

Alimentación y Poder en el mundo romano

*Almudena Villegas Becerril**

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Resumen:

En la Roma antigua existió una compleja red de relaciones entre la Alimentación y el Poder. Y fue, realmente, un auténtico laberinto, dada la realidad del propio hecho alimentario, un fenómeno conectado con diversas facetas culturales, humanas, históricas, tecnológicas, económicas, etc. Para llegar a realizar un somero análisis de esta relación, se han elegido cinco aspectos de la manifestación del poder a través de la alimentación: el estatus social, el pensamiento, la expresión religiosa, la economía y la cultura, estudiando asimismo, cómo su paso a través del tiempo, fue objeto de modificaciones en diferentes aspectos. Dichos aspectos han constituido la línea a través de la que analizar dicha relación, que por otra parte, no es de carácter exhaustivo.

Palabras clave:

Poder, alimentación, pensamiento, cultura alimentaria, Roma, Mundo Antiguo.

Food and Power in Roman World

Abstract:

In ancient Rome, there was a complex web of relations between Food and Power. And it was a real maze, given the reality of the very fact food, a phenomenon connected with various facets: cultural, human, historical, technological, economic, etc.. To get to do a cursory analysis of this relationship, we have been elected five aspects of the manifestation of power through food: the social status, thought, religion, economy and culture, studying also how its passage over time, was subject to changes in various aspects. These aspects have been the line through which to analyze this relationship, on the other hand, not exhaustive.

Key Words:

Power, food, thought, food culture, Rome, Ancient World.

1. INTRODUCCIÓN

Analizaremos la relación entre la Alimentación y el Poder en el mundo romano, y cómo el poder tuvo una serie de manifestaciones que se relacionaron directamente con el Sistema Alimentario. Y es que, en el hombre, el acto de comer no se entiende por sí mismo como un fenómeno aislado, carente de conexiones. Más bien emerge de un amplio trasfondo antropológico constituido, si lo contemplamos desde una vertiente de carácter cultural, por normas sociales, y desde el lado más subjetivo y personal, por pautas inconscientes forjadas con frecuencia en la infancia. La cultura, con su tradición e historia colectiva, y el inconsciente, con su historia individual, establecen un trasfondo desde el cual el acto de comer cobra su sentido como conjunto complejo de diversas facetas, en este caso dando sentido a unas manifestaciones del poder.

Englobando estas dos grandes facetas y con respecto a su modo de alimentarse, el hombre se encuentra, en primer lugar, en relación con su medio ambiente, con el entorno ecológico con el cual mantiene una postura de equilibrio para conseguir el alimento. Después de este primer contacto con el medioambiente, el hombre se relaciona con el medio social, en lo que llamamos cultura, y en este caso concreto, cultura alimentaria.

En relación con la cultura alimentaria, podemos decir que la comida es también una herramienta del pensamiento, lo cual no es propio únicamente dentro del mundo antiguo, al que nos referiremos en esta ocasión, sino en cualquier cultura, ya que el alimento es símbolo y herramienta del pensamiento, y refleja éste con fidelidad. Así, es demostrativa la presencia del servicio de mesa de las grandes casas romanas, muy numeroso y específico, un grupo dentro del cual cada persona tenía cometidos

*Licenciada en Geografía e Historia. Profesora de la Escuela de Hostelería de Córdoba.

distintos y concretos¹ que marcaban incluso su propio espacio y prestigio² dentro de la pequeña sociedad doméstica, y de alguna forma, su grado de evolución dentro del sistema de responsabilidades y beneficios que podían esperar del dueño.

Desde luego, podemos decir que en el mundo antiguo, el alimento fue la representación del poder, un símbolo en el más amplio sentido de la palabra: El poder a través de la representación social, el poder expresado a través del pensamiento, el poder manifestado a través de aspectos alimentarios relacionados con las fiestas religiosas y el poder a través de sus manifestaciones económicas.

Veremos un poder puesto de manifiesto a través de estos cuatro parámetros los cuales nos muestran una sociedad romana, de la que sabemos que se caracterizó por una estratificación muy definida entre distintos grupos sociales. Uno de los factores que marcaba claramente las diferencias sociales era la alimentación, no tanto en cuanto a la categoría dietética y beneficios para el ser humano, sino más bien por el coste de los propios alimentos, por la presentación y las circunstancias involucraron cada banquete. Iremos viendo cómo a través de la alimentación se manifiesta todo un sistema filosófico y moral, un pensamiento complejo que se refleja en los actos más cotidianos, y que también tiene relación con las características personales de cada individuo y con su estatus social. Vemos a través de las manifestaciones alimentarias, cómo la cultura romana tenía una gran preocupación por las distinciones sociales, para lo que era muy importante reforzar la jerarquía del rango en el seno de las comunidades³. La categoría social se manifestaba de muy diversas formas, una de las cuales era el banquete y su entorno, así, veremos las manifestaciones del poder en distintos campos relacionados con la alimentación:

- El alimento como representación del *estatus social*.
- El alimento como representación del *pensamiento*.
- El alimento como representación *religiosa*.
- El alimento como representación de una *economía*.
- El alimento como manifestación de una *cultura*.

2. LA ALIMENTACIÓN COMO SÍMBOLO DE ESTATUS SOCIAL

Desde luego, la comida fue una actividad a través de la cual se manifestaron diversos aspectos, ya que ésta no fue solamente expresión del gusto, el apetito o las predilecciones personales. El alimento fue símbolo y significado de otras cuestiones, quizá entre las más importantes podamos señalar el poder, pero la comida también fue una posibilidad alimentaria diferencial entre el

mundo urbano y el rural o entre los distintos ámbitos del pensamiento, incluso fue una manifestación religiosa, o el símbolo de la forma de pensar del campesino romano, previsor y práctico, que se ocupaba de organizar todo un mundo de conservas para no carecer de nada en épocas difíciles. En general, a través del alimento y del entorno que lo envolvió, a través de la Cultura Alimentaria se percibió claramente la apariencia y fondo de una sociedad en la que las elites tuvieron un gran peso.

Una de las herramientas de manifestación del pensamiento fue su lugar a dudas la alimentación, y en este sentido, vemos ciertos clichés puestos de manifiesto en obras literarias y de carácter histórico, por ejemplo el comportamiento de aristócratas en la mesa en las obras de Juvenal -*Juv., Sat., 5*-; el comportamiento de filósofos en la obra de Plutarco -*Plut., Mor., 146B-164D*-; incluso el terrible comportamiento de emperadores -*Vit., Heliog., 19; 32*- y también de dioses y héroes -*Aten., Deipnos., 1, 8Ess; Hom., Odys., 5, 90-95*-, sin embargo, podemos decir que todos ellos tuvieron la posibilidad de elegir, la libertad ante el alimento.

Sin embargo, otros grupos sociales no tuvieron capacidad de elección, como los parásitos o aquellos que se tenían que contentar con una sencilla *sportula* elegida por otro. La posibilidad de elección alimentaria, entre aquellos grupos elitistas, demuestra cómo cada uno de ellos pudo optar por distintos ambientes para el banquete, por disfrutar de la compañía de diferentes personas para compartirlo, y sobre todo, con la presencia de diversos alimentos en las mesas. El alimento como símbolo de ese pensamiento, dispuesto en cantidad suficiente para mantener las fuerzas, manifestaba la filosofía del banquete de los sabios de Plutarco. Por otro lado era ostentoso, descarado, excesivo, el banquete de los emperadores y a veces el de los nuevos ricos, como los celebrados por Trimalción. Con propiedades más que nutricias, el banquete de los más poderosos de todos, es decir, los dioses, era excelente, pero frugal y sencillo, compuesto por los placenteros alimentos característicos de su dieta: néctar y ambrosía.

Como vemos, el Sistema Alimentario, simbolizó todo un complejo estatus de vida, de pensamiento, la forma de entender y valorar una realidad y de expresarla ante una sociedad. Esta expresión de cultura alimentaria manifestada ante los demás, tuvo una gran importancia, ya que las cenas, el momento en que se realizaba la comida más importante del día, se celebraba en compañía. La costumbre marcaba una rutina diaria, por la que cotidianamente, grupos de amigos, conocidos o gentes relacionadas por lazos políticos o sociales, cenaron en compañía mutua en casa de alguno de ellos. Eran ocasiones en las que el anfitrión dejaba patente

¹ J. N. ROBERT, *La vie a la campagne dans l'Antiquité romaine*, Paris, 1988, pp.126-7.

² Incluso dentro de los propios miembros del servicio doméstico existieron diferentes rangos, desde elbásico que señalaba la diferencia entre libertos y esclavos hasta otros, más complejos y sutiles que señalaban distancias sutiles entre todos ellos.

³ P. GARNSEY y R. SALLER, *El imperio romano: economía, sociedad, cultura*, Barcelona, 1991, p. 140.

ante todos su capacidad adquisitiva, sus ganas de gastar - su esplendidez- y su forma de pensar, en definitiva, su poder. Incluso cambiaba de menú según la ocasión, como nos cuenta Plutarco -Plut., *Mor.*, 150C- sobre Periandro, el tirano de Corinto, que era capaz de tomar con unos compañeros de mesa -otros trece sabios- una comida frugal y sencilla, y sin embargo, también podía hacer preparar en otras ocasiones grandes banquetes de carácter político, mucho más sociales y complejos, destinados a invitados pertenecientes a este otro estamento.

En cuanto al consumo de vino, podemos decir que a sectores sociales distintos correspondieron diferentes categorías de vino, algo que ocurrió con todas las bebidas, y con los alimentos, ya que fueron agentes caracterizadores de diferentes grupos sociales, en suma, de poder. La jerarquía social de la elite romana, puesta de manifiesto entre otros aspectos en el consumo de bebidas alcohólicas de categoría, representan la última fase del enriquecimiento de esta sociedad, y como hemos visto, caracteriza una estamentación visible. La categoría del vino, relacionada con la de la mesa, la recoge Cicerón -*Ad Pis.*, 67-, no tanto sobre la relación riqueza-categoría del vino como sobre las propias cualidades del bebedor:

«El mal bebedor deshonra al vino, como el mal vino deshonra al bebedor»

Como vemos, podía identificarse todo un sistema de escalones sociales a través de la vida cotidiana, de las mesas, el alimento y el vino. La diferenciación social tan característica de la sociedad romana, no solamente afectó a los diferentes escalones sociales, sino que se producía incluso a nivel personal, y era capaz de describir a los individuos a través de sus manifestaciones externas, una de las cuales fue la bebida. Y complicando aún más la realidad del vino, más allá de ser una bebida, fue un alimento, a veces medicina, placer en la mesa y símbolo social complejo.

Con respecto a la diferenciación social, en lo que vemos nuevamente reflejadas facetas de poder, podemos analizar diferentes aspectos alimentarios que hacen referencia a la manifestación del poder a través de la representación social como son el mundo material, el servicio, los diferentes alimentos, la presentación de la comida y ésta en sí misma, y las conversaciones realizadas alrededor del banquete. Independientemente de las ocupaciones profesionales urbanas, que eran muy variadas, la base social común estaba compuesta, como señala Andreu⁴, tanto sobre los libertos como acerca de los esclavos, por personas que realizaban oficios relacionados con la agricultura. Y dentro del universo doméstico, encontramos que se desarrollan diversas ocupaciones laborales en relación con la alimentación. Estas actividades domésticas solían estar muy especializadas,

diversificándose en ocupaciones muy variadas, que iban desde las labores de los cocineros a las de los reposteros, camareros, despenseros, pinches o incluso a la existencia de degustadores⁵, el *praegustator*.

3. ALIMENTACIÓN Y PENSAMIENTO

El hombre es capaz de alimentarse con una enorme variedad de elementos naturales, tanto de procedencia vegetal como animal, todos ellos preparados con diferentes grados de sofisticación y elaboración alimentaria. Este hecho facilita aún más la elección, ya que al existir una alta proporción de productos, los consumidores tienen un mayor número de posibilidades alternativas, y por tanto de uso de la libertad y expresión de los gustos personales. El hombre romano pudo elegir, definitivamente, la forma de alimentarse, y su elección fue más libre en los estratos sociales en los que la falta de recursos no coartaba dicha libertad. Estas opciones alimentarias no estuvieron limitadas por la disponibilidad de comida, ya que conocemos la espléndida variedad de los mercados romanos, sino que más bien el marco de la elección estuvo delimitado por el entorno cultural, la psicología individual y el gusto por cada alimento. La filosofía vital, definitivamente, el pensamiento. Platón -*Banq.*, 174B- resumió esta actitud de una forma muy clara:

«Espontáneamente, los buenos van a comer con los buenos»

El poder, expuesto a través del pensamiento, tuvo una relación directamente proporcional con sus manifestaciones alimentarias, estrechamente relacionadas con la moralidad tradicional de frugalidad y austeridad y con la distinción temporal entre la República y el Imperio. La antigua *virtus* fue el paradigma de las cualidades republicanas, de la religiosidad tradicional y de la alimentación sobria. La época que representa la antigua *virtus*, está marcada claramente por la presencia de Catón, que presenta a principios del s. II a. C. un panorama muy completo con respecto al ámbito alimentario. Catón fue consciente de la influencia de la cultura griega en el mundo romano, y de los cambios que se podrían producir si se llegaba a integrar en su mundo. Tito Livio -*Ab urb.*, 39, 6, 7-9- escribió, casi dos siglos después, lo que Catón había intuido mucho antes, con respecto al año 186.

4. ALIMENTACIÓN Y CELEBRACIONES RELIGIOSAS

Las fiestas fueron otro hito muy directamente relacionado con el Sistema Alimentario romano y sus manifestaciones de poder, ya que introdujeron un factor de cambio de los patrones habituales de alimentación que se repetiría regularmente. Solían hacerse repartos alimentarios

⁴J. ANDREU, «El liberto», en A. GIARDINA (ed.), *El hombre romano*, Madrid, 1991, p. 214.

⁵Dosi y Schnell, *Pasti e vasellami da tavola*, Roma, 1992, p. 24, recogen algunos de estos oficios de cocina y sala, como las ocupaciones propias del *nomenclator*, *opsonator*, *archimagirus* o *pueri*.

de todo tipo, sobre todo cárnicos, que eran los más apreciados. En cuanto al tipo de celebraciones, además de las fiestas de carácter familiar o personal, como las celebraciones de bodas, cumpleaños y otras, existieron una serie de fiestas de carácter público, a veces de origen religioso, y en general de carácter militar, celebraciones y aniversarios políticos o banquetes cívicos, y entre todos estos podemos contar, independientemente de las celebraciones privadas, unas ocho fiestas al mes, en las que el alimento ocupaba una parte muy importante, lo que supone un alto porcentaje de comida repartida fuera del ámbito de las dietas habituales.

Un aspecto que debemos destacar con respecto a las celebraciones se refiere al gran número de fiestas públicas y privadas repartidas a lo largo del año romano. En la mayor parte de ellas, como hemos visto, abundaban los sacrificios cruentos o incruentos, los banquetes y con frecuencia, la preparación de comidas especiales como tortas o pasteles para tomar en común. La mayor parte de los sacrificios supusieron un aporte extra de proteínas, ya que se repartía la carne de los animales sacrificados entre el pueblo, lo que significaba un extra más en la dieta de los ciudadanos. Este tipo de repartos representaron la incorporación de un alimento prestigioso -la carne-, con una consideración social muy superior a las dietas cotidianas, compuestas por cereales y hortalizas, complementándolas y consiguiendo que fueran más equilibradas gracias al alimento que era el símbolo del poder: la carne. Y a lo largo de todas estas celebraciones, vemos, prácticamente sin excepción, que los oficios de cocina y sala relacionados directamente con estas celebraciones, son actividades propias de esclavos, un grupo social muy heterogéneo, que no fue dueño de su destino ni de su suerte, y que presentaba como hemos podido observar en general en el mundo romano, una jerarquización sutil pero marcada.

4.1 El ambiente funerario

Las celebraciones fúnebres también eran motivo de reunión y de organización de un banquete especial, característico, el *silicernium*, que se repetía a los nueve días de esta primera celebración, la *cena novendialis* -Petro., *Satyr.*, 65-. Los lugares de enterramiento, que se caracterizaban por disponer de espacios con diferentes categorías relacionadas con las personas sepultadas, eran unos complejos dotados con lugares donde se podían encontrar *triclinia*, en los que se celebraban estos banquetes. En estas tumbas, y a lo largo de todo el Imperio, se han encontrado restos animales, de cerdos, carneros, corderos, con frecuencia reducidos a la mitad, simbolizando así el reparto del consumo alimentario entre los vivos y los muertos. También se han encontrado ofrendas de leche, vino, aceite y miel, así como frutos y semillas. Naturalmente,

los alimentos ofrecidos se encontraban en relación directa con el poder de la familia y eran manifestación de éste.

El cristianismo recoge la tradición pagana del banquete funerario, limitándolo en su expresión alimentaria y dotándolo de un sentido más espiritual. Su expresión se concreta en la celebración de la Eucaristía, con el pan y el vino como alimentos representativos de una religiosidad distinta a la pagana.

Los ritos relacionados con la celebración de los funerales romanos eran complejos, y también incluían prescripciones sobre la alimentación en estas ocasiones. Si moría alguien en la familia, se purificaba la propia familia por mediación del sacrificio de una cerda, y en la comida fúnebre o *silicernium*, se comía la cerda sacrificada, *porca praesentanea*, y si el muerto no se inhumaba, la familia tenía que ofrecer a Ceres otra cerda. Estos animales se comían durante una comida fúnebre y de carácter purificador.

El menú de la comida fúnebre tenía su propia tradición, se comían huevos, apio, sal y aves, así como legumbres: habas y lentejas. Además, se volvía a purificar la casa y al Lar con el sacrificio de un carnero. A los nueve días se volvía a hacer otro sacrificio con libaciones de leche y sangre, y entonces se celebraba un nuevo banquete fúnebre -*cena novendialis*-, en el que la familia se reunía para cenar en recuerdo del muerto. Pero estas cenas pronto perdieron su carácter fúnebre para convertirse en verdaderas fiestas. Los funerales de las personas ricas o importantes, podían tener una repercusión práctica entre sus conciudadanos, ya que a veces se ofrecían banquetes públicos en honor del fallecido, con dinero que este había dejado para dicho fin, incluso algunos emperadores dejaron dinero a los ciudadanos tras su muerte, como nos cuenta Suetonio que hizo César, quien dejó a cada ciudadano 300 sesteracios -Suet., *Vit. Ces.*, 83-.

4.2 El ambiente festivo

La relación de los alimentos con las celebraciones religiosas o familiares se manifestó a través de las ofrendas de alimentos a los dioses, y muy frecuentemente por medio de la celebración de banquetes rituales entre los concelebrantes. Unas veces fueron de carácter festivo, y otras simbolizaban la muerte o el mundo de los muertos en contraposición al de los vivos. El alimento es símbolo de vida, de alegría, el motivo central de muchas celebraciones, pero también adquiere un papel fundamental en las celebraciones funerarias, ya que no solamente es el «combustible» para los vivos, para el cuerpo físico, sino que se consideró también un alimento de vida eterna, destinado a las almas de los muertos, quienes lo necesitaban

* I. THÉBERT, «El esclavo», en A. GIARDINA (ed.), *El hombre romano...*, p. 170.

en el más allá⁷. El alimento, como vemos, es símbolo por sí mismo de aspectos espirituales o religiosos de la vida humana, lo que podemos comprobar en un ejemplo cercano como es la transfiguración del pan y el vino en el Cuerpo de Cristo, de simbología cristiana, el alimento de vida eterna. El origen de algunos ritos presentes en la Eucaristía cristiana se sitúa en el simposio griego, en el que la cratera constituía el centro de atención, un recipiente que fue sustituido por el cáliz en el banquete cristiano, también con una singular importancia. La forma de manifestar el buen acuerdo y la comunicación de los participantes tanto en el simposio como en la Eucaristía, era la bebida, compuesta en ambas celebraciones por la misma mezcla, en partes proporcionales de vino y agua.

Igualmente, otras comidas típicamente festivas como la miel, las tortas y la *mola salsum* -preparada por las Vestales romanas- simbolizaba algo más complejo que una mezcla de harina, sal y otros ingredientes. Era la ofrenda de lo más importante, el sacrificio a los dioses de aquello que era realmente básico para la supervivencia humana: la comida. Sin la comida, el hombre estaría en sus manos, y de hecho es lo que simboliza, la vida del hombre en manos de los dioses, la aceptación de que ellos dirigen y gobiernan, y esperando el alimento futuro, se les ofrece el alimento presente, el que existe.

En las fiestas rituales romanas, cada alimento tiene un significado y es expresión de un pensamiento, o goza de una intención previa por parte del sacerdote o quién realiza la ofrenda. El ofrecimiento a cada dios de una serie de alimentos concretos y no otros, por ejemplo, de tortas festivas, hechas con miel, harina y aceite, o de sacrificios cruentos de animales jóvenes o preñadas, adquiere un sentido concreto cuando conocemos el simbolismo y su significado, aunque en muchos casos, ocurría que ellos mismos habían olvidado este significado debido a la antigüedad de la propia fiesta. El estudio de la alimentación en distintas circunstancias -religión, ámbito doméstico, ámbito público, militar- y momentos históricos, puede ayudar a explicarlos y a comprenderlos mejor.

Junto a las celebraciones de carácter religioso, las profanas también fueron importantes: juegos, teatro, carreras... Las fiestas estimulaban a que la gente comiera en la calle golosinas preparadas y despachadas por vendedores ambulantes. Plauto -*Poen.*, 6-10- recomienda a los espectadores comer antes de asistir al teatro. Y sabemos que desde finales de la República, los espectáculos se sucedían a lo largo del día, de forma que en el mediodía se interrumpían para permitir a los espectadores salir a comer. Otras veces, los organizadores ofrecían comida y bebida a los espectadores, así como los propios emperadores -Suet., *Vit.*, *Domit.*, 4, 5-, que tomaron parte activa en estos juegos,

como Calígula, que comía junto al populacho, y que envió a un caballero que comía con apetito su propia ración. Tenemos constancia de que Domiciano arrojó regalos sobre el público: algunos comestibles como higos, dátiles, queso, nueces, gallinas o pollo y también otros regalos -Suet., *Vit.*, *Ner.*, 11, 2; *Vit.*, *Domit.*, 4, 1-. Las cenas de los gladiadores la víspera del combate eran celebradas públicamente, se les ofrecían cenas exquisitas, con vino y comida abundante y bien preparada, y como la entrada para verles festejar lo que podía ser su última cena, era de carácter público, los encargados de prepararla se ocupaban de que el servicio de mesa y la propia comida fuera de calidad.

5. ALIMENTACIÓN Y CULTURA

El mundo romano no solamente tuvo diferenciaciones sociales de carácter interno, sino que también manifestó su poder frente a otras culturas en relación a los alimentos. En este sentido, Estrabón comenta las grandes diferencias entre el alimento de los *barbari* y de las gentes civilizadas: el pan, el vino y el aceite de oliva. A través de ellos centraremos el análisis actual, diferenciador de ambas culturas.

La cerveza fue una bebida fermentada de grano que se tomó tanto en Egipto como en los países del norte de Europa, y aunque también se conocía en Roma, no era una bebida especialmente estimada. Es el poder de la cultura, de la civilización frente al desconocimiento, a la ignorancia -al menos supuesta por el mundo romano-, de otros pueblos. Como ejemplo de alimentos que hablaban de poder tenemos la cerveza, por ejemplo, la cual se consideraba una bebida de bárbaros. Plinio -*N.H.*, 14, 149- recoge la bárbara⁸ costumbre de tomar bebidas de grano fermentado, las cuales se hacían en la Galia, en Egipto y en la Península Ibérica. Estrabón -*Geog.*, 3, 7, C155- identifica a los montañeses del norte de la Península como el grupo que bebía habitualmente cerveza, y ocasionalmente, vino. A pesar de lo escasamente considerada que estuvo esta bebida en Roma, la producción y venta de cerveza en época imperial está confirmada por una inscripción votiva a Augusto en el s. I, por un soldado que cruzó el Rhin y que era *negotiator cervesarius*. Pero no tanto en Italia, como vemos, sino en las provincias del norte, donde ya era tradicional el consumo de la cerveza. También en Egipto el consumo de la cerveza era cotidiano desde época muy temprana, y como en otros lugares, la cerveza se preparaba a partir de la fermentación de los granos de cebada, la cual se activaba por las levaduras aparecidas a través de los procesos técnicos culinarios, pero también debido a las altas temperaturas del país.

El siguiente alimento que actuó como diferenciador cultural, fue la grasa, en forma de aceite o mantequilla. La segunda era básica para la alimentación de los pueblos

⁷ Un concepto que no fue exclusivo del mundo romano, ya que para los egipcios el alimento también era importante durante el tránsito del alma.

⁸ E. EPEITX, «El valor simbólico de los alimentos: el caso de la leche», *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, Huesca, 1998, p. 463.

barbaros, al contrario del hábito de consumo romano, ya que estos últimos apenas consumieron leche ni sus derivados, con excepción de un alto consumo de quesos. Se buscó la manera de organizar la producción láctea y el aprovechamiento de sus derivados, sin embargo, no produjeron mantequilla, considerada por la civilización romana un ejemplo de alimento poco avanzado culturalmente, por lo que la postura del hombre romano a este respecto fue clara, teniendo no solamente la mantequilla, sino también la cerveza una consideración de alimentos de segunda categoría, alimentos «de bárbaros». Pero que no se utilizara no implica necesariamente que se desconociera la forma de preparación, y Plinio -N.H., 11, 238-39- también recoge la preparación de la mantequilla, a la que llama poéticamente «espuma de la leche», y describe el proceso de preparación. Este producto no solamente se utilizaba en alimentación, sino también para suavizar la piel, costumbre que llevaban a la práctica tanto los miembros de los pueblos bárbaros como los niños romanos.

6. DIFERENTES ÉPOCAS, DIVERSA SIMBOLOGÍA Y REPRESENTACIÓN

La alimentación es un fenómeno dinámico, y a la vez definido por un carácter de permanencia en algunos aspectos. Y es que también la tradición, lo que se ha comido en la infancia tanto del individuo como de una sociedad, culturalmente hablando, tiene un peso a lo largo de la vida de esa persona o sociedad. Observamos que no todo es evolución y cambio, y que, de hecho, muchos hábitos y comidas llegan casi intactos a nosotros, marcando una línea a través del tiempo entre Roma y los pobladores del Mediterráneo actual.

Con excepciones muy determinadas, que podemos concretar en ciertos productos, casi siempre podemos ver cómo se aceptan las novedades sin rechazar las tradiciones, es decir, cómo se añadían alimentos nuevos a los ya utilizados, aunque era posible modificar la forma de consumo, lo que se observa en las cantidades, en las formas o en el tipo de preparación. Algunos de estos productos representan tan alto grado de primitivismo⁹ que hoy no se consumen: la bellota, por ejemplo, es el símbolo de la Roma más antigua. Fue objeto de alusión en los satíricos y poetas de época posterior, que aún concebían este fruto como lo más bajo que un ser humano podía comer. Hoy no se comen las bellotas, se dejan para los animales en el campo, básicamente para alimentar a los cerdos. En el mundo romano fueron el símbolo alimentario de lo más rústico y bajo que un hombre podía comer. Tabú, de alguna forma, eran el «alimento para los cerdos», y no para las personas, cuando podría ser uno más dentro de los muchos que existen en los bosques mediterráneos de encina, como de hecho fue durante muchos siglos anteriores. Es un fruto que

ejemplifica cómo el pensamiento humano y el comportamiento cultural sobre la alimentación hace que se acepten o rechacen algunas comidas que son potencialmente alimenticias para el consumo humano. Lo comestible no siempre es objeto de alimentación, porque el hombre es dueño de una importante opción, la de rechazarlo, lo que nos indica cómo los Sistemas Alimentarios forman parte de un pensamiento, de una forma de entender la vida y de comportarse ante las posibilidades alimentarias en relación con esta forma de entender la alimentación.

En el grupo de los Sistemas Alimentarios característicos del Mediterráneo podemos observar este comportamiento selectivo sobre algunos alimentos que han sido comestibles, que tienen capacidad de transformación -como el fruto crudo o hecho harina, preparado en conserva, guisado, etc.- y que sin embargo pierden culturalmente hablando su valor hasta llegar a ser únicamente «comida de cerdos».

Algunos alimentos, incluso, han permanecido a lo largo del tiempo, por ejemplo, la triada mediterránea través de la permanencia de algunos alimentos como ejemplo básico de nuestra alimentación, dando forma física incluso, a los alimentos espirituales cristianos: el aceite, el pan y el vino, que representan no solamente una forma de alimentarse, sino la forma de expresión de una cultura heredera del mundo romano, cuyas bases alimentarias continúan funcionando, además de formar parte de un Sistema Alimentario, de forma simbólica, expresando así la continuidad a través del tiempo de algunas tradiciones cuyas raíces se encuentran en la Antigüedad Clásica. Así, a través de las formas con que éstos se han preparado, las mezclas, composiciones, variaciones, encontramos el hilo conductor de la alimentación heredera de la cultura romana. Aunque el Sistema Alimentario actual es una compleja mezcla de internacionalización de las comidas y de hábitos relacionados con nuestra propia tradición mediterránea, responde en cierta manera a las características de algunos hábitos de origen romano. Por esta razón, es necesario destacar la importancia de Roma como cultura unificadora prácticamente en toda Europa y creadora, además, de una organización eficiente y prolongada. Sin erradicar hábitos alimentarios anteriores, los suyos se asentaron en los territorios más profundamente romanizados, llegando a formar parte de los Sistemas Alimentarios de estos espacios geográficos.

El examen de las distintas formas de alimentación en las diferentes culturas revela una gran cantidad de datos sobre las relaciones de poder, sobre la propia comunidad y su personalidad, sobre la construcción de la familia, los sistemas de significado y comunicación, sobre el concepto de sexo, sexualidad y género. El estudio de las formas de alimentación ha contribuido a la comprensión de la

⁹ Efectivamente, como señala Toussaint-Samat, *History of Food*, Cornwall, 2000, p. 125, la presencia de ciertos alimentos como el pan fermentado, han sido hitos fundamentales en el proceso civilizador del hombre, frente a otros alimentos como es el caso de la bellota que representan aspectos alimentarios de carácter arcaico.

personalidad humana a través de las culturas y los distintos períodos históricos. Con respecto a la evolución histórica de los Sistemas Alimentarios, que van modificándose manifiestamente a través de la historia, la aparición del Cristianismo en Roma fue un importante factor que tuvo repercusión sobre la modificación de las dietas, y que se produjo sobre todo a partir de la conversión de Constantino en el 312, debido en gran parte a la aparición de los conceptos de sacrificio y frugalidad que se pusieron en práctica como parte de un concepto cristiano de vida.

Hemos ido viendo cómo el alimento fue en Roma una forma de expresión de poder, que hemos podido ver representado a través de distintos y complejos aspectos tanto del ser humano como de culturas y sociedades históricas. Podemos, definitivamente, decir que todo el conjunto de aspectos relacionados con el mundo alimentario, conforma toda una tipología de Representación y Poder del ser humano a través del alimento y de los actos relacionados con aquel en el Mundo Antiguo.

BIBLIOGRAFÍA

APICIO, *Apicius, l'art culinaire*, ANDRÉ J., (Ed.), París, 1987.
 ATENEO, *Banquete de los eruditos*, RODRÍGUEZ-NORIEGA, L., (Ed.), Madrid, 1998.
 CATÓN, *On agriculture*, HOOPER, W. D.; BOYD ASH, H., (Eds.), Londres, 1968.
 CICERÓN, *In L. Pisonem*, GRIMAL, P., (Trad.), París, 1966.

DOSI, A.; SCHNELL, F., *Pasti e vasellami da tavola*, Roma, 1992.
 EPEITX, E., «El valor simbólico de los alimentos: el caso de la leche», *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*, Huesca, 1998.
 ESTRABON, *Geografía*, Libros III-IV, MEANA, M^a J.; PIÑERO, F., (Eds.), Madrid, 1992.
 GARNSEY, P.; SALLER, R., *El imperio romano: economía, sociedad, cultura*, Barcelona, 1991.
 HOMERO, *Odisea*, PABON, J. M., (Ed.), Madrid, 1998.
 JUVENAL, *Sátiras*, BALASCH, M., (Ed.), Madrid, 1991.
 LIVIO, T., *Historia de Roma desde su fundación*, VILLAR, J. A., (Ed.), Madrid, 1990.
 MARCIAL, *Epigramas*, vols., I-II, A., FDEZ. VALVERDE, J.; RAMÍREZ DEVERGER, (Eds.), Madrid, 1997.
 PETRONIO, *El Satiricón*, RUBIO FERNÁNDEZ, L., (Ed.), Madrid, 1988.
 PLATÓN, *El Banquete*, GIL, L., (Ed.), Madrid, 1990.
 PLAUTO, *Poenulus*, MARTÍN, P. A., (Ed), Madrid, 1944-1945.
 PLINIO «El viejo», *Historia Natural* (36 vols.), BEAUJEU, J., et alii, (Eds.), París, 1947-1985.
 PLUTARCO, *Vidas paralelas*, vols., II y IV, PERRIN, B., (Ed.), Londres, 1985.
 ROBERT, J. N., *La vie a la campagne dans l'Antiquité romaine*, París. SUETONIO, 1990: *Vidas de los doce Césares*, BASSOLS DE CLIMENT, M., (Ed.), Madrid, 1990.
 TOUSSAINT-SAMAT, M., *History of food*, Cornwall, 2000.
 VILLEGAS, A., *Gastronomía Romana y Dieta Mediterránea*, Córdoba, 2001.