

LEJAVITZER LAPOUJADE, Amalia, *Alimentación, salud y cultura en De re coquinaria de Apicio*, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Cuadernos del Centro de Estudios Clásicos, 59), 2018, 132 págs., ISBN 978-607-30-0400-8.

Yaret Yamarina GÓMEZ BARTOLO
<https://orcid.org/0000-0001-6254-3615>
Universidad Nacional Autónoma de México, México
yaret_4991@hotmail.com

PALABRAS CLAVE: Latín tardío, gastronomía, recetario, Apicio, *De re coquinaria*

KEYWORDS: Late Latin, Gastronomy, Cookbook, Apicius, *De re coquinaria*

RECIBIDO: 24/10/2019 • ACEPTADO: 26/11/2019 • VERSIÓN FINAL: 11/01/2020

En esta ocasión el Centro de Estudios Clásicos publica un libro dedicado a la gastronomía romana resguardada en la obra de Apicio, *De re coquinaria*. Este libro es parte de la tesis doctoral de Amalia Lejavitzer Lapoujade y reúne algunos artículos especializados que ha elaborado a lo largo de más de diez años. En el texto el lector hallará lo siguiente:

INTRODUCCIÓN (pp. 7-11). La autora subraya la trascendencia de la obra de Apicio para la Filología Clásica, “por ser ejemplo de latín tardío, de un lenguaje técnico especializado y el único espécimen de la antigüedad clásica” (p. 7). Explica que este libro es el único corpus culinario del que hay registro, cuenta con cerca de quinientas recetas y fue formado por distintos autores, cocineros, redactores y compiladores, aunque se reconoció a Marco Gavio Apicio como autor. Con esta publicación, la estudiosa pretende ampliar la visión acerca de la cocina apiciana que se tildó de extravagante y lujosa, pues dicho corpus contiene numerosas recetas sencillas, incluidas las dedicadas al ámbito médico.

El primer capítulo se llama EL *DE RE COQUINARIA* “DE” APICIO (pp. 13-16). La autora estima que una fecha de redacción definitiva de la obra se situaría en el siglo IV d. n. e., época de conservación y divulgación de la cultura; aparte de hablar sobre el contexto histórico, nombra los temas que cada libro

desarrolla y el contenido total de la obra: 468 recetas distribuidas en diez libros, en ellos se preservaron formas de preparación y conservación de comida, bebidas, remedios y postres. Se mencionan tanto alimentos extravagantes como modestos.

Luego sigue el capítulo LOS INGREDIENTES FUNDAMENTALES DEL *DE RE COQUINARIA* y se divide en varios apartados.

El garo (pp. 17-27). Ofrece una breve lista de los ingredientes principales en la obra apiciana. La investigadora comienza por el garo, habla de sus orígenes, proceso de elaboración, variantes y usos. Aunque dentro del *De re coquinaria* Apicio no dejó ni una sola receta para elaborarlo, de acuerdo con las fuentes, el garo era una salmuera compuesta de intestinos de peces macerados en sal que se dejaba fermentar con el fin de lograr que la mezcla obtuviera una consistencia viscosa y un olor penetrante. Gracias a la cocina romana se popularizó como alimento, condimento, remedio y conservador. El garo fue el gran sabor de la cocina romana.

La miel (pp. 27-34). La especialista señala que dicho endulzante fue utilizado incluso tan regularmente como el garo no sólo en el ámbito doméstico y médico, sino también en el religioso y cosmético. Habla de sus propiedades y las creencias que dieron lugar al empleo constante y a la popularización de la miel.

La pimienta (pp. 35-44). En “la reina de las especias” la autora ahonda acerca de su uso casi excesivo y el comercio ilícito realizado en la antigüedad. La “Ruta de las especias” o “Ruta de la pimienta” dio lugar a precios elevados, esto ocasionó la venta de pimienta falsa e incluso la mezcla con elementos químicos dañinos. Nombra otras especias que la sustituyeron y la variedad de presentaciones que tuvo la pimienta.

El aceite (pp. 44-51). Lejavitzer expone los usos y el papel que desempeñó el aceite en la cultura romana como símbolo de identidad y supremacía, ya que, además de utilizarse en gastronomía, donde se reconocieron sus aportes nutricionales, este ingrediente sirvió para indicar el grado de civilización alcanzado por Roma, diferenciándola de los pueblos bárbaros que con frecuencia usaban grasa animal. El aceite es el primer elemento citado de la tríada mediterránea, emblema de las culturas del Mediterráneo.

El vino y el vinagre (pp. 52-64). Los productos de la uva obtenidos por medio de la fermentación simple y doble, respectivamente, abarcaron el terreno de la gastronomía y la medicina. Además de los empleos y ámbitos en los que estuvieron presentes, Amalia Lejavitzer resalta el gran conocimiento que tuvieron los romanos acerca de las propiedades y virtudes del vino. Menciona la presencia de procesos de vinificación cercanos a los de hoy y señala algunas invenciones romanas que fueron el antecedente de métodos de conservación actuales, aunque lamentablemente no profundiza en ello. Enfatiza el valor del vino en la tríada mediterránea.

El trigo y el pan (pp. 64-74). El tercer ingrediente que conforma la tríada mediterránea requirió cierto avance tecnológico-científico, que justifica su lugar en ella. La autora enumera brevemente las distintas clases de trigo y de panes, reproduce varias recetas para elaborar este alimento esencial en la dieta romana. También se refiere al origen etimológico de la palabra “harina”.

Después viene el capítulo ALIMENTACIÓN Y SALUD (pp. 75-96). La estudiosa resume lo que implicaba la alimentación para la medicina de acuerdo con Hipócrates, Galeno y Celso. Para ellos, la salud equivalía a una buena alimentación y viceversa. Se vinculaba con las restricciones ideológicas en turno. La relación de la obra de Apicio con la medicina se debe principalmente a la presencia y conservación de recetas explícitamente médicas y otras que, sin serlo, por su contenido se pueden clasificar como medicinales. La mancuerna formada por la salud y la alimentación es indiscutible.

El último capítulo se titula ALIMENTACIÓN Y CULTURA (pp. 97-110). La especialista aborda lo que significó el descubrimiento del fuego y el desarrollo de la agricultura, su importancia en el avance de la cocina y en el progreso de la civilización. Amalia Lejavitzer investiga cómo la cultura define lo que es o no apto para comer basada en su sistema de valores, creencias, tradiciones gastronómicas, entorno y necesidad, e incluso observa cómo estos engranajes son capaces de dotar a la comida de un valor simbólico y trascendental, que le confiere identidad a una civilización.

El libro reseñado concluye con CONSIDERACIONES FINALES MÁS ALLÁ DE LA COCINA (pp. 111-114). La autora hace una recapitulación y, entre otras cosas, destaca que la obra de Apicio no sólo contiene la tradición alimenticia del mundo grecorromano, sino que también permite estudiarlo a través de sus gustos, costumbres y creencias.

Para mayor claridad, Amalia Lejavitzer agrega el APÉNDICE: EQUIVALENCIA DE PESOS Y MEDIDAS (pp. 115-117), y una extensa BIBLIOGRAFÍA (pp. 119-132).

Cabe mencionar que la autora oportunamente introduce recetas que ejemplifican cada capítulo con citas en latín del *De re coquinaria* y de inmediato proporciona su traducción. También añade notas a pie de página donde aclara ciertos aspectos, da información relevante y complementaria de algunos ingredientes o recetas alternas con citas tanto en latín como en griego.

Desde mi punto de vista, la lectura del libro es fluida, el estilo claro de la autora y su excelente manejo de fuentes antiguas y modernas le imprimen un toque ameno.

Pese a no contar con una arqueología del sabor para conocer realmente algunos alimentos como el garo, la investigadora nos acerca más a la vida cotidiana del ciudadano romano promedio, pues señala los ingredientes que tenían a la mano, sus gustos y necesidades. También menciona los males que les aquejaban, los elementos que los definían como sociedad, y lo que estar en

ésta implicaba, prueba de ello son los avances tecnológico-científicos que han llegado hasta nuestros días. Sin duda algunas invenciones romanas fueron el eslabón para métodos de preparación y conservación actuales.

Estudiar la comida de un pueblo implica imaginarla dentro del contexto cultural en el que se desarrolla, es adentrarse en ella. En conclusión, entre ingredientes, recetas y sabores, Amalia Lejavitzer Lapoujade nos muestra otro lado de Roma, una Roma que sigue viva a través de la cocina.

* * *

YARET YAMARINA GÓMEZ BARTOLO es egresada de la Licenciatura en Letras Clásicas, impartida en la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Realizó su servicio social en el Centro de Estudios Clásicos, del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM. Es miembro del Seminario de “Las lenguas y literaturas del Norte de África. Aproximaciones desde la filología y la antropología”.