



La alimentación y los banquetes romanos en la época Julio-Claudia:

Una mirada a la obra de Suetonio.

The food and the Roman banquets in the time of Julius-Claudius dynasty:
A look at Suetonio's work.

Facultad de Filosofía y Letras

Grado en Historia

Curso 2016/2017

Ana Reyes Lavín Bringas

Director: José Manuel Iglesias Gil

RESUMEN

La alimentación es clave para entender los aspectos sociales más característicos de cualquier cultura, no solo nos aporta datos de los gustos y las costumbres más destacadas, sino también porque nos da información sobre el comercio y la economía. Este trabajo intenta recopilar cuáles eran aquellos alimentos y prácticas más destacados en el mundo culinario romano durante la época Julio-Claudia, en un esfuerzo por llegar a conocer la sociedad romana republicana que da paso a la fórmula imperial.

Palabras clave: Alimentación, mundo culinario, sociedad antigüedad clásica, Julio-Claudia.

ABSTRACT

Food is the key to understand the most characteristic social aspects of any culture, not only because it gives us data of the most important tastes and customs, but also it gives us information about trade and economy. This work tries to compile which were the foods and practices more outstanding in the Roman culinary world during the time of Julius-Claudius dynasty, an effort to know the republican Roman society that becomes into the imperial formula.

Key words: Food, culinary world, society classical antiquity, Julius-Claudius.

ÍNDICE GENERAL

1. INTRODUCCIÓN	3
2. LA ALIMENTACIÓN EN LA SOCIEDAD ROMANA	6
2.1. LA INFLUENCIA ORIENTAL EN LA COCINA ROMANA	6
2.2. LAS LEYES SUNTUARIAS Y LA MORAL ROMANA	8
2.3. EL LUJO Y LAS EXTRAVAGANCIAS	9
2.4. LAS RECETAS ROMANAS	11
3. LAS COMIDAS ORDINARIAS EN LA ÉPOCA JULIO CLAUDIA	16
3.1. LOS MOMENTOS PARA COMER EN ROMA	16
3.1.1. El <i>cenaculum</i> y el <i>triclinium</i>	18
3.2. LA COMIDA COMO ACTO SOCIAL	19
3.3. ALIMENTOS BASICOS EN LA MESA ROMANA	22
3.4. LOS ASPECTOS FORMALES DE LA MESA ROMANA	25
4. LOS BANQUETES PUBLICOS Y PRIVADOS	26
4.1. BANQUETES PÚBLICOS	27
4.2. BANQUETES PRIVADOS	29
4.2.1. Los emperadores en la mesa	40
4.3. <i>COMISSATIO</i>	46
5. CONCLUSIÓN	49
6. FUENTES	52
7. BIBLIOGRAFIA	53

1. INTRODUCCIÓN

La temática de esta “Memoria de Grado” es la alimentación romana, los banquetes y su desarrollo, así como los productos que consumían y los comportamientos sociales característicos de los romanos en estas ocasiones. La alimentación en Roma va más allá de la supervivencia, teniendo también un trasfondo estético, cultural y social que hace de ella un buen instrumento para conocer la parte más privada y ociosa de la vida del pueblo romano. Si bien, esta “Memoria de Grado” pretende mostrar las diferencias sociales que existían en la mesa tanto diaria como en las ocasiones especiales, también pretende analizar como Suetonio a través de su obra *Vida de los doce cesares* representa los miembros de la dinastía Julio-Claudia, convirtiendo sus gustos o su forma de celebrar los grandes acontecimientos tanto personales, como para el pueblo romano, en un modo de analizar cuál era su personalidad y qué características debía tener un buen gobernador.

Hemos delimitado el radio de tiempo a tratar en la familia Julio-Claudia, cuyos integrantes nos proporcionan una perspectiva historia que va desde el fin de la Republica romana hasta la consolidación del Imperio romano, plagada de cambios no solo políticos, sino culturales y sociales entre los cuales entra el mundo culinario, que ya llevaba un tiempo sufriendo cambios gracias al influjo de las conquistas de Oriente.

El fin último de esta “Memoria de Grado” es analizar cuáles han sido los cambios acaecidos en la alimentación romana y en la forma en la que ésta aparece en la vida pública y privada, con el objeto de conocer a través de la alimentación a la sociedad romana. Para ello, nos hemos basado en fuentes directas e indirectas, en un intento de hacer un compendio de aquellas costumbres o características que estaban ineludiblemente relacionadas con el pueblo romano y sus gobernantes, y la forma en la que disfrutaban de la comida.

Con este fin, hemos usado estas fuentes contemporáneas especializadas en el mundo culinario romano como Panetta y su obra *L'alimentazione nel mondo antico*, así como la obra *Convivium: el arte de comer en Roma*, una obra colectiva coordinada por María del Pilar Caldera de Castro, que nos ha proporcionado estudios de determinadas partes de la alimentación o los banquetes, desde la perspectiva de diferentes historiadores.

Entre la bibliografía también destacan artículos de revista como el aportado por John Edwards “Philology and Cuisine in De Re Coquinaria” de la publicación *American Journal of Philology* así como Thomas H. Corcoran y su artículo titulado “Roman Fish Sauces” publicado en *The Classical Journal*, los cuales permiten obtener un conocimiento más especializado de algunas de las partes que componen esta “Memoria de Grado”.

Otras obras, aunque sin estar especialmente centradas en el tema a tratar, también han sido de gran ayuda y base de este trabajo, como Guillén Cabañero, autor de *Urbs Roma: vida y costumbres de los romanos*, que presenta una serie de capítulos muy completos acerca de la alimentación romana, analizando autores clásicos que aportan información complementaria a la arqueología para estudiar el mundo culinario. Del mismo modo, el diccionario gastronómico de Dalby titulado *Food in the ancient world from A-Z* es una de las bases de referencia para la gran mayoría de alimentos, salsas y vinos aquí nombradas.

También hemos usado autores clásicos para conocer más a fondo el tema expuesto, como Apicio, Arnobio, Plinio o Seneca, que proporcionan una visión directa y son una útil fuente de información para conocer el mundo romano bajo la visión de sus propios habitantes. Aunque sin duda, la principal fuente de este trabajo y sobre la que bascula la parte final del mismo es Suetonio, el autor biográfico, que hacía las veces de funcionario imperial lo que le permitió conocer algunos de los secretos mejor guardados de los emperadores y nos proporciona un retrato de la sociedad romana¹. *Vida de los doce cesares* es el principal punto de referencia para conocer a la alta sociedad romana, la alimentación de los emperadores, sus cualidades y extravagancias.

Para conocer en profundidad al autor latino, hemos usado la colección de libros *Alma Mater*, traducidos del latín al castellano por Mariano Bassols de Climent, así como las traducciones de Henri Ailloud para la editorial Les Belles Lettres, colección que

¹ KAPLAN, M. *El mundo romano*. Universidad de Granada, 2003. p. 380.

también hemos usado para la obra de Apicio *De Re Coquinaria*, con las traducciones de Jacques André, con el objetivo de proporcionar en esta memoria, los textos originales de diferentes autores clásicos.

2. LA ALIMENTACIÓN EN LA SOCIEDAD ROMANA

2.1. LA INFLUENCIA ORIENTAL EN LA COCINA ROMANA

La cocina romana era inicialmente sobria, austera y frugal, sin los grandes lujos que se observan con posterioridad o que han llegado hasta nuestros días transmitidos mediante la literatura. En los albores del pueblo romano la base alimenticia eran los cereales, cuyo modo de preparación era muy simple, se basaba en hervirlos y machacarlos, como ocurría con el Puls o *Polentus*², uno de los alimentos de referencia del mundo romano³. Los cereales eran el alimento básico por excelencia, por encima del pan, y se les podían añadir guarniciones, como carnes o verduras⁴. El mismo tratamiento recibía las verduras o las carnes, siendo la de cordero la que mayor popularidad tuvo en un primer momento, más tarde sustituida por el cerdo, constituyendo junto a la leche, con la cual se fabricaba el queso, las verduras y los cereales, la base alimenticia en los inicios del pueblo romano⁵.

Esta frugalidad alimentaria quedó profundamente influenciada por las conquistas romanas más allá de la península itálica, a este respecto las incursiones en Asia son claves para entender el devenir de las costumbres romanas en lo que respecta a su alimentación⁶. Los contactos con Asia Menor y la cultura helenística a lo largo del siglo

² Del latín *polenta*, torta de harina en castellano, hace referencia a las gachas de harina de maíz. <https://goo.gl/UeJAuR>.

³ MAYER OLIVÉ, M. “Hedyphagética” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993. pp. 16-31.

⁴ DALBY, A. *Food in the ancient world from A-Z*. London, 2003. p. 271.

⁵ RODRIGUEZ OLIVA, P. “*Convivium*: fuentes literarias y testimonios arqueológicos” en *Symposia: El banquete en el mundo romano*. Mérida; Museo Nacional de Arte Romano, 2009. pp. 5-14.

⁶ FRIEDLAENDER, L. *La sociedad romana: historia de las costumbres de Roma desde Augusto hasta los Antoninos*. México, 1982. p. 778.

II a.C.⁷, propiciaron un refinamiento y evolución de la sociedad en una infinidad de aspectos, pero sobretodo en el apartado material y cultural, modificando la tradición romana, dando paso a la constitución de nuevos gustos y nuevas formas de concebir la comida⁸.

Así pues, desde el final de la República romana el influjo oriental se observa claramente ineludible y muchos intelectuales romanos lo plasman en sus obras, como Tito Livio, el cual protesta por lo larga y tediosa que se ha vuelto la preparación de las comidas⁹. La comida se convierte en un arte en sí misma, retando a la frugalidad y austeridad de la República, abriéndose el mundo culinario hacia una nueva dimensión hasta entonces desconocida por los romanos, acostumbrados a la sencillez como meta principal de un pueblo que pierde algo de su esencia agrícola para adaptarse al mundo urbano y los nuevos productos culturales traídos desde la Grecia Helenística. Durante la época Julio-Claudia, aparece en la sociedad la figura del “nuevo rico”, caracterizado por sus extravagancias y despilfarros¹⁰. Las clases más elevadas no repararon gastos ni escatimaron cuidados¹¹, lo cual sorprendía a los intelectuales de la época, emitiendo éstos duras críticas contra la desmesura y la falta de moderación de algunos personajes de la alta sociedad romana, como haría Seneca describiendo a los jóvenes de su tiempo como “Necios, lujuriosos e hijos de papa”¹². La propia evolución de la sociedad romana, les hace pasar de ser una sociedad con una profunda base agrícola y natural, a transformarse, alzarse y provocar un desarrollo de la urbanización que les desvincula parcialmente de la naturaleza y de la vida agrícola que estaba en sus orígenes históricos¹³, enlazando con las conquistas, su destino con aquellos lugares exóticos y lejanos de Asia de los cuales llegaban productos nuevos y desconocidos que hacían las delicias de los que podían permitirse el lujo de degustarlos.

⁷ RODRIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 5.

⁸ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 16.

⁹ RODRIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 5.

¹⁰ PANETTA, M. *L'alimentazione nel mondo antico*. Roma, 1987. p.24.

¹¹ UGO ENRICO, P. *Urbs: la vida en la Roma antigua*. Barcelona, 1973. p.117.

¹² GUILLEN CABAÑERO, J. *Urbs Roma: vida y costumbres de los romanos*. Salamanca, 1977. p. 209.

¹³ GARCIA VARGAS, E. “Naturaleza y artificio: la transformación de los alimentos” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993. p. 95.

2.2. LAS LEYES Suntuarias y la Moral Romana

Toda una amalgama de cambios en el tejido social y material, se plasmaron también en la implantación de leyes, tratando de controlar de algún modo, la incursión de productos extranjeros a través de leyes suntuarias, que ponían coto al lujo¹⁴.

Pero este intento de controlar la nueva ola de influencia oriental que asolaba Roma, quedó en un mero ensayo, pues en realidad, los mercados de productos alimenticios, mostraban la entrada y normalización de productos extranjeros o poco comunes, que hasta entonces habían sido insólitos, como el cabrito de Ambraccia, los pescados de Pesino, los dátiles de Egipto o las ostras de Tarento¹⁵. Además, su lejanía y dificultad de transporte, incidía en algunas ocasiones, en que los precios de dichas importaciones fueran elevados o imposibles de adquirir para la mayor parte de la población, como sucedía con la carne de cerdo de la Galia Cisalpina o la carne en salazón que llegaba a los puertos romanos desde Bélgica¹⁶.

Desde 180 a.C. hasta el 97 a.C, hay cantidad de leyes intentando regular el consumo de vinos extranjeros, las carnes de aves exóticas o limitando las tarifas máximas de dispendio para festines¹⁷. Uno de los muchos ejemplos sobre el control que se intenta imponer desde el poder, nos lo aporta Suetonio en su obra *Vida de los doce cesares*, donde dispone lo siguiente sobre Julio César:

“Aplicó con máximo rigor la ley suntuaria, apostando alrededor del mercado agentes encargados de requisar y llevar a su casa los artículos prohibidos”¹⁸.

Esta afirmación plasma un intento de controlar las enormes diferencias sociales que provocaban descontento entre la población. Surgieron así las *leges sumptuariae*, que a pesar de los esfuerzos cayeron pronto en desuso dado su incumplimiento y su carácter difícilmente controlable. Augusto fue el último en promulgarlas¹⁹.

¹⁴ LANE FOX, R. *El mundo clásico: La Epopeya de Grecia y Roma*. Barcelona, 2007. p. 414.

¹⁵ FRIEDLAENDER, L. *op.cit.* p.778.

¹⁶ HARRIS, W. V. *The Cambridge ancient history. XI The high empire. A.D. 70-192*. United Kingdom; Cambridge University Press, 1998. p. 720.

¹⁷ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p.17.

¹⁸ Suetonio, *Vida de los doce cesares*. César. 44, 3. “*Legem praecipue sumptuariam exercuit, dispositis circa macellum custodibus, qui obsonia contra uetitum retinerent deportarentque ad se.*” Traducción de Mariano Bassols de Climent. Barcelona; Alma Mater, 1970.

¹⁹ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 134.

A pesar de esta idea de lujo culinario, la moral romana quedaba configurada bajo el ideal epicúreo y estoico, que mantenían una idea de rectitud moral y moderación, frente al desenfreno²⁰. De hecho, la influencia filosófica jugó un papel importante dentro de gran parte de los autores e intelectuales romanos, que defenderían una vuelta a los valores tradicionales, a la moderación, frente al lujo y el despilfarro, condenando una riqueza exorbitante²¹, que iba en contra los principios en los que se cimentaba la República romana y se asimilaba con la monarquía. Para Plinio, Apicio era el inventor del lujo culinario²², viendo en sus recetas platos demasiado elaborados, pero todo era una consecuencia del devenir de la evolución de la sociedad romana que avanzaba imparable hacia nuevos gustos y costumbres²³.

2.3. EL LUJO Y LAS EXTRAVAGANCIAS

La amplitud geográfica del Imperio Romano permitió disponer de muy variados productos de todas partes del mundo conocido, si bien su precio también podía llegar a ser muy elevado, como el caso de P. Octavio, que se gastó 5.000 sestercios en un barbo marino que no había querido comprar el emperador Tiberio por parecerle muy caro, al igual que había rechazado el propio Apicio²⁴. El fin último en estos casos era la ostentación de la riqueza, demostrar de forma pública la cantidad de dinero que uno era capaz de gastar para ostentar de su fortuna, al igual que en los festines o banquetes, donde se buscaba impresionar y alardear de riqueza, cosa que emperadores como Calígula o Nerón practicaban con gran pompa, como una muestra del poder y de su grandeza²⁵.

El lujo y las extravagancias se insertan en la sociedad romana en los casos de aquellos que pueden permitirse económicamente tales opulencias. En la sociedad en general, la influencia del mundo oriental no es tan directa como entre los más pudientes, aunque se

²⁰ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 17.

²¹ OLIVEIRA, F. "Gastronomía em Plinio o Antigo" en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993. pp. 46-56.

²² PLINIO. *Historia natural*. XV. 105.

²³ OLIVEIRA, F. *op.cit.* p. 51.

²⁴ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 266.

²⁵ FRIEDLAENDER, L. *op.cit.* p. 762.

dejan influenciar a imitación de ellos, siendo los nuevos ricos el epicentro de las más monumentales extravagancias. Aun así, el común del pueblo romano seguía teniendo como base alimenticia los cereales, la leche o la carne de cerdo. Los grandes banquetes a los que hacen referencia Juvenal, Petronio o Marcial, entre otros, donde se servían rarísimos y elaboradísimos manjares, eran una excepción a la regla, frente a la realidad aplastante de la mayor parte del pueblo romano que, aunque con influencias griegas u orientales, seguían manteniendo una alimentación más precaria o sencilla²⁶.

Las consideraciones precedentes han provocado, que hoy en día, nos encontramos con muchos aspectos suntuarios en relación a la sociedad romana y sus extravagancias, difundándose a través de la literatura una idea de lujo generalizado que no se ajusta con la realidad, o la superstición de que las comidas diarias eran banquetes de gran magnitud, con infinidad de platos²⁷. Si bien en algunos casos pudieron ser ciertas las extravagancias o el lujo desmesurado, no puede generalizarse como un fenómeno común para la mayoría de la sociedad. Alguna de sus más célebres costumbres, como el hecho de comer tumbados sobre el lado izquierdo, aparte de su origen oriental -se dice que son los oficiales de Escipion el africano los que popularizan esta forma de comer²⁸, pero esto era algo solo común entre las clases más pudientes²⁹. La mayoría de la población comía sentada en banquillos o sillas alrededor de una mesa y no recostados en triclinios³⁰. Por otra parte, los romanos más pobres no disfrutaban del lujo y las extravagancias de los patricios³¹.

Además la alta sociedad romana va a comenzar a estimar una serie de alimentos que requieren una compleja preparación, diferenciándose de las clases más bajas o de las civilizaciones bárbaras, como señala Polibio³², que habla de que éstos comen solamente carne y no conocen más oficio que la agricultura y la guerra³³, frente a los romanos cuya cocina es más que simple carne, con refinados platos de compleja elaboración.

²⁶ AMATE, P. “Venturas y desventuras de un emblema gastronómico en el imperio romano” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993. pp. 163-173.

²⁷ CARCOPINO, J. *La vida cotidiana en Roma en el apogeo del imperio*. Madrid; Temas de hoy, 2001. p. 332.

²⁸ HACQUARD, G. *Guía de la Roma antigua*. 3ª ed. Madrid; Centro de Lingüística Aplicada Atenea. 2003. p. 110.

²⁹ CHAVES TRISTAN, F. “De la naturaleza a la mesa: testimonios arqueológicos” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993. pp. 88-111.

³⁰ GUILLEN CABALLERO, J. *op.cit.* p. 241.

³¹ WHITTAKER, R. *El hombre romano*. Madrid; Alianza, 1991. p. 322.

³² POLIBIO. *Historias*. II.17.

³³ GARCIA VARGAS, E. *op.cit.* p. 96.

Las familias más boyantes de la escena romana no dudaron en gastar grandes sumas de dinero para poder disfrutar de todos los manjares a su disposición, y no solo de los manjares, sino que también gastaban grandes cantidades de dinero en las personas que los elaboraban, pagando cocineros o chefs a precios desorbitados, que preparaban con metódica sabiduría y dedicación los platos³⁴. Decía Plinio, que en su tiempo los cocineros costaban más que los desfiles triunfales en tiempos pasados³⁵. Esto es una tremenda exageración pero sirve para mostrar la importancia que podían adquirir los cocineros, cuya contratación podía alcanzar precios muy elevados, pues la cocina era un arte y el cocinero el artista que la elaboraba y “esculpía”, por tanto las mejores casas querían contar con un cocinero para sus convites y banquetes, pudiendo mostrar a sus invitados el lujo en el que vivían.

2.4. LAS RECETAS ROMANAS

Una de las mejores fuentes para entender la sofisticación alcanzada por la cocina romana en los primeros momentos del Imperio, son las recetas de cocina recogidas por Marco Gavio Apicio, gourmet en tiempos de Tiberio³⁶, que en su obra *De Re Coquinaria*, recoge y muestra una serie de sofisticadas recetas que poco tenían que ver con la sencillez y la monotonía de la Roma primitiva³⁷. Este recetario está compuesto por 10 libros en los cuales Apicio desmenuza los secretos de la cocina romana³⁸, donde abundan las carnes, sobre todo la de cerdo³⁹ y las salsas para acompañar platos, de gran importancia dentro de la cocina romana tradicional. Apicio convierte su libro en una obra literaria técnica, siendo esta especialización una consecuencia de los cambios

³⁴ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 117.

³⁵ FRIEDLAENDER, L. *op.cit.* p.786.

³⁶ KAMM, A. *The Romans: an introduction*. London: Routledge, 2008. p. 127.

³⁷ RODRIGUEZ OLVIA, P. *op.cit.* p. 5.

³⁸ EDWARDS, J. “Philology and Cuisine in De Re Coquinaria” en *The American Journal of Philology*. Vol. 122, No. 2. Johns Hopkins University Press, 2001. p. 255. <http://www.jstor.org/stable/1561761>.

³⁹ PASTOR ARTIGUES, B. “Prólogo” en *Cocina romana*. Madrid, 1987. p. 9.

acaecidos en el modo de concebir la comida en Roma⁴⁰, ya no solo como un simple sustento para la vida, sino como una forma de deleite y regocijo.

Este recetario de Apicio, no solo recoge recetas para la comida, sino también para la preparación de bebidas, como el vino. Los romanos usaban una cantidad abundante de especias en sus comidas que combinaban incluso con el vino⁴¹. Las especias trataban de potenciar el sabor del vino, el cual era aguado anteriormente. Las especias como la sal, eran valoradas por el gusto que le implementaban a la comida y solían tener un sentido ritual.

De Re Coquinaria se convierte en una importante fuente donde podemos observar la evolución del mundo culinario romano dentro de las más altas esferas de la sociedad, llegando a tales extremos, que incluso aparecen trampantojos culinarios como recetas de pescado sin pescado⁴², que son una ilusión que trata de sorprender al invitado⁴³, engañando a la vista para producir un choque entre su sabor y su apariencia.

Una de las recetas más destacadas de Roma, cuya fama traspasa épocas y llega hasta nuestros días, es el *garum* o *liquamen*, una salsa de pescado cuya existencia data del siglo V a.C. originaria de Grecia⁴⁴. Era un condimento muy usado en la cocina romana, se trataba de una especie de jugo que se desprendía de las vísceras del pescado de mar, el cual maceraba en salazón junto a otros productos como vinagre, agua, aceite o vino⁴⁵. A pesar de la imagen transmitida por dicho producto, no era un alimento en proceso de descomposición o putrefacto⁴⁶, es más el propio Apicio nos facilita una receta para solucionar posibles problemas con el *garum*, relacionados con fuertes olores o exceso de sal:

“Si el *garum* oliese mal, fumigar con laurel o ciprés un recipiente invertido, y echar en él el *garum* previamente aireado. En caso de que fuese demasiado

⁴⁰ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 15.

⁴¹ EDWARDS, J. *op.cit.* p. 258.

⁴² GARCIA VARGAS, E. *op.cit.* p. 95.

⁴³ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 133.

⁴⁴ CORCORAN, T. “Roman Fish Sauces” en *The Classical Journal*. Canadá; CAMWS. Vol. 58, No. 5, 1963, p. 204. <http://www.jstor.org/stable/3295259>.

⁴⁵ APICIO. *De Re Coquinaria*. I. 6.

⁴⁶ GARCIA VARGAS, E. *op.cit.* p. 99.

salado, añadir ½ kg de miel y remover; también el mosto fresco surte el mismo efecto”⁴⁷.

Esto nos hace reflexionar sobre la imagen tradicionalmente transmitida sobre el *garum*. Este producto alimenticio se asociaba con el lujo, pues requería de una serie de cuidados, trabajos y gastos que lo convertían en un producto con un alto coste⁴⁸, y de ahí su mala fama, pues no se corresponde a la rectitud y austeridad de la moral romana sino a un lujo traído de Oriente⁴⁹. Esta mala concepción puede venir, de un uso inadecuado, ya que si se abusaba de él podía dar un mal sabor a la comida, debido a su fuerte sabor. Así mismo, este consumo de productos estrafalarios e insólitos hasta entonces en el mundo romano, se consideraba propio de nuevos ricos, con la irrupción en los mercados de productos extranjeros cuya aparición provoca incluso remodelación de algunos mercados como es el caso del de Trajano⁵⁰, por el volumen de ventas que abarca la capital del imperio con las conquistas y las nuevas adhesiones. Desde todos los rincones del mundo, llegaban a Roma infinidad de productos que servían para hacer las delicias de los más acaudalados⁵¹.

Aun así, la comida en el mundo romano para los que no gozaban de grandes sumas de dinero, era un recurso especialmente importante y significativo. Los propios dirigentes romanos ven la importancia de mantener al pueblo contento cuidando las *deliciae* de la comida para tal fin. Julio César distribuía carne de cerdo, aceite de oliva y trigo entre los parados, entregaba trigo sin tasas en los años de opulencia⁵², y a los asistentes del circo se les aportaba la *sportula*, una especie de aperitivo con carne de cerdo salada, pan y vino, surgiendo en este punto la famosa expresión “*Panem et circenses*” que utilizaría el poeta Juvenal:

“Hace ya tiempo, desde que no le vendemos los votos a nadie, el pueblo se ha deshecho de preocupaciones; pues el que en otro tiempo otorgaba el mando, las

⁴⁷ API. DRC. I. 6. “*Liquamen si odorem malum fecerit, uas inane inversum fumiga lauro et, cupresso, et in hoc liquamen infunde ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moves picas, et emendasti; sed et mustrum recens idem praestat.*”. Traducción de Jacques André. Paris; Les Belles Lettres, 1974.

⁴⁸ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 124.

⁴⁹ GARCIA VARGAS, E. *op.cit.* p. 100.

⁵⁰ AMATE, P. *op.cit.* p. 165.

⁵¹ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 117.

⁵² SUE. VDC. Cés. 27, 1. “*Frumentum, quotiens copia esset, etiam sine modo mensuraque praebuit ac singular interdum mancipia e praeda uiritim dedit.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

fascas, las legiones, todo, ahora se aguanta y solo desea con ansia dos cosas, pan y juegos de circo⁵³.”

El pueblo se mantenía en relativa calma y sosiego mientras tuviera que comer, por tanto este recurso se convirtió en habitual en los emperadores, que como el propio Julio César, y de manera reiterada, usaron esta fórmula para sosegar malas épocas o crisis. Aun así, las ciudades itálicas basaban su alimentación en los campos de los territorios de la península, es decir producían para ellos mismos, eran en cierto modo autosuficientes, pero hubo ciudades que supusieron una excepción a la regla como Roma, la cual debido a su volumen de población, necesitaba importar cereales de las distintas partes de su Imperio⁵⁴. Las importaciones permitían a la ciudad no ser un especial foco de hambrunas ni penurias ya que recibía muchos presentes del resto de colonias⁵⁵, que trataban de ganarse el favor del emperador del momento.

La mayoría del pueblo romano basaba su alimentación diaria en legumbres, como los garbanzos, las habas o las lentejas, así como en el uso de harinas de cereales como el trigo, no siendo el pan algo generalizado hasta el siglo II a.C. y con diferentes categorías según la harina con la que se elaboraba. Así existían las diferentes clases de pan conforme a su elaboración y la materia prima usada en ella: como el *panis acerosus*, pan negro de harina cernida, el *panis secundarius*, más blanco o el *panis candidus*, el más lujoso y valorado⁵⁶.

Comían frutas, verduras y aceitunas pasas o adobadas⁵⁷, pero era la carne la que mayor fama tenía, siendo la de cerdo la más común, a la que P. Amorte calificó como alimento: “básico e indispensable en la mesa romana”⁵⁸. También se consumían habitualmente otras carnes, como el buey y las carnes de caza, que junto con los pescados, como el rodaballo, el salmonete, el esturión o el escaro, constituían los alimentos básicos de la dieta romana⁵⁹. Tras las comidas más copiosas, los romanos

⁵³ JUVENAL, *Sátiras*. X. 77–81. “*Iam pridem, ex quo suffragia nulli vendimus, effudit curas; nam qui dabat olim imperium, fascas, legiones, omnia, nunc se continet atque duas tantum res anxius optat, panem et circenses.*” Traducción de Bartolomé Segura Ramos.

⁵⁴ HARRIS, W. V. *op.cit.* p. 716.

⁵⁵ FASS, P. *Around the Roman Table*. Chicago; University press of Chicago, 1994. p. 26.

⁵⁶ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 121.

⁵⁷ ESLAVA GALÁN, J. *Roma de los Césares*. España; Planeta, 1988. p. 503.

⁵⁸ AMATE, P. *op.cit.* p. 161.

⁵⁹ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 122.

tenían por costumbre, usar hierbas vomitivas o laxantes para facilitar la digestión y evitar el malestar producido por la ingesta de algunos alimentos⁶⁰, siendo usados como un recurso dietético, aunque autores como Seneca se lo achacuen a glotones:

“Vomitan para seguir comiendo, siguen comiendo para vomitar y no se dignan en digerir los manjares que andan buscando por todo el orbe”⁶¹.

⁶⁰ FRIEDLAENDER, L. *op.cit.* p. 786.

⁶¹ SENECA. *Consolación a Helvia*. 10, 3. “*Vomunt ut edant, edunt ut vomant, et epulas quas toto orbe conquirunt nec concoquere dignantur.*”. Traducción de Carmen Codoñer. Madrid; Ed. Tecnos, 1986.

3. LAS COMIDAS ORDINARIAS EN LA ÉPOCA JULIO CLAUDIA

3.1. LOS MOMENTOS PARA COMER EN ROMA

Había cuatro momentos diferenciados a lo largo del día para la ingesta de alimentos; Desayuno o *ientaculum*, almuerzo o *prandium*, merienda o *merenda* y cena o *coena*. Normalmente la ingesta de estas comidas variaba según la posición social o el trabajo desempeñado⁶². Cada una tenía sus peculiaridades, alimentos propios, y casi todas estaban regadas con diferentes vinos, característica común a casi todos los momentos relacionados con el mundo culinario en Roma. A este respecto, Patrick Faas llega a comparar el vino con la cafeína en su obra *Around the roman table*⁶³, dado el consumo tan común y normalizado que había en torno a esta bebida.

Los autores tienden a reducir el número de comidas romanas a tres en lugar de cuatro, ya que era común saltarse una de las dos primeras, ya fuese el *ientaculum* o el *prandium*. La gran mayoría, como Plinio el Viejo tomaban tres comidas al día. De todos modos, ambas eran una especie de aperitivo de escasa consistencia, pues solía tratarse de pan con queso, con carne o con alguna verdura y fruta⁶⁴.

La *coena* era la comida principal⁶⁵, mientras que el resto de comidas eran más suaves⁶⁶, como el *prandium* cuya equivalencia sería el lunch, el cual tampoco era muy respetado pero si se llevaba a cabo se componía de las sobras de comida de otros días⁶⁷. La mayoría de la población pasaba el día en el campo dedicándose a las labores agrícolas,

⁶² ADKINS, L. *Handbook to life in Ancient Rome*. New York; Oxford University Press, 1998. p. 343.

⁶³ FASS, P. *op.cit.* p. 38.

⁶⁴ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 331.

⁶⁵ DUPONT, F. *El ciudadano romano durante la República*. Buenos Aires, 1992. p. 326.

⁶⁶ ADKINS, L. *op.cit.* p. 343.

⁶⁷ KAMM, A. *op.cit.* p. 127.

íntimamente relacionadas con el nacimiento y las raíces de Roma⁶⁸. La jornada de los agricultores daba comienzo al amanecer y finalizaba en la hora novena o *nona*, aproximadamente entre la 1 y las 3 horas de la tarde, dependiendo de la época del año, ya que en el solsticio de invierno sería entre la 1,29 a las 2,13, y durante el solsticio de verano entre las 2,31 a las 3,46⁶⁹. La *coena* era el momento para comer todos juntos después de una ardua jornada laboral. Antes de la *coena* se tomaba un baño⁷⁰, se liberaban del calzado y las vestimentas para el trabajo⁷¹, y después pasaban a la mesa, donde se servía la *coena* que constaba de un aperitivo o *gustus*, la cena propiamente dicha y un postre⁷².

El *gustus* lo componía un vino endulzado con miel, llamado *mulsum* que acompañaba a una serie de platos fríos como ensaladas de marisco o verduras frías⁷³ para abrir el apetito. En la *coena* propiamente dicha consumían carnes y pescados cocinados y aderezados de muy diversos modos, teniendo gran importancia el uso de especias, fundamental dentro de la cocina romana, que disfrazaban los sabores naturales de la comida⁷⁴. La *cena* se daba por finalizada con un postre dulce, que bien podía ser fruta, o algún tipo de tarta o pastel, aderezado con miel⁷⁵. Apicio nos aporta una receta para conservar los dulces con miel:

“Coged lo que los griegos llaman “cnecos”, azafrán puro. Desmenuzarlo y mezclar con miel mientras se preparan los dulces⁷⁶.”

En las casas de mayor lujo, la sobremesa se podía alargar toda la tarde y desembocar en una fiesta mayor, como las orgias⁷⁷. Los romanos tenían dos términos para hacer referencia a las cenas que comenzaban demasiado temprano o acababan demasiado tarde; *tempestivum e intempestivum convivium*⁷⁸. Suetonio describe como el emperador Nerón alargaba algunas de sus sobremesas -cosa bastante común en él- de tal modo que

⁶⁸ GARCIA VARGAS, E. *op.cit.* p. 95.

⁶⁹ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 194.

⁷⁰ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 240.

⁷¹ HACQUARD, G. *op.cit.* p. 110.

⁷² ESLAVA GALÁN, J. *op.cit.* p. 516.

⁷³ *Ibid.* p. 517.

⁷⁴ ADKINS, L. *op.cit.* p. 342.

⁷⁵ ESLAVA GALÁN, J. *op.cit.* p. 518.

⁷⁶ API. *DRC.* I. 11, 1. “*Accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisceas cum melle eo tempore quo dulcia factururus es.*”. Traducción de Jacques André.

⁷⁷ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 241.

⁷⁸ *Ibid.*

sus cenas duraban hasta bien entrada la noche⁷⁹. Este momento del día era el idóneo para disfrutar de los amigos, la familia y alejarse de los problemas de la vida cotidiana, por eso era común entre amigos, invitarse los unos a los otros a cenar en calidad de convite privado, no para celebrar un fastuoso banquete sino en un ambiente más íntimo, en el que poder disfrutar con los amigos más cercanos. Un caso excepcional nos aporta Suetonio del emperador Tiberio, en referencia a una de sus sobremesas, en compañía de Pomponio Flaco y L. Pisón, que se alargó durante dos días⁸⁰.

3.1.1. El *cenaculum* y el *triclinum*

El lugar de la *coena* variaba según las posibilidades económicas de la persona, así como los alimentos que componían su dieta⁸¹. Los más pobres, que no disponían de fogones en sus casas para cocinar, comían en puestos ambulantes de comida apostados en las calles⁸². Los de mayores posibilidades disponían de fogones, y conforme vamos subiendo en la escala social vemos como los de más elevada posición disponían de cocina y comedor dentro de sus casas, como el *tablinum*, donde se servía la *coena* de forma ordinaria, recibiendo el nombre esta estancia de *cenaculum*, mientras que en las villas se solía cenar en la cocina en torno a una mesa⁸³. El conocido *triclinum*, era un comedor más bien destinado a ocasiones especiales; para festines o banquetes, llegando incluso a existir dos habitaciones destinadas a este fin para poder cambiar la localización de la *coena* en función de la estación año⁸⁴, e incluso se podía degustar un banquete en el exterior de aquellas casas que dispondrían de espacio para un comedor al aire libre en las épocas de buen tiempo⁸⁵. El uso de los triclinios no era tan habitual como se presupone, es decir no se comía normalmente en ellos, sino que se reservaban

⁷⁹ Cf. Nota 233.

⁸⁰ SUE. VDC. Tib. 41. “*Postea princeps in ipsa publicorum morum correctione cum Pomponio Flacco et L. Pisone noctem continuumque biduum epulando potandoque consumpsit*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

⁸¹ HACQUARD, G. *op.cit.* p. 109.

⁸² ESLAVAN GALÁN, J. *op.cit.* p. 506.

⁸³ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 241.

⁸⁴ CHAVES TRISTAN, F. *op.cit.* p. 91.

⁸⁵ ADKINS, L. *op.cit.* p. 323.

para ocasiones más particulares, siendo más común comer en el *cenaculum* sentados alrededor de una mesa.

Conocemos una amplia variedad del mobiliario y las vajillas sobre las que se disponía la comida, ya que los materiales y la historia de los productos era motivo de orgullo para sus ricos dueños, frente al común de la sociedad que disponía de toscos muebles y vajillas de barro, sin grandes lujos⁸⁶. En el siglo I d.C. se pusieron de moda los vasos tintados de colores, popularidad que terminó decayendo en favor de los vasos transparentes⁸⁷. La influencia de etruscos y griegos convierte a la sencillez en una anécdota, se apuesta por las fastuosas piezas que llegaban desde Oriente a los mercados romanos, piezas fabricadas con materiales nobles que constituían verdaderas obras de arte, ya que en muchas ocasiones contenían grabados o detalles que hacían que su valor fuese poco permisible para la gran mayoría del pueblo romano⁸⁸. El común del pueblo servía sus comidas en objetos fabricados con barro o *vasa Saguntina*, sin mayor fasto, mientras que las familias de mayor importancia en Roma podían servir sus comidas en vajillas fabricadas con plata, copas o *pocula* de cristal de Electro, oro o incrustadas con piedras preciosas, de un valor incalculable⁸⁹.

3.2. LA COMIDA COMO ACTO SOCIAL

La comida en el mundo romano adquiere un trasfondo cultural y social⁹⁰. Era el momento del día en el que las familias y los amigos podían reunirse y hablar sobre la actualidad del momento, sus trabajos, sus vidas y demás temas anodinos o triviales. Su significado social, facilita la integración de los comensales en la comunidad⁹¹. Además, había diferentes formas de amenizar las cenas aparte de la charla con los amigos. Suetonio nos relata como Tiberio se distraía durante sus cenas:

⁸⁶ ESLAVAN GALÁN, J. *op.cit.* p. 520.

⁸⁷ ADKINS, L. *op.cit.* p. 315.

⁸⁸ CALDERA DE CASTRO, M. P. “*Instrumentum domesticum: contribución al estudio de la vajilla romana*” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993. pp. 113-121.

⁸⁹ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 129.

⁹⁰ DUPONT, F. *op.cit.* p. 322.

⁹¹ *Ibid.* p. 328.

“Solía proponer en las comidas temas de discusión sacados de sus lecturas cotidianas”⁹².

En las cenas se evitaba tratar sobre temas desagradables o perturbadores. Se hablaba sobre temas más banales, como hacia Tiberio con sus lecturas, o sobre la vida personal pero sin entrar en detalles laborales, pues la cena era el momento del día en el que se desconectaba del fatigoso día a día⁹³.

Había otras actividades lúdicas para el entretenimiento de los comensales durante las cenas; se hacían pasatiempos, se buscaban distracciones y entretenimientos usando esclavos para este fin o contratando músicos para amenizar la comida⁹⁴, aunque esto era más propio de los banquetes que de las cenas privadas cotidianas. En algunas ocasiones estos pasatiempos costaban muy caros a sus comensales, poniendo como ejemplo a Cleopatra, a la cual costó muy caro un entretenimiento que acabó convirtiendo una cena en una lujosa y desorbitada apuesta entre Marco Antonio y ella, narrada por las *Saturnales* de Macrobio. La pareja decidió entretenerse durante una de sus cenas, apostando quien de los dos podría gastarse diez millones de sestercios en una sola cena. La apuesta la ganaría Cleopatra, vertiendo en su copa una perla que valía la suma total de la apuesta⁹⁵.

Dada la importancia cultural y social tan destacada de la comida y las horas en la que ésta se dispone, en Roma el estado perdía poder sobre el control de este ámbito, más si tenemos en cuenta que los propios emperadores cometían excesos, como Augusto en un festín que celebró con amigos, el cual fue nombrado por el pueblo romano como “el banquete de los 12 dioses” dado lo extravagante de aquella reunión:

“Fue también motivo de muchos comentarios un festín que celebró en el mayor secreto y al que todo el mundo designa con el nombre de “banquete de los doce dioses”. Los invitados vestían trajes de dioses y diosas y el propio Augusto se adornó con los atavíos de Apolo. Contienen graves censuras contra este

⁹² SUE. VDC. Tib. 56. “*Item cum soleret ex lectione cotidiana quaestiones super cenam proponere comperissetque*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

⁹³ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 248.

⁹⁴ UGO ENRICO, P. *op.cit.* p. 136.

⁹⁵ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 25.

banquete las cartas del propio Antonio, el cual, sarcásticamente, enumera todos los comensales”⁹⁶.

Por tanto, aunque existían unas leyes suntuarias, el estado intentaba inmiscuirse lo menos posible en estas normativas que ellos mismos incumplían, a pesar de mantener una fachada irreal de control gracias a las leyes. El riesgo social de entrometerse en ese momento del día tan importante y clave para la sociedad y la sociabilización, causaba temor y provocaba desinterés en el estado que intentaba evitar problemas mayores⁹⁷.

A pesar de todo, la moral romana sí que imponía un cierto control al menos social sobre las cenas, condenaba algunos comportamientos, y dando pautas para evitar momentos incómodos, excesos o malos comportamientos durante las cenas, siendo la glotonería una de las acciones más condenadas y más reiteradas por aquellos que criticaban el lujo exorbitado. Suetonio hace mucho hincapié en la cantidad y calidad de los alimentos que ingerían los emperadores, tratando de mostrar a través de la comida si se era o no, buen emperador, pues una persona comedida ingeriría menos alimento y una persona irracional, comería sin control. De Augusto nos dice que era parco en el comer y gustaba de alimentos vulgares⁹⁸, en contraste con los gustos de Calígula, del cual habla sobre sus extravagancias:

“Deglutía perlas y hacía servir a sus invitados panes y alimentos envueltos en láminas de oro”⁹⁹.

La forma de comer representa la verdadera personalidad del individuo, nos muestra si la persona tiene medida o descontrol. En este caso Augusto encarna la frugalidad romana y los valores de continencia de la República, mientras Calígula es una expresión del desvirtuamiento imperial, del lujo desorbitado y la influencia de las culturas orientales en la mesa romana.

Los romanos por norma general no asimilan la glotonería, tópicamente relacionada con ellos con el devenir de la historia, por las imágenes de fastuosidad que nos dejan

⁹⁶ SUE. VDC. Aug. 70, 1. “*Cena quoque eius secretior in fabulis fuit, quae vulgo vocabatur; in quae deorum dearumque habitu discubuisse convivas et ipsum pro Apolline ornatum non Antoni modo epistulae singulorum nomina amarissime enumerantis exprobat.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

⁹⁷ DUPONT, F. *op.cit.* p. 323.

⁹⁸ Cf. Nota 141.

⁹⁹ SUE. VDC. Calg. 37. “*Praetiosissima margorita aceto liquefacta sorberet, convivie ex auro panes.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

algunos textos como *El Satiricon* de Petronio. La moral romana condena la glotonería pues diferencian entre alimentarse para sobrevivir, como hace los animales y comer por placer¹⁰⁰. Un placer compartido con sus amigos y parientes cercanos sin tener que conllevar ninguna extravagancia u opulencia fuera de lo común¹⁰¹. Por tanto la imagen tónica de la glotonería y el desfase romano, es algo más inducido por las críticas de aquellos intelectuales que veían a un pequeño reducto de la población derrochar el dinero en grandes cenas o banquetes, más que tratarse de algo general y común dentro del mundo romano. El propio Séneca se mofaba de los “recién llegados” a la nobleza romana, pues sus lujos indiscriminados les convertían en especialmente notorios, exagerando todos los aspectos que podían ser indicativos de un cierto lujo o diferencia social. Séneca pone de ejemplo el lujo que alcanzan las vajillas o las decoraciones excesivas de los comedores¹⁰².

3.3. ALIMENTOS BASICOS EN LA MESA ROMANA

Había unos alimentos que conformaban una parte importante dentro de la comida rutinaria en Roma, aquellos alimentos indispensables en la *domus* romana. Dentro de las comidas destacaba sobre todo el vino, cuyo consumo en Roma ha de relacionarse con las influencias griegas, pero cuyo origen data de la Edad de Piedra alrededor de la zona de Georgia¹⁰³. Habitual en la mesa romana y manjar del cual disfrutaban los romanos de muy diversas formas, el vino siempre era rebajado con agua, pues para ellos el vino puro era una cosa más propia de barbaros que de personas civilizadas¹⁰⁴. Esta afición por el vino estaba generalizada en la sociedad romana, aun así el consumo excesivo podía llevarte a ser conocido incluso por algún apodo poco agradable, como el apodo que el ejército le otorga a Tiberio. Dada su afición al vino, sus soldados comenzaron a mofarse de él utilizando diferentes apelativos:

¹⁰⁰ DUPONT, F. *op.cit.* p. 323.

¹⁰¹ CHAVES TRISTAN, F. *op.cit.* p. 91.

¹⁰² *Ibid.* p. 116.

¹⁰³ BECERRIL GONZÁLEZ DE LA MATA, M. *Los orígenes del vino: historia y leyendas*. Madrid; Euroeditions, 2008. p. 39.

¹⁰⁴ ADKINS, L. *op.cit.* p. 343.

“En el ejército, cuando todavía era un bisono, a causa de su extrema avidez por el vino, le llamaban *Biberius* en vez de *Tiberius*, *Caldius* en vez de *Claudius* y *Mero* en vez de *Nero*”¹⁰⁵.

Beber vino era algo ritualizado e inevitablemente unido a la socialización en Roma, algunos autores como Antony Kamm lo consideran como la bebida nacional¹⁰⁶, pues se usaba tanto en las celebraciones como las comidas diarias, que podían estar regadas por alguna bebida fermentada parecida al vino. El más valorado de los vinos era el *mulsum*, una mezcla de vino, agua y miel que llegó a alcanzar la misma popularidad que el *garum*, e incluso sirvió de moneda de cambio¹⁰⁷. El *mulsum* era también el primer vino que se servía en los banquetes junto con los entremeses¹⁰⁸. En el caso de las clases más bajas, se conformaban con un vino avinagrado y rebajado con agua, más conocido como *posca*¹⁰⁹, que era la bebida común y diaria para aquellos que no podían permitirse una mejor. En palabras de Manuel Becerril, el vino era: “beneficioso para el alma y el cuerpo de quien lo toma”¹¹⁰. Tal importancia tenía el vino en Roma, que se asociaba con los dioses, no solo con Baco, sino también con Júpiter, a quien se le dedicaban las tres fiestas sagradas y anuales del vino: *vinalia priora* (23 de abril) *vinalia rustica* (19 de agosto) y *vinalia meditrinaria* (11 de octubre)¹¹¹. En la literatura vemos constantes ejemplos sobre el consumo de vino, no solo en Suetonio, citado anteriormente en el caso de Tiberio, sino en otros como las epístolas de Quinto Horacio Flaco, el poeta Marcial y sobre todo Virgilio en *la Eneida* y las *Geórgicas*, los cuales pretenden alentar a un consumo moderado, pero reconocen los placeres y goces que proporciona Baco:

“En medio de la sala hacen las libaciones de vino, copa en alto, mientras en platos de oro les sirven los manjares”¹¹².

¹⁰⁵ SUE. VDC. Tib. 42. “*In castris tiro etiam tum propter nimiam vini aviditatem pro Tiberio “biberius”, pro Claudio “Caldius”, pro Nerone “Mero” vocabatur*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent. A este respecto procede aclarar lo siguiente; *biberius* significa “bebedor” y *caldius* “más caliente” pues los romanos preferían tomar el vino caliente por producir más efecto alcohólico. Mero está en relación con *merum* “vino puro”, ya que el vino sin rebajar producía más efecto.

¹⁰⁶ KAMM, A. *op.cit.* p. 130.

¹⁰⁷ BECERRIL GONZÁLEZ DE LA MATA, M. *op.cit.* p. 67.

¹⁰⁸ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 337.

¹⁰⁹ DALBY, A. *op.cit.* p. 270.

¹¹⁰ BECERRIL GONZÁLEZ DE LA MATA, M. *op.cit.* p. 74.

¹¹¹ SUAREZ PIÑEIRO, A. M. *Actas de la cultura del vino*. Galicia; Instituto de estudios gallegos “Padre Sarmiento”, 2002. p. 49.

¹¹² VIRGILIO, *Geórgicas* IV. 374-385. En especial en la *Eneida* III. 353-355. “*Aulae medio libabant pocula Bacchi impositis auro dapibus, paterasque tenebant*”. Traducción de Javier Echave-Sustaeta. Madrid; Gredos, 1992.

La cerveza por otra parte, no era común en Roma, pero sí en las provincias más al norte del Imperio, así como tampoco era usual tomar la leche en estado líquido, ya que era un símbolo de incivilización para los romanos. Ésta se reservaba para los quesos o para la fabricación de medicinas¹¹³.

El aceite de oliva, al igual que el vino, era indispensable en casi todas las comidas y uno de los productos de mayor importancia en el mundo mediterráneo. Destaca su preponderancia y su uso llega hasta nuestros días. Los romanos lo guardaban en recipientes de barro, las ánforas, conservándose con resina o pez¹¹⁴, donde también se guardaba el vino ya que era un lugar oscuro y fresco que permitía conservar mejor las propiedades del producto¹¹⁵. Aparte de la alimentación, el uso del aceite en el mundo romano y mediterráneo iba mucho más allá, ya que podía usarse desde la medicina hasta la cosmética, para fabricar muy diversos productos¹¹⁶.

Para los romanos, las comidas las componían productos “fuertes y duros” en palabras de Florence Dupont, autor de la obra *El ciudadano romano*, donde incluye alimentos como carnes o cereales, cuya digestión es bastante fatigosa. Los romanos creían que en su estómago se llevaba a cabo el último proceso de cocción de los alimentos, transformándose los alimentos ingeridos en jugos saludables para el organismo, por tanto la comida cruda era para ellos algo inimaginable, algo indigesto¹¹⁷.

La comida no solo era un placer para el paladar, sino que se creía en las propiedades medicinales de la comida, ya que según la medicina, la salud consistía en el equilibrio de los humores corporales, la sangre, la flema y la bilis negra o amarilla, para los cuales este equilibrio dependía de si la comida era caliente, fría, húmeda o seca¹¹⁸. Por tanto, esto no solo explica la preferencia por una u otra comida, sino también el orden en el que se disponen para su consumo en la mesa.

¹¹³ ADKINS, L. *op.cit.* p. 343.

¹¹⁴ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 337.

¹¹⁵ DALBY, A. *op.cit.* p. 239.

¹¹⁶ ADKINS, L. *op.cit.* p. 326.

¹¹⁷ DUPONT, F. *op.cit.* p. 324.

¹¹⁸ POTTER, D. *The roman empire: Chapter 18. On Food and the Body*. Grimm. Reino Unido; Blackwell publishing, 2010. p. 360.

3.4. LOS ASPECTOS FORMALES DE LA MESA ROMANA

En relación a los aspectos formales de la mesa romana, los romanos en la hora de la comida no usaban tenedores, sino que comían directamente con las manos. En las cocinas romanas había una gran cantidad de instrumentos, y entre ellos una especie de tenedores para su uso con fines culinarios, pero el tenedor no era usado en la mesa. En las familias más ricas eran los esclavos los que utilizaban los cuchillos para cortar las carnes y ofrecérselas a sus señores o a los convidados a cenar¹¹⁹. El común de la sociedad comía con las manos ayudándose de cuchillos. Sí conocían el uso de la cuchara, destinado a las sopas. Sus sopas consistían en poner en abundante agua sémola de trigo y esperar a que ésta se ablandase, añadiéndole, a posteriori, otros alimentos, como queso o miel para darle cierto sabor¹²⁰.

Normalmente las cenas con amigos eran una costumbre de los hombres en la Roma primitiva. Las mujeres permanecieron al margen hasta el siglo I a.C, a partir de entonces, algunas mujeres casadas comienzan a asistir a los convites de sus maridos, abriendo esa posibilidad a las mujeres romanas, siempre y cuando estuvieran casadas¹²¹, pues como diría Catón: “El marido es juez de su mujer; si ha bebido vino o cometido adulterio que la mate”¹²². A pesar de dicha afirmación, a comienzos del Imperio romano, aparecieron, como resultado de la influencia helenística una serie de cambios entre los cuales encuadramos a la emancipación de la mujer, que acabó por poder actuar con cierta autonomía sobre su persona, ya que se produjo por causas sociales y legales un decaimiento de la *potestas* y la autoridad del padre sobre la mujer, que a su vez menoscababa la del marido también¹²³. La incorporación de las mujeres a finales del siglo I a.C a las comidas, no es más que una cuestión de cierta liberalización de la mujer romana ante la sociedad patriarcal en la que vivían.

¹¹⁹ CALDERON DE CASTRO, M.P. *op.cit.* p. 126.

¹²⁰ DUPONT, F. *op.cit.* p. 326.

¹²¹ HACQUARD, G. *op.cit.* p. 110.

¹²² *Ibid.* p. 45.

¹²³ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 119.

4. LOS BANQUETES PUBLICOS Y PRIVADOS

José Guillen nos introduce la definición de banquete, haciendo hincapié en su carácter exhibicionista: “Los banquetes o festines, eran un cúmulo de ocasiones para excitar la voluptuosidad y sumergirse en un ambiente de lascivia y corrupción”¹²⁴. A diferencia de las cenas rutinarias, el banquete era la ocasión de compartir tanto con el pueblo, si es público, como con la sociedad romana, si es privado. En los banquetes el objetivo era olvidar el mundo real y rutinario. Era una fiesta que podía alargarse incluso por días, por ello nos encontramos con una gran muestra de textos literarios de coetáneos a dicha época, que relatan algunos de los banquetes más grandiosos celebrados en Roma, sobretodo en la época final de la República y el comienzo de la época Imperial. Desde Petrarca, hasta Juvenal, pasando por Plutarco o Séneca, vemos ejemplos de banquetes de lujosos, que nos aportan una imagen algo distorsionada de la vida diaria romana, ya que estos banquetes no constituían la forma diaria de diversión o alimentación. Uno de los autores que más pasa desapercibido para analizar los banquetes romanos es Suetonio, el cual presenta mucha información sobre banquetes imperiales que puede ayudarnos a entender mejor la personalidad de muchos de los emperadores, por ello es el escritor idóneo para poner de ejemplo en el intento de hacer plausible y sintetizar lo que supusieron los banquetes durante la época Julio-Claudia.

¹²⁴ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 260.

4.1. BANQUETES PÚBLICOS

Los banquetes tenían dos formas; la privada y la pública. Normalmente los últimos acompañaban a algún acontecimiento destacado para el pueblo de Roma, sus dirigentes o algún acontecimiento social destacado, como puede ser contraer matrimonio. Los banquetes públicos son una forma de espectáculo que alcanzará grandiosas envergaduras, por tanto son instrumentos muy idóneos del poder para contentar a la población y mantener a la plebe moderada, aunque estas celebraciones supusiesen un reto a la moralidad clásica romana¹²⁵, ya que al entrar el alcohol en juego muchos de los participantes de dichos eventos podían excederse en su consumo y provocar situaciones tensas.

Aunque estas festividades en un principio tenían su carácter sacramental o religioso, no era el fin último de su celebración y a veces ni siquiera se le daba a estos aspectos la importancia religiosa que se les suponía, ya que habían perdido parte de su sacramentalidad en favor de la importancia social¹²⁶. Suetonio pone de ejemplo a Julio César, que fue el primero en conmemorar la muerte de su hija con unos juegos y un banquete para el pueblo:

“Prometió al pueblo en memoria de su hija un combate de gladiadores y una comida, cosa que nadie había hecho antes de él”¹²⁷.

Julio César pretendía así, destacar una fecha señalada para honrar a su hija convirtiendo al pueblo en partícipe de esto, pero el trasfondo real de este acto era contentar al pueblo y distraerlo de la dureza de sus vidas cotidianas, ofreciéndoles un banquete para alimentarlos y juegos para divertirlos, ya que durante su gobierno hubo un alto número de parados y quería evitar un levantamiento por el descontento que provocaban estas

¹²⁵ LANE FOX, R. *op.cit.* p. 553.

¹²⁶ CARCOPINO, J. *La vida cotidiana en Roma en el apogeo del Imperio*. Madrid; Temas de hoy S.A. Traducción por Mercedes Fernandez Cuesta, 2001. pp. 257-261.

¹²⁷ SUE. VDC. Cés. 26, 2. “*Munus populo epulumque pronuntiavit in filiae memoriam quod ante eum nemo.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

circunstancias¹²⁸. Julio César llegó incluso a prometer que una parte de los alimentos servidos serían condimentados en su propia casa, lo cual implicaba comer los mismos alimentos de los que gozaba el propio dirigente romano, aunque en realidad había contratado una “empresa”, cosa que era común para las grandes celebraciones, ya que los banquetes habían alcanzado tal importancia social que había negocios instaurados alrededor de dicha actividad¹²⁹, especializados en estos acontecimientos sociales de tales magnitudes como pudo tener el de Julio César:

“Para que fuera mayor la impaciencia con que eran esperados estos festejos dispuso, en lo tocante a los alimentos para el banquete, que fueran en parte condimentados en su propia casa, a pesar de haberse asegurado mediante contrato el concurso de empresas especializadas”¹³⁰.

No resulta extraño que cuanto mayor sería la importancia del evento más gasto e invitados conllevarse, usando de ejemplo a Julio César, relatado por Suetonio, en el cual nos cuenta como celebraba las victorias militares de Roma sobre los galos, Alejandría, África o España, ofreciéndole al pueblo grandes banquetes:

“La primera y más insigne entrada triunfal fue aquella con la que celebró su triunfo sobre los galos. Siguieron a ésta las celebradas para conmemorar sus victorias en Alejandría, en África, luego en el Ponto y finalmente en España, cada una con pompa y fausto diferentes”¹³¹.

Estas referencias puntuales que hace Suetonio nos hablan sobre lo excepcionales que debían ser estas ocasiones¹³². Uno de estos banquetes, tras conseguir varias victorias sobre Oriente, se consideró en la época como el mayor celebrado hasta la fecha por su magnitud, pues congregó a 200.000 personas repartidas en un total de 22.000 mesas¹³³. Con tal número de comensales, aquella comida debió de costarle cara a Roma, sin tener en cuenta que junto con las victorias y los banquetes también entregaban carne a modo

¹²⁸ AMATE, P. *op.cit.* p. 171.

¹²⁹ CHAVES TRISTAN, F. *op.cit.* p. 89.

¹³⁰ SUE. VDC. Cés. 26, 2. “*Quorum ut quam maxime expectatio esset, ea quae ad epulum pertinerent, quamvis macellaris ablocata, etiam domesticatim apparabat.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹³¹ SUE. VDC. Cés. 37. “*Primum et excellentissimum triumphum egit Gallicum, sequentem Alexandrinum, deinde Ponticum, huic proximum Africanum, nouissimum Hispaniensem, diverso quemque apparatu et instrumento.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹³² AMATE, P. *op.cit.* p. 163.

¹³³ RODRIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 8.

de celebración¹³⁴. Era la forma perfecta de cohesionar el núcleo social romano, de fomentar la participación del pueblo en un mismo acto social, el cual propiciaba que éstos se sintiesen parte activa e importante de una confederación de carácter aun mayor, que se sintiesen parte de Roma y sus alegrías, pero también sus desgracias. Servía para fomentar la unión de aquellas capas sociales desiguales y en ocasiones tan diferentes¹³⁵.

4.2. BANQUETES PRIVADOS

El banquete no solo es visto como una forma de alimentarse, también es una manera de sumergir al hombre romano dentro de la sociedad, y una forma de ratificar las posiciones sociales de las que proviene cada individuo, posición que no solo tenía implicaciones sociales, sino también religiosas¹³⁶.

En los banquetes se servían alimentos extraños, inusuales respecto a la rutina, pues al fin y al cabo estos festines eran una ocasión especial, tratando de alcanzar la sofisticación en sus recetas para diferenciarse del mundo bárbaro¹³⁷. Los alimentos poco ordinarios daban sensación de alegría o festejo¹³⁸. A estos festines no se iba solo a comer, sino a pasar la noche entre diversos divertimentos como; el juego y la bebida, mostrando la parte más sórdida de la sociedad romana, aquella que autores como Jose Guillen califican como: “La inmoralidad en que Roma estaba sumergida y la precipitaba aún más hondamente a la ruina”¹³⁹. No solo desata la crítica de autores contemporáneos a nuestro tiempo, también se manifiestan las críticas de aquellos autores que provienen desde las más altas esferas romanas, coetáneas a la celebración de dichos banquetes, como el *Satyricon* de Petronio, donde se muestra la desmesura y extravagancia de dichos festejos, plasmada a través del liberto Trimalción y un banquete apoteósico que ofrece en su casa¹⁴⁰. Suetonio también plasma las extravagancias romanas, recreándose

¹³⁴ AMORTE, P. *op.cit.* p. 171.

¹³⁵ GIARDINA, A. *op.cit.* p. 15.

¹³⁶ DUPONT, F. *op.cit.* p. 326.

¹³⁷ GARCIA VARGAS, E. *op.cit.* pp. 95-96.

¹³⁸ DUPONT, F. *op.cit.* p. 329.

¹³⁹ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 260.

¹⁴⁰ RODRIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 6.

en los gustos menos usuales de los emperadores a la hora de sentarse en la mesa, por ejemplo de Augusto cuenta que le gustaban los alimentos vulgares como el pan de segunda clase, los pescados pequeños, el queso de leche de vaca o los higos verdes:

“Era también muy parco en el comer y gustaba de los alimentos vulgares. Tenía especial debilidad por el pan de segunda clase, pescados pequeños, queso de leche de vaca prensado a mano e hijos verdes, de los que se dan dos cosechas al año”¹⁴¹.

De Tiberio escribe sobre aquellas costumbres sórdidas que este había intentado esconder, sin mucho éxito, pues dio rienda suelta a sus vicios en cuando se hubo alejado de Roma:

“Entonces, habiendo encontrado la manera de aislarse y alejado, por así decir, de las miradas de Roma, dio por último rienda suelta a la vez a todos los vicios que durante mucho tiempo había procurado inútilmente disimular”¹⁴².

Aunque sin duda el más pecaminoso en cuanto a lo inusual de sus actos fue Calígula, del que hablaremos en las páginas posteriores con mayor detalle, intentando analizar su imagen a través de lo que Suetonio relata sobre lo acaecido en sus comilonas.

Para los banquetes no se escatimaba en gastos, a pesar de que este derroche de dinero iba contra los principios de la República¹⁴³. Incluso las familias de las clases más bajas, con motivo de una boda o un nacimiento, usaban sus mejores productos e invertían dinero en darles a sus invitados lo mejor de cuanto pudiesen conseguir. El ejemplo más plausible nos lo da Florence Dupont, que relata los esfuerzos de las clases “medias” para organizar estos festejos: “La madre de familia abre la alacena, saca tocino, nueces, higos secos, retira un frasco de frutas confitadas, destapa las ánforas e vino añejo. Saca un pollo del gallinero, un cabrito o un cordero del rebaño”¹⁴⁴.

Todos estos esfuerzos, generan una legislación que trata de poner coto al despilfarro romano en lujosos productos, las leyes suntuarias, que intentaban hacer frente a una

¹⁴¹ SUET. VDC. Aug. 76. “*Cibi minimi erat atque vulgaris fere. Secundarium panem et pisciculos minutos et caseum bubulum manu pressum et ficos virides biferas maxime appetebat.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁴² SUE. VDC. Tib. 42. “*Ceterum secreti licentiam nactus et quasi civitatis oculis remotis, cuncta simul vitia male diu dissimulata tandem profudit.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁴³ OLVEIRA, F. *op.cit.* p. 45.

¹⁴⁴ DUPONT, F. *op.cit.* p. 329.

minoría poderosa que las incumplía de manera reiterada y un pueblo que trataba de imitarles¹⁴⁵. Algunos emperadores como Julio César aplicaron las leyes suntuarias con máximo rigor, e incluso Julio César llegó a apostar agentes en los mercados, cuya función era pesquisar los artículos prohibidos por estas leyes e incluso, según palabras de Suetonio:

“Aplicó con el máximo rigor la ley suntuaria, apostando alrededor del mercado agentes encargados de requisar y llevar a su casa los artículos prohibidos; incluso a veces enviaba, cuando menos se esperaba, a sus lictores y soldados para que arrebataran de las mesas los alimentos ya servidos que hubieran escapado a la vigilancia de sus guardias”¹⁴⁶.

Pero en realidad, sabemos que estas leyes no eran acatadas entre los más ricos y muchas veces eran incumplidas¹⁴⁷ por aquellos mismos que debían servir de ejemplo, como Augusto, que a pesar de llevar a cabo una revolución conservadora que se entrometía en las partes más privadas de la vida de los ciudadanos romanos¹⁴⁸, desató la polémica entre el pueblo romano cuando celebró en secreto un festín que el pueblo designo como *δωδεκαθεος* o “banquete de los doce dioses”¹⁴⁹, el cual relata Suetonio, que a riesgo de caer en ciertas exageraciones literarias que este se permitía¹⁵⁰, cuenta como vestían los convidados a dicho banquete, ataviados con trajes de dioses y diosas, disfrazándose el propio Augusto del dios Apolo, lo cual desató las críticas no solo del pueblo, sino de sus enemigos políticos como Marco Antonio él cual se refiere al banquete de manera satírica en sus cartas privadas e incluso aporta los nombres de los participantes¹⁵¹.

Dado que ni si quiera los propios emperadores servían de ejemplo, las *leges* no se tomaron en serio como cavia esperar, pues a pesar de la discreción con la que estos trataban de cometer sus excesos, siempre llegaba a oídos del pueblo llano, por tanto, las *leges* no llegaron a funcionar correctamente¹⁵².

¹⁴⁵ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 280.

¹⁴⁶ SUE. VDC. Cés. 43, 1. “*Legem praecipue sumptuariam exercuit, dispositis circa macellum custodibus, qui obsonia contra vetitum retinerent deportarentque ad se, submissis nonnumquam lictoribus atque militibus, qui, si qua custodes fefellissent, iam adposita e triclinio auferrent.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁴⁷ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 17.

¹⁴⁸ LANE FOX, R. *op.cit.* p. 539.

¹⁴⁹ SUE. VDC. Aug. 70, 1.

¹⁵⁰ RODRIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 6.

¹⁵¹ Cf. Nota 96.

¹⁵² MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 17.

A pesar de no estar controlados de forma legal clara, los banquetes se componían de una serie de normas morales y reglas de urbanidad¹⁵³, que a nivel social eran importantes a la hora de realizar un festín, como el hecho de tener que invitar por obligación a alguna persona que apareciese de forma fortuita en una casa privada mientras acontecía un banquete¹⁵⁴. Esto prolifera la aparición de “parásitos” o “sombras”¹⁵⁵, en palabras de Guillen, que trataban de alimentarse a costa de algún amigo o conocido, fueran o no invitados.

Aquel comportamiento era mal visto por los comensales, llegando a distinguirles en tres clases: los burlones, que intentaban ser el centro de atención de la mesa tratando de divertir a los comensales, o averiguando todos los chismorreos del momento. Por otro lado estaban los aduladores, los cuales agasajaban el oído del anfitrión para conseguir ser invitados a la próxima fiesta, o el de los invitados para abrirse puertas dentro de la alta sociedad romana. Y por último, pero no por ello de menor importancia, estaban los pacientes o sufre tormentos, que eran capaces de soportar las burlas de toda la mesa y una cantidad innumerable de desprecios para conseguir llenar su estómago, de ahí nace la expresión “Dame pan y llámame tonto”¹⁵⁶.

El código de conducta romano también le otorgaba a cada comensal una posición en el banquete. Por ejemplo, en el caso de las mujeres, cuyo papel social estaba limitado y condicionado al del hombre, a pesar de gozar de ciertas independencias en el plano legal, sobre todo con la llegada de la formula imperial¹⁵⁷, éstas comían sentadas y no recostadas en triclinios como los comensales varones, así como también comían sentados los jóvenes *praetextati* o las personas que guardaban luto¹⁵⁸. Algunos emperadores seguían manteniendo esta costumbre, como Claudio:

“Invitaba a todos a las cenas también a sus hijos junto a otros muchachos y muchachos nobles, que comían sentados al pie de los lechos según la costumbre antigua”¹⁵⁹.

¹⁵³ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p.262.

¹⁵⁴ DUPONT, F. *op.cit.* p. 329.

¹⁵⁵ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 250.

¹⁵⁶ *Ibid.*

¹⁵⁷ GARDNER, J. *Women in Roman law and society*. Londres: Routledge, 1996. p. 9.

¹⁵⁸ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 244.

¹⁵⁹ SUE. VDC. Claud. 32, 3. “*Adhibebat omni caenae et liberos suos cum pueris puellisque nobilibus, ut more veteri ad fulcra lectorum sedentes vescerentur.*”. Traducción de Henri Ailloud. Paris; Les Belles Lettres, 1967.

De hecho, si atendemos a la obra *Vida de los doce cesares*, podemos observar como las mujeres escasamente mencionadas por Suetonio en los banquetes, por tanto su papel debía ser nimio, sin tener en cuenta el papel desempeñado por las esclavas. Las referencias a las mujeres son escasísimas, aunque tenemos ejemplos como en los banquetes de Gala organizados por Calígula, donde se habla de la posición que ocupaban sus hermanas y mujer:

“Tuvo trato carnal con todas sus hermanas y en los banquetes de gala las sentaba por turnos a su derecha; en cambio colocaba a su mujer a la izquierda”¹⁶⁰.

Las mujeres no comían reclinadas, sino sentadas y su posición en el triclinio también tenía un simbolismo en la escala social. Los triclinios podían ser de diversos tipos según el gusto o los deseos de los dueños de la *domus* pero normalmente eran rectangulares y alargados, como una especie de divanes coronados por una mesa central que normalmente sería de gran lujo¹⁶¹, que servía para posar los platos de comida antes de ser servidos¹⁶². Los niños solían disponer de una mesa aparte, como ocurría con los esclavos, pues podían comer en la misma habitación que sus dueños pero dejando claro cuál era su estatus social degustando la comida en asientos bajos o mesas separadas, cuando no comían en la cocina¹⁶³. La costumbre de los triclinios radicaba en comer recostados sobre el brazo izquierdo, separando las diferentes posiciones que ocupaba cada uno mediante cojines fabricados o recubiertos de ricos materiales¹⁶⁴. Los triclinios se cubrían de lujosos cobertores y cada uno ocupaba una posición en ellos dependiendo de su estatus social, así pues, los triclinios se dividían en *lectus imus*, *lectus medius* y *lectus summus*, los cuales a su vez se subdividían en *summus*, *medius e imus*¹⁶⁵ dentro de cada lecho, formando un total de 9 asientos, aunque el número de comensales nunca era cerrado. En el centro estaba la *mensa* o mesa, usada para posar los manjares.

¹⁶⁰ SUE. VDC. Cal. 24. “*Cum omnibus sororibus suis consuetudinem stupri fecit plenoque convivio singulas infra se vicissim conlocabat uxore supra cubante*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

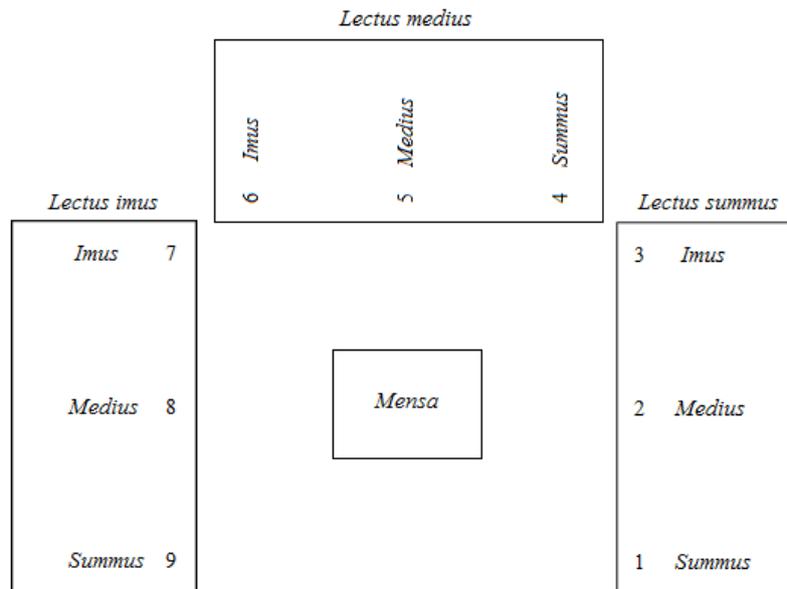
¹⁶¹ DUNBABIN, K. *Dining in a classical context*. United States: University of Michigan Press, 1991. p. 123.

¹⁶² ENRICO, U. *op.cit.* p. 125.

¹⁶³ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 241.

¹⁶⁴ DUNBABIN, K. *op.cit.* p. 123.

¹⁶⁵ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 334.



En el puesto número 8 se situaba el señor de la casa, acompañado por su mujer, en el puesto número 9. El asiento número 4 se reservaba para la plaza consular o de honor¹⁶⁶, también llamada *locus consularis*, pues era una posición que permitía a la persona recibir recados del exterior del lecho por la posición que ocupaba¹⁶⁷. Aunque dichas reglas no son fijas, pueden variar en función de la rectitud del evento, son reglas de protocolo, por tanto en los festines menos formales quizá no se respetaban estas normas.

Normalmente los triclinios tenían aproximadamente entre cuatro y cinco metros de largo y podían estar ricamente decorados, no solo con colchas o cobertores, sino con piedras preciosas, dependiendo del nivel económico de la familia. Conforme pasa el tiempo vemos como entra en escena un triclinio semicircular llamado *stabadium*¹⁶⁸. El nombre dado a este lecho semicircular lo explica Suetonio en relación a la *Domus Aurea* de Nerón¹⁶⁹.

Los banquetes tenían siempre una jerarquía muy medida, tanto los públicos como los privados, aunque ésta es más destacable los últimos. En ellos se servían los platos según su procedencia o calidad. El lugar más bajo de la jerarquía lo ocupaban los productos que provenían de la tierra como los cereales, las verduras, las aceitunas, el aceite o el

¹⁶⁶ RODRIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 8.

¹⁶⁷ ENRICO, U. *op.cit.* p. 126.

¹⁶⁸ DUNBABIN, K. *op.cit.* pp. 123-129

¹⁶⁹ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 244. “*Praecipua cenationum rotunda, quae perpetuo diebus ac noctibus uice mundi circumageretur*”.

vino. Después estaban las carnes, sub-jerarquizadas según su procedencia, por ejemplo las carnes de casa eran lo más bajo del escalafón cárnico, mientras que las más refinadas o de caza se consideraban de mayor importancia, por no hablar de aquellos productos de procedencia extranjera que solían gozar siempre de mayor prestigio. Para finalizar esta escala alimenticia estaba el pescado y el marisco, para el cual incluso había viveros en las casas más pudientes, ya que los romanos eran grandes consumidores de pescados y mariscos¹⁷⁰. Esta escala explica algunas de las expresiones que utiliza Suetonio para referirse a los gustos moderados de Augusto¹⁷¹. Pues como hemos indicado le gustaba el pan de segunda clase, siendo los cereales alimentos en el escalafón más bajo de la jerarquía, así como los higos verdes, los cuales también encontramos en lo más bajo del escalafón alimenticio.

Estos manjares se colocaban sobre la *mensa* en un orden determinado por su consideración, acompañados de un salero o *salinum* para que los comensales pudiesen aliñar y disponer de los alimentos a su voluntad¹⁷², y dos recipientes para el vino y el vinagre o *acetabulum*¹⁷³.

Otro punto importante dentro del banquete era la vajilla, la cual destaca en Roma, por el afán por el coleccionismo de los anfitriones, que la usaban como un modo de exhibir la riqueza y el buen gusto, sacando a relucir sus piezas de vidrio, muy de moda durante la época de los Julio-Claudios, de plata, de oro o bronce, o incluso con piedras engarzadas¹⁷⁴. Incluso algunos anfitriones inventaban alrededor de sus piezas una serie de orígenes muy diversos para acrecentarlas a los ojos de sus convidados, relacionándolas con dioses o momentos clave de la historia de Roma, con el simple objeto de sorprender y deslumbrar a sus invitados¹⁷⁵. A pesar de todo el lujo, algunos alimentos siguieron sirviéndose en cerámicas, como el vino de Sorrento¹⁷⁶, pues por tradición y sabor se prefería servirlo en barro. Los muebles sobre los que se exponía la comida también debían ser refinados y tener algún tipo de peculiaridad que les hiciese objeto de alabanza¹⁷⁷. Cada invitado llevaba su servilleta a los banquetes, aunque el

¹⁷⁰ DUPONT, F. *op.cit.* p. 330.

¹⁷¹ SUE. *VDC.* Aug. 76.

¹⁷² GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 245.

¹⁷³ ENRICO, U. *op.cit.* p. 127.

¹⁷⁴ CALDERA DE CASTRO, M.P. *op.cit.* p. 114.

¹⁷⁵ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 261.

¹⁷⁶ CALDERA DE CASTRO, M.P. *op.cit.* p. 115.

¹⁷⁷ ENRICO, U. *op.cit.* p. 127.

anfitrión también colocaba manteles en la mesa que podían servir de servilleta en un determinado momento¹⁷⁸.

Una vez dispuestos los elementos más formales de la cena, el siguiente punto clave a tener en cuenta eran los esclavos, escogiéndose los más hermosos y llamativos para la tarea de servir, pero también escogiendo cocineros adecuados, que podían llegar a alcanzar un precio considerable¹⁷⁹. En los banquetes se buscan los mejores esclavos, los más bellos y exóticos, tratando de deleitar no solo al paladar, sino también a la vista, ofreciendo para ello los mejores productos de cada casa, no solo en materia alimenticia sino también en personal humano. Suetonio nos da el nombre de algunos de los sirvientes de César, como Nicomedes que fue copero de César en un banquete lo cual le sirvió para ganarse una reprimenda de Menio:

“C. Memio le echó en cara haber servido de copero a Nicomedes en compañía de otros muchachos de placer en un gran banquete al que asistían algunos hombres de negocios romanos cuyos nombres cita”¹⁸⁰.

Los esclavos iban a acompañar a los convidados desde el principio al final y les servían los alimentos y atendían a los deseos de los invitados. Había numerosos esclavos para desempeñar diferentes funciones, desde recoger la comida del suelo hasta servir el vino. Otros se ocupaban de recibir a los invitados a la entrada en la casa. Recogían sus pertenencias, pues los convidados se quitaban sus toga y zapatos, dándoles a cambio una *síntesis* o túnica, la cual después podían llevarse a su casa, para tener mayor comodidad durante el banquete y les ofrecían un baño perfumado o la posibilidad de que fuese el propio esclavo quien le lavase los pies y le perfumase¹⁸¹.

Una vez entraban en la sala dispuesta para celebrar el banquete, había esclavos o *scissores* que se encargaban de preparar los manjares y cortarlos para distribuirlos entre los invitados, así éstos no tenían que usar cuchillos, sólo tenían que disponer de una cuchara que podía variar en función de la tipología del plato y también usaban las manos para comer¹⁸². Normalmente se partían los manjares a la vista de los invitados

¹⁷⁸ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 246.

¹⁷⁹ DUPONT, F. *op.cit.* p. 332.

¹⁸⁰ SUE. VDC. Cés. 49. “C. Memmius etiam ad cyathum et vina Nicomedi stetit obicit, cum reliquis exoletis, pleno convivio, accubantibus nonnullis urbicis negotiatoribus, quorum refert nomina”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁸¹ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 262.

¹⁸² ENRICO, U. *op.cit.* p. 129.

para impresionarles con el tamaño y apariencia de las piezas que iban a degustar¹⁸³. Alcanzado este nivel, el servicio de los platos que evolucionan hasta desembocar en que según la categoría de la persona se le sirviese unos u otros manjares¹⁸⁴. Esto no era del agrado de algunos integrantes de la familia Julio Claudia, como Julio César que según los relatos de Suetonio se mostró implacable con un panadero que le sirvió a él, dada su categoría social, otro pan diferente que al resto de comensales, desatando la ira de Julio César y provocando que aquel panadero terminase entre grilletes:

“Imponía en su casa una disciplina severa y estricta tanto en las cosas importantes como triviales; así hizo atar con grilletes a un panadero porque le servía a él un pan distinto que a sus invitados”¹⁸⁵.

Esto no es algo poco común, pues la categoría social no solo influía en lo que comías, o en la posición que ocupabas en la mesa, sino también en el trato que recibías, ya que no se trataba igual a una “sombra” o “parasito” que a un comensal amigo del anfitrión, ni que decir del trato que recibiría si fuese un emperador o cónsul.

Para poder presentar los platos los esclavos tenían una serie de mesas repartidas por la sala, normalmente tres, que usaban para depositar los platos antes de cortarlos, las cuales eran valiosas y motivo de ostentación para sus dueños como las vajillas o los cubiertos¹⁸⁶. Los *ministratores*, llevaban los platos a la mesa y los servían. Otros esclavos estaban dedicados a pasear por el lecho unos aguamaniles para que los invitados pudiesen lavarse las manos en cualquier momento y hasta estaban aquellos que recogían lo que se caía al suelo¹⁸⁷. Tampoco nos podemos olvidar de la figura de los *lictors*, que eran aquellos esclavos de los cuales se servía Tiberio, para recibir a sus invitados y huéspedes de pies en el centro del comedor, con uno de estos *lictors* a su lado, llamándolos y haciéndolos pasar al *triclinium*:

¹⁸³ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 263.

¹⁸⁴ *Ibid.*

¹⁸⁵ SUE. VDC. Cés. 48, 3. “*Domesticam disciplinam in parvis ac maioribus rebus diligenter adeo severeque rexit, ut pistorem alium quam sibi panem convivis subicientem compedibus vinxerit*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁸⁶ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 263.

¹⁸⁷ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 335.

“Tampoco alteró su costumbre, ni siquiera en aquellas circunstancias, de ponerse en pie en el centro del comedor con un licitor a su lado y llamar por su nombre a cada uno de sus huéspedes, a medida que se despedían”¹⁸⁸.

Los cocineros iban a convertirse en los esclavos más valorados, pues su precio iba a escalar hasta convertir a algunos cocineros en productos de lujo, pues se buscaban aquellos capaces de poder realizar recetas que dejaran boquiabiertos a los comensales¹⁸⁹.

Una vez todos los invitados estaban acomodados y todos los manjares estaban dispuestos y debidamente cortados se procedía a su degustación, dividiéndose los platos en tres categorías; *gustus* o entremeses, el plato o los platos principales y el postre¹⁹⁰. Todos los platos se regaban con abundante vino¹⁹¹. Normalmente las cenas las componían un total de 7 platos: *gustus*, tres entradas, dos asados y el postre o *secundae mensae*¹⁹². Durante las comidas era importante respetar las normas de decoro y moralidad, que exigían una cierta consideración con el resto de invitados. Claudio fue un emperador que gustaba tanto de celebrar banquetes que terminó por pensar que podía promulgar un edicto en el cual se permitiese eructar y tirarse ventosidades durante estos festines:

“Se dice incluso que pensó dar un edicto para permitir eructar y tirar ventosidades durante los banquetes, cuando se enteró de que cierto comensal había puesto en peligro su vida, por pudor, a causa de su continencia”¹⁹³.

Moralmente no estaba visto como algo correcto, aunque los filósofos defendían esto, pues era algo natural para el ser humano, por tanto, no debía tratar de reprimir dicho impulso¹⁹⁴. Otro emperador que no respetaba en demasía las normas de conducto en la mesa fue Augusto, el cual relata Suetonio como se levantaba de la mesa cuando quería o llegaba tarde a sus propios banquetes, empezando los invitados sin él o continuando si se retiraba prematuramente:

¹⁸⁸ SUE. VDC. Tib. 72, 3. “*Nec abstinuit consuetudine, quin tunc quoque instans in medio triclinio astante lictore singulos valere dicentis appellaret*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁸⁹ DUPONT, F. *op.cit.* p. 332.

¹⁹⁰ ESLAVA GALÁN, J. *op.cit.* p. 516.

¹⁹¹ ROGRUIGUEZ OLIVA, P. *op.cit.* p. 6.

¹⁹² CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 336.

¹⁹³ SUETONIO. VDC. Claud. 32, 5. “*Dicitur etiam meditatus edictum, quo veniam daret flatum crepitumque ventris in convivio emittendi, cum periclitatum quendam prae pudore ex continentia repperisset*.” Traducción de Henri Ailloud.

¹⁹⁴ CARCOPINO, J. *op.cit.* p. 339.

“A veces se retrasaba o se levantaba de la mesa prematuramente, en tales casos los invitados empezaban a comer sin esperarle y continuaban aun cuando él se hubiese retirado”¹⁹⁵.

Tampoco Calígula se caracterizó por un comportamiento modélico, pues durante los banquetes no respetaba a ninguna mujer, ni atendía a su clase social. Faltaba al respeto a los maridos de estas también, invitándolas a comer y haciéndolas desfilar ante él. El emperador tenía otra costumbre que irritaba a la alta sociedad romana, y es que tomaba a las mujeres que deseaba cuando quería, sin importarle su estado civil y después presumía en público de las habilidades o defectos de las susodichas, ridiculizando a ella y a sus familiares o marido:

“Por lo general acostumbraba a invitarlas a comer en compañía de sus maridos y las hacía desfilar delante de él, examinándolas cuidadosamente y con mucha parsimonia a la manera de los tratantes de esclavos, e incluso las levantaba el rostro con la mano si alguna por pudor lo bajaba, luego, cuando le venía en gana, salía del comedor llevándose consigo a la que más le gustaba, para regresar al poco rato con las señales aún visibles de su lascivia, y delante de todo el mundo las elogiaba o criticaba enumerando uno por uno sus cualidades o defectos corporales, así como su manera de hacer el amor”¹⁹⁶.

Seguramente esto no se deba tanto a la mala educación o a la falta de maneras, sino más bien sería fruto de los problemas psicológicos que acarreaba desde muy temprana edad, ya que padecía epilepsia como recoge Suetonio, la cual le provocaba algunos comportamientos fuera de la común y que hoy en día se relaciona con algunos de sus comportamientos más extraños o extravagantes¹⁹⁷, como por ejemplo, un episodio que ocurrió en un banquete en el cual comenzó a reírse a carcajadas solo y los invitados, entre ellos cónsules, le preguntaron de que se reía, a lo que él respondió:

¹⁹⁵SUE. VDC. Aug. 74, 1. “*Convivia nonnumquam et serius inibat et maturius relinquebat, cum convivae et cenare inciperent, prius quam ille discumberet, et permanerent digresso eo*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁹⁶ SUE. VDC. Calg. 36, 1. “*Quas plerumque cum maritis ad cenam vocatas praeterque pedes suos transeuntis diligenter ac lente mercantium more considerabat, etiam faciem manu adlevans, si quae pudore submitterent; quotiens deinde libuisset egressus triclinio, cum maxime placitam sevocasset, paulo post recentibus adhuc lasciviae notis reversus uel laudabat palam vel vituperabat, singula enumerans bona malave corporis atque concubitus*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁹⁷ THOMAS BENEDIKTSON, D. “Caligula’s Phobias and Philias: Fear of Seizure?” en *The Classical Journal*. Vol. 87, No.2. EE. UU: The Classical Association of the Middle West and South, 1991. p. 159. <http://www.jstor.org/stable/3297970>.

“Dijo: ¿De qué, sino de que podría, con una simple señal mía, haceros degollar al instante a ambos?”¹⁹⁸.

4.2.1. Los emperadores en la mesa

Durante los banquetes el lujo se ajustaba a quien imperase en el momento, y aunque estas ocasiones fueron utilizadas como arma de derroche y alarde del poder de los emperadores¹⁹⁹, también hubo algunos que no mostraron tanta incontinencia o derroche como Nerón o Calígula.

En este caso Suetonio nos aporta mucha información sobre los gustos personales de los emperadores, haciendo hincapié en aquellos aspectos en los que destacaban sobre el resto, ya sea por su moderación como por todo lo contrario. El ejemplo perfecto de moderación lo vemos en Julio César, que en la mesa bebía con extremada moderación, tanto que desató los pensamientos de Catón en torno a su continencia, según la información de Suetonio:

“César es el único hombre que estando sobrio se ha prestado a dar un golpe de estado”²⁰⁰.

Tampoco se destaca como una persona exigente durante las comidas, Suetonio habla del testimonio de Gayo Opio que recoge esta anécdota:

“Un anfitrión le sirvió una vez aceite rancio en lugar de fresco, y César, a diferencia de otros comensales que lo rechazaron, fue el único que se sirvió más cantidad que la habitual para no dar la impresión de que consideraba a su huésped como culpable del descuido o de falta de maneras”²⁰¹.

¹⁹⁸ SUE. VDC. Cal. 32, 1. p. 114 “*“Quid inquit”, nisi uno meo nutu iugulari utrumque vuestrum statim posse?*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

¹⁹⁹ FRIEDLAENDER, L. *op.cit.* p. 762.

²⁰⁰ SUE. VDC. Cés. 53, 1. “*Marci Catonis est: unum ex omnibus Caesarem ad evertendam rem publicam sobrium accessisse.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²⁰¹ SUE. VDC. Cés. 53, 2. “*Nam circa victum Gaius Oppius adeo indifferentem docet, ut quondam ad hospite conditum oleum pro viridi adpositum aspernantibus ceteris solum etiam largius appetisse scribat,*

Esto viene a confirmar la importancia de las normas cívicas, ya que la conducta de un ciudadano pasaba por ser algo contemplado en la legislación²⁰². Comportarse en la mesa es una de las cosas que todo romano que se preciase debía saber hacer y haber recibido los suficientes códigos morales y de conducta que le avalasen como un buen cuidado y agradecido con sus anfitriones²⁰³, incluyendo a los propios emperadores a los cuales les convenía más tener amigos que enemigos. Julio César encarna en estos pasajes los valores de la República, frugales, sencillos y sin grandes complicaciones, los cuales para aquel entonces estaban tomando tintes muy diversos por las influencias orientales, dando paso a una alteración de los gustos culinarios y las formas de comportarse en la sociedad, con mayor peso del lujo que de la moderación característica de la República²⁰⁴.

A pesar de no ser extremadamente exigente, no podemos negar que le apasionaba el lujo y la fastuosidad, cosa bastante común entre la clase dirigente romana, dado que no conocían obstáculo a su voluntad, como dirá Friedlaender²⁰⁵. Aun así podemos destacar que su concepto del lujo era bastante más inferior al que luego veremos se desarrolla con otros emperadores.

Julio César veía los banquetes como una manera excepcional de mantener a sus amigos cerca, de ganar adeptos, por tanto era en las provincias donde se afanaba en realizarlos, con dos mesas diferenciadas para griegos y latinos, invitando a los personajes más representativos de la provincia:

“Se cuenta además que celebraba asiduamente banquetes en las provincias y para ello utilizaba dos mesas; una destinada a sus oficiales y a los griegos, la otra a los ciudadanos romanos y a las personas más representativas de las provincias”

²⁰⁶.

ne hospitem aut neglegentiae aut rusticitatis videretur arguere.”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²⁰² LANE FOX, R. *op.cit.* p. 547.

²⁰³ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 262.

²⁰⁴ OLIVEIRA, F. *op.cit.* pp. 50-52

²⁰⁵ FIREDLAENDER, L. *op.cit.* p. 762.

²⁰⁶ SUE. VDC. Cés. 48. “*Convivatum assidue per provincias duobus tricliniis, uno quo sagati palliative, altero quo togati cum inlustrioribus provinciarum discumberent.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

El primer emperador Augusto, seguía encarnando los valores de la Republica ²⁰⁷ como haría su antecesor, pues Suetonio también destaca que era parco en el comer y en el beber, como Julio César, y que no dedicaba grandes sumas a complacer a sus invitados²⁰⁸ pues sigue teniendo aquella moral de frugalidad y continencia romana imperante durante gran parte de la república²⁰⁹. Es el responsable de las reformas conservadoras que se llevan a cabo durante la época de su gobierno en Roma, ya que pretende controlar el comportamiento de la sociedad²¹⁰.

No era muy dado a derrochar el dinero en comida, sí que era muy amable con sus invitados y se esforzaba porque todos quedasen integrados en el grupo social que componía los banquetes²¹¹. Intentaba fomentar un ambiente sano y agradable, quizá con propósitos políticos, pero en definitiva era una de las claves de los banquetes romanos, la sociabilización y el reforzamiento de los lazos de grupo²¹².

Tampoco era Tiberio derrochador, era bastante ahorrador en cuanto a los banquetes se refiere, no despilfarraba el dinero, pues no le importaba servir viandas del día anterior o animales ya empezados, pues para él tendrían el mismo sabor enteros que si les faltaba una parte, pero el punto discordante lo presenta en cuanto al vino, ya que no pecó de contención, sino más bien de todo lo contrario²¹³.

Era modesto en general y no le gustaba ser alagado en exceso²¹⁴. Quería predicar con el ejemplo y ser alguien sobrio de cara al público, sin alejarse mucho de la línea moral estoica o epicúrea de la Republica²¹⁵. Pero cuando se hubo alejado de las miradas de la sociedad romana, al retirarse dio rienda suelta a todas sus pasiones y vicios, y a pesar de que se afanó en reformar las costumbres publicas dándoles mayor rectitud, no era ejemplo ya que el paso 2 días enteros comiendo y bebiendo con sus amigos en un banquete²¹⁶.

²⁰⁷ ENRICO, U. *op.cit.* p. 117.

²⁰⁸ SUE. VDC. Aug. 76,1. "*Cibi (nam ne haec quidem omiserim) minimi erat atque vulgaris fere.*". Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²⁰⁹ OLIVEIRA, F. *op.cit.* p. 46.

²¹⁰ LANE FOX, R. *op.cit.* p. 539.

²¹¹ SUE. VDC. Aug. 76, 1.

²¹² GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 241.

²¹³ SUE. VDC. Tib. 27-42.

²¹⁴ SUE. VDC. Tib. 26,1. Donde alude al rechazo de muchos honores, incluso al título de *imperator*.

²¹⁵ OLIVEIRA, F. *op.cit.* p. 46.

²¹⁶ Cf. Nota 218.

Suetonio dice que era muy superfluo y se dejaba llevar tanto por el vino que terminó premiando a aquellos que eran capaces de beberse de un trago un ánfora. Aunque no llegó a los términos de Calígula²¹⁷, su predecesor en el cargo, cabe destacarle como un despilfarrador notable, que era capaz de tomar decisiones de gobierno en base a las cenas que celebraba con sus amigos:

“Más tarde, ya emperador, en la misma época en que se afanaba por reformar las costumbres públicas, pasó una noche y dos días consecutivos comiendo y bebiendo con Pomponio Flaco y L. Pison y confirió, inmediatamente después, al primero el gobierno de Siria y al segundo la prefectura de Roma, llamándoles incluso en sus respectivas credenciales “amigos queridísimos y de todas horas”²¹⁸.

Pero al llegar a Calígula notamos un cambio excepcional en el modo de concebir el lujo que este tiene respecto a sus antecesores. Calígula es un personaje atractivo para ejemplificar las extravagancias romanas, usado en películas, novelas históricas y un sinnúmero más de ficciones para expresar la fastuosidad de la vida romana, sin embargo este es un caso aislado²¹⁹. Durante su mandato, se exageran los lujos hasta límites insospechados²²⁰ y no le importaba hacer gala de su poder con cierta modestia, como haría Julio César, sino más bien todo lo contrario, toma una actitud diferente respecto al poder²²¹. Sus extravagancias exceden las competencias políticas, creando nuevos platos y festines que conllevaban un gran gasto monetario. Suetonio habla de su afición por deglutir perlas y servía a sus invitados alimentos envueltos en láminas de oro:

“Llegando al extremo de bañarse en perfumes fríos y calientes, de deglutir perlas de un valor exorbitante y de hacer servir a sus invitados panes y alimentos envueltos en láminas de oro, pues no se cansaba de decir que un hombre debe vivir frugalmente o ser emperador”²²².

²¹⁷ FRIEDLAEDNER, L. *op.cit.* p. 762.

²¹⁸ SUE. VDC. Tib. 42. “*Postea princeps in ipsa publicorum morum correctione cum Pomponio Flacco et L. Pisone noctem continuumque dibuum epulando potandoque consumpsit, quorum alteri Syriam provinciam, alteri praefecturam Urbis confestim detulit, codicillis quoque iucundissimos et omnium horarum amicos professus.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²¹⁹ BARRETT, A. *Caligula: The Corruption of Power*. London: Taylor and Francis e-library, 2001. p. 15.

²²⁰ FRIEDLAEDNER, L. *op.cit.* p. 762.

²²¹ BARRETT, A. *op.cit.* p. 18.

²²² SUE. VDC. Calg. 37. “*ut calidis frigidisque unguentis lavaretur, pretiosissima margarita aceto liquefacta sorberet, convivis ex auro panes et obsonia apponeret, aut frugi hominem esse oportere dicitans aut Caesarem.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

Ahogó a la sociedad con duras leyes y normas, porque les consideraba ociosos mientras el libraba batallas por Roma²²³, en un contexto de crisis y hambruna en Roma esto fue catastrófico, el mismo Suetonio nombra la crisis que azotó Roma en ese momento, siendo una de las más fuertes hasta entonces recordadas. Se ganó el descontento de la plebe ahogándolos con tasas portuarias sobre alimentos²²⁴. Tampoco se privó nunca de la comida, no fue como César o Augusto, parco en comida sino más bien todo lo contrario, incluso en algunas ocasiones se debatía entre acudir al trabajo o quedarse en la cama ya que la copiosidad de las comidas que degustaba en los banquetes le provocaban pesadez de estómago, como ocurrió en el día de su muerte:

“El nueve de las calendas de febrero, cerca de la hora séptima, vacilaba Calígula si levantarse para ir a comer, pues experimentaba todavía una pesadez de estómago, provocada por los excesos de la comida del día anterior”²²⁵.

Claudio por su parte, fue una especie de respiro para la sociedad romana y se reveló como un buen emperador, a pesar de que había llegado a este cargo más bien fortuitamente tras la muerte de Calígula, arrastrado por los pretorianos²²⁶. Claudio disfrutaba organizando numerosos banquetes, con un gran número de comensales pareciendo estos más públicos que privados por la cantidad de invitados que tenían. Suetonio dice que estaba dispuesto a comer y beber en cualquier momento y lugar, quizá la gula fuese uno de sus mayores pecados ya que no abandonaría el triclinio hasta estar completamente lleno y embriagado. Georges Hacquard describe a Claudio como un erudito tartamudo y degenerado²²⁷, con extravagancias que casi le cuestan la vida a él y a parte de sus invitados, como la relata por Suetonio de esta forma:

“Celebró uno (banquete) también sobre el canal de desagüe del lago Fucino, pero casi se ahogó en él, pues al irrumpir el agua con ímpetu se desbordó por todo el entorno”²²⁸.

Su pasión por la comida era tan grande, que Suetonio relata cómo una vez estando este en el Foro de Augusto, comenzó a oler la comida que estaban elaborando los Salíos en y

²²³ SUE. VDC. Cal. 45, 3.

²²⁴ OLIVEIRA, F. *op.cit.* p. 48.

²²⁵ SUE. VDC. Calg. 58. “VIII Kal. Febr. hora fere septima, cunctatus an ad prandium surgeret marcente adhuc stomacho pridiani cibi onere”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²²⁶ MONTANELLI, I. *Historia de Roma*. Madrid: Debolsillo, 2016. p. 110.

²²⁷ HACQUARD, G. *op.cit.* p. 201.

²²⁸ SUE. VDC. Claud. 32. “Convivatus est et super emissarium Fucini lacus ac paene summersus, cum emissa ímpetu aqua redundasset.”. Traducción de Henri Ailloud.

abandonó su trabajo para ir al encuentro de los sacerdotes y sentarse a degustar con ellos los manjares que habían preparado.

“Dispuesto a comer y beber en cualquier momento y en cualquier lugar, una vez que administraba justicia en el Foro de Augusto y se sintió atraído por el olor de la comida que preparaban los Salios en el templo cercano de Marte, abandono el tribunal subió a (la mansión de) los sacerdotes y se sentó a comer con ellos”²²⁹.

Esta actitud es un reflejo de lo que José Guillen califica como degeneración del Imperio Romano²³⁰, donde el líder del pueblo abandona su trabajo para satisfacer sus placeres.

Nerón fue el último de los Julio-Claudios, movido por las ambiciones personales de su madre Agripina, y por la locura que parece caracterizar a este último Julio Claudio²³¹, tuvo un periodo de reinado boyante antes de caer en la degeneración absoluta²³². Pecó de excesos, tanto en su vida pública como en la privada, como en sus banquetes, prolongándolos el tiempo necesario para disfrutar de sus amigos, la comida y el vino.

“Prolongaba sus banquetes desde el mediodía hasta la media noche, reparando sus fuerzas, con frecuencia en piscinas de agua templada, o de agua enfriada con nieve, en verano”²³³.

En ocasiones, cenaba en público en el recinto dedicado a la naumaquia, el cual cerraba para esta ocasión, aunque también podía cenar en el campo de Marte o en el circo Máximo. Entre los esclavos que le servían el festín, se encontraban prostitutas y bayaderas²³⁴. Dice Suetonio que a Nerón dejó el ejercicio de sus labores como emperador a su madre,²³⁵ por tanto pudo disfrutar de su vida ociosa prolongando los banquetes.

Sus amigos debían de sentir gran pavor cuando esta venía a cenar, porque aparte de auto invitarse, solía costar bastante dinero a su anfitrión, como una cena a la que acudió donde el anfitrión tuvo que concederle este deseo:

²²⁹ SUE. VDC. Claud. 33, 1. “*Cibi vini que quocumque et tempore et loco appetentissimus, cognoscens quondam in Augusti foro ictusque nidore prandii, quod in próxima Martis aede Saliis apparabatur, deserto tribunali ascendit ad sacerdotes unaque decubuit.*”. Traducción de Henri Ailloud.

²³⁰ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 260.

²³¹ MONTANELLI, I. *op.cit.* p. 113.

²³² GRIFFIN T. *Nero: The End of a Dynasty*. London: Yale University Press, 1985. pp. 23- 37.

²³³ SUE. VDC. Ner. 27, 2. “*Epulas a medio die ad mediam noctem protrahabat, refotus saepius calidis piscinis ac tempore aestivo nivatis.*”. Traducción de Henri Ailloud.

²³⁴ SUE. VDC. Ner. 27, 3.

²³⁵ GRIFFIN, T. *op.cit.* p. 38.

“Se hacía también invitar a las cenas de sus amigos, a una de las cuales le costó 4 millones de sestercios, adornada con guirnaldas de seda y a otra bastante más, una adornada con rosas”²³⁶.

En los grandes banquetes, más si se recibía a un emperador como invitado era normal gastarse grandísimas sumas de dinero, sobre todo en arreglos florales que engalanasen las dependencias²³⁷.

La actitud de Nerón era completamente lo opuesto a la moral epicúrea y estoica²³⁸ que imperaba en Roma antaño, ahora se imponía el dinero y el lujo desorbitado, considerando que el único placer de la riqueza y el dinero era gastarlo sin medida²³⁹, radicalmente lo contrario de aquellos autores clásicos que defendían como Plinio, quien condenaba precisamente esta riqueza exorbitada al relacionarlo con la monarquía²⁴⁰.

4.3. *COMISSATIO*

Tras las opíparas cenas llegaba la *comissatio*, envuelta en cierto halo de sacralidad, donde se realizaban libaciones dedicadas a los lares y brindis para ganarse el favor de los dioses²⁴¹. Esta era la parte de la velada dedicada al ocio, que podía alargarse mucho más de lo que había sido la cena propiamente dicha. En la *comissatio* se disfrutaba de pasatiempos, entretenimientos y conversaciones regadas todas ellas con vinos. También era esta parte en la que se llevaba a cabo una costumbre arraigada en las clases más altas, la *opophoreta* o los regalos a los invitados, los cuales se podían ganar mediante una especie de lotería y sus valores variaban en función de la suerte de cada uno²⁴².

Por ejemplo, Suetonio del emperador que más llevó a cabo esta costumbre, Augusto destaca durante las comidas o después de éstas, tal y como era tradición en Roma, la

²³⁶ SUE. VDC. Ner. 27, 4. “*Indicebat et familiaribus cenas, quorum uni mitellita quadragies sestertium constitit, alteri pluris aliquanto rosaria.*”. Traducción de Henri Ailloud.

²³⁷ FRIEDLAENDER, L. *op.cit.* p. 783.

²³⁸ MAYER OLIVE, M. *op.cit.* p. 17.

²³⁹ SUE. VDC. Ner. 30, 1.

²⁴⁰ OLIVEIRA, F. *op.cit.* p. 45.

²⁴¹ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* p. 274.

²⁴² ENRICO, H. *op.cit.* p. 136.

subastaba de objetos que podían tener un escaso valor o ser piezas de colección. También organizaba subastas como pasatiempo durante la *comissatio*:

“También solía, durante las comidas, subastar lotes de objetos de muy diverso valor y cuadros vueltos al revés dejando que el azar frustrara o colmara las esperanzas de los compradores; con la misma finalidad organizaba subastas entre los distintos grupos de comensales y los invitados debían dar a conocer públicamente sus pérdidas o ganancias”²⁴³.

Para esta parte del banquete se nombraba un *rex convivii* que era una especie de árbitro de la bebida, determinando quien debía o no beber y también la porción de agua que se mezclaría con vino. Este puesto solía recaer en el dueño de la *domus* en la cual se celebraba el banquete. Tenía que poner coto a los devaneos del resto de comensales, de aquellos que bebían en exceso²⁴⁴.

En el caso de Julio César, con Cleopatra alargaba los banquetes hasta la madrugada:

“En su compañía acostumbraba a prolongar los banquetes hasta la madrugada, y con ella, en una góndola provista de camarote, hubiera atravesado Egipto hasta llegar a Etiopia si el ejército no se hubiese negado a seguirles”²⁴⁵.

Augusto no tuvo muchas cosas censurables en lo que a los excesos de comida se refiere, pero sin embargo sí que las tuvo si nos referimos al juego, los muebles de lujo o los vasos corintios, si bien no alcanzando los niveles de lujo y extravagancias que hicieron famosos a los últimos Julio-Claudios, si eran la comidilla de parte del pueblo²⁴⁶. Durante los banquetes y las *comissatio*s, Augusto trataba de proporcionarle a sus invitados entretenimiento de diversas formas:

²⁴³ SUE. VDC. Aug. 75, 1. “*Solebat et inaequalissimarum rerum sortes et aversas tabularum picturas in convivio venditare incertoque casu spem mercantium vel frustrari vel explere, ita ut per singulos lectos licitatio fieret et seu iactura seu lucrum communicaretur.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²⁴⁴ GUILLEN CABAÑERO, J. *op.cit.* pp. 274-275.

²⁴⁵ SUE. VDC. Cés. 53, 3. “*Cum quae et conuiuia in primam lucem saepe protraxit et eadem naue thalamego paene Aethiopia tenus Aegyptum penetravit, nisi exercitus sequi recusaesset.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²⁴⁶ SUE. VDC. Aug. 70, 2. “*Notatus est et ut preotiosae supellectilis Corinthiorumque praecupidus et aleae indulgens*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

“amenizaba los intervalos con audiciones, actores, bailarines de tres al cuarto reclutados del circo y las más veces con juglares”²⁴⁷.

Al final de las comidas también se podían tomar los conocidos vomitivos, relacionados míticamente con la glotonería, ya que algunos personajes los usaron para poder seguir degustando los platos de los banquetes, pero sin embargo era más bien un recurso dietético, unas especies de purgas después de grandes comilonas, que no solo practicaban los romanos, ya que también tenemos constancia de dichas prácticas en griegos y egipcios, aunque ya en la época despertó la crítica de más de uno, y autores como Plutarco y Plinio condenan su uso, a no ser que se deba a una enfermedad²⁴⁸. Claudio fue el que más abuso de estos recursos, ya que, aunque no tomaba vomitivos en forma de plantas o líquidos, sus esclavos le introducían una pluma por la garganta para lograr que vomitase ya que su incansable gula provocaba también indigestas poco saludables:

“Y difícilmente abandonaba alguna vez el triclinio sin hallarse harto y embriagado, y en tal estado, que enseguida le introducían una pluma hasta el gástrico, mientras yacía hacia arriba y dormía con la boca abierta, para descargar su estómago”²⁴⁹.

Calígula también pecó de incontinencia hasta en el propio día de su muerte, por tanto no sería de extrañar que fuesen habituales también para Calígula²⁵⁰.

²⁴⁷ SUE. VDC. Aug. 76, 1. “*aut acromata et histriones aut etiam triviales ex circo ludios interponebat ac frequentius aretalogos.*”. Traducción de Mariano Bassols de Climent.

²⁴⁸ FRIEDLAENDER *op.cit.* pp. 786-787.

²⁴⁹ SUE. VDC. Claud. 33, 2. “*Nec temere umquam triclinio abscessit nisi distentus ac madens, et ut statim supino ac per somnum hianti pinna in os inderetur ad exonerandum stomachum.*”. Traducción de Henri Ailloud.

²⁵⁰ SUE. VDC. Calig. 58.

5. CONCLUSIÓN

La alimentación tradicional, austera y frugal romana queda profundamente menoscaba por las aportaciones paulatinas de las conquistas en Oriente y Asia, que afectan a todas las capas sociales en mayor o menor medida, pero que terminan sustituyendo los preceptos morales y culturales romanos por otros que son más propios de la cultura griega. Autores latinos como Catón, veían peligrar las bases de la tradición romana con nuevas costumbres y modos de alimentarse, que terminaban quedando integradas en la sociedad romana hasta tal punto que en la actualidad se consideran un elemento distintivo de la cultura romana, como los triclinios. La sociedad romana recibe de diferentes elementos culturales que aportan las conquistas de otros territorios, dando como resultado unos productos culturales que aportan riqueza y un nuevo sustrato cultural a la Roma Imperial.

El tema de la alimentación adquirió gran relevancia, puesto que todos los aspectos destacados a nivel social, desde la celebración de un triunfo, hasta el nacimiento de un miembro de la familia, se celebraban con banquetes, siendo esta ocasión un fuerte dinamizador social que unía a la comunidad, aunque siempre con una jerarquía dentro de estos propios festejos, reflejo de la jerarquía social romana, marcada por la importancia social que tenía cada individuo en la comunidad. Estos banquetes no tenían una regulación efectiva desde el aparato legislativo de poder romano pero si era necesario cumplir una serie de normas morales y sociales que ejercían un férreo control sobre el comportamiento y la actitud dentro de los banquetes, a las que alude Suetonio. Estos momentos de festejo eran ocasiones especiales para celebrar algo destacado en el seno de una familia o el estado, por tanto no eran algo común ni diario, desterrando la mitificada imagen de la actitud romana ante la comida. En el día a día no se cometían los desmesurados lujos que si se pueden observar en algunos banquetes, sobre todo en

aquellos de talla imperial, que pueden ser los más costosos y numerosos dada la importancia de tal evento en la familia imperial.

Desde públicos a privados, los banquetes constituyen un punto importante dentro de la vida, siendo el momento de entablar relaciones con aquellas personas que no eran habituales al trato o para promocionarse, siendo los públicos los que sirvieron como mayor propaganda política para el emperador que ostentara el poder, ya que la función de los banquetes, por parte del anfitrión podía ir más allá de conmemorar un momento importante, teniendo éstos también importancia política y de promoción social pues un banquete público podía ser objeto de alabanza por parte del pueblo romano y uno privado podía servir para entablar mejores relaciones con la clientela o aquellos que podían ser aliados políticos en un futuro.

No hay que pensar en los banquetes como algo alejado de nuestro tiempo y completamente diferente a lo que hoy sería un banquete de boda, por ejemplo, simplemente era una ocasión donde degustar manjares no comunes en el día a día, regados por vino u otras bebidas fermentadas, como ocurre en la actualidad. Tampoco procede generalizar y pensar que el común de la sociedad romana cometía tales extravagancias en los banquetes, ya que había personas más comedidas y sin posibilidad de organizar un banquete como el de Trimalción. La comida era un arte para los romanos, diferenciándoles este tratamiento del resto del mundo bárbaro, los cuales comían de una forma más sencilla, sin demasiadas florituras, por tanto la comida se convierte en un símbolo de civilización. A mayor desarrollo de la sociedad, más compleja se vuelve su cocina y si el territorio es boyante económicamente también queda reflejado en los platos que adornan las mesas de los romanos, existiendo como hoy en día, modas que hacían que en ocasiones se valorase más una carne o un pescado a otro, siendo normalmente lo más dificultoso de conseguir lo más valorado, como efecto de la oferta y la demanda en los diferentes territorios.

Los emperadores romanos disfrutaron de los placeres de la mesa romana, aunque algunos destacaron más por sus extravagancias que por sus buenos gobiernos, como el caso de Calígula o Nerón, figuras totalmente opuestas a Julio César o Augusto, que si bien cometieron excesos, son figuras que encarnan el buen gobierno para Suetonio, así como Claudio, uno de los miembros más olvidados de esta distancia, al que gustaba mucho comer y beber.

Suetonio nos aporta una lectura diferente de las comidas romanas, no centrado demasiado en la parte alimenticia sino en lo que venía después de la cena propiamente dicha, la *comissatio*, en la cual se observan muchos de los devaneos de los emperadores y algunos de los rasgos característicos de su personalidad, como la sencillez de Augusto o los valores republicanos de Julio César, al cual le molestaba sobre manera ser tratado de modo diferente por su posición política.

Gracias a estas aportaciones literarias conocemos las diferencias abismales entre aquellos que trataban de sobrevivir y aquellos que lo tenían todo y podían despilfarrarlo. Observamos el arma política y social que se esconde detrás de los banquetes públicos, los cuales fueron usados no solo para dinamizar el grupo social, sino para contener a la población y sofocar descontentos. La comida se usa como un instrumento entre aquellos emperadores que encontraron épocas de crisis, así como de opulencia, intentando contentar al pueblo ofreciéndoles más de lo que podían conseguir, ganándose el favor de muchos a través de estas acciones. También cabe destacar que el mundo culinario romano, a pesar de las influencias orientales, se seguía rigiendo por normas morales tradicionales que contenían en ciertos aspectos las extravagancias y las condenaban. Intelectuales como Suetonio, Seneca o Plinio, que vivieron la fastuosidad de algunos banquetes son críticos con ellos, ya que daban un mal ejemplo para el común del pueblo y se alejaban de los valores republicanos.

En definitiva, el mundo culinario romano y los banquetes aportan un retrato de gran valor a nivel social y cultural de los gustos y características tanto del pueblo llano, como de sus gobernantes, proporcionándonos una visión mucho más cercana a nosotros viéndolos en escenas tan cotidianas como una comida por una celebración familiar, acercando su figura a la nuestra y desmontando una serie de mitos en torno a estas festividades que son comunes en la sociedad de hoy en día.

6. FUENTES

APICIO. *De Re Coquinaria*, I, 6; I, 11,1.

JUVENAL, *Sátiras*, X, 77-81.

PLINIO. *Historia natural*, XV 105.

POLIBIO. *Historias*, II, 17.

SENECA. *Consolación a Helvia*, 10, 3.

SUETONIO, *Vida de los doce césares*:

-Cés. 26,2; 27,1; 37; 43,1; 44, 3; 48; 48,3; 49; 53,1; 53,2; 53,3; 70,1.

-Aug. 37; 41; 70,1; 74,1; 75,1; 76; 76,1.

-Tib. 26,1; 42; 56; 72,3.

-Calg. 24; 32,1; 36,1; 37; 45,3; 58.

-Claud. 32; 32,3; 32,5; 33,1; 33,2.

-Nero. 27,2; 27,4; 30,1.

VIRGILIO. *Geórgicas*, IV, 374-385.

VIRGILIO. *Eneida*, III, 353-355.

7. BIBLIOGRAFIA

ADKINS, L. *Handbook to life in Ancient Rome*. New York; Oxford University Press, 1998.

AMATE, P. “Venturas y desventuras de un emblema gastronómico en el imperio romano” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993.

BARRETT, A. *Caligula: The Corruption of Power*. London: Taylor and Francis e-library, 2001.

CARCOPINO, J. *La vida cotidiana en Roma en el apogeo del imperio*. Madrid; Temas de hoy, 2001.

CHAVES TRISTAN, F. “De la naturaleza a la mesa: testimonios arqueológicos” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993.

CORCORAN, T. “Roman Fish Sauces” en *The Classical Journal*. Canadá; CAMWS. Vol. 58, No. 5, 1963. <http://www.jstor.org/stable/3295259>.

DALBY, A. *Food in the ancient world from A-Z*. Londres, 2003.

DUPONT, F. *El ciudadano romano durante la República*. Buenos Aires, 1992.

DUNBABIN, K. *Dining in a classical context*. EE. UU; University of Michigan Press, 1991.

EDWARDS, J. “Philology and Cuisine in De Re Coquinaria” en *The American Journal of Philology*. Vol. 122, No. 2. EE. UU; Johns Hopkins University Press, 2001. <http://www.jstor.org/stable/1561761>.

ESLAVA GALÁN, J. *Roma de los Césares*. España; Planeta, 1988.

- FASS, P. *Around the Roman Table*. Chicago; University press of Chicago, 1994.
- FRIEDLAENDER, L. *La sociedad romana: historia de las costumbres de Roma desde Augusto hasta los Antoninos*. México, 1982.
- GARCIA VARGAS, E. “Naturaleza y artificio: la transformación de los alimentos” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993.
- GARDNER, J. *Women in Roman law and society*. London; Routledge, 1996.
- GRIFFIN T. *Nero: The End of a Dynasty*. London; Yale University Press, 1985.
- GUILLEN CABAÑERO, J. *Urbs Roma: vida y costumbres de los romanos*. Salamanca, 1977.
- HARRIS, W. V. *The Cambridge ancient history. XI The high empire. A.D. 70-192*. United Kingdom; Cambridge University Press, 1998. KAPLAN, M. *El mundo romano*. Granada; Universidad de Granada, 2003.
- KAMM, A. *The Romans: an introduction*. London; Routledge, 2008.
- LANE FOX, R. *El mundo clásico: La Epopeya de Grecia y Roma*. Barcelona, 2007.
- MAYER OLIVÉ, M. “Hedyphagética” en *Convivium: el arte de comer en Roma*. Mérida, 1993.
- MONTANELLI, I. *Historia de Roma*. Madrid; Debolsillo, 2016.
- PANETTA, M. *L'alimentazione nel mondo antico*. Roma, 1987.
- PASTOR ARTIGUES, B. “Prólogo” en *Cocina romana*. Madrid, 1987.
- POTTER, D. *The roman empire: On Food and the Body*. Reino Unido; Blackwell publishing, 2010.
- RODRIGUEZ OLIVA, P. “Convivium: fuentes literarias y testimonios arqueológicos” en *Symposia: El banquete en el mundo romano*. Mérida; Museo Nacional de Arte Romano, 2009.
- SUAREZ PIÑEIRO, A. M. *Actas de la cultura del vino*. Galicia; Instituto de estudios gallegos “Padre Sarmiento”, 2002.

THOMAS BENEDIKTSON, D. "Caligula's Phobias and Philiias: Fear of Seizure?" en *The Classical Journal*. Vol. 87, No.2. U.S.A: CAMWS, 1991. <http://www.jstor.org/stable/3297970>.

UGO ENRICO, P. *Urbs: la vida en la Roma antigua*. Barcelona, 1973.

VV.AA. *Convivium: el arte de comer en Roma*. Caldera. P. (Coord.) Mérida; Museo Nacional de Arte Romano, 1993.

VV.AA. *Guía de la Roma antigua*. Georges Hacquard, J. (Coord.) Madrid; Centro de Lingüística Aplicada Atenea, 2003.

WHITTAKER, R. *El hombre romano*. Madrid; Alianza, 1991.