

Entre cazuelas y salazones: *sala cattabia* en Apicio IV, I, 1-3

Amalia LEJAVITZER LAPOUJADE

RESUMEN: El libro cuarto del *De re coquinaria* atribuido a Apicio comienza con tres recetas tituladas *sala cattabia*. Este trabajo presenta algunos elementos para la reflexión en torno al nombre —aparentemente incomprensible—, la índole y la procedencia de estas recetas.

* * *

ABSTRACT: Apicius' *De re coquinaria*, IV, begins with three recipes entitled *sala cattabia*. This paper presents some elements to think about the name —apparently incomprehensible—, the nature and the origin of these recipes.

PALABRAS CLAVE: alimentación, apicio, caccabus, cazuela, de re coquinaria, moretum, pan, queso, sala cattabia.

RECEPCIÓN: 31 de enero de 2005.

ACEPTACIÓN: 2 de mayo de 2005.

Entre cazuelas y salazones: *sala cattabia* en Apicio IV, I, 1-3

Amalia LEJAVITZER LAPOUJADE

Si bien en época moderna podemos afirmar que la cocina predominantemente ha pertenecido al mundo femenino, y que su espacio ha sido uno de los pocos donde las mujeres han gozado de absoluta libertad, no es posible sostener esta afirmación respecto de la antigüedad grecorromana. Por ejemplo, en Roma imperial, hasta donde los textos nos permiten ver, en la cocina, tanto en la que podríamos llamar “pública” como en la “privada”, las figuras protagónicas son masculinas: el *coquus* y el *pistor*. Más aún, ellos mismos se convierten en depositarios y transmisores del saber culinario de aquellas épocas. Tal es el caso de Apicio, acaudalado romano, célebre gourmet y, según se dice, creador de innumerables platillos, a quien además se atribuye la redacción primigenia del único testimonio, escrito en latín, que sobrevive de la gastronomía antigua: los diez libros llamados *De re coquinaria*.

El libro cuarto de esta obra se inicia con tres recetas de nombre *Sala cattabia* agrupadas en un capítulo bajo esa misma frase. Este título de oscura significación permanece sin traducir en la mayoría de las versiones que he podido consultar¹ de la obra apiciana. Sin embargo, al leer las recetas, éstas no parecen tan misteriosas como su nombre: se trata, en líneas generales, de una preparación fría cuyos ingredientes funda-

¹ Lamentablemente me ha sido imposible cotejar la edición del texto latino y su correspondiente versión al catalán de Joan Gómez Pallarès, publicada en 1990 por la Fundació Bernat Metge: *Apici. L'art de la cuina*.

mentales son queso, especias y vegetales, como cebolla y pepino, que se come acompañada o mezclada con pan, según la interpretación que se haga.

1. SALA CATTABIA:² Piper, mentam, apium, puleium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem. Panem ex posca maceratum exprimes, caseum bubulum, cucumeres in caccabulo compones, interpositis nucleis. Mittes concisi capparisi minuti <...> iocusculis gallinarum. Ius profundes, super frigidam collocabis et sic appones.

1. CAZUELA FRÍA DE QUESO: Pimienta, menta, apio, poleo seco, queso, piñones, miel, vinagre, garo, yemas de huevos, agua fresca. Se exprime el pan previamente macerado en agua con vinagre; en una cazuela, se dispone queso de vaca, pepinos junto con piñones intercalados. Se echa un poco de alcaparras cortadas finas <...> higaditos de gallinas. Se vierte la salsa, se coloca sobre agua helada y así se presenta.

2. ALITER SALA CATTABIA APICIANA: Adicies in mortario apii semen, puleium aridum, mentam aridam, gingiber, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et vinum, conteres. Adicies in caccabulo panis Picentini frusta, interpones pulpas pulli, glandulas haedinas, caseum Vestinum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minute concisas. Ius supra perfundes. Insuper nivem sub hora asparges et inferes.

2. OTRA CAZUELA FRÍA DE QUESO A LA APICIANA: En un mortero, se pone semilla de apio, poleo seco, menta seca, jengibre, cilantro fresco, uva pasa sin semilla, miel, vinagre, aceite y vino; se muele todo junto. En una cazuela se ponen trozos de pan del Piceno, se intercala carne de pollo, menudencias de cabrito, queso del Vestino, piñones, pepinos, cebollas secas cortadas finamente. Se vierte por encima la salsa. Se cubre con nieve por una hora y se sirve.

² Los textos latinos están copiados de la edición de André.

3. ALITER SALA CATTABIA: Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis. Adicies in mortarium piper, mel, mentam, alium, coriandrum viridem, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum. Insuper nivem et inferes.

3. OTRA CAZUELA FRÍA DE QUESO: Se ahueca un pan de Alejandría, se macera en agua y vinagre. En el mortero se pone pimienta, miel, menta, ajo, cilantro fresco, queso de vaca condimentado con sal, agua, aceite. Se cubre con nieve y se sirve.

En este trabajo, pretendo aportar algunos elementos para la reflexión en torno al nombre, la índole y la procedencia de estas recetas que la tradición nos ha conservado bajo la aparentemente incomprensible denominación de *sala cattabia*.

En la versión de Jacques André, punto de referencia ineludible para todos los lectores y estudiosos del *De re coquinaria*, aparece el nombre de *sala cattabia* como título del capítulo que ahora nos ocupa y como título de cada una de las recetas allí incluidas. En otros trabajos, como en la traducción italiana que realizó Giulia Carazzali, o en las españolas de Bárbara Pastor Artigues y en la de Miguel Ibáñez Artica, también se mantiene la locución latina.

En este sentido, una voz discordante es la de Clotilde Vesco, quien traduce esa expresión al italiano como “salse per vasi (di vetro)”³; nos parece que esta versión, si bien resulta poco clara, pues cabe preguntarse de dónde surge “di vetro”, es un intento válido por desentrañar el misterio que se esconde tras la citada expresión. Evidentemente, la traductora remite el vocablo italiano “salse” al latino *sala*, mientras que, a partir de los “vasi”, podemos advertir una lectura diferente de la ignota expresión *cattabia*.

Ya en el siglo dieciséis, G. Humelberg,³ médico de profesión, y editor del *De re coquinaria*, corrigió *cattabia* por *cacca-*

³ G. Humelberg, *Apicii Caели de opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri decem*, Zürich, 1542, citado por André, *Apicius...*, pp. xvii y 162.

bia, derivado del término latino de origen griego *caccabus*. Sin embargo, André descarta esta enmienda, pues no considera que los vocablos *sala* y *cattabia* estén relacionados ni con *sal* ni con *caccabus*;⁴ además señala que dicha expresión está compuesta por una o dos voces, probablemente no latinas, de significación desconocida e inexplicable, bajo la cual subyace la procedencia extranjera, tal vez lidia, de estas recetas.⁵

En primer lugar, no creo que se pueda sostener de manera convincente que, como dice André, “no entra la sal en la preparación de este plato”,⁶ ya que, entre los ingredientes de nuestras recetas, está, en una, el *liquamen*; en otra, la sal.⁷ Únicamente en la segunda⁸ no aparece ninguno de los dos, pero podemos suponer, sin temor a equivocarnos, que el queso Vestino,⁹ como en general todos los demás quesos, era bastante salado, pues sólo mediante la salazón era posible conservarlo por largo tiempo.¹⁰

⁴ Aquí cabe hacer notar que la posición de André puede resultar un tanto vacilante, pues mientras en su edición *Apicius...*, nota § 125, pp. 160 y 161, niega rotundamente la filiación de *cattabia* con *caccabus*, en *L'alimentation...*, nota 102, p. 155, escribe refiriéndose a *sala cattabia*: “Déformation de *caccabia* ?, cfr. gr. κακκάβιον: le plat est préparé in *caccabulo*”.

⁵ C. Lewis and Ch. Short en su *Latin Dictionary*: “*salacaccabia, orum*, n. [ἀλακακκάβια], *salted food boiled in a pot*, Apic. 4, 1 § 116”; igualmente, Raimundo de Miguel en su *Diccionario latino-español etimológico*: “*salacaccabia, orum*, n. pl. ἀλακακκάβια Apic. Salazones”. Cfr. André, *Apicius...*, nota § 125, pp. 161-162. Para confirmar la idea de la procedencia extranjera, se apoya en un pasaje de *El banquete de los sabios* (516 d) de Ateneo, quien refiere un platillo lidio hecho de carne hervida, pan trozado, queso frigio, anís y grasa: ἐξ ἔφθοῦ κρέως καὶ κνηστοῦ ἄρτου καὶ Φρυγίου τυροῦ ἀνήθου τε καὶ ζωμοῦ πίονος.

⁶ André, *Apicius...*, nota § 125, p. 162: “n’entre pas de sel dans la préparation de ce plat”.

⁷ Apic., IV, 1, 1 (125) y 3 (127), respectivamente.

⁸ Apic., IV, 1, 2 (126).

⁹ Sobre esta variedad de queso escribe Mart., XIII, 31: *Si sine carne uoles ientacula sumere frugi, / haec tibi Vestino de grege massa venit.*

¹⁰ Cfr. Col. VII, VIII, 4: *aspargitur tritis salibus, ut exsudet acidum liquorem, atque ubi duratus est.* Varr., *R. R.*, II, XI, 5: *qui aspargi solent sales [...]*. André, *L'alimentation...*, pp. 153-154.

De hecho, aquí me parece necesario precisar que el empleo de la sal en la cocina apicianiana responde más a necesidades de preservar los alimentos que de condimentarlos. Las carnes de res o de cerdo¹¹ e incluso las frutas¹² son habitualmente conservadas en sal o en salmueras. En cambio, para salar, condimentar o aderezar, es notoria la preferencia, según se advierte en el *De re coquinaria*, por el *garum* o el *liquamen*.¹³ Esta célebre salsa romana, producida por la maceración en sal de las entrañas del pez llamado por los griegos *garon*,¹⁴ está incluida en trescientas treinta y una recetas de las cuatrocientas sesenta y ocho que constituyen el total de la obra, mientras que la sal sólo aparece mencionada en cincuenta y cinco ocasiones. Más aún, se puede decir que esta salsa constituye una especie de sal líquida, pues es el sustituto acostumbrado de la sal de grano, como pone en evidencia Apicio cuando aconseja: “si te queda insípido, agregas garo; si salado, un poco de miel”;¹⁵ igualmente, cuando indica que cierto plato se adereza “con pimienta y con garo o sal”.¹⁶

En segundo lugar, respecto a la corrección del término latino *cattabia* en *caccabia*, me parece significativo notar que, otra vez, en dos de las tres recetas se incluye la mención explícita del cazo donde se vierten los ingredientes: el *caccabus*.¹⁷ Por ello, tal vez no sea ilógico pensar, entonces, que la

¹¹ Cfr. Apic., I, VIII (9); IX (10); X (11).

¹² Por ejemplo, en Apic., I, XXVI (28), se aconseja para conservar melocotones, primero ponerlos en salmuera y, después de colocarlos en un recipiente, cubrirlos con sal, vinagre y ajedrea: *DVRACINA PERSICA VT DIV DVRENT: Eligito optima et mitte in muriam. Postera die exime et isfongiabis diligenter et collocabis in vas. Fundes salem, acelum (sic), satureiam.*

¹³ Cfr. Lejavitzer, “*Garum...*”, pp. 117-128.

¹⁴ Pl., *N. H.*, XXXI, XLIII, 93: *hoc olim conficiebatur ex pisce quem Graeci garon vocabant.*

¹⁵ Apic., IV, II, 25 (152): *si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum.*

¹⁶ Apic., VII, XI, 9 (304): *cum pipere et liquamine uel sale.*

¹⁷ Apic., IV, I, 1 (125) y 2 (126), en ambos casos *in caccabulo*; el autor prefiere el diminutivo *caccabulus*, como sinónimo del término positivo *caccabus*,

comida adoptó el nombre del recipiente usado en su hechura, dado que, en la antigua culinaria romana, esta costumbre de nombrar al platillo según el modo de preparación o la vasija en la cual se elaboraba no fue una práctica desconocida.

Otros notables casos de metonimias gastronómicas son los *minutalia* y las *patinae*, por cierto, también reunidos en este mismo libro cuarto del *De re coquinaria*. Los primeros, guisos característicos de la cocina popular, toman su nombre del hecho de que todos sus componentes son trozados *minutatim*, es decir, de manera diminuta.¹⁸ Las segundas son así designadas por el recipiente en el que se elaboran: la *patina*, especie de sartén o platón ancho¹⁹ y hondo,²⁰ que sirve tanto para cocinar como para llevar a la mesa la preparación ya cocinada.²¹

Por su parte, el término *caccabus* es empleado de manera genérica para referirse a la olla común y corriente, que se encuentra de manera habitual en cualquier cocina. Tal vez porque designa un objeto tan cotidiano, esta voz latina tuvo un escasísimo uso literario: en latín clásico, está testimoniada por Petronio en *La cena de Trimalción*²² y por Estacio en sus *Silvas*.²³ Antes que ellos, Varrón había señalado que a esta vasija se le dio el nombre de *caccabus* porque en ella *coquebant* los alimentos, es decir, los cocinaban.²⁴

hecho lingüístico que constituye, como es sabido, una peculiaridad del latín tardío propio de la época en que alcanzó su redacción definitiva el *De re coquinaria*.

¹⁸ Isid., *Orig.*, XX, II, 29: *Minutal vocatum quod fiat de piscibus et isiciis oleribusque minutatim concisis*.

¹⁹ Isid., *Orig.*, XX, IV, 10: *Patena, quod dispansis patentibusque sit oris*.

²⁰ Rich, s. v. *patina*, dice que se trata de “un bol o ensaladera, un poco menos hondo que la *olla*, pero más profundo que la *patera*”.

²¹ Hor., *Sat.*, I, III, 80; II, II, 95; II, VIII, 43; *Ep.*, I, XV, 34; Pl., *N. H.*, XXIII, XXXIII, 68; Juv., IV, 72; 133; Stat., *Silv.*, IV, IX, 43.

²² Petr., *Sat.*, LV, 5 y LXXIV, 5.

²³ Stat., *Silv.*, IV, IX, 45.

²⁴ Varro, *L. L.*, V, 127: *Vas ubi coquebant cibum, ab eo caccabum appellant*. Para otra etimología del término, cfr. Isid., *Orig.*, XX, VIII, 3: *Caccabus et*

Esta olla, fabricada de materiales diversos (bronce,²⁵ plata,²⁶ barro o estaño²⁷), resulta una especie de recipiente multi-usos: puede colocarse directamente al fuego o en un trípode sobre él,²⁸ lo cual permite la cocción prolongada y a fuego lento;²⁹ pero también se emplea, según lo ejemplifican nuestras recetas, a modo de tazón,³⁰ bol o ensaladera, para confeccionar el alimento y para presentarlo, después, allí mismo, a los comensales.

Si bien la mención del *caccabus* en la elaboración de *sala cattabia* puede constituir un vestigio de la naturaleza modesta y ordinaria de esta comida, el empleo de este recipiente no es exclusivo de esas recetas, pues, en el *De re coquinaria*, el *caccabus* aparece al menos en ochenta ocasiones más, siempre vinculado a la preparación de caldos, sopas y potajes,³¹ ya que su forma lo hacía idóneo para contener abundante líquido durante la cocción.

Además, si analizamos los ingredientes incluidos en estas recetas, resulta difícil creer que *sala cattabia* fuera un platillo sofisticado o ignorado en las mesas romanas de todos los días. De los tres elementos que dichas recetas tienen en común, el pan, el queso y la salsa elaborada en el mortero, los dos primeros, por tradición, se han asociado a la dieta habitual de los

cucuma a sono fervoris cognominantur. Haec in Graecis et Latinis communia nomina habent; sed utrum Latini a Graecis an Graeci a Latinis haec vocabula mutuassent incertum est.

²⁵ Col., XII, XLVIII, 1: *in caccabulo aeneo*.

²⁶ Lampr, *Elag.*, XIX, III, 3: *Primus deinde authepsas argenteas habuit, primus etiam caccabos, vasa deinde centenaria argentea*; cfr. también Dig., 33. 7. 18. 3; 34. 2. 19. 12.

²⁷ Col., XII, XLII, 1: *in caccabo fictili novo vel stagneo*.

²⁸ Cfr. Rich, s. v. *cacabus* ou *caccabus*.

²⁹ Apic., V, I, 3 (181): *mittes in caccabo nouo et lento igni ferueat*.

³⁰ Donde batir huevos, por ejemplo, Apic., IV, II, 15 (142): *oua confringes in caccabum et dissolues*.

³¹ Entre muchas otras, Apic., III, II, 5 (71); IV, III, 1 (165); 2 (166), 4-7 (168-171).

pobres.³² De hecho, me parece revelador que en dos de las tres recetas el pan se encuentra macerado en *posca*, bebida hecha a base de garo, agua y vinagre, normalmente consumida por los soldados y los campesinos, para contrarrestar la sed y el cansancio de sus agotadoras jornadas.³³

El tercer elemento en común es la salsa hecha en el mortero,³⁴ la cual recuerda en mucho a la descrita en el epilio titulado *Moretum*, y también resulta muy similar a la que, bajo el término de *moretaria*, está incluida en el recetario de Apicio.³⁵ Como salta a la vista, la denominación de esta comida constituye un ejemplo más de metonimia, pues el alimento toma el nombre del mortero, utensilio indispensable para su creación. El *moretum* pseudovirgiliano³⁶ es una especie de pasta hecha a partir de la molienda de ajos, queso salado, apio, ruda y cilantro, a lo cual se agregan unas gotas de aceite y un poco de vinagre.³⁷ El poema narra, con sumo detalle y enorme plasticidad, una escena entrañable que ocurre en la humilde choza de Símulo, quien, una vez que se ha levantado y ha atizado el hogar, se dispone a moler el trigo para hacer el pan; mientras se hornea, el campesino se afana en procurarse el alimento para acompañarlo;³⁸ sale a su exiguo huerto, donde nada falta a las exigencias del pobre,³⁹ dice el poeta; allí, recoge

³² Como ponen en evidencia, por ejemplo, los nombres de ciertas clases de pan: *plebeius*, *castrensis*, *militaris*, o, en relación con el queso, el dístico de Marcial (XIII, 30) referido al proveniente de la ciudad etrusca de Luna, que se empleaba para alimentar a los siervos (*praestabit pueris prandia mille tuis*).

³³ Cfr. Lejavitzer, “*Garum...*”, pp. 126-127.

³⁴ Incluye pimienta, apio, menta, cilantro, miel, vinagre, agua y aceite, entre otros ingredientes.

³⁵ Apic., I, XXI (41): *MORETARIA: Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes.*

³⁶ Cfr. Fitzgerald, pp. 389-418.

³⁷ Verg., *Mor.*, 88-115.

³⁸ Verg., *Mor.*, 54-55: *neu sola palato / sit non grata Ceres, quas iungat escas comparat.*

³⁹ Verg., *Mor.*, 64: *nil illi derat, quod pauperis exigit usus.*

frescas las verduras necesarias para la subsistencia. Y así, una vez preparados el pan y su companaje, Símulo se dispone a enfrentar la jornada cotidiana, ya sin temor al hambre.

Este hermoso texto literario, por demás elocuente, deja en claro la sencillez y rusticidad de este alimento,⁴⁰ muy alejado del refinamiento y del lujo característicos de las comidas apicianas. *Sala cattabia* se nos revela, en cambio, como la evolución del *moretum*, al cual, con el paso del tiempo, se le fueron añadiendo nuevos ingredientes, algunos quizá productos del huerto propio, otros, tal vez sobrantes de comidas anteriores. Así podría explicarse que al *moretum* se le agregara el pan que no se había consumido en los días anteriores, y que, por tanto, había adquirido tal dureza que era preciso ponerlo en remojo para ablandarlo.

Más aún, *sala cattabia* pasó de ser una rústica comida completa, a constituir una sopa fría o una entrada servida durante el primer tiempo de un banquete. Esto puede confirmarlo el hecho de que nuestras recetas están situadas en el libro cuarto, ciertamente dedicado a las sopas y a los entrantes usuales para los romanos. Además, esta ubicación también sugiere su cotidianidad, pues en su momento parece que esas recetas no fueron consideradas ni extrañas ni extravagantes, ya que, si así hubiera sido, no estarían compiladas aquí, sino en el libro VII, donde aparecen las indicaciones para elaborar platillos suntuosos, a base de vulvas de cerda, trufas y caracoles.

Bajo el título *Pandecter*, voz latina tomada del griego, cuyo significado es “que recibe o que contiene todo”, este libro cuarto congrega cincuenta y cuatro recetas, agrupadas en cinco capítulos. Sin embargo, en mi opinión, es erróneo referir este término al libro mismo, como refleja su frecuente traducción

⁴⁰ En el mismo sentido, cfr. Ov., *Fast.*, IV, 367: ‘non pudet herbosum’ dixi ‘posuisse moretum / in dominae mensis: an sua causa subest?’ / ‘lacte mero veteres usi narrantur et herbis, / sponte sua siquas terra ferebat’ ait; / ‘candidus elisae miscetur caseus herbae, / cognoscat priscos ut dea prisca cibos’.

por “platos variados”,⁴¹ porque sus páginas no ofrecen en absoluto una amplia gama de platillos: por el contrario, su contenido se reduce a tres recetas de *sala cattabia*; cuatro, de *gustus* o entradas; ocho, de *minutalia*, y treinta y siete, de *patinae*.

A mi juicio, esto hace pensar que el término *pandecter* más bien alude a la diversidad de los componentes de esos platillos que “todo lo reciben”, pues tales guisos incluyen desde carnes y menudencias de aves, pasando por pescados y mariscos, verduras y queso, hasta frutas, es decir, se preparan con cualquier cosa que en ese momento se tenga a la mano. Además, la simplicidad de elaboración y de cocción, así como el elevado valor nutricional reunido en un solo plato que contiene vitaminas (en las verduras), proteínas (en carnes, quesos y huevos) y carbohidratos (en el pan), y el potencial hidratante y reconstituyente del caldo que, en el caso de los antiguos romanos, la mayor parte de las veces incluía posca, vinagre, garo y miel,⁴² sin duda conforman los principales motivos de la aceptación histórica que sopas y caldos han tenido en las mesas tanto de los pobres como de los ricos.⁴³

Hasta aquí he hablado fundamentalmente acerca de la naturaleza y del nombre de *sala cattabia*; ahora, para finalizar, quiero presentar algunos aspectos que, a mi juicio, podrían esclarecer, un poco al menos, la cuestión en torno a su origen. Una clave nos es dada por la segunda receta, donde el adjetivo *apiciana* —literalmente, “perteneciente a Apicio”—,⁴⁴ puede

⁴¹ André vierte “Plats divers”, y en nota (p. 161) señala que el contenido de este libro se opone tanto al que lo antecede como al que le sigue: el libro III (*Cepuros*) reúne recetas referidas exclusivamente a verduras verdes, mientras que el V (*Ospreon*) está dedicado a los granos alimentarios. Vesco traduce “Pandette”, utilizando un tecnicismo jurídico para referirse a un libro de contenido misceláneo. Carazzali, Pastor Artigues e Ibáñez Artica se hacen eco de la versión francesa y titulan este libro “Piatti diversi”, “Variedad de platos” y “Platos variados”, respectivamente.

⁴² Cfr. Lejavitzer, “Las míticas mieles...”, pp. 165-173.

⁴³ Cfr. Mariné et al., pp. 207-216.

⁴⁴ André, al hablar de los nombres de las recetas contenidas en *De re coquinaria*, parece negar la procedencia extranjera del platillo, como había afirmado

indicar sea que esa receta fuera de su creación, sea que estuviera preparada a la manera como él la hacía. Sin embargo, en mi opinión, esto no basta para afirmar con certidumbre la autoría apiciana del plato, pues podría darse el caso de que el famoso gastrónomo únicamente hubiera adaptado, es decir, preparado a su manera, una comida de procedencia extranjera.

Ahora bien, a mi juicio, todavía existen otros indicios que permiten aceptar, si no un origen exclusivamente romano, sí una innegable filiación mediterránea de estas recetas. Prueba de ello me parecen las no tan casuales coincidencias de ingredientes y de procedimiento que existen entre nuestro platillo apiciano y el tradicional gazpacho español o la popular ensalada toscana llamada *panzanella*.

Aunque, según las distintas regiones de la península ibérica, existen innumerables variaciones para preparar el gazpacho; la base de esta sopa fría es pan, agua, aceite de olivo, vinagre, ajo, cebolla y pepino. El gazpacho andaluz agregó jitomates y pimientos, cuando estos productos hicieron su arribo al Viejo Mundo en el siglo xvi; el llamado gazpacho blanco mezcla piñones y almendras; el manchego incluye carnes de cacería, como liebre, conejo y aves de corral. Asimismo, gazpacho y *sala cattabia* comparten la peculiaridad de que ambos se sirven fríos, con hielo.

Por su parte, los pobladores de la Toscana son reconocidos por haber inventado un sinnúmero de recetas para aprovechar al máximo todas las sobras de comida; la *panzanella* es una

en la ya mencionada nota § 125 de su edición de Apicio, cuando dice, en *L'alimentation...*, p. 218: “les recettes portent assez souvent aussi le nom des cuisiniers ou des gourmets qui les inventèrent, et sept doivent le leur à Apicius: *sala cattabia Apiciana* [...]”. Por su parte, Edwards, p. 257, 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”. Esto me hace pensar en que, si las recetas de *sala cattabia* tuvieran un declarado origen extranjero, probablemente hubieran llevado un epíteto que esclareciera su procedencia, como en otras recetas: *Numidicus*, *Baianus*, *Ostiensis*, *Terentinus*, *Liburnicus*, *Parthicus*, por citar algunos.

de ellas: se pone en remojo el pan duro de unos días, se desmenuza, y después se adiciona aceite de olivo, vinagre, albahaca y algunas verduras, como pepino y cebolla morada rebanados muy finamente; otras variantes incorporan además apio, arúgula, alcaparras y anchoas, estas últimas, me pregunto, ¿tal vez en recuerdo del antiguo garo romano?

En suma, detrás de la enigmática frase *sala cattabia* se alcanza a vislumbrar ese imbricado continuo de tradiciones gastronómicas que representan las cocinas mediterráneas, sustentadas en tres pilares fundamentales: el aceite, el vino y el pan.⁴⁵ Por último, solo me resta explicar por qué, para verter el término *caccabulum*, elegí la palabra española cazuela, diminutivo de cazo. Ella, al igual que su correspondiente latino, alude no sólo a la vasija, sino al guisado que contiene, pero además insinúa sutilmente el recuerdo de la cazuela mojí o mojina, comida árabe muy popular en la España medieval, “hecha con queso, pan rallado, berenjenas, miel y otras cosas”,⁴⁶ una muestra más de esa íntima fusión entre los diversos pueblos del Mediterráneo, donde cada uno añadió al platillo existente algún nuevo ingrediente característico de su cultura, para legarlo a la posteridad y a la creatividad de los futuros cocineros.

BIBLIOGRAFÍA

- ANDRÉ, Jacques, *Apicius. L'Art Culinaire*, Paris, “Les Belles Lettres”, 1974.
 —, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, “Les Belles Lettres”, 1981.
 CARAZZALI, Giulia, *Apicio. L'arte culinaria. Manuale di gastronomia classica*, Milano, Tascabili-Bompiani, 1990.
 DELGADO, Carlos, *Diccionario de gastronomía*, Barcelona, Altaya, 1997.

⁴⁵ Estos tres productos son usualmente nombrados como la *tríada mediterránea de la alimentación*, cfr., por ejemplo, Pérez Jiménez, p. 9; Toussaint-Samat, v. 1, p. 11; García, pp. 119-160.

⁴⁶ Delgado, s. v. cazuela.

- EDWARDS, John, "Philology and cuisine in *De re coquinaria*", *American Journal of Philology*, 122-2, 2001.
- FITZGERALD, William, "Labor and laborer in Latin poetry: The case of the *Moretum*", *Arethusa*, 29, 1996.
- GARCÍA, L. Jacinto, *Comer como Dios manda*, Barcelona, Destino (Áncora y Delfín, 868), 1999.
- IBÁÑEZ ARTICA, Miguel, *Apicius. De re coquinaria. Gastronomía en la antigua Roma Imperial*, s/l [España], R & B Ediciones, s/d [¿1995?].
- LEJAVITZER, Amalia, "Garum paradoxum, misterio y maravilla de la cocina romana", *Noua tellus*, 18-2, 2000, pp. 117-128.
- , "Las míticas mieles de la cocina romana", *Jornadas filológicas 2002. Memoria*, México, Universidad Nacional Autónoma de México / Instituto de Investigaciones Filológicas, pp. 165-173.
- MARINÉ, Abel, et al., "La sopa en la cocina mediterránea. Aspectos higiénicos, dietéticos y gastronómicos", *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, F. Xavier Medina (ed.), Barcelona, Icaria (Antrazyt, 93), 1996, pp. 207-216.
- PASTOR ARTIGUES, Bárbara, *Apicio. Cocina romana*, Madrid, Coloquio, 1986.
- PÉREZ JIMÉNEZ, Francisco, "La dieta mediterránea. Una herencia cultural saludable", *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, A. Pérez Jiménez y G. Cruz Andreotti (eds.), Madrid, Ediciones Clásicas (*Mediterránea*, 6), 2000, pp. 7-20.
- RICH, Anthony, *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques*, Paris, Librairie de Firmin-Didot, 1883.
- TOUSSAINT-SAMAT, Magelone, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, 9 vols., v. 1: *La miel, las legumbres y la caza*.
- VESCO, Clotilde, *Apicio. La cucina dell'antica Roma*, Milano, Tascabili Economici Newton, 1994 (publicado primero por Scipioni Editore, 1990).