

## LA FUNCIÓN IDEACIONAL DEL LENGUAJE EN LAS RECETAS DE APICIO\*\*

Gabriela Cruz Volio\*

### RESUMEN

El presente artículo consiste en la descripción del lenguaje empleado en las recetas culinarias de Apicio. El objetivo es analizar la metafunción ideacional del lenguaje en un texto perteneciente a un registro específico, el culinario, tal y como lo proponen Halliday y Matthiessen (2006). Para realizar la caracterización del lenguaje culinario, se estableció el dominio específico de las recetas y se describieron las categorías de figuras y secuencias que predominan en el texto.

**Palabras clave:** Registro culinario, gramática sistémico-funcional, latín, Apicio.

### ABSTRACT

The present article constitutes a description of the language used in Apicius's culinary recipes. The goal is to analyze the ideational metafunction of language in a domain specific text, that is, the culinary domain, as Halliday and Matthiessen (2006) suggest. To characterize the culinary language, the specific register of recipes was established and the categories of figure and sequence that most appear were described.

**Key Words:** Culinary register, systemic-functional grammar, Latin, Apicius.

### 1. Apicio

La obra *De Re Coquinaria* ha sido atribuida a Apicio, un “ricachón”, como lo llama Manuel A. Quirós (2004), del primer siglo después de Cristo. Aparentemente, Apicio compiló una serie de recetas, pero se considera que el texto se siguió trabajando durante por lo menos trescientos años más y que el texto que se conserva contiene adiciones por parte de otros autores.

El volumen se divide en diez libros: para efectos del presente trabajo, solo se ha tomado en cuenta parte del libro IV, llamado *Pandecter*, del griego πανδέκτης, “libro que encierra todo

en sí”, pues se trata de un capítulo que toca varios asuntos culinarios. El Anexo presenta las recetas escogidas con su respectiva traducción al español.

### 2. Base teórica

#### 2.1. La gramática sistémico-funcional

La gramática sistémico-funcional fue desarrollada por M.A.K. Halliday en los años sesenta a partir de la escuela europea de corte funcionalista que considera el lenguaje en uso como una herramienta. Dentro del enfoque

---

\* Profesora, Escuela de Filología, Lingüística y Literatura, Universidad de Costa Rica.

\*\* Este artículo corresponde al *Coloquio Luciana Sparisci in honorem*.

Recepción: 11/05/11. Aceptación: 22/06/11.

funcional sistémico, la gramática se concibe como un sistema de opciones que representan las escogencias significativas a disposición de los hablantes/escritores. Esta serie de alternativas está construida en un número limitado de redes interrelacionadas cuyas posibilidades de combinación simbolizan la potencialidad del lenguaje para producir significado.

En cuanto al término ‘metafunción’, la teoría de la gramática sistémico-funcional lo ha acuñado para separarlo del sentido de ‘función’ de los estudios funcionalistas anteriores, entendido únicamente como la utilización del lenguaje, e integrarlo como un rasgo inherente de este que se manifiesta simultáneamente a lo largo de tres líneas interrelacionadas de significado:

...the systemic analysis shows that functionality is **intrinsic** to language: that is to say, the entire architecture of language is arranged along functional lines. Language is as it is because of the functions in which it has evolved in the human species. The term ‘metafunction’ was adopted to suggest that function was an integral component within the overall theory. (Halliday 2004: 31)

Estas tres metafunciones serían la ideacional, la interpersonal y la textual. En este artículo, solo se estudiará la metafunción ideacional, la cual expresa la percepción de la experiencia humana (ver sección 2.2.). La metafunción interpersonal hace referencia a los procesos sociales de interacción, mientras que a partir de la metafunción textual se organiza el flujo del discurso y se crea cohesión y continuidad.

## 2.2. La base ideacional del lenguaje

Al concentrarse en la expresión de la vivencia humana a través del significado, Halliday y Matthiessen (2006) consideran el lenguaje como la base interpretativa de la construcción de la experiencia. Uno de los aspectos que toman en cuenta en su extensa obra es precisamente la base ideacional del lenguaje, la cual se encarga de la expresión de la experiencia en categorías y relaciones de significado, y realizan una

descripción de esta a partir de textos acerca del clima y textos de recetas en inglés.

Según Halliday y Matthiessen (2006), la base de la función ideacional es la expresión de un *fenómeno*. A su vez, un fenómeno se define como cualquier *experiencia* que se pueda representar semánticamente a través de una *figura*. Una figura está compuesta por elementos: a) un *proceso* que se desarrolla a través del tiempo, b) un *participante* directamente relacionado con el proceso y c) cualquier *circunstancia* concomitante. Por último, una *secuencia* constituye una serie de figuras relacionadas. Como puede observarse, los fenómenos de la experiencia tienen tres niveles de complejidad: elemental, configuracional y secuencial.

Seguidamente, se analizará la organización de dichas categorías en el registro culinario a partir de una selección de recetas de Apicio.

## 3. Caracterización del lenguaje culinario

### 3.1. El dominio específico de las recetas

Puesto que se trata de un registro en particular, las representaciones típicas de los elementos serán aquellas que tengan que ver con las siguientes categorías:

a) Artículos de comida:

a. Nombres de platos: *sala cattabia* ‘plato salado en la olla’, *patina de rosis* ‘torta de rosas’, *gustum de cucurbitis* ‘aperitivo de calabazas’.

b. Ingredientes: *piper* ‘pimienta’, *iecinera porcelli* ‘hígados de cerdo’, *vinum* ‘vino’, *porrum* ‘puerro’.

b) Elementos de asignación de clase: *aquam recentem* ‘agua fresca’, *caesum bubulum* ‘queso de vaca’, *mentam aridam* ‘menta seca’.

a) Expresiones de cantidad: *cyathum* ‘un vaso’, *pusillum* ‘poco’, *modicum* ‘poco’, *uncia* ‘onza’.

b) Expresiones temporales: *ad momentum* ‘al momento’.

c) Utensilios y herramientas: *in patellam* ‘a la cacerola’, *in mortario* ‘en el mortero’.

En cuanto a las figuras, si bien en algunos casos se señalan estados culinarios mediante cláusulas relacionales, como *ut dulcis sit* ‘para que sea dulce’, predominan las operaciones que implican un cambio en el estado de lo que se está preparando: *cerebella elixata teres cum piper* ‘triturarás los sesos cocidos con pimienta’, *perunges patinam* ‘engrasarás la cacerola’, *accipies rosas et exfoliabis* ‘tomarás las rosas y les quitarás las hojas’. El participante denominado Meta, a quien se extiende el Proceso expresado por el verbo (Halliday 2004), está constituido por ingredientes (*cerebella elixata, rosas*) o utensilios (*patinam*). Las circunstancias

típicas son de Lugar (*in patina* ‘en la cacerola’), Modo (*sic* ‘así’) y Acompañamiento (*cum piper* ‘con pimienta’).

### 3.2. Taxonomía del registro culinario

Dada la especificidad del registro culinario, la taxonomía de las recetas necesariamente difiere del modelo general de la gramática sistémico-funcional (cf. Halliday y Matthiessen 2006), pues hay muchas categorías que no se encuentran en este dominio particular. Por ejemplo, no hay *figuras de decir*, las cuales implican procesos verbales, como se observa en la Tabla 3.1.:

TABLA 3.1.: Tipos específicos de figuras y elementos en el dominio culinario

Tipos de fenómenos en el dominio culinario			Ejemplos
figuras	hacer	hacer	<i>concido</i> ‘cortar’, <i>tero</i> ‘triturar’, <i>adicio</i> ‘agregar’, <i>purgo</i> ‘limpiar’, <i>enervo</i> ‘quitar los nervios’, <i>suffundo</i> ‘verter’, <i>misco</i> ‘mezclar’, <i>dissolvo</i> ‘disolver’, <i>transfero</i> ‘transferir’, <i>agito</i> ‘mover’, <i>obligo</i> ‘mezclar’, <i>refrigero</i> ‘enfriar’
		suceder	<i>bullio</i> ‘hervir’, <i>ferveo</i> ‘hervir’, <i>sicco</i> ‘secar’
	sentir	gustar/probar, querer	<i>gusto</i> ‘probar’, <i>volo</i> ‘desear’
	decir	-	-
	ser	atributivas	<i>sum</i> ‘ser’
elementos	participantes	cosas	conscientes <i>coquus</i> ‘cocinero’, <i>coqua</i> ‘cocinera’, <i>tu</i> ‘tú’
			no-conscientes <i>apium</i> ‘apio’, <i>aqua</i> ‘agua’, <i>pan</i> ‘pan’, <i>mel</i> ‘miel’, <i>acetum</i> ‘vinagre’, <i>vinum</i> ‘vino’, <i>liquamen</i> ‘caldo’, <i>ova</i> ‘huevos’, <i>coriandrum</i> ‘culantro’, <i>cucumis</i> ‘pepino’, <i>cepa</i> ‘cebolla’, <i>ius</i> ‘jugo’, <i>cerebellum</i> ‘seso’, <i>cuminum</i> ‘comino’, <i>piper</i> ‘pimienta’, <i>lac</i> ‘leche’, <i>oleum</i> ‘aceite’, <i>ligusticum</i> ‘ligústico’, <i>origanum</i> ‘orégano’, <i>porrum</i> ‘puerro’, <i>cicer</i> ‘garbanzo’, <i>lenticula</i> ‘lenteja’, <i>pisa</i> ‘guisante’
		cualidades	<i>aridus</i> ‘seco’, <i>viridis</i> ‘verde’, <i>enucleatus</i> ‘sin semilla’, <i>calidus</i> ‘caliente’, <i>salsus</i> ‘salado’, <i>dulcis</i> ‘dulce’, <i>crudus</i> ‘crudo’
	circunstancias		<i>in thermospodio</i> ‘en el rescoldo’, <i>ad vaporem</i> ‘al vapor’, <i>sic</i> ‘así’, <i>bene</i> ‘bien’, <i>insuper nivem</i> ‘sobre la nieve (en el frío)’, <i>leviter</i> ‘ligeramente’

Además, los elementos solo se encuentran realizados por cosas simples, en oposición a las metafóricas. En la gramática sistémico-funcional, la etiqueta “cosa” es funcional, y designa al elemento que expresa la categoría de identidad a que se hace referencia en un grupo nominal. En la tabla anterior, puede observarse que predominan los elementos representados por cosas no conscientes. Asimismo, cuando hay un participante consciente, *coquus* o *coqua*, no es cualquier hombre o mujer: es la persona encargada de cocinar, por lo cual también esta categoría es restringida. En cuanto a los participantes no conscientes, su naturaleza es de índole material, pues se trata de ingredientes o abstracciones materiales (como calor, sabor, color), pero nunca semiótica. No se encuentran por ejemplo instituciones, objetos semióticos (como símbolos) ni abstracciones semióticas (como nociones, ideas, principios).

### 3.3. Figuras en el dominio culinario

Como se ha visto en la sección anterior, al haber categorías generales que simplemente no

se dan en este dominio, es posible realizar una interpretación más estrecha de las categorías que sí se presentan, en particular de las figuras de hacer y suceder, pues son las que predominan. En este apartado, se explicarán las opciones específicas de dichas figuras con sus respectivos ejemplos del texto latino de Apicio.

#### 3.3.1. Figuras de hacer y suceder

Las figuras de hacer y suceder se refieren a procesos materiales que expresan un cambio en el estado de las cosas. Directamente asociado con este tipo de cláusulas, está participante denominado *Actor*, quien se encarga de provocar tal cambio. Además, puede aparecer un segundo participante, llamado *Meta*, al que se extiende el impacto del proceso. La Tabla siguiente presenta ejemplos típicos de cláusulas materiales con sus procesos, roles participantes y roles circunstanciales.

TABLA 3.2.: Ejemplos preliminares de figuras de hacer y suceder

Proceso	Roles participantes		Roles circunstanciales			
	Meta	Actor	Modo		Lugar	Acomp.
			calidad	medio		
<i>exprimis</i> 'escurrirás'	<i>panem maceratum</i> 'pan macerado'					
<i>transferes</i> 'transferirás'	<i>sucum 'jugo'</i>				<i>in patellam perunctam</i> 'a la cacerola engrasada'	
<i>colabis</i> 'colarás'	<i>sucum 'jugo'</i>			<i>per colum</i> 'por el colador'		
<i>condies</i> 'condimentarás'	<i>bulbos</i> 'bulbos (de cebolla)'			<i>liquamine, oleo, vino</i> 'con caldo, aceite y vino'		
<i>ferveat</i> 'que hierva'		[ <i>liquamen</i> 'caldo']	<i>lento igni</i> 'a fuego lento'			
<i>ferveant</i> 'que hiervan'		<i>haec omnia</i> 'todas estas cosas'				<i>cum bulbis</i> 'con los bulbos (de cebolla)'

Según Halliday (2004), la significación de los elementos circunstanciales es esencialmente la misma adonde sea que ocurran, pues se dan indiscriminadamente en cualquier tipo de figura. Los ejemplos de la tabla anterior presentan las clases de circunstancias de mayor ocurrencia en el texto culinario analizado. Los roles circunstanciales de Modo (*Manner*) expresan la manera en la cual se desarrolla el proceso. A su vez, se subdividen en Modalidad (*quality*) y Modo-medio (*means*). Por

otro lado, las circunstancias de Lugar son una subclase de Localización (*Location*), elemento circunstancial que expresa la ubicación del desarrollo del proceso en el espacio y en el tiempo. Finalmente, en el registro culinario sobresalen las circunstancias de Compañía (*Accompaniment*), las cuales se refieren a una forma de participación en conjunto en el proceso.

A continuación, se describen las opciones sistémicas particulares de las figuras de hacer y suceder.

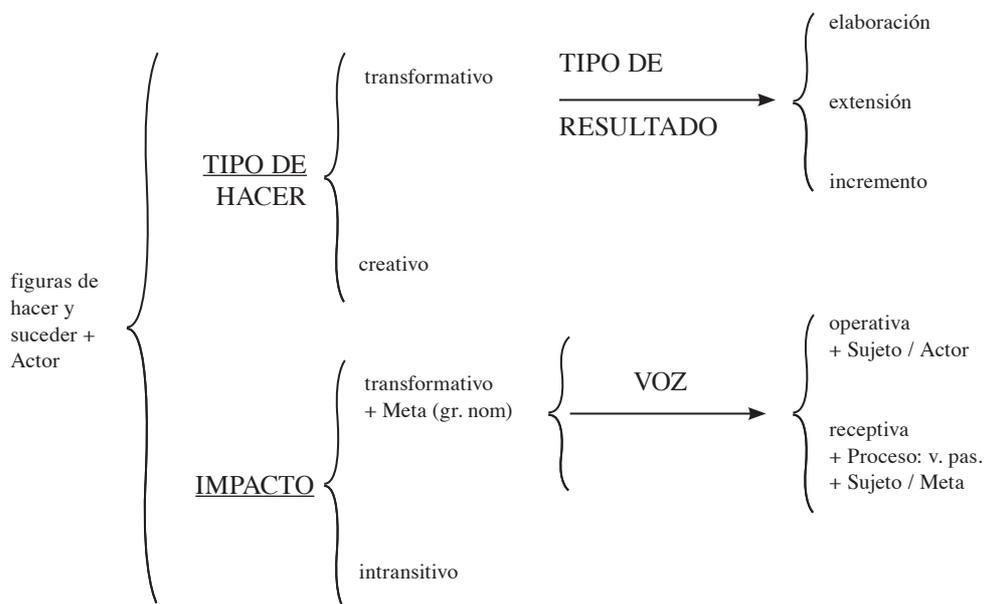


FIGURA 3.1.: Figuras de hacer y suceder

En la opción de IMPACTO, se establecen dos distinciones de acuerdo con la extensión que tenga el Proceso que se desarrolla a través del tiempo:

i. Si el evento provoca un cambio que solo atañe al Actor, quien se encarga de provocar tal cambio, la cláusula, llamada intransitiva, representa un suceso.

ii. Si el progreso del evento impacta de alguna manera a otro participante, la cláusula, llamada transitiva, constituye una acción.

En los siguientes ejemplos, extraídos de una receta de espárragos (*aliter patina de asparagis frigida* ‘otro plato frío de espárragos’), b) representa una acción y c) un suceso:

a)

Et **mittes** ficetulas curatas, **teres** in mortario piperis scripulos sex, **adicies** liquamen, fricabis, vini cyathum I, passi cyathum I,

*Y pondrás los papafigos preparados, triturados en el mortero seis piedras de pimienta, agregarás el caldo, frotarás, un vaso de vino y uno de pasas,*

b)

Acción: cláusula transitiva		
mittes	in caccabus	olei uncias III
Proceso	Circunstancia	Meta

*echarás en la olla tres onzas de aceite*

c)

Suceso: cláusula intransitiva	
Illic	ferveant.
Circunstancia	Proceso

*Que ahí hiervan (las cosas mencionadas en el ejemplo a)).*

Los Actores del suceso representado en c) serían todas las cosas mencionadas anteriormente en la receta, las cuales se muestran subrayadas en a): *ficetulas curatas*, *piperis scripulos sex*, *vini cyathum I*, *passi cyathum I*. La diferencia es que en la operación anterior, realizada por las figuras de *mitto* ‘echar’, *tero* ‘triturar’, y *adicio* ‘agregar’, estos participantes solían ser la Meta, pues las acciones de los procesos materiales se habían extendido hacia ellos. Generalmente, los Actores que no hacen referencia al cocinero se encuentran cuando anteriormente ya fueron impactados de alguna manera a causa del *coquus* y luego continúan atravesando el Proceso sin necesidad de la intervención dicho participante, como se observa en los ejemplos de la receta anterior.

Cuando en la cláusula hay un Actor y una Meta, la representación se puede dar de dos maneras, como se muestra en la opción sistémica correspondiente a VOZ. La diferencia entre ambos tipos de cláusula marca un contraste en la voz, pues las dos expresan la configuración

de los mismos elementos: un Actor, una Meta y un Proceso. En la variante operativa, el grupo verbal que representa un Proceso se encuentra en voz activa, mientras que en la variante receptiva está codificado en voz pasiva. En cuanto a los participantes, el Actor de la cláusula operativa es

a su vez el Sujeto, no así en la cláusula receptiva, en donde el Sujeto coincide con el participante Meta.

Seguidamente se presentan tres ejemplos que forman parte de la receta de espárragos mencionada anteriormente.

d)

Cláusula operativa		
ova VI	cum oenogaro	miscēs
Meta	Circunstancia	Proceso: material / Voz activa
<i>mezclas seis huevos con enógaro</i>		

e)

	Cláusula operativa			
$\alpha$	desuper	leviter	compones	urticas marinas
	Circunstancia	Circunstancia	Proceso: material / Voz activa.	Meta
	<i>desde arriba, pondrás, suavemente las ortigas marinas</i>			

f)

	Cláusula receptiva			
$\chi\beta$	ut	non	cum ovis	<b>miscēantur</b>
			Circunstancia	Proceso: material / <b>Voz pasiva</b>
	<i>para que no se mezclen con los huevos</i>			

Los ejemplos e) y f) son una secuencia en relación hipotáctica (ver sección 3.4.), en donde urticas marinas ‘ortigas marinas’ es el participante mencionado en e) que atravesará el proceso de f) sin la intervención del *coquus*. La variante receptiva de cláusulas materiales no es frecuente en estos textos porque la voz pasiva es una estrategia utilizada para omitir al Actor y, puesto que en el registro culinario este participante tiene un alta grado de intencionalidad, ya que participa directamente en las operaciones, no interesa excluirlo.

Por último, la entrada de TIPO DE HACER se refiere a la última fase del desarrollo del proceso. Constituye el resultado y, dada la significación inherente de estas figuras, representa el cambio de alguna de las características de uno de los participantes. Es una opción importante para este tipo de registro, pues los textos instructivos de procedimiento se caracterizan por lograr resultados materiales. De

manera general, el TIPO DE HACER puede ser *creativo*, cuando el resultado es el participante en sí mismo, o *transformativo*, cuando un Actor o Meta ya existente se transforma mientras el Proceso se desarrolla. Al tratarse de un tipo de hacer transformativo, se abren tres opciones de acuerdo con el tipo de expansión del resultado, como se observa en la opción TIPO DE RESULTADO:

- i) Elaboración: El resultado tiene que ver con el cambio de alguno de los atributos del participante o participantes.
- ii) Extensión: El resultado se extiende hacia otro elemento. Un participante se pone en relación con otro elemento.
- iii) Aumento: El resultado implica un cambio circunstancial (como un cambio de lugar).

A continuación, se presenta una tabla con los diferentes tipos de expansión del resultado:

TABLA 3.3.: Ejemplos de verbos que representan procesos transformativos

Expansión del resultado		Intransitivo	Transitivo
<b>elaboración</b>	estado	<i>ferveo</i> ‘hervir’	<i>macero</i> ‘macerar’, <i>torreo</i> ‘tostar’, <i>frigo</i> ‘freír’, <i>tempero</i> ‘regular’, <i>dissolvo</i> ‘disolver’, <i>refrigero</i> ‘enfriar’, <i>condio</i> ‘condimentar’
		<i>sicco</i> ‘secar’, <i>exsicco</i> ‘desechar’, <i>bullio</i> ‘hervir’	
	estructura		<i>contero</i> ‘triturar’, <i>tero</i> ‘triturar’, <i>frango</i> ‘quebrar’, <i>concido</i> ‘cortar’
	superficie		<i>purgo</i> ‘limpiar’, <i>lavo</i> ‘lavar’, <i>confringo</i> ‘hacer pedazos’, <i>decido</i> ‘cortar’
	exterior		<i>exfolio</i> ‘quitar las hojas’, <i>enervo</i> ‘quitar los nervios’, <i>perunguo</i> ‘engrasar’
	interior		<i>excavo</i> ‘excavar’, <i>enucleo</i> ‘quitar la semilla’
<b>extensión</b>	acompañamiento		<i>adicio</i> ‘agregar’, <i>compono</i> ‘poner juntos’, <i>interpono</i> ‘intercalar’, <i>misceo</i> ‘mezclar’, <i>commisceo</i> ‘mezclar’, <i>obligo</i> ‘revolver’, <i>impleo</i> ‘rellenar’
<b>aumento</b>	movimiento (lugar)		<i>exprimo</i> ‘escurrir’, <i>colo</i> ‘colar’, <i>revoco</i> ‘retirar’, <i>eximo</i> ‘quitar’, <i>transfero</i> ‘transferir’, <i>infero</i> ‘servir’, <i>colloco</i> ‘colocar’, <i>pono</i> ‘poner’, <i>ap(p)ono</i> ‘llevar’, <i>impono</i> ‘poner’, <i>mitto</i> ‘echar’, <i>suffundo</i> ‘verter’, <i>infundo</i> ‘infundir’, <i>refundo</i> ‘vaciar’, <i>perfundo</i> ‘derramar’, <i>accipio</i> ‘tomar’, <i>aspargo (aspergo)</i> ‘rociar’, <i>substerno</i> ‘extender’, <i>proicio</i> ‘arrojar’

### 3.3.2. Figuras de sentir

Las figuras de sentir codifican cláusulas mentales, en donde el proceso expresa un cambio ocurrido en el ámbito de la conciencia sobre el mundo material. Pueden representar procesos de percepción, cognición, deseos y emociones.

Como ya se ha mencionado, en el registro culinario no abundan, si bien surgen cuando se le quiere dar una opción al cocinero (*si volueris* ‘si quisieras’) o al ordenarle que pruebe algo (*gustas* ‘pruebas’).

La Tabla 3.4. muestra ejemplos de los tipos de cláusulas mentales encontradas en el texto.

TABLA 3.4.: Ejemplos de figuras de sentir

TIPO DE SENTIR	Procesos	Ejemplos
perceptivo	<i>gusto</i> ‘probar’	<b>Gustas.</b> <i>Si fatuum fuerit, liquamen adicies.</i> <b>Pruebas.</b> Si estuviera listo, agregas el caldo
desiderativo	<i>volo</i> ‘querer’	<i>Sucum transferes in patellam perunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem...</i> <i>Transferirás el jugo a un plato pequeño engrasado, y, si quisieras, bates los huevos al fuego...</i>
		<i>...facies ita abundanter ut patinam qualem voles implere possit...</i> <i>reunirás (carnes), abundantemente, de manera que sea posible rellenar la cacerola que quieras...</i>

### 3.3.3. Figuras de ser

Las figuras de ser establecen una relación de identificación o atribución entre dos entidades, por lo tanto el verbo prototípico es *sum* ‘ser’. En el texto de Apicio, se utilizan cuando el escritor le explica al cocinero la finalidad de

su procedimiento, por lo cual las cláusulas del proceso de ser tienden a encontrarse subordinadas a otra cláusula principal. En el ejemplo g), el atributo deseado es *dulcis* ‘dulce’, cualidad con la cual se relacionan los ingredientes mencionados en la cláusula principal del ejemplo marcada con  $\alpha$  (ver sección 3.4):

g)

$\alpha$	<i>teres piper, ligusticum, suffundes passum</i> <i>muelas pimienta, ligústico, viertes vino de pasas</i>
x $\beta$	ut <u>dulcis</u> sit <i>para que sea dulce</i>

### 3.4. Secuencias en el dominio culinario

Una secuencia constituye una serie de figuras relacionadas. Ahora, la relación existente entre las figuras está dominada por el grado de interdependencia y por la relación logo-semántica. El grado de interdependencia o taxis puede ser paratáctico, cuando las cláusulas tienen el mismo estatus, o hipotáctico, cuando una de las figuras depende de otra figura principal. En la Tabla 3.5., las cláusulas marcadas con números arábigos están en una relación de parataxis, mientras que las hipotácticas se representan con letras del alfabeto griego ( $\alpha$ ,  $\beta$ ), de acuerdo con el marco teórico seguido.

Entre los miembros de una figura, se da una amplia gama de relaciones logo-semánticas distintas. Sin embargo, es posible clasificarlas a partir de dos relaciones fundamentales:

- i) Expansión: la cláusula secundaria expande a la primaria por elaboración, extensión o aumento.
- ii) Proyección: la cláusula primaria proyecta a la cláusula secundaria como una locución o una idea.

En el dominio culinario, solo ocurren expansiones, por lo cual lógicamente no se tomará en cuenta la relación logo-semántica de proyección.

Las expansiones representan diversos tipos de subprocedimientos culinarios, a partir de los cuales se expresa una secuencia de operaciones culinarias. En la expansión por elaboración, una cláusula elabora a otra al reafirmar en otras palabras, especificar con más detalle, al comentar o al ejemplificar. Cuando la expansión es del tipo extensión, una cláusula extiende a otra al añadir un elemento nuevo, al presentar una excepción o al ofrecer una alternativa. Una expansión por aumento implica que una cláusula incrementa a otra al enriquecerla con características circunstanciales de tiempo, espacio, causa o condición.

La siguiente tabla tiene el propósito de ilustrar los tipos de secuencias predominantes en el registro culinario con ejemplos extraídos de las recetas.

TABLA 3.5.: Tipos de secuencias más frecuentes en el dominio culinario

Tipo de expansión		Ejemplos
extensión (+)		<b>1 Super frigidam collocabis +2 et sic ap(p)ones.</b> <i>(Lo) colocarás sobre agua fría y así lo llevarás a la mesa.</i>
aumento (x)	temporal	<b>1 Mittes inpensam supra scriptam. x2 Tunc ficetulas compones.</b> <i>Incluirás el ingrediente anteriormente descrito (liquamen). Entonces pondrás juntos los papafigos.</i>
		<b>x<math>\beta</math> Cum ferbuerit, <math>\alpha</math> tractam confringes.</b> <i>Cuando haya hervido, romperás la masa.</i>
		<b>x<math>\beta</math> Dum coquitur, <math>\alpha</math> olei satis mittes.</b> <i>Mientras se cocina, pondrás en medio la carne salada</i>
		<b>x<math>\beta</math> Ubi bene bullierit, <math>\alpha</math> salsum crudum ponis.</b> <i>Cuando haya hervido bien, pones suficiente aceite</i>
		<b>x<math>\beta</math> Postquam triveris, <math>\alpha</math> liquamine temperabis.</b> <i>Después que hayas machacado, regularás con el caldo.</i>
	condicional-propósito	<b>x<math>\beta</math> Si volueris, <math>\alpha</math> substernes pulpas piscium.</b> <i>Si quieres, pondrás una capa de carne de peces.</i>
		<b>x<math>\beta</math> Si fatuum fuerit, <math>\alpha</math> liquamen adicies.</b> <i>Si está listo, agregarás el caldo.</i>
<b><math>\alpha</math> Suffundes liquamen, vinum et passum x<math>\beta</math> ut dulce sit.</b> <i>Verterás caldo, vino y vino de pasas para que sea dulce.</i>		

#### 4. Conclusión

A modo de conclusión, se representa de manera sistémica las opciones dominantes en la expresión lingüística del registro culinario a partir de las recetas de Apicio:

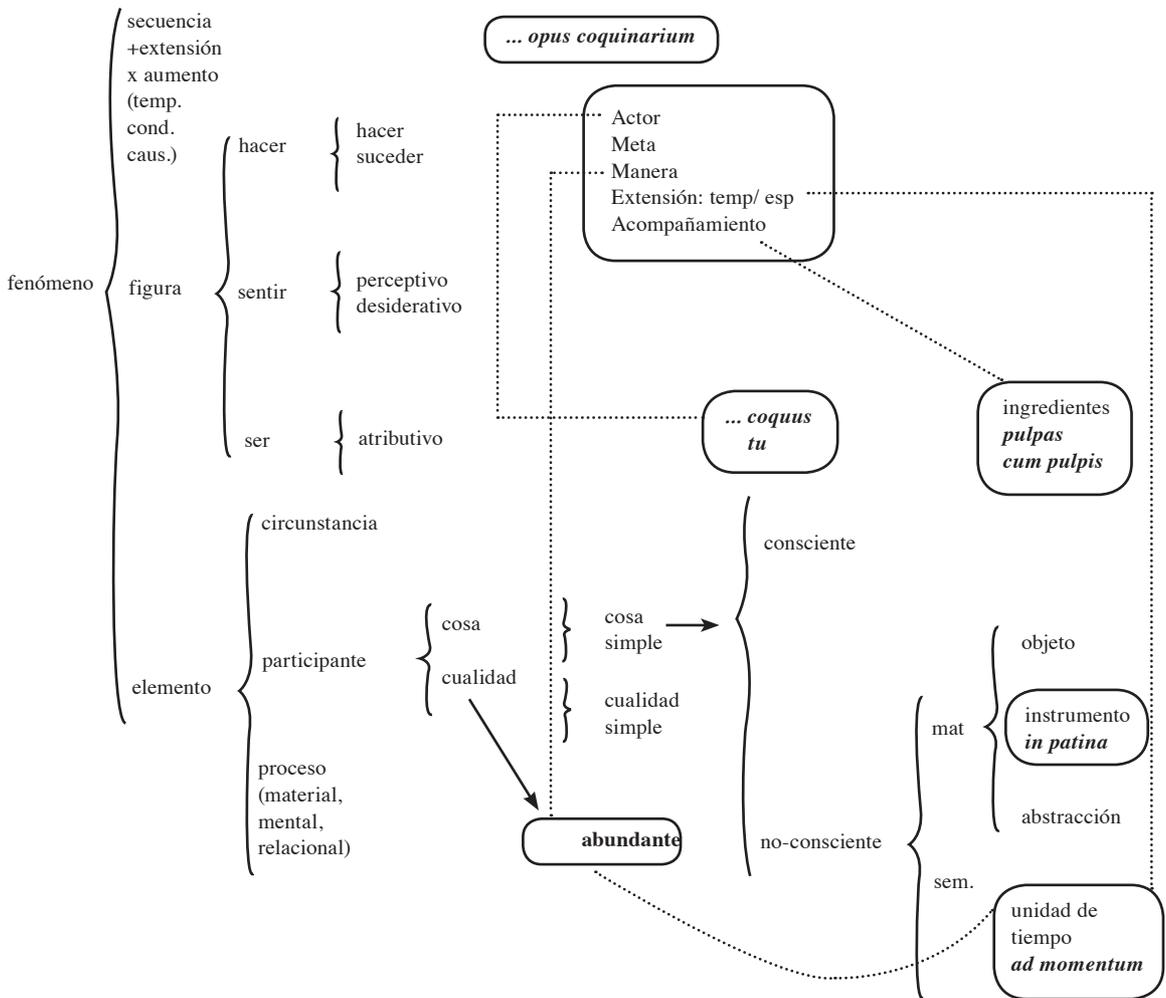


FIGURA 4.1.: Sistema del fenómeno culinario

## Anexo

### Texto y traducción de las recetas escogidas<sup>1</sup>

1. **SALA CATTABIA.** 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 capparum minuti iocusculis gallinarum. Ius profundes, super frigidam collocabis et sic apones.  
*Plato salado en la olla. Pimienta, menta, apio, poleo seco, queso, nueces de piñones, miel, vinagre, caldo, yemas de huevos, agua fresca. Escorra el pan de la mezcla de agua y vinagre, y en la ollita ponga juntos el queso de vaca y los pepinos intercalados con las nueces. Eche las alcaparras picadas finamente con higadillos de gallina. Vierta el caldo, colóquelo sobre agua fría y así póngalo (en la mesa).*
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 pinos, cucumeres, cepas (caepas) aridas minute concisas. Ius supra perfundes. Insuper nivem sub hora asperges (asperges) et inferes.  
*Otro plato salado "apiciano" en la olla. En un mortero, agregue semilla de apio, poleo seco, menta seca, jengibre, culantro verde, uva pasa sin semilla, miel, vinagre, aceite y vino; machaque. Agregue en una ollita trozos de pan picentino, intercale carnes de pollo, mollejas de cabrito, queso vestino, nueces de piñones, pepinos y*
- cebollas secas finamente picadas. Vierta el jugo sobre algo frío (lit. sobre la nieve), rocíe y sirva.*
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.  
*Otro plato salado en la olla. Ahueque un pan alejandrino, macere en la mezcla de agua y vinagre. En un mortero, agregue pimienta, miel, menta, ajo, culantro verde, queso bovino, sal blanca, agua y aceite. Encima de algo frío (colóquelo) y sirva.*
4. **PATINA COT(T)IDIANA.** Cerebella elixata teres cum piper, cuminum, laser. Cum liquamine, careno, lacte et ovis ad ignem lenem vel ad aquam calidam coques.  
*Torta cotidiana. Triture sesos cocidos en agua con pimienta, comino y laserpicio. Con caldo, arropé, leche y huevos cocine a fuego lento o con agua caliente.*
5. **ALITER: PATINA VERSATILIS.** Nucleos, nucas fractas, torres eas et teres cum melle, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.  
*Otro: Torta para voltear. Almendras, nueces rotas sin cáscara, cocínelas y tritúrelas con miel, pimienta, caldo, leche y huevos. (Agregue) un poco de aceite.*
6. **ALITER PATINA.** Thyrsus lactucae teres cum pipere, liquamine, caroeno, aqua, oleo. Coques ovis obligabis, piper asperges et inferes.  
*Otra torta. Triture un tallo de lechuga con pimienta, caldo, arropé, agua y aceite. Cocine, mezcle con los huevos, rocíe pimienta y sirva.*
7. **ALITER PATINA FUSILIS.** Accipies holisatra, purgas, lavas, coques, refrigerabis, restringues. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adicies in mortario

piper scripulos VI, suffundes liquamen, fricabis. Postea adicies cerebela, fricabis iterum. Adicies olisatra et simul conteres. Postea franges ova VIII, adicies cyathum liquaminis, vini cyathum, passi cyathum, contrita simul temperabis. Patinam perungues, impones in thermospodio. Postea quod coctum fuerit, piper asparges et inferes.

*Otra tarta suavizada. Tome los apios, límpielos, lávelos, cocínelos, enfríelos y escúrralos. Tome cuatro sesos, quíteles los nervios y cocínelos. Agregue en un mortero seis piedritas de pimienta, vierta el caldo y frote. Luego agregue los sesos y frote otra vez. Agregue los vegetales y machaque al mismo tiempo. Luego rompa ocho huevos, agregue un vaso de caldo, un vaso de vino y un vaso de vino de pasa: machaque y regule al mismo tiempo. Engrase el molde; métalo en el rescoldo. Luego, cuando esté cocinado, rocíe pimienta y sirva.*

**8. ALITER PATINA DE ASPARAGIS**

**FRIGIDA.** Accipies asparagos purgatos, in moratrio fricabis, aqua suffundes, perfricabis, per colum colabis. Et mittes ficetulas curatas, teres in mortario piperis scripulos sex, adicies liquamen, fricabis, vini cyathum I, passi cyathum I, mittes in caccabus olei uncias III. Illic ferveant. Perungues patina, in ea ova VI cum oenogaro misces, cum suco asparagi impones cineri calido, mittes inpensam supra scriptam. Tunc ficetulas compones. Coques, piper asparges et inferes.

*Otra torta fría de espárragos. Tome espárragos limpios, frótelos esmeradamente en un mortero, vierta agua, siga frotando y cuele a través de un colador. Y eche los papafigos preparados, triture en el mortero seis piedritas de pimienta, agregue el caldo, frote y eche en la olla un vaso de vino, un vaso de vino de pasa y tres onzas de aceite. Deje que ahí hiervan. Engrase el molde de la torta;*

*en ella mezcle seis huevos con enógaro y póngalo con el jugo de espárrago en el rescoldo; eche los ingredientes descritos anteriormente. Entonces ponga juntos los papafigos. Cocine, rocíe pimienta y sirva.*

**9. ALITER PATINA DE ASPARAGIS.**

Adicies in mortario asparagorum praecisuras quae proiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satureiam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Sucum transferes in patellam perunctam, et, si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. Piper minutum asparges.

*Otra torta de espárragos. Agregue en el mortero las raspaduras de espárragos que se desecharon; triture, vierta vino, cuele. Triture pimienta, ligústico, culantro verde, ajedrea, cebolla, vino, caldo y aceite. Transfiera el jugo a un plato pequeño engrasado, y, si quiere, bata los huevos al fuego, para que se integre. Rocíe con pimienta molida.*

**10. PATINAM EX RUSTICIS SIVE**

**TAMNIS SIVE SINAPI VIRIDI SIVE CUCUMERE SIVE COLICULIS.** Ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium vel pullorum.

*Otra torta rústica de vegetales o de taminia o mostaza verde o pepino o col pequeña. Hará lo siguiente: si quiere, ponga una capa de carnes de peces o de pollos.*

**11. ALITER PATINA DE SABUCO CALIDA**

**ET FRIGIDA.** Accipies semen de sabuco, purgabis, ex aqua decoques, super colum exsiccabis, patinam perunges et in patinam compones ad surcellum. Adicies piperis scripulos VI, suffundes liquamen, postea adicies liquaminis cyathum I, vini cyathum, passi cyathum, teres. Tantum in patinam mittes olei unc. IV, ponas in thermospodio et facies ut ferbeat. Cum ferbuerit, franges poste ova VI, agitabis

et patinam sic obligabis. Cum obligaveris, piper asperges et inferes.

*Otra torta fría y caliente de saúco. Tome semillas de saúco, límpielas, haga una reducción por cocción del agua, vacíe por un colador, engrase una cacerola y ase con fuego de sarmientos. Agregue seis piedritas de pimienta, vierta caldo. Luego, agregue un vaso de caldo, un vaso de vino y un vaso de vino de pasa; machaque. Eche en la cacerola cuatro onzas de aceite, ponga en el rescoldo y haga que hierva. Cuando haya hervido, quiebre seis huevos, revuelva y así intégrelo en la cacerola. Cuando (se) haya mezclado, rocíe pimienta y sirva.*

12. **PATINA DE ROSIS.** Accipies rosas et exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis cyathum unum semis et sucum por colum colabis. Accipies cerebella IV, enervabis et teres piperis scripulos VIII, suffundes ex suco, fricabis. Postea ova VIII frangis, vini cyathum unum semis et passi cyathum I, olei modicum. Postea patinam perunges et eam impones cineri calido, et sic inpensam supra scriptam mittes. Cum cocta fuerit in thermospodio, piperis pulverem super asperges et inferes.

*Torta de rosas. Tome rosas, quíteles las hojas, córteles los tallos y póngalas en un mortero. Vierta caldo y frote. Luego, eche un vaso y medio de caldo y cuele el jugo por un colador. Tome cuatro sesos, quíteles los nervios y triture ocho piedritas de pimienta; derrame (parte) del jugo y frote. Luego, rompa ocho huevos, (agregue) un vaso y medio de vino, un vaso de vino de pasa y un poco de aceite. Después, engrase la cacerola y llévela al rescoldo, y así, eche los ingredientes anteriormente descritos. Cuando se haya cocinado en el rescoldo, rocíe por encima polvo de pimienta y sirva.*

13. **PATINA DE APUA SINE APUA.** Pulpas piscis assi vel elixi minutatim facies ita

abundanter ut patinam qualem voles, implere possit, teres piper et modicum rutae, suffundes liquamen quod satis erit et olei modicum, et commisces in patina cum pulpis, sic et ova cruda confracta ut unum corpus fiat. Desuper leviter compones urticas marinas ut non cum ovis misceantur. Impones ad vaporem ut cum ovis ire non possint et, cum siccaverint, super aspergis piper tritum et inferes. Ad mensam nemo agnoscet quid manducet.

*Reúna carnes de pescado asado o cocido en trozos pequeños, abundantemente, de manera que sea posible rellenar la cacerola que quiera, triture pimienta y un poco de ruda, vierta el caldo que sea suficiente y un poco de aceite e integre los huevos crudos batidos en la cacerola con la carne de modo que se haga una sola masa. Desde arriba, suavemente ponga las ortigas marinas para que no se mezclen con los huevos. Colóquelo al vapor para que no se pueda cocinar con los huevos y, cuando haya secado, rocíe pimienta triturada y sirva. En la mesa nadie sabe lo que come.*

14. **PATELLAM EX HOLISATRO.** Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam. Teres piper, ligusticum, coriandrum, satureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. Transferes in patellam, coques, amulo obligas. Thymum et piper minutum asperges. Et de quacumque herba, si volueris, facis ut supra.

*Cacerola de apio. Cocidos en agua mezclada con nitro, escurra en la cacerola. Triture pimienta, ligústico, culantro, ajedrea, cebolla, vino, caldo, vinagre y aceite. Transfiera a la cacerola, cocine y revuelva con engrudo. Rocíe tomillo y pimienta molida. Y, si quisiera (sustituir) por cualquier hierba, haga como se menciona arriba.*

15. **PATELLAM LUCRETINAM.** Cepas pallachanas purgas (viridia earum proicies), in patinam concides et pisces super

compones. Adicies liquaminis modicum, oleum et aquam. Dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. At ubi eum salso prope cocta fuerit, melle cochleare asperges, aceti et defreti pusillum. Gustas. Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum, et coronam bubulam asperges et bulliat.

*Cacerola “de Lucrecio”. Limpie las cebolletas (deseche sus partes verdes), córtelas en trozos y ponga encima los pescados. Agregue un poco de caldo, aceite y agua. Cuando se cocine, ponga en medio cerdo salado. Pero, cuando eso ya casi esté cocinado con el cerdo, rocíe una cucharada de miel y un poco de vinagre y de vino cocido. Pruebe. Si está insípido, agregue caldo; si está salado, un poco de miel, y rocíe corona vacuna (lengua de buey) y deje que hierva.*

16. **MINUTAL APICIANUM.** Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, isiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas, haec omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas, piper aspergis et inferes.

*Picadillo apiciano. Aceite, caldo, vino, puerro de cabeza grande, menta, pececillos, salchicha picada, testículos de gallo castrado (riñones), mollejas de cochinillo: todas estas cosas se cocinan en sí. Triture pimienta, ligústico, culantro verde o semillas; vierta caldo, agregue un poco de miel y del jugo de los propios ingredientes; regule con vino y miel. Haga que hierva. Cuando haya hervido, rompa un trozo de masa, mezcle, agite, rocíe pimienta y sirva.*

17. **TISANAM BARRICAM.** Infundes cicer, lenticulam, pisam. Defricas tisanam cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit,

olei satis mittis et super viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, feniculum, betam, malvam, coliculum mollem; haec viridia minuta concisa in caccabum mittis. Coliculos elixas et teres feniculi semen satis, origanum, silfi, ligusticum. Postquam triveris, liquamine temperabis et super legumina refundis et agites. Colicorum minutas super concidis.

*Infusión de cebada. Introduzca garbanzo, lenteja y guisante. Restriegue la infusión con las legumbres cocidas en agua. Cuando haya hervido bien, eche un poco de aceite y corte lo verde del puerro, culantro, eneldo, hinojo, acelga, malva, col tierna: meta todas las cosas verdes finamente picadas en una ollita. Triture suficientes semillas de hinojo con las coles cocidas, orégano, laserpicio y ligústico. Después que haya machacado, regule con caldo y sobre las legumbres vuelva a verter (caldo) y agite. Corte en pedazos las coles picadas encima.*

18. **GUSTUM DE HOLERIBUS.** Condiens bulbos liquamine, oleo et vino. Cum cocti fuerint, iecinera porcelli et gallinarum et ungelas et aucellas divisas, haec omnia cum bulbis ferveant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum et passum ut dulce sit, ius de suo sibi suffundis, revocas in bulbos. Cum ferbuerint, ad momentum amulo obligas.

*Aperitivo de vegetales. Condimente los bulbos de cebolla con caldo, aceite y vino. Cuando se hayan cocinado los hígados de cerdo y de gallinas, así como las pezuñas y los rascones separados, deje que todas estas cosas hiervan con los bulbos. Cuando hayan hervido, triture pimienta, ligústico, vierta el caldo, vino y vino de pasa para que sea dulce, derrame su propio jugo y retire hacia los bulbos. Cuando hayan hervido, al instante mezcle con engrudo.*

19. **GUSTUM DE CUCURBITIS FARSILIBUS.** Cucurbitas a latere

subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis et excavas et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, suffundis liquamen, cerebella cocta teres, ova cruda dissolves et mittes ut unum corpus efficiat; liquamine temperabis. Et cucurbitas supra scriptas non plene coctas ex ea impensa imple, de tessella sua recludis, surclas et coctas eximes et frigis. Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis vinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferbeat. Cum ferbuerit, amulo obligas et cucurbitas frictas oenogaro perfundis et piper aspargis et inferes.

*Aperitivo de calabazas rellenas. Corte finamente las calabazas como un ladrillo a modo de una tesela oblonga, quíteles el relleno y mételas en agua fría. Para estas, prepare así la receta: Triture pimienta, ligústico y orégano. Vierta caldo, triture los sesos cocidos, bata huevos crudos y échelos para que se haga un solo cuerpo. Regule con el caldo. Y a las calabazas anteriormente descritas, no cocidas por completo, ábrales su “tesela” y rellénelas con estos ingredientes y enlácelas. Una vez cocinadas, sáquelas y fríalas. Haga así el enógaro: Triture pimienta, ligústico, vierta vino y caldo, regule con vino de pasa, meta un poco de aceite en la olla y haga que hierva. Cuando haya hervido, mezcle con engrudo y moje con enógaro las calabazas fritas, rocíe con pimienta y sirva.*

20. **GUSTUM DE PRAECOQUIIS** [dureina primotica pusilla]: Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patinam super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferbeat. Cum ferbuerit, amulo obligas. Piper aspargis et inferes.

*Aperitivo de albaricoques precoces. Limpie los albaricoques, quíteles la*

*semilla, mételos en agua fría y póngalos juntos en una fuente. Triture pimienta, menta seca, vierta caldo, agregue miel, pasa, vino y vinagre. Viértalo en la fuente sobre los albaricoques, eche un poco de aceite y deje que hierva a fuego lento. Cuando haya hervido, mezcle con engrudo. Rocíe pimienta y sirva.*

### Algunas explicaciones léxicas

- amulum, -i** (*amylum, -i*). Engrudo, pasta de almidón.
- aucella, -ae** (diminutivo contracto de *avicella*, de *avis*). Rascón, rey de codornices.
- caroenum, -i** (contracción de *carēnum, -i*). Arrope, mosto cocido.
- cōliculus, -i** (diminutivo de *cōlis*; contracción de *cauliculus*, a su vez diminutivo de *caulis*). Especie de col pequeña.
- elixata** “(elixus, -a, -um < lix, agua). Cocido en agua, remojado.” (Quirós Rodríguez 2004: 174).
- ficetula** (*ficēdula, -ae*). Papafigo (ave que se alimenta de higos).
- holisatrum** (*olusātrum, i*: de *olus* ‘hortaliza’ y *atrum* ‘negro’). Se refiere a *smyrnion, -ii*, apio caballar.
- iecinera**. “Parece una forma popular de *iecur* *iecuris* hígado (sic) < (*iecur*) *ficatum*.” (Quirós Rodríguez 2004: 1975).
- īsiolum, i** (diminutivo de *īsicium*). Morcilla, salchicha.
- laser, laseris** < *laserpitium*. “Laserpicio, planta jugosa de la que es extraído el benjuí (bálsamo aromático).” (Quirós Rodríguez 2004: 176)
- ligusticum, i**. Ligústico (apio de monte).
- lucretinam** (*patellam lucretinam*). Se refiere al filósofo Lucrecio (94-55 a.C.)
- oenogarum, i**. Enógaro, salsa compuesta de *garum* ‘especie de salmuera o salsa preparada con jugos de varios pescados’ y vino.

**praecoqua** < praecoquus, -a, -um < praecoquo.  
Una clase de albaricoques precoces.

**pullus, i.** “Contracción de puellus, contracción de puerullus, diminutivo de puer, niño. Nombre general de cualquier tipo de cría; por ejemplo, pullus (gallinaceus), pollo.” (Quirós Rodríguez 2004: 174).

**sabūcum, i** (contracción de sambūcus). Sauco (arbusto).

**saturēia, ae.** Ajedrea (planta aromática).

**silfi** (del griego σίλφιον ‘laserpicio’). Laserpicio.

**sīnapī.** Mostaza, grano de mostaza.

**surcellum, i** (diminutivo de surculus). Ramito pequeño. En Apicio, ad surcellum, asar con fuego de sarmientos o ramulla.

**surclo, as, āre** (diminutivo de surculo). Enlazar, ligar, espetar.

**tamnus, i** (contracción de taminia). Especie de uva silvestre de granos rojos.

**tīsana, ae** (ptīsana). Tisana de cebada.

## Nota

1. La traducción se realizó de la manera más literal posible con el objetivo de reflejar el estilo lacónico y poco personal del texto atribuido a Apicio.

No obstante, se ha preferido sustituir el uso del futuro imperfecto de segunda persona singular que predomina en el texto (si bien a veces se utilizan los verbos en presente de indicativo o subjuntivo) por el imperativo de segunda persona singular ‘usted’ en español para darle uniformidad a la traducción.

## Bibliografía

Bibliotheca Augustana. litteraturae et artis collectio. Disponible en: <http://www.hs-augsburg.de/~harsch/augustana.html>

M. A. K. Halliday. 2004. An Introduction to Functional Grammar (3rd ed., revised by Christian Matthiessen). London: Hodder Headline Group.

Quirós Rodríguez, Manuel Antonio. 2004. Latín Hablado – Latín Clásico. San José: Universidad de Costa Rica.

SOPENA. 1985. Latín, diccionario Latín-Español, A/J. Editorial Ramón Sopena, S.A. Barcelona.

SOPENA. 1985. Latín, diccionario Latín-Español, K/Z. Editorial Ramón Sopena, S.A. Barcelona.

