20, 2, 15: *Panis dictus quod cum omni cibo adponatur [...]; πᾶν enim Graece omne dicitur*, “es dicho pan por el hecho de que se sirve con toda clase de alimento [...]; en efecto, en griego, “todo” se dice πᾶν”.

<sup>355</sup> Cfr. Cels., *Med.*, 2, 18, 4: *siquidem plus alimenti est in pane quam in ullo alio*, “puesto que en el pan hay más alimento que en ningún otro”.

### **TERCERA PARTE: MÁS ALLÁ DE LA COCINA**

Hasta aquí hemos realizado un análisis descriptivo del *De re coquinaria* desde la perspectiva de la cocina y de la literatura técnica en dicha materia, con el objetivo de mostrar la relevancia que tiene esta obra como fuente para conocer la gastronomía romana no sólo de época imperial, sino de tiempos y de culturas anteriores, puesto que, según lo ya señalado, el recetario atribuido a Apicio también recoge el saber y el gusto culinario de los griegos.

Ahora bien, en esta tercera parte de la tesis busco presentar la trascendencia que cobra el *De re coquinaria* más allá de la cocina: primero, en el ámbito de la salud; segundo, en el de la cultura. Aunque estos dos temas, en mi opinión, resultan indispensables para comprender los verdaderos alcances de la obra de Apicio, hasta donde tengo conocimiento, no han sido muy estudiados por los especialistas en la materia. Así pues, en este primer capítulo de esta tercera parte, expongo la vinculación que existe entre varias de las recetas incluidas en *La cocina de Apicio* y la medicina, en general, y, muy especialmente, la dietética antiguas. En el capítulo siguiente, planteo la importancia que adquieren la alimentación y la cocina, como factores de identidad, para un grupo social determinado, en este caso, para las culturas griega y romana de la antigüedad.

## 1. Alimentación y salud

En aquellos tiempos, hablar de la alimentación llevaba inevitablemente a referirse a la dietética, pues, como lo han señalado Wilkins y Shaun, “en la antigua Grecia, escribir acerca de la comida, en un sentido práctico, fue la primera y la principal subdivisión de la literatura médica”.<sup>1</sup>

Por consiguiente, el hecho de que en el *De re coquinaria* se encuentren prescripciones médicas no debe sorprender, pues sin duda se explica no sólo por el probable empleo, como ya señalamos, de fuentes médicas en la génesis del recetario apiciano, sino porque para los antiguos griegos y romanos la alimentación siempre estuvo considerada en estrecha relación con la salud.

La dieta, como es bien sabido, ejerció un papel determinante tanto en el ámbito de la alimentación como en el de la medicina, e incluso en el de la filosofía.<sup>2</sup> Muy conocidas son la prohibición<sup>3</sup> de comer habas entre los pitagóricos<sup>3</sup> y la apología del vegetarianismo de Porfirio, por ejemplo. Este último filósofo consideraba que la alimentación cárnica no sólo

---

<sup>1</sup> John Wilkins and Shaun Hill, “Archestratus: the life of luxury. Introduction”, <http://latis.ex.ac.uk/classics/undergraduate/food3/archestratus.htm>, © 1999, 30/10/2008: “writing about food in a practical way in ancient Greece was first and foremost a sub-division of medical writing”.

<sup>2</sup> Filósofos como Platón (*Phdr.*, 270 b-c.), Aristóteles (*Pr.*, 1, 2; 4; 13;-15; 37; 48), Plutarco (*Moralia*, 2, 11: *De tuenda sanitate praecepta*; 12, 68: *De esu carniū*), Porfirio (*Abst.*, 1, 33; 45-46; 52) y Jámblico (*VP*, 16, 68; 24, 106-109), entre otros, trataron acerca de la alimentación.

<sup>3</sup> Respecto a la prohibición de comer habas, cfr. Empédocles (fr. 141 Diels-Kranz), Aristoxeno (fr. 25 Wehrli), Diógenes Laercio (8, 34 y 45), Calímaco (fr. 553 Pfeiffer), Cicerón (*Div.*, I, xxx, 62) y Aulo Gelio (*N. A.*, 4, 11).

impedía la salud,<sup>4</sup> sino que además incitaba las pasiones del alma.<sup>5</sup> Por el contrario, “el alimento sin carne y sencillo y fácil de conseguir para todos nos libera, nos procura la salvación, dado que proporciona paz a nuestro razonamiento”.<sup>6</sup> En suma, según se advierte en las palabras de Porfirio, la observancia de un régimen alimenticio concernía más a la esfera de lo moral que a la de lo estrictamente alimentario.

Aquí me parece necesario recordar que, en la antigüedad, los términos *δίαιτα*, en griego, y *diaeta*, en latín, se referían a qué alimentos comer, pero también a cómo vivir, a cómo llevar una vida saludable en cuerpo y alma.<sup>7</sup> La dieta implicaba seguir un género de vida saludable, que incluyera, por supuesto, una alimentación sana, pero también ejercicio frecuente, periodos de reposo, purgas habituales y baños. El papel de la dieta en la medicina antigua fue, ante todo, el de conservar la salud y el de prevenir la enfermedad, causada por la alteración del equilibrio interno. La dieta, pues, tenía la función de restaurar el equilibrio fracturado, o de impedir, mediante su cumplimiento, que dicho equilibrio se quebrantara. Para Hipócrates, se lograba la salud por la justa proporción entre los alimentos ingeridos y los ejercicios físicos realizados, de manera que no se diera un desequilibrio, ni por exceso

---

<sup>4</sup> Cfr. Porph., *Abst.*, 1, 52, 1-5: ἔτι δὲ οὐδὲ πρὸς ὑγίαν τὰ κρέα συντελεῖ, ἀλλὰ μᾶλλον τῇ ὑγείᾳ ἐμποδίζει. δι' ὧν γὰρ ὑγεία ἀνακτᾶται, διὰ τούτων καὶ διαμένει· ἀνακτᾶται δὲ διὰ τῆς λιτοτάτης καὶ ἀσάρκου διαίτης, ὥστε καὶ ταύτη ἂν συμμείνειεν, “además, tampoco contribuye la carne para la salud, sino más bien impide la salud. Pues por los medios que la salud se recobra, por ellos también permanece: la salud se recobra por medio de una dieta sencilla y sin carne, de modo que también con ésta [sc. una dieta sencilla y sin carne] se conserva”.

<sup>5</sup> Cfr. Porph., *Abst.*, 1, 33, 1: ἀφεκτέον [...] καὶ τροφῶν τινῶν, ὅσαι τὸ παθητικὸν ἡμῶν τῆς ψυχῆς ἐγείρειν ἐπεφύκεσαν, “por tanto, hay que abstenerse [...] también de ciertos alimentos, los cuales, por su naturaleza, pueden despertar las pasiones de nuestra alma”.

<sup>6</sup> Porph., *Abst.*, 1, 47, 12-14: ἡ ἄψυχος καὶ λιτὴ τροφή καὶ πᾶσιν εὐπόριστος ἀφαιρεῖται ἡμᾶς, εἰρήνην παρασκευάζουσα τῷ τὰ σωτήρια ἡμῶν ἐκπορίζοντι λογισμῷ.

<sup>7</sup> Tal como sentencia, aunque en un contexto distinto, el célebre verso de Juvenal (*S.*, 10, 356): *mens sana in corpore sano*, “mente sana en cuerpo sano”.



ni por defecto de ellos: “en efecto, si, además de esto, hubiera sido posible descubrir en cada uno la medida de alimento para cada naturaleza, y la cantidad adecuada de ejercicios, sin tener exageración, ni por demasía ni por carencia, se hubiera descubierto, con precisión, la salud para cada hombre”.<sup>8</sup>

Los tratados *Sobre la dieta*, *Sobre la dieta en las enfermedades agudas*, *Sobre el uso de los líquidos*, *Sobre el alimento*, entre otras obras que se incluyen en el *Corpus Hippocraticum*, revelan la importancia que el médico de Cos otorgó a la dieta. En *Sobre la dieta*, destaca la necesidad que tiene el médico de conocer la cualidad fundamental (δύναμις) de cada alimento y bebida,<sup>9</sup> a fin de saber qué efectos producirán en el paciente, antes de prescribirle un régimen para recomponer la alteración del equilibrio, que lo ha llevado a la enfermedad.

Sin embargo, es en *Sobre la dieta en las enfermedades agudas*, obra que de manera unánime se atribuye al mismo Hipócrates, donde éste expresa con mayor claridad su concepción acerca de la dieta y la importancia que le otorga: incluso en las enfermedades agudas —aquellas que llevan a la muerte a la mayoría de los hombres—<sup>10</sup> el mantener, con

---

<sup>8</sup> Hp., *Vict.*, 1, 2, 3: εἰ μὲν γὰρ ἦν εὐρετὸν ἐπὶ τούτοις πρὸς ἐκάστην φύσιν σίτου μέτρον καὶ πόνων ἀριθμὸς σύμμετρος μὴ ἔχων ὑπερβολὴν μήτε ἐπὶ τὸ πλεόν μήτε ἐπὶ τὸ ἔλασσον, εὖρητο ἂν ἡ ὑγείη τοῖσιν ἀνθρώποισιν ἀκριβῶς.

<sup>9</sup> El catálogo de las propiedades de alimentos y bebidas, uno de los más completos y extensos de los que se tiene noticia (abarca los capítulos 39 a 56 del libro segundo de *Sobre la dieta*), inicia con los cereales: la cebada, el trigo y la espelta (y los panes y bebidas elaborados a partir de ellos); sigue con las leguminosas, las carnes, las aves, los pescados y mariscos, los huevos y el queso; por último, concluye con las bebidas (agua, vino, vinagre y miel), los vegetales y las frutas.

<sup>10</sup> Cfr. Hp., *Acut.*, 5: ἐν τοῖσιν ὀξέσι νοσήμασιν, ἃ τοὺς πλείστους τῶν ἀνθρώπων κτείνει, “en esas enfermedades agudas que matan a la mayoría de los hombres” (trad. Carmen Vega Arroyo).

los menores cambios posibles,<sup>11</sup> un régimen alimenticio sencillo, basado en la administración constante de las tisanas<sup>12</sup> y de algunas otras bebidas medicinales, como el hidromiel<sup>13</sup> y el oximiel,<sup>14</sup> permitirá al paciente recobrar la salud.

De hecho, la dieta constituyó una de las partes fundamentales de la terapia, pues como sintetiza Celso, la medicina “se divide en tres partes: una que cura por medio de la dieta; otra, por medio de medicamentos, y la tercera que lo hace por medio de la mano. Los griegos llamaron a la primera, dietética; a la segunda, farmacéutica, y a la tercera cirugía”.<sup>15</sup>

Por su parte, Galeno situó a la dieta en un lugar prominente dentro de su arte médica.<sup>16</sup> Consideró que la dietética era el fundamento primordial de la terapéutica, pues sólo mediante un régimen de vida —alimentación, ejercicio, baños y descanso— adecuado

---

<sup>11</sup> Cfr. Hp., *Acut.*, 28: ἀλλὰ μὴν εὐκαταμάθητόν ἐστιν, ὅτι φαύλη δίαίτα βρώσιος καὶ πόσιος αὐτῆ ἑωυτῆ ἐμφεροῦς αἰεὶ ἀσφαλεστέρη ἐστὶν τὸ ἐπίπαν ἐς ὑγείην, ἢ εἴ τις ἐξαπίνης μέγα μεταβάλλοι ἐς ἄλλα, “pero además, es muy comprensible que incluso una mala dieta de comida y bebida, semejante a sí misma, en general, siempre es más segura para una buena salud, que si alguien de pronto cambiara mucho hacia otras cosas” (trad. Carmen Vega Arroyo); también, 29-31; 35, y *VM*, 10.

<sup>12</sup> Cfr. Hp., *Acut.*, 11: ὅσοι μὲν πτισάνη χρέονται, ἐν τούτοισι τοῖσι νοσήμασι, οὐδεμιῇ ἡμέρῃ κενεαγγητέον, ὡς ἔπος εἰρησθαι, ἀλλὰ χρηστέον, καὶ οὐ διαλειπτέον, “los que toman la tisana para el tratamiento de estas enfermedades [*sc.* agudas] no deben, por así decirlo, abstenerse de ella ni un solo día, sino que deben usarla, y no hacer intervalos” (trad. Carmen Vega Arroyo).

<sup>13</sup> Cfr. Hp., *Acut.*, 55: ἄνευ μὲν ῥυφημάτων μελικρήτω χρεώμενος ἀντ' ἄλλου ποτοῦ ἐν ταύτῃσι τῆσι νούσοισι πολλὰ ἂν εὐτυχοίης, καὶ οὐκ ἂν πολλὰ ἀτυχοίης, “sí, en lugar de otra bebida, usas el hidromiel sin la bebida hervida en estas enfermedades [*sc.* agudas], saldrías muy bien librado y no fracasarías mucho” (trad. Carmen Vega Arroyo).

<sup>14</sup> Cfr. Hp., *Acut.*, 58: τὸ δὲ ὀξύμελι καλούμενον ποτὸν πολλαχοῦ εὐχρηστον ἐν ταύτῃσι τῆσι νούσοισιν εὐρήσεις ἐόν, “encontrarás que la bebida llamada oximiel es útil muchas veces en estas enfermedades” (trad. Carmen Vega Arroyo).

<sup>15</sup> Cels., *proem.*, 9: *Iisdemque temporibus in tres partes medicina diducta est, ut una esset quae uictu, altera quae medicamentis, tertia quae manu mederetur. Primam Διαιτητικὴν secundam Φαρμακευτικὴν tertiam Χειρουργίαν Graeci nominarunt.*

<sup>16</sup> Las principales obras donde Galeno trata de dietética son: *De sanitate tuenda* (*Sobre la conservación de la salud*, VI, 1-452 K); *De alimentorum facultatibus* (*Sobre las propiedades de los alimentos*, VI, 453-748 K); *De probis pravisque alimentorum succis* (*Sobre los buenos y los malos humores de los alimentos*, VI, 749-815 K); *De ptisana* (*Sobre la tisana*, VI, 816-831 K).

se lograba mantener el equilibrio ideal de los humores corporales y, con ello, alcanzar y conservar la salud.<sup>17</sup>

Galeno conservó la teoría hipocrática de los cuatro humores, la cual, como es sabido, concebía el cuerpo humano compuesto por la sangre, caracterizada por la propiedad de lo cálido; la flema, caracterizada por lo frío; la bilis amarilla, por lo húmedo, y la bilis negra, por lo seco.<sup>18</sup> A su vez, cada uno de estos humores se relacionaba con un órgano del cuerpo: con el corazón, con el cerebro, con el hígado y con el bazo, respectivamente. Igualmente, los alimentos y las bebidas tenían su propia δύναμις, esto es, el poder o la facultad de ser calientes, fríos, húmedos o secos. En consecuencia, era indispensable que el médico supiera exactamente cuál era la cualidad de cada alimento, para que al incluirlo en el régimen alimentario ayudara a preservar el equilibrio corporal o a recobrarlo una vez que éste se había perdido.

En el libro *De alimentorum facultatibus* (*Sobre las propiedades de los alimentos*), quizá su obra más importante en el terreno de la dietética, Galeno clasifica los alimentos según sus facultades, como antes ya había hecho Hipócrates, en *Sobre la dieta*, pero, a diferencia de su maestro, además proporciona una guía práctica, para el médico y para el

---

<sup>17</sup> Cfr. Gal., XIX, 491 K: ἔοικε δὲ ὑγίειαν χαρακτηρίζεσθαι τῇ τούτων [sc. χυμῶν] ἰσότητί τε καὶ συμμετρότητι, “parece que la salud se caracteriza por la igualdad y la proporción de éstos [sc. los humores]”.

<sup>18</sup> Cfr. Gal., XIX, 485-486 K: χυμοὶ δὲ χολὴ καὶ αἷμα φλέγμα τε καὶ ἡ μέλαινα, ἐξ ὧν τὰ ζῶα συνέστηκε καὶ ὁ ἄνθρωπος, “los humores: bilis y sangre, flema y melancolía, de los cuales se componen los animales y el hombre”, y en I, 509-510 K: ὅτι μὲν οὖν ἐκ θερμοῦ καὶ ψυχροῦ καὶ ξηροῦ καὶ ὑγροῦ τὰ μὲν ζῶων σώματα κέκρται, καὶ ὡς οὐκ ἴση πάντων ἐστὶν ἐν τῇ κράσει μοῖρα, παλαιοῖς ἀνδράσιν ἰκανῶς ἀποδέδεικται, φιλοσόφων τε καὶ ἰατρῶν τοῖς ἀρίστοις· εἴρηται δὲ καὶ πρὸς ἡμῶν ὑπὲρ αὐτῶν τὰ εἰκότα δι' ἐτέρου γραμματος, ἐν ᾧ περὶ τῶν καθ' Ἱπποκράτην στοιχείων ἐσκοπούμεθα, “en efecto, que los cuerpos de los animales se componen de lo cálido, de lo frío, de lo seco y de lo húmedo, y que la parte de todos ellos no es la misma en el temperamento, ha sido suficientemente demostrado por los hombres antiguos, por los mejores, tanto entre los filósofos como entre los médicos: también fue dicho por nosotros cuáles obras parecen suyas, en otro escrito, en que analizábamos acerca de los principios fundamentales según Hipócrates”.

lego,<sup>19</sup> a fin de seguir una dieta beneficiosa, y determinar qué comida o qué bebida satisfacía las necesidades humorales de cada individuo, “pues sin alimento no es posible que vivan ni los que están sanos ni los que están enfermos”.<sup>20</sup>

Esta línea de pensamiento puede seguirse en la obra de Apicio, donde se pueden distinguir al menos tres clases de recetas para preparar remedios. La primera clase la constituyen las recetas que tienen una finalidad puramente medicinal, expresada de manera explícita;<sup>21</sup> la segunda, son aquellas que, si bien fueron concebidas como preparaciones culinarias, tienen una prescripción médica como indicación accesoria;<sup>22</sup> por último, la tercera está formada por aquellas que no presentan de modo manifiesto su utilidad terapéutica, pero que, sin embargo, por tradición se les atribuía.<sup>23</sup> En total, en el *De re coquinaria*, entre los tres grupos suman casi una treintena las recetas de contenido médico: sin embargo, hasta ahora y hasta donde tengo conocimiento, estas recetas han recibido escasa atención por parte de los estudiosos del escrito apiciano.

En la mayoría de las recetas de la primera clase, la prescripción médica se expresa desde el mismo título o en el del capítulo que las agrupa. Tal es el caso de la preparación que se intitula *Oxygarum digestibilem*, esto es, “oxígaro digestivo”, bebida que, hecha a

---

<sup>19</sup> Cfr. Gal, VI, 480 K: δυνησόμεθα γοῦν αὐθις αὐτὸν ἐν βραχεῖ περιλαβεῖν ἑτέρῳ τινὶ μικροτέρῳ βιβλίῳ, χρησίμῳ τοῖς τεχνωθεῖσιν ἐσομένῳ [...]. εἴ γε μὴν ἐθέλοιέν τινες καὶ τούτων, ὅσοι διδασκάλων ἀποροῦσιν, ἐντυγχάνειν ἐπιμελῶς τοῖς σαφῶς τε καὶ κατὰ διέξοδον, ὅποιαν ἡμεῖς ποιούμεθα, γεγραμμένοις, ὀνήσονται μεγάλως [...], “podremos abarcarlo [sc. este libro] en un resumen, en algún otro libro, más pequeño, que será útil para los practicantes [...]. Sin embargo, si algunos que carecen de maestros quisieran leer cuidadosamente las obras que han sido escritas claramente y de acuerdo con la exposición detallada que nosotros hicimos, se beneficiarán grandemente [...]”.

<sup>20</sup> Gal., VI, 453 K: τροφῆς δὲ χωρὶς οὐχ οἶόν τε ζῆν οὔθ' ὑγιαίνοντας οὔτε νοσοῦντας.

<sup>21</sup> Cfr. Apic., I, xiii; xxxiv, 1; III, ii, 1; 2; 3; 4; 5; xvii; xviii, 1, 2; 3; VII, xiv, 3.

<sup>22</sup> Cfr. Apic., I, xii, 1; II, ii, 5; 7; 10; IX, iv, 3; viii, 5; xiii, 3.

<sup>23</sup> Cfr. Apic., I, i; iii; xxxii; xxxiii; xxxiv, 2; IV, iv, 1 y 2; V, v, 1 y 2.

base de garo y vinagre, era empleada como tónico reconstituyente y como remedio para mejorar la digestión y la movilidad del vientre.<sup>24</sup>

Otro ejemplo lo constituye el segundo capítulo del libro tercero, “Hortalizas” (*Cepuros*, en latín), donde se incluyen cinco recetas agrupadas bajo el título de *Pulmentarium ad ventrem*, esto es, “Potajes para el vientre”. Como resulta evidente, todas estas recetas son remedios para aliviar los problemas del vientre. A continuación, transcribo una de ellas:

ALITER AD VENTREM: Facies betaciorum fascēs detergi, ne laues.<sup>25</sup>  
In eorum medium nitrum asparges et adligas singulos fascēs. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel caroenum et cuminum et piper super asparges et oleum modicum. Vbi ferbuerit, polipodium et frusta nucum cum liquamine teres, feruentem patinam fundes, cooperies. Statim depones et uteris.<sup>26</sup>

DE OTRO MODO PARA EL VIENTRE: Harás que se limpien unos manojos de acelgas, no los laves. Rociarás nitro en medio de ellos y atas cada uno de los manojos. Los echarás al agua. Cuando los hayas cocido, condimentarás la fuente, rociando por encima de ella vino paso o vino dulce y comino y pimienta y un poco de aceite. Cuando haya hervido, molerás polipodio y trozos de nuez con garo; verterás a la fuente hirviendo, cubrirás. Retirarás y emplearás de inmediato.

---

<sup>24</sup> Cfr. Apic. I, xx, 1. Esta receta ya fue citada en el capítulo precedente al hablar del garo.

<sup>25</sup> Cfr. Bassols, p. 202, SUBJUNTIVO PROHIBITIVO: las prohibiciones u órdenes negativas, suelen expresarse en subjuntivo presente o pasado acompañado de la partícula *ne*. En general, se expresa en tercera persona, pero también se emplea la segunda persona, “cuando se quiere dar a las palabras un tono cortés y respetuoso”.

<sup>26</sup> Apic., III, ii, 3.

Aquí, cabe hacer notar que la naturaleza curativa de esta preparación es obvia no sólo por el lema del capítulo donde se inserta o por el propio título de la receta, cuyo *ad ventrem* resulta muy elocuente por sí mismo o por el uso de terminología médica, como el *uteris* de la recomendación final, sino, sobre todo, por sus ingredientes:

1. La acelga (*beta*), según Galeno, tiene poder laxante y sirve para la evacuación de los intestinos; además, en su opinión, resulta un buen fármaco, cuando se come con mostaza o con vinagre.<sup>27</sup> Aunque en la receta antes citada no aparece ninguno de estos dos condimentos, llama la atención que en el capítulo dedicado a la acelga, también del libro tercero del *De re coquinaria*, Apicio insista en estos dos últimos ingredientes, pues afirma que, “de otro modo las acelgas hervidas: se sirven bien con mostaza, con un poco de aceite y con vinagre”.<sup>28</sup>
2. El polipodio,<sup>29</sup> como purgante, solamente es mencionado en dos ocasiones a lo largo del *De re coquinaria*, pues al parecer no hay evidencias de que la culinaria se haya servido de él; aparece en ésta y en la receta precedente del mismo capítulo, “Potajes para el vientre”.
3. Las nueces, que aparecen molidas junto con el polipodio, para Galeno son muy útiles, nutritivas y baratas, además de resultar benéficas para el estómago, cuando se

---

<sup>27</sup> Cfr. Gal., VI, 630 K: ὅταν μετὰ νάπτου ἢ πάντως γε μετ' ὄξους ἐσθίηται καὶ τοῖς ὑποσπλήνοις δὲ τὸν αὐτὸν τρόπον ἐσθιόμενον [sc. τεῦτλον] ἀγαθὸν γίγνεται φάρμακον, “cuando se come con mostaza o sobre todo con vinagre: también para quienes padecen del bazo la acelga, comida de la misma manera, se vuelve un buen remedio”.

<sup>28</sup> Apic., III, XI, 2, *ALITER BETAS ELIXAS: ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur*.

<sup>29</sup> Esta planta, cuyo nombre evidencia una transcripción del griego πολυπόδιον, es llamada *flicula* en latín, cfr. Plin., *H. N.*, 26, 37, 58: *Polypodi, quam nostri fliculam vocant*, “el polipodio, al cual los nuestros llaman *flicula*”.

comen junto con higos secos;<sup>30</sup> en especial, ayudan a aligerar los intestinos, si se consumen junto con garo,<sup>31</sup> tal y como se indica en la receta.

Igualmente, en el libro tercero, aparece otro capitulito que, bajo el título *Intibae et lactucae*, agrupa únicamente tres recetas; sin embargo, cabe señalar que sólo la última prescripción menciona de manera explícita su utilidad médica:

AD DIGESTIONEM ET INFLATIONEM ET NE LACTVCAE LAEDANT:  
Cumini unc. II, gingeris unc. I, rutae viridis unc. I, dactilorum  
pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX: cuminum aut  
Aethiopicum aut Siriacum aut Libicum. Tundes cuminum et postea  
infundes in aceto. Cum siccaverit, postea melle omnia  
comprehendes. Cum necesse fuerit, dimidium coclearium aceto et  
liquamine modico misces aut post cenam dimidium coclearem  
accipies.<sup>32</sup>

PARA LA DIGESTIÓN Y LA FLATULENCIA Y PARA QUE LAS LECHUGAS  
NO HAGAN DAÑO: dos onzas de comino, una onza de jengibre, una  
onza de ruda fresca, doce escrúpulos de dátiles gordos, una onza de  
pimienta, nueve onzas de miel. Comino o etiope o sirio o líbico.  
Molerás el comino y después lo remojarás en vinagre. Cuando se  
haya secado, después ligarás todo con miel. Cuando sea necesario,  
mezclas con media cucharada de vinagre y con un poco de garo o,  
después de la cena, tomarás media cucharada.

<sup>30</sup> Cfr. Gal., VI, 610 K: πέττεται γε μὴν μάλλον τὸ κάρυον τοῦ λεπτοκαρούου καὶ μάλλον εὐστόμαχόν ἐστι, καὶ πολὺ μάλλον ὅταν σὺν ἰσχάσιν ἐσθίηται, “ciertamente, la nuez de cáscara fina es muy digestiva y muy buena para el estómago, y mucho más cuando se come con higos secos”.

<sup>31</sup> Cfr. Gal., VI, 611 K: οὐκ ὀλίγοι δὲ καὶ μετὰ γάρου προσλαμβάνουσιν αὐτὸ γαστρὸς ὑπαγωγῆς ἕνεκεν, “no pocos también las toman [sc. las nueces] con garo, para purgar el estómago”. Las virtudes digestivas del garo fueron bien conocidas, cfr. p. 135, nota 1.

<sup>32</sup> Apic., III, xviii, 3.

Esta preparación, más que un aderezo para acompañar dichas hortalizas, constituye un verdadero tónico para favorecer la digestión y para evitar la inflamación del estómago; por ello, quizá también podría pensarse que las otras dos recetas contenidas en el capítulo también habrían sido empleadas como remedios, y que tal vez las tres en su conjunto habrían sido extraídas de un manual de medicina.

En la primera receta del capítulo, aparece la forma verbal *medere* en la mayoría de los manuscritos; no obstante, André señala *corruptum ut videtur*, y rechaza esa lectura, a diferencia de otros editores, como Marsili o Milham, quienes sí la conservan: en tal caso estaríamos ante una prescripción médica explícita:

Intubae ex liquamine, oleo modico †medere† cepa concisa. Pro lactucis uero hieme intubae ex embammate uel melle et aceto acri.<sup>33</sup>

Endibias con garo, con un poco de aceite [para curar] con cebolla cortada. En pleno invierno, en vez de lechugas, endibias con vinagre de mosto o con miel y vinagre acre.

Más aún, aquí cabe hacer notar el empleo del término *embammate*, el cual no sólo pone de manifiesto, una vez más, la procedencia helénica de la receta, sino también la

---

<sup>33</sup> Apic., III, xviii, 1.



probable finalidad terapéutica de ella: la voz *embamma*<sup>34</sup> se refiere a una especie de salsa, algo dulce, hecha a base de vinagre y mosto,<sup>35</sup> que era usada como remedio.<sup>36</sup>

En la segunda receta del conjunto —además del contexto en donde se inscribe—, el empleo del *oxyporium*,<sup>37</sup> de reconocida eficacia para la digestión, hace pensar que en ésta también se trata de una preparación de empleo medicinal:

LACTVCAS: Cum oxyporio et aceto et modico liquamine.<sup>38</sup>

LECHUGAS: con oxyporio y con vinagre y con un poco de garo.

En consecuencia, a partir de lo anterior, quizá no sea infundado sostener que varios de los capítulos del libro tercero<sup>39</sup> hayan sido tomados, en bloque y en un mismo momento, de algún compendio de medicina o de dietética contemporáneo. Sin embargo, otras recetas más bien sugerirían que fueron sintetizadas y compiladas de fuentes diversas (principalmente de tratados de agronomía) y a lo largo de épocas distintas; por ejemplo,

---

<sup>34</sup> En Apicio, aparece sólo en dos ocasiones, en ésta y en VIII, ii, 7.

<sup>35</sup> Columela (12, 34) nos proporciona la receta para su elaboración: *In tres amphoras musti mittis aceti acris congium aut duplum, si non est acre; et in olla[m], quae fert amphoras tres, decoquis ad palmum, id est ad quartas aut, si non est dulce mustum, ad tertias; despumatur*, “en tres ánforas de mosto, echas un congio de vinagre acre, o el doble, si no es acre; y en una olla, que contenga tres ánforas, reduces a un palmo, esto es, a la cuarta parte o, si el mosto no está dulce, a la tercera; se espuma”.

<sup>36</sup> Sobre el empleo de esta salsa como remedio, el médico del siglo V, Marcelo de Burdeos nos brinda dos testimonios en *Med.*, 20, 74, *embamma digestorius* (“embama digestivo”), y en 30, 41, *embamma quo uenter soluitur* (“embama, con el que se suelta el vientre”).

<sup>37</sup> Cfr. p.203, donde, al hablar del vinagre, se cita la receta para su elaboración.

<sup>38</sup> Apic., III, xviii, 2.

<sup>39</sup> También de contenido médico es la receta ya citada acerca de las ortigas, cfr. Apic., III, xvii.

aquellas dos que mencionan el nombre de Varrón y que también se incluyen en el libro tercero del *De re coquinaria*.

La primera se encuentra en el ya citado capítulo de *Pulmentarium ad ventrem*; el texto parece incompleto, y la mayoría de los editores piensan que fue una nota marginal, la cual, con el tiempo, acabó por incorporarse al recetario:

[ALITER BETACIOS VARRONIS. Varro: “Betacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulso decoctas cum sale modico et oleo uel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctus”.]<sup>40</sup>

[DE OTRO MODO ACELGAS, DE VARRÓN. Varrón dice: “acelgas, pero negras, despojadas de sus raíces y cocidas en vino mulso con poca sal y aceite, o con sal, en agua y aceite cocidas en su propio jugo hacer un caldito, y beberlo, mejor todavía si en él se ha cocido un pollo”.]

No obstante que algunos editores, como Humelberg, suponen que esta receta proviene de la ya mencionada sátira de Varrón, intitulada *Acerca de los alimentos* (Περὶ ἐδεσμάτων),<sup>41</sup> la referencia resulta imprecisa y difícilmente localizable.

La segunda noticia de Varrón aparece en esta preparación para raíces de cebollas:

---

<sup>40</sup> Apic., III, ii, 4.

<sup>41</sup> Cf. Gell., *N. A.*, 15, 19, 1: *potest conuenire id quod M. Varro dicit in satura, quae inscribitur περὶ ἐδεσμάτων*, “se puede aplicar lo que dice Marco Varrón en la sátira que se intitula περὶ ἐδεσμάτων (*Acerca de los alimentos*)” (trad. Amparo Gaos Schmidt), ya citada en la p. 45.

ALITER: Bulbos elixos in pultarium pressos. Mittis timum, origanum, mel, acetum, defritum, careotam, liquamen, oleum modice. Piper aspargis et infers.

[Varro: “Si quid de bulbis, dixi: in aquam, qui Veneris ostium quaerunt, deinde, ut legitimis nuptiis, in cena ponuntur, sed et cum nucleis pineis aut cum erucæ suco et pipere”.]<sup>42</sup>

DE OTRO MODO: Hervidos los bulbos, exprimidos en una olla. Echas tomillo, orégano, miel, vinagre, vino dulce, dátil, garo, un poco de aceite. Rocías pimienta y sirves.

[Varrón: “Algo acerca de los bulbos he dicho: en agua, para quienes buscan la puerta del amor, después, para las legítimas nupcias, son servidos en la cena, pero también con piñones o con jugo de oruga y pimienta”.]

Más allá de que aquí la referencia también resulta imposible de localizar, y de que, a juicio de muchos editores,<sup>43</sup> también habría sido una acotación al margen, que, en las sucesivas copias del manuscrito, acabó por integrarse al cuerpo de la receta, estas líneas, en una primera lectura, se asemejan más a una poción mágica que a una prescripción médica. Sin embargo, la sabiduría popular siempre atribuyó a los bulbos valor afrodisíaco:<sup>44</sup> Plinio,

---

<sup>42</sup> Apic., VII, xiv, 3.

<sup>43</sup> De esta opinión son Milham y André.

<sup>44</sup> El siguiente epigrama de Marcial (13, 34) se hace eco de tales creencias: *BVLBI. Cum sit anus coniunx et sint tibi mortua membra, / nil aliud bulbis quam satur esse potes*, “BULBOS: cuando esté anciana tu esposa y esté muerto tu miembro, con nada, sino con bulbos, puedes quedar satisfecho”.

por ejemplo, afirmaba que los provenientes de Megara constituían un poderoso estimulante para el amor.<sup>45</sup> En consecuencia, esta receta también sería de índole medicinal.

En otras ocasiones, la indicación terapéutica no forma parte del título, sino del cuerpo de la receta, como en ésta para preparar sales condimentadas,<sup>46</sup> donde las palabras iniciales explican la frase, *ad multa*, contenida en el encabezado:

SALES CONDITOS AD MULTA: Sales conditos ad digestionem, ad ventrem movendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari.<sup>47</sup>

SALES ESPECIADAS PARA MUCHOS USOS: Las sales especiadas para la digestión, para mover el vientre, también impiden que se genere toda enfermedad, no sólo la peste, sino todos los resfriados.

La segunda clase de recetas comprende, según ya mencioné, aquellas que, si bien están escritas como preparaciones culinarias, por extensión también pueden ser utilizadas como remedios, puesto que incluyen de manera colateral algunas sugerencias de carácter médico. Por ejemplo, ésta para “conservar las uvas por mucho tiempo”:

VVAE VT DIV SERVENTVR: Accipies uvas de vite inlaesas, et aquam pluvialem ad tertias decoques, et mittis in vas in quo et uvas mittis, vas picari et gypsari facies, et in locum frigidum, ubi sol accessum

---

<sup>45</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 20, 40, 105: *venerem maxime Megarici stimulant*, “los bulbos de Megara estimulan lo más posible el placer del amor”.

<sup>46</sup> Citada y traducida completa en el capítulo anterior, al hablar de la sal.

<sup>47</sup> Apic., I, xiii.

non habet, reponi facies, et, quando volueris, uvas virides invenies. Et ipsam aquam pro hydromelli aegris dabis. Et si in hordeo obruas, inlaesas invenies.<sup>48</sup>

PARA QUE LAS UVAS SE CONSERVEN POR LARGO TIEMPO: De la vid, tomarás las uvas que estén intactas, y reducirás agua de lluvia a una tercera parte, y la echas a un recipiente en el cual también echas las uvas, embreas y enyesas el recipiente, y lo haces reposar en un lugar frío, donde no tenga acceso el sol, y, cuando quieras, encontrarás las uvas frescas. También esa misma agua, en lugar de hidromiel, la darás a los enfermos. También, si las recubres con cebada, las encontrarás intactas.

Aquí, después de explicar los pasos a seguir para la conservación de las uvas, se añade un dato clínico: “esa misma agua, en lugar de hidromiel, la darás a los enfermos”.

De igual manera sucede en esta receta para preparar cierta clase de albóndigas:

ESICIVM SIMPLEX: Ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii uiridis, triti piperis cocleare. Esiciola incoques, et sic ad uentrem soluendum dabis. Idrogaro feces conditi addes.<sup>49</sup>

PARA EL PICADILLO SIMPLE: a un acetábulo de garo echarás siete de agua, un poco de apio fresco, una cucharada de pimienta molida. Allí cocinarás las albondiguitas, y así las darás para soltar el vientre. Al hidrógaro le añadirás posos de vino especiado.

---

<sup>48</sup> Apic., I, xii, 1.

<sup>49</sup> Apic., II, ii, 5.

La recomendación “así darás para soltar el vientre”, no sólo proporciona información valiosa en materia médica, sino que, además, constituye un elemento que apoyaría la corrección de la frase *ab alieno en a balneo* del título de una de las recetas siguientes: *Esicia amulata a balneo sic facies*.<sup>50</sup> Este encabezado podría verse en castellano, aunque de manera perifrástica, por “Así harás el picadillo de almidón para tomar después del baño”. En consecuencia, aceptada la enmienda de André, como lo hacen la mayoría de los editores posteriores a él, dicha receta también pertenecería al grupo de prescripciones médicas de contenido explícito, pues cabe aquí recordar que los baños formaban parte de la dieta.<sup>51</sup> Y, en ese sentido, también hay que considerar como una receta medicinal explícita la ya mencionada de apotermo,<sup>52</sup> bebida a base de álica y vino cocido, cuyo empleo después del baño fue referido por Hipócrates.<sup>53</sup>

Entonces, además de las recetas medicinales de dicho grupo, igualmente habría que agregar otras dos pertenecientes al libro noveno: la primera, referida a las sepias hervidas, para tomarse *a balneo*, esto es, después del baño:

SEPIAS ELIXAS A BALNEO: In frigidam missas <...> cum pipere,  
lasere, liquamine, nucleis, oua <addes>, et condies ut uoles.<sup>54</sup>

---

<sup>50</sup> Apic., II, ii, 7.

<sup>51</sup> Según las necesidades del paciente, era prescrito el tipo de baño, pues cada uno tenía distintas propiedades: los salados, para calentar y quitar la humedad del cuerpo; los calientes, en ayunas, para adelgazar, pero después de la comida, para calentar y humectar; mientras que los baños fríos, en ayunas, para dar calor y humedad, y, por el contrario, después de comer, para reseca (Hp., *Vict.*, 2, 57).

<sup>52</sup> Cfr. p. 210.

<sup>53</sup> Cfr. Hp., *Mul.*, 1, 44: καὶ τῷ θερμῷ λουέσθω, καὶ ἀπόθερμον πινέτω, “que se bañe con agua caliente y que tome apotermo”; la misma fórmula se repite en 2, 207 y 209.

<sup>54</sup> Cfr. Apic., IX, iv, 3.

SEPIAS HERVIDAS PARA DESPUÉS DEL BAÑO: puestas en agua fría <...> con pimienta, laserpicio, garo, piñones, <añadirás> huevos, y condimentarás como quieras.

Ya desde Hipócrates, fue reconocido el poder laxante de los caldos hechos a partir de las sepias, los pulpos y otros moluscos.<sup>55</sup> Entre los romanos, Celso recomienda la tinta de la sepia para aliviar el estreñimiento,<sup>56</sup> y Plinio, además, la prescribe cocida con aceite, sal y harina, para eliminar los parásitos del intestino.<sup>57</sup>

La segunda receta de índole médica, contenida en el libro nueve es para preparar una salmuera de erizo:

Echinis salsis liquamen optimum admisce, et quasi recentes apparebunt, ita ut a balneo sumi possint.<sup>58</sup>

Mezclas garo óptimo a los erizos salados, y parecerán casi frescos, de modo que puedan tomarse después del baño.

---

<sup>55</sup> Cfr. Hp., *Vict.*, 2, 48, 3: Πολύποδες δὲ καὶ σηπίαι καὶ τὰ τοιαῦτα οὔτε κοῦφα, ὡς δοκεῖ, ἐστὶν οὔτε διαχωρητικὰ, τοὺς δ' ὀφθαλμοὺς ἀπαμβλύνουσιν· οἱ μέντοι χυλοὶ τούτων διαχωρέουσιν, “los pulpos, las sepias, y otros semejantes ni son ligeros ni laxativos, como parece, pero debilitan los ojos; sin embargo, los caldos hechos de ellos son laxantes”.

<sup>56</sup> Cfr. Cels., *Med.*, 2, 29, 1-2: *At alvum movent [...] cocleae, garum, salsamentum, ostrea, pelorides, echini, musculi, et omnes fere conchulae, maximeque ius earum, [...] sepiarum atramentum*, “por otra parte, mueven el estómago: los caracoles, el garo, la salmuera de pescado, las ostras, las ostras gigantes, los erizos, los mejillones, y casi todos los moluscos, y sobre todo su jugo, [también] la tinta de las sepias”.

<sup>57</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 32, 31, 100-101: *alvum solvit [sc. mari apsinthium] et noxiis animalibus intestina liberat —solvunt et saepiae—; in cibo datur cum oleo et sale et farina coctum*, “el absintio de mar suelta el estómago y libera los intestinos de animales nocivos —liberan también las sepias—; se da en el alimento, cocido con aceite, con sal y con harina”.

<sup>58</sup> Apic., IX, viii, 5.

La medicina antigua consideró que los erizos, y el caldo de ellos obtenido, eran alimentos útiles para purgar el vientre.<sup>59</sup>

También en el libro noveno, se encuentra una “Salmuera de pescado sin pescado salado”, benéfica para las dolencias estomacales:

Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium eius et unam spicam alei purgatam teres, liquamen superfundes, oleum modice superstillabis. Hoc aegrum stomachum ualde reficit et digestionem facit.<sup>60</sup>

Molerás tanto comino cuanto tomes con cinco dedos, la mitad de eso de pimienta y una cabeza de ajo limpia, verterás garo por encima, echarás gota a gota aceite con moderación. Esto restablece el estómago enfermo en gran manera y hace digerir.

Pasemos ahora a considerar algunas recetas de la tercera clase, es decir, aquellas que, aunque no se expresara, poseían un valor medicinal ampliamente reconocido, según se advierte en los escritos médicos hipocráticos o en los de Galeno y en los de Celso, por ejemplo; pero también en los testimonios literarios proporcionados por autores como Ateneo, entre los griegos, y Catón, Columela, Plinio o Paladio, entre los romanos.

Entre las preparaciones que constituían verdaderos remedios, sin duda, hay que contar la mayor parte de las bebidas comprendidas en el libro primero del *De re*

---

<sup>59</sup> Cfr. Cels., *Med.*, 2, 29, 2: *At alvum movent [...] echini, musculi, et omnes fere conchulae, maximeque ius earum*, “por otra parte, mueven el estómago: [...] los erizos, los mejillones, y casi todos los moluscos, y sobre todo su jugo”.

<sup>60</sup> Apic., IX, xiii, 3.



*coquinaria*: las salmueras, hechas a base de garo; las salsas, elaboradas con vinagre y especias, como el oxíporio,<sup>61</sup> el oxígaro,<sup>62</sup> la hipotrima;<sup>63</sup> los vinos cocidos, y los vinos especiados.<sup>64</sup> Ejemplo de ello es esta receta para elaborar ajeno romano:

ABSINTIVM ROMANVM SIC FACIES: Conditi Camerini praeceptis, utique pro absintio cessante; in cuius uicem absinti Pontici purgati terendique unciam, Thebaicam dabis, masticis, folii <scripulos> III, costi scripulos senos, croci scripulos III, uini eius modi sextarios XVIII. Carbones amaritudo non exigit.<sup>65</sup>

ASÍ HARÁS EL AJENJO ROMANO: con los preceptos del vino especiado de Cameria, en vez de ajeno, cuando falte; en su lugar, pondrás una onza de ajeno del Ponto, limpio y molido, un dátil de Tebas, almáciga, tres escrúpulos de hoja de nardo, seis escrúpulos de costo, tres escrúpulos de azafrán, dieciocho sextarios de vino de esa clase. Su amargor no exige los carbones.

Aquí, tanto el adjetivo *romanum*, expresado en el título, como el término *absinthium*, transcrito del griego, ponen en evidencia el origen helénico de la receta. Además, quizá puedan considerarse un indicio de que ésta y otras prescripciones de tónicos medicinales habrían sido copiadas de un manual griego de medicina, como ya mencionamos, puesto que la mayoría de las recetas tomadas de la literatura médica sólo

---

<sup>61</sup> Apic., I, xviii.

<sup>62</sup> Apic., I, xx, 1 y 2.

<sup>63</sup> Apic., I, xix.

<sup>64</sup> Apic., I, i.

<sup>65</sup> Apic., I, ii.

fueron traducidas del griego al latín, o, como en este caso, adaptadas a la lengua y a la dietética romana. La receta apicianiana no prescribe de forma manifiesta el empleo terapéutico de esta bebida amarga; sin embargo, fue bien conocida su aplicación como remedio para favorecer la digestión,<sup>66</sup> entre otros usos.<sup>67</sup>

Ahora bien, el ejemplo más notable de esta clase de prescripciones está representado por las recetas referidas a las *ptisanae*, las cuales constituían remedios sumamente provechosos, según sabemos por la tradición médica<sup>68</sup> y por las costumbres populares. De hecho, Plinio afirma que “la preparación de la tisana es por todos conocida”: *tisanae conficienda volgata ratio est.*<sup>69</sup> En la obra de Apicio, se encuentran cuatro recetas para

---

<sup>66</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 27, 28, 46: *stomachum corroborat, et ob hoc sapor eius in vina transfertur*, “fortalece el estómago, y por esto su sabor es agregado a los vinos”. Por su parte, Paladio (11, 14, 17) proporciona la siguiente receta de un vino con ajenjo: *item uinum, quod salutare contra pestilentiam sit et stomacho prosit, fieri fertur hoc genere. In optimi musti metreta una, antequam ferueat, tinsi absinthii octo uncias linteo inuolutas demittes et exactis quadraginta diebus curabis auferre. Id uinum refundes lagenis minoribus et uteris*, “igualmente el vino, para que sea saludable contra la peste y para que ayude al estómago, se hace, se dice, con esta prescripción. En una metreta del mejor mosto, antes de que hierva, meterás, envueltas en un lienzo, ocho onzas de ajenjo molido, y, pasados cuarenta días exactos, cuidarás de retirarlas”.

<sup>67</sup> Hipócrates (*Mul.*, 1, 74, 5) lo recomienda para provocar la menstruación y para relajar el cuello uterino: *καὶ ἄγει ἐπιμήνια [...] καὶ τὸ στόμα μαλθάσσει νάρκισσον, σμύρναν, κύμινον, λιβανωτὸν, ἀψίνθιον [...]*, “inducen la menstruación [...] y relajan la entrada del útero: el narciso, la mirra, el comino, el incienso, el ajenjo [...]”.

<sup>68</sup> Cfr. Hp., *Acut.*, 10: *Πτισάνη μὲν οὖν μοι δοκεῖ ὀρθῶς προκεκρίσθαι τῶν σιτηρῶν γευμάτων ἐν τούτοισι τοῖσι νοσήμασι, καὶ ἐπαινέω γε τοὺς προκρίναντας. Τὸ γὰρ γλίσχρασμα αὐτῆς λειὸν καὶ συνεχὲς καὶ προσηγνὲς ἐστὶ καὶ ὀλισθηρὸν καὶ πλαδαρὸν μετριῶς καὶ ἄδιψον καὶ εὐέκκριτον [...] καὶ οὔτε στύψιν ἔχον, οὔτε ἄραδον κακὸν, οὔτε ἀνοιδίσκεται ἐν τῇ κοιλίῃ*, “de los alimentos hechos de cereales, la tisana parece haber sido elegida correctamente en el tratamiento de estas enfermedades [sc. las agudas], y apruebo a quienes la eligen. En efecto, su gluten es suave, espeso y favorable; es resbaladizo y suficientemente húmedo, quita la sed y es fácil de excretarse [...], no causa estreñimiento ni disturbios perjudiciales ni produce inflamación en el vientre” (trad. Carmen Vega Arroyo).

<sup>69</sup> Plin., *H. N.*, 18, 15, 75.

hacer esta decocción de cebada, pero, en realidad, se trata tan sólo de dos preparaciones, que con ligeras variantes se repiten en lugares distintos del recetario.<sup>70</sup>

El valor terapéutico de las tisanas fue ampliamente reconocido por Galeno, quien en su tratado, *De ptisana*, explica sus propiedades y su adecuada preparación. Allí, indica cómo cocinarla: previamente, se pone a remojar la cebada cruda; luego, se frota entre las manos para remover la cáscara y dejarla limpia (a menos que se quiera un mayor poder laxante; en este caso, es mejor hervirla con su cáscara); después, se hierve: primero, sobre fuego fuerte; más tarde, sobre fuego suave, hasta que se haga líquida. Entre sus propiedades, Galeno destaca que la tisana es una bebida hidratante, altamente nutritiva, y de fácil digestión y asimilación; además, señala su doble cualidad: la de ser un alimento grato al paladar y la de ser un remedio sumamente provechoso.<sup>71</sup>

Veamos, ahora, una de las recetas conservadas en el *De re coquinaria*:

---

<sup>70</sup> La primera vez aparecen en el libro cuarto, en el cuarto capítulo bajo el título *Tisanam vel sucum*, pero luego se repiten con ligeras variaciones en el libro siguiente, en el capítulo quinto, intitulado *Tisana et alica*. Al parecer, los términos *tisana* y *sucum*, hasta cierto punto fueron considerados sinónimos: *sucus dicti quod sacco exprimatur, ut ptisanae* (Isid., *Orig.*, 20, 3, 21), “es llamado jugo (*sucus*), porque se exprime en un colador (*saccus*), como las tisanas”.

<sup>71</sup> Cfr. Gal., VI, 826 K: τὰ μὲν οὖν ἀγαθὰ τῆς πτισάνης [...] ταῦτ' ἐστὶ [...]· λεῖα μὲν ἐστὶν αὐτῆς τὰ μόρια καὶ ὁμαλὰ καὶ συνεχῆ καὶ ἠνωμένα, ὡς μὴ τὸ μὲν αὐτῆς φαίνεσθαι λεπτόν, τὸ δὲ παχὺ ἢ ὅλως ἀνώμαλον. καὶ τοῦτο οὐ κατὰ τὴν ἀφήν ἔχει μόνον, ἀλλ' ἤδη καὶ κατὰ τὴν ἑαυτῆς ἐνέργειάν τε καὶ δύναμιν. ἔστι δὲ καὶ κατὰ τὴν γεῦσιν προσηνῆς, τουτέστι μηδεμίαν ἔχουσ' ἀηδῖαν, καὶ ὑγρὰ καὶ ἄδιψος διὰ τὴν παροῦσαν αὐτῇ γλισχρότητα, “las bondades de la tisana [...] son éstas [...]: su consistencia es suave, uniforme, espesa y homogénea, de manera que no se presenta una parte que sea fina y otra que sea espesa o completamente desigual. Y tiene esto no sólo según el tacto, sino también según sus propios efectos y propiedades. Es también agradable al gusto, esto es, no provoca ningún desagrado, y húmeda, y no causa sed por la viscosidad presente en ella”. También Plin., *H. N.*, 22, 66, 136.

TISANAM SIC FACIES: Tisanam<sup>72</sup> lauando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem calidum. Cum bullierit, mittes olei satis et aneti modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloeffium, ut ibi coquantur propter sucum. Mittes coriandrum uiridem et sale simul tritum et facies ut ferueat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alternum caccabum tisanam sic ne fundum tangat propter combusturam. Lias et colas in caccabulo supra acronem coloeffium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et sil frictum, suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum, sed coloeffium acronem ut bene tegatur. Facias ut ferueat super ignem lentum.<sup>73</sup>

ASÍ HARÁS LA TISANA: Mientras<sup>74</sup> la lavas, frotas la cebada, la cual remojarás desde el día anterior. La pondrás sobre fuego fuerte. Cuando haya hervido, agregarás bastante aceite, un manojo pequeño de eneldo, cebolla seca, ajedrea y un codillo de cerdo, para que allí se cocinen junto al caldo. Agregarás cilantro fresco y sal, triturados al mismo tiempo, y harás que hierva. Cuando haya hervido bien, retirarás el manojo y pasarás la tisana a otro cazo, para que así no toque el fondo junto a la combustión. Deslíes y cueles en una cazuela sobre la punta del codillo. Molerás pimienta, ligústico, un poco de poleo seco, comino, laserpicio frito, viertes miel, vinagre, vino dulce, garo, lo regresas al cazo, pero que se cubra bien la punta del codillo. Haces que hierva sobre fuego lento.

---

<sup>72</sup> El término *tisana* o *ptisana* se refiere, primordialmente, a la bebida o decocción de cebada, pero también se emplea, como en esta receta, para nombrar el grano mondado de dicho cereal.

<sup>73</sup> Apic., IV, iv, 1.

<sup>74</sup> Cfr. Bassols, p. 255, donde señala que del gerundio con acepción instrumental derivan ciertos significados especiales, como el temporal, que puede considerarse equivalente a *dum*, “mientras”.

Ciertamente, la receta apiciana resulta mucho más elaborada y condimentada que la prescripción galénica; incluso reproduce lo que, a juicio del médico, constituye una manera equivocada, aunque habitual, de prepararla, pues nuestra receta agrega comino, miel, vinagre y vino.<sup>75</sup> Sin embargo, en otros aspectos, sigue con exactitud las indicaciones expresadas por Galeno, y se aparta del uso común, pero erróneo, de moler la cebada en el mortero y de cocinarla rápidamente. En la prescripción del *De re coquinaria*, en cambio, se pone a remojar la cebada con antelación; después se frota, podemos pensar que entre las manos, ya que no se menciona el empleo del mortero, y por último, se cocina lentamente, primero a fuego fuerte, luego a fuego suave.

En el *De re coquinaria* aparece otra clase de tisana, *Tisanam barricam* —este adjetivo, por cierto, es un *hapax legomenon* de significación incierta—, en la cual se combina el grano de cebada con otras leguminosas, como garbanzo, chícharo y lenteja:

Infundes cicer, lenticulam, pisam. Defricas tisanam et cum leguminibus elixas. Vbi bene bullierit, olei satis mittis et super uiridia concidis porrum, coriandrum, anetum, feniculum, betam, maluam, coliculum mollem; haec uiridia minuta concisa in caccabum mittis. Coliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfí, ligusticum. Postquam triueris, liquamine temperabis

---

<sup>75</sup> Cfr. Gal., VI, 821 K: σκευάζουσι μὲν γὰρ αὐτὴν ἐν ὄλμῳ διακόψαντες πρότερον εἰς μικρὰ μόρια. ἔπειτα ταχέως ἐψήσαντες ἐπιβάλλουσιν οἱ μὲν ἕψημα, οἱ δὲ ἄμυλον καὶ τινες κύμινον καὶ μέλι. ἔστι δ' ἡ τοιαύτη σκευασία μοχθηρά, “la preparan en el mortero, dividiéndola primero en partes pequeñas. Después, habiéndola cocinado rápidamente, unos añaden algo cocido; otros, almidón, y algunos, comino y miel. Pero semejante preparación es mala”.

et super legumina refundis et agites. Coliculatorum minutas super concidis.<sup>76</sup>

Remojarás garbanzo, lenteja, chícharo. Descascaras la cebada y la hierves con las leguminosas. Cuando haya hervido bien, agregas abundante aceite y por encima cortas, fresco, puerro, cilantro, eneldo, hinojo, acelga, malva, col tierna; todo esto fresco, cortado pequeño, echas al cazo. Hierves las coles y molerás bastante semilla de hinojo, orégano, laserpicio, ligústico. Después de que lo hayas molido, mezclarás con garo y viertes sobre las leguminosas, y mueves. Por encima cortas pequeños trozos de coles.

Nuevamente, podemos encontrar un antecedente de esta receta, en el médico de Pérgamo, quien recomienda una bebida hecha a base de lentejas y cebada, que recibe el nombre de φακοπιτσάνη.<sup>77</sup> Más aún, si se desea agregar carne de cerdo, continúa diciendo Galeno, la que está fresca le va mejor a la tisana (recordemos que Apicio añade un codillo de cerdo a la preparación), mientras que la que está conservada con sal resulta más apropiada para combinarla con las lentejas (pero de éstas dos, la que se acomoda mejor para la φακοπιτσάνη es aquella que está recién salada, *nuper salsam*). Esta receta es útil para engrosar los humores, para incrementar la sangre cuando es débil y para aumentar la producción de bilis negra; además, posee la virtud de combinar dos extremos: el poder laxante de la cebada, las lentejas y las acelgas, con la facultad astringente del puerro. Por

---

<sup>76</sup> Apic., IV, iv, 2.

<sup>77</sup> Cfr. Gal., VI, 526-527 K: ὁ καλοῦσιν οἱ παρ' ἡμῖν ἄνθρωποι φακοπιτσάνην, οὐκ ἴσῳ τῷ μέτρῳ μινύντες, ἀλλ' ἔλαττον ἐμβάλλοντες τῆς πιτσάνης, ὡς ἂν χυλουμένης τε καὶ εἰς ὄγκον αἰρομένης μέγαν, “lo que los hombres entre nosotros llaman ‘tisana de lentejas’ (φακοπιτσάνην), sin mezclar en la misma medida, sino poniéndole menos de tisana, como si se hiciera una decocción y como si se elevara una gran masa”.

último, Galeno señala que puede agregarse ajedrea y poleo a la φακοππισάνη, y puerro y eneldo a la tisana, para que, así preparados, estos alimentos resulten más agradables y fáciles de digerir.<sup>78</sup> Aquí, cabe hacer notar que acelga, ajedrea, poleo, puerro y eneldo también figuran entre los ingredientes de las recetas apicianas, antes citadas.

Para concluir, podemos decir que las recetas médicas contenidas en el *De re coquinaria* ciertamente recogen varias prescripciones propias de la medicina tradicional, muchas de ellas provenientes incluso de Hipócrates, pero que también responden a las costumbres del pueblo y atienden a las recetas populares en materia médica, desviándose en ciertas ocasiones de las primeras. En este sentido, no hay que olvidar que el manual apiciano estuvo destinado fundamentalmente a los cocineros, y quizá también, por extensión, al público en general, pero no a los médicos en específico, de aquí que fuera indispensable que una obra de esta naturaleza proporcionara algunos remedios útiles, de eficacia probada y sencillos de preparar en casa, a los cuales recurrir en primera instancia.

Además, las recetas médicas del *De re coquinaria* ponen en evidencia, una vez más, la diversidad de fuentes de las que abreva el manual apiciano, pues casi con seguridad muchas habrían sido copiadas de los tratados o compendios de medicina que circulaban en su época; sin embargo, otras habrían sido tomadas de fuentes distintas, como las obras de los agrónomos.

Por consiguiente, muchas de las recetas de contenido médico del *De re coquinaria* indudablemente reflejan parte significativa del saber tradicional de la antigüedad

---

<sup>78</sup> Cfr. Gal., VI, 528 K: κρέας δὲ χοίρειον εἰ βούλει συνέψειν, τῇ μὲν ππισάνῃ τὸ πρόσφατον, τῇ δὲ φακῇ τὸ ταριχηρὸν ἀρμόττον εὐρήσεις, ὥσπερ γε τὸ μεταξὺ τούτων, ὁ νεαλὲς ὀνομάζουσι, τῇ φακοππισάνῃ χρήσιμον εἰς ἡδονὴν τε καὶ πέψιν ἐστίν, “si quieres cocinar carne de cerdo, encontrarás que queda bien, la fresca con tisana, la conservada en salazón con lenteja, tal como la intermedia de éstas, la que llaman recién salada, con tisana de lentejas es buena para el gusto y también para la digestión”.

grecolatina en cuestión de alimentos, en materia tanto de culinaria como de medicina, dado que, en el mundo antiguo, como espero haber mostrado, alimentación y salud constituyeron un binomio indisoluble.

Ahora bien, la gran aportación que, a mi juicio, hace el recetario apiciano es la de conservar estas prescripciones medicinales desde un enfoque distinto al de la dietética, pues lo hace desde la perspectiva de la alimentación, la cual incluye las recomendaciones concretas para elaborar los remedios en la cocina. Este espacio doméstico se vuelve el ámbito privilegiado que muestra de manera práctica, la confluencia entre la ciencia médica y el arte culinario.

Al respecto, decía Galeno que a él le gustaría que el médico no fuera por completo ignorante del arte culinario,<sup>79</sup> dado que la medicina y la gastronomía compartían la misma materia prima; por su parte, Hipócrates afirmaba que todos, incluidos los médicos y los cocineros, tenían a mano los mismos alimentos y las mismas bebidas.<sup>80</sup> Sin embargo, la diferencia fundamental radicaba en que, mientras que los médicos preparaban, mezclaban y administraban esas sustancias con la finalidad de preservar o de restaurar la salud, “los cocineros preparan para los hombres platillos de cosas diferentes, de cosas convenientes,

---

<sup>79</sup> Cfr. Gal., VI, 609 K: πολυειδῶς δ' αὐτὰς σκευάζουσιν οἱ τὴν ὀψαρτυτικὴν ἐμπειρίαν ἀσκοῦντες, ἧς οὐδ' αὐτῆς παντάπασιν ἀμαθῶς ἔχειν ἀξιῶ τὸν ἰατρόν, “de muchas formas, las preparan [sc. las aceitunas] quienes practican la experiencia culinaria, de la cual no considero digno que el médico sea completamente ignorante”.

<sup>80</sup> Cfr. Hp., VM, 15: ἀλλ' οἴομαι ἔγωγε ταῦτα βρώματα καὶ πόματα αὐτοῖσιν ὑπάρχειν, οἷσι πάντες χρεόμεθα, “sin embargo, pienso, tienen a mano los mismos comestibles y bebidas que todos usamos” (trad. Conrado Eggers Lan).



combinando toda clase de cosas, a partir de éstas no [cocinan] lo mismo, como alimento y bebida para el hombre: si todo lo hicieran igual, no habría placer”.<sup>81</sup>

Ciertamente, los alimentos son los mismos, pero cambia de forma radical el sentido que cobra la alimentación: en la medicina, para curar; en la cocina, para deleitar. Así, en las recetas médicas incluidas en el *De re coquinaria* es necesario advertir una búsqueda de platillos que fueran no sólo saludables o curativos, sino además gratos al paladar, como aquellas sales especiadas que, útiles para la digestión, para mover el vientre, contra la peste, los resfríos y otras muchas enfermedades, además resultaban *suauissimi ultra quam speras*, es decir, “agradabilísimas, mucho más allá de lo que esperas”.<sup>82</sup>

---

<sup>81</sup> Hp., *Vict.*, 1, 18, 2: Μάγειροι ὅψα σκευάζουσιν ἀνθρώποισι διαφόρων, συμφόρων, παντοδαπὰ συγκρίνοντες, ἐκ τῶν αὐτῶν οὐ ταῦτά, βρωῶσιν καὶ πόσιν ἀνθρώπων εἰ δὲ πάντα ὅμοια ποιήσει, οὐκ ἔχει τέρεψιν.

<sup>82</sup> Apic., I, xxvii.

## 2. Alimentación y cultura

En este último capítulo, a partir del análisis realizado en la primera y segunda parte de la tesis, y especialmente de lo expuesto en el capítulo titulado “Algunos ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*”, presento, desde un punto de vista antropológico, simbólico y cultural, cómo la comida resulta un factor de identidad que distingue, demarca y cohesiona un determinado grupo humano. Además, me propongo mostrar la trascendencia que cobra el *De re coquinaria*, para la comprensión de la cultura grecorromana de la antigüedad, desde otra perspectiva: la de la alimentación. Para ello, me parece indispensable comenzar haciendo ciertas precisiones.

La búsqueda del alimento surge como la respuesta natural e instintiva al hambre: comer procura satisfacer esa necesidad primaria. Sin embargo, cómo comer lo que comemos, es decir, cómo preparar los alimentos, da lugar a la *cocina*, la cual puede ser entendida como una actividad humana, que encierra un conjunto de técnicas, cuya finalidad es preparar los alimentos.<sup>1</sup> Más aún, se puede decir que el concepto cocina está formado por cuatro componentes: “los alimentos que se seleccionan del medio, la forma de prepararlos, el principio del sabor y las reglas sobre el comer”.<sup>2</sup>

El surgimiento de la cocina está condicionado por dos grandes acontecimientos históricos: el descubrimiento del fuego y el desarrollo de la agricultura. En efecto, el fuego fue el primer gran acontecimiento que revolucionó por completo el esquema

---

<sup>1</sup> Cfr. Montanari, *Il cibo come cultura*, p. 39. Toussaint-Samat (v. 1, p. 16) considera que la cocina es “una preparación razonada de los productos comestibles”. A partir de este momento, ya no emplearé cursivas al escribir el término cocina; a lo largo de estas páginas, lo entenderé tal como lo acabamos de definir.

<sup>2</sup> Cfr. Armelagos, p. 111.

alimentario del hombre y, con ello, transformó al hombre mismo y su relación con el entorno.<sup>3</sup> La apropiación de este elemento hizo posible dar el gran paso de lo crudo a lo cocido, el cual fue determinante para el nacimiento de la cocina.

El otro gran acontecimiento fue el desarrollo de la agricultura. Con la implantación de los primeros cultivos —entre ellos, los más antiguos son los cereales y la vid—<sup>4</sup>, los primitivos grupos humanos dejaron de ser nómadas y se volvieron sedentarios, al no tener que trasladarse de un lugar a otro en búsqueda de comida. Además, con la invención de la agricultura, el ser humano ya no tuvo que conformarse con comer lo que la naturaleza le ofrecía a su alrededor: ahora, él era capaz de elegir qué comer y de “crear” su propio alimento.<sup>5</sup>

Por consiguiente, el florecimiento de la cocina, concebida como la transformación cultural del alimento hallado de manera natural, sólo será posible en el seno de una civilización organizada.<sup>6</sup> De aquí que el concepto de cocina esté íntimamente vinculado al de cultura: más aún, la cocina *es* cultura.

Cada grupo cultural y étnico prepara sus productos comestibles de acuerdo con las características de su medio circundante (flora, fauna, geografía, clima) y con sus propios usos y costumbres (sus tradiciones); pero su cocina también estará influenciada por el grado de avance tecnológico que tenga, por sus creencias y tabús religiosos y, en última instancia, por su manera de concebir el mundo:

Elegir, preparar y comer el alimento son más que sólo hábitos de supervivencia. Estas acciones también funcionan como complejos rituales sociales. Descubrir qué alimentos se comen y bajo qué circunstancias, cómo

---

<sup>3</sup> Cfr. Aguilar Icaza, p. 81.

<sup>4</sup> Cfr. Aguilar Icaza, pp. 81-82.

<sup>5</sup> Cfr. Montanari, *Il cibo come cultura*, p. 5.

<sup>6</sup> Cfr. Toussaint Samat, v. 1. p. 16.

el alimento es usualmente obtenido y preparado, y cómo y con quién se come puede proporcionar valiosa información acerca de una cultura.<sup>7</sup>

Por ende, el estudio de la cocina representa otro punto de vista desde el cual abordar el conocimiento de una cultura,<sup>8</sup> porque es ésta la que determina, a partir de su sistema de valores y de creencias, qué alimentos son “buenos para comer” y cuáles no.

De hecho,

muchas sustancias que los seres humanos no comen son perfectamente comestibles, desde un punto de vista biológico. Lo demuestra el hecho de que algunas sociedades comen y aun encuentran deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menosprecian y aborrecen.<sup>9</sup>

Piénsese, a modo de ejemplo, en el célebre garo romano; en los chapulines o en los escamoles, tan característicos de la gastronomía de ciertas regiones de México; en el gusto por la carne equina, en Francia y en otros países de Europa. O, por el contrario, en las prohibiciones de los pitagóricos respecto al consumo de habas, y en las del budismo, referidas a la carne de vaca; o en las rigurosas leyes dietéticas, contenidas en la *Biblia* y en el *Talmud*, las cuales dan lugar a la cocina *kósher* entre los judíos. En suma, citando otra vez a Harris, “en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más

---

<sup>7</sup> Flint-Hamilton, p. 371: “Choosing, preparing, and eating food are more than just survival habits. These actions also function as complex social rituals. Discovering what foods are eaten and under what circumstances, how food is normally procured and prepared, and how is eaten and with whom can provide valuable information about a culture”.

<sup>8</sup> La Real Academia define cultura como “conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etcétera”, cfr. RAE, s. v. cultura, versión electrónica, 19/02/2009, [http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=cultura](http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=cultura). Sin embargo, en su obra *Primitive Culture*, Edward B. Tylor (1832-1917) acuñó una de las definiciones más aceptadas de cultura, entendida como un conjunto complejo que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, el derecho, las costumbres, y cualesquiera otras producciones y formas de vivir del hombre en sociedad.

<sup>9</sup> Harris, p. 12.

que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria”.<sup>10</sup>

En nuestros días, el análisis de la cocina sin duda está asociado al nombre de Claude Lévi-Strauss,<sup>11</sup> quien desde el estructuralismo, estudió la antropología de la alimentación y propuso el muy conocido *triángulo alimentario*.<sup>12</sup> Éste es un triángulo equilátero, en el cual cada una de sus puntas corresponde a uno de los estados en que se presentan los alimentos: crudo, cocido y podrido. En el vértice superior, situó el alimento crudo, el cual pertenece a la esfera de lo natural, pues no hay mediación alguna entre cómo se obtiene de la naturaleza y cómo lo ingerimos. En cambio, en los vértices que, unidos por una línea, forman la base del triángulo, ubicó a la izquierda lo cocido y a la derecha lo podrido. Uno y otro estado son el resultado de una transformación de lo crudo: en el primer caso, lo cocido, mediante la acción humana; en el segundo, lo podrido, como resultado de una transformación natural del alimento.<sup>13</sup>

No obstante, según dijimos líneas arriba, determinar qué es lo crudo, qué lo cocido —o más bien cómo debe estar cocido— y qué lo podrido depende de la cultura y del sistema de valores ético-estéticos que en ella predominen. Según Flandrin, en la manera en que consumimos los alimentos existe un factor de gusto y otro, más imperioso, de necesidad, centrado en la intención de volver comestibles esos alimentos y de conservarlos así, por el mayor tiempo posible:

---

<sup>10</sup> Harris, p. 12.

<sup>11</sup> Obra fundamental e ineludible son sus cuatro tomos de *Mitológicas*; significativamente, cada uno de los tres primeros lleva un sugerente título relacionado con la comida: *Lo crudo y lo cocido*, *La miel y las cenizas*, y *El origen de las maneras de mesa*.

<sup>12</sup> Lévi-Strauss dedica todo el primer volumen de las *Mitológicas* al análisis de esta oposición entre lo crudo/natural/no elaborado y lo cocido/cultural/elaborado; pero también ofrece una síntesis en *Mitológicas III*, pp. 416-432, donde, además, agrega el binomio antitético asado/hervido.

<sup>13</sup> Cfr. Lévi-Strauss, pp. 416-417.

[...] cocinar, en suma, tiene por función volver los alimentos digestibles y no dañinos, tanto o más que mejorar el gusto, el cual, por otra parte, depende estrechamente de los hábitos alimenticios, fundados sobre las creencias de cada cultura.<sup>14</sup>

Ahora bien, veamos qué información se extrae del *De re coquinaria*, acerca de los modos de cocción de los alimentos y del estado en el que fue habitual consumirlos. En el libro de Apicio, lo crudo se expresa por medio de los adjetivos *crudus*, *recens* o *viridis*: el primero, casi siempre referido a huevos crudos (*ova cruda*);<sup>15</sup> el segundo, asociado a la fruta,<sup>16</sup> donde es clara la connotación de “reciente”, esto es, fresca, aunque con ese mismo sentido también se lee *carnes recentes*<sup>17</sup> o *caseos recentes*;<sup>18</sup> el tercero, *viridis* es el que aparece un mayor número de veces, en más de setenta pasajes del recetario, pero semánticamente es el término menos extendido, porque siempre está referido a las plantas aromáticas y a las verduras que por naturaleza sean de ese color, entre las cuales se cuentan el olivo y su jugo. Esto me hace pensar que, cuando dice “aceite verde” (*oleum viridem*),<sup>19</sup> Apicio alude a su color, pero más aún a las cualidades que denota *viridis*: fresco, reciente, crudo.

---

<sup>14</sup> Flandrin, p. 24: “cuisiner en somme, ont eu pour fonction de rendre les aliments digestes et non nocifs, autant ou plus que d’en améliorer le goût, celui-ci étant d’ailleurs étroitement dépendant des habitudes alimentaires, fondées sur les croyances de chaque culture”.

<sup>15</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 12-14; 17; 27; 28; v, 3; VII, vii, 1; VIII, vii, 1; viii, 9; IX, iv, 2. Sólo lo encontré en una ocasión referido a peces crudos, cfr. IV, ii, 27.

<sup>16</sup> Cfr. Apic., I, xii, 4.i

<sup>17</sup> Cfr. Apic., I, viii, 1; también II, ii, 1: *adipes fasiani recentes*; IV, ii, 13: *echinos recentes* y *echinos recentiores*.

<sup>18</sup> Cfr. Apic., IV, ii, 13.

<sup>19</sup> Cfr. Apic., I, xiv; V, ii, 1-3; iii, 9; IX, x, 2 y 10.

De hecho, el aceite, la leche y la miel —de la cual el mismo Lévi-Strauss dirá que es “lo más-que-crudo”<sup>20</sup>— serán considerados los símbolos por excelencia de lo crudo.

Con respecto a lo cocido, en el recetario apiciano es habitual la práctica culinaria de la doble cocción de los alimentos, sobre todo cuando se trata de carnes y aves: primero, “hierves” (*elixas*) o “haces que hierva” (*facies ut ferveat*), para después asar, freír, hornear o volver a hervir las viandas.

En esta costumbre culinaria de hervir primero y asar después, algunos han querido ver, además de una práctica higiénica, una cierta fobia de los romanos hacia la sangre y las carnes crudas.<sup>21</sup> La mayoría de las veces los platillos de carne (porcina, vacuna e incluso avícola) eran cocinados dos veces, con lo que se empobrecía no sólo el valor nutricional de los alimentos, sino, sobre todo, su sabor; por lo tanto, en la gastronomía romana, también en este sentido —además del precario estado de conservación de los productos, como ya hemos mencionado— se volvía una necesidad, más que un gusto, tanto el abundante uso de condimentos y especias<sup>22</sup> como la frecuentísima adición de salsas para acompañar aves, carnes y pescados.

Al respecto, Varrón afirma que “la naturaleza enseña que primero [la carne] comenzó a consumirse asada; segundo, hervida; tercero, con salsa”,<sup>23</sup> y un poco más

---

<sup>20</sup> Lévi-Strauss, p. 417.

<sup>21</sup> Cfr. Pastor Artigues, p. 10.

<sup>22</sup> Montanari (*Il cibo come cultura*, p. 45) considera que el uso, y abuso, de las especias corresponde a una cocina destinada a las clases altas, dados los elevados precios que alcanzaban estos productos; por lo tanto, cualquier alimento, una vez condimentado con abundantes especias, se volvía digno de servirse en las mesas señoriales.

<sup>23</sup> Varr., *L. L.*, 5, 22, 109: *Hanc primo assam, secundo elixam, tertio e iure uti coepisse natura docet.*

adelante dice que la expresión latina, *ex iure*, “con o en una salsa”, se explica por “el hecho de que con el condimento se vuelve (*sc.* la carne) más agradable”.<sup>24</sup>

Ciertamente, el uso generalizado de salsas (*iura*) constituye otro aspecto muy característico de la manifestación de lo cocido en la gastronomía romana. De hecho, en *De re coquinaria* hay libros enteros dedicados a ellas, como el IX y el X; además muchas recetas, contenidas en los demás libros, en realidad sólo se tratan de la salsa que acompañará al alimento central de la preparación, el cual únicamente aparece mencionado en el título, según ya hemos señalado en páginas precedentes.

A fin de ejemplificar el procedimiento de la doble cocción, al que me refería unas líneas arriba, citaré un par de recetas extraídas del libro sexto, dedicado a las aves: para la grulla o el pato dice Apicio que “en una olla, [lo] hervirás con agua, sal y eneldo, a media cocción”,<sup>25</sup> y para cocinar el flamenco “añadirás agua, sal, eneldo y un poco de vinagre”.<sup>26</sup> No obstante, en el libro octavo, referido a las carnes obtenidas de la caza, encontramos esta receta titulada “Cabrito o cordero crudo”, *HAEDVVS SIVE AGNVS CRVDVVS*:

Oleo, piper fricabis et asparges foris salem purum multo cum coriandri semen. In furnum mittis, assatum inferes.<sup>27</sup>

Con aceite, frotarás pimienta, rociarás por fuera sal pura en abundancia con semilla de cilantro. Metes al horno: una vez asado, lo sirves.

A primera vista, si atendemos sólo al encabezado, podríamos pensar que se trata de una receta para preparar carne cruda, lo cual sería bastante inusual en la gastronomía

<sup>24</sup> Varr., *L. L.*, 5, 22, 109: *ex iure, quod iucundum magis conditione.*

<sup>25</sup> Apic., VI, ii, 3: *in olla elixabis cum aqua, sale et aneto dimidia coctura.*

<sup>26</sup> Apic., VI, vi, 1: *adicies aquam, salem, anetum et aceti modicum.*

<sup>27</sup> Apic., VIII, vi, 8.



romana. Sin embargo, la frase conclusiva de la receta es contundente y no deja lugar a dudas acerca del proceso de cocción: “metes al horno: una vez asado, lo sirves”. Por consiguiente, el adjetivo *crudus* probablemente corresponda a *recens*, con lo cual el título más bien anunciaría una receta para preparar cordero o cabrito fresco, es decir, reciente, cuya carne aún no ha sido sometida a ningún procedimiento de conservación.

Otra peculiaridad de “lo cocido” en el *De re coquinaria* es el gusto por la mezcla de sabores, sobre todo la combinación de lo dulce y lo salado.<sup>28</sup> De hecho, se podría decir que la cocina de Apicio resulta una cocina sintética y no analítica, que integra y no que disgrega: los antiguos romanos basaron su cocina “sobre la idea del artificio y de la mezcla de los sabores”,<sup>29</sup> dice Montanari. A su juicio, la separación entre lo dulce y lo salado es más propia de la época moderna que de la antigüedad:

la cocina actual [...] tiene un carácter predominantemente *analítico*, esto es, tiende a distinguir los sabores —dulce, salado, amargo, agrio, picante— reservando para cada uno de ellos un espacio autónomo, sea en cada uno de los platos, sea en el orden de la comida.<sup>30</sup>

Precisamente por ello, en el libro apiciano resulta habitual encontrar recetas para preparar un entremés de pérsicos<sup>31</sup> o un budín de membrillos<sup>32</sup> o uno de peras, donde con gusto conviven las frutas, la miel, el garo, el aceite y la pimienta:

---

<sup>28</sup> Cfr. Montanari, *Il cibo come cultura*, p. 76.

<sup>29</sup> Montanari, *Il cibo come cultura*, p. 75: “sulla’idea dell’artificio e sulla mescolanza dei sapori”.

<sup>30</sup> Montanari, *Il cibo come cultura*, p. 75: “la cucina odierna [...] ha un carattere prevalentemente *analitico*, tende cioè a distinguere i sapori —dolce, salato, amaro, agro, piccante— riservando a ciascuno di essi uno spazio autonomo, sia nelle singole vivande, sia nell’ordine del pasto”. Un punto de vista semejante se encuentra en Toussaint-Samat, v. 1, p. 38.

<sup>31</sup> Apic., IV, iii, 6; v, 4.

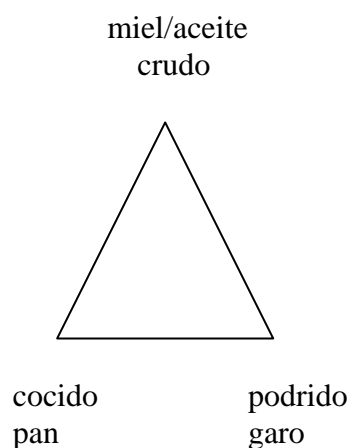
<sup>32</sup> Apic., IV, ii, 37.

PATINA DE PIRIS: Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ouis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.<sup>33</sup>

BUDÍN DE PERAS: después de hervir las peras y quitarles el centro, las mueles con pimienta, comino, miel, vino paso, garo, un poco de aceite. Habiendo agregado los huevos, harás el budín, rocías por encima pimienta y sirves.

Hablemos ahora de “lo podrido”. Quizá éste sea el punto donde se advierte con mayor claridad cómo la cultura determina cuándo considerar que un alimento está echado a perder o si, incluso echado a perder, es válido y socialmente aprobado comerlo. Indudablemente, el caso ejemplar de la culinaria romana es el garo. Si bien, como ya mencionamos, los mismos romanos reconocían en esta salsa un factor de podredumbre, éste no sólo era culturalmente aceptado, sino incluso, muy apreciado.

Así pues, a partir de la lectura del *De re coquinaria*, el triángulo alimentario lévi-straussiano podría completarse de la siguiente manera:



<sup>33</sup> Apic., IV, ii, 35.

En este esquema he situado el pan, como la representación por antonomasia de lo cocido y, como tal, siguiendo a Lévi-Strauss, metonimia de la civilización y de la cultura; más aún, el pan ha sido considerado el “alimento-símbolo” de la alimentación griega y romana de la antigüedad, según veremos unas líneas más adelante.<sup>34</sup>

Otro caso más de cómo la cultura define las nociones de lo cocido y lo podrido es el del vino. En el proceso de elaboración del vino, el azúcar del mosto se transforma en alcohol gracias a la acción de las levaduras; sin embargo, esta fermentación —y, sobre todo, los productos que de ella resultan: el vino y el vinagre— es valorada de manera positiva. De hecho,

el vino permanecerá en todo caso como uno de los signos mayores de la civilización, una marca distintiva del hombre civilizado que no solamente ha sabido inventar esta bebida mágica, sino que además ha elaborado formas de autocontrol y de “buen uso”.<sup>35</sup>

Ahora bien, así como la cultura determina las diferencias entre lo cocido y lo podrido, también confiere a algunos de sus alimentos un significado simbólico que trasciende el valor material, estrictamente alimentario, de la comida. Así sucedió con el aceite, el pan y el vino, llamados en su conjunto *tríada mediterránea de la alimentación*, que constituyeron, y que aún en nuestros días constituyen, un factor de identidad para las civilizaciones asentadas en la cuenca del Mediterráneo.

Esta tríada se volvió la representación simbólica de una dieta —entendida como un modelo alimentario, pero también como un régimen de vida— basada en la idea de frugalidad y en el vegetarianismo. Aceite, pan y vino constituyen el arquetipo “de una

---

<sup>34</sup> Cfr. Montanari, s. v. Flandrin, p. 107.

<sup>35</sup> Montanari, s. v. Flandrin, p. 105: “le vin restera toutefois un des signes majeurs de la ‘civilisation’, une marque distinctive de l’homme civilisé qui non seulement a su inventer cette boisson magique, mais a élaboré en outre des formes d’auto-contrôle et de ‘bon usage’”.

vida simple, de una pobreza digna, hecha del trabajo duro y de las satisfacciones ingenuas”.<sup>36</sup>

En efecto, para los romanos, éste fue el ideal de vida al que siempre aspiraron; incluso en época imperial, añoraban con nostalgia la vida sencilla de los mayores. La literatura latina nos ha dejado abundantes testimonios de ello en las obras de autores tan conocidos como Virgilio, Horacio, Marcial, Juvenal o Séneca, por mencionar algunos. Sin embargo, en este elogio a la vida sencilla, también hay que ver la condena, con hondas implicaciones políticas sin duda, al lujo fastuoso y decadente propio de pueblos orientales, como los persas. De hecho, aceite, pan y vino no sólo demarcan la identidad romana, sino que, además, establecen claramente la oposición ideológica entre el Oriente y el Occidente.

Asimismo, el consumo del vino y del olivo también marcó la distinción entre romanos y bárbaros, quienes se caracterizaron, en cambio, no sólo por beber cerveza, y otras bebidas alcohólicas elaboradas a base de granos,<sup>37</sup> sino además por utilizar manteca. Los mismos romanos consideraron que el uso de la manteca, tenida por un comestible suntuosísimo,<sup>38</sup> constituyó una característica propia de las costumbres alimenticias de los bárbaros:

Me admiro –dice Plinio– de que los pueblos bárbaros, que viven gracias a la leche, hayan ignorado y despreciado durante tantos siglos la virtud del queso; por el contrario, ellos condensan la leche en una agradable, amarga y grasosa manteca. Ésta es espuma de leche, más compacta y espesa que lo que se llama suero; dado que no pasan por alto que en ella está el vigor del

---

<sup>36</sup> Montanari, s. v. Flandrin, p. 108: “d’une vie simple, d’une pauvreté digne faite de dur travail et des satisfactions naïves”.

<sup>37</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 22, 82, 164: *ex iisdem [sc. frugibus] fiunt et potus, zythum in Aegypto, caelia et cerea in Hispania, cervesia et plura genera in Gallia aliisque provinciis* (“a partir de estos mismos cereales también se hacen bebidas: *zythum*, en Egipto; *caelia* y *cerea*, en Hispania; cerveza y otras clases, en Galia y en otras provincias”).

<sup>38</sup> Cfr. Plin., *H. N.*, 28, 35, 133: *e lacte fit et butyrum, barbararum gentium lautissimus cibus* (“a partir de la leche se hace la manteca, un alimento suntuosísimo de las gentes bárbaras”).

aceite, así es usada para untar, tanto por todos los bárbaros como por nuestros niños.<sup>39</sup>

Si bien, en la cita anterior, Plinio menciona que los romanos también emplearon la manteca, específicamente para la alimentación de los niños, su uso fue muy limitado; cabe recordar que en *De re coquinaria* hay una única mención del término *adipes*.

De hecho, los confines geográficos del área mediterránea correspondieron a los que trazaron las plantaciones de olivares, pues su crecimiento requiere de ciertas condiciones geográficas y climáticas que sólo ofrecía la cuenca del Mediterráneo. Ya los autores antiguos, como Teofrasto, fueron conscientes de ello, y afirmaban que el olivo sólo nace en tierras que no disten más de sesenta kilómetros del mar,<sup>40</sup> y que, además, exige un clima templado durante todo el año para poder florecer.<sup>41</sup>

Por su parte, el trigo y el pan desde siempre han estado asociados con el mundo mediterráneo, en contraposición al arroz, cereal distintivo de oriente, y al maíz, cuyo culto y cultivo constituye uno de los factores que define la región conocida como Mesoamérica,<sup>42</sup> complejo cultural de una enorme multiplicidad étnica y lingüística.

El pan constituye no sólo un identificador cultural, sino un símbolo de civilización; más aún, se volvió un rasgo distintivo de la propia naturaleza humana. En ese sentido, Homero reconoció este valor “humanizador” del pan, cuando nombró a los hombres, σιτόφαγοι, esto es, “comedores de pan”, epíteto referido precisamente a la

<sup>39</sup> Plin., *H. N.*, 11, 96, 239: *mirum barbaras gentes quae lacte vivant ignorare aut spernere tot saeculis casei dotem, densantes id alioqui in acoem iucundum et pingue butyrum. Spuma id est lactis concretior lentiorque quam quod serum vocatur; non omittendum in eo olei vim esse et barbaros omnes infantesque nostros ita ungui.*

<sup>40</sup> Apud Plin., *H. N.*, 15, 1, 1: *oleam Theophrastus [...] negavit nisi intra XXXX [milia] passuum ab mari nasci* (“Teofrasto afirmó que el olivo no nace más allá de 40 mil pasos del mar”).

<sup>41</sup> Al respecto, Plinio el Joven escribía en una de sus cartas (*Ep.*, 5, 6, 4) que al pie de los Apeninos “el clima en invierno es frío y gélido; esto impide por completo que haya mirtos, olivos y algunos otros (*sc.* árboles) que sólo se aclimatan en una continua tibieza” (*Caelum est hieme frigidum et gelidum; myrtos oleas quaeque alia assiduo tepore laetantur, aspernatur ac respuit*).

<sup>42</sup> Según la conocida definición de Paul Kirchhoff.

condición humana, en oposición a la del cíclope, “un prodigio monstruoso que no parecía un hombre que vive de pan”,<sup>43</sup> es decir, que no parecía humano. Como también parece casi imposible pensar en el imperio romano, sin recordar la célebre frase de Juvenal: *panem et circenses*,<sup>44</sup> “pan y circo”, referida no sólo a las prácticas habituales de los emperadores de aquellos tiempos de repartir paneras con comida entre los espectadores a los juegos,<sup>45</sup> sino a la metonimia, hoy de valor universal, para significar el alimento, en general, y el espectáculo público.

¡Y qué decir acerca del vino!, este elemento de la tríada, sin duda, constituye la “base material y simbólica de la civilización de la cuenca mediterránea”,<sup>46</sup> y su importancia civilizadora resulta insoslayable. Sin el vino, no sería posible entender una de las instituciones culturales más significativas y trascendentes del mundo grecorromano: el *symposium*, es decir, precisamente el momento de beber juntos, mientras se discuten temas de filosofía o de política, se recitan poemas, y se disfruta de danzas y música. El consumo del vino durante el banquete nunca constituyó un fin en sí mismo, sino una herramienta para abrir la mente, vencer la timidez, animar el ingenio y mover a la conversación. Ya lo decía sabia y bellamente Homero: “el vino [...], / ese loco que impulsa a cantar inclusive al muy sabio, / y a reír muellemente, y hace que uno a bailar se levante / y profiera alguna palabra que, cierto, mejor no decirlo”.<sup>47</sup>

<sup>43</sup> Cfr. *Od.*, 9, 190-191: καὶ γὰρ θαῦμ' ἐτέτυκτο πελώριον, οὐδὲ ἐφίκει / ἀνδρὶ γε σιτοφάγῳ; cfr. *Hdt.*, 4, 109: Γελωνοὶ δὲ γῆς τε ἐργάται καὶ σιτοφάγοι (“los gelonos son trabajadores de la tierra y comedores de pan”).

<sup>44</sup> *Juv.*, *S.*, 10, 81.

<sup>45</sup> Cfr. *Suet.*, *Calig.*, 18, 2, 3: *sparsit et missilia uariarum rerum et panaria cum obsonio uiritim diuisit* (“arrojó regalos de varias clases y distribuyó paneras con alimento a cada hombre”).

<sup>46</sup> L. Jacinto García, p. 122.

<sup>47</sup> *Od.*, 14, 463-466: οἶνος γὰρ ἀνώγει, / ἠλεός, ὅς τ' ἐφέηκε πολύφρονά περ μάλ' ἀεῖσαι / καὶ θ' ἀπαλὸν γελάσαι καὶ τ' ὀρχήσασθαι ἀνήκε, / καὶ τι ἔπος προέηκεν, ὃ πέρ τ' ἄρρητον ἄμεινον (trad. Pedro Tapia Zúñiga).

Más aún, aceite, pan y vino alcanzaron su más elevada significación al convertirse en símbolos sagrados. Esta trinidad alimentaria deviene el eje simbólico y religioso de las creencias de los pueblos mediterráneos; muy en especial para judíos y cristianos, pero también para griegos y romanos, estos tres elementos tuvieron hondas implicaciones alegóricas.

Ahora bien, en el ámbito de la gastronomía, la lectura del *De re coquinaria* indudablemente refleja el papel que estos elementos tuvieron en la cocina romana. En *La cocina* de Apicio, de los tres elementos, el vino es —en su forma pura; mezclado con miel o con agua; cocido y condimentado con especias— el ingrediente que numéricamente alcanza mayor representación en el recetario. En efecto, además de ser la bebida por antonomasia para acompañar la cena, el vino sirvió para aderezar y guisar alimentos; para ligar salsas y diversos platillos, para dar color a las preparaciones; para endulzar y para conservar alimentos, y también para preparar remedios.

Siguiendo al néctar de la uva, está el aceite. Aliño por excelencia de casi todos los platillos, fue empleado como líquido de cocción y como ingrediente fundamental, junto con la miel, de las célebres salsas apicianas, pero también intervino en la confección de postres y dulces. Más aún, a juicio de Montanari, el uso del aceite para untar y para cocinar fue una aportación exclusiva del libro de cocina atribuido a Apicio.<sup>48</sup>

El pan, en cambio, resulta el elemento con menor participación en *De re coquinaria*, lo cual puede explicarse por al menos dos razones: primero, dada la sencillez proverbial del pan, tal vez el autor-compiler habría considerado innecesario incluir recetas que enseñaran cómo elaborarlo, ya que seguramente su factura habría sido bien conocida; segundo, entre los romanos era el *pistor*, esto es, el panadero, quien

---

<sup>48</sup> Cfr. Montanari, *El hambre y la abundancia*, p. 18.

estaba encargado de confeccionar panes dulces y salados —además de que con frecuencia él mismo los vendía—<sup>49</sup>, y no el *coquus*, el cocinero, quien es el autor pero probablemente también el destinatario de la obra apiciana.

Ciertamente, aceite, pan y vino fueron elementos fundamentales en la alimentación de griegos y romanos de la antigüedad; constituyeron el eje de su cocina, pero, además, representaron un factor de cohesión —incluso más que la lengua o que las instituciones políticas— y un emblema de identidad para estos pueblos mediterráneos.

En suma, leyendo el *De re coquinaria* se confirma, una vez más, la veracidad del tan célebre aforismo acuñado por el gastrónomo francés Brillat-Savarin: “Dime qué comes; te diré aquello que tú eres”<sup>50</sup>. Esta frase, en su concisión, encierra una gran verdad: la comida es un factor que determina la identidad del individuo, pero también de todo el grupo social al que pertenece.

---

<sup>49</sup> Cfr. Mart., 14, 223, 1: *iam vendit pueris ientacula [i. e., adipata] pistor*, “el panadero ya vende desayunos [esto es, mantecadas] a los niños”.

<sup>50</sup> Brillat-Savarin, p. IX: “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es”.



### 3. Consideraciones finales

Según ya lo señalamos, el *De re coquinaria* constituye el único testimonio escrito que, en materia estrictamente culinaria y conservado de manera casi íntegra, nos ha llegado de la antigüedad grecorromana.<sup>1</sup> No obstante, existen otras obras que también nos hablan de gastronomía —*El banquete de los sabios* de Ateneo o *Las cuestiones convivales* de Plutarco; las cartas de Cicerón o las de Plinio el Joven; la lírica de Horacio, las sátiras de Juvenal o los epigramas de Marcial— y que asimismo resultan fuentes indiscutibles para conocer los hábitos alimenticios de los antiguos griegos y romanos.

Sin embargo, estos textos no dejan de ser testimonios que fueron concebidos desde la óptica de la ficción literaria o del diálogo filosófico o de la narración histórica, no desde la de la cocina. Mención aparte merecen los escritos de carácter técnico-científico, como los manuales de los agrónomos latinos, Catón, Varrón, Columela y, posteriormente, Paladio, o los tratados médicos de Hipócrates, Celso y Galeno.

El *De re coquinaria* conservó a través de los siglos y dio a conocer para la posteridad la τέχνη o el *ars culinaria* de los antiguos griegos y romanos. La naturaleza misma de la obra —resultado de la compilación de recetas de autores distintos, de épocas diversas—, por un lado, y la estrecha e indisoluble vinculación entre alimentación y salud, como parte de la dietética, por el otro, son factores que hacen del *De re coquinaria* un libro vario y diverso. Ciertamente, recoge recetas sofisticadas de

---

<sup>1</sup> Después del *De re coquinaria*, habrá que esperar hasta el siglo XIII para que la literatura europea vuelva a contar con libros de cocina, “género del que se había perdido el rastro desde el manual tardo romano atribuido Apicio” (Montanari, *El hambre y la abundancia*, p. 65, trad. española de Juan Vivanco). Aquí cabe señalar la existencia de la epístola de Antimo (s. V o VI d. C.), *De observatione ciborum*, aunque más que un libro de cocina resulta un brevísimo manual de dietética.

platos que con frecuencia se ofrecieron en las cenas más lujosas, pero también recetas sencillas de cuño popular e incluso algunas de contenido médico. Estas dos últimas clases de prescripciones incluyen los ingredientes básicos de la alimentación romana tradicional: el trigo, la cebada y la harina obtenida de éstos y otros cereales; las habas y las lentejas, el aceite y el vino, por ejemplo. Estos productos constituyeron el sustento primordial de los antiguos romanos, pueblo originalmente agricultor, cuyos hábitos alimenticios fueron definidos por la sencillez y la frugalidad, según ya mencionamos.

En su heterogeneidad, el *De re coquinaria* también permite apreciar la variedad de estilos que, sin duda, coexistieron en la creación de textos culinarios. Si aceptamos que detrás de cada receta que nos ha conservado el *De re coquinaria* subyace, de manera más o menos velada, una referencia a la tradición griega y latina que en materia gastronómica lo precedió, es factible pensar, entonces, que el influjo de dicha tradición se refleje no sólo en el contenido de la obra o en los tecnicismos empleados, sino, también, en la redacción de las recetas, seguramente característica de la literatura culinaria preexistente.

Sin embargo, la trascendencia del *De re coquinaria* sobrepasa el ámbito de la cocina, pues va más allá de ella: esta obra nos permite conocer el saber práctico que tuvieron los antiguos griegos y romanos en materia no sólo gastronómica, sino también dietética, pero, además, nos invita a profundizar en el estudio de la civilización grecorromana de la antigüedad, desde otra perspectiva.

Con base en todo esto, me parece que el *De re coquinaria* resulta mucho más que únicamente un recetario. En mi opinión, se podría decir que el *De re coquinaria* constituye la primera pequeña gran enciclopedia de la alimentación mediterránea; una obra compleja, que, como tal, muestra múltiples facetas, que la hacen susceptible de ser abordada desde muy diversos puntos de vista y disciplinas: la filología, la historiografía antigua, la

lingüística, la teoría literaria y, desde luego, la gastronomía, la dietética y la alimentación, por citar algunas.

El *De re coquinaria* obviamente nos habla de cocina, de ingredientes y de procedimientos, pero, además, en tanto un producto cultural, también nos habla de la sociedad que lo produjo, del gusto dominante, de los usos y costumbres, de las tradiciones. Nos habla, en última instancia, de una manera de ver el mundo.

Ya decía Brillat-Savarin que la gastronomía “administra a los hombres y las cosas, para llevar de un país a otro lo que merece ser conocido; y hace que un festín sabiamente ordenado sea como un resumen del mundo, en el que cada parte figura en virtud de su representante”.<sup>2</sup> En efecto, a mi parecer, en el *De re coquinaria* puede advertirse la representación material de todo un mundo, el de las culturas griega y romana de la antigüedad, y la puerta de entrada a ese mundo está en la cocina, porque, sin duda, se puede afirmar que “la cocina es el símbolo de la civilización y de la cultura”.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> Brillat-Savarin, p 41 (trad. española de J. Oñaz de Ursua).

<sup>3</sup> Montanari, *Il cibo come cultura*, p. 51: “la cucina è il simbolo della civiltà e della cultura”.

## Anexo A

### Equivalencia de monedas, pesos y medidas<sup>1</sup>

#### 1. Monedas

<i>As libralis</i> o <i>as</i>	=	unidad monetaria equivalente a una libra de cobre		
<i>Denarius</i>	=	10 <i>asses</i>	=	<i>drachma</i> ateniense
<i>Sestertius</i>	=	2 ½ <i>asses</i> <sup>2</sup>	=	¼ <i>denarii</i>
<i>Aureus</i>	=	25 <i>denarii</i>	=	100 <i>sestertii</i>

#### 2. Pesos

<i>Libra</i> o <i>as</i> o <i>pondus</i>	=	12 <i>unciae</i>	=	327 g <sup>3</sup>
<i>Semis</i>	=	½ <i>libra</i> (6 <i>unciae</i> )	=	163.5 g
<i>Triens</i>	=	⅓ <i>libra</i> (4 <i>unciae</i> )	=	109 g
<i>Quadrans</i>	=	¼ <i>libra</i> (3 <i>unciae</i> )	=	82 g
<i>Sextans</i>	=	⅙ <i>libra</i> (2 <i>unciae</i> )	=	54.5 g
<i>Uncia</i>	=	⅓ <i>libra</i>	=	27.25 g
<i>Semuncia</i>	=	½ <i>uncia</i> (⅓ <i>libra</i> )	=	13.6 g
<i>Drachma</i>	=	⅓ <i>uncia</i>	=	3.4 g
<i>Scripulum</i> o <i>scrupulum</i>	=	⅓ <i>uncia</i>	=	1.1 g

---

<sup>1</sup> Para redactar este anexo me he basado en André, *Apicius*, p. 217; Cayrou, p. 220; Dosi y Schnell, *Le abitudini alimentari...*, p. 121; Guillén, *Gramática*, pp. 425-427.

<sup>2</sup> De aquí que la abreviatura habitual sea I-I S, esto es, *unus, unus, semis as*.

<sup>3</sup> Una libra actual equivale a 16 onzas (1 onza = 28.35 g), esto es, poco menos de medio kilo (453.6 g).

### 3. Medidas de capacidad

#### 3. 1. Líquidos

<i>Ciatus</i> o <i>Cyathus</i>	= $\frac{1}{12}$ <i>sextarius</i>	0.045 L
<i>Acetabulum</i>	= $\frac{1}{8}$ <i>sextarius</i>	0.068 L
<i>Hemina</i>	= $\frac{1}{2}$ <i>sextarius</i>	0.27 L
<i>Sextarius</i>	= $\frac{1}{48}$ <i>amphora</i>	0.55 L
<i>Congius</i>	= 6 <i>sextarii</i> ( $\frac{1}{8}$ <i>amphora</i> )	3.30 L
<i>Urna</i>	= 24 <i>sextarii</i> ( $\frac{1}{2}$ <i>amphora</i> )	13.2 L
<i>Amphora</i> o <i>Quadrantal</i>	= 48 <i>sextarii</i>	26.4 L
<i>Culleus</i>	= 20 <i>amphorae</i>	528 L
<i>Calix</i>	un vaso	
<i>Cochleare</i>	una cucharada	

#### 3. 2. Áridos

<i>Hemina</i>	= $\frac{1}{32}$ <i>modius</i>	0.27 L
<i>Sextarius</i>	= $\frac{1}{16}$ <i>modius</i>	0.55 L
<i>Semimodius</i>	= $\frac{1}{2}$ <i>modius</i> (8 <i>sextarii</i> )	4.4 L
<i>Modius</i>	= 16 <i>sextarii</i> (32 <i>heminae</i> )	8.8 L

## Anexo B

### Concordancia de recetas\*

#### LIBRO I

<i>CGSG</i> <sup>1</sup>	<i>FR</i> <sup>2</sup>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
1.1	I	I	I
1.2	I.2	II	2
1.3	II	III	3
1.4	III.1	IV.1	4
—	III.2	IV.2	5
1.5	IV	V	6
1.6	V	VI	7
1.7	VI	VII	8
1.8	VII	VIII	9
1.9	VII.2	IX	10
1.10	VIII	X	11
1.11	IX.1	XI	12
1.12	IX.2	XII	13
1.13	X	XIII	14
1.14	XI.1	XIV	15
1.15	XI.2	XV	16
1.16	XI.3	XVI	17
1.17	XII.1	XVII	18
1.18	XII.2	XVIII	19
1.19	XII.3	XIX	20
1.20	XII.4	XX	21
1.21	XII.5	XXI	22
1.22	XII.6	XXII	23
1.23	XII.7	XXIII	24
1.24	XII.8	XXIV.1	25

---

\* Tomado de la edición de Grocock y Grainger, “5. Concordance of recipes with earlier editions”, pp. 389-403.

<sup>1</sup> *CGSG*: Chistopher Grocock y Sally Grainger.

<sup>2</sup> *FR*: Barbara Flower y Elisabeth Rosenbaum.

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
—	XI.9	XXIV.2	26
1.25	XII.10	XXV	27
1.26	XII.11	XXVI	28
1.27	XIII	XXVII	29
1.28	XIV	XXVIII	30
1.29	XV.1	XXIX	31
—	XV.2	XXIX.1	32
1.30	XVI.1	XXX.1	33
—	XVI.2	XXX.2	34
1.31	XVII.1	XXXI.1	35
—	XVII.2	XXXI.2	36
1.32	XVIII	XXXII	37
1.33	XIX	XXXIII	38
1.34	XX	XXXIV.1	39
—	XX.2	XXXIV.2	40
1.35	XXI	XXXV	41

## LIBRO II

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
2.1.1	I.1	I.1	42
2.1.2	I.2	I.2	43
2.1.3	I.3	I.3	44
2.1.4	I.4	I.4	45
2.1.5	I.5	I.5	46
2.1.6	I.6	I.6	47
2.1.7	I.7	I.7	48
2.2.1	II.1	II.1	49
2.2.2	II.2	II.2	50
2.2.3	II.3	II.3	51
2.2.4	II.4	II.4	52
2.2.5	II.5	II.5	53
2.2.6	II.6	II.6	54
2.2.7	II.7	II.7	55
2.2.8	II.8	II.8	56
2.2.9	II.9	II.9	57
2.2.10	II.10	II.10	58
2.3.1	II.11	II.11	59
2.3.2	III.2	III.2	60
2.4	IV	IV	61
2.5.1	V.1	V.1	62
2.5.2	V.2	V.2	63
2.5.3	V.3	V.3	64
2.5.4	V.4	V.4	65

LIBRO III

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
3.1	I	I	66
3.2.1	II.1	II.1	67
—	II.2	II.2	68
3.2.2	II.3	II.3	69
3.2.3	II.4	II.4	70
3.2.4	II.5	II.5	71
3.3	III	III	72
3.4.1	IV.1	IV.1	73
3.4.2	IV.2	IV.2	74
3.4.3	IV.3	IV.3	75
3.4.4	IV.4	IV.4	76
3.4.5	IV.5	IV.5	77
3.4.6	IV.6	IV.6	78
3.4.7	IV.7	IV.7	79
3.4.8	IV.8	IV.8	80
3.5	V	V	81
3.6.1	VI.1	VI.1	82
3.6.2	VI.2	VI.2	83
3.6.3	VI.3	VI.3	84
3.7	VII	VII	85
3.8	VIII	VIII	86
3.9.1	IX.1	IX.1	87
(3.9.1a)	a	—	—
	b		
	c		
3.9.2	IX.2	IX.2	88
3.9.3	IX.3	IX.3	89
3.9.4	IX.4	IX.4	90
3.9.4	IX.5	IX.5	91
3.9.6	IX.6	IX.6	92
3.10.1	X.1	X.1	93
3.10.2	X.2	X.2	94
3.10.3	X.3	X.3	95
3.10.4	X.4	X.4	96
3.11.1	XI.1	XI.1	97
3.11.2	XI.2	XI.2	98
3.12	XII	XII	99
3.13.1	XIII.1	XIII.1	100
3.13.2	XIII.2	XIII.2	101
3.14	XIV	XIV	102
3.15.1	XV.1	XV.1	103
3.15.2	XV.2	XV.2	104
3.15.3	XV.3	XV.3	105
3.15.4	—	XV.4	116
3.16	XVI	XVI	107
3.17	XVII	XVII	108



<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
3.18.1	XVIII.1a	XVIII.1	109
—	XVIII.1b	XVIII.2	110
3.18.2	XVIII.2	XVIII.3	111
3.19.1	XIX.1	XIX.1	112
3.19.2	XIX.2	XIX.2	113
3.19.3	XIX.3	XIX.3	114
3.20.1	XX.1	XX.1	115
3.20.2	XX.2	XX.2	116
3.20.3	XX.3	XX.3	117
3.20.4	XX.4	XX.4	118
3.20.5	XX.5	XX.5	119
3.20.6	XX.6	XX.6	120
3.20.7	XX.7	XX.7	121
3.21.1	XXI.1	XXI.1	122
3.21.2	XXI.2	XXI.2	123
3.21.3	XXI.3	XXI.3	124

#### LIBRO IV

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
4.1.1	I.1	I.1	125
4.1.2	I.2	I.2	126
4.1.3	I.3	I.3	127
4.2.1	II.1	II.1	128
4.2.2	II.2	II.2	129
4.2.3	II.3	II.3	130
4.2.4	II.4	II.4	131
4.2.5	II.5	II.5	132
4.2.6	II.6	II.6	133
4.2.7	II.7	II.7	134
4.2.8	II.8	II.8	135
4.2.9	II.9	II.9	136
4.2.10	II.10	II.10	137
4.2.11	II.11	II.11	138
4.2.12	II.12	II.12	139
4.2.13	II.13	II.13	140
4.2.14	II.14	II.14	141
4.2.15	II.15	II.15	142
4.2.16	II.16	II.16	143
4.2.17	II.17	II.17	144
4.2.18	II.18	II.18	145
4.2.19	II.19	II.19	146
4.2.20	II.20	II.20	147
4.2.21	II.21	II.21	148
4.2.22	II.22	II.22	149
4.2.23	II.23	II.23	150

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
4.2.24	II.24	II.24	151
4.2.25	II.25	II.25	152
4.2.26	II.26	II.26	153
4.2.27	II.27	II.27	154
4.2.28	II.28	II.28	155
4.2.29	II.29	II.29	156
4.2.30	II.30	II.30	157
4.2.31	II.31	II.31	158
4.2.32	II.32	II.32	159
4.2.33	II.33	II.33	160
4.2.34	II.34	II.34	161
4.2.35	II.35	II.35	162
4.2.36	II.36	II.36	163
4.2.37	II.37	II.37	164
4.3.1	III.1	II.1	165
4.3.2	III.2	III.2	166
4.3.3	III.3	III.3	167
4.3.4	III.4	III.4	168
4.3.5	III.5	III.5	169
4.3.6	III.6	III.6	170
4.3.7a	III.7a	III.7	171
4.3.7b	III.7b	—	—
4.3.8	III.8	III.8	172
4.4.1	IV.1	IV.1	173
4.4.2	IV.2	IV.2	174
4.5.1	V.1	V.1	175
4.5.2	V.2	V.2	176
4.5.3	V.3	V.3	177
4.5.4	V.4	V.4	178

## LIBRO V

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
5.1.1	I.1	I.1	179
5.1.2	I.2	I.2	180
5.1.3	I.3	I.3	181
5.1.4	I.4	I.4	182
5.2.1	II.1	II.1	183
5.2.2	II.2	II.2	184
5.2.3	II.3	II.3	185
5.3.1	III.1	III.1	186
5.3.2	III.2	III.2	187
5.3.3	III.3	III.3	188
5.3.4	III.4	III.4	189
5.3.5	III.5	III.5	190
5.3.6	III.6	III.6	191

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
5.3.7	III.7	III.7	192
5.3.8	III.8	III.8	193
5.3.9	III.9	III.9	194
5.4.1	IV.1	IV.1	195
5.4.2	IV.2	IV.2	196
5.4.3	IV.3	IV.3	197
5.4.4	IV.4	IV.4	198
5.4.5	IV.5	IV.5	199
5.4.6	IV.6	IV.6	200
5.5.1	V.1	V.1	201
5.5.2	V.2	V.2	202
5.6.1	VI.1	VI.1	203
5.6.2	VI.2	VI.2	204
5.6.3	VI.3	VI.3	205
5.6.4	VI.4	VI.4	206
5.7	VII	VII	207
5.8.1	VIII.1	VIII.1	208
5.8.2	VIII.2	VIII.2	209

a  
b  
c

## LIBRO VI

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
6.1.1	I.1	I.1	210
6.1.2	I.2	I.2	211
6.2.1	II.1	II.1	212
6.2.2	II.2	II.2	213
6.2.3	II.3	II.3	214
6.2.4	II.4	II.4	215
6.2.5	II.5	II.5	216
6.2.6	II.6	II.6	217
6.2.7	III.1	III.1	218
6.2.8	III.2	III.2	219
6.2.9	III.3	III.3	220
6.2.10	IV.1	IV.1	221
6.2.11	IV.2	IV.2	222
6.2.12	IV.3	IV.3	223
6.2.13	IV.4	IV.4	224
6.2.14	V.1	V.1	225
6.2.15	V.2	V.2	226
6.2.16	V.3	V.3	227
6.2.17	V.4	V.4	228
6.2.18	V.5	V.5	229
6.2.19	V.6	V.6	230

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
6.2.20	V.7	V.7	231
6.2.21	VI.1	VI.1	232
6.2.22	VI.2	VI.2	233
6.2.23	VII	VI.3	234
6.7	VIII	VII	235
6.8.1	IX.1a	VIII.1	236
6.8.2	IX.1b	—	237
6.8.3	IX.2	VIII.2	238
6.8.4	IX.3	VIII.3	239
6.8.5	IX.4	VIII.4	240
6.8.6	IX.5	VIII.5	241
6.8.7	IX.6	VIII.6	242
6.8.8	IX.7	VIII.7	243
6.8.9	IX.8	VIII.8	244
6.8.10	IX.9a	VIII.9	245
—	IX.9b	—	—
—	IX.10	VIII.10	246
6.8.11	IX.11	VIII.11	247
6.8.12	IX.12	VIII.12	248
6.8.13	IX.13	VIII.13	249
6.8.14	IX.14	VIII.14	250
6.8.15	IX.15	VIII.15	251

## LIBRO VII

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
7.1.1	I.1	I.1	252
7.1.2	I.2	I.2	253
7.1.3	I.3	I.3	254
7.1.4	I.4	I.4	255
7.1.5	I.5	I.5	256
7.1.6	I.6	I.6	257
7.2.1	II.1	II.1	258
7.2.2	II.2	II.2	259
7.3.1	III.1	III.1	260
7.3.2	III.2	III.2	261
7.4.1	IV.1	IV.1	262
7.4.2	IV.2	IV.2	263
7.4.3	IV.3	IV.3	264
7.4.4	IV.4	IV.4	265
7.4.5	IV.5	IV.5	266
7.4.6	IV.6	IV.6	267
7.5.1	V.1	V.1	268
7.5.2	V.2	V.2	269
7.5.3	V.3	V.3	270
7.5.4	V.4	V.4	271

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
7.5.5	V.5	V.5	272
7.6.1	VI.1	VI.1	273
7.6.2	VI.2	VI.2	274
7.6.3	VI.3	VI.3	275
7.6.4	VI.4	VI.4	276
7.6.5	VI.5	VI.5	277
7.6.6	VI.6	VI.6	278
7.6.7	VI.7	VI.7	279
7.6.8	VI.8	VI.8	280
7.6.9	VI.9	VI.9	281
7.6.10	VI.10	VI.10	282
7.6.11	VI.11	VI.11	283
7.6.12	VI.12	VI.12	284
7.6.13	VI.13	VI.13	285
7.6.14	VI.14	VI.14	286
7.7.1	VII.1	VII.1	287
7.7.2	VII.2	VII.2	288
7.8	VIII	VIII	289
7.9.1	IX.1	IX.1	290
7.9.2	IX.2	IX.2	291
7.9.3	X	IX.3	292
7.9.4	XI	IX.4	293
7.10.1	XII.1	X.1	294
7.10.2	XII.2	X.2	295
7.11.1	XIII.1	XI.1	296
7.11.2	XIII.2	XI.2	297
7.11.3	XIII.3	XI.3	298
7.11.4	XIII.4	XI.4	299
7.11.5	XIII.5	XI.5	300
7.11.6	XIII.6	XI.6	301
7.11.7	XIII.7	XI.7	302
7.11.8	XIII.8	XI.8	303
7.11.9	XIII.9	XI.9	304
7.12.1	XIV.1	XII.1	305
7.12.2	XIV.2	XII.2	306
7.12.3	XIV.3	XII.3	307
—	—	—	308
7.12.4	XIV.4	XII.4	309
7.13.1	XV.1	XIII.1	310
7.13.2	XV.2	XIII.2	311
7.13.3	XV.3	XIII.3	312
7.13.4	XV.4	XIII.4	313
7.13.5	XV.5	XIII.5	314
7.13.6	XV.6	XIII.6	315
7.14.1	XVI.1	XIV.1	316
7.14.2	XVI.2	XIV.2	317
7.14.3	XVI.3	XIV.3	318
7.14.4	XVI.4	XIV.4	319

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
7.14.5	XVI.5	XIV.5	320
7.14.6	XVI.6	XIV.6	321
7.15	XVII	XV	322
7.16.1	XVIII.1	XVI.1	323
7.16.2	XVIII.2	XVI.2	324
7.16.3	XVIII.3	XVI.3	325
7.16.4	XVIII.4	XVI.4	326
7.17.1	XIX.1	XVII.1	327
7.17.2	XIX.2	XVII.2	328
7.17.3	XIX.3	XVII.3	329

## LIBRO VIII

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
8.1.1	I.1	II	330
8.1.2	I.2	I.2	331
8.1.3	I.3	I.3	332
8.1.4	I.4	I.4	333
8.1.5	I.5	1.5	334
8.1.6	I.6	I.6	335
8.1.7	I.7	I.7	336
8.1.8	I.8	I.8	337
8.1.9	1.9	I.9	338
8.1.10	I.10	I.10	339
8.2.1	II.1	II.1	340
—	II.2	II.2	—
8.2.2	II.3	II.3	341
8.2.3	II.4	II.4	342
8.2.4	II.5	II.5	343
8.2.5	II.6	II.6	344
8.2.6	II.7	II.7	345
8.2.7	II.8	II.8	346
8.3.1	III.1	III.1	347
8.3.2	III.2	III.2	348
8.3.3	III.3	III.3	349
8.4.1	IV.1	IV.1	350
8.4.2	IV.2	IV.2	351
8.4.3	IV.3	IV.3	352
8.5.1	V.1	V.1	353
8.5.2	V.2	V.2	354
8.5.3	V.3	V.3	355
8.5.4	V.4	V.4	356
8.6.1	VI.1	VI.1	357
8.6.2	VI.2	VI.2	358
8.6.3	VI.3	VI.3	—
8.6.4	VI.4	VI.4	359

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
8.6.5	VI.5	VI.5	360
8.6.6	VI.6	VI.6	361
8.6.7	VI.7	VI.7	362
8.6.8	VI.8	VI.8	363
8.6.9	VI.9	VI.9	364
8.6.10	VI.10	VI.10	365
8.6.11	VI.11	VI.11	366
8.7.1	VII.1	VII.1	367
8.7.2	VII.2	VII.2	368
8.7.3	VII.3	VII.3	369
8.7.4	VII.4	VII.4	370
8.7.5	VII.5	VII.5	371
8.7.6	VII.6	VII.6	372
8.7.7	VII.7	VII.7	373
8.7.8	VII.8	VII.8	374
8.7.9	VII.9	VII.9	375
8.7.10	VII.10	VII.10	376
8.7.11	VII.11	VII.11	377
8.7.12	VII.12	VII.12	378
8.7.13	VII.13	VII.13	379
8.7.14	VII.14	VII.14	380
8.7.15	VII.15	VII.15	381
8.7.16	VII.16	VII.16	382
8.7.17	VII.17	VII.17	383
8.8.1	VIII.1	VIII.1	384
8.8.2	VIII.2	VIII.2	385
8.8.3	VIII.3	VIII.3	386
8.8.4	VIII.4	VIII.4	387
8.8.5	VIII.5	VIII.5	388
8.8.6	VIII.6	VIII.6	389
8.8.7	VIII.7	VIII.7	390
8.8.8	VIII.8	VIII.8	391
8.8.9	VIII.9	VIII.9	392
8.8.10	VIII.10	VIII.10	393
8.8.11	VIII.11	VIII.11	394
8.8.12	VIII.12	VIII.12	395
8.8.13	VIII.13	VIII.13	396
8.9	IX	IX	397

## LIBRO IX

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
9.1.1	I.1	I.1	398
9.1.2	I.2	I.2	399
9.1.3	I.3	I.3	400
9.1.4	I.4	I.4	401

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
9.1.5	I.5	I.5	402
9.1.6	I.6	I.6	403
9.2.1	II.1	II.1	404
9.2.2	II.2	II.2	405
9.3.1	III.1	III.1	406
9.3.2	III.2	III.2	407
9.4.1	IV.1	IV.1	408
9.4.2	IV.2	IV.2	409
9.4.3	IV.3	IV.3	410
9.4.4	IV.4	IV.4	411
9.5	V	V	412
9.6	VI	VI	413
9.7	VII	VII	414
9.8.1	VIII.1	VIII.1	415
9.8.2	VIII.2	VIII.2	416
9.8.3	VIII.3	VIII.3	417
9.8.4	VIII.4	VIII.4	418
9.8.5	VIII.5	VIII.5	419
9.9	IX	IX	420
9.10.1	X.1	X.1	421
9.10.2	X.2	X.2	422
9.10.3	X.3	X.3	423
9.10.4	X.4	X.4	424
9.10.5	X.5	X.5	425
9.10.6	X.6	X.6	426
9.10.7	X.7	X.7	427
9.10.8	XI	X.8	428
9.10.9	XII	X.9	429
9.10.10	XIII.1	X.10	430
9.10.11	XIII.2	X.11	431
9.10.12	XIII.3	X.12	432
9.11	XIV	XI	433

## LIBRO X

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
10.1.1	I.1	I.1	434
10.1.2	I.2	I.2	435
10.1.3	I.3	I.3	436
10.1.4	I.4	I.4	437
10.1.5	I.5	I.5	438
10.1.6	I.6	I.6	439
10.1.7	I.7	I.7	440
10.1.8	I.8	I.8	441
10.1.9	I.9	I.9	442
10.1.10	I.10	I.10	443



Anexo B: Concordancia de recetas

<i>CGSG</i>	<i>FR</i>	<i>MILHAM</i>	<i>ANDRÉ</i>
10.1.11	I.11	I.11	444
10.1.12	I.12	I.12	445
10.1.13	I.13	I.13	446
10.1.14	I.14	I.14	447
10.1.15	I.15	I.15	448
10.2.1	II.1	II.1	449
10.2.2	II.2	II.2	450
10.2.3	II.3	II.3	451
10.2.4	II.4	II.4	452
10.2.5	II.5	II.5	453
10.2.6	II.6	II.6	454
10.2.7	III.1	II.7	455
10.2.8	III.2	II.8	456
10.2.9	III.3	II.9	457
10.2.10	III.4	II.10	458
10.2.11	III.5	II.11	459
10.2.12	III.6	II.12	460
10.2.13	III.7	II.13	461
10.2.14	III.8	II.14	462
10.2.15	III.9	II.15	463
10.2.16	III.10	II.16	464
10.2.17	III.11	II.17	465
10.2.18	III.12	II.18	466

## Anexo C

### Índice de los ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*<sup>1</sup>

#### *acetum, i.* Vinagre.

- I, ix (10); xi (12); xii (13); xxiv, 1 (25); 2 (26); xxvi (28); xxix, 1 (31); 2 (32); xxx, 1 (33); 2 (34); xxxii (37); xxxiii (38); xxxiv, 1 (39); 2 (40); xxxv (41).
- III, iv, 1 (73); 2 (74); 3 (75); 8 (80); v (81); vi, 3 (84); vii (85); viii (86); xi, 1 (97); 2 (98); xiii, 1 (100); 2 (101); xvi (107); xviii, 1 (109 *aceto acri*); 2 (110); 3 (111); xxi, 2 (123).
- IV, i, 1 (125); 2 (126); ii, 19 (146); 24 (151); 25 (152); iii, 4 (168); 5 (169); 6 (170); iv, 1 (173); v, 1 (175); 4 (178).
- V, ii, 1 (183); 2 (184); 3 (185); iii, 4 (188); 5 (190); v, 1 (201); vi, 3 (205); 4 (206).
- VI, i, 1 (210); 2 (211); ii, 1 (212); 2 (212); 5 (216); 6 (217); iii, 1 (218); iv, 1 (221); 2 (222); 3 (223); v, 1 (225); 2 (226); 3 (227); 4 (228); 5 (229); 6 (230); vi, 1 (232); 2 (233); viii, 1 (236); 3 (239 *Pullum oxyzomum*); 4 (240); 7 (243).
- VII, i, 1 (252); 2 (253); iv, 4 (265); vi, 1 (273); 2 (274); 5 (277); 6 (278); 8 (280); 9 (281); 11 (283); 12 (284); 13 (285); vii, 1 (287); xii, 1 (305); 2 (306); 3 (307); xiii, 2 (311); xiv, 6 (321); xvii, 3 (329).
- VIII, i, 2 (331); 5 (334); 6 (335); 7 (336); 8 (337); ii, 3 (341); 4 (342); 6 (344); 7 (345); 8 (346); iii, 1 (347); iv, 1 (350); 3 (352); v, 1 (353); 3 (355); 4 (356); vi, 5 (360); 10 (365); vii, 15 (381); 17 (383); viii, 4 (387); 5 (388); 6 (389); 10 (393).
- IX, i, 1 (398); 3 (400); 5 (402); 6 (403); ii, 2 (405); iii, 2 (407); iv, 4 (411); vi (413); x, 2 (422); 3 (423); 4 (424); 5 (425); 6 (426); 7 (427); 8 (428).
- X, i, 1 (434); 2 (435); 3 (436); 4 (437 *aceto acerrimo*); 5 (438); 6 (439); 8 (441); 9 (442); 10 (443); 11 (444); 13 (446); 14 (447); 15 (448); ii, 1 (449); 2 (450); 3 (451); 4 (452); 5 (453); 6 (454); 7 (455); 8 (456); 9 (457); 10 (458); 11 (459); 13 (461); 14 (462); 15 (463); 16 (464); iii, 1 (467); 2 (468).

#### *oxygarum, i.* Oxígaro, vinagre con garo (s. v. *garum*).

---

<sup>1</sup> Este índice recoge las palabras que designan algunos de los ingredientes fundamentales de *La cocina de Apicio*; ofrezco la numeración de las recetas siguiendo el orden de las tablas de contenido incluidas al inicio de cada uno de los diez libros del *De re coquinaria*, y entre paréntesis consigno, en arábigos, la cifra continua que establece André.

***oxyporium, i / oxyporum, i.*** Oxíporo, bebida ácida, refresco de vinagre.

I, xxxii (37).

III, xviii, 2 (110).

***oxyzomum, i.*** Jugo de vinagre.

VI, viii, 3 (239 *Pullum oxyzomum*).

***sapa, ae.*** Refresco de vinagre.

I, xxii (23).

***garum, i.*** Garo.

VII, xiii, 1 (310).

***allex, ecis.*** Állec, sedimento del garo.

VII, ii, 2 (259); vi, 14 (286).

IX, x, 1 (421).

***oleogarum, i.*** Oleógaro, garo con aceite.

III, viii (86, lectura de André).

***hydrogarum, i.*** Hidrógaro, garo con agua.

II, ii, 1 (49); 2 (50 *hydrogarata*); 5 (53).

***liquamen, inis.*** Garo.

I, vii, (8); xxix, 1 (31); 2 (32); xxx, 1 (33); 2 (34); xxxi, 1 (35); 2 (36); xxxiii, 1 (38); xxxiv, 1 (39); 2 (40); xxxv (41).

II, i, 2 (43); 3 (44); 4 (45); 5 (46); 6 (47); 7 (48); ii, 1 (49); 2 (50); 3 (51); 4 (52 *liquaminis optimi*); 5 (53); 7 (55); 8 (56); 9 (57); iii, 1 (59); 2 (60); iv (61); v, 1 (62); 2 (63); 3 (64).

III, ii, 1 (67); 3 (69); 5 (71); iv, 1 (73); 2 (74); 3 (75); 4 (76); 7 (79); 8 (80); v (81); vi, 1 (82); 2 (83); 3 (84); vii (85); viii (86); ix, 1 (87); 3 (89); x, 1 (93); xi, 1 (97); xii (99); xiii, 1 (100); xiv (102); xv, 1 (103); 2 (104); 3 (105); xvi (107); xviii, 1 (109); 2 (110); 3 (111); xix, 1 (112); 2 (113); 3 (114); xx, 3 (117); 4 (118); 5 (119); 6 (120); 7 (121).

IV, i, 1 (125); ii, 1 (128); 2 (129); 3 (130); 4 (131); 5 (132); 6 (133); 8 (135); 9 (136); 11 (138); 12 (139); 14 (141); 15 (142); 16 (143); 18 (145); 19 (146); 20 (147); 24 (151); 25 (152); 26 (153); 27 (154); 28 (155); 30 (157); 31 (158); 32 (159); 33

- (160); 35 (162); 36 (163); 37 (164); iii, 1 (165); 2 (166); 3 (167); 4 (168); 5 (169); 6 (170); 7 (171); iv, 1 (173); 2 (174); v, 1 (175); 2 (176); 3 (177); 4 (178).
- V, i, 1 (179); 4 (182); ii, 1 (183); 2 (184); 3 (185); iii, 1 (186); 2 (187); 3 (188); 5 (190); 6 (191); 7 (192); 8 (193); 9 (194); iv, 1 (195); 2 (196); 3 (197); 4 (198); 5 (199); 6 (200); v, 1 (201); 2 (202); vi, 1 (203); 2 (204); 4 (206); vii (207); viii, 2 (209).
- VI, i, 1 (210); 2 (211); ii, 1 (212); 2 (213); 3 (214); 4 (215); 5 (216); 6 (217); iii, 1 (218); 3 (220); iv, 1 (221); 3 (223); 4 (224); v, 1 (225); 2 (226); 3 (227); 4 (228); 5 (229); 6 (230); vi, 2 (233); vii (235); viii, 1A (236); 1B (237); 2 (238); 3 (239); 4 (240); 5 (241); 6 (242); 7 (243); 11 (247); 12 (248); 13 (249); 14 (250).
- VII, i, 1 (252); 2 (253); 3 (254); 4 (255); 5 (256); ii, 1 (258); iii, 1, (260); 2 (261); iv, 1 (262); 2 (263); 3 (264); 4 (265); v, 2 (269); 3 (270); 4 (271); 5 (272); vi, 2 (274); 3 (275); 4 (276); 5 (277); 8 (280); 9 (281); 10 (282); 11 (283); 12 (284); 13 (285); vii, 1 (287 *liquamine optimum*); viii (289); x, 2 (295); xi, 9 (304); xii, 1 (305); 2 (306); 3 (307); xiii, 1 (310); 5 (314); 6 (315); xiv, 1 (316); 2 (317); 3 (318); 6 (321); xv (322); xvi, 2 (324); 3 (325); xvii, 2 (328); 3 (329).
- VIII, i, 1 (330); 3 (332); 4 (333); 5 (334); 6 (335); 7 (336); 8 (337); 9 (338); 10 (339); ii, 1 (340); 3 (341); 4 (342); 5 (343); 6 (344); 7 (345); 8 (346); iii, 1 (347); 2 (348); 3 (349); iv, 1 (350); 3 (352); v, 1 (353); 2 (354); 3 (355); 4 (356); vi, 1 (357); 2 (358); 4 (359); 5 (360 *liquaminis optimi*); 6 (361); 7 (362); 9 (364); 10 (365); 11 (366); vii, 1 (367); 3 (369); 4 (370); 6 (372); 7 (373); 8 (374); 9 (375); 10 (376); 11 (377); 12 (378); 13 (379); 14 (380 *liquamen piperatum*); 15 (381); 17 (383); viii, 1 (384); 2 (385); 3 (386); 4 (387); 5 (388); 6 (389); 7 (390); 9 (392); 10 (393); 11 (394); 12 (395); 13 (396); ix (397).
- IX, i, 1 (398); 3 (400); 4 (401); 5 (402); 6 (403); ii, 1 (404); 2 (405); iii, 1 (406); 2 (407); iv, 1 (408); 3 (410); 4 (411); v (412); vi (413); vii (414); viii, 1 (415); 2 (416); 3 (417); 4 (418 *liquamine optimo*); 5 (419 *liquamen optimum*); ix (420); x, 10 (430); 11 (431); 12 (432); xi (433).
- X, i, 1 (434); 2 (435); 3 (436); 6 (439); 7 (440); 8 (441); 9 (442); 10 (443); 11 (444); 12 (445); 13 (446); 15 (448); ii, 1 (449); 2 (450); 3 (451); 4 (452); 5 (453); 6 (454); 7 (455); 8 (456); 9 (457); 10 (458); 11 (459); 12 (460); 13 (461); 14 (462); 15 (463); 16 (464); 17 (465); iii, 1 (467); 2 (468).

**muria, ae.** Muria, garo de atún.

I, xxvi (28).

VII, i, 6 (257); vii, 2 (288).

**posca, ae.** Posca, refresco de vinagre.

IV, i, 1 (125); 3 (127).

**oenogarum, i.** Enógaro, garo con vino.

I, xxxi (35).

II, i, 6 (47); v, 4 (65).

III, iv, 5 (77 *oenogaro simplici*); vi, 1 (82); viii (86); xx, 1 (115 *oenogaro simplici*); 7 (121); xxi, 1 (122).

IV, ii, 5 (132); 20 (147 *oenogarum simplex*); 26 (153); 31 (158); v, 1 (175); 3 (177).

V, viii, 2 (209).

VII, iii, 1 (260); iv, 5 (266); x, 1 (294); 2 (295); xii, 4 (309); xiv, 3 (318); xvi, 1 (323); xvii, 1 (327 *oenogarata*).

VIII, vii, 9 (375 *oenogaratum*); viii, 7 (390).

X, ii, 17 (465); 18 (466).

***oxygarum, i.*** Oxígaro, garo con vinagre.

I, xxxii (37); xxxiv (39).

VIII, iv, 2 (351).

***mel, mellis.*** Miel.

I, i (1); ii (2); iv, 1 (4); 2 (5); vii (8); viii (9); ix (10); **xiv (15)**; **xv (16)**; **xvi (17)**; xix (20); xx (21); xxiv, 1 (25); 2 (26); xxix, 1 (31); 2 (32); xxx, 1 (33); xxx, 2 (34); xxxi, 1 (35); 2 (36); xxxii (37); xxxiii (38); xxxiv, 1 (39); 2 (40); xxxv (41).

II, ii, 7 (55); 8 (56).

III, ii, 5 (71); iv, 3 (75); 8 (80); vi, 2 (83); 3 (84); vii (85); xiii, 1 (100); xviii, 1 (109); 3 (111); xix, 2 (113); xx, 3 (117).

IV, i, 1 (125); 2 (126); 3 (127); ii, 2 (129); 16 (143); 25 (152); 32 (159); 35 (162); 37 (164); iii, 3 (167); 4 (168); 6 (170); v, 4 (178).

V, i, 3 (181); ii, 1 (183); 2 (184); 3 (185); iii, 2 (187); 5 (190); 6 (191); v, 1 (201); vi, 3 (205).

VI, i, 1 (210); 2 (211); ii, 1 (212); 4 (215); 5 (216); 6 (217); iii, 1 (218); iv, 1 (221); 2 (222); 3 (223); v, 1 (225); 2 (226); 3 (227); 4 (228); 5 (229); 6 (230); vi, 2 (233); viii, 1B (237); 4 (240); 7 (243); 13 (249).

VII, i, 2 (253); iv, 3 (264); v, 1 (268); 3 (270); 5 (272); vi, 1 (273); 5 (277); 8 (280); 9 (281); 11 (283); 12 (284); 13 (285); 14 (286); ix, 1 (290); 3 (292); x, 2 (295); xi, 1 (296); 2 (297); 3 (298); 4 (299); 5 (300); 6 (301); 7 (302); 8 (303); xii, 2 (306); 3 (307); xiii, 6 (315); xiv, 1 (316); 2 (317); 3 (318); 4 (319); 6 (321); xv (322); xvii, 3 (329).

VIII, i, 1 (330); 3 (332); 4 (333); 6 (335); 7 (336); 8 (337); ii, 3 (341); 4 (342); 5 (343); 6 (344); 7 (345); 8 (346); iii, 1 (347); 2 (348); 3 (349); iv, 1 (350); 2 (351); 3 (352); v, 1 (353); 3 (355); 4 (356); vi, 7 (362); 11 (366); vii, 5 (371 *tractomelinum*); 6 (372); 14 (380); 15 (381); viii, 5 (388); 6 (389).

IX, i, 1 (398); 3 (400); 5 (402); 6 (403); ii, 1 (404); 2 (405); iii, 1 (406); 2 (407); iv, 1 (408); 4 (411); vi (413); vii (414); viii, 3 (417); x, 1 (421); 2 (422); 4 (424); 5 (425); 6 (426); 7 (427); 8 (428).

X, i, 1 (434); 2 (435); 10 (443); 11 (444); 12 (445); 13 (446); ii, 3 (451); 4 (452); 5 (453); 6 (454); 7 (455); 8 (456); 9 (457); 10 (458); 11 (459); 12 (460); 13 (461); 14 (462); 15 (463); 16 (464); 17 (465); iii, 1 (467).

**hydromeli, itis.** Hidromiel, agua de miel.

I, xvii (18).

**melizomum, i.** Jugo de miel.

I, ii (2 *conditum melizomum*).

**oenomeli, itos.** Enomiel, vino con miel, vino mulso.

VII, vi, 6 (278).

**oleum, i.** Aceite.

I, v (6 *oleo Spano*; *oleum Liburnicum facies*); **xxviii (30 *oleum viridem facies*)**; xxxi, 1 (35); 2 (36); xxxiii (38).

II, ii, 3 (51 *olei floris*); iii, 1 (59).

III, ii, 3 (69); 4 (70); iv, 2 (74); 3 (75); 4 (76); 6 (78); 7 (79); 8 (80); vi, 2 (83); viii (86); ix, 1 (87); 2 (88); 3 (89); x, 1 (93); xi, 1 (97); 2 (98); xii (99); xiii, 1 (100); 2 (101); xv, 1 (103); 2 (104); 3 (105); xvi (107); xviii, 1 (109); xix, 1 (112); 2 (113); 3 (114); xx, 2 (116); 3 (117); 4 (118); 5 (119); 6 (120); xxi, 2 (123 *oleo puro*); 3 (124).

IV, i, 2 (126); 3 (127); ii, 2 (129); 3 (130); 5 (132); 6 (133); 8 (135); 9 (136); 10 (137); 11 (138); 12 (139); 14 (141); 15 (142); 16 (143); 17 (144); 18 (145); 19 (146); 20 (147); 22 (149); 23 (150); 24 (151); 25 (152); 26 (153); 27 (154); 28 (155); 29 (156); 30 (157); 31 (158); 32 (159); 34 (161); 35 (162); 36 (163); 37 (164); iii, 1 (165); 2 (166); 3 (167); 4 (168); 5 (169); 6 (170); 7 (171); iv, 1 (173); 2 (174); v, 1 (175); 2 (176); 3 (177); 4 (178).

V, i, 1 (179); 3 (181); 4 (182); ii, 1 (183 *oleum viridem*); 2 (184 *oleum viridem*); 3 (185 *oleum viridem*); iii, 2 (187); 3 (188); 4 (189 *oleum viridem*); 5 (190); 6 (191); 7 (192); 8 (193); 9 (194); iv, 1 (195); 2 (196); 3 (197); 5 (199); v, 1 (201); 2 (202); vi, 1 (203); 4 (206); vii (207); viii, 1 (208).

VI, i, 1 (210); 2 (211); ii, 1 (212); 2 (213); 3 (214); 4 (215); 5 (216); iii, 1 (218); 3 (220); iv, 1 (221); 2 (222); 3 (223); v, 1 (225); 2 (226); 3 (227); 4 (228); 5 (229); 6 (230); vi, 2 (233); vii (235); viii, 1 (236); 3 (239); 4 (240); 6 (242); 7 (243); 11 (247); 12 (248 *oleo mixto*); 13 (249); 14 (250); 15 (251 *oleum Spanum*).

VII, iii, 1 (260); iv, 3 (264); 4 (265); v, 2 (269); 3 (270); 4 (271); vi, 1 (273); 2 (274); 3 (275); 4 (276); 5 (277); 8 (280); 9 (281); 10 (282); 11 (283); 12 (284); 13 (285); 14

- (286); vii, 1 (287); viii, (289); ix, 1 (290); 4 (293); xi, 3 (298); 6 (301 *oleo optimo*); 8 (303); 9 (304); xii, 1 (305); 2 (306); 3 (307); xiii, 2 (311); 3 (312); 6 (315); xiv, 1 (316); 2 (317 *oleum viridem*); 3 (318); 4 (319); 5 (320); 6 (321); xv (322); xvi, 1 (323); 2 (324); xvii, 2 (328).
- VIII, i, 3 (332); 4 (333); 5 (334); 6 (335); 7 (336); 8 (337); 10 (339 *olei viridis*); ii, 1 (340); 3 (341); 4 (342); 5 (343); 6 (344); 7 (345); 8 (346); iii, 1 (347); 2 (348); 3 (349); iv, 1 (350); 3 (352); v, 1 (353); 2 (354); 3 (355); 4 (356); vi, 1 (357); 2 (358); 4 (359); 5 (360); 6 (361); 7 (362); 8 (363); 9 (364); 10 (365); 11 (366); vii, 7 (373); 8 (374); 9 (375); 11 (377); 13 (379); 14 (380); 15 (381); 17 (383 *olei optimi*); viii, 1 (384); 2 (385); 4 (387); 5 (388); 6 (389); 7 (390); 10 (393); 11 (394); 12 (395); 13 (396).
- IX, i, 1 (398); 5 (402); ii, 1 (404 *olei boni*); 2 (405); iii, 1 (406); 2 (407); iv, 4 (411); vi (413); viii, 1 (415); 3 (417); x, 1 (421); 2 (422 *oleum viridem*); 3 (423); 4 (424); 5 (425); 6 (426); 7 (427); 8 (428); 9 (429); 10 (430 *oleum viridem*); 11 (431); 12 (324); xi (433).
- X, i, 1 (434); 2 (435); 3 (436); 6 (439); 7 (440); 8 (441); 10 (443); 11 (444); 12 (445); 13 (446); 14 (447); 15 (448); ii, 1 (449); 2 (450); 3 (451); 4 (452); 5 (453); 6 (454); 7 (455); 8 (456); 9 (457); 10 (458); 11 (459); 12 (460); 13 (461); 14 (462); 15 (463); 16 (464); iv, 1 (467); 2 (468).

***panis, is.*** Pan.

IV, i, 1 (125); 2 (126); 3 (127).

VIII, vi, 1 (357).

***panis Alexandrinus.*** Pan alejandrino, clase de pan proveniente de Alejandría.

IV, i, 3 (127).

***panis Picentinus.*** Pan picentino, clase de pan hecho de *alica*, originario del Piceno.

IV, I, 2 (126).

***panis siligineus.*** Pan siligíneo, clase de pan hecho de *siligo*, harina blanca de óptima calidad; pan blanco.

II, 1, 7 (48).

VI, xi, 3 (298); xvi, 4 (326 *lac siligineum*).

***alica, ae.*** Álica, espelta, sémola, especie de trigo.

II, i, 6 (47); ii, 10 (58); v, 2 (63); 3 (64).

III, ix, 6 (92); xx, 7 (121).

V, i, 1 (179); 2 (180); 4 (182); v, 1 (201); 2 (202).

VI, i, 1 (210); viii, 14 (250).

VII, xi, 4 (299).

VIII, vii, 1 (367).

**amulum, i / amyllum, i.** Almidón, fécula; loc. *amulo obligas*: ligas con fécula.

II, ii, 7 (55); 8 (56).

III, iv, 2 (74); 7 (79); xx, 3 (117).

IV, ii, 14 (141); 19 (146); 21 (148); 30 (157); v, 1 (175); 2 (176); 3 (177); 4 (178).

V, ii, 3 (185).

VI, i, 1 (210); ii, 1 (212); 3 (214); 5 (216); vi, 1 (232); viii, 4 (240); 13 (249).

VII, ii, 1 (258); iv, 1 (262); 3 (264); xiv, 1 (316); 2 (317); xv, 1 (322).

VIII, i, 3 (332); 9 (338); ii, 1 (340); 3 (341); 5 (343); iii, 2 (348); 3 (349); v, 3 (355); vi, 2 (358); 6 (361); 7 (362); 11 (366); vii, 8 (374); 11 (377); 14 (380); viii, 5 (388); 6 (389); 7 (390); 9 (392); 11 (394); 13 (396).

IX, ii, 1 (404); iv, 4 (411).

X, i, 15 (448); ii, 5 (453); 7 (455); 8 (456); 9 (457); 10 (458); 12 (460); 13 (461); 18 (466).

**amulo (amylo), as, are.** Ligar con fécula.

VII, v, 3 (270); vi, 8 (280).

VIII, viii, 4 (387).

**amulatus, a, um.** Con fécula.

II, ii, 7 (55); 9 (57).

III, xx, 3 (117).

**buccella, ae.** (Pan de) bocadillo o bocadito; quizá cierta clase de bollo pequeño. También, trozos o pedazos de pan.

VII, vi, 4 (276); ix, 2 (291); 3 (292).

VIII, vi, 1 (357).

**diplois, idis.** Masa doble, clase de masa quizá doblada o amasada dos veces.

IV, ii, 14 (141); 15 (142).

**farina, ae.** Harina.

I, xiv, 1 (15).

III, xi, 1 (97).

VI, v, 6 (230).

VII, ix, 1 (290).



**laganum, i.** Clase de masa extendida y delgada; pastel hecho con harina y aceite.  
IV, ii, 14 (141); 15 (142).

**puls, pultis.** Puches, gachas, papilla.  
V, i, 1 (179); 2 (180); 3 (181); 4 (182).  
VII, xi, 6 (301); xvi, 1 (323).

**simila, ae.** Harina flor.  
V, i, 2 (180).  
VII, xi, 6 (301).

**tisana, ae / ptisana, ae.** Tisana, bebida espesa y medicinal hecha de cebada y otros cereales.  
IV, iv, 1 (173); 2 (174).  
V, v, 1 (201); 2 (202).

**tracta, ae / tractum, i.** Clase de masa extendida y alargada; pasta.  
II, i, 5 (46).  
IV, iii, 1 (165); 2 (166); 3 (167); 4 (168); 5 (169); 6 (170); 7 (171).  
V, i, 3 (181 *orbiculos tractae siccas*).  
VI, viii, 13 (249).  
VII, xi, 5 (300).  
VIII, vii, 5 (371).

**(h)ordeum, i.** Cebada.  
I, xvii, 1 (18).  
VII, ix, 3 (392).

**oryza, ae / oriza, ae.** Arroz.  
II, ii, 8 (56); 9 (57).

**piper, piperis.** Pimienta.  
I, i, 1 (1); ii, 1 (2); xxvii, 1 (29 *piperis albi; piperis nigri*); xxix, 1 (31); 2 (32); xxx, 1 (33); 2 (34); xxxi, 1 (35); 2 (36); xxxii, 1 (37); xxxiii, 1 (38); xxxiv, 1 (39); 2 (40); xxxv, 1 (41).

- II, i, 1 (42); 3-7 (44-48); ii, 1-5 (49-53); 7-10 (55-58); iii, 1 (59 *piperis grana*); 2 (60); iv, 1 (61 *pipere integro*); v, 1-3 (62-64 *piper integro*).
- III, ii, 1-3 (67-69); 5 (71); iv, 1-3 (73-75); 5 (77); 7 (79); 8 (80); vi, 2 (83); 3 (84); vii (85); viii (86); ix, 1-3 (87-89); 6 (92); xiv (102); xv, 1-3 (103-105); xvi (107); xviii, 3 (111); xix, 2 (113); 3 (114); xx, 2 (116 *piper integro*); 3 (117); 5-7 (119-121).
- IV, i, 1 (125); 3 (127); ii, 1-6 (128-133); 8 (135); 9 (136 *piperis pulverem*); 11-22 (138, 139, 140, 141 *piperis grana integra* -149); 26-33 (153-160); 35 (162); 36 (163); iii, 1-7 (165-171); iv, 1 (173); v, 1-4 (175-178).
- V, i, 1 (179); 4 (182); ii, 1-3 (183-185); iii, 1-3 (186, 187 *pipere albo*, 188); 5 (190); 6 (191); 8 (193); 9 (194); iv, 1-6 (195-200); v, 1 (201); viii, 2 (209).
- VI, i, 1 (210); 2 (211); ii, 1-6 (212-217); iii, 1 (218); 3 (220); iv, 1-4 (221-224); v, 1-6 (225-230); vi, 1 (232); 2 (233); vii, 1 (235); viii, 1-8 (236-244); 11-15 (247-251).
- VII, i, 2-5 (253-256); ii, 1 (258); 2 (259); iii, 1 (260); 2 (261); iv, 1-3 (262-264); 5 (266); v, 2-5 (269-272); vi, 1-14 (273-286); vii, 1 (287); viii (289); ix, 3 (292); x, 1 (294); 2 (295); xi, 1 (296); 2 (297); 4 (299 *Dulcia piperata*); 5-9 (300-304); xii, 2 (306); 3 (307, 308); xiii, 1 (310); 2 (311); 6 (315); xiv, 1-6 (316-321); xv (322); xvi, 2 (324); 3 (325); xvii, 2 (328); 3 (329).
- VIII, i, 1 (330); 3-10 (332-339); ii, 1 (340); 3-8 (341-346); iii, 1-3 (347-349); iv, 1-3 (350-352); v, 1-4 (353-356); vi, 1 (357); 2 (358); 4-11 (359-366); vii, 1 (367); 3-15 (369-381); 17 (383); viii, 1-7 (384-390); 9 (392); 11-13 (394-396); ix (397).
- IX, i, 1-6 (398-403); ii, 1 (404); 2, (405); iii, 1 (406); 2 (407); iv, 1-4 (408-411); v (412); vi (413); vii (414); viii, 1-4 (415-418); x, 1-12 (421-432); xi (433).
- X, i, 1-3 (434-436); 6-15 (439-448); ii, 1-17 (449-465); iii, 1 (467); 2 (468).

**sal, salis.** Sal.

- I, v (6); viii (9); ix (10); xxiv, 2 (26); xxvi (28); **xxvii (29 sales conditos; sales communes; sales ammonicos)**.
- II, ii, 9 (57); v, 2 (63).
- III, ii, 4 (70); iv, 3 (75); ix, 1 (87); x, 1 (93); xx, 2 (116); 6 (120); xxi, 2 (123).
- IV, i, 3 (127); iv, 1 (173).
- V, i, 3 (181); iii, 4 (189); v, 1 (201); viii, 1 (208).
- VI, ii, 1 (212); 3 (214); vi, 1 (232); viii, 13 (249).
- VII, ii, 1 (258); iv, 6 (267); v, 1 (268); 3 (270); vii, 1 (287); ix, 4, (293); x, 2 (295); xi, 1 (296); 9 (304); xiii, 3 (312); 5 (314); xiv, 1 (316); 2 (317); 5 (320); 6 (321); xvi, 1 (323); 2 (324 *sale puro*).
- VIII, i, 1 (330); 2 (331); vi, 6 (361); 7 (362); 8 (363 *salem purum*); 11 (366); vii, 2 (368); 7 (373); 8 (374); 16 (382); viii, 7 (390).

IX, x, 10 (430).

X, i, 4 (437).

**salsus, a, um.** Salado, a.

I, vii (8); x (11).

III, xx, 4 (118).

IV, ii, 17 (144); 21 (148); 22 (149); 23 (150); 24 (151); 25 (152).

V, viii, 2 (209).

VII, ii, 2 (259).

VIII, vii, 16 (382).

IX, viii, 4 (418); 5 (419); x, 6 (426); 7 (427); 8 (428); 10 (430); 11 (431); 12 (432).

**vinum, i.** Vino.

I, i (1); ii (2); iii (3); iv, 1 (4); **vi (7)**; xxxiii (38).

II, i, 7 (48); iii, 2 (60).

III, iv, 7 (79); 8 (80); ix, 1 (87); xv, 1 (103); 2 (104); 3 (105).

IV, i, 2 (126); ii, 4 (131); 5 (132); 6 (133); 8 (135); 9 (136); 11 (138); 14 (141); 15 (142); 17 (144); 18 (145); 19 (146); 20 (147); 26 (153); 27 (154); 28 (155); 30 (157); 31 (158); iii, 1 (165); 2 (166); 3 (167); 6 (170); 7 (171); v, 1 (175 *vinum dulce*); 2 (176); 3 (177); 4 (178).

V, i, 1 (179); iii, 1 (186); 2 (187); 3 (188); 5 (190); 6 (191); 9 (194); iv, 1 (195); 2 (196); 4 (198); 5 (199); 6 (200); vii (207).

VI, ii, 4 (215); iii, 1 (218); iv, 1 (221); 2 (222); 4 (224); v, 1 (225); 2 (226); 4 (228); 6 (230); vi, 2 (233); viii, 2 (238); 5 (241); 11 (247); 13 (249).

VII, iii, 1 (260); vi, 1 (273); 4 (276); 6 (278); 14 (286); xiv, 1 (316); 2 (317); 3 (318); 4 (319); 6 (321).

VIII, i, 3 (332); 4 (333); 5 (334); 9 (338); ii, 1 (340); 6 (344); 8 (346); iv, 1 (350); v, 1 (353); vi, 2 (358); 7 (362 *vini boni*); 9 (364); 10 (365); 11 (366); vii, 5 (371); 6 (372); 7 (373); 8 (374); 9 (375); 10 (376); 11 (377 *porcellum oenococtum*); 12 (378); 13 (379); 17 (383); viii, 1 (384); 4 (387); 7 (390); 9 (392); 12 (395); 13 (396).

IX, i, 1 (398); 6 (403); ii, 1 (404); 2 (405); iii, 2 (407); iv, 1 (408); 4 (411); vi (413); viii, 1 (415 *vinum dulce*); ix (420); x, 2 (422); 5 (425).

X, i, 7 (440); 9 (442); 10 (443); 11 (444); 14 (447); 15 (448); ii, 1 (449); 2 (450); 5 (453); 8 (456); 9 (457); 10 (458); 12 (460); 13 (431); 14 (462); 15 (463).

**caroenum, i / carenum, i.** Careno, vino cocido.

I, xxxiii (38).

II, i, 7 (48); ii, 1 (49); 4 (52); 10 (58).

III, ii, 3 (69); viii, (86); ix, 2 (88); xx, 4 (118).

IV, ii, 1 (128); 3 (130); 29 (156).

V, iii, 6 (191); 7 (192); vi, 4 (206); viii, 2 (209).

VI, ii, 1 (212).

VII, vi, 1 (273); ix, 2 (291); xiii, 2 (311); 4 (313); xiv, 1 (316); 2 (317).

VIII, i, 1 (330); 10 (339); ii, 5 (343); vi, 6 (361); 9 (364); viii, 2 (385); 3 (386); 11 (394);  
12 (395); 13 (396).

IX, iii, 1 (406); viii, 4 (418); x, 1 (421); 11 (431).

X, ii, 17 (465).

***conditum, i.*** Cóndito, vino condimentado.

I, i (1); ii (2).

II, ii, (53).

IV, ii, 29 (156).

VII, i, 4 (255); vi, 4 (276); ix, 2 (291).

VIII, vii, 13 (379); viii, 3 (386).

***defritum, i.*** Defrito, vino cocido.

I, xix (20); xxxiii (38).

II, ii, 8 (56); 9 (57).

III, iv, 1 (73); 3 (75); xiii, 1 (100).

IV, ii, 25 (152 defreti); 37 (164 defricto); iii, 4 (168); 5 (169); iv, 1 (173).

V, ii, 1 (183); 3 (185); v, 1 (201).

VI, ii, 1 (212); 2 (213); 3 (214); 6 (217); v, 6 (230 defrictum); vi, 1 (232); 2 (233); viii, 1  
(236); 12 (248); 13 (249).

VII, v, 3 (270); vi, 10 (282); 11 (283); 13 (285); xii, 3 (307).

VIII, i, 8 (337 defricto); v, 1 (353); vi, 6 (361 defrictum); 11 (366); vii, 10 (376); 11  
(377); viii, 6 (389).

IX, i, 1 (398); x, 2 (422).

X, i, 1 (434); 6 (439); 9 (442); 13 (446); 14 (447); ii, 1 (449); 2 (450); 4 (452 defrictum);  
6 (454); 9 (457); 16 (464); iii, 1 (467).

***merum, i.*** Vino mero.

III, iv, 4 (76); ix, 3 (89); x, 1 (93); xii (99); xx, 2 (116).

IV, ii, 16 (143).

V, i, 4 (182); viii, 1 (208).

VI, iii, 3 (220).

VII, ii, 1 (258); vii, 1 (287); ix, 3 (292); x, 2 (295); xi, 4 (299); xiii, 3 (312); xiv, 5 (320); xvii, 2 (328).

VIII, i, 8 (337).

***mulsum, i.*** Vino mulso, vino con miel.

III, ii, 4 (70).

IV, ii, 17 (144); 22 (149); 23 (150 *mulsam*).

VI, ii, 2 (213).

VII, vi, 7 (279); 8 (280 *mulsam*); x, 1 (294 *aquam mulsam*).

IX, viii, (416).

X, i, 6 (439); 9 (442); 14 (447); ii, 1 (449); 2 (450); iii, 2 (468).

***oenogarum, i.*** Enógaro, vino con garo (s. v. *garum*).

***oenomeli, itos.*** Enomiel, vino con miel, vino mulso (s. v. *mel*).

***passum, i.*** Vino paso.

II, ii, 9 (57); 10 (58).

III, ii, 1 (67); 3 (69); vi, 3 (84); vii, 1 (85); viii (86); ix, 2 (88); xx, 3 (117); 5 (119).

IV, ii, 4 (131); 5 (132); 8 (135); 9 (136); 14 (141); 15 (142); 21 (148); 22 (149); 32 (159); 35 (162); iii, 2 (166); 6 (170); 7 (171); 8 (172); v, 1 (175); 2 (176); 3 (177); 4 (178).

V, iii, 3 (188); iv, 6 (200); vi, 4 (206).

VI; i, 1 (210).

VII, ii, 1 (258); iv, 1 (262); 2 (263); ix, 3 (292); x, 2 (295); xi, 4 (299); 5 (300).

VIII, i, 1, (330); 9 (338); ii, 1 (340); 5 (343); iii, 2 (348); 3 (349); iv, 1 (350); vii, 7 (373); 8 (374); 9 (375); 11 (377); 14 (380); viii, 10 (393); 11 (394).

IX, ii, 1 (404); 2 (405); ix (420); x, 11 (431); xi (433).

X, i, 3 (436); 7 (440); 8 (441); 13 (446); 15 (448); ii, 17 (465).

## Anexo D

### Glosario de hierbas y especias en *La cocina de Apicio*<sup>1</sup>

*absintium / absinthium* (*Artemisia absinthum* L.): absintio o ajenjo. Planta herbácea de la familia de las Compuestas, llega a medir hasta un metro de altura, de hojas felpudas de color blancuzco y verde claro. Es amarga y aromática. Ha sido usada como condimento, pero sobre todo como remedio por sus propiedades antiparasitarias, antiinflamatorias, antisépticas, antiespasmódicas, carminativas y digestivas. Además, reduce la fiebre, los cólicos y, en general, constituye un tónico excelente. Los antiguos griegos y romanos distinguieron diversas clases de ajenjo, según el lugar de procedencia de la planta (Plin., *H. N.*, 27, 28, 45): el gálico (también llamado santónico, por el pueblo de los Santones, en dicha provincia), el pónico (el mejor, según Dsc., 3, 23) y el itálico. En el *De re coquinaria* (I, iii) se citan el ajenjo romano y el del Ponto, en la preparación de un vino de ajenjo (Dioscórides, 5, 39, proporciona otras varias recetas para elaborarlo).

*aleum / alium* (*Allium sativum* L.): ajo. Planta de la familia de las Liliáceas, con hojas en forma de espadas muy estrechas y con flores blancas y pequeñas. El bulbo también es blanco, compuesto por varios gajos o dientes, y de olor fuerte. Representa un condimento sumamente popular en la cocina mediterránea, pero también es empleado en la gastronomía oriental, como la china. Posee numerosísimas cualidades medicinales, muchas de las cuales ya fueron reconocidas desde la Antigüedad: Hipócrates lo consideraba diurético y laxante (*Vict.*, 2, 54, 1), pero además se lo recomienda para prevenir el aumento del colesterol; para tratar el asma, el cáncer y la hipertensión arterial; para disminuir la

---

<sup>1</sup> En este *Glosario*, reúno los términos referidos a hierbas y especias que aparecen en las recetas que cito a lo largo de la tesis. La pimienta (*Piper nigrum* L.) no aparece aquí, porque tiene su propio apartado (pp. 167-180), en el capítulo dedicado a los principales ingredientes de *La cocina de Apicio*.

fiebre, y como expectorante y antiséptico (Plin., *H. N.*, 20, 23, 50-57). También se aplicaba en cataplasmas contra las mordeduras de víboras y de perros rabiosos (Dsc., 2, 152). En el *De re coquinaria*, resulta sorprendente el hecho de que el ajo es mencionado una única vez, en una receta de índole estomacal (IX, x, 12), por cierto; sin embargo, en los *Excerpta Apici* (3) aparece enlistado entre los condimentos secos imprescindibles en la despensa.

*ammeus / ammiium / ammi* (*Ammi copticum* L. o *Trachyspermum copticum* Link): ameos. Planta anual de la familia de las Umbelíferas, es aromática y semejante al comino (Plin., *H. N.*, 20, 58, 163: *Est cumino simillimum quod Graeci vocant ammi*); tiene el tallo recto, estriado y lampiño, que no pasa del medio metro de altura; las flores blancas; el fruto oval, pequeño y estrecho; la semilla, parda y muy olorosa, se ha empleado como condimento y en la elaboración de remedios digestivos, diuréticos y emenagogos, entre otros usos (Dsc., 3, 60). Precisamente, en el *De re coquinaria* (I, xxvii), el ameos es citado en la preparación de unas “Sales especiadas para muchos usos”: para la digestión, para mover el vientre, para prevenir la peste, los resfriados y toda clase de enfermedad.

*anetum* (*Anethum graveolens* L.): eneldo. Hierba de la familia de las Umbelíferas, con tallo ramoso, de hasta ochenta centímetros de altura; hojas filiformes, flores amarillas y semillas planas, de forma elíptica y con nervios bien señalados. Las hojas y las semillas son usadas como condimento, principalmente en ensaladas, pero también como carminativo y como digestivo, en forma de infusión (usos que ya se encuentran referidos en Dsc., 3, 58; Plin., *H. N.*, 20, 74, 196, y Garg. Mart., *Med.*, 28, 5-9). Hipócrates lo consideraba astringente, y lo recomendaba para detener los estornudos (*Vict.*, 2, 54, 3). También se llegó a emplear, en forma de unguento, contra los dolores articulares y el cansancio en general (Dsc., 1, 51).

*apium* (*Apium graveolens* L.): apio. Planta de la familia de las Umbelíferas, mide un poco más de medio metro de alto; su tallo, jugoso, grueso, lampiño, hueco, asurcado y ramoso, es comestible, y sus hojas y sus semillas son usadas como condimento. De sus hojas también se elabora un tónico amargo, útil para

disminuir la presión sanguínea, aliviar la indigestión, estimular el útero —Teofrasto (*HP*, 7, 6, 4) aconsejaba administrarlo mezclado con vino seco para las enfermedades de la mujer— y contrarrestar los procesos inflamatorios. Sus semillas son diuréticas, y sus raíces, en decocción, contrarrestan los venenos mortales (*Dsc.* 3, 64). En el *De re coquinaria*, generalmente se emplea la semilla.

*cardamomum* (fruto o semilla del *Elettaria cardamomum* White y Matton): cardamomo.

Especie de amomo (Plin., *H. N.*, 12, 29, 50), hierba medicinal perenne, de la familia de las Cingiberáceas; muy similar al jengibre, con el fruto más pequeño, triangular y correoso, y las semillas aromáticas y de sabor picante. Utilizado principalmente como condimento en la elaboración de panes y galletas, o como infusión para favorecer la digestión, combatir la halitosis y la flatulencia, y provocar el apetito. En el *De re coquinaria* aparece como ingrediente de un tónico digestivo (I, xxxiv, 1); sin embargo, bebido con agua, también se le recomendaba contra la tos, la ciática, los espasmos y la epilepsia, mientras que, con vino, resultaba eficaz para tratar problemas de los riñones y de las vías urinarias (*Dsc.*, 1, 6). Los antiguos, además, lo emplearon mucho en la elaboración de ungüentos y perfumes (Thphr., *HP*, 9, 7, 2; Plin., *H. N.*, 15, 7, 29-30).

*careum* (*Carum carvi* L.): alcaravea. Planta anual de la familia de las Umbelíferas, de medio metro de alto, de tallo ramoso y raíz con forma de huso; las hojas son verdes de aspecto plumoso; las flores blancas, y las semillas, oblongas, estriadas por una parte y planas por otra, olorosas y de sabor punzante, que se emplean para condimentar. Con sus semillas también se prepara un té de propiedades carminativas, digestivas y diuréticas (*Dsc.*, 3, 57). En el *De re coquinaria*, se incluye en la elaboración del oxígaro digestivo (I, xxxiv, 2).

*cariofilum* (*Eugenia caryophyllata* Thumb o *Syzygium aromaticum* L.): clavo. Botón seco de la flor del clavero, árbol tropical, de la familia de las Mirtáceas, puede alcanzar más de diez metros de altura. Sus flores son de color rosado, con cáliz de color rojo oscuro y de cuatro divisiones, y su fruto es una drupa similar a la cereza, con hueso negro, aromático y gomoso. En medicina, es ampliamente reconocida su propiedad analgésica y anestésica, y sobre todo se le ha



empleado para contrarrestar los dolores dentales. En la antigüedad, constituyó el ingrediente principal de un reconocido remedio llamado *lycion* (Plin., *H. N.*, 12, 15, 30-31). Aunque hoy en día es muy usual su empleo en la cocina, a lo largo del *De re coquinaria*, el clavo no está citado ni una sola vez, lo cual no deja de sorprender, dado que, en los *Excerpta Apici* (1), aparece mencionado entre las especias indispensables de la alacena.

*cepa* (*Allium cepa* L.): cebolla. Planta hortense, de la familia de las Liliáceas, con tallo de seis a ocho decímetros de alto; flores de color blanco verdoso y raíz fibrosa, que nace de un bulbo esferoidal, blanco o rojizo, formado de capas tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor picante. Hoy en día, el bulbo de la cebolla constituye un alimento y un condimento sumamente popular: crudo o cocido, se le emplea en ensaladas, sopas, panes, aderezos, salsas y encurtidos. Desde el punto de vista médico, ayuda a prevenir la osteoporosis y la arteriosclerosis, combate el reumatismo, y protege el sistema cardiovascular. Sin embargo, considerado desde tiempos antiguos un alimento muy saludable —sorprende, no obstante, que Hipócrates diga que la cebolla, aunque buena para la vista, no da alimento al cuerpo ni provecho (*Vict.*, 2, 54, 1)—, se atribuyó a este bulbo innumerables virtudes: fue recomendado para curar casi toda clase de úlcera, las picaduras de escorpión, las mordeduras de serpiente y, en cataplasma con sal, ruda y miel, las de perro (*Dsc.*, 2, 151); también contra problemas de oídos, (*Dsc.*, 2, 151). Igualmente fue usado, como dentífrico, para prevenir caries y dolor de dientes, y, en fricciones, contra la alopecia (Plin., *H. N.*, 20, 20, 39-43; *Garg. Mart.*, *Med.*, 27).

*coriandrum* / *coriandrus* (*Coriandrum sativum* L.): coriandro o cilantro. Hierba anual de la familia de las Umbelíferas, con tallos rectos que alcanzan hasta setenta centímetros de altura; flores blancas y semilla aromática. El cilantro es empleado por casi todas las cocinas del mundo: la mediterránea, la latinoamericana, la oriental y la hindú, entre otras, se sirven de la semilla, casi siempre seca, y de las hojas, por el contrario, frescas, para aromatizar diversos platillos (ambos usos atestiguados en el *De re coquinaria*: *coriandri semen* III, iv, 3; V, ii, 2; 3; VI, viii, 4; VIII, i, 7; *coriandrum viridem* III, ix, 3; xx, 4; IV, i, 3, *passim*). Por sus propiedades estimulantes, antiespasmódicas y digestivas, es usado como remedio contra las agruras (*Hp.*, *Vict.*, 2, 54, 3), la flatulencia, los

cólicos y la diarrea (Garg. Mart., *Med.*, 6, 5). Entre los antiguos, Isidoro de Sevilla recomendaba beber la semilla de coriandro en vino dulce para excitar la sensualidad, pero advertía que si se consumía en exceso provocaba locura (Isid., *Orig.*, 17, 11, 7); mientras que, mezclada con miel, se le consideraba un excelente remedio contra el dolor de testículos (Dsc., 3, 63; Garg. Mart., *Med.*, 6, 3).

*costum* (*Saussurea costus* Lipsch. o *Saussurea lappa* Clarke): costo. Hierba vivaz de la familia de las Compuestas. El tallo es ramoso, las hojas alternas y divididas en gajos festoneados, las flores amarillas, y la raíz cilíndrica, de color pardo, sabor amargo y aroma penetrante. Se cultiva en los jardines por su buen olor; por esta cualidad fue reconocida desde la antigüedad: por su agradable aroma fue considerada a la par del incienso (Plin., *H. N.*, 22, 56, 118). En cocina, hoy en día se emplea la raíz de la planta como condimento y especia (usos que ya aparecen en el *De re coquinaria*, I, iii; xxx, 2; VII, v, 2; IX, viii, 2), y, en medicina, se usa como estomacal, tónica, diurética, carminativa, vermífuga y vulneraria. En la antigüedad, también sirvió como emenagogo y para tratar ciertas afecciones de la matriz (Dsc., 1, 16).

*crocus* (*Crocus sativum* L.): croco o azafrán. Planta perenne de la familia de las Iridáceas, con rizoma en forma de tubérculo; las hojas son lineales y en la parte central presentan una estría blanca; las flores acampanadas muestran tonalidades y combinaciones diversas a partir de los colores blanco, amarillo y púrpura. El azafrán se obtiene de los estigmas secos de la flor; una vez molido, es un polvo de color amarillo-anaranjado, de olor picante y sabor amargo. Resulta característico de la gastronomía oriental y de ciertas preparaciones culinarias del Mediterráneo, hechas a base de arroz: la paella y el *rissotto*. En medicina antigua (Dsc., 1, 26; Plin., *H. N.*, 21, 81, 137-138), el azafrán se empleó como narcótico, por su poder analgésico y sedante; también fueron estimadas sus cualidades abortivas y afrodisíacas, pero, sobre todo, fue valorado por su aroma: Teofrasto, por ejemplo, lo considera entre las plantas fuentes de perfumes (Thphr., *HP*, 6, 6, 5; 9, 7, 3).

*cuminum* (*Cuminum cyminum* L.): comino. Planta herbácea anual, de la familia de las Umbelíferas; tiene el tallo ramoso y acanalado; las hojas filiformes y agudas; las flores pequeñas, blancas o rojizas, y las semillas de forma ovoide, estriadas

por una parte y planas por la otra, de color pardo, muy aromáticas y de sabor ligeramente picante. Se usa como especia —Plinio (*H. N.*, 19, 47, 160) la considera la más agradable de entre todos los condimentos— y como tónico, carminativo y sedante (Plin., *H. N.*, 20, 57, 159-162), con efectos parecidos a los del hinojo, el anís o la alcaravea. En el *De re coquinaria*, el comino se halla presente en la mayoría de las recetas.

*cupressus* (*Cupressus sempervirens* L.): ciprés. Árbol de la familia de las Cupresáceas, que llega a tener hasta veinte metros de alto, con tronco derecho, ramas erguidas y cortas, copa espesa y cónica, hojas pequeñas verdinegras y flores amarillentas. Su madera, rojiza y olorosa, es muy dura y se le considera incorruptible (Plin., *H. N.*, 16, 79, 213; 215-216). Usado en cosmética y en perfumería —según Plinio (*H. N.*, 23, 45, 88) el aceite de ciprés tiene los mismos efectos que el de mirto o el de cidro—, pero también apreciado en medicina, por sus propiedades antipiréticas, antisépticas, vasoconstrictoras y astringentes, entre otras.

*cyperum* (*Cyperus esculentus* L.): juncia avellanada o chufa. Arbusto perenne de la familia de las Ciperáceas, de cincuenta centímetros de altura; las flores, de tamaño irregular, son verdosas o amarillentas y nacen de tallos terminados en pequeñas espigas. Posee un sistema radicular formado por rizomas, en donde se originan las chufas. Éstas constituyen un tubérculo comestible: son amarillentas por fuera, blancas por dentro, de sabor dulce y agradable, y con ellas se prepara una bebida refrescante, llamada horchata; las raíces tostadas también se emplean, al igual que la chicoria, como sucedáneo del café. La hierba y la raíz resultan digestivas y diuréticas, entre otras propiedades (Plin., *H. N.*, 21, 70, 117-118). Desde tiempos antiguos, las chufas fueron muy apreciadas como alimento, por su aporte nutricional y por su buen sabor (Thphr., *HP*, 4, 8, 2; 6; 12); Plinio (*H. N.*, 21, 67, 107) afirma que, añadida al pan, lo vuelve más grato al paladar.

*ellenium* / *hellenium* / *innula* (*Inula helenium* L.): helenio. Planta perenne de la familia de las Compuestas, su tallo sobrepasa el metro de alto; sus hojas son grandes, largas y dentadas; sus flores de color amarillo tienen muchos pétalos largos, cada uno de ellos con tres huecos en su punta; su raíz, gruesa, bifurcada,

mucilaginosa, es amarga y de olor alcanforado. Los antiguos romanos, como atestigua el *De re coquinaria* (I, v), la emplearon como hierba de olor; sin embargo, este uso resulta desconocido en la actualidad. En cambio, hasta nuestros días, la medicina sigue apreciando sus cualidades como antídoto contra las mordeduras de animales venenosos, además de sus propiedades antisépticas, digestivas, diuréticas, antitusivas y expectorantes; estas dos últimas ya reconocidas por Plinio, quien aconsejaba el helenio contra el asma y otros problemas respiratorios (*H. N.*, 21, 91, 159).

*eruca* (*Eruca sativa* Mill.): oruga. Hierba anual de la familia de las Crucíferas, con tallos vellosos de hasta ochenta centímetros de altura; hojas lanceoladas y partidas en varios gajos puntiagudos; flores con cuatro pétalos, en forma de cruz, de color blanco con venas moradas, y fruto en vaina cilíndrica, con pequeñas semillas amarillentas. Las hojas se usan principalmente en ensaladas y también, por su sabor picante, como condimento. En el *De re coquinaria*, se emplea tanto la semilla (I, xxvii; VIII, i, 8) como las hojas (VI, ii, 6), e incluso su jugo, en una receta que incluye una recomendación afrodisíaca (VII, xii, 3). Esta propiedad fue reconocida por Plinio (*H. N.*, 20, 49, 126; también Garg. Mart., *Med.*, 14), quien, además, señaló, entre otros usos medicinales de la oruga, el servir de antídoto contra el veneno de arañas y escorpiones, amén de su poder cicatrizante (*H. N.*, 20, 49, 125). De hecho, hoy en día se aconsejan las hojas de oruga para tratar el escorbuto.

*feniculum* (*Foeniculum vulgare* Mill.): hinojo. Planta herbácea de la familia de las Umbelíferas; sus tallos erguidos, ramosos y algo estriados alcanzan los dos metros de altura; sus hojas de color verde intenso, largas y delgadas, terminan en forma de aguja; sus flores, pequeñas y amarillas, forman ramilletes, y su fruto oblongo encierra diversas semillas menudas. Toda la planta es aromática, de gusto dulce y mentolado, semejante al anís. Su empleo en infusión para aliviar diversos problemas estomacales es antiguo (Garg. Mart., *Med.*, 25, 14); en cocina, se dice que mejora el sabor de cualquier platillo —desde ensaladas hasta panes y estofados—, y, en particular, suele añadirse a los alimentos grasos, porque facilita su digestión. Por su poder analgésico, desinfectante y diurético, hoy en día se aconseja como auxiliar para la cistitis y otros padecimientos de las vías urinarias; sin embargo, esta aplicación no es nueva,

pues la antigua medicina griega y romana recomendaba incluir hinojo en la preparación de las *ptisanae*, sobre todo para evitar la congestión de los riñones (Garg. Mart., *Med.*, 25, 7), lo cual aparece confirmado por dos recetas para hacer estas decocciones compiladas en el *De re coquinaria* (Iv, iv, 2 y V, v, 2).

*folium*: hoja de nardo. “Nardo” es el nombre vulgar dado a diversas plantas, como el espicanardo (*s. v. spica Indica*) o el denominado “nardo común” (*Nardus stricta* L.), una gramínea, semejante a la valeriana, de flores muy olorosas, especialmente de noche. Por su aroma, se cultiva en los jardines y se emplea en perfumería. Sin embargo, se cree que los antiguos griegos y romanos dieron el nombre de *nardus* a la lavanda o lavándula (*Lavandula latifolia* Medik. o *Lavandula spica* L. o *Lavandula angustifolia* Mill.). En cualquier caso, se trate de la planta que se trate, su aceite, espeso y muy aromático, fue apreciadísimo en la antigüedad para la elaboración de ungüentos y perfumes (Plin., *H. N.*, 12, 26, 42); también fue empleado, a modo de incienso, por sus cualidades sedantes, para combatir el insomnio. En medicina, se utilizaba mezclado con vino para ayudar en la labor del parto (Plin., *H. N.*, 21, 80, 136), pero, sobre todo, añadido como saborizante, para disimular gustos y olores desagradables de ciertos remedios (Plin., *H. N.*, 28, 46, 164; 49, 178; 63, 226; 77, 256) y alimentos, como demuestra su inclusión en algunas recetas del *De re coquinaria* (VI, v, 4; VII, v, 8; VIII, ii, 7; IX, viii, 2 y 3).

*gingiber / zingiber* (*Zingiber officinale* Rosc.): jengibre. Planta originaria de la India, de la familia de las Cingiberáceas; con hojas radicales, lanceoladas, casi lineales; flores en espiga, de color púrpura; fruto capsular bastante pulposo y con varias semillas, y rizoma del grueso de un dedo, algo aplastado, nudoso y ceniciento por fuera, blanco amarillento por dentro, aromático y de sabor acre y picante, como el de la pimienta (Plin., *H. N.*, 12, 14, 28). En Roma, esta especia se llegó a vender tan cara como el oro o la plata (Plin., *H. N.*, 12, 14, 29), y fue muy apreciada tanto para cocinar (Apic., VI, viii, 14; VII, v, 2; 4; vii, 1; VIII, vi, 5) como para hacer perfumes (Thphr., *HP*, 9, 7, 3). En medicina, se le utilizó en la elaboración de antídotos (Cels., *Med.*, 5, 23, 3) y de remedios digestivos (Apic., I, xxxii; II, ii, 7; III, xviii, 3).

(h)ysopum / hyssopum (*Hyssopus officinalis* L.): hisopo. Mata perenne olorosa, semejante al orégano, de la familia de las Labiadas, con tallos leñosos de medio metro de altura, derechos y poblados de pequeñas hojas lanceoladas y a veces con vello corto en las dos caras; flores azules o blanquecinas, y fruto de nuececillas casi lisas. Aunque hoy en día ha caído en desuso, en la antigüedad esta planta fue estimada no sólo por la gastronomía y la perfumería, sino, sobre todo, por la medicina, que la consideraba un verdadero “curalotodo”: se empleaba como purgante y vomitivo, como antídoto contra las mordeduras de serpiente y para aliviar ciertas infecciones oculares (Plin., *H. N.*, 25, 87, 136).

laser / laserpicium / silfium / silphium: laserpicio. Planta extinta. Hierba vivaz conocida por los romanos bajo diferentes términos: *silphium*, *laserpicium*, *lasar* o *laser*, *sirpe*. Sin embargo, algunos consideran que el término “laser” en realidad designaba, no a la planta propiamente, sino a la resina obtenida de ella (Plin, *H. N.*, 22, 49, 101; Isid., *Orig.*, 17, 9, 27). Se cree que el antiguo laserpicio pudo corresponder a cierta clase de férula de la familia de las Umbelíferas, quizá a la llamada *Ferula tingitana* L. o a la *Ferula asa foetida* L., la actual asafétida, e incluso quizá también a cierto tipo de hinojo. Se le considera originaria del norte de África, y la más apreciada fue la proveniente de Cirene, de donde desapareció hacia la mitad del primer siglo de nuestra era. Se empleó la semilla, la raíz, el tallo, y el jugo de la planta, como condimento, para casi todo tipo de alimento, y como remedio fue considerado un eximio don de la naturaleza (*eximia dona naturae*, Plin., *H. N.*, 22, 49, 101) por sus innumerables propiedades curativas: antiséptico, diurético, digestivo, contraceptivo, abortivo, emenagogo, por ejemplo. Además, fue utilizado como antídoto contra arañas y serpientes, para evitar la alopecia y las callosidades; también se prescribió contra la epilepsia y contra diversas afecciones pulmonares y respiratorias, e igualmente útil contra el dolor de garganta y la tos, por citar algunas de las aplicaciones que el laserpicio tuvo en el mundo grecorromano (Plin., *H. N.*, 22, 49, 100-106).

laurus (*Laurus nobilis* L.): laurel. Árbol siempre verde, de la familia de las Lauráceas, alcanza seis o siete metros de altura, de tronco liso, ramas levantadas y hojas persistentes, muy olorosas, de color verde oscuro, lustrosas por el haz y pálidas por el envés. Tiene flores pequeñas, de color blanco verdoso, y fruto en baya

ovoidea y negruzca. En la cocina mediterránea, las hojas, sumamente aromáticas y de sabor algo amargo, han sido muy usadas para condimentar salsas, pescados y carnes, y resultan uno de los ingredientes esenciales del llamado “bouquet garni”. En medicina antigua, se emplearon en decocción contra los problemas de la vesícula (Plin., *H. N.*, 23, 80, 152). El laurel también se usó para elaborar antídotos contra insectos y víboras, y diversos tónicos febrífugos, digestivos y expectorantes (Plin., *H. N.*, 23, 80, 152-158). Hoy en día, también se le reconocen propiedades auxiliares en el tratamiento de la bronquitis, la influenza e incluso ciertos tipos de cáncer.

*ligusticum* (*Levisticum officinale* Koch.): ligústico, legústico o levístico. Planta herbácea, perenne, de la familia de las Apiáceas; alcanza hasta los dos metros y medio de altura; tiene las flores diminutas y de color amarillento; la semilla, pequeña, pardusca y comestible. Según algunos, es originaria del Asia central; para otros, lo es de la cuenca del Mediterráneo. Sin embargo, como pone de manifiesto su nombre latino, el *ligusticum* provenía de Liguria, donde crecía silvestre, sin necesidad de cultivarlo (Isid., *Orig.*, 17, 11, 5), pero después se extendió su cultivo a otros lugares, incluido el resto de Italia (Plin., *H. N.*, 19, 49, 165). Del ligústico, también conocido como perejil silvestre, apio de monte o apio de montaña, se utilizan las semillas, la raíz y las hojas, como condimento: las primeras sustituyen a la pimienta; las últimas, a las del apio, pues en general el olor, el sabor y el aspecto del ligústico lo recuerdan. No obstante, Plinio (*H. N.*, 19, 49, 165) lo consideraba muy semejante, en apariencia y en propiedades, al orégano, y señalaba que entre sus propiedades medicinales se contaba el ser estomacal, carminativo y antiespasmódico (Plin., *H. N.*, 20, 60, 168). En el *De re coquinaria* entra en la composición de bebidas medicinales, como el enógaro (I, xxxi, 1 y 2) y la hipotrima (I, xxxiii).

*malabathrum* / *malobathrum* (*Cinnamomum malabathrum* Batka): malabatro, hoja de Malabar. El término latino es de difícil identificación, pues al parecer se refiere a las hojas de diversos árboles de la familia de las Laureáceas, del género *Cinnamomum*. Se le ha identificado con el *Cinnamomum tamala* (Buch.-Ham.; T. Nees and Eberm.), con el *Cinnamomum camphora* (L.; Sieb.), el alcanforero, y con el *Cinnamomum cassia* (Blume), la casia. De hecho, todos estos árboles, en las hojas y en la corteza, poseen aceites aromáticos, que fueron

apreciadísimos por la medicina y la perfumería antiguas (Thphr., *HP*, 9, 4 y 5; 9, 7, 3; Plin., *H. N.*, 13, 2, 14; 18). Plinio (*H. N.*, 12, 59, 129) señalaba que el *malabathrum* provenía de Siria, Egipto o la India, que crecía en los pantanos y que, en su aspecto, se parecía al lentisco; en su aroma, al azafrán, y, en su sabor, al nardo. En el *De re coquinaria*, se emplea para aromatizar el *cuminatum*, una salsa o un aderezo de comino (I, xxix, 1; IX, 1, 3).

*mastix / mastiche (Pistacia lentiscus L.)*: almáciga. Resina clara, translúcida, amarillenta y aromática que se extrae de una variedad de lentisco (Isid., *Orig.*, 17, 7, 51). Éste es un arbusto perenne, de la familia de las Anacardiáceas; con tallos leñosos de dos a tres metros; hojas ovaladas, lustrosas por el haz y mates por el envés; flores pequeñas, amarillentas o rojizas, en racimos, y fruto casi esférico, parecido a las ciruelas, primero rojo y después negruzco. De sus ramas se obtiene la almáciga, y de sus frutos, aceite para el alumbrado. La madera, rojiza, dura y olorosa, es empleada en ebanistería. La medicina antigua la empleó en decocción por sus propiedades diuréticas, carminativas, astringentes y estomacales (Plin., *H. N.*, 24, 28, 42). En cocina, se usó, al igual que otras resinas, para perfumar ciertos vinos, como los *vina condita* o el ajenjo; el *De re coquinaria* nos ha conservado testimonio de ello (I, i y iii).

*menta (Mentha viridis o Mentha spicata L.)*: menta o hierbabuena. Planta herbácea vivaz, de la familia de las Labiadas, con tallos poco ramosos de casi medio metro de altura; hojas vellosas, nerviosas y aserradas; flores rojizas, y fruto seco con cuatro semillas. Se cultiva mucho en las huertas, por su agradable aroma y se emplea en condimentos e infusiones. Desde tiempos antiguos, la menta se ha usado para reanimar a quienes han perdido el conocimiento, pero además para limpiar la sangre, abrir el apetito y curar casi todo mal del estómago; solía administrarse en las *ptisanae* (Garg. Mart., *Med.*, 24). En el *De re coquinaria*, se emplea la hoja fresca o seca para condimentar un sinnúmero de platillos; también forma parte de los condimentos para el mortero (*condimenta moretaria*), pero sobre todo está presente en las recetas de bebidas estomacales, como la hipotrimita (I, xxxiii) y el oxígaro digestivo (I, xxxiv, 1).

*myrta / mirta / myrtus / murtus (Myrtus communis L.)*: mirto o arrayán. Arbusto de la familia de las Mirtáceas, llega a medir hasta tres metros de altura, oloroso, con



hojas pequeñas y duras de color verde vivo, con flores pequeñas y blancas, y bayas de color negro azulado. Sus hojas, flores y bayas han sido empleadas para sazonar y para elaborar tónicos y vinos aromáticos. En la antigüedad, fue muy abundante en el Lacio (Thphr., *HP*, 5, 8, 3), pero el más aromático fue el proveniente de Egipto (Thphr., *HP*, 6, 8, 5). La medicina antigua le atribuyó propiedades para curar las afecciones de las anginas (Plin., *H. N.*, 20, 56, 158) y la halitosis; también se prescribió diluido en vino, contra la disentería y los cólicos, para las afecciones de la vesícula y contra el dolor de cabeza, (Plin., *H. N.*, 23, 81, 159), pero el vino de mirto (*myrtidanum*, Plin., *H. N.*, 14, 19, 104; 23, 82, 164) fue célebre para tratar las enfermedades de las mujeres (Isid., *Orig.*, 17, 7, 50). En cocina, las bayas se utilizaron, como sustituto de la pimienta (Plin., *H. N.*, 15, 35, 118), en la elaboración de diversas salsas para acompañar carnes principalmente. En el *De re coquinaria*, se incluye el vino de mirto entre los ingredientes de una salsa para las aves (VI, v, 1).

*origanum* (*Origanum vulgare* L.): orégano. Planta herbácea vivaz, de la familia de las Labiadas; sus hojas pequeñas, verdes por el haz y vellosas por el envés, y sus flores purpúreas en espigas son muy aromáticas y se utilizan como tónicas y en condimentos. Esta planta tuvo muchos usos en la medicina antigua, sobre todo, como estomacal y digestiva, pero también se empleó contra picaduras de insectos y para aliviar golpes y torceduras (Plin., *H. N.*, 20, 67, 175; Garg. Mart., *Med.*, 37). Desde la antigüedad hasta nuestros días, el orégano ha constituido uno de los sabores característicos de las cocinas mediterráneas, y ha sido considerado entre las hierbas habituales del huerto doméstico (Plin., *H. N.*, 19, 35, 117); en el *De re coquinaria*, se halla presente en innumerables recetas para condimentar verduras, albóndigas, budines y diversos guisos de carnes, aves, pescados y mariscos.

*petroselinum* (*Petroselinum hortense* o *Petroselinum sativum* Hoffm.): perejil. Planta herbácea vivaz, de la familia de las Umbelíferas, con tallos angulosos y ramificados, hojas lustrosas de color verde oscuro, partidas en tres gajos dentados, flores blancas o verdosas y semillas menudas y con venas muy finas. Crece de manera espontánea en algunas partes, y se cultiva mucho en las huertas, por ser un condimento sumamente estimado desde tiempos antiguos. Hoy en día, junto con el laurel y el tomillo, integra el “bouquet garni”. Las hojas frescas son

ricas en vitaminas y minerales. En la antigüedad, se empleó el jugo de sus hojas contra los tumores (Plin., *H. N.*, 20, 47, 118); disuelto en miel, contra el dolor del hígado (Plin., *H. N.*, 28, 54, 197), y, mezclado con enomiel, como carminativo (Plin., *H. N.*, 32, 31, 101).

*polipodium* (*Polypodium vulgare* L.): polipodio. Planta considerada paradigma de la familia de las Polipodiáceas; clase de helecho de hasta treinta centímetros de altura; sus raíces, muy dulces (contienen casi un 20% de azúcares), se emplean para preparar una bebida licorosa, parecida al orozuz o al regaliz, y ciertos tónicos expectorantes y pectorales, útiles para tratar los problemas respiratorios y las enfermedades de bronquios y pulmones. Asimismo, tiene cualidades diuréticas y purgantes, las cuales ya habían sido reconocidas por los antiguos; en el *De re coquinaria*, el polipodio aparece incluido en dos recetas de remedios para el estómago (III, ii, 2 y 3). Plinio, además, aconseja la raíz de la planta, aplicada en linimentos, para curar las luxaciones (*H. N.*, 26, 75, 122) y para aliviar las grietas en los dedos de los pies (*H. N.*, 26, 66, 105). Al parecer, el empleo del polipodio fue exclusivo de la medicina, pues no hay testimonio de su uso como condimento en la gastronomía antigua.

*puleium* o *pulegium* (*Mentha pulegium* L.): poleo. Hierba de olor agradable, de la familia de las Labiadas, muy parecida a la menta. Se emplea como infusión para aliviar algunos trastornos estomacales: favorece la digestión y alivia cólicos y flatulencias. Además, por su valor oxiótico, es útil para provocar el parto y el alumbramiento, uso que fue reconocido desde la antigüedad (Dsc. 3, 31). En la medicina antigua, además de estas aplicaciones, fue empleado para aliviar casi toda clase de dolor: de cabeza, del pecho, del estómago, musculares (Plin., *H. N.*, 20, 54, 152-154). En cocina, los romanos solían conservarlo y emplearlo seco, como pone de manifiesto el *De re coquinaria* (IV, i, 1 y 2; iv, 1; V, v, 1).

*ruta* (*Ruta graveolens* L.): ruda. Arbusto perenne, de la familia de las Rutáceas, con tallos erguidos y ramosos; hojas alternas, gruesas, compuestas de hojuelas partidas y de color azulado; flores pequeñas y amarillas, y fruto con diminutas semillas negras en forma de riñón. En la antigüedad, esta planta muy aromática y de sabor amargo, crecía tanto silvestre (Isid., *Orig.*, 17, 11, 8) como cultivada

en los huertos (Pall., 6, 5), y fue tenida en altísima estima por los romanos. Plinio la sitúa en el primer lugar entre las plantas medicinales, y menciona un sinnúmero de propiedades (*H. N.*, 20, 51, 131-143, también *Dsc.*, 3, 45): como antídoto para el veneno de serpientes, escorpiones y ciertos hongos; contra las picaduras de insectos y las mordeduras de perros con rabia; estomacal, digestiva, laxante; contra afecciones hepáticas y renales; vermífuga, carminativa y febrífuga, por citar algunas. A pesar de que hoy en día se considera que el olor y el sabor de esta hierba resultan bastante desagradables —de hecho, en francés se le conoce como “rue fétide”—, la ruda fue empleada por la gastronomía romana para casi todo y en todas sus formas. En el *De re coquinaria*, es usada la semilla (VI, iii, 3), la rama (IV, ii, 21), las hojas en manojo, durante la cocción del jamón (VII, x); fresca, especialmente en tónicos y bebidas digestivas (I, xxxii; III, xviii, 3); seca, en cierta salsa para los filetes (VII, vi, 3) e incluso para aromatizar algunos postres y dulces (VII, xiii, 4; 5).

*satureia* (*Satureia hortensis* L. o *Satureia montana* L.): ajedrea. Arbusto de la familia de las Labiadas, de unos treinta centímetros de altura, tallo leñoso muy poblado de ramas, hojas pequeñas, algo vellosas y de un verde oscuro, y flores blancas o rosáceas. Es de olor muy penetrante, se cultiva para adorno en los jardines, y se usa en infusión, como estomacal: estimula el apetito, evita gases y flatulencias, combate la gastritis y la acidez. Los antiguos además le atribuyeron propiedades abortivas, diuréticas y estimulantes (Garg. Mart., *Med.*, 20), y en cocina fue usada como condimento de muy diversos platillos (*Apic.*, II, iv, 1; III, xv, 1; IV, ii, 6; iv, 1; V, v, 1; VI, i, 2, *passim*).

*silfium* / *silphium*: *s. v. laser*

*sinapi* / *senapi* (*Sinapis alba* L.): mostaza. Planta anual de la familia de las Crucíferas, que alcanza el metro de alto; su tallo es algo vellosa; sus hojas grandes semejantes a las del nabo —según Isidoro (*Orig.*, 17, 10, 9), de ahí se explica la etimología de su nombre latino, *sinapis*—; sus flores pequeñas, amarillas y en espigas, y su fruto en silicuas presenta adheridas varias semillas diminutas, negras por fuera, amarillas en el interior, y de intenso sabor acre y picante. Fue uno de los condimentos más apreciado por los antiguos griegos y romanos. Pitágoras, por ejemplo, la colocaba en el primer lugar entre todas las especias,

por sus tantas virtudes y su gran eficacia: agudiza los sentidos, relaja el vientre, provoca la menstruación, deshace los cálculos, purga la cabeza, previene el estómago de toda clase de afecciones, disuelve las flemas, es útil contra el veneno de serpientes, escorpiones y algunos hongos (Plin., *H. N.*, 20, 87, 236-240; Garg. Mart., *Med.*, 29). El *De re coquinaria* nos muestra que los usos de la mostaza en la gastronomía poco han cambiado desde aquellos tiempos hasta nuestros días: es empleada, junto con el aceite de oliva y el vinagre, para conservar o aderezar vegetales (I, xxiv, 2; III, xi, 2), y para acompañar las salchichas (II, v, 2) y diversos tipos de carnes, asadas o cocidas (VI, ii, 4; 6; iv, 2; 3; v, 6; viii, 1; VII, ii, 2; vi, 10; VIII, i, 2; 6; 7, *passim*).

*spica Indica* / *spica nardi* (*Nardostachys grandiflora* o *Nardostachys jatamansi* DC.): espicanardo o nardo de la India. Hierba perenne de la familia de las Valerianáceas, originaria del este de Asia (se le encuentra en las zonas rocosas, los acantilados y las laderas de los Himalayas). Tiene la raíz perenne y olorosa, el tallo vellosos al igual que las hojas, y las flores, que van del color rosado al púrpura pálido, en pequeños haces. En la antigüedad, el espicanardo fue muy apreciado para la elaboración de los más finos ungüentos (Plin., *H. N.*, 13, 2, 18), y, en cocina, se le consideró como una de las especias aromáticas que siempre había que tener en la despensa (*Excerpta Apici*, 1). No obstante, en el *De re coquinaria* aparece muy poco usado, probablemente debido a su elevadísimo precio (Plin., *H. N.*, 12, 26, 43-44): este condimento se incluye para aromatizar un platillo de ave (VI, v, 4) y otro de mariscos (IX, viii, 2).

*thymum* / *tymum* / *timum* (*Thymus vulgaris* L.): tomillo. Arbusto perenne de la familia de las Labiadas, muy aromático, con tallos leñosos, derechos y ramosos, de hasta treinta centímetros de alto; hojas pequeñas, lanceoladas y flores blancas o rojizas. En la cocina, esta hierba de olor, junto al perejil y el laurel, siempre forma parte del llamado “bouquet garni”. Sus hojas, frescas o secas, y sus flores se emplean como condimento y, en infusiones, como tónico y estomacal, por sus propiedades diuréticas, laxantes y vermífugas (Dsc., 3, 36; Garg. Mart., *Med.*, 36); pero, sobre todo, el tomillo ha sido reconocido por ser benéfico para el tratamiento de enfermedades respiratorias (Plin., *H. N.*, 21, 89, 154-156). En el *De re coquinaria* (I, xxvii), destaca el empleo de las semillas en una

preparación de índole medicinal, contra los resfriados y algunas dolencias gastrointestinales.

*urtica femina (Urtica dioica L.)*: ortiga. Planta herbácea de la familia de las Urticáceas, cuyas hojas cubiertas de pelos segregan un líquido urente. Sus flores, de color verde, permiten distinguir entre la ortiga femenina y la masculina: la primera las presenta en largos racimos colgantes, mientras que la segunda forma inflorescencias más cortas. La ortiga resulta un alimento de fácil digestión, sumamente nutritivo y rico en minerales, especialmente en hierro, y en vitaminas, en particular A y C. Hoy en día, sus hojas, que cocidas o desecadas pierden sus propiedades urticantes, y el jugo extraído de ellas son empleados como agente para cuajar quesos y leches de soya; también como colorante verde en alimentos y medicinas, y, en infusión, como remedio para purificar la sangre, para combatir la fiebre y la anemia, y para elaborar lociones capilares contra la caspa. Además, sus hojas frotadas sobre la piel también alivian el dolor provocado por reumatismos, artritis, ciática y neuralgias. Fue unánime el aprecio de la ortiga por la medicina antigua, la cual se sirvió de ella para aliviar muy diversos padecimientos: hemorragias, úlceras, carcinomas, contusiones y moretones; asma y otras enfermedades respiratorias; afecciones uterinas y desórdenes menstruales; problemas digestivos e intestinales, entre muchos otros (Gal., VI, 639 K, Dsc., 4, 93; Plin., *H. N.*, 22, 15, 31-38). En el *De re coquinaria* (III, xvii), simplemente se aconseja su uso “contra la enfermedad”.

## Bibliografía

### Ediciones del *De re coquinaria*

- APICIUS, *De re coquinaria*, ed. crit., trad. e not. A. MARSILI, Pisa, Cursi Colombo, 1957, 200 págs.
- APICIUS, *Decem libri qui dicuntur De re coquinaria et Excerpta a Vinidario conscripta*, Mary Ella MILHAM (ed.), Leipzig, Teubner (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana), 1969, XVI + 116 págs.
- APICIUS, *De re coquinaria*, text. ét., trad. et comm. Jacques ANDRE, París, “Les Belles Lettres”, (Collection des Universités de France, Guillaume Budé) 1987 (1a. ed. 1974), XXXII + 234 págs.
- APICI, *L'Art de la cuina*, text rev. & trad. Joan GÓMEZ I PALLARÈS, Barcelona, Fundació Bernat Metge (Escriptors llatins, 264), 1990, 155 págs. (texto enfr.), 3 ind.
- APICIO, *L'arte culinaria: manuale di gastronomia classica*, trad. G. CARAZZALI, pres. F. MASPERO, Milano, Tascabili Bompiani, 1990, 350 págs.
- APICIUS, *De re coquinaria: lateinisch-deutsch*, hrsg., übers. & komm. R. MAIER, Stuttgart, Reclam (Universal-Bibl. 8710), 1991, 260 págs.
- APICIO, *La cucina dell'antica Roma*, ed. e trad. Clotilde VESCO, Milano, Tascabili (Tascabili Economici Newton, 157), 1994, 98 págs.
- APICIUS, *De re coquinaria. Gastronomía en la antigua Roma Imperial*, com. y trad. de Miguel IBÁÑEZ ARTICA, s/l [San Sebastián?], R & B Ediciones, s/d [1995?], 447 págs.
- Apicius. A critical edition with an introduction and an English translation of the Latin recipe text Apicius*, eds. Christopher GROCOCK and Sally GRAINGER, ill. Dan SHANDRAKE, Totnes, Prospect Books, 2006, 414 págs.

### Traducciones de *De re coquinaria*

- DEL RE, Atilio A., *Marco Gavio Apicio. De re Coquinaria. Antologia di ricette*, Milán, Viennepierre Edizioni, 1998, 214 págs.
- EDWARDS, John, *The roman cookery of Apicius, translated and adapted for the modern kitchens*, Londres, 1984.
- FLOWER, B. and E. ROSENBAUM (eds.), *The roman cookery book. A critical translation of the Art of Cookery by Apicius, for use in the study and the kitchen*, London, Harrap, 1958, 240 págs., draw. by K. WILCZYNSKI.
- PAGANO, A. e P. STRANO, *La cucina di Apicio. A tavola con gli antichi Romani*, Acireale, Bonanno Editori, 1987, 158 págs.
- PASTOR ARTIGUES, B., *Apicio. Cocina romana*, Madrid, Coloquio, 1987, 3ª ed., 163 págs.
- GRAINGER, Sally, *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, Totnes, Prospect Books, 2006, 123 págs.

### Autores antiguos

- ANTHIMUS, *De obseruatione ciborum. On the observance of foods*, trans. and ed. Mark GRANT, Totnes, Prospect Books, 2006, 142 págs.
- APULEYO, *Apología o Discurso sobre la magia en defensa propia*, intr., trad. y nts. Roberto HEREDIA CORREA, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 2003.
- ARISTOTE, *Problèmes*, text. ét. et trad. Pierre LOUIS, Paris, Les Belles Lettres, 1991, t. I: Sections I-X.
- ATHENAEUS, *Deipnosophistae*, engl. trans. Ch. BURTON GULIK, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1951, 7 vols.
- AULO GELIO, *Noches áticas*, intr., trad., nts. e índ. Amparo GAOS SCHMIDT, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 2000, 2002, 2006, 3 vols.
- AUSONIUS, *Opuscula. Liber XVIII. Epistularum*, engl. trans. H. G. EVELYN WHITE, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press-William Heinemann (The Loeb Classical Library), 1985, vol. 2.

- CASSIUS FELIX, *De medicina*, text. ét., trad. et ann. Anne FRAISSE, Paris, Les Belles Lettres, 2002.
- CATO, *De l'Agriculture*, text. ét., trad. et comm. Raoul GOUJARD, Paris, Les Belles Lettres, 1975.
- CELSUS, *De Medicina*, engl. trans. W. G. SPENCER, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1948, 3 vols.
- COLUMELLA, *Rei Rusticae*, engl. trans. H. BOYD ASH, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1960, 3 vols.
- GARGILIUS MARTIALIS, *Medicinae ex holeribus et pomis*, text. ét., trad. et comm. Brigitte MAIRE, Paris, Les Belles Lettres, 2002.
- GALENUS, *Opera omnia*, ed. cur. C. G. KÜHN, Hildesheim-Zürich-New York, Georg Olms Verlag, 2001. T. VI: *De sanitate tuenda, De alimentorum facultatibus, De probis pavisque alimentorum succis, De ptisana*.
- DIOGENES LAERTIUS, *Lives of eminent philosophers*, engl. trans. R. D. HICKS, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press-William Heinemann (The Loeb Classical Library), 1972, 2 vols.
- DIOSCÓRIDES, *Sobre los remedios medicinales. Manuscrito de Salamanca*, trad. Antonio LÓPEZ EIRE y Francisco CORTÉS GABAUDAN, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2006, 497 págs.
- HIERONYMUS, *Epistulae*, text. ét. et trad. J. LABOURT, Paris, Les Belles Lettres, 1951-1963, 8 vols.
- HIPÓCRATES, *De la medicina antigua*, intr., tex. crít., trad. y nts. Conrado EGGERS LAN, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1991.
- HIPÓCRATES, *Sobre la dieta en las enfermedades agudas*, intr., trad. com. y nts. Carmen VEGA ARROYO, México, Universidad Nacional Autónoma de México, tesis de licenciatura en Letras Clásicas, 2009.
- HIPPOCRATE, *Du Régime*, text. ét. et trad. Robert JOLY, Paris, Les Belles Lettres, 1967.
- HIPPOCRATES, *De mulierum affectibus I-III, Oeuvres complètes d'Hippocrate*, vol. 8, ed. E. LITRE, Paris, J. B. Bailliere, 1853 (CD-ROM, Thesaurus Linguae Graecae).



- HIPPOCRATES, v. II: *Regimen in acute diseases*; v. IV: *Regimen*, engl. trans. W. H. S. JONES, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press-William Heinemann (The Loeb Classical Library), 1967.
- HORACIO, *Sátiras*, intr., ver. rítm. y nts. Rubén BONIFAZ NUÑO, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1993.
- ISIDORO DE SEVILLA, *Etimologías*, text. lat., vers. esp., nts. e índ. José OROZ RETA y Manuel A. MARCOS CASQUERO, Madrid, Editorial Católica (Biblioteca de Autores Cristianos), 1983, 2 vols.
- JUVENAL, *Sátiras*, intr., trad. y nts. Roberto HEREDIA CORREA, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1984.
- MARTIALIS, *Epigrammaton liber*, text. ét. et trad. H. J. IZAAC, Paris, Les Belles Lettres, 1930-1933, 3 vols.
- OVIDIO, *Fastos*, intr., vers. rít. y nts. José QUIÑONES MELGOZA, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1986, 2 vols.
- PALLADIUS RUTILIUS TAURUS AEMILIANUS, *Opus agriculturae*, ed. J. C. SCHMITT, Leipzig, Teubner, 1898 (texto electrónico, The Corpus Scriptorum Latinorum, <http://www.forumromanum.org/literature/palladius/agr.html>).
- PETRONIO, *Satiricón*, intr., trad. y nts. Roberto HEREDIA CORREA, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1997.
- PLATÓN, *Eutidemo*, intr., trad. y nts. Ute SCHMIDT OSMANCIK, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 2002.
- \_\_\_\_\_, *Fedro*, ed. bilingüe, trad., nts. y est. prel. Luis GIL FERNÁNDEZ, Madrid, Instituto de Estudios Políticos, 1957.
- \_\_\_\_\_, *La República*, intr., vers. y nts. Antonio GÓMEZ ROBLEDO, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 2000.
- \_\_\_\_\_, *Las Leyes*, ed. bilingüe, trad., nts. y est. prel. José Manuel Pabón y Manuel Fernández Galiano, Madrid, Instituto de Estudios Políticos, 1960, 2 vols.
- PLINY, *Natural History*, engl. trans. H. RACKHAM (I-V, IX), W. H. S. JONES (VI-VIII), D. E. EICHHOLZ (X), London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1951, 1956, 1958-1963, 10 vols.

- PLINY (The Younger), *Letters and Panegyricus*, engl. trans. Betty RADICE, London-Cambridge (Mass.), Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1969, 2 vols.
- PLUTARCH, *Table-talk (Quaestiones convivales)*, engl. trans. Paul A. CLEMENT and Herbert B. HOFFLEIT, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press-William Heinemann (The Loeb Classical Library), 1969, vols. VIII-IX.
- \_\_\_\_\_, *Moralia*, v. XII: *On the Eating of Flesh*, engl. trans. Harold CHERNISS and William C. HELMBOLD, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press-William Heinemann (The Loeb Classical Library), 1968.
- PLUTARQUE, *Oeuvres morales*, t. II: *Préceptes de Santé*, text. ét. et trad. Jean DEFRADAS, Jean HANI et Robert KLAERR, Paris, Les Belles Lettres, 1985.
- PORPHYRE, *De l'abstinence*, intr. Jean BOUFFARTIGUE et Michel PATILLON, text. ét. et trad. Jean BOUFFARTIGUE, Paris, Les Belles Lettres, 1977.
- QUINTILIANO, Marco Fabio, *Sobre la enseñanza de la oratoria I-III*, intr., trad. y nts. Carlos GERHARD HORTET, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 2006.
- Remains of old latin*, ed. and trans. E. H. WARMINGTON, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press-William Heinemann (The Loeb Classical Library), 1988, v. 1: *Ennius and Caecilius*.
- SENECA, Lucio Anneo, *Lettere a Lucilio*, a cura di Umberto BOELLA, Milano, TEA, 1994, 1039 págs.
- Scriptores Historiae Augustae*, engl. trans. D. MAGIE, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1953, 3 vols.
- SUETONIO, *Vida de los doce Cesares*, texto rev. y trad. Mariano BASSOLS DE CLIMENT, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Alma Mater), 1991, 2ª ed., 4 vols.
- TACITUS, *Annales*, engl. trans. J. JACKSON, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1969, 3 vols.
- TÁCITO, *Anales*, intr., trad. y nts. José TAPIA ZUÑIGA, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), v. 1: 2002, v. 2: 2005.
- TERTULLIANUS, *Apologeticum*, P. L., 1, 305-604, MIGNE, París, 1878.

VARRÓN, *De las cosas del campo*, intr., vers. y nts. Domingo TIRADO BENEDÍ, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1992.

\_\_\_\_\_, *De lingua Latina*, edición bilingüe, intr., trad. y nts. Manuel-Antonio MARCOS CASQUERO, Barcelona, Anthropos-Ministerio de Educación y Ciencia (Textos y documentos, Clásicos del Pensamiento y de las Ciencias, 6), 1990.

### **Autores modernos**

ADAMS, James Noel, *Bilingualism and the Latin Language*, Cambridge, Cambridge University Press, 2003, 836 págs.

\_\_\_\_\_, Mark JANSE and Simon SWAIN (eds.), *Bilingualism in Ancient Society. Language Contact and the Written World*, Oxford, Oxford University Press, 2002, 483 págs.

ADKINS, L. and R. A. ADKINS, *Handbook to life in ancient Rome*, New York, Facts on File, 1994, 404 págs.

AGUILAR ICAZA, Javier, “La cocina y la comida”, *Arte efímero y espacio estético*, José FERNÁNDEZ ARENAS (coord.), Barcelona, Anthropos (Palabra plástica, 10), 1988, pp. 81-145.

ALBRECHT, Michael von, *Historia de la literatura romana. Desde Andrónico hasta Boecio*, vers. castellana Dulce ESTEFANÍA y Andrés POCIÑA PÉREZ, Barcelona, Herder, 1997, 2 vols.

ALFÖLDI-ROSENBAUM, Elisabeth, “Apicius, De re coquinaria and the Vita Heliogabali”, *Bonner Historia Augusta Colloquium 1970*, Bonn, J. Straub, 1972, pp. 5-10.

ALFONSI, L., “Discussioni letterarie nella Roma dal 1<sup>er</sup> sec. a.C. all'inizio del 1<sup>er</sup> sec. d.C.”, *Annales de la Faculté des Lettres et Sciences humaines de Nice*, L, 1985, pp. 229-232.

\_\_\_\_\_, “Appunti su poeti dell'età tardo-augustea e tiberiana”, *Aevum*, LXI, 1987, pp. 132-136.

AMOURETTI, Marie Claire, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1986, 333 págs.

- AMOURETTI, Marie Claire et G. COMET (eds.), *Des Hommes et des Plantes. Plantes Méditerranéennes, vocabulaire et usages anciens*, Provence, Université de Provence (Cahier D'Histoire des Techniques, 2), 1993, 174 págs.
- ANDRÉ, Jacques, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981, 2ª ed., 252 págs.
- \_\_\_\_\_, *Les noms de plantes dans la Rome antique*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, XVI + 332 págs.
- \_\_\_\_\_, “Sur la constitution des langues techniques en latin”, *Etudes de Lettres*, 1986, 1, pp. 5-18.
- \_\_\_\_\_, *Être Médecin à Rome*, Paris, Les Belles Lettres (Realia), 1987, 184 págs.
- ARMELAGOS, George, “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales”, s. v. LONG.
- AZCOYTIA LUQUE, Carlos, *Historia de la cocina occidental*, Madrid, Adamaramada, 2004, 193 págs.
- \_\_\_\_\_, *Salazones y ahumados. Una tradición milenaria*, Sevilla, Junta de Andalucía, 2008, 104 págs.
- BAILEY, C. (ed.), *The legacy of Rome*, Oxford, Clarendon Press, 1968, 512 págs.
- BALDWIN, Barry, *An Anthology of Later Latin Literature*, Amsterdam, J. C. Gieben, 1987, pp. 248-251.
- BALTAR VELOSO, R., “Apicio IV, 2, 21”, *Emerita*, 42, 1974, pp. 109-110.
- \_\_\_\_\_, “¿Un término médico en Apicio?”, *Emerita*, 43, 1975, pp. 241-243.
- \_\_\_\_\_, “Nota volandera a una receta de Apicio”, *Emerita*, 47, 1979, pp. 111-112.
- BARDON, Henry, *La littérature latine inconnue*, Paris, Klincksieck, 1956, tome II: *L'Epoque imperiale*, 338 págs.
- BARNES, T. D., “Latin literature between Diocletian and Ambrose”, *Phoenix*, 45, 4, 1991, pp. 341-355.
- BASSOLS DE CLIMENT, Mariano, *Sintaxis latina*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1992, 557 págs.
- BAYET, Jean, *Literatura latina*, pról. José ALSINA, Barcelona, Ariel, 1970, 566 págs.

- BEK, L., “*Quaestiones convivales*. The idea of the triclinium and the of convival ceremony from Rome to Byzance”, *Analecta Romana Instituti Danici*, XII, 1983, pp. 81-107.
- BICKEL, Ernst, *Historia de la literatura romana*, Madrid, Gredos, 1987, 659 págs.
- BIEDERMANN, Hans, *Diccionario de símbolos*, Barcelona-Buenos Aires-México, Paidós, 1993, 573 págs.
- BIELER, Ludwig, *Historia de la literatura romana*, Madrid, Gredos (Biblioteca Universitaria Gredos, Manuales 5), 1987, 333 págs.
- BILLIARD, Raymond, *La vigne dans l'Antiquité*, Marseille, Jeanne Laffitte Reprints, 1997 (réimp. de l'edition de Lyon, 1913 avec l'avant-propos de André TCHERNIA).
- BLANC, Nicole et Anne NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992, 223 págs.
- BLOND, Georges y Germaine, *Historia pintoresca de la alimentación*, Barcelona, Luis de Caralt Editor, 1989, 397 págs.
- BOARDMAN, J. et al. (eds.), *The Roman world*, Oxford-New York, Oxford University Press, 1995, 456 págs.
- BODSON, Liliane, “Caractères et tendances de la zoologie Romaine”, *Etudes de Lettres*, 1986, 1, pp. 19-27.
- BONA, I., “Noterelle esegetiche ad Apicio (IX, 2, 2; IX, 4, 1; IX, 4, 2; IX, 8, 1; IX, 8, 3)”, *Invigilata lucernis*, 10, 1988, pp. 59-64.
- \_\_\_\_\_, “Note filologiche (Apicius, *De re coquinaria* IX, 1, 1; IX, 1, 4; IX, 10, 1)”, *Latomus*, 48, 1989, pp. 655-658.
- BOUVIER, Michel, *Les saveurs du vin antique. Vins d'hier, vignerons d'aujourd'hui*, Paris, Errance (Collection des Hesperides), 2001, 199 págs.
- BOWERSOCK, G. W., Peter BROWN, and Oleg GRABAR, *Late Antiquity. A guide to the postclassical world*, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press, 1999, 780 págs.
- BRANDT, Edward, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*, *Philologus*, supplementband XIX, heft III, 1927, 164 págs.
- BRAVO CASTAÑEDA, Gonzalo (coord.), *La caída del Imperio romano y la génesis de Europa. Cinco nuevas visiones*, Madrid, Editorial Complutense (La mirada de la historia), 2001, 339 págs.

- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, *Fisiología del paladar. Meditaciones de gastronomía transcendental*, J. OÑAZ DE URSUA (ed. y trad.), s/l, R & B Ediciones, s/d, 369 págs.
- \_\_\_\_\_, *Physiologie du goût*, Paris, G. de Gonet, 1848, texto en línea, Gallica, Biblioteca digital, <http://gallica2.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697>
- BROTHWELL Don and Patricia BROTHWELL, *Food in antiquity. A survey of the diet of early peoples*, Baltimore-London, The Johns Hopkins University Press, 1998 (exp. ed.), 283 págs.
- BROWN, Peter, *El mundo en la antigüedad tardía. De Marco Aurelio a Mahoma*, Madrid, Taurus, 1989, 267 págs.
- \_\_\_\_\_, “La antigüedad tardía”, *Historia de la vida privada I. Del Imperio romano al año mil*, Paul VEYNE (dir.), Madrid, Taurus, 1989, pp. 230-261.
- \_\_\_\_\_, *The making of Late Antiquity*, Cambridge (Mass.)-London, Harvard University Press, 1993, 135 págs.
- BRUGNOLI, G., “Sarde al Cartoccio”, *Invigilata lucernis*, IX, 1987, pp. 13-15.
- BUCHNER, Karl, *Historia de la literatura latina*, Barcelona, Labor, 1968, 491 págs.
- CALLEBAT, Louis, “Langages techniques et langue commune”, *Latin vulgaire-latin tardif II. Actes du II<sup>ème</sup> Colloque international sur le latin vulgaire et tardif, Bologne, 29 août-2 septembre 1988*, Tübingen, M. Niemeyer, 1990, pp. 44-56.
- CARCOPINO, J., *La vie quotidienne a Rome*, Paris, Hachette, 1939.
- CARY, M. and H. H. SCULLARD, *A History of Rome. Down to the reign of Constantine*, New York, St. Martin's Press, 1975, 3<sup>a</sup> ed (1<sup>a</sup> ed. 1935), 694 págs.
- CASARES, Julio, *Diccionario ideológico de la lengua española*, Barcelona, Gustavo Gili, 1997, 887 págs.
- CAYROU, Gaston et al., *Grammaire latine*, Paris, Armand Colin, 1946, 248 págs.
- CAZZANIGA, Ignazio, “Apicio o Sulpicia? (H. A., Spart. Ael. 5, 9)”, *Studi Italiani di Filologia Classica*, XLVI, 1974, pp. 252-255.
- CHEVALIER, Jean et Alain GHEERBRANT, *Diccionario de los símbolos*, Barcelona, Herder, 2007, 1107 págs.
- CODOÑER, Carmen (ed.), *Historia de la literatura latina*, Madrid, Cátedra, 1997, 851 págs.
- CORBIER, M., “Le statut ambigu de la viande à Rome”, *Dialogues d'Histoire Ancienne*, 15/2, 1989, pp. 107-158.

- CORTE, Francesco della (dir.), *Dizionario degli scrittori Greci e Latini*. Milano, Mazorati, 1990, 3 vols.
- COURTNEY, Edward, *The Fragmentary Latin Poets*, Oxford-New York, The Oxford Clarendon Press, 1993, XXV + 504 págs.
- CRAIK, Elizabeth, “Hippocratic Diata”, s. v. John WILKINS, David HARVEY and Mike DOBSON (eds.), *Food in Antiquity*, pp. 343-350.
- CRANE, Eva, *El libro de la miel*, México, Fondo de Cultura Económica (Breviarios, 349), 1997, 289 págs.
- CRUZ CRUZ, Juan, *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Eunsa, 1991, 411 págs.
- CUNQUEIRO, Álvaro, *La cocina cristiana de Occidente*, Barcelona, Tusquets (Los 5 sentidos, 11), 1999, 3ª ed., 283 págs.
- CUPAIUOLO, Fabio, *Letteratura latina. Profilo storico*, Napoli, Loffredo, 1991, 474 págs.
- CURTIS, Robert I., *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden-New York-København-Köln, Brill (Studies in Ancient Medicine, 3), 1991, 226 págs.
- \_\_\_\_\_, *Ancient Food Technology*, Leiden-Boston-Köln, Brill, 2001, 478 págs.
- DALBY, Andrew, *Siren Feasts. A history of Food and Gastronomy in Greece*, London-New York, Routledge, 1996, 320 págs.
- \_\_\_\_\_ and Sally GRAINGER, *The classical cookbook*, London, British Museum Press, 1996, 144 págs.
- DAREMBERG, Charles, *La Médecine. Histoire et doctrines*, New York, Arno Press, 1976 (repr. of 1865 ed. publ. by Didier, Paris), XXIV + 491 págs.
- \_\_\_\_\_ et E. SAGLIO (eds.), *Dictionnaire des antiquités*, Graz, Akademische Druck- u. Verlagsanstalt, 1969, 6 vols.
- DE CHANTAL, Laure, *À la table des anciens. Guide de cuisine antique*, Paris, Les Belles Lettres, 2007, 338 págs.
- DELAVEAU, P., *Les épices. Histoire, description et usage des différents épices, aromates et condiments*, Paris, Albin Michel, 1987.
- DELGADO, Carlos, *Diccionario de gastronomía*, Barcelona, Altaya, 1997, 234 págs.

- DÍAZ Y DÍAZ, Manuel C., *Antología del latín vulgar*, Madrid, Gredos (Biblioteca Románica Hispánica IV, Textos, 1), 1974, 239 págs.
- Diccionario integral de plantas medicinales*, Barcelona, RBA Libros, 2002, 680 págs.
- DIHLE, Albrecht, *Greek and Latin Literature of the Roman Empire from Augustus to Justinian*, trad. Manfred Malzahn, London-New York, Routledge, 1994, VII + 647 págs.
- DOMINÉ, André, *El vino*, Barcelona-Madrid, Könemann, 2001, 927 págs.
- DOMINIK, W. K., “Roman poetry and rhetoric: a reminder of the affinity between the two arts”, *Akroterion*, XXXVI, 1991, pp. 61-67.
- DOSI, A. e FR. SCHNELL, *I Romani in cucina*, Museo della Civiltà Romana, Vita e costumi dei romani antichi III, Roma, Quasar, 1986, 127 págs.
- \_\_\_\_\_, *Le abitudini alimentari dei Romani*, Museo della Civiltà Romana, Vita e costumi dei romani antichi I, Roma, Quasar, 1992, 2ª ed., 127 págs.
- \_\_\_\_\_, *Pasti e vasellame da tavola*, Museo della Civiltà Romana, Vita e costumi dei romani antichi III, Roma, Quasar, 1992, 2ª ed., 96 págs.
- DUFF, J. Wight, *A literary history of Rome in the silver age*, London, E. Benn, 1964, 599 págs.
- DUNBABIN, Katherine M. D., *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge, University Press, 2003, 291 págs., 120 ils., 3 índ.
- EDWARDS, John, “Philology and cuisine in *De re coquinaria*”, *American Journal of Philology*, 122, 2, 2001, pp. 255-263.
- ERNOUT, Alfred et François THOMAS, *Sintaxe latine*, Paris, Klincksieck, 1953, 522 págs.
- ETIENNE, R., “A propos du *garum sociorum*”, *Latomus*, 29, 1970, pp. 297-313.
- \_\_\_\_\_, *La vida cotidiana en Pompeya*, Madrid, Aguilar, 1971, 397 págs.
- FALCÓ, Carlos, *Entender de vino*, Barcelona, Martínez Roca, 2004, 264 págs.
- FEDELI, P. et al., *Le intersezioni dei generi e dei modelli: Lo spazio letterario di Roma I*, Roma, Salerno, 1989, pp. 375-397.
- FEVRIER, A., “A propos du repas funéraire: culte et sociabilité”, *Cahiers d'Archéologie*, XXVI, 1977, pp. 29-45.



- FLANDRIN, Jean-Louis et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 págs.
- FLEURY, Ph., "Les textes techniques de l'Antiquité. Sources, études et perspectives", *Euphrosyne*, 18, 1990, pp. 359-394.
- FLINT-HAMILTON, Kimberly B., "Legumes in ancient Greece and Rome. Food, Medicine, or Poison?", *Hesperia*, 68-3, 1999, pp. 371-385.
- FLOCCHINI, N., *Argomenti e problemi di letteratura latina*, Milano, Mursia, 1991 (nueva ed.), 479 págs., 2 ind.
- FONT QUER, Pío, *Diccionario de botánica*, Barcelona, Península, 2007, 1244 págs.
- FORMISANO, Marco, *Le letterature tecnico-scientifiche nello spazio letterario tardolatino*, Roma, Carocci, 2001, 196 págs.
- FRAYN, J., "Home baking in Roman Italy", *Antiquity*, 52, 1978, pp. 28-33.
- FRIEDLAENDER, L., *La sociedad romana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1984, 1217 págs.
- FUHRMANN, Manfred, *Literatura romana*, Madrid, Gredos, 1985, 438 págs.
- GALEN, *On the Properties of Foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*, s. v. Owen POWELL.
- GALIGANI, P. P., "Romani ad mensas apud antiquorum scriptorum scripta selecta", *Vox Latina*, 129, 1997, pp. 385-392.
- GARCÍA BALLESTER, Luis, *Galeno. En la sociedad y en la ciencia de su tiempo*, Madrid, Guadarrama, 1972, 291 págs.
- GARCÍA GUAL, Carlos, "Dieta hipocrática y prescripciones alimenticias de los pitagóricos", s. v. Aurelio PÉREZ JIMÉNEZ y Gonzalo CRUZ ANDREOTTI (eds.), *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, pp. 43-67.
- GARCÍA MORENO, Luís A., *El bajo imperio romano*, Madrid, Síntesis, 1998, 203 págs.
- GARCÍA SOLER, María José, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, Biblioteca Nueva, 2001, 462 págs.
- \_\_\_\_\_, "Poesía épica y gastronomía", *Fortunatae*, 14, 2003, pp. 65-86.
- GARCÍA, Jacinto L., *Comer como Dios manda*, Barcelona, Destino (Áncora y Delfín, 868), 1999, 198 págs.

- GARNSEY, Peter, *Famine and food supply in the Graeco-Roman world. Responses to risk and crisis*, Cambridge-New York-Port Chester-Melbourne-Sidney, Cambridge University Press, 1988, 303 págs.
- \_\_\_\_\_ y Richard SALLER, *El Imperio romano. Economía, sociedad y cultura*, Barcelona, Crítica, 1991, 271 págs.
- GIBBON, E., *Historia de la decadencia y ruina del imperio romano*, Madrid, Turner, 1984, 8 vols.
- GIL SOTRES, Pedro, “Les régimes de santé”, s. v. Mirko D. GRMEK (dir.), *Histoire de la pensée médicale en Occident*, t. 1: *Antiquité et Moyen Age*, pp. 257-281.
- GÓMEZ I PALLARÈS, Joan, “La transmisión textual del *De re coquinaria* de Apicio: último estado de la cuestión”, *Fortunatae*, 8, 1996, pp. 173-189.
- GONZÁLEZ TURMO, I. y P. ROMERO DE SOLÍS (eds.), *Antropología de la alimentación: Ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Consejería de Cultura/Fundación Machado, 1993, 177 págs.
- \_\_\_\_\_, *Antropología de la alimentación: Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Consejería de Cultura/Fundación Machado, 1996, 308 págs.
- GOODY, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995, 309 págs.
- GOUREVITCH, Danielle, “Le menu de l'homme libre. Recherches sur l'alimentation et la digestion dans les oeuvres en prose de Sénèque le Philosophe”, *Mélanges Boyance* (Coll. *École Française de Rome*, 22), 1974, pp. 311-344.
- \_\_\_\_\_, “Les voies de la connaissance: la médecine dans le monde romain,” s. v. Mirko D. GRMEK (dir.), *Histoire de la pensée médicale en Occident*, t. 1: *Antiquité et Moyen Age* pp. 94-122.
- GOWERS, Emily, *The loaded table: representations of food in Roman literature*, Oxford-New York, Clarendon-Oxford University, 1993, 334 págs.
- GOZZINI GIACOSA, Ilaria, *A taste of ancient Rome*, Chicago-London, University of Chicago Press, 1992, 231 págs.
- GRANT, Mark, *Dieting for an Emperor: A Translation of Books 1 and 4 of Oribasius' Medical Compilations with an Introduction and Commentary*, Leiden-New York-Köln, Brill, 1997, 388 págs.
- \_\_\_\_\_, *Galen on Food and Diet*, London-New York, Routledge, 2000, 214 págs.

- GRIFFIN, J., *Latin poets and Roman life*, London, Bristol Classical Paperbacks, 1985, XIV + 226 págs.
- GRIMAL, Pierre, *Diccionario de mitología griega y romana*, Barcelona, Paidós, 1981, 634 págs.
- \_\_\_\_\_, *La civilización romana. Vida, costumbres, leyes, artes*, Barcelona-Buenos Aires-México, Paidós, 1999, 332 págs.
- \_\_\_\_\_, *El Imperio romano*, Barcelona, Crítica, 2000, 245 págs.
- \_\_\_\_\_ et Th. MONOD, “Sur la véritable nature du *garum*”, *Revue d'Etudes Latines*, 54, 1952, pp. 27-38.
- GRIMM, Veronika E., *From Feasting to Fasting, the Evolution of a Sin. Attitudes to food in late antiquity*, London-New York, Routledge, 1996, 294 págs.
- GRMEK, Mirko D. (dir.), *Histoire de la pensée médicale en Occident*, Paris, Éditions du Seuil, 1993, 4 t., 1: *Antiquité et Moyen Age*.
- GUILLÉN, José, *Vrbs Roma. Vida y costumbres de los romanos*, Salamanca, Sígueme, 1980, 3 vols.
- \_\_\_\_\_, *Gramática Latina. Histórico-teórico-práctica*, Salamanca, Sígueme, 1981, 460 págs.
- HAMMOND, N. G. L. and H. H. SCULLARD, *The Oxford Classical Dictionary*, Oxford, Clarendon Press, 1970, 1176 págs.
- HARRIS, Marvin, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza (El libro de bolsillo, CS, 3006), 2001, 331 págs.
- HELTTLA, A., “Did Apicius use the accusative absolute?”, *Arctos*, XVI, 1982, pp. 11-17.
- HERMAN, József, *El latín vulgar*, Barcelona, Ariel, 1997, 166 págs.
- HERRMANN, L., “Autour d'un banquet d'Apicius”, *Latomus*, 1938, pp. 92-95.
- HORNBLLOWER, Simon and Antony SPAWFORTH, *The Oxford Companion to Classical Civilization*, Oxford-New York, Oxford University Press, 2004, 795 págs.
- HUERBIN, W., *Le pain romain, la mouture, la cuisson, recettes*, Auguster Blätter zur Römerzeit, 4, Römer Museum Augst, 1982.
- HUERTA CIRIZA, J., “Plantas medicinales de la ribera navarra y del Moncayo aragonés”, *Medicina naturista*, 2007, vol. 1, núm. 2, pp. 131-137, versión electrónica, [http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero\\_articulo?codigo=2328600&orden=84811](http://dialnet.unirioja.es/servlet/fichero_articulo?codigo=2328600&orden=84811)

- HUTCHINSON, G. O., *Latin Literature, from Seneca to Juvenal*, Oxford, Clarendon Press, 1993, XIV + 368 págs.
- JOHNSON, Frank E., *The World of Wine*, Twickenham (Engl.), Tiger Books International, 1997, 192 págs.
- KENNEY, E. J. y W. V. CLAUSEN (eds.), *Historia de la literatura clásica (Cambridge University)*, vol. II: *Literatura latina*, Madrid, Gredos, 1989, 1050 págs.
- KING, Helen, *Greek and Roman Medicine*, London, Bristol Classical Press, 2002.
- Larousse gastronomique en español*, Barcelona, Larousse, 2004, 1222 págs.
- LAUBENHEIMER, F., *Les temps des amphores en Gaule. Vins, huiles et sauces*, Paris, Errance (Coll. des Hespérides), 1990, 181 págs.
- LEJAVITZER L., Amalia, “*Garum paradoxum*, misterio y maravilla de la cocina romana”, *Noua tellus* 18-2, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 115-128.
- \_\_\_\_\_, “Entre cazuelas y salazones: *sala cattabia* en Apicio IV, I, 1-3”, *Noua tellus* 23-1, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 149-163.
- \_\_\_\_\_, “Algunas recetas médicas en *De re coquinaria* de Apicio”, *Noua tellus* 24-1, México, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 123-139.
- LESKY, Albin, *Historia de la literatura griega*, Madrid, Gredos, 1969, 1003 págs.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, *El origen de las maneras de mesa, Mitológicas III*, México, Siglo XXI, 1997, 8ª ed., 495 págs.
- LEWIS, C. and Ch. SHORT, *A Latin Dictionary*, Oxford, Clarendon Press, 1991 (1ª ed. 1879), 2019 págs.
- LIDELL, H. G. and R. SCOTT, *A Greek-English Lexicon*, Oxford, Clarendon Press, 1968, 9ª ed, 2 vols.
- LONG, Janet (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003, 3ª ed., 539 págs.
- LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Folio, 1997, 318 págs.
- MAIER, Franz Georg, *Las transformaciones del mundo mediterráneo. Siglos III-VIII*, México, Siglo veintiuno (Historia Universal, 9), 2004 (20ª ed.), 413 págs.
- MAIER, R., “Index instrumentorum coquinariorum apud Apicium atque Petronium inventorum”, *Vox Latina*, XXIII, 1987, pp. 351-353.

- MARCH, Lourdes, *La cocina mediterránea*, Barcelona, Altaya, 1998, 334 págs.
- MARCHESE, Floriana, “Aspetti della lingua technica di Apicio”, *Atti e Memorie dell'Accademia Toscana La Colombaria*, XXXVIII, 1987, pp. 9-102.
- MARINÉ, Abel et al., “La sopa en la cocina mediterránea. Aspectos higiénicos, dietéticos y gastronómicos”, pp. 207-216 s. v. MEDINA, Xavier Francisco (ed.), *La alimentación mediterránea*.
- MARINETTI, F. T. et FILLIA, *La cocina futurista*, Barcelona, Gedisa, 1985, 182 págs.
- MARROU, H. I., *Historia de la educación en la antigüedad*, Buenos Aires, EUDEBA, 1970, 2ª ed., XXV + 534 págs.
- \_\_\_\_\_, *Décadence romaine ou antiquité tardive? III<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Éditions du Seuil (Points, Série Histoire, 29), 1977, 179 págs.
- MARTIN, R. et J. GAILLARD, *Les Genres Littéraires à Rome*, Paris, Nathan, 1990, 494 págs.
- MAYESKE, B. J., *Bakeries, bakers and bread at Pompeii: a study in social and economic history*, Michigan, 1972.
- MAZZARINO, Santo, *El fin del mundo antiguo*, México, UTEHA, 1961, 212 págs.
- MAZZINI, Innocenzo, *La medicina dei Greci e dei Romani. Letteratura, lingua, scienza*, Roma, Jouvence, 1997, 2 vols.
- \_\_\_\_\_, “L'alimentation et la médecine dans le monde antique”, s. v. Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (dirs.), *Histoire de l'Alimentation*, pp. 253-264.
- MEDINA, Xavier Francisco (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona, Icaria (Antrazyt, 93), 1996, 435 págs.
- MEILLET, Antoine, *Esquisse d'une histoire de la langue latine*, Paris, Klincksieck, 1977, 298 págs.
- MILHAM, Mary Ella, *A glossarial index to De re coquinaria of Apicius*, Madison Univ. of Wisconsin Press, 1952, vi + 211 págs.
- \_\_\_\_\_, “An Inventory of the Double Accusative in Apicius”, *Classical Philology*, 54, 1, 1959, pp. 40-42.
- \_\_\_\_\_, “Aspects of Non-Technical Vocabulary in Apicius”, *The American Journal of Philology*, 80, 1, 1959, pp. 67-75.

- \_\_\_\_\_, “ $\sqrt{Alb}$  – Derivatives in Apicius”, *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, 91, 1960, pp. 142-145.
- \_\_\_\_\_, “Case and prepositional usage in Apicius”, *Glotta*, XXXIX, 1960-61, pp. 276-302.
- \_\_\_\_\_, “In defense of hamburger”, *Vergilius*, 12, 1966, pp. 46-48.
- \_\_\_\_\_, “A preface to Apicius”, *Helikon*, VII, 1967, pp. 195-204.
- \_\_\_\_\_, “Toward a stemma and *fortuna* of Apicius”, *Italia Medioevale e Umanistica*, X, 1967, pp. 259-320.
- \_\_\_\_\_, “Apicius in the Northern Renaissance, 1518-1542”, *Bibliothèque d'Humanisme et Renaissance*, XXXII, 1970, pp. 433-443.
- \_\_\_\_\_, “Leyden and the *fortuna* of Apicius”, *Classical Quarterly*, 25, 2, 1972, pp. 188-191.
- MILLARES CARLO, A., *Historia de la literatura latina*, México, Fondo de Cultura Económica (Breviarios, 33), 1976 (4ª ed.), 325 págs.
- MILLER, J., *The spice trade of the Roman Empire*, Oxford, 1969.
- MONTANARI, Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993, 203 págs.
- \_\_\_\_\_, *Il cibo come cultura*, Bari, Editori Laterza, 2007 (2ª ed.), 170 págs.
- MONTERO CARTELLE, Enrique, “Prosa técnica no gramatical”, pp. 795-817, s. v. CODOÑER.
- \_\_\_\_\_, “El léxico médico latino entre la Antigüedad y el Renacimiento: la asimilación de modelos médicos y léxico”, *Voces*, 8-9, 1997-1998, pp. 227-248.
- \_\_\_\_\_, “La literatura técnica latina de época tardía: aspectos lingüísticos y literarios”, *Cuadernos de literatura griega y latina*, IV, 2003, pp. 259-280.
- MORTON BRAUND, Susanna, *Latin Literature*, London-New York, Routledge, 2002, 304 págs.
- MUDRY, Philippe, “Science et conscience. Réflexions sur le discours scientifique à Rome”, *Etudes de Lettres*, 1986, 1, pp. 75-86.
- MURRAY, Oswyn. (ed.), *Sympotica*, Oxford, Clarendon Press, 1990, 351 págs.

- NORRICK, Neal R., "Recipes as texts: technical language in the kitchen," en *Sprache, Diskurs und Text. Akten des 17 Linguistischen Kolloquiums, Brüssel, 1982*, René JONGEN, Sabine DE KNOP, Peter H. NELDE and Marie-Paul QUIX (eds.), Tübingen, Max Niemeyer Verlag, 1983, pp. 173-181.
- NUTTON, Vivian, "Galen and the Traveller's Fare", s. v. John WILKINS, David HARVEY and Mike DOBSON (eds.), *Food in Antiquity*, pp. 359-370.
- PAOLI, U. E., *Vita romana*, Firenze, Felice Le Monnier, 1942, 146 págs.
- PARATORE, Ettore, *La letteratura latina dell'eta imperiale*, Firenze-Milano, Sansoni-Edizioni Accademia, 1969, 586 págs.
- PASOLI, E., "Cuochi, convitati, carta nella critica letteraria di Marziale", *Museum Criticum*, V-VI, 1970-1972, pp. 188-193.
- PEDRAZZINI, R., *Saveurs et Senteurs de la Rome Antique. 80 recettes d'Apicius*, Toulouse, Fontan & Barnouin, 1996, 161 págs., illustr. M. TEYSSEYRE.
- PEREZ JIMENEZ, Aurelio, y Gonzalo CRUZ ANDREOTTI (eds.), *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, Madrid, Ediciones Clásicas (*Mediterranea*, 6), 2000, 226 págs.
- PÉREZ-RIOJA, J. A., *Diccionario de símbolos y mitos*, Madrid, Tecnos, 1971, 434 págs.
- PICKSTONE, J. E., "Roman cookery", *Greece and Rome*, IV, 1935, pp. 168-174.
- PIGANIOL, André, *Historia de Roma*, Buenos Aires, EUDEBA, 1961, 589 págs.
- PIMENTEL, Julio, *Diccionario latín-español, español-latín*, México, Porrúa, 1997, 2ª ed., 998 págs.
- POWELL, Owen, *Galen, On the Properties of Foodstuffs (De alimentoum facultatibus)*, intr., trans. and comm., forew. J. Wilkins, Cambridge, University Press, 2003, 206 págs.
- RAMOS GUERREIRA, Agustín, "Los escritos gramaticales (y la erudición) en el siglo IV", pp. 783-794, s. v. CODOÑER.
- RATTI, E., "Ricerca sul lusso alimentare romano fra il Iº sec. a. C. e il Iº sec. d. C.", *Istituto Lombardo, Rendiconti, Classe di Lettere e Scienze Morali e Storiche*, 100, 1966, pp. 157-204.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*, [www.rae.es/rae.html](http://www.rae.es/rae.html).
- REVEL, Jean-François, *Un festín en palabras*, Barcelona, Tusquets, 1980, 261 págs.
- REYNOLDS, L. D., "Apicius", *Texts and Transmission. A Survey of the Latin Classics*, Oxford, Clarendon Press, 1983, pp. 13-14.

- RICH, Anthony, *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques*, Paris, Librairie de Firmin-Didot, 1883, 740 págs.
- RITCHIE, Carson I. A., *Comida y civilización*, Madrid, Alianza, 1988, 271 págs.
- ROSTAGNI, Augusto, *Storia della letteratura latina*, Torino, Unione Tipografico-Editrice Torinese, 1964, 3 vols.
- SABBADINI, R., “Apicio”, *Historia*, II, 1928, pp. 238-241.
- SAINT DENIS, E. de, “Eloge du chou”, *Latomus*, 39, 1980, pp. 838-849.
- SALANITRO, M., “Carmina docta e cuochi in Marziale”, *Invigilata Lucernis*, VII-VIII, 1985-1986, pp. 127-134.
- \_\_\_\_\_, “Il sale romano degli epigrammi di Marziale, (XIV.74)”, *Atene e Roma*, XXXVI, 1991, pp. 1-25.
- SALEMME, Carmelo, *Letteratura latina imperiale. Da Manilio a Boezio*, Napoli, Loffredo (Studi Latini, 9), 1993, 287 págs.
- SALZA PRINA RICOTTI, E., *L'arte del convito nella Roma antica con 90 ricette*, Roma, “L'Erma” (Studia archaeol. XXXV), 1983, 313 págs., 121 ill., 5 ind.
- \_\_\_\_\_, *Dining as a roman emperor. How to cook ancient roman recipes today*, Roma, “L'Erma”, 1995, 117 págs.
- SCARBOROUGH, J., *Roman Medicine*, Ithaca, New York, Cornell University Press, 1969.
- SCHULTZ, U., *La fiesta. Una historia cultural desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Madrid, Alianza, 1993, 367 págs.
- SEDEÑO MOMBIEDRO, Gloria, “Lexicografía culinaria latina: dos menús para elegir”, *Actas del X Congreso español de Estudios Clásicos, 21-25 de septiembre de 1999*, Madrid, Sociedad Española de Estudios Clásicos, 2001, vol. II, pp. 761-771.
- SERAFINI, Augusto, *Storia della letteratura latina. Dalle origini al VI secolo D. C.*, Torino, Società Editrice Internazionale, 1976 (9ª reimp. de la 5ª ed. 1969), 565 págs.
- SLATER, William J., *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1991, 217 págs.
- SMITH, Wesley D., “The development of classical dietetic theory”, *Actes du Colloque Hippocratique de Paris, 4-9 septembre 1978*, *Hippocratica* 583, 1998, pp. 339-448.
- SOLOMON, J., “Tracta. A versatile Roman pastry”, *Hermes*, CVI, 1978, pp. 539-556.



- SOMALO, Rosa Francia, “La cocina romana: acotaciones estéticas”, s. v. Aurelio PÉREZ JIMÉNEZ y Gonzalo CRUZ ANDREOTTI (eds.), pp. 69-90.
- SOVERINI, Paolo, “Note su *Ael. Spart.* 5, 9 e sui rapporti tra la *Historia Augusta* e Apicio”, *Studi Italiani di Filologia Classica*, XLIX, 1977, pp. 231-253.
- STERNBERG, Robert, *La cocina sefaradí. La riqueza cultural saludable de la cocina de los judíos mediterráneos*, prol. Luis Bassat, Barcelona, Zendera Zariquiey, 1998, 430 págs.
- SVENNUNG, J., “De locis non nullis Apicianis”, *Eranos*, 1936, pp. 14-24.
- SYMONS, Michael, *A history of cooks and cooking*, Urbana-Chicago, University of Illinois Press, 2000, 388 págs.
- TALBERT, R. J. A. (ed.), *Atlas of Classical History*, London and New York, Routledge, 1985, 217 págs.
- TAME DE PATJANE, M<sup>a</sup> Ivonne, *Único diccionario internacional de cocina. Español-Inglés-Francés*, México, Bom Bon, 1998, 223 págs.
- TANNAHILL, Reay, *Food in History*, New York, Crown Trade Paperbacks, 1988, 424 págs.
- TAPIA ZÚÑIGA, José, “Tácito, *Ann.*, IV, I: el retrato de Elio Sejano”, *Nova Tellus*, 22, 2, 2004, pp. 67-79.
- TCHERNIA, André et Jean-Pierre BRUN, *Le vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999, 159 págs.
- TOUSSAINT-SAMAT, M., *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, 9 vols. 1: *La miel, las legumbres y la caza*, 146 págs.; 2: *La carne, los productos lácteos y los cereales*, 186 págs.; 3: *El aceite, el pan y el vino*, 133 págs.; 4: *Los pescados y las aves de corral*, 122 págs.; 5: *El caviar, los mariscos y el jamón*, 121 págs.; 6: *La sal y las especias*, 166 págs.; 7: *El azúcar, el chocolate, el café y el té*, 93 págs.; 8: *Las frutas y las verduras*, 183 págs.; 9: *Las conservas, los congelados y la dietética*, 122 págs.
- TURCAN, M., “L'eau dans l'alimentation et la cuisine à l'époque romaine”, *L'homme et l'eau*, Travaux de la Maison de l'Orient, n° 11, Lyon, 1986, pp. 21-28.
- TURCAN, Robert, *Vivre à la cour des Césars, d'Auguste à Dioclétien*, Paris, Les Belles Lettres, 1987.
- VÄÄNÄNEN, Veikko, *Introducción al latín vulgar*, Madrid, Gredos, 1995, 449 págs.

- VAN DER EIJK, P. J. (ed.), *Ancient Histories of Medicine: Essays in Medical Doxography and Historiography in Classical Antiquity*, Leiden-Boston-Köln, Brill, 1999, VIII + 537 págs.
- VASILIEVA, Natalia, “Semiological notes on *De re coquinaria* by Apicius”, *Latin vulgaire-Latin tardif. Actes du I er. Colloque International sur le latin vulgaire et tardif*, József HERMAN (ED.), Tübingen, Niemeyer, 1987, pp. 199-205.
- VOGT, Joseph, *La decadencia de Roma. Metamorfosis de la cultura antigua 200-500*, Madrid, Guadarrama, 1968, 400 págs.
- VOLPE CACCIATORE, Paola, “El régimen según Galeno”, s. v. Aurelio PÉREZ JIMÉNEZ y Gonzalo CRUZ ANDREOTTI (eds.), *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, pp. 91-101.
- WILKINS, John, David HARVEY and Mike DOBSON (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter, University of Exeter Press, 1995, 459 págs.
- WILKINS John and Shaun HILL, “Archestratus: the life of luxury. Introduction”, <http://latis.ex.ac.uk/classics/undergraduate/food3/archestratus.htm>, © 1999, 30/10/2008.

## Índice general

Introducción	9-11
<b>PRIMERA PARTE: ANTECEDENTES</b>	
1. El autor y su tiempo	13-22
2. La época de redacción de la obra	23-34
3. Literatura técnica, literatura culinaria y el <i>De re coquinaria</i>	35-47
<b>SEGUNDA PARTE: EL <i>De re coquinaria</i> O <i>La cocina de Apicio</i></b>	
1. La transmisión del texto	49-59
2. Fuentes, estructura y contenido	61-87
3. Destinatarios, lenguaje técnico y latín tardío	89-116
4. Las recetas: definición, estructura y estilo	117-134
5. Algunos ingredientes fundamentales de <i>La cocina de Apicio</i>	
5. 1. El garo	135-148
5. 2. La miel	148-159
5. 3. La sal	159-167
5. 4. La pimienta	167-180
5. 5. El aceite	181-191
5. 6. El vino y el vinagre	191-205
5. 7. El trigo y el pan	206-219
<b>TERCERA PARTE: MÁS ALLÁ DE LA COCINA</b>	
1. Alimentación y salud	223-249
2. Alimentación y cultura	251-265
3. Consideraciones finales	267-269
<b>ANEXOS</b>	
A. Equivalencia de monedas, pesos y medidas	271-272
B. Concordancia de recetas	273-284
C. Índice de los ingredientes fundamentales de <i>La cocina de Apicio</i>	285-296
D. Glosario de hierbas y especias en <i>La cocina de Apicio</i>	297-312
Bibliografía	313-333