

## Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial\*

### Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome

Amalia Lejavitzer\*

#### Resumen

En este artículo se estudian los usos tanto materiales que tuvo el aceite de oliva en la cocina romana como simbólicos, que los pueblos del Mediterráneo (en especial griegos y romanos) dieron al aceite del fruto del árbol de olivo. Para ello, se analizan algunas recetas del libro llamado *De re coquinaria*, atribuido a Apicio, y se confrontan con otros escritos de autores de época romana imperial. En primer lugar, se estudian los usos culinarios del aceite; en segundo, se habla de la omnipresencia del aceite de olivo en las prácticas alimenticias de griegos y romanos de la antigüedad; en tercer lugar, se trata de las propiedades medicinales del aceite de oliva. Por último, se expone la importancia del aceite de oliva en la vida cotidiana de los pueblos antiguos. Aquí se mencionan los usos materiales y simbólicos del aceite, en particular como fuente de luz, *stricto* y *lato sensu*. En conclusión, el aceite alimenta las lámparas pero también el espíritu, y representa, junto con el vino y el trigo, uno de los elementos que constituyó la base material de la alimentación mediterránea, pero además se volvió un símbolo de la cultura frente al salvajismo y la barbarie.

**Palabras clave:** aceite de oliva, historia de la alimentación en la antigüedad grecolatina, Apicio.

#### Abstract

This article analyzes the materials uses that took the olive oil in the Roman cuisine, but also shows the symbolic values that the peoples of the Mediterranean (especially Greek and Roman) gave to this oil. Therefore some recipes from the book *De re coquinaria*, attributed to Apicius, are analyzed and confronted with other authors of imperial Roman times. First, it studies the culinary uses of olive oil; second, it speaks of the omnipresence of olive oil on Antique Greek and Roman dietary practices; thirdly, it shows some of the medicinal properties of olive oil. Finally, this article exposes the importance of olive oil in the daily lives of ancient people. Listed here, the material and symbolic uses of oil are mentioned, in particular as a source of light, *stricto* and *lato sensu*. In conclusion, the olive oil feeds lamps, but also the spirit, and it represents, along with wine and

---

\* Este artículo se enmarca en el proyecto de investigación *Historia de la alimentación e identidad* inscrito en la línea de investigación *Patrimonio Cultural: ciudad, imagen, alimentación* que desde 2013 se desarrolla en el Departamento de Comunicación (Facultad de Ciencias Humanas) de la Universidad Católica del Uruguay.

\*\* Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Católica del Uruguay. Doctora en Letras por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) y miembro del Sistema Nacional de Investigadores de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación (ANII) del Uruguay. Es profesora en la Facultad de Ciencias Humanas en la Universidad Católica del Uruguay y ha sido investigadora en el Centro de Estudios Clásicos del Instituto de Investigaciones Filológicas de la UNAM.

wheat, one of the elements that constitutes the material basis of Mediterranean food, but it also developed as a metaphor of culture against the savagery and barbarism.

**Keywords:** olive oil, history of food in Classical Antiquity, Apicius.

### *Oleo condies*: el aceite de oliva en *La cocina de Apicio*

El aceite de oliva fue y es un nutrimento gustoso y saludable, y ha sido considerado “un alimento precioso, rico en sabores y pleno de energía” (García, 1999: 124). Así lo demuestra el recetario escrito en latín, titulado *De re coquinaria*. Este libro nos ha dejado testimonio de que el aceite, sin importar si era itálico o de las provincias, constituyó un ingrediente fundamental para la culinaria romana y una traza característica no solo de su cocina sino de su cultura.

*Oleo condies*, en latín, se traduce al español por “condimentarás con aceite”,<sup>1</sup> y es una frase hecha, a modo de fórmula, que –junto con *piper asperges*, “rociarás pimienta”– aparece en un amplio número de las recetas contenidas en *De re coquinaria*. Otorgado por los editores de fines del siglo XIX, el título completo de dicho libro es *Apicii Caeli De re coquinaria libri decem*, esto es, literalmente, *Los diez libros de cocina de Celio Apicio* o *El arte culinario de Celio Apicio en diez libros*. Para simplificar, en este artículo me referiré a este como *La cocina de Apicio*.

Dicho recetario es el único que se conserva de la antigüedad grecolatina, aunque se sabe que existió un abultado número de obras en materia culinaria, escritas tanto en prosa como en verso. Por ejemplo, el célebre poema de Arquéstrato de Gela (originario de Sicilia) sobre las diversas clases de peces que se podían encontrar en las aguas del Mediterráneo, en un recorrido partiendo de Grecia, pasando por el sur de Italia, Sicilia y Asia Menor, hasta llegar al Mar Negro.<sup>2</sup>

Del poema de Arquéstrato solo sobrevivieron once versos (conservados gracias a Apuleyo, *Apol.*, 39). Igual suerte (o mala suerte) corrieron los manuales de cocina, llamados en griego ὀψαρτυτικά. Todos se perdieron. Sin embargo, otros autores como Ateneo,<sup>3</sup> nacido en Náucratis pero residente en Roma bajo el gobierno de Marco Aurelio (161-180) y parte

---

<sup>1</sup> Todas las traducciones son de la autora del artículo, excepto en las que se indica el nombre del traductor.

<sup>2</sup> Para profundizar en el tema, cf. Dalby, Andrew. “Archestratos where and when?”. En: Wilkins John, Harvey David y Mike Dobson (eds.). *Food in Antiquity*. Exeter, University of Exeter Press, 1995.

<sup>3</sup> Su obra *Deipnosophistae* o *El banquete de los sabios* representa la mayor fuente de información gastronómica que tenemos. Brinda abundantes noticias acerca de autores y obras en materia culinaria, como los libros de los cocineros Epéneto y Heraclides el Siracusano (Ath., 2, 58 b; también, 3, 88 c); otros centrados en un tema específico, como la muy conocida de Dorión, *Sobre los peces* (Ath., 4, 118 b); la de Iatrocles, *Sobre los pasteles* (Ath., 14, 647 b-c.); o la de Crisipo de Tiana, *De la fabricación del pan* (Ath., 3, 113 a; 14, 647 c).

Amalia Lejavitzer. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

del de Cómodo (180-193), nos han conservado los nombres de algunos afamados cocineros griegos y los títulos de los recetarios que escribieron.

En consecuencia, *La cocina de Apicio* resulta heredera de una vasta tradición en materia de obras gastronómicas, y recopila recetas y prácticas culinarias no solo romanas de época imperial sino griegas de tiempos anteriores.

El recetario se fue configurando a lo largo de cuatro siglos y suma casi 500 recetas (468, según André, editor francés de la obra). Ahora bien, el nombre de los compiladores o el de los cocineros que aportaron sus preparaciones al libro quedaron en el silencio, en total anonimato. No así el nombre de Apicio, a quien por tradición se atribuye la autoría de la obra, por el hecho de que su nombre se transmitió acompañando el título del recetario, quizás a modo de argumento de autoridad. Apicio vivió bajo el mandato de Tiberio (su gobierno se extendió del 14 al 37 d.C.) y que se dio a conocer a la posteridad por su enorme fortuna, por sus excesos y por su suicidio (Marcial: 3, 22).

El hecho es que *La cocina de Apicio* reúne los saberes y los sabores que en materia del arte culinaria tuvieron los griegos y los romanos que poblaron el Mediterráneo en la antigüedad. Como se sabe, uno de los elementos fundamentales de la dieta mediterránea es el aceite; por ello, este es sin duda uno de los ingredientes con mayor presencia en *La cocina de Apicio*.

El aceite aparece mencionado en más de 240 recetas, usado de muy diversas maneras: para condimentar casi cualquier platillo (salado, pero también para confeccionar los dulces y los postres), para aderezar los vegetales, para hervir (Apicio: IV, 2, 3), para freír (Apicio: VII, 18, 1), para untar, antes de asar (Apicio: VII, 18, 2) aves y pescados, y para decorar la preparación antes de llevarla a la mesa. Asimismo fue empleado como conservante.

El libro tercero del recetario, titulado en latín *Cepuros* (“El hortelano”) reúne los vegetales comestibles cultivados en el huerto doméstico: coles, brócolis, acelgas, malvas, zanahorias o pastinacas, nabos, puerros, calabazas y lechugas, todos ellos aliñados con el jugo de la oliva, antes de servirlos, crudos, hervidos o en puré.

Al igual que hoy, el par aceite y sal fue el aliño favorito para las verduras: las zanahorias “con sal, aceite virgen y vinagre” (*sale, oleo puro et aceto*, Apicio: III, 21, 2); para las coles “comino, sal, vino añejo y aceite” (*cuminum, salem, uinum uetus et oleum*, Apicio: III, 9, 1) o los fondos de alcachofas, que siempre son asados o hervidos con aceite y sal (Apicio: III, 20, 2-6).

Para hervir los puerros “mezclarás agua y aceite, con un puño de sal” (*pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies*), y para llevarlos a la mesa “con un poco de aceite, garo y vino mero” (*cum oleo, liquamine, mero et inferes*, Apicio: III, 10, 1); para los nabos, “hervidos, llevas a la mesa, vertirás unas gotas de aceite por encima; si quieres, agrega vinagre” (*Aliter rapas sive napos: Elixas, inferes, oleum superstillabis; si voles, acetum adde*, Apicio: III,

13, 2). Y las calabazas hervidas “con garo, aceite, vino mero (*Aliter cvcvrbitas elixatas: Ex liquamine, oleo, mero*, Apicio: III, 4, 4) o hervidas y fritas: “las acomodará en una fuente, verterás [salsa] de comino, con un poco de aceite agregado por encima. Harás hervir y llevas a la mesa” (*Aliter cvcvrbitas elixatas et frictas: In patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. Feruere facies et inferes*, Apicio: III, 4, 6).

Además, junto con la miel, el aceite fue el ingrediente principal en la confección de las salsas, para acompañar platillos preparados con carne, pescado, productos del mar o aves.

Cito un ejemplo tomado del libro sexto *Trophetes*, referido a “Las aves” y cuyo capítulo quinto está dedicado por entero a las “Salsas para aves diversas” (*Ius in diversis avibus*). Todas ellas incluyen aceite entre sus ingredientes pero esta, además de enlistar los elementos de la salsa, recomienda recubrir el ave, antes de hornearla, con una pasta hecha con harina y aceite:

Pimienta, ligústico, tomillo, menta seca, nuez pelada, dátíl, miel, vinagre, vino, garo, aceite, vino cocido, mostaza. Harás al ave más sabrosa y más nutritiva, y conservarás su grasa, si la metes al horno recubierta con harina amasada con aceite. (Apicio: VI, 5, 6)<sup>4</sup>

El recetario incluye una salsa de Vitelio, llamada así por el emperador romano del año 69 d.C. quien, según Suetonio (*Vit.*: 13, 4-5), fue un amante de la comida, conocido por sus excesos y por su gusto por inventar platillos. Más allá de la veracidad o no de la atribución al emperador, esta receta demuestra la composición paulatina del recetario, pues Vitelio reinó más de veinte años después de que Apicio, el personaje histórico, muriera. La salsa en cuestión se elabora mezclando en el mortero pimienta, ligústico, garo, vino y vino de uva pasa. Después se hace hervir en un cazo con un poquito de aceite. Una vez que el lechón está asado, se vierte la salsa hasta que su carne quede embebida de ella y mantenga la salsa bajo la piel (Apicio: VIII, 7, 7).

Como elemento de la presentación final del platillo, también se usó el aceite para su decorado. Se aconseja rociar con un hilo de aceite antes de servir, una práctica semejante a las actuales. Por ejemplo, la carne hervida se sirve con una salsa especiada pero además, al momento de llevarla a la mesa, “rociás por encima apio fresco cortado, agregas aceite y sirves” (*apium viridem incisum super aspargis, oleum mittis et inferes*, Apicio: VII, 6, 14).

Los potajes de legumbres “condimentarás con aceite y sal” (*oleo et sale condies*, Apicio: V, 3, 4.), mientras que “los frijoles verdes y el garbanzo se sirven con sal, comino, aceite, y un poco de vino mero”, (*faseoli uirides et circer ex sale, cumino, oleo et mero modico*

---

<sup>4</sup> *Piper, ligusticum, tymum, mentam aridam, caluam, careotam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, defrictum, sinape. Auem sapidiorem et altiliorem facies et ei pinguedinem seruabis, si eam farina oleo subacta contextam in furnum miseris.*

*inferuntur*, Apicio: V, 7, 1). En particular, todos los guisos de lentejas y algunos de habas incluyen la recomendación final: “añades por encima aceite verde” (*insuper oleum viridem*, Apicio: V, 2, 1-3).

Sin embargo, el papel del olivo en la cocina romana no termina aquí: el aceite también fue componente fundamental para la preparación de los dulces, llamados *dulcia* en latín, algunos muy similares a nuestros buñuelos, churros y torrijas. Como esta: “Quebras la corteza de un pan del más puro trigo y formas trozos grandes. Los mojas en leche, los frías en aceite, los bañas con miel y sirves” (Apicio: VII, 13, 3).<sup>5</sup>

## El jugo de la oliva

Para los pueblos mediterráneos, el aceite por excelencia fue el obtenido del jugo de la oliva, fruto del árbol al que da nombre. Isidoro de Sevilla explica que: “*oliva* es llamado por los griegos *élaion* (ἔλαιον), de donde se deriva que en latín se diga *oliva* [...] el árbol es llamado *olea*; el fruto, *oliva*; su jugo, *oleum*” (Isidoro, *Etimologías*: 17, 7, 62). Ahora bien, estas precisiones etimológicas no fueron tan claras en los textos en latín: los términos *oliva* y *olea* designaron tanto al árbol como a su fruto, la aceituna, y las voces *olivum* y *oleum*, al aceite (Lejavitzer, 2005: 39).

En español no prevalecieron los términos latinos en el vocabulario cotidiano para referirnos al aceite (y su elaboración); por el contrario, en este ámbito se conserva la impronta que moros y mozárabes dejaron durante los siglos que habitaron el sur de España, región productora de aceite desde tiempos remotos. La palabra *aceituna*, “la oliva”, proviene del árabe *azzaytūna*, y este del arameo *zaytūnā*, diminutivo de *zaytā*, “olivo”, y el término *aceite* de *azzáyt*, “jugo de la aceituna”. El uso del vocablo “óleo” quedó más vinculado a la práctica médica y a la liturgia tanto judía como cristiana. Hoy, olvidando la historia de esas mismas prácticas ancestrales, dicho término aparece como novedad en las medicinas alternativas que se sirven (en estricto apego etimológico) de “oleos esenciales” para curar o embellecer.

En *La cocina de Apicio* la preferencia por el empleo del aceite de oliva frente a las grasas de origen animal es absoluta, pero esa extendida práctica responde a factores tanto geográficos como culturales que condicionan la elección del jugo de la oliva: el aceite se vuelve un rasgo de identidad para las culturas mediterráneas. Puede decirse que los límites geográficos del área mediterránea corresponden a los que trazan los olivares (Lejavitzer, 2005: 41), porque el crecimiento del olivo requiere de condiciones geográficas y climáticas muy específicas, ofrecidas por la cuenca del Mediterráneo. Los autores antiguos –como Teofrasto (IV a.C.) o Timeo de Tauromenio (III a.C.)– explican que el árbol del olivo no se

---

<sup>5</sup> *Siligineos rasos frangis et bucellas maiores facies. In lacte infundis, frigis in oleo, mel superfundis et inferes*. Cf. también Apicio: VII, 13, 6.

da en tierras a más de sesenta kilómetros del mar (Teofrasto citado en Plinio, *Historia Natural*: 15, 1), y que además necesita un clima templado durante todo el año para florecer (Lejavitzer, 2005: 41-42).

El recetario de Apicio constituye una muestra del predominio indiscutible que tuvo el olivo en la fabricación de aceite comestible, así como del escaso uso de grasa animal en la gastronomía romana pues, aun cuando estas fueron conocidas por los latinos, nunca fueron ni empleadas con la misma frecuencia ni apreciadas de igual manera que el aceite. De hecho, para los romanos de la antigüedad el uso de manteca de vaca era una característica distintiva de las costumbres alimenticias de los pueblos bárbaros, quienes la consideraban un alimento de lujo (Plinio, *Historia Natural*: 28, 35, 133).

En el *De re coquinaria*, a lo largo de sus casi quinientas recetas, solo se menciona una vez el término *adipes*. Se trata de unas albóndigas rellenas con grasa de faisán (*adipes fasiiani*): “tomarás grasas frescas de faisán, cocinas previamente, y formas con ella cubitos, con pimienta, garo, vino cocido meterás en la albóndiga, cocinarás en garo con agua y servirás” (Apicio: II, 2, 1).<sup>6</sup>

Aparte de este caso raro, de las grasas de origen animal, la de cerdo (*adepts suillus* o *adepts*) fue la única que algunas veces se empleaba en la cocina, especialmente en la pastelería, como expresa el nombre que los latinos dieron a lo que hoy llamaríamos mantecados: bollos amasados con manteca de cerdo, quizá parecidos a los que en Sudamérica se llaman “pan con grasa”: *adipata* (Marcial: 14, 223). Estos constituían el desayuno o el refrigerio de los niños, cuando iban a la escuela, lo cual ciertamente se puede relacionar con el comentario de Plinio respecto a la inclusión de la manteca en la alimentación infantil (Lejavitzer, 2005: 43) por su elevado valor nutricional, similar al del aceite (Plinio, *Historia Natural*: 11, 96, 239).

Plinio habla de “el vigor del aceite” (*olei vim*), es decir, la fuerza, la energía, y, en efecto, esta frase condensa la idea que los romanos tuvieron del aceite: lo consideraron una bebida-alimento de poder reconstituyente y energético. De ahí su empleo tan extendido en la preparación de remedios.

Ahora bien, además de los usos culinarios que muestran las recetas de *La cocina de Apicio*, este libro proporciona otra información importante sobre el olivo y el aceite de su fruto: su obtención, su fabricación, las zonas productoras y los usos que van más allá de la cocina, en especial como conservador y como medicamento.

*La cocina de Apicio* nos hace saber que los aceites más apreciados fueron los provenientes de Hispania y de Dalmacia. Esto sin duda se relaciona con el hecho de que en la primera época imperial existió una excelente red viaria que unió la capital con las regiones más

---

<sup>6</sup> ESICIA PLENA: *accipies adipes fasiiani recentes, praeduras et facis ex eo tessellas, cum pipere, liquamine, careno in isicio includes, ex idrogaro coques et inferes.*

Amalia Lejavitz. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

apartadas del Imperio. Estas vías permitieron un intenso y fluido intercambio comercial entre Roma y las provincias, cuyos productos emblemáticos compitieron con los itálicos (von Albrecht, 1997: 825-826).

Entre los siglos primero y el tercero de nuestra era, los talleres de cerámica de la región del Guadalquivir en la Bética produjeron millones de ánforas que, llenas, alcanzan entre 65 y 77 litros de aceite (Curchin, 1996: 197-198) para la exportación del aceite hispano, cuyo destino principal fue Roma. Testigo de ello fue el Monte Testaccio, donde casi el 80% de sus vestigios corresponde a ánforas hispanas (en especial, la globular Dressel 20).

Después del aceite italiano, los romanos estimaban por igual el de la Península Ibérica, de la provincia de Bética y el de la región de la Dalmacia romana, que comprendía Istria y Liburnia, a orillas del Mar Adriático. En *La cocina de Apicio*, el aceite español es llamado *oleum spanum*; mientras que el de Liburnia, *oleum liburnicum*, el cual podía ser falsificado, si al aceite español se le agregaban hierbas aromáticas. He aquí la receta:

Así harás el aceite libúrnico. En aceite hispano, echas helenio, juncia, hojas frescas de laurel –todo ello triturado y cernido, hasta que se haya reducido a un polvo muy fino– y sales tostadas y trituradas. Mézclalo con cuidado durante tres días o más. Después de esto, déjalo reposar durante cierto tiempo, y todos pensarán que es [aceite] libúrnico. (Apicio: I, 4)<sup>7</sup>

Esta prescripción, con ligeras variantes, también se encuentra en el compendio de agricultura de Paladio, para hacer un aceite similar al libúrnico:

Los griegos afirman que el primer aceite se puede volver similar al libúrnico, si en el mejor aceite fresco mezclas helenio seco, hoja de laurel y junco, todo molido al mismo tiempo y cernido finamente con sales tostadas y trituradas; y durante largo tiempo dejado en el aceite revuelves, a partir de ahí tres o unos cuantos días más, cuando asiente, usarás. (Paladio, XII, 18)<sup>8</sup>

Ambas recetas –la de Apicio y la de Paladio– manifiestan, por una parte, la extendida práctica de falsificación de alimentos, y, por la otra, la importancia que los antiguos daban a lo que hoy podemos llamar “Denominación de Origen” como sello o marca distintiva de la originalidad y calidad de los productos: vino falerno, miel ática, aceite hispano, por citar algunos de los productos afamados por su excelencia.

<sup>7</sup> *Oleum Liburnicum sic facies: in oleo Spano mittes hellenium et cyperi et folia lauri non vetusta, tansa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum vel plus promisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.*

<sup>8</sup> *Oleum liburnico simile: oleum primum liburnico simile fieri adserunt Graeci, si in optimo uiridi inulam siccam et lauri folia et cyperum omnia simul tusa et subtiliter creta permisceas cum salibus torrefactis ac tritis et diu oleo iniecta perturbes, dehinc tribus aut aliquanto amplius diebus, cum quiescet, utaris.*

Amalia Lejavitzer. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

Ahora bien, en *La cocina de Apicio* aparecen otros dos adjetivos calificando el aceite, “puro” (*purum*) y “verde” (*viridem*), en sentido estricto, “verde”, pero asimismo “fresco”, sobre todo en lenguaje culinario.

Probablemente, al decir *oleo puro* Apicio se refería al aceite que hoy correspondería a un aceite de oliva virgen extra (AOVE), es decir, al jugo de la aceituna, prensado en frío, sin ningún defecto, sin adicionar ningún elemento ni someterlo a fuente de calor alguna. Estas condiciones en la antigüedad eran sumamente difíciles de lograr. De ahí que fuera una práctica frecuente corregir el mal sabor u olor del aceite, añadiéndole sal, hierbas aromáticas o cera líquida derretida en un aceite de óptima calidad (según Paladio: XII, 19-21).

Aquí cabe, de manera muy breve, hacer mención del proceso de elaboración del aceite. A mediados de diciembre comienza la cosecha de la aceituna (Columela: XII, 52). Paladio (XII, 17 y 18) recomienda recoger únicamente la cantidad de aceituna que se pueda exprimir en ese mismo día o a más tardar en la noche siguiente. Para obtener el aceite virgen, es necesario evitar machacar los huesos porque lo ensucian, el primer prensado debe hacerse exclusivamente con las pulpas. El jugo así obtenido se filtra en unos capachos o canastos hechos con ramas de sauce. A continuación, una vez separado el alpechín, hay que trasegar el aceite puro a otros recipientes (de vidrio).

Paladio (I, 20) enfatiza la necesidad de que los recipientes del aceite estén siempre limpios; se enjuagan varias veces con agua templada para que los sabores nuevos no se impregnen con el rancio de los aceites anteriores. La almazara debe permitir la entrada de la luz del sol, para que el ambiente interior sea cálido, sin necesidad de tener fuentes de calor que produzcan humo, con lo cual estropearía el aroma y el sabor del aceite.

La aceituna se muele y se prensa por métodos manuales o por tracción mecánica. En ocasiones, en las villas pequeñas se emplea el mismo lagar que para pisar uvas, situado en un nivel más alto que el piso de la bodega, permitiendo que el jugo de las aceitunas cayera directamente en las vasijas (*dolia*) semienterradas o, si el lagar estaba al nivel del piso, los *dolia* se enterraban por completo. De hecho, el aceite al igual que el vino, debía conservarse en lugares subterráneos (Paladio, XII, 21). Por tierra el aceite se transportaba en odres de cuero llamados *scortiae* (Isidoro, *Etimologías*: 20, 7) y por mar en ánforas olearias.

Los autores antiguos hablan de distintos tipos de aceites de oliva: el agrio, el verde y el maduro (Columela: XII, 52). Hoy se llama aceite verde al aceite de oliva virgen extra elaborado de las aceitunas cuando apenas están iniciando su proceso de maduración, es decir, cuando todavía están verdes. Esto hace que su jugo tenga un color verdoso y que su sabor sea más amargo y afrutado. Columela explica casi en los mismos términos la obtención del aceite verde en su tratado de agronomía doméstica, escrito en el siglo I de nuestra era.

He aquí la receta que da Apicio para “Conservar las aceitunas *verdes* para que hagas aceite en cualquier momento” (*Olivas virides servare ut quovis tempore oleum facias*): “Echas en aceite las aceitunas tomadas del árbol, y estarán en el momento que quieras tal como si recién arrancadas del árbol. De estas, si quisieras, harás aceite verde” (Apicio: I, 28).<sup>9</sup>

Sin embargo, en Apicio el sentido de “aceite verde” está más cerca al de “aceite recién exprimido” aunque las aceitunas, como en la receta precedente, estén en conserva y no recién cosechadas. En sentido estricto este no es un aceite fresco, cualidad que hoy es indispensable en un AOVE, para que lo sea. La receta citada muestra, además, otra función del aceite: la conservación. La mayoría de las conservas emplearon el aceite, mezclado con vino y con garo, como líquido conservante.

### Tónicos, óleos y ungüentos

Ahora bien, cuando el aceite se une con garo o con vino, se vuelve, además de conservador y de aliño para los vegetales, un tónico eficaz para problemas digestivos. Se llama *eleogarum* (Apicio: III, 8), si se hacía con garo y aceite; o *oenogarum*, si se agregaba vino y especias. Ambas mezclas aparecen referidas en *La cocina de Apicio*: “Las malvas pequeñas con *eleogaro* [hecho] de garo, aceite, vinagre. Las malvas mayores con *oenogaro*” (Apicio: III, 8),<sup>10</sup> preparado de la siguiente manera: “molerás pimienta, levístico, viertes vino y garo, mezclarás con vino paso, echas un poco de aceite al cazo y harás que hierva” (Apicio: IV, 5, 3).<sup>11</sup>

El empleo de la malva como laxativo fue bien conocido en la antigüedad. Plinio (20, 21, 84, 222) y Marcial (10, 48, 7), por ejemplo, la elogian por la excelencia de sus efectos para mover el vientre. En consecuencia, la receta citada de Apicio sin duda se trata de una preparación con fines medicinales.

En *La cocina de Apicio*, se pueden contar cerca de treinta recetas de contenido médico. Ellas constituyen remedios caseros para dolencias comunes y, sobre todo, para aliviar aquellas relacionadas con el proceso digestivo. En casi todas las preparaciones el aceite de oliva es uno de sus ingredientes.

En la actualidad se reconocen las virtudes de la inclusión del aceite de oliva para una alimentación saludable, en especial para la protección cardiovascular y para la disminución del colesterol, entre otros beneficios. Muchos de ellos fueron conocidos por los antiguos,

<sup>9</sup> APICIO, I, 28: *OLIVAS VIRIDES SERVARE VT QVOVIS TEMPORE OLEVUM FACIAS: olivas de arbore sublatae in illud mittis, et erunt tales quovis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viridem facies*. También en Paladio XI, 10.

<sup>10</sup> *Malvas minores eleogaro ex liquamine, oleo, aceto. Malvas maiores in oenogaro.*

<sup>11</sup> *Oenogarum sic facies: teres piper, ligusticum, suffundis uinum et liquamen, passo temperabis, olei modicum mittis in caccabum et facies ut ferueat.*

Amalia Lejavitzer. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

quienes lo emplearon, según refiere Plinio, para mejorar el funcionamiento del aparato digestivo, para la cicatrización de heridas, úlceras y quemaduras, para la protección de la piel y para mitigar contracturas y dolores musculares, gracias a sus efectos emolientes (Plinio, *Historia natural*: 23, 69-80).

En el ya mencionado libro tercero (“El hortelano”) del recetario de Apicio, se incluyen cinco recetas agrupadas bajo el lema de “Potajes para el estómago” (*Pulmentarium ad ventrem*, Apicio: III, 2, 1-5), cuya finalidad es aliviar los problemas del vientre; en varias de ellas aparece el aceite como ingrediente (Apicio: III, 2, 3; 4).

El uso del aceite para curar también aparece expresado en esta preparación de una salmuera con fines medicinales:

Se muele tanto comino cuanto puedas tomar con cinco dedos, la mitad de esa cantidad de pimienta, y una cabeza de ajo limpia, se vierte garo y se vierte por encima un poco de aceite. Esto recompone en gran manera el estómago enfermo y favorece la digestión. (Apicio: IX, 10, 12)<sup>12</sup>

En *La cocina de Apicio* también se cuentan algunas recetas de *ptisanae*, las cuales constituían remedios eficaces según dictaban la tradición médica y las costumbres populares. Plinio afirma que el procedimiento para preparar las tisanas es por todos conocido (*volgata ratio est*, Plinio, *Historia Natural*: 18, 75).

Las *ptisanae* fueron decocciones de granos, hechas a base de cebada, arroz (Plinio, *Historia Natural*: 18, 71) o de trigo (Plinio, *Historia Natural*: 22, 136), adicionadas con hierbas aromáticas, miel, vinagre, garo, vino y aceite. Su doble cualidad, de alimento y de remedio, hizo que fueran muy apreciadas por los antiguos griegos y romanos. De hecho, Galeno dedica un breve tratado, titulado *De ptisana liber*, a estudiar sus propiedades y a prescribir su correcta preparación. He aquí la receta de Apicio:

Mientras la lavas, frota la cebada, la cual se puso en remojo desde el día anterior. Se coloca sobre fuego fuerte. Cuando haya hervido, *agregas bastante aceite*, un manojo pequeño de anís, cebolla seca, ajedrea y un codillo (de res o de cerdo) para que allí se cocine, hasta que se vuelva una crema. Se agrega cilantro fresco y sal, triturados al mismo tiempo, y se hace que hierva. Cuando haya hervido bien, se retira el manojo y se pasa la crema a otro cazo, para que así no se pegue y se quemé el fondo. Se revuelve bien y se cuele en un cazo sobre el codillo. Se muele pimienta, ligústico, un poco de poleo seco, comino, laserpicio frito. Por encima se vierte miel, vinagre, vino

---

<sup>12</sup> *Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium eius et unam spicam alei purgatam teres, liquamen superfundes, oleum modice supertillabis. Hoc aegrum stomachum ualde reficit et digestionem facit.*

cocido, garo. Viertes nuevamente en el cazo sobre el codillo, para que lo cubra bien. Se hace que hierva, sobre fuego lento. (Apicio: IV, 4, 1)<sup>13</sup>

Pero los usos medicinales del aceite de oliva no quedaron circunscritos a las bebidas y tónicos digestivos: también se empleó en la fabricación de cosméticos y perfumes. Las voces *olivum* y *oleum* se usan indistintamente para referirse al aceite. Más aún, estos dos últimos vocablos con frecuencia fueron usados como sinónimos de *unguentum*, en particular por los poetas, quienes sin duda por razones métricas pasan por alto las diferencias semánticas que Isidoro de Sevilla se preocupa en precisar: “el ungüento es todo aquello que, confeccionado a partir del aceite común, es enriquecido por la mezcla de diversas especias” (Isidoro, *Etimologías*: IV, 12, 6).<sup>14</sup>

Plinio cita distintas clases de aceites adicionados con aromas; por ejemplo, el aceite de almendras, proveniente de Egipto y exprimido “de almendras amargas, al cual añadieron jugo de aceitunas verdes, cardamomo, junco, cálamo, miel, vino, mirra”<sup>15</sup> (Plinio, *Historia Natural*: 13, 2, 8) o el de rosa, el más conocido de los ungüentos compuesto por “el jugo de aceitunas verdes, flor de rosa, azafrán, pigmento rojo, cálamo, miel, junco”<sup>16</sup> (Plinio, *Historia Natural*: 13, 2, 9).

Además del aceite de rosas (VI, 15), Paladio, por su parte, menciona el de lirio (VI, 14), el de violeta (V, 5) y el de manzanilla (VII, 10), cuya elaboración es mucho más simple y menos especiada que la referida por Plinio: simplemente se echan los pétalos de las flores en el aceite y se dejan reposar por varios días a la intemperie. Asimismo, el agrónomo recomienda el aceite de mirto (13, 2), el de lentisco (2, 20) y el de laurel (2, 19; 12, 5), por sus bondades para la salud.

---

<sup>13</sup> TISANAM SIC FACIES. *Tisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem calidum. Cum bullierit, mittes olei satis et aneti modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coleofium, ut ibi coquantur propter sucum. Mittes coriandrum viridem et sale simul tritum et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alternum caccabum tisanam sic ne fundum tangat propter combusturam. Lias et colas in caccabulo supra acronem coloeffium. Teres piper, ligusticum, pulei aridi modicum, cuminum et sil frictum, suffundis mel, acetum, defritum, liquamen, refundis in caccabum, sed coloeffium acronem ut bene tegatur. Facias ut ferveat super ignem lentum.* Las cursivas presentes en la cita son mías.

<sup>14</sup> *Vnguentum vero est omne quod ex communi oleo confectum aliarum specierum commixtione augetur.*

<sup>15</sup> *Oleum hoc est amygdalis amaris expressum in Aegypto, cui addidere omphacium, cardamomum, iuncum, calamum, mel, vinum, murrum [...].*

<sup>16</sup> *Itaque simplicissima rhodini mixtura diu fuit additis omphacio, flore rosae, crocino, cinnabari, calamo, melle, iunco [...].*

## *Fiat lux: hágase la luz*

*Fiat lux* son las palabras iniciales de la creación, en el *Génesis* (1, 3-4) se encuentran las primeras y generosas palabras que “dijo Dios: ‘haya luz’, y hubo luz. Vio Dios que la luz estaba bien, y apartó Dios la luz de la oscuridad”.<sup>17</sup>

En efecto, la luz es esencial para la existencia y para la vida. La luz configura el paso del tiempo, porque permite separar el día de la noche y, desde aquella génesis de los tiempos, los hombres comprendieron la necesidad de alumbrar la oscuridad, de disipar las tinieblas de la noche y del alma. Y para ello el aceite obtenido del fruto del olivo tuvo un papel fundamental.

Del árbol del olivo se aprovechó todo: fruto, jugo, hojas, flores, madera. De esta última se hacían clavijas para fijar los techos (Paladio: I, 13), empuñaduras y astas para las armas y muebles;<sup>18</sup> del alpechín, residuo líquido de la extracción del aceite, se elaboraba un insecticida contra mosquitos, chinches, pulgas y otras plagas (Paladio: I, 19; 35); sus hojas secas se empleaban como antiséptico. Además de los usos ya citados en gastronomía, medicina y cosmética, el aceite de oliva tuvo innumerables aplicaciones en la vida diaria de los antiguos griegos y romanos: se usó para templar metales,<sup>19</sup> para ungir a los atletas en los juegos de palestra y fundamentalmente para la iluminación de viviendas, templos y edificios públicos (Lejavitzer, 2005: 37-38).

Las pequeñas lámparas de aceite, llamadas *lucernae*, fabricadas de terracota o de bronce, alumbraban lo mismo las casas de los pobres que los palacios de los príncipes. Varrón en su *Lengua latina* (5, 119) dice: *lucerna dicta a luce, aut quod id vocant Graeci λύχνον*, esto es, *lucerna* es dicha así por “luz” o porque a ella los griegos llaman λύχνον. Seis siglos más tarde, Isidoro de Sevilla (*Etimologías*, 17, 7, 65) recoge esta idea cuando se refiere a la aceituna *lycinia* la cual, en opinión del santo hispalense, es así llamada porque su aceite da la mejor luz (*optimum lumen*), pues en griego λυχνίς es “luz”.

Por extensión, la *lucerna* se vuelve metonimia de “luz”, de iluminación en sentido estricto, pero también metafórico. La *lucerna* simboliza la luz del entendimiento, la iluminación intelectual o espiritual: “en este momento, lucerna para mi pie es tu palabra y luz para mi sendero, dice el salmista (*Vulgata*, Salmos: 118, 105: “*nun lucerna pedi meo verbum tuum et lux semitae meae*”). Cicerón (*Los límites del bien y del mal*: 4, 12, 29) lo expresa así: “la

---

<sup>17</sup> Gen: 1, 3-4. *Dixitque Deus fiat lux et facta est lux et vidit Deus lucem quod esset bona et divisit lucem ac tenebras*. Traducción *Biblia de Jerusalén*.

<sup>18</sup> En *Odisea*, es de madera de olivo el mango del hacha que Calipso regala a Odiseo y con la cual él construye su barca para salir de la isla de Circe (V, 236); asimismo, el lecho nupcial de Penélope y Odiseo está hecho por él mismo de madera de olivo (XIII, 190-201).

<sup>19</sup> Cfr. Isidoro, *Etimologías*: 16, 21, 4: *et tenuiora ferramenta oleo restingui mos est, ne aqua in fragilitatem durentur*, “también es costumbre que las herramientas más delicadas sean repasadas con aceite, para que, por su fragilidad, no se endurezcan en el agua”.

luz me abandona”, al intentar comprender las cosas que son insignificantes, pues estas quedan eclipsadas por las grandes, como igual de inútil es llevar una lámpara a pleno sol.

Sin embargo, al igual que en alemán, francés, inglés e italiano, en español (no obstante existe el término “lucerna”), prevaleció la palabra *lámpara*, proveniente del latín tardío *lampas, lampadis* (calco del griego *λαμπάς, λαμπάδος*), cuyo significado es “fuente de luz”, fuera una antorcha o una lucerna con aceite para lámpara, es decir, aceite lampante.

De ahí que simbólicamente el aceite representa la luz, porque sirve para alimentar las lámparas. Los hebreos utilizaban el más puro aceite de oliva para alimentar el candelabro sagrado *menorah* que, en versión de la *Vulgata*, es traducido por *Lucerna*: “manda a los hijos de Israel que traigan el aceite más puro de los árboles de las olivas [...] para que siempre arda la lucerna (*Éxodo: 27, 20: praecipe filiis Israhel ut adferant tibi oleum de arboribus olivarum purissimum piloque contusum ut ardeat lucerna semper*).<sup>20</sup>

Además de este, se puede citar otro uso material del aceite que deviene en símbolo: la unción de los atletas antes de luchar en la palestra. Griegos y romanos consideraron que la unción con aceite les otorgaba no solo mayor flexibilidad muscular, sino un verdadero manto protector, pues con el aceite su cuerpo se volvía resbaladizo a los ataques del oponente. De la misma manera se empleó el aceite como atributo de protección para ungir a quienes tienen por realizar una lucha espiritual o un servicio sagrado extraordinarios. De ahí que los hebreos se sirvieron de los óleos para la unción de los difuntos y para investir a sus reyes y a sus sacerdotes.

El cristianismo hizo suyas estas prácticas hebraicas, pues el aceite consagrado se utilizó en los sacramentos de la ordenación sacerdotal, de la unción de los enfermos y en el bautismo. El nombrado Pseudo Dioniso el Areopagita dice que los óleos del bautismo llaman al iniciado a la lid de los santos combates; los de la extremaunción, derramados sobre el difunto, celebran que ha puesto fin a su lucha (*Jerarquía Eclesiástica*, IV, 3).

De hecho, el olivo y su aceite están presentes en tres momentos fundamentales de la vida terrena de Jesús: primero, cuando en Betania, en casa de Simón, es ungido por María (*Mt*, 26, 6-13; *Mc*, 14, 3-9; *Jn*, 12, 1-9); segundo, cuando poco antes de ser apresado se retira al huerto de Getsemaní, palabra hebrea que quiere decir “lagar de aceites”, situado al pie del Monte de los Olivos. Por último, una vez que Jesús ha muerto, su cuerpo recibe el óleo que corresponde a los difuntos, a fin de darle adecuada sepultura (*Jn* 19, 40).

En efecto, desde los primeros tiempos de la humanidad, el aceite ha sido tenido por un don divino. También lo era para los antiguos griegos quienes consideraban que la mismísima Palas Atenea obsequió el olivo a los mortales y enseñó a los habitantes del Ática su cultivo

---

<sup>20</sup> Cfr. también *Levítico: 24, 2-4*: “Manda a los hijos de Israel a que te traigan aceite purísimo de oliva y luminoso para que siempre estén encendidas las lámparas” (*praecipe filiis Israhel ut adferant tibi oleum de olivis purissimum ac lucidum ad concinnandas lucernas iugiter*). Traducción de *Biblia de Jerusalén*.

y la obtención de su jugo, el aceite. Cuenta la leyenda que esta deidad se enfrentó a Poseidón por el dominio del Ática; los dioses, entonces, decidieron dirimir el conflicto, y otorgar la victoria a quien entregara el don más valioso a los habitantes de la región: venció Atenea cuando hizo nacer un árbol de olivo junto al Erecteón (Grimal, 1981: 60). De hecho, en Atenas ciertos olivos eran considerados sagrados y la pena para quien osara arrancar uno de ellos era la muerte, como lo confirma el discurso séptimo de Lisias pronunciado ante los jueces del Areópago.

Mientras tanto, los romanos nombran a Minerva “inventora del olivo” (*oleaeque Minerva / inventrix*, Virgilio, *Geórgicas*: I, 18-19). “Este mítico árbol de las riberas mediterráneas rápidamente se volvió insignia de la paz, señal de la tierra labrada, pues su cultivo representó las labores pacíficas de la labranza, en contraposición a las de la caza, asociadas de forma metafórica con las actividades guerreras” (Lejavitzer, 2005: 47). El olivo simboliza la victoria de la paz, de la cultura y de la civilización.

Los triunfadores de las Panateneas eran premiados con ánforas que contenían aceite de oliva extraído de los olivos sagrados consagrados a Atenas, y los vencedores de los Juegos Olímpicos recibían, como recompensa, coronas trenzadas con las ramas del árbol sagrado de la Acrópolis (Pérez Rioja, 1971: 41).

La simbología del olivo como símbolo de paz ya está presente en el libro del *Génesis*. Allí se cuenta que, después del Diluvio, Noé echa a volar una paloma, para saber si las aguas se han disipado de la tierra. Entonces, el ave regresa al arca con una rama verde de olivo en el pico: esta fue la señal que permitió a Noé saber que las aguas habían disminuido.

La imagen de la paloma con una rama de olivo en el pico ha trascendido épocas y culturas, y se ha convertido en el ícono universal de la paz (Lejavitzer, 2005: 48). Piénsese en la célebre serie de dibujos de Picasso de palomas: uno de ellos sirvió para el cartel del Congreso Mundial por la Paz de 1949. Menos artístico, pero igualmente significativo, resulta el escudo de la ONU, donde el mundo, visto desde el polo norte, está flanqueado por sendas ramas de olivo.

En suma, hablar del olivo y del jugo de su fruto, el aceite, es hablar de uno de los elementos de mayor valoración material y trascendencia espiritual, entre los pueblos mediterráneos. Más aún, el aceite de oliva forma parte de lo que usualmente se conoce como la *Triada mediterránea de la alimentación* (Toussaint-Samat, 1991, v. 1: 11; Medina, 1996; García, 1999; Pérez Jiménez, 2000). Esta tríada encuentra hondas raíces en la mitología; en especial cabe citar el mito de las Enótropos (Difabio, 2015), hijas de Anio, rey de Delos y sacerdote de Apolo (Virgilio, *Eneida*, III, 80). Según cuenta Ovidio en sus *Metamorfosis*, las tres jóvenes recibieron de Dioniso un don: convertir aquello que tocaran en vino, trigo y aceite. De aquí sus nombres: Eno (vino), Spermo (grano y por extensión trigo) y Elaia (aceite de oliva). Anio ofrece su ayuda a pedido de Agamenón para poder proveer de alimentos a las huestes aqueas varadas en Delos, mientras esperaban proseguir viaje a Troya. Las tres hijas literalmente ponen manos a la obra. Sin embargo, o por cansancio o

por intimidación o por temor a verse privadas de la libertad, las Enótropos suplican a Dioniso que las libere. El dios las vuelve palomas (Difabio, 2015: 158-162).

La actuación de las hijas de Delio está en relación con ese tiempo obligado de paz en medio de la guerra. Asimismo elocuente es su metamorfosis final en el ave símbolo de la paz; además de la pureza y de la sublimación de los instintos por medio del espíritu, el Espíritu Santo se representa en la figura de una paloma (Difabio, 2015: 160; Chevalier y Gheerbant, 2007: 796-797). Por último, Delos, isla en el Mar Egeo que baña las orillas de parte del Asia Menor, donde al menos desde hace cinco milenios nacieron la vid y el olivo. La propia isla es sagrada –es la isla revelada–, pues se hace visible por obra de Zeus. Allí nacieron sus hijos Apolo y Ártemis. La leyenda explica los orígenes míticos (y geográficos) del vino y del aceite, así como su carácter sagrado.

## Consideraciones finales

El aceite, junto con el trigo y el vino, conforma esta trilogía que desde el inicio de los tiempos se mezcló indisolublemente con el ámbito religioso: olivo, pan y vino constituyen un factor esencial e indiscutible de la identidad mediterránea, pues no solo definen y distinguen –hasta hoy, inclusive– los hábitos alimenticios de los pobladores de esa región, sino que constituyen la base sobre la que se erigen material y simbólicamente las culturas de la cuenca del Mediterráneo.

El triunfo de estos tres elementos civilizadores frente a lo salvaje y a lo no cultivado se manifiesta con gran belleza y enorme plasticidad en los versos homéricos del canto noveno de la *Odisea*. Me refiero al pasaje donde Odiseo vence a Polifemo, con una estaca de olivo ardiente, con los poderes embriagantes del vino y, sobre todo, con la luz de su ingenio.

Dice Ulises: “Toma y bebe este vino, Cíclope, una vez que hayas comido carnes crudas de hombre [...]; entonces, lo tomó y bebió con deleite salvaje todo el dulce licor y me pidió sin pausa otro cuenco [...] y hasta dos veces más” [...] (IX, 346-360).<sup>21</sup> Mientras el Cíclope se cae borracho, Odiseo retira del fuego “la estaca de olivo, encendida de brillo terrible” (IX, 378-379) y se acerca al gigante. Los compañeros se ponen de pie y lo rodean “y levantando la estaca oliveña [...] se la hincan en el ojo” (IX, 382-383).

“¡Oh, Cíclope!, –increpa Odiseo ya desde los mares– si alguno tal vez de los hombres mortales te pregunta quién fue el que causó tu horrorosa ceguera, le contestas que fue Ulises” (502-504).

Este triunfo de Odiseo representa la consagración del ingenio como atributo esencial de la condición humana, de los *σιτόφαγοι* (*Od.*, IX, 190-191; Heródoto: 4, 109), es decir, los

---

<sup>21</sup> Las traducciones de la *Odisea* son de José Manuel Pabón.

Amalia Lejavitzer. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

hombres “que comen pan”, frente a aquellos otros, seres sin ley “que nada siembran ni plantan, [que] no labran los campos” (*Od.*, IX, 105-109). El triunfo de Odiseo representa la victoria de la cultura y de la civilización sobre el salvajismo y la barbarie. Es el triunfo de la luz sobre la oscuridad.

Concluyo con las palabras de Paladio (IX, 8), quien aconseja ir “con la lucerna llena de aceite y encendida” (*lucerna oleo plena et incensa*).

## Bibliografía

Albrecht, Michael von. *Historia de la literatura romana. Desde Andrónico hasta Boecio*. Versión castellana Dulce Estefanía y Andrés Pociña Pérez. Barcelona, Herder, 1997.

Apicius. *De re coquinaria*. Text. ét., trad. y comm. Jacques André. París, Les Belles Lettres, 1987.

Apuleyo. *Apología o Discurso sobre la magia en defensa propia*. Intr., trad. y notas Roberto Heredia Correa. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.

Athenaeus. *Deipnosophistae*. 7 vols. Ing. trans. Ch. Burton Gulik, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1951.

*Biblia de Jerusalén*. Bilbao, Desclée de Brouwer, 1975.

Chevalier, Jean y Alain Gheerbrant. *Diccionario de los símbolos*. Barcelona, Herder, 2007.

Cicerón, Marco Tulio. *Del supremo bien y del supremo mal*. Intr., trad. y notas Víctor José Herrero Llorente. Madrid, Gredos, 1987.

Columela, Lucio Junio Moderato. *De los trabajos del campo*. Ed. Antonio Holgado Redondo. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación-Siglo XXI de España, 1988.

Curchin, Leonard A. *España romana. Conquista y asimilación*. Madrid, Gredos, 1996.

Dalby, Andrew. “Archestratos where and when?”. En: Wilkins John, Harvey David y Mike Dobson (eds.). *Food in Antiquity*. Exeter, University of Exeter Press, 1995.

Difabio, Elbia Haydée. “La alimentación en la mitología griega. El caso especial de las Enótropos” / “Food in Greek Mythology. The special case of Oinotrophoi”. *RIVAR* 2(6) (Santiago de Chile, 2015): 150-165.



Amalia Lejavitzer. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

Dioniso el Areopagita. *Jerarquía Eclesiástica* [en línea]. Disponible en: <<http://www.binetti.ru/collectio/theologia/areopag/eccl.shtml#4>> Consultado el 20/11/2015.

García, Jacinto L. *Comer como Dios manda*. Barcelona, Destino, 1999.

Grimal, Pierre. *Diccionario de mitología griega y romana*. Barcelona, Paidós, 1981.

Heródoto. *Historia*. Intr. Francisco R. Adrados, trad. y notas Carlos Schrader. Madrid, Gredos, 1992.

Homero. *Odisea*. Intr. Manuel Fernández Galiano, trad. José Manuel Pabón. Madrid, Gredos, 1993.

Isidoro de Sevilla. *Etimologías*. 2 vols. Text. lat., vers. esp., notat e índ. José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero. Madrid, Editorial Católica (Biblioteca de Autores Cristianos), 1983.

Lejavitzer, Amalia. “El aceite en la antigüedad: luminoso triunfo de la paz”. *Estudios 75* (México, 2005): 37-51.

Martialis. *Epigrammaton liber*. 3 vols. Text. ét. et trad. H. J. Izaac. París, Les Belles Lettres, 1930-1933.

Medina, Xavier Francisco (ed.). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona, Icaria, 1996.

Palladius Rutilius Taurus Aemilianus. *Opus agriculturae*. Ed. J.C. Schmitt. Leipzig, Teubner, 1898 [texto digital]. Disponible en: <<http://www.forumromanum.org/literature/palladius/agr.html>> Consultado el 20/11/2015.

Pérez Jiménez, F. “La dieta mediterránea. Una herencia cultural saludable”. En A. Pérez Jiménez y G. Cruz Andreotti (eds.). *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*. Madrid, Ediciones Clásicas (*Mediterránea*, 6), 2000: 7-20.

Pérez Rioja, J. A. *Diccionario de símbolos y mitos*. Madrid, Tecnos, 1971.

Pliny. *Natural History*, engl. 10 vols. Trans. H. Rackham (I-V, IX), W. H. S. Jones (VI-VIII), D. E. Eichholz (X), London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1951, 1956, 1958-1963.

Suetonio. *Vida de los doce Cesares*. 4 vols. 2ª ed. Rev. y trad. Mariano Bassols de Climent. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Alma Mater), 1991.



Amalia Lejavitzer. “Usos materiales y simbólicos del aceite de oliva en Roma imperial” / “Material and Symbolic Uses of Olive Oil in Imperial Rome”. *RIVAR* Vol. 3, N° 8, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, mayo 2016, pp. 5-23.

Toussaint-Samat, M. *Historia natural y moral de los alimentos* (v. 1: *La miel, las legumbres y la caza*). Madrid, Alianza, 1991.

Varrón. *De Lingua Latina*. Edición bilingüe, intr., trad. y nts. Manuel Antonio Marcos Casquero. Barcelona, Anthropos-Ministerio de Educación y Ciencia (Textos y documentos, Clásicos del Pensamiento y de las Ciencias, 6), 1990.

Virgilio. *Obras completas*. Edición bilingüe. Trad. Eugenio de Ochoa. París-México, 1877.

\* \* \*

RECIBIDO: 20/11/2015

APROBADO: 23/01/2016

