

***Garum paradoxum*, misterio y maravilla de la cocina romana**

Amalia LEJAVITZER LAPOUJADE

RESUMEN: Este artículo intenta dar respuesta a algunas de las interrogantes que se pueden plantear en torno al garo: su origen, su elaboración, sus usos, sus propiedades; pretende, sobre todo, aportar ciertos elementos que expliquen por qué dicha salsa de vísceras de pescado maceradas hasta su descomposición resultó un alimento tan apreciado tanto por los romanos como por otros pueblos que habitaron la cuenca del Mediterráneo en la antigüedad.

* * *

ABSTRACT: This article answers some questions about the *garum*, a kind of souse prepared by marinating entrails of certain fish until their decomposition—its origin, uses and properties.—Above all, it deals with some topics that help us understand why this souse became so appreciated by the Romans as well as by other people who lived in the Mediterranean valley in ancient times.

Garum paradoxum, misterio y maravilla de la cocina romana

Amalia LEJAVITZER LAPOUJADE

El adjetivo latino *paradoxus*, de evidente origen griego, designa aquello que resulta maravilloso, asombroso, extraordinario, contrario a toda expectación, pero al igual que el término castellano *fenómeno*, encierra en sí mismo una amplia gama de connotaciones que van desde algo merecedor de admiración hasta algo digno de aversión. Según lo que expondré más adelante, me parece que *paradoxum* resulta el término idóneo para calificar al garo. Además, Apicio en el recetario que se le atribuye nos brinda testimonio del uso de tal adjetivo en el lenguaje culinario: en la receta inicial del *De re coquinaria* se refiere a un vino cocido adicionado con especias, *conditum paradoxum*,¹ que, al igual que ciertas pócimas o brebajes, resulta una bebida maravillosa, no sólo por el proceso de su elaboración y por los exóticos ingredientes que en él intervienen, sino por sus propiedades curativas,² lo cual también guarda estrecha relación con el garo, como veremos a continuación.

Ahora bien, aunque el garo tal vez sea el elemento más conocido, y por ello, el más característico de la antigua cocina romana, su sola mención conserva cierto aire de enigma y de misterio. Qué era, cómo se elaboraba, cuál fue su origen y cuáles sus usos, son algunas de las preguntas que nos podemos hacer hoy en día; sin embargo, muchas de ellas ya fueron planteadas

¹ Ap., I, 1.

² Cfr. J. André, *Apicius. De re coquinaria*, Paris, 1973, pp. 133-134.

por distintos estudiosos a través de los siglos e incluso por los mismos romanos de la antigüedad. Lo que resulta indudable es que, ya desde época remota, el garo ha estado rodeado de polémica.

Veamos, si bien el garo es llamado “licor exquisito”,³ y fue apreciadísimo por los antiguos, quienes llegaron a pagar por un ánfora de esta salsa precios exorbitantes, como lo refiere Plinio, aun sumas más elevadas que las que usualmente se pagaban por los más finos ungüentos,⁴ también el garo es llamado, desprovisto de toda elegancia y sofisticación, “sangre corrompida” o “veneno putrefacto”,⁵ de olor y gusto repugnantes, según cuentan el mismo Plinio y también Marcial. Sin embargo, me parece necesario hacer aquí una precisión etimológica: putrefacción significa “acción de hacer algo pútrido”, esto es, descomponer un cuerpo orgánico por medio de la acción de ciertos microorganismos, por lo cual el adjetivo “putrefacto” puede usarse para referirse no sólo a una materia echada a perder, sino a una fermentada o transformada en otra por medio de la fermentación. A lo largo de la historia, desde los primeros tiempos hasta nuestros días, la humanidad ha estimado sobremanera muchos de los productos fermentados: bebidas, como los vinos y la cerveza, y ciertas clases de quesos, como el roquefort, son tan sólo algunas muestras de ello.

No obstante que los apelativos del garo que hacen énfasis en la podredumbre y en la corrupción de dicha salsa probablemente se deban a su proceso de elaboración, detrás del término *garum* subyace toda una valoración moral, un juicio de valor acerca de los hábitos alimenticios del romano, que, según el título de la obra de Toussaint-Samat, permite trazar una historia no sólo natural, sino también moral de los alimentos. Así, el garo deviene

³ Pl., *N. H.*, XXXI, XLIII, 93: *Aliud etiamnum liquoris exquisiti genus, quod garum vocavere...*

⁴ Id., XXXI, XLIII, 94.

⁵ Id., XXXI, XLIII, 93: *putrescentium sanies.*

símbolo del exotismo, del desenfreno, de la degradación de costumbres: alimento de lujo asociado a la fastuosidad y molicie de los hábitos orientales, que para el siglo primero de nuestra era habían desplazado a los frugales y austeros usos de los antiguos latinos. De esta situación se hacen eco Horacio en las *Sátiras*, Marcial en los *Epigramas*, Séneca en las *Epístolas*, y, sobre todo, Petronio en el *Satiricón*, en la burla despiadada del banquete de lujo, y de mal gusto, de Trimalción.

Marcial, por ejemplo, para referirse al tufo que emana de Thais, nombre que designa a la cortesana por antonomasia, emplea la expresión *amphora corrupto nec uitiata garo*,⁶ es decir, ni un ánfora echada a perder de garo podrido huele tan mal como ella; aquí, me parece que resulta evidente no sólo el recurso enfático de la sinonimia, sino la clara connotación moral que implican los términos latinos *corrupto* y *vitiata*. Asimismo, el dístico 94 del libro VII también es sumamente revelador, pues el epigramatista, con su demoledora concisión tan característica, dice de Pápilo, reconocido homosexual y prostituto:

Era unguento tan sólo lo que contenía el pequeño ónix: después de que Pápilo lo aspiró, ¡vean! es garo.⁷

Séneca, por su parte, en una de las cartas dirigidas a Lucilio, al denunciar los vicios de su tiempo para los cuales, dice, no bastan los remedios sencillos de antaño, establece una relación directamente proporcional entre el avance de la medicina y el de la sofisticación, muchas veces indigesta, de los extravagantes platillos de la cocina romana: así como los males de la salud y la cantidad de enfermedades se han vuelto innumerables —al igual que los cocineros—,⁸ así los meros preceptos, sin el sostén de

⁶ Mart., VI, 93, 6.

⁷ Mart., VII, 94: *Vnguentum fuerat, quod onyx modo parua gerebat: // olfecit postquam Papyrus, ecce, garumst.*

⁸ Cfr. Sen., *Ep.*, 95, 22-23.

una teoría moral que los guíe, resultan insuficientes para conducir a acciones rectas y para alcanzar, por medio de ellas, la vida bienaventurada.⁹ En dicho contexto, en la profusa enumeración que realiza de los placeres voluptuosos y desenfrenados propios de los banquetes de la época, cuestiona:

¿Qué? ¿Aquel garo de los socios, precioso veneno de peces dañinos, no crees que ha de quemar las entrañas con su salada corrupción?¹⁰

En consecuencia, en manos de Séneca y de Marcial, el garo se vuelve mucho más que un ingrediente culinario; se convierte en un recurso literario fecundo, en una metáfora que sirve para denunciar a aquellos que son tan corruptos como la propia salsa, en la representación simbólica de la corrupción física y moral que asolaba a Roma en el siglo primero de nuestra era. Sin embargo, en sus orígenes, el garo y sus derivados distaban mucho de ser productos suntuosos de uso exclusivo de libertinos, sibaritas o *gourmets*.

Pero, a todo esto, ¿qué es el garo y por qué fue tan apreciado por la cocina romana? Según el testimonio de Plinio¹¹, el garo se elaboraba a partir de las entrañas de pescado, especialmente de los intestinos, maceradas en sal. Esta preparación se exponía a una fuente de calor —con frecuencia se dejaba durante un tiempo prolongado, incluso dos meses, a la intemperie a fin de que recibiera la irradiación solar, aunque para acelerar el proceso también se podía calentar al fuego—,¹² hasta que los ingredientes se descomponían por completo o, más propiamente, “hasta que la propia mezcla se autodigería por la acción de los microbios

⁹ Cfr. id., 95, 4.

¹⁰ Id., 95, 25: *Quid? illud sociorum garum, pretiosam malorum piscium saniem, non credis urere salsa tabe praecordia?*

¹¹ Pl., *N. H.*, XXXI, XLIII, 93 y ss.

¹² Daremberg-Saglio, *Dictionnaire des antiquités*, p. 184.

intestinales del pescado”.¹³ Una vez que la substancia quedaba reducida a una materia viscosa, como un jarabe condensado y de olor penetrante, era separada de sus residuos por medio de un colador muy fino. Estos sedimentos no se desechaban, pues a su vez constituían una salsa similar al garo, pero más espesa y barata, nombrada *allex* o *allec*, término que ya entre los antiguos muchas veces dio lugar a confusiones, llegándose a emplear por ello como sinónimo de *garum*.

En un principio, se obtenía del pez llamado por los griegos *garan*; sin embargo, los latinos preferían emplear el escombro (*scomber*). Al parecer, cada región productora de garo guardaba celosamente su propia “receta secreta”; Marcial refiere que su cocinero al preparar un jabalí también añade “*arcano [...] garo*”,¹⁴ lo cual ocasionaba que, al menos entre los romanos, se reconocieran distintas clases y, consecuentemente, calidades de dicho producto.

De hecho, el “garo de los socios o de la Sociedad”, esto es, el *garum sociorum*, proveniente de la célebre fábrica de Nueva Cartago, un importante puerto de la Hispania Tarraconense, era la variedad de mejor calidad y de mayor precio; incluso constituía un regalo de lujo, como dice el ya mencionado epigramatista: “De la sangre primera de un escombro que aún respira, recibe, caros regalos, un fastuoso garo”.¹⁵ También fueron ciudades famosas por sus licores de pescado Clazomene, Pompeya y Leptis;¹⁶ Bitinia, cuyo garo se hacía de arenque;¹⁷ Antípolis que, como Turio y Dalmacia, preparaba una salsa de atún igualmente

¹³ Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, t. 5: *El caviar, los mariscos y el jamón*, p. 20.

¹⁴ Mart., VII, 27, 8.

¹⁵ Mart., XIII, 102, *Garum sociorum: Expirantis adhunc scombri de sanguine primo // accipe fastosum, munera cara, garum*. Cfr. también, XIII, 40, 2: *Hesperius scombri temperet oua liquor*.

¹⁶ Pl., *N. H.*, XXXI, XLVIII, 97.

¹⁷ Daremberg-Saglio, op. cit., p. 1459.

apreciada, llamada *muria*: “Lo confieso, soy hija de un atún de Antípolis: si lo fuese de un escombros, no te habría sido enviada”, escribe Marcial.¹⁸ Las diversas variedades de garo se diferenciaban, como acabamos de mencionar, no sólo por su lugar de origen y/o por la especie de peces empleada en su elaboración, sino por las partes de ellos que se utilizaban para confeccionar la salsa; así tenemos, por ejemplo, el garo de intestinos¹⁹ y el sanguinolento²⁰ (αἰμότιον), fabricado a partir de las branquias, la sangre y otras secreciones del atún, mientras que el producto puro era denominado *gari flos per se*.²¹

Ahora bien, tal vez por las exigencias del mercado, el proceso de elaboración se fue volviendo más sofisticado, lo cual llevó a que se ampliaran los ingredientes que en él se incluían: se podía añadir hierbas de olor, pimienta, aceite, vinagre, agua o vino. Dice Horacio, en sus *Sátiras*:

la salsa está mezclada con esto: aceite que, del Venafro, prensó la primera despensa; garo proveniente del jugo de pez ibérico; vino de cinco años ... pimienta blanca no sin vinagre.²²

De aquí que con el paso del tiempo, se distinguieran ya no sólo varias clases de garo, sino también diferentes productos derivados de él, según el elemento predominante en su composición, como el *garum piperatum*, el *oleogarum*, el *oxygarum*, el *hydrogarum*, el *oenogarum*.

Si bien estas distinciones parecen claras en tiempos de Marcial, pues el poeta aparentemente reconoce las diferencias entre el

¹⁸ Mart., XIII, 103, *Amphora muriae: Antipolitani, fateor, sum filia thynni: // essem si scombri, non tibi missa forem.*

¹⁹ Ap., II, 64.

²⁰ Cfr. Toussaint-Samat, op. cit., p. 20 y Daremberg-Saglio, op. cit., p. 1459.

²¹ J. André, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, “Les Belles Lettres”, p. 197.

²² Hor., *Sat.*, II, 8, 45-49: *his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri // pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi; // vino quinquenni ... // ... // ... pipere albo, non sine aceto.*

simple garo,²³ la salsa de atún,²⁴ el garo con vinagre²⁵ y el garo con vino,²⁶ en épocas posteriores fue muy frecuente la confusión entre la multiplicidad de términos semejantes para designar al garo y sus derivados. Para el siglo IV d. C., Ausonio se ve en la necesidad de explicar:

te distinguiste con mayor amplitud, añadiendo un condimento de Barcelona, llamado muria. 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 término latino para llamar al garo, pero yo, con cualquier nombre que este licor de los socios se llame, rebosaré mis fuentes ...²⁷

No obstante, ya desde el siglo primero de nuestra era se empezó a gestar este enredo lingüístico, pues tanto el rechazo de la terminología griega como el uso extendido de salsas de este tipo probablemente provocaron que se confundieran y se emplearan de manera indistinta palabras como *garum*, *liquor*, *liquamen*, *muria*, *allec*, *oxygaro*, *posca*, etcétera. En consecuencia, *garum* y *liquamen* se volvieron expresiones genéricas para referirse a cualquier mixtura líquida de procedencia marina, sin importar que ya se elaborara tanto de escombro y otros peces (salmonete, salmón, arenque, mena, lobo, anguila y sardina, por citar algunos) como incluso de mariscos; ni 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

²³ Cfr. Mart., VI, 93; VII, 94; XI, 27.

²⁴ Cfr. el epigrama ya citado, titulado *Muria*, XIII, 103.

²⁵ Es decir, *oxygarum*, cfr. Mart., III, 50, 3-4: *Deposui soleas, adfertur protinus ingens // inter lactucas oxygarumque liber.*

²⁶ Cfr. Mart., VII, 27, 8.

²⁷ 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 ..."*

diversos ingredientes o fuera rebajada su consistencia por medio de agua, vino, aceite o vinagre.

Más aún, el garo no sólo resultaba algo así como un aderezo universal empleado por los romanos para sazonar todo tipo de recetas —¡desde los platillos preparados a partir de aves, productos de la caza o vegetales, hasta los postres!—, también constituía un alimento completo en sí mismo, pues representaba una rica fuente de vitaminas y minerales, por lo cual el garo era una especie de bebida reconstituyente, sobre todo entre aquellos, como soldados y campesinos, que estaban sometidos a largas jornadas de esfuerzo físico muchas veces sin tener posibilidad de realizar comidas bien constituidas. Además, el garo cumplía otra importantísima función: la de conservar otros comestibles; recordemos que la cocina durante la antigüedad, e incluso hasta épocas no tan remotas (pues la congelación resulta una técnica muy joven en el ámbito culinario), contaba básicamente con dos recursos para preservar los alimentos: la conservación seca, por medio de la sal, y la conservación húmeda por medio de salmueras; para esta última, los romanos usualmente empleaban productos como el *garum* y el *allex*.

Sin embargo, la paradoja del garo no termina aquí: si bien fueron los romanos los que difundieron e inmortalizaron el empleo de este especialísimo condimento en la cocina, pues para ellos “el *garum* constituyó una de las grandes pasiones gastronómicas [...], aroma básico de su cocina, condimento por excelencia, cuando no verdadera manía”,²⁸ es necesario hacer ciertas precisiones.

En primer lugar, salta a la vista que el origen del término, y el apelativo del pez, que dio nombre al producto mismo, es griego, pero probablemente de procedencia oriental, llegado a Roma a través de la influencia helénica a partir de las guerras macedónicas; la primera mención del garo de que tenemos noticia se

²⁸ M. Toussaint-Samat, op. cit., p. 19.

encuentra en un fragmento de una tragedia perdida de Esquilo, citada por Ateneo,²⁹ lo que indica que “los griegos ya empleaban el *garon* cuando Roma no era más que un alto en la ruta de las caravanas”.³⁰

En segundo lugar, el uso del garo y sus derivados fue ampliamente conocido entre los diversos pueblos que conformaron el Imperio romano, no sólo entre griegos y romanos, pues los judíos tampoco ignoraron su empleo. Dos pasajes del Evangelio (Mc 15, 36, y Mt 27, 48) relatan que, en el momento de la Pasión, cuando Jesús está clavado en la cruz, se le ofrece de beber una esponja mojada con vinagre: detrás del término griego ὄξους se puede advertir no sólo la exigencia evangélica de cumplir las escrituras, en referencia al Salmo 69 (68), 22, “veneno me han dado por comida, en mi sed me han abrevado con vinagre”,³¹ sino una alusión a las propiedades analgésicas y anestésicas del *oxygaro*, pues las mujeres judías solían dar esta bebida embriagante, como un gesto de piedad, a los condenados a la crucifixión para aliviar sus sufrimientos.³² No obstante, los judíos también se servían de este producto con otros fines: Plinio refiere que existía un tipo de garo, llamado *castimoniarum*, que era usado por dicho pueblo en ciertos rituales.³³ Si bien Plinio no da explicación del porqué del epíteto dado a esta clase de garo, tal vez guarde relación con ciertas costumbres ascéticas judías que prescribían la abstinencia de prácticas sexuales y de alimento: probablemente esta bebida permitiera sobrellevar el ayuno por más tiempo, y, por extensión, recibió el nombre de *castimoniarum*, como

²⁹ Ateneo, II, 75, 67 c: τὸν ἰχθύων γάρων.

³⁰ M. Toussaint-Samat, op. cit., t. 5, p. 19.

³¹ La traducción es de la *Biblia de Jerusalén*; el texto griego de la versión de los LXX, en la edición de Rahlfs dice:

καὶ ἔδωκαν εἰς τὸ βρῶμά μου χολήν
καὶ εἰς τὴν δίψαν μου ἐπότισάν με ὄξος.

³² Cfr. *Pr*, 31, 6-7.

³³ Pl., *N. H.*, XXXI, XLIV, 95: *castimoniarum supertitioni etiam sacrisque Iudaeis dicatum.*

sugerencia de la castidad observada durante ese tiempo de privación.

Además, en el libro de *Ruth* se hace referencia a una mezcla de agua, vinagre de vino y cualquier bebida fermentada, que acompañaba las comidas de los labriegos, cuya dieta en ocasiones únicamente incluía un trozo de pan mojado en dicha mezcla.³⁴ Los campesinos romanos también solían recurrir a una bebida ácida compuesta de agua y vinagre, llamada *posca*, para proveerse de alimento en las largas jornadas agrícolas.

Seguramente el término *oxygarum* es el equivalente, helinizado y culto, de la voz latina popular *posca*, que, a su vez, traduce el vocablo griego, ὄξος, que designaba esta bebida, propia no sólo de los agricultores, sino también de los soldados romanos, quienes usualmente llevaban, entre sus enseres militares, una cantimplora con este líquido para recuperar las fuerzas perdidas. Cuenta Plutarco que Marco Catón, ejemplo de austeridad y disciplina militar, mientras estaba en campaña no bebía sino agua; si sentía una sed muy ardiente, pedía “vinagre” (ὄξος), y, si se sentía desfallecido, tomaba un “poco de vino” (μικρὸν οἰνώριον).³⁵

De aquí que sea posible pensar que la bebida ofrecida por los soldados a Jesús camino a la cruz (οἱ στρατιῶται [...] ὄξος προσφέροντες αὐτῷ)³⁶ probablemente haya sido *oxygaro* o *posca*, y más que ver en este acto una injuria puede advertirse en él un gesto de conmiseración, pues este brebaje, por sus reconocidas propiedades medicinales, tal vez hubiera atenuado en algo sus dolores.

En tercer lugar, me parece necesario hacer mención de los efectos curativos atribuidos al garo y sus derivados, pues éstos representaban un recurso indispensable no sólo para la gastronomía (como alimento, condimento y conservador), sino para la

³⁴ *Rt*, 2, 14: καὶ φάγεσαι τῶν ἄρτων καὶ βάψεις τὸν ψωμὸν σου ἐν τῷ ὄξει.

³⁵ Plut., *Cato maior*, 336 e (I, fin.).

³⁶ *Lc*, 23, 36.

medicina de su tiempo. Además de los atributos, que ya he señalado, de anestésico, analgésico y suero reconstituyente, Plinio enumera algunas otras de las diversas propiedades medicinales que tenía el garo, pues se empleaba contra las mordeduras de perro y, sobre todo, representaba el remedio más eficaz contra las de cocodrilo; también se usaba en el tratamiento de quemaduras en la piel, llagas y úlceras, en especial para las de la boca.³⁷ Con respecto a la *posca*, el mismo autor refiere que constituía un medicamento útil para las inflamaciones e infecciones en los ojos.³⁸ Apicio, por su parte, aconseja el uso del *oxygaro* como auxiliar para los problemas digestivos, y recordemos que el *De re coquinaria* incluye no sólo recetas de cocina, sino también ciertos remedios caseros.³⁹

En consecuencia, según pudimos ver, tener una botellita de garo a la mano era altamente redituable y sumamente práctico; por lo cual, pensándolo bien, tal vez no fuera tan disparatada la afición, casi adictiva, que los romanos sintieron por este producto; probablemente tampoco resultarían tan descabelladas las sumas que los antiguos pagaron por estos líquidos. A mi juicio, aquellas opiniones según las cuales ven en el garo un elemento nauseabundo, el cual ha llevado a censurar las prácticas culinarias de los romanos, o aquellas otras que, con ciertos aires de condescendencia y justificación, lo convierten en una tímida salsa tal vez parecida a nuestra salsa de anchoas, están arraigadas en profundos prejuicios culturales, pues ambas posiciones resultan inmerecidas para un producto tan noble y versátil como el garo.

Más aún, me parece de elemental justicia notar que, si bien se debe al Imperio Romano la comercialización a gran escala y la amplia popularización de estos productos en el mundo occidental, la elaboración y el consumo de estas salsas eran conocidos

³⁷ Cfr. Pl., *N. H.*, XXXI, XLIV, 97.

³⁸ Cfr. *id.*, XXVIII, XIV, 56.

³⁹ Cfr. Ap., I, 39 y 40.

por los pueblos que habitaron la cuenca del Mediterráneo desde tiempos mucho más remotos. El garo tal vez sea una de las enigmáticas maravillas del mundo arcaico, y una impronta inconfundible de la cocina de los antiguos latinos, la cual, sin duda, también se hizo eco de la política expansionista romana, pues como dice Brillat-Savarin:

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.⁴⁰

BIBLIOGRAFÍA

- ANDRÉ, J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, "Les Belles Lettres", 1981, 2ª ed., 252 págs.
- BLANC, N., et A. NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992, 223 págs.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A., *Fisiología del paladar. Meditaciones de gastronomía transcendental*, ed. y trad. J. Oñaz de Ursua, s/l, R & B Ediciones, s/d, 369 págs.
- DAREMBERG, Ch., y E. SAGLIO (eds.), *Dictionnaire des antiquités*, Graz, Akademische Druk-u, Verlagsanstalt, 1969.
- ETIENNE, R., "À propos du *garum sociorum*", *Latomus*, 29, 1970, pp. 297-313.
- GRIMAL, P., "Sur la véritable nature du *garum*", *Revue des Études Anciennes*, 54, 1952, pp. 27-38.
- TOUSSAINT-SAMAT, M., *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, 9 vv.; v. 5: *El caviar, los mariscos y el jamón*, 121 págs.

⁴⁰ J. A. Brillat-Savarin: *Fisiología del paladar. Meditaciones de gastronomía transcendental*, p 41.