

El papel de la fruta en la gastronomía romana de época imperial¹

Fruit in Roman gastronomy of Imperial times

Amalia Lejavitzer

RESUMEN: A partir de la traducción y el análisis de las recetas relativas a la fruta, reunidas en el *De re coquinaria*, este artículo estudia el empleo de las frutas en la gastronomía romana de época imperial. Según este antiguo recetario romano, las frutas, además de postre, fueron servidas como entrada, plato principal, guarnición de carnes y como ingrediente fundamental de un sinnúmero de salsas agrídulces para aves y pescados. En consecuencia, el papel que tuvieron las frutas en la cocina romana fue más amplio de lo que usualmente se piensa, cuando se afirma que los romanos empezaban sus comidas con huevo y las terminaban con fruta, según el conocido verso de Horacio, *ab ovo usque ad mala* (*Sat.*, 1, 3, 6-7). La fruta pasó de ser un alimento básico, vinculado con las actividades recolectoras de las sociedades primitivas, a convertirse en un “objeto de deseo”, donde los valores de sensualidad y lujuria fueron predominando.

PALABRAS CLAVE: fruta, gastronomía romana antigua, *De re coquinaria*.

ABSTRACT: This article studies the use of fruit in Roman gastronomy of Imperial times, based on an analysis of fruit recipes in *De re coquinaria*. According to this ancient cook book, fruits were served not only for dessert, but also as an entrée, as a main dish, as a garnish to meats, and as an ingredient in several bittersweet sauces for poultry and fishes. Consequently, fruits were more widely used, both material and symbolic, in

1 Este artículo se encuadra en el proyecto de investigación, *Alimentación y cultura: el De re coquinaria de Apicio, que desarrollo en el Centro de Estudios Clásicos, del Instituto de Investigaciones Filológicas de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)*.

Roman world than what the well-known verse of Horace, which states that the Romans began their meals with eggs and finished them with fruit (*Sat.* 1, 3, 6-7), has led scholars to think.

KEY WORDS: fruit, ancient Roman gastronomy, *De re coquinaria*

Al hablar de las frutas en la gastronomía romana de la antigüedad, resulta un lugar común la afirmación de que los romanos empezaban sus comidas con huevo y las terminaban con fruta, siguiendo el conocido verso de Horacio, *ab ovo usque ad mala* (*Sat.* 1, 3, 6-7). Sin embargo, el análisis de las recetas relativas a la fruta, reunidas en el recetario romano del siglo IV d. C., intitulado *De re coquinaria* y atribuido a Apicio, nos permite descubrir que el papel que tuvieron las frutas en la cocina romana fue mucho más amplio, puesto que estas se sirvieron no solo como postres, sino también como entradas, como plato principal, como acompañamiento de diversas clases de carnes, y como ingrediente fundamental de un sinnúmero de salsas agridulces para aves y pescados.

Además del importante papel que desempeñó en la antigua gastronomía romana, la fruta adquirió un rol protagónico en la construcción de los imaginarios simbólicos vinculados con la alimentación, pues dejó de ser un alimento básico, característico de las actividades recolectoras de las sociedades primitivas, para convertirse en un verdadero “objeto de deseo”, donde los valores de sensualidad y de lujuria acabaron predominando.

En su muy conocido libro *L’Alimentation et la Cuisine a Rome* (1981), en el primer capítulo, titulado “L’Alimentation Végétale” (12-91), Jacques André dedica un amplio apartado a las frutas. Allí, apoyándose siempre en los testimonios de los autores clásicos, habla con suma erudición de los frutos carnosos (74-83), de los frutos secos y de las almendras (84-86): proporciona sus correspondientes nombres científicos; explica la etimología de su denominación; describe sus variedades, da sus orígenes, sus propiedades, y sus características de cultivo, entre otros aspectos, pero apenas menciona algunos datos acerca de su empleo en la cocina romana. Concluye el capítulo con un inciso acerca de las conservas de frutas (86-91), donde refiere los distintos procedimientos de conservación y aquí incluye algunas recetas de conservas extraídas de Catón, Varrón, Columela y Apicio.

Por su parte, Dalby y Grainger en su “Introduction” a *The Classical Cookbook* (1996) mencionan las frutas tan solo en dos ocasiones. La primera, cuando dicen que las frutas, junto con el pan y algunos vegetales, forman parte de la comida de los pobres (10-11), pero que también integran el curso de los banquetes de lujo, donde los platos de fruta fresca, mariscos, aves, peces y otras delicias se suceden unos tras otros (11). La segunda, un poco más adelante, cuando afirman que los postres habituales son “pasteles, confituras, queso, frutas secas y nueces” (12).

En tanto que en el recetario basado en el *De re coquinaria*, pero adaptado a la cocina inglesa moderna, *Roman recipes for today* (2006), Grainger sostiene que la fruta constituía uno de los elementos de la primera comida —especie de desayuno— de los romanos acomodados, quienes tomaban, a modo de aperitivo, alimentos frugales de mínima preparación, mientras que reservaban para la comida de la tarde, llamada *cena*, el consumo de platillos elaborados, los cuales implicaban toda una experiencia gourmet (16).

No obstante, los textos clásicos atestiguan que la fruta también constituía una cena ligera: Suetonio cuenta que el emperador Domiciano solía comer de manera muy abundante en la primera comida del día, mientras que en la tarde solo cenaba una manzana acompañada de una modesta bebida (Suetonio, *Dom.* 21, 1, 7). Un siglo después, otro emperador, famoso por su parquedad, Septimio Severo reprendía a su hijo por la prodigalidad, considerada excesiva, de repartir entre sus compañeros de juegos la fruta que se había servido en la cena (*Historia Augusta, Sev.* 4, 6, 2).

Para los romanos, la comida más importante del día fue la cena, no solo en lo que se refiere a lo estrictamente alimentario, sino también en el ámbito de la sociabilidad. La cena constituía el espacio por excelencia para comer sin apuro, una vez cumplidas las tareas del día; para compartir con los amigos; para beber vino; para departir, recitar, y disfrutar cantos y bailes. La cena también era el espacio del *symposium* (el simposio también traducido por banquete), el cual se desarrollaba en dos tiempos: en el primero, se consumían las viandas; en el segundo, se compartía el vino, y era en este momento, cuando tenían lugar el diálogo filosófico, las declamaciones poéticas, los juegos de ingenio, la música y la danza (Pellizer, 1990: 178).

En lo que respecta al curso de los alimentos, primero se servían las entradas, que en una cena de lujo además de hortalizas, huevos, quesos, y aceitunas, incluían jamones y finos manjares. 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 caza (*uenatio*). Por último, se ofrecía la *secunda mensa*, dedicada a los postres (*dulcia*).

Si bien es proverbial el verso horaciano *ab ovo usque ad mala*, literalmente, “del huevo a la manzana” (Horacio, Sat. 1, 3, 6-7), pero empleado para significar algo “de principio a fin”, en alusión precisamente a la costumbre de iniciar la comida con huevos y concluirla con fruta, los epigramas de Marcial, en lo literario, y las recetas de Apicio, en lo gastronómico, nos dan noticias acerca de que las frutas también se sirvieron al comenzar el banquete.

Marcial incluye entre sus *xenia* –aquellos presentes ofrecidos como muestra de hospitalidad– doce composiciones acerca de las frutas, las cuales forman parte del conjunto de epigramas referidos a los entrantes: uvas, serbas, dátiles dorados, higos de Quíos y de Siria, membrillos de Creta, ciruelas de Damasco, cidras de Corfú y granadas de Libia y de Nomento (Marcial 13, 22-29, 37, 42, 43, 46).

Los testimonios del epigramatista se ven confirmados por el recetario romano atribuido a Apicio, intitulado *De re coquinaria*, donde se encuentra, por ejemplo, esta receta para preparar una entrada de albaricoques:

limpias los albaricoques, les quitas el centro, los echas en agua fría y los dispones en una fuente. Molerás pimienta, menta seca, viertes garo, añadirás miel, vino paso, vino y vinagre. Viertes en el platón sobre los albaricoques, echas un poco de aceite y que hierva a fuego lento. Cuando haya hervido, ligas con fécula. Espolvoreas pimienta, y sirves (Apicio 4, 5, 4).²

2 *Gustum de praecoquis. [...] Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferveat. Cum ferberit amulo obligas aspargis et inferes.*

Según lo que nos muestra este libro de cocina, se puede decir que, en la gastronomía romana de época imperial, la fruta se empleó no solo como entrada, sino como ingrediente de algunos guisados que también podían constituir los platos principales del banquete. Además, la fruta se usó como guarnición o como ingrediente de las salsas de acompañamiento para carnes, aves y pescados. Por último, frescas, secas o en conserva, las frutas, junto con las nueces, formaron parte de los *dulcia*, y se ofrecieron como postres.

Entre los platos principales elaborados con frutas, se encuentra un guiso llamado *minutal*, debido a la manera de prepararlo: todos sus ingredientes eran trozados de manera diminuta (*minutatim*). Tales guisos podían incluir carnes, menudencias de aves, pescados, mariscos, verduras, quesos e inclusive frutas, como este guisado de cerdo con manzanas:

en un cazo, añadirás aceite, garo, caldo de la cocción, cortarás puerro, cilantro, albóndigas pequeñas. Cortarás en forma de cubitos una paleta de cerdo cocida con su propia piel. Cocina todo junto. A media cocción, echarás manzanas, despojadas del centro, cortadas en forma de cubitos. Mientras se cocina, molerás pimienta, comino, cilantro fresco o semilla, menta, raíz de laserpicio, viertes vinagre, miel, garo, vino cocido con moderación y su propio jugo, suavizarás con un poco de vinagre. Hierva. Cuando haya hervido, quebrarás pasta y después con ella ligas. Espolvoreas pimienta y sirves (Apicio 4, 3, 4).³

En esta receta cabe destacar dos aspectos: el primero, la antigüedad de la costumbre de acompañar la carne de cerdo con el agrídulce sabor de las manzanas; el segundo, la referencia a una clase particular de manzanas, de color dorado y muy perfumadas, llamadas *mala matiana*. Estas frutas deben su nombre a Cayo Macio, —personaje reconocido por haber sido no solo partidario de César y destinatario de una carta de Cicerón (Ad fam. 11, 27), sino además autor de tres libros de cocina (Columela 12, 46, 1)—, pero, además, esta especie de manzana cobra inusitada importancia para esbozar una historia de la fruta. Del apelativo latino *matiana*, de-

3 *Minutal Matianum. Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsec concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semem, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.*

riva el término castellano *manzana*, ya que la voz *mala* (plural de *malum*) se volvió un genérico equivalente a *poma*, para designar cualquier tipo de fruta, y por ello resultaba imprescindible determinar su significado mediante un adjetivo que, al pasar del tiempo, dio el nombre a la fruta.

Otras dos recetas de Apicio nos conservan la costumbre de cocinar la pierna de cerdo sazonada con higos secos y hojas de laurel:

Una vez que haya hervido con abundantes higos de Caria y con tres hojas de laurel, a la pierna sin piel, con un cuchillo, le harás cortes en forma de daditos y los rellenarás con miel. Después cubrirás con una masa de harina con aceite, como si rehicieras su propia piel, y cuando la harina esté cocida, retiras del horno, como está, y sirves (Apicio 7, 9, 1).⁴

En la cocina romana, la fruta también fue usada como guarnición de los platos principales, por ejemplo, los membrillos, aderezados con garo, pimienta, laserpicio y un poco de aceite, para acompañar la carne de vaca o de ternera (Apicio 8, 5, 2). Los membrillos, asimismo, aparecen mencionados en una salsa para el pescado asado, hecha con: “pimienta, ligústico, cilantro, menta, ruda seca, membrillo cocido, miel, vino, garo, aceite” (Apicio 10, 2, 12)⁵. Igualmente para preparar una salsa agridulce, pero en este caso para servir con el atún, se empleaban los dátiles o las uvas pasas (Apicio 10, 2, 10 y 11).

Sin duda, el abundante empleo de salsas (*iura*) fue una característica muy propia de la culinaria latina, y en gran medida una verdadera necesidad, debido a la práctica de los romanos de hervir primero y asar después, con lo cual se empobrecía considerablemente no solo el valor nutricional de los alimentos, sino además su sabor. De hecho, Apicio fue célebre no solo por la enorme fortuna que tuvo y que desperdició en satisfacer sus caprichos gastronómicos, sino por haber escrito una obrita, hoy perdida, dedicada por entero a las salsas (André, 1987: xxviii) muchas

4 *Pernam, ubi eam cum caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute tessellatim incidis et melle complebis. deinde farinam oleo subactam contexes et ei corium reddis ut, cum farina cocta fuerit, eximas furno est et inferes.* Esta receta sorprende por su modernidad, pues recuerda a los procedimientos actuales de hornear carnes (jamón o ternera, por ejemplo) recubiertas en una pasta, para que conserven sus jugos durante la cocción. Cfr. *Larousse Gastronomique en español*, “Solomillo de buey en masa de brioche”, pp. 170-171, y “Jamón cocido en pasta a la antigua”, pp. 604-605.

5 *Piper, ligusticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum.*

de las cuales se supone fueron incluidas en la compilación tardía, llamada *De re coquinaria*. Su recetario nos brinda numerosas muestras del empleo de la fruta en la elaboración de salsas, como esta, que incluye duraznos y dátiles, para aderezar un plato de gallina con calabacitas: “duraznos, trufas, pimienta, alcaravea, comino, laserpicio, condimento verde, menta, apio, cilantro, poleo, dátiles, miel, vino, garo, aceite y vinagre” (Apicio 3, 4, 8).⁶

Sin embargo, la ciruela es la fruta protagónica por excelencia de las salsas de acompañamiento para aves, pescados, y carnes de caza, como la de ciervo o liebre. Salvando las distancias de espacio y tiempo, muchas de estas salsas romanas de frutas –por su sabor agrídulce, algo picante y muy especiado– recuerdan a los *chutneys* de origen indio, pero popularizados por la cocina británica de época colonial (*Larousse gastronomique*, 2004: 298).

Apicio refiere más de una decena de preparaciones que llevan *pruna Damascena*, es decir, ciruelas de Damasco. A continuación, enumero los ingredientes de una salsa para la carne de grulla, pato o pollo: “pimienta, cebolla seca, ligústico, comino, semilla de apio, ciruelas sin hueso, vino mulso, vinagre, garo, vino cocido, aceite” (Apicio 6, 2, 2);⁷ la misma salsa con ligeras variantes también se recomienda para el cabrito o el cordero al horno: “pimienta, ruda, cebolla, ajedrea, ciruelas sin hueso, un poco de laserpicio, vino, garo y aceite” (Apicio 8, 6, 10),⁸ y muy similar asimismo resulta esta otra salsa de ciruela para el pescado asado: “pimienta, ligústico, cilantro fresco, cebolla, ciruelas sin hueso, vino paso, garo, vinagre, aceite” (Apicio 10, 1, 8).⁹

Además de las guarniciones y de las salsas de acompañamiento de los platos principales del banquete, también preparadas a base de fruta fueron las tradicionales *patinae*. Estos platillos típicamente romanos tomaron su nombre del recipiente extendido y de bordes bajos, en el cual se

6 *Aliter cucurbitas cum gallina. Duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta viridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, caryotam, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum.*

7 *Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna [vel] damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques.*

8 *Piper, rutam, cepam, satureiam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen, et oleum.*

9 *Piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, damascena enucleata, passum, liquamen, acetum, oleum et coques.*

elaboraban y se cocinaban, y luego se llevaban a la mesa. Las *patinae* casi siempre incluyen huevos en su composición, por lo que se ha considerado que podrían corresponder a cierta clase de budines o suflés modernos, y quizá incluso a una especie de quiche francesa o *pie* anglosajón, pero sin la pasta de harina en la base o en la tapa, dado que, al igual que las tartas actuales, las antiguas de los romanos podían ser dulces o saladas. Esto hacía que pudieran servirse como plato principal o en lugar del postre, según consta en el título de la receta apiciania de una *Patina versatile vice dulci* (Apicio 4, 2, 16).

Apicio nos ofrece cuatro recetas de *patinae* hechas de fruta: de melocotones, de membrillos, de serbas y de peras. Cito la última receta: “Las peras hervidas y descorazonadas mueles con pimienta, comino, miel, vino paso, garo, poco aceite. Después de echar los huevos, harás la tarta; espolvoreas pimienta por encima, y sirves” (Apicio 4, 2, 35).¹⁰ Si bien la receta no lo dice de manera explícita, es necesario suponer que el recipiente (*la patina*) era colocado sobre cenizas calientes, a baño María o directamente al fuego, para la cocción del platillo, tal como sí lo especifican otras recetas de *patinae* que se encuentran en el mismo capítulo del libro.¹¹

Estamos llegando *ad mala* (“a la manzana”), es decir, al final de este breve recuento sobre el papel de las frutas en la gastronomía romana de época imperial. En efecto, ahora toca hablar del cierre del banquete: los postres, los llamados dulcia romanos. El primero de los que cita Apicio en el capítulo dedicado a ellos estaba elaborado a base de dátiles y constituía una golosina casera, algo picante, dulce y salada al mismo tiempo: “Una vez quitado el hueso, rellenarás los dátiles con nuez o con piñones o con pimienta molida. Los recubres por fuera con sal, los frías en miel cocida, y sirves” (Apicio 7, 13, 1).¹²

Las célebres conservas de frutas en almíbar, servidas como postre, corresponden a una etapa de refinamiento gastronómico muy posterior al siglo primero de nuestra era. No obstante, los romanos de aquella

10 *Patina de piris. Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.*

11 Cfr. Apicio 4, 2, 1: *ad ignem lenem uel ad aquam calidam coques*; 4: *impones in termospodio*; 5: *impones cineri calido*; 33: *in termospodio pones*; 36: *supra cinerem calidam.*

12 *Dulcia domestica. Palmulas vel dactilos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. Sales foris contingis, frigus in melle cocto, et inferes.*

época conservaron de manera habitual la fruta sumergida en miel; así lo expresa Columela, quien considera una máxima el hecho de que “no existe especie de fruta que no pueda ser conservada en miel”, *nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari* (Columela 12, 10, 5).

Otra forma muy frecuente de conservar la fruta fue en vino, en vinagre, en salmuera, o en la mezcla de todos ellos. En el recetario de Apicio hay una receta de una conserva de melocotones, literalmente los “pérsicos de piel dura” (*duracina persica*):¹³

Elige los mejores, y los pones en salmuera. Al día siguiente, los retiras, y los secas cuidadosamente con una esponja y los colocas en un vaso. Verterás sal, vinagre y ajedrea (Apicio 1, 12, 11).¹⁴

Cuando la conserva se hacía en vino, presentaba la enorme ventaja de que gracias a la maceración de la fruta en el vino, se obtenía, además de la conserva de fruta, un nuevo producto sumamente apreciado por sus cualidades gustativas, pero sobre todo por sus propiedades medicinales: el vino de frutas (Plinio, *Historia Natural* 14, 19, 100–103). En muchos casos, además de vino también se añadía miel, como en esta receta apiciana para hacer una conserva de membrillos:

Eliges las frutas sin defecto, con sus ramas y con sus hojas; las colocarás en un vaso y verterás miel, vino cocido, y por largo tiempo las conservarás (Apicio 1, 12, 3).¹⁵

Ahora bien, las frutas cocidas o en conserva siempre se mantuvieron asociadas al mundo rural y campesino. Además de las conservas en miel, en salmuera o en vino, los romanos practicaron el método más simple y natural para conservar la fruta: la desecación. Esta se lograba mediante la exposición prolongada de las frutas al sol, de modo que, una vez secas, se podía almacenar manzanas, peras, higos, uvas y serbas, para el consumo invernal, tal como señala Columela (12, 14, 15 y 16).

13 Cabe señalar que etimológicamente nuestro “durazno”, proviene del adjetivo latino *duracinum*, que acompañaba al sustantivo *malum*.

14 *Duracina persica ut diu durent. Eligito optima et mitte in muriam. Postera die excime et isfongiabis diligenter et collocabis in uas. Fundes salem, acetum, satuireiam.*

15 *Vt mala cidonia diu serventur. Eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis et condes in vas et suffundes mel et defritum et diu servabis.*

Por el contrario, la fruta fresca —por su naturaleza frágil y delicada, que hacía difícil mantenerla precisamente así, *fresca*— fue adquiriendo una valoración de nobleza y de refinamiento. En el imaginario popular, la idea de frugalidad fue cediendo terreno frente a la de exotismo, concepción que sin duda se vio fortalecida por el origen extranjero de casi todas las frutas conocidas por los antiguos romanos, según lo ponen en evidencia sus nombres latinos: la granada de Cartago (*malum Punicum*), las ciruelas de Damasco (*pruna Damascena* o simplemente *Damascena*), el membrillo de Creta (*malum Cydonium*, esto es, proveniente de la ciudad de Cydón), los albaricoques de Persia (*mala Persica*, nombre geográfico que hasta hoy se conserva en la denominación castellana de los “pérsicos”), los higos de Caria (*ficus Carica* o sólo *Carica*, en particular, para referirse a los higos secos) o las cerezas (*mala Cerasa*) traídas a Roma desde Ceraso por Lúculo, cuando en el año 73 a. C., durante la guerra contra Mitrídates, arrasó aquella ciudad del Ponto (Isidoro 17, 7, 1-17).¹⁶

En suma, no obstante su origen humilde, la fruta siempre estuvo presente en las mesas imperiales, y pasó de ser tenida por un alimento campesino, a ser considerada un manjar refinado propio de príncipes (Montanari, 2007: 19-21; 2010: 51-58). Dicen que a Tiberio, por ejemplo, le encantaban las peras. En especial, unas grandes y coloreadas por el sol, las cuales en su honor fueron llamadas “tiberianas” (Plinio, *Historia Natural* 15, 16, 54), pero dicen además que la afición de este emperador por la fruta le permitió encontrar el pretexto ideal para neutralizar políticamente a su nuera. En cierta ocasión, Agripina se negó a probar unas frutas que él había ofrecido en el banquete, esto bastó para que Tiberio dejara de invitarla a sus comidas, con la excusa de que ella lo creía capaz de envenenarla. Ésta quizá sea una de las referencias literarias más antiguas del célebre tópico de la manzana envenenada (Suetonio, *Tib.* 53, 1, 5).

Los conceptos de frugalidad y de moderación vinculados a la fruta tuvieron sus orígenes en la actividad recolectora de las primitivas civilizaciones que se alimentaron de frutos y raíces. Más aún, para los romanos, la idea de frugalidad permanece indisolublemente ligada a un modelo alimentario, donde el aceite, el pan y el vino, pero también los higos y los frutos secos, se

16 El empleo de la toponimia en la identificación de productos alimentarios no es algo nuevo; en la antigüedad al igual que hoy en día, la mención explícita de la procedencia geográfica proporcionaba garantía de autenticidad y, con ello, de las cualidades distintivas del producto.

vuelven alimentos símbolos “de una vida simple, de una pobreza digna, hecha del trabajo duro y de las satisfacciones ingenuas” (Montanari, 1996: 108).

Ciertamente, este fue el ideal de vida al que los antiguos romanos siempre aspiraron; incluso en época imperial, añoraban con nostalgia la vida austera de sus mayores. Así lo muestra Suetonio, cuando habla de Augusto, el primero de los emperadores romanos, de quien dice que “sus alimentos eran mínimos y casi siempre comunes. Gustaba especialmente de pan de segunda, de pescados diminutos, de queso prensado a mano y de higos frescos” (Suetonio, *Aug.* 76, 1).¹⁷ En más de una ocasión, mientras se trasladaba de un lugar a otro, el príncipe hacía una comida ligera y simple, consistente en un poco de pan acompañado de un puñado de dátiles o de pasas (Suetonio, *Aug.* 76, 1-2), y en sustitución del vino “tomaba una fruta fresca o seca” (Suetonio, *Aug.* 77, 1).¹⁸

Sin embargo, detrás de 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 (Montanari, 1996: 108). Quizá por ello, a medida que el Imperio fue avanzando, ensanchando sus fronteras y paulatinamente evidenciando signos del deterioro, que presagiaban su caída, también la fruta fue adquiriendo connotaciones nuevas: ya no solo era símbolo de abundancia y de sensualidad, sino también de gula y de lujuria (Chevalier et Gheerbrant, 2007: 510).

La fruta, que en un principio fue un alimento simple, devino emblema de refinamiento y sinónimo de deleite y de lujo, cuando no, de verdadero exceso y desenfreno. Muestra de ello son los hábitos alimenticios de ciertos emperadores de fines del siglo segundo de nuestra era, como Clodio Albino, quien se erige en paradigma absoluto de la gula, en cuanto al consumo inmoderado de frutas se refiere: desayunaba “quinientos higos secos, [...] también cien melocotones de Campania, diez melones de Ostia y veinte libras de uvas del Lacio” (*Historia Augusta, Clod. Alb. 11, 3*).¹⁹ En las palabras del biógrafo, sin duda exageradas, cabe hacer notar, más allá de la condena moral por la falta de templanza en el

17 *Cibi [...] minimi erat atque uulgaris fere. secundarium panem et pisciculos minutos et caseum bibulum manu pressum et ficos uirides biferas maxime appetebat.*

18 *Pro potione sumebat [...] recens aridumue pomum.*

19 *Nam et quingentas ficus passarias, [...] et centum persica Campana et melones Ostienses decem et uvarum Laicanarum pondo viginti.*

comer, la enorme productividad que caracterizó los suelos itálicos. Esta ya había sido señalada tiempo atrás, en el siglo I a. C., por Marco Terencio Varrón, quien orgulloso comparaba Italia con un huerto de árboles frutales:

vosotros que habéis recorrido tantas tierras, ¿visteis alguna mejor cultivada que Italia? [...] En Italia, ¿qué cosa útil no sólo no nace, sino además no se vuelva excelente? ¿Qué farro compararé al de Campania? ¿Qué trigo, al de Apulia? ¿Qué vino, al de Falerno? ¿Qué aceite, al de Venafro? Con sus árboles, Italia toda plantada ¿acaso no parece un vergel? (Varrón 1, 2, 3 y 6)²⁰

Referencias

- André, Jacques, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.
- Apicio, *De re coquinaria*, text. ét., trad. et comm. Jacques André, París, “Les Belles Lettres”, (Collection des Universités de France, Guillaume Budé) 1987 (1a. ed. 1974), xxxii + 234 págs.
- Blanc, Nicole et Anne Necessian, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.
- Chevalier, Jean et Alain Gheerbrant, *Diccionario de los símbolos*, Barcelona, Herder, 2007.
- Cicero, *Epistulae ad Familiares*, ed. D. Albert Wesenberg, Leipzig, Teubner, 1885, texto electrónico en *The Latin Library*, [<http://www.thelatinlibrary.com/cicero/fam11.shtml>]
- Columela, *Rei Rusticae*, engl. trans. H. Boyd Ash, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1960.
- Dalby, Andrew and Sally Grainger, *The classical cookbook*, London, British Museum Press, 1996.
- Grainger, Sally, *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, Totnes, Prospect Books, 2006.

20 *Qui multas perambulastis terras, equam cultiorem Italia vidistis? [...] In Italia utensile non modo non nascitur, sed etiam non egregium fit? quod far conferam Campano? quod triticum Apulo? quod vinum Falerno? quod oleum Venafro? non arboribus consita Italia, ut tota pomarium videatur?*

- 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.
- Larousse gastronomique en español*, Barcelona, Larousse, 2004.
- Marcial, *Epigrammaton liber*, text. ét. et trad. H. J. Izaac, Paris, Les Belles Lettres, 1930-1933.
- Montanari, M., “Sistèmes alimentaires et modelès de civilisation”. En: Flan-drin, Jean-Louis et Massimo Montanari (dirs.), *Histoire de l’Alimenta-tion*, Paris, Fayard, 1996: 103-115.
- _____, *Il cibo come cultura*, Bari, Editori Laterza, 2007.
- _____, *El queso con las peras*, Gijón, Trea, 2010.
- Pellizer, E., “Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment”. En Mur-ray, Oswyn (ed.), *Sympotica*, Oxford, Clarendon Press, 1990: 177-184.
- Plinio, *Natural History*, engl. trans. H. Rackham (I-V, IX), W. H. S. Jones (VI-VIII), D. E. Eichholz (X), London-Cambridge (Mass.), William Heine-mann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1951, 1956, 1958-1963, 10 vols.
- Scriptores Historiae Augustae (Historia Augusta)*, engl. trans. D. Magie, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1953.
- Suetonio, *Vida de los doce Cesares*, texto rev. y trad. Mariano Bassols de Cli-ment, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Alma Mater), 1991.
- Toussaint-Samat, M., *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, vol. 8: *Las frutas y las verduras*.
- Varrón, *De las cosas del campo*, intr., vers. y nts. Domingo Tirado Benedí, Méxi-co, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1992.

RECIBIDO: 2-08-2011 • APROBADO: 3-10-2011

Datos del autor: Amalia Lejavitzer Lapoujade es licenciada y maestra en Letras Clásicas, y doctora en Letras por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Es profesora de la Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, e investigadora de tiempo completo en el Centro de Estudios Clásicos del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM (Ciudad de México, México). Se ha especializado en el área de Metodología de la investigación, así como en los temas relacionados con la historia de la alimentación en la antigua Roma, y la cultura del vino en la antigüedad. Actualmente, realiza la traducción al español del recetario romano llamado *De re coquinaria*, atribuido a Apicio. Entre sus publicaciones más recientes destacan: “Los malos vinos romanos antiguos. La metáfora del *mal vino* en la poesía de Marcial”, capítulo del libro *Vinos de América y de Europa. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*, Frédéric Duhart y Sergio Antonio Corona Paez (eds.), París, Le Manuscrit, 2010, y “Vino, vida, salud”, *Estudios. Filosofía, historia, letras* 97, Verano 2011, ITAM; “Hacia una poética del gusto en Marcial”, *Acta poetica* 29-1, Primavera 2008, Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM. Su correo electrónico es alejavitzer@hotmail.com