

Comida, ética y estructura social entre Romanos y Germanos: de la *Germania* de Tácito a la Antigüedad tardía¹

Food, ethics and social structure between Romans and Germans: from Tacitus' *Germania* to Late Antiquity

Guillermo Alvar Nuño²

Universidad de Alcalá / IEMSO (España)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2762-7965>

Recibido: 22-01-2023

Aceptado: 01-07-2023

Resumen

En 1982, Jack Goody publicó *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. En esta obra, Goody se interesó por las culturas culinarias de diferentes espacios geográficos del mundo, así como por la relación entre el desarrollo de una cocina refinada y el surgimiento de una sociedad compleja. Entre sus conclusiones, demostró que la manera de comer constituye un aspecto esencial en cualquier sociedad. Más en concreto, señaló que en diferentes culturas europeas y asiáticas el surgimiento de una cocina compleja se debía asociar al desarrollo de un “hombre jerárquico”. Bajo esta premisa, el presente artículo pretende analizar cómo cambiaron las culturas alimentarias de los pueblos germanos y de los romanos desde que entraron en contacto unos y otros, tomando como punto de partida y de

¹ Este estudio ha sido realizado gracias al proyecto de investigación DHuMAR II: From Middle To Golden Age: Translation & Tradition (Ref.: PY20_00469, Proyecto financiado por la Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de la Junta de Andalucía y por FEDER Una manera de hacer Europa). Me gustaría expresar mi agradecimiento al Ludwig Boltzmann Institut für Neulateinische Studien (Innsbruck, Austria) y los investigadores que lo componen, gracias a cuyo interés y ayuda he podido realizar este artículo, así como a los profesores Antonio Alvar Ezquerro y Clelia Martínez Maza por las correcciones y observaciones.

² (guillermo.alvar@uah.es). Profesor Ayudante doctor en la Universidad de Alcalá de Henares. Entre sus trabajos destacan: “En clase de gramática con el maestro Alfonso Fernández de Madrigal”. In *Eusebium chronicon siue temporum breuarium nouus commentarius* (BNE mss/1799, ff. 1r-51r), Madrid, Ediciones Clásicas, 2021; “Nebrija y el paradigma cultural en la educación castellana (ss. XV-XVI)”, *Rilex*, 5/3, 2022. DOI: 10.17561/rilex.5.3.7449; “Pedagogía y muerte en la Edad Media: de Catón a Próspero”, *Revista de Poética Medieval*, 36, 2022. DOI: 10.37536/rpm.2022.36.36.96626; “Nulla diferencia est inter comedere coram rege et alibi: La creación de una conducta moral en banquetes medievales (ss. XII-XIII)”, *eHumanista. Journal of Iberian Studies*, 51, 2022.

referencia la Germania de Tácito, primer relato articulado sobre las tribus germanas, y, como punto de llegada, el final de la Antigüedad.

Palabras-clave: Jack Goody, Tácito, germanos, Roma, cultura alimentaria; alimentación y moral

Abstract

In 1982 Jack Goody published *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*. In this work, he focused on different culinary cultures of several areas of the world, as well as the relationship between the development of refined cuisine and the emergence of a complex society. Among his conclusions, he demonstrated that the way of eating constitutes an essential aspect in any society. More specifically, he pointed out that in different European and Asian cultures the emergence of a cuisine should be associated with the development of a “hierarchical man”. Under this premise, this article intends to analyze how the dietary systems of the Germanic and Roman peoples changed since they came into contact with each other, taking Tacitus’s Germania, the first articulated story about the Germanic tribes, as a starting and reference point, and the end of Antiquity as the point of arrival.

Keywords: Jack Goody, Tacitus, Germanic Peoples, Romans, Food Culture, Food and Morals.

1. Introducción y metodología

Tácito, al escribir la *Germania*, legó el primer relato amplio y articulado sobre los pueblos bárbaros más allá del Rin³. De la elección de este objeto de estudio por parte de Tácito se deduce que en Roma existía desde hacía tiempo un interés por los pueblos que habitaban lo que se conoce como la *Germania Magna*, con la que el Imperio limitaba a lo largo de una extensísima frontera. Dejando de lado el conflicto con cimbrios y teutones a finales del s. II a.C., desde las campañas que Julio César realizó en la Galia existió una relación constante entre los romanos y los pueblos bárbaros agrupados bajo el marbete de *Germani*, que duró más allá la caída del Imperio.

Tomando como punto de partida y de referencia esta obra de Tácito, a lo largo de las siguientes páginas, intentaré relacionar la evolución en la manera de comer de las tribus germanas con su proceso de integración en la cultura

³ Cf. Todd 2004: 5-8.

romana. Como punto final de este proceso se ha elegido el *De observatione ciborum* del médico Antimo (ss. V-VI), pues anuncia una realidad sociopolítica nueva, la de reinos formados sobre los restos del mundo romano.

Se pueden distinguir diferentes fases en la relación romanos-germanos. Tácito es el exponente principal de la primera fase: hablaba de tribus como los chatos y los téncteros; en cambio, alamanes, francos y godos empezaron a aparecer en las fuentes romanas en el s. III, lo que se puede considerar como una segunda etapa. En una tercera y última fase, la de los ss. IV y V, los germanos fueron protagonistas en la política romana. En su origen, eran agrupaciones de tribus o grupos étnicos dispares cuya relación con los romanos oscilaba entre el enfrentamiento y la convivencia, como es bien sabido. Tanto en un caso como en otro la documentación es abundante⁴. Entre el tiempo transcurrido desde la *Germania* de Tácito (h. 98 d.C.) hasta el año 476, la fecha tradicional que marca el fin del Imperio Romano de Occidente, hay una diferencia de casi cuatrocientos años, los mismos que llevaban conviviendo ininterrumpidamente los pueblos germanos con los romanos⁵.

Para llevar a cabo esta contribución, me he basado en la metodología de dos importantes estudiosos. Por orden cronológico, el primero de ellos es Norbert Elias, quien publicó en 1939 un libro titulado *Über den Prozess der Zivilisation*⁶. Elias pretendía responder a la cuestión de por qué se hablaba de un mundo occidental “civilizado” y, por tanto, a las preguntas de en qué consistía el concepto de “civilización” y qué lo separaba de lo que se definía como comportamientos “incivilizados” o “bárbaros”. En la segunda parte de su estudio, al explicar que un proceso civilizador transformaba activamente el comportamiento humano, se sirvió de diferentes tratados que regulaban los modales que había que mantener en la mesa como piedra de toque para explicar la evolución de la sociedad occidental hacia un refinamiento cortesano. Cómo comer, para Elias, era una marca esencial que definía el grado de civilización que poseía una sociedad⁷. Sin embargo, el corpus de textos con el que trabajó tomaba la Edad Media como punto de partida: de la Antigüedad no se decía nada. Por ello, este trabajo pretende completar algunas de sus propuestas y corregir otras, sobre todo la idea de que la creación de una cultura es un proceso unidireccional.

El segundo autor que ha influido en el enfoque de este artículo ha sido Jack Goody, quien publicó *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology* en 1982. En esta obra, Goody se interesó por las culturas culinarias

⁴ Sobre la génesis de los pueblos bárbaros, cf. Todd 2004: 44-61; 2007: 440-460. La primera vez que los romanos mencionan a los alamanes es en el 213, a los francos en el 253, y a los godos en torno al 250.

⁵ Cf. Geary 1988: 3-75; Liebeschuetz 2015: 86.

⁶ Uso traducción al inglés realizada titulada *The Civilizing Process. Sociogenetic and Psychogenetic Investigations* (2000).

⁷ Elias 2000: 52-109.

de diferentes espacios geográficos del mundo, así como por la relación entre el desarrollo de una cocina refinada y el surgimiento de una sociedad compleja. Describió que en una sociedad se debían dar cuatro condiciones fundamentales para pasar de un simple acto de alimentación al de una verdadera *cuisine*, que son: 1) La disponibilidad de un número amplio de ingredientes, algunos de ellos por importación, 2) Una variedad amplia de recetas, 3) Un grupo amplio de paladares dispuestos a degustar y criticar una cultura culinaria, que debe ir más allá de un espacio cortesano palaciego y extenderse a las élites; es decir, sectores más o menos amplios de población dispuestos a hacer de la comida un acto de placer, 4) La consolidación de una producción agrícola y el desarrollo del comercio⁸. Por usar sus propias palabras: “A salient feature of the culinary cultures of the major societies of Europe and Asia is their association with hierarchical man”⁹. Por tanto, las diferencias en la tipología de los alimentos y en cómo se consumen son indicadores de una sociedad fuertemente jerarquizada, aunque la formulación inversa no es válida: una sociedad estratificada no tiene por qué haber desarrollado un modo de comer complejo. Para apoyar su razonamiento, tomó como casos de estudio Egipto, China, India, Oriente Próximo y Europa occidental.

2. Estructura social y manera de celebrar banquetes de las tribus germanas al entrar en contacto con Roma

Apenas iniciado el relato de la *Germania*, Tácito manifestaba el profundo desconocimiento que tenían los romanos de los pueblos que habitaban más allá del Rin y el Danubio: “Son conocidos desde hace poco algunos de sus pueblos y reyes, con los que nos ha puesto en contacto la guerra” (*Germ.* I 1)¹⁰. Tan pronto como las tribus germanas entraron en contacto con Roma, sufrieron cambios en su estructura, aunque el proceso resulta oscuro hasta el s. IV¹¹. Por obvio que pueda parecer, los bárbaros de la frontera norte del Imperio Romano ni se llamaban a sí mismos *Germani* ni a su tierra, *Germania*. En el momento en que los romanos conocieron a las tribus germanas, estas vivían en poblaciones dispersas y se reunían en asambleas tribales. La frecuencia con que se daban era limitada y tenía que ver con momentos fijos, como, por ejemplo, durante festividades religiosas determinadas o cuando diferentes tribus se unían para formar un ejército; su poder político tampoco parece extenso.

Las sociedades germanas que describió Tácito hacia el año 100 llevaban

⁸ Goody 1982: 98.

⁹ Goody 1982: 99.

¹⁰ Se sigue siempre la traducción española de la *Germania* de Tácito (Requejo 1981; la cita mencionada se encuentra en 1981: 113).

¹¹ Cf. Geary 1988: 39-75 y Todd 2004.

relativamente poco tiempo en contacto directo con el mundo romano. Quizás por eso, la descripción que ofreció de sus banquetes está exenta de cualquier formalidad, y su simpleza, en consonancia con una estructura social poco compleja, contrasta enormemente con la sofisticación de los convites romanos:

Ningún otro pueblo se entrega con mayor pasión a los convites y a relaciones de hospedaje. Se tiene como impiedad el negar albergue a cualquier ser humano. Cada cual acoge con la mesa dispuesta según sus posibilidades; cuando éstas se agotan, el que ha dado albergue acompaña al otro y le muestra un nuevo hospedaje. Se encaminan a la casa más cercana, sin estar invitados. No importa. Son acogidos con igual generosidad. En lo tocante al hospedaje nadie hace distinción entre el conocido y el extraño. Es costumbre conceder lo que pida al que se va y, viceversa, la misma posibilidad hay de exigirle cualquier cosa (*Germ.* XXI 2-3).

Dos puntos resultan de particular interés aquí. El primero, que no existía una “comensalidad segregativa”, es decir, una representación de la diferenciación social a través del banquete¹². El segundo, no se informa de la existencia de un servicio o un protocolo particular en el momento de comer. Desde época tardorrepública, las élites romanas disponían de gran cantidad de esclavos que atendían el desarrollo del banquete; además, era frecuente que se vigilase a los comensales (*convivarum censura*) para que no se produjeran actos de adulación o desmesura¹³. En cambio, entre los germanos los excesos durante el banquete, que era también un espacio social en el que se discutían cuestiones importantes para la comunidad, hacían estragos:

Acto seguido acuden armados a sus asuntos, y de la misma guisa con no menor frecuencia a los banquetes. Para nadie es vergonzoso pasar el día y la noche bebiendo continuamente. Las riñas, como es natural entre gente muy dada a la bebida, concluyen pocas veces con insultos y más a menudo con muertes y heridas. Pero en los banquetes también deliberan sobre la reconciliación de los enemigos, sobre el establecimiento de alianzas familiares, elección de los jefes, sobre la paz y la guerra, porque en ninguna otra ocasión está el ánimo más abierto para los pensamientos sinceros o más enardecido para los más trascendentes. Gente nada astuta y sin doblez, abre todavía más los secretos de su corazón por el ambiente relajado que proporciona el lugar; la mente de todos permanece franca y sin velos (*Germ.* XXII 2-4).

Como muestra el pasaje, no existían el autocontrol ni la medida. Tampoco la conversación comedida, pues, según se colige del texto, los germanos del s. I d.C. expresaban sus ideas sin los límites que impone un sistema cortés. En

¹² Cf. Donahue 2003.

¹³ Cf. D’Arms 1991.

definitiva, no existía un código refinado de comportamiento social (*urbanitas*). Sin embargo, el contacto con Roma tuvo un efecto sobre la estructura social de los pueblos bárbaros, que se fue volviendo cada vez más compleja. Por ejemplo, Tácito señaló de pasada un cambio de gran calado, la introducción de la moneda, que ya se estaba produciendo entre las tribus fronterizas con Roma, y lo señaló al hablar de las relaciones de pleitesía entre los jefes y los estratos más humildes de una tribu o entre diferentes comunidades¹⁴.

3. El ideal de comportamiento romano en época altoimperial y su aplicación práctica en momento del banquete

La forma de banquetear de los germanos chocaba frontalmente con el esquema cultural de la Roma altoimperial¹⁵, heredado en buena medida de la tradición ética –entendida como relación entre individuo y estado– griega, cuyos mayores exponentes fueron sin duda Platón y Aristóteles.

Entre los romanos, Cicerón había formulado con claridad meridiana el ideal de comportamiento que debía seguir un ciudadano en la vida pública. Así, en el *De officiis* (I 17, 55-56) definió que la supervivencia de una comunidad dependía de la asociación entre sí de hombres buenos (*uiri boni*). El concepto de *bonitas* no es abstracto: se definía como la capacidad de los ciudadanos para compartir una moral común (*moribus similes*), pues ello permitía que el vínculo social se asemejara al de la familia (*familiaritate coniuncti*). Por lo tanto, la asociación entre miembros de diferentes familias se establecía conforme a la aspiración a un mismo ideal de comportamiento virtuoso que permitía la creación de un vínculo de amistad (*amicos facit*)¹⁶.

Frente a una comunidad que se guía por unos mismos principios se oponía el mundo salvaje, o, si se prefiere, el mundo animal (*De off.* I 30, 105-106). El deber (*officium*, de donde toma el título la obra de Cicerón) de los ciudadanos consistía en comprender que la naturaleza del hombre (*natura hominis*) lo alejaba de formas gregarias animales, como la del ganado. Mientras que la naturaleza de los animales se guía por el placer (*voluptas*), un tipo de comportamiento inferior a la razón, una comunidad humana disfruta (*delectatione ducitur*) gracias a su capacidad para aprender y para reflexionar. En otras palabras, en el comportamiento social debía primar la razón y no los impulsos. De ahí que incluso los ciudadanos propensos a dejarse llevar por los placeres tenían que someter sus impulsos por pura vergüenza (*propter verecundiam*). Sin embargo, Cicerón era consciente de que en la vida urbana no todo el mundo estaba

¹⁴ Cf. Tácito *Germ.* XV 2-3.

¹⁵ Donahue 2004. En este artículo me centro sobre todo en los que podría incluir bajo el término de *cenae*, aunque los términos *epulum*, *cena* y *convivium* se confunden a menudo.

¹⁶ Traducciones del *De officiis* extraídas de García Pinilla 2014.

dispuesto a someterse a la ética que él defendía, pero a este tipo de individuo lo definía pura y simplemente como ser animalizado: “pues hay hombres que lo son de nombre, no en la práctica” (*De off.* I 30, 105).

Estos pasajes del *De officiis* sirven para poner de relieve que en el horizonte ético romano no solo se había desarrollado una diferencia conceptual entre una comunidad con una educación moral común frente al reino animal, sino que también se señalaba la diferencia existente entre una comunidad civilizada, es decir, acostumbrada a la convivencia que se daba en el espacio de la ciudad, y los grupos de personas que vivían ajenos a la vida urbana. Los términos latinos que designaban esta diferencia eran, por un lado, la *urbanitas* (“comportamiento ciudadano”) y, por otro, la *rusticitas* (“comportamiento rudo o salvaje”). Esta concepción de una vida civilizada tenía una expresión muy precisa en el mundo del banquete, que implicaba una dimensión ética en el acto de la alimentación:

En consecuencia, la alimentación y el cuidado del cuerpo debe relacionarse con la salud y el vigor, no con el placer. Y también, si queremos considerar qué son la excelencia y dignidad enraizadas por naturaleza, entenderemos qué burdo es desgastarse en el vicio y vivir entre melindres y molicie, y qué honorable hacerlo de modo frugal, sobrio, serio y austero. (*De off.* I 30, 106)

Bajo estas premisas, está fuera de toda duda que la imagen que ofreció Tácito de los pueblos germanos los oponía frontalmente al ideal de ciudadano romano. En efecto, aparecer armado en un banquete, beber día y noche sin mesura y terminar un convite entre insultos y peleas iba en contra de los principios de urbanidad más elementales de los romanos, de los de época altoimperial al menos.

Para contextualizar mejor las noticias de Tácito acerca de los germanos, resultan muy instructivos los relatos de los emperadores que legó Suetonio en su *De vita Caesarum*. El paradigma de gobernante virtuoso fue, sin duda, el emperador Augusto. Suetonio escribió sobre sus hábitos alimenticios lo siguiente:

Comía muy poco (pues no quiero omitir ni siquiera estos detalles), y generalmente alimentos vulgares. Lo que más le gustaba era el pan hecho en casa, los pescaditos pequeños, el queso de vaca prensado a mano y los higos verdes que se dan dos veces al año; y comía incluso antes de hora, en cualquier momento y lugar en que su estómago se lo pidiera. En una de sus cartas dice textualmente: «Tomamos en el coche un poco de pan y dátiles»; y en otra: «Volviendo del pórtico a casa en mi litera comí una onza de pan con unos cuantos granos de uva de hollejo duro»; y de nuevo: «Ni siquiera un judío, mi querido Tiberio, guarda el ayuno el sábado con tanta diligencia como lo guardé yo hoy, pues comí sólo dos bocados en el baño, después de la primera hora de la noche, antes de que empezaran a darme fricciones». Por este desarreglo en sus costumbres, a veces cenaba solo, antes de que el banquete comenzara o

después de que hubiera terminado, sin tocar la comida durante su desarrollo. Era también muy sobrio por naturaleza en el vino. Cuando se hallaba acampado junto a Módena, no solía beber más de tres veces durante la comida, según el testimonio de Cornelio Nepote. Después, las veces en que se animaba a beber más, no sobrepasaba los seis sextantes [sc. medio litro], y, si lo hacía, vomitaba. Su vino predilecto era el rético, pero rara vez bebía durante la jornada; en su lugar, tomaba pan mojado en agua fría, un pedazo de pepino, un cogollo de lechuga, o una fruta jugosa, fresca o pasa, de saber parecido al del vino¹⁷ (*Aug.* 76-77).

A un emperador, por supuesto, se le suponía un comportamiento adecuado a una serie de valores que se pueden englobar también dentro de lo que Cicerón llamaba *urbanitas*. De él se esperaba que se rigiera según los principios de *modestia*, *moderatio*, *comitas* y *civilitas*; los opuestos de estas virtudes, como la *superbia* o la *arrogantia*, causaban pavor, pues denotaban un ejercicio tiránico del poder. La *moderatio* tenía que ver con los gestos del emperador, y no con sus acciones; la *comitas*, con la afabilidad, la bondad y la benevolencia; la *civilitas*, con la apariencia de un comportamiento similar al de ciudadano raso o, en otras palabras, con la ficción de que también el emperador estaba sujeto a la misma ley que el resto de los ciudadanos¹⁸.

Se puede observar la minuciosidad con la que Suetonio presentó a Augusto como un emperador moderado, a pesar de que el retrato procuraba ser realista, en la medida en que presentaba algunas anomalías en el comportamiento del emperador, como la tendencia a comer a deshora y no consumir alimento durante los banquetes¹⁹. Sin embargo, otros emperadores no fueron presentados de forma tan benévola, lo que implica que no cumplían con las virtudes que se les exigían. Así, de Tiberio dijo Suetonio (*Tib.* 42): “En el campamento, cuando era todavía soldado bisoño, su excesivo apego al vino hacía que le llamaran Biberio, en lugar de Tiberio, Caldio, en vez de Claudio, y Merón, por Nerón²⁰”. Por eso, cuando al pueblo le llegó la noticia de la muerte del emperador, se echó a la calle con alegría enorme al grito de “¡Tiberio al Tíber!” (*Tib.* 75).

En el caso de Calígula (*Cal.* 32), se cuenta que durante un banquete se echó a reír de repente a carcajadas y, cuando le preguntaron los cónsules con suavidad por el motivo, les respondió: “¿De qué va a ser sino de que, a una sola señal de mi cabeza, podéis ser degollados los dos al instante?”.

¹⁷ Traducciones de Suetonio de Ramírez de Verger y Agudo Cubas 1992.

¹⁸ Cf. Wallace-Hadrill 1982: 41-44.

¹⁹ La descripción de la frugalidad de Augusto era vista como una virtud que lo acercaba a los héroes legendarios de Roma, como señaló Garnsey 1999: 77-79. Otra lectura posible es que la forma de comer de Augusto denotara su origen plebeyo. De ahí su excesiva frugalidad, el hecho de comer entre horas y su falta de generosidad (*liberalitas*) en los banquetes.

²⁰ *Biberius* significaba “bebedor” o “borracho”, *Caldius* hace referencia a un tipo de vino que se bebía caliente (*callidus*), y *Mero* en latín designa el vino sin mezclar con su parte de agua.

En el caso de Tiberio, se destaca su falta de *moderatio*; en el de Calígula, su *superbia* y su *crudelitas*. Un último ejemplo de comportamiento contrario a los *boni mores* que debía cultivar un emperador se puede leer en la vida de Vitelio, del que se decía lo siguiente:

Pero era, sobre todo, propenso a la gula y a la crueldad, y así, hacía siempre tres comidas, a veces cuatro, que distribuía en desayunos, almuerzos, cenas y francachelas, dando fácilmente abasto a todas ellas gracias a su costumbre de vomitar. Se hacía invitar, por otra parte, a cada uno de estos festines por un personaje diferente en el mismo día, y a ninguno le costó menos de cuatrocientos mil sestercios la preparación de uno de los banquetes. La más famosa de todas fue la cena de bienvenida que le ofreció su hermano, en la que, según dicen, se sirvieron dos mil pescados de los más selectos y siete mil aves. Pero incluso este festín lo superó Vitelio estrenando una fuente a la que por su enorme tamaño solía llamar «el escudo de Minerva protectora de la ciudad». Mezcló en ella hígados de escaros, sesos de faisanes y pavos reales, lenguas de flamencos e intestinos de morenas, que había hecho traer a sus capitanes de navío y a sus trirremes hasta de Partia y del Estrecho de Hispania. Como persona de voracidad insaciable, extemporánea e inmundicia, ni siquiera durante un sacrificio o cuando se hallaba de viaje era capaz de contenerse de arrebatarse casi del fuego las entrañas y los panes de trigo, para devorarlos inmediatamente allí mismo, ante el altar, y de hacer lo propio en las posadas por las que pasaba con las viandas humeantes o incluso del día anterior y a medio consumir. (*Vit.* 13)

La falta de decoro (*decus*) de este emperador se representa por su voracidad desmedida y por el abuso de sus relaciones de *amicitia*, al obligar a las élites a costearle a menudo sus festines. La descripción física que dio Suetonio de él es lamentable, pues lo describió como un hombre enorme, con el rostro amoratado por el vino y obeso (*Vit.* 17): los vicios internos se exteriorizaban con una apariencia obscena.

La diferencia entre la descripción de los banquetes entre los germanos y la manera de comer de los emperadores descansa en oposiciones fáciles de comprender. A la *rusticitas* de los germanos se opone la *urbanitas* del mundo romano²¹ y, mientras los primeros son salvajes que no han conocido la civilización, los romanos forman parte de un mundo con una moral altamente desarrollada, como se muestra en el caso de Augusto. Sin embargo, se da una segunda oposición entre el buen y el mal emperador. Estos últimos (Tiberio, Calígula, Vitelio) transgredían unas normas de comportamiento social que conocían a la perfección. Por eso, desde el punto de vista de los ideales romanos, las tribus germanas apenas habían desarrollado una cultura, pero los emperadores que no se sujetaban a las virtudes que se les requerían eran ejemplos de gobernantes perversos.

²¹ Cf. Tac., *Ger.* XVI 1.

Las noticias sobre la comensalidad germana de época de estos emperadores ilustra esta *rusticitas*. Así, Tácito (*Ger.* XIV 3) señaló que aquellos tenían como premio comidas abundantes aunque mal preparadas y, poco más adelante, añadía: “Su alimentación es sencilla: frutos silvestres, carne fresca de caza o leche cuajada; se quitan el hambre sin complicaciones ni refinamientos” (*Ger.* XXIII 1). Esto es una muestra evidente de un pueblo para el que la comida no producía un placer especial y que no había desarrollado una cocina. Sin embargo, la comida que le gustaba a Augusto, por sencilla y frugal que fuera, exigía ya una infraestructura comercial desarrollada y la capacidad para acceder a productos exóticos como podían ser los dátiles, o procesados como el queso. Los banquetes en los que participaba Vitelio, donde se llegaban a servir hasta dos mil pescados y siete mil aves y se usaban ingredientes exóticos traídos desde lugares tan lejanos como el estrecho de Gibraltar o el mundo parto, demuestran que, bien por su cantidad, bien por su variedad y rareza, el mundo romano disponía tanto de una cocina refinada como de un amplio aparato de cocineros y servidores, con los que se podía marcar de forma tajante la diferencia de clase²².

En este contexto se debe situar también el célebre episodio de la *Cena Trimalchionis* (*Petr.* XXVI 7-78), inserto en *Satyricon* de Petronio, donde se describe el conocidísimo banquete ofrecido por el personaje ficticio de Trimalción. También los que narró Plinio el Viejo. En un conocido pasaje (*Nat. Hist.* IX 58, 117), contó cómo el conjunto joyas –perlas y esmeraldas– que lució Lola Paulina, tercera esposa de Calígula, durante unos esponsales, estaban valoradas en 40 millones de sestericios. Poco más adelante (*Nat. Hist.* IX 58, 119-121) relató un episodio más célebre aún, aunque anterior en el tiempo, el de la perla de Cleopatra: en el transcurso de una discusión, le aseguró al general Marco Antonio que se cenaría en una sola noche 10 millones de sestericios. En medio de un banquete, cuando él se pavoneaba de que su audacia era imposible de realizar, Cleopatra hizo traer un vaso lleno de vinagre y arrojó en él una perla del valor indicado, que bebió disuelta junto con el vinagre. En lo que respecta a la elaboración culinaria, no se puede dejar de mencionar la obra *De re coquinaria* de Apicio, dirigida a la preparación de comidas para la aristocracia romana.

Aunque tanto la *Cena Trimalchionis* como las noticias de Plinio se trataban de una crítica a los excesos de la sociedad de su época, sirven para poner de relieve hasta qué punto el lujo en la elaboración culinaria y la puesta en escena de los banquetes se habían convertido en un auténtico

²² La explicitación de diferencias de clase en el momento del banquete se conoce como “comensalidad transgresiva”. Y aún se puede añadir un filtro adicional, el de la concepción del banquete como un espectáculo (*cf.* Jones 1991; Donahue 2003: 434-437).

*status symbol*²³. Este tipo de comportamientos ilustran la plena vigencia del concepto “hombre jerárquico” en la sociedad romana altoimperial, tal y como lo definió Goody.

4. El proceso de integración de diferentes pueblos bárbaros en el Imperio romano

Se suele aceptar que la integración de los pueblos bárbaros en la sociedad romana de época imperial se produjo a través de tres cauces íntimamente unidos entre sí: uno militar –al servir en el ejército romano–, otro civil –como consecuencia del contacto prolongado entre germanos y romanos–, y un tercero religioso –a medida que los germanos fueron adoptando el cristianismo como religión–. Estos procesos se corresponden en buena medida con la segunda etapa de convivencia entre romanos y pueblos germanos, cuyas fechas se pueden fijar en torno a los ss. II y III d.C.

Así, conforme los bárbaros se asentaban dentro de las fronteras del Imperio, adoptaban el modo de vida romano, del que participaban en la medida en que podían y que estaban dispuestos a defender de la llegada de nuevos bárbaros. En fin, el ciclo se repetía una y otra vez con cada nuevo contingente bárbaro que se asentaba en el Imperio, al tiempo que el propio sistema se erosionaba progresivamente. En un proceso cruzado, los bárbaros se asimilaron a los romanos en la misma medida en que los romanos abrazaban modos de vida de ellos²⁴.

Una de las cosas que llamó primero la atención a los pueblos germanos de sus vecinos romanos tuvo que ver con la forma de banquetear. La arqueología demuestra que desde los ss. I y II en adelante son numerosos los objetos de importación romana en suelo germano. Destacan todo tipo de recipientes para beber, desde ánforas donde almacenar vino y crateras donde mezclarlo hasta vasos y copas donde beberlo. También se han documentado vajillas de plata y bronce, habitualmente en enterramientos, lo que hace pensar que en un inicio se trataba de regalos o intercambios de carácter diplomático, siendo el más conocido el “Tesoro de Hildesheim”, un lujosísimo servicio de mesa de época neroniana o flavia²⁵. Todo ello sugiere que las élites germanas serían las primeras en incorporar las forma de banquetear de los romanos.

²³ Sobre cocina y jerarquía en el mundo romano, *vid.* Corbier 1996. Como señaló Goody (1982: 102-105), las descripciones de la comida en episodios como el de la *Cena Trimalchionis* implican la existencia de recetarios, uno de los requisitos para la existencia de una alta cocina.

²⁴ *Cf.* Barlow (2016).

²⁵ *Cf.* Todd 2004: 87-93.

5. El encuentro entre el sistema alimentario romano y de los germanos

La inclusión de germanos en la estructura social del mundo romano tuvo implicaciones desde el punto de vista de la alimentación. Para los romanos, hasta la difusión del cristianismo la comida tuvo un simbolismo profundo pero estable. En primer lugar, es bien sabido que su comida se fundamentaba en la tríada trigo-aceite-vino²⁶. La carne, aunque presente en la dieta romana, no era ni mucho menos un elemento principal. Su consumo estuvo inicialmente asociado a los sacrificios, es decir, que solo se consideraba apto para comer un animal que había sido sacrificado de manera ritual²⁷. Dicho sacrificio podía ocurrir dentro del ámbito de la familia, a menudo como ofrenda para los dioses del hogar, o se podía realizar de forma pública, en cuyo caso la carne (*caro*) se compartía durante un banquete (*epulum* o *cena*). Aunque pronto se perdió este valor religioso, persistió la tradición de que no se concibiera la celebración de banquetes sin consumo de carne. Si la comida transcurría de manera individual, entonces no se trataba de un banquete, sino de un *prandium*, en el que por lo general no figuraba el consumo de carne.

Desde el punto de vista de la producción, se distinguían tres grandes espacios, organizados de mayor a menor cercanía con respecto al entorno urbano. El primero de ellos es el *hortus*, que incluía no solo el huerto de la casa, sino también los viñedos y cultivos frutales. Los *horti* se encontraban bajo la tutela de los dioses lares, pues formaban parte del hogar: la etimología de *hortus* designa un terreno cercado por un muro, por norma general el muro de la casa²⁸. Por tanto, del huerto se extraían los productos que se consideraban más civilizados, pues eran los únicos que se podían comer –si se deseaba– sin cocinar. Estos incluían numerosos tipos de verduras, como cebollas, ajo, diferentes tipos de col y lechugas, cardos, puerros, nabos, zanahorias, guisantes, además de frutas y, por supuesto, la uva.

El segundo espacio está constituido por los *arva*, es decir, las tierras arables. De nuevo, la etimología de esta voz resulta muy esclarecedora, pues es la misma que al del verbo *aro*, *-as*, *-are*, “trabajar la tierra / arar / cultivar”²⁹. En ellas se cultivaban tanto los cereales como las legumbres, ambos básicos en la dieta romana. Bajo la concepción romana de los alimentos, la mayor exposición de los *arva* a las inclemencias del tiempo y su menor productividad con respecto al huerto, que proporcionaba alimentos a lo largo de todo el año, hacía que se consideraran sus frutos como menos “cocinados” por el sol y, por tanto, requerían un cierto procesamiento antes de ser consumidos. En Roma,

²⁶ Dupont 1996; también Corbier 1996 y, por supuesto, Garnsey 1999.

²⁷ Merece la pena recordar que el primer *macellum* –mercado de provisiones, especialmente de carne y pescado– de Roma no se fundó hasta el 179 a.C. Donahue 2004: 24-25.

²⁸ Cf. Ernout-Meillet (1951), s. v. *hortus*.

²⁹ Cf. Ernout-Meillet (1951), s. v. *aro*.

el cereal preferido era el trigo en sus diferentes variantes, frente al mundo griego, por ejemplo, que dependía más de la cebada. El conjunto de *horti* y *arva* conformaban los *agri* o tierras cultivables.

Los romanos, por último, no disponían de pastos artificiales, pues nunca consideraron la posibilidad de cultivar la tierra para consumo exclusivamente animal. Por eso, los campos más alejados de la ciudad eran los *prata* y se trataba, por tanto, de tierras que no se labraban. Se dejaban para pasto del ganado doméstico, pero también se explotaban para actividades como la caza o la pesca. A los *prata* se deben añadir otros espacios, en concreto bosques (*silvae*), montañas (*saltus*), ríos (*amnes*), lagos (*laci*) y el mar (*mare*), así como páramos y tierras en barbecho. Los animales domésticos (aves de corral, ovejas, cabras, cerdos o bueyes, por ejemplo) servían para realizar sacrificios. Con todo, solo el cerdo se criaba exclusivamente por su carne; del resto de animales se aprovechaban sobre todo otras cualidades: los bueyes servían para labrar la tierra, las ovejas y cabras proporcionaban leche –y de ahí todos los derivados lácteos– y lana³⁰. Sin tener en cuenta las aves de corral, el cerdo, por ser el animal que se sacrificaba de forma más habitual, se consideraba la carne más apreciada y era la más común en los banquetes. La carne, si se consumía en banquetes públicos, no solía llegar a todo el mundo y se reservaba a las élites; en las ciudades, las partes sobrantes se vendían en carnicerías y se consideraban artículo de lujo.

Por otro lado, los cereales y, en especial, el trigo, suponían el sustento fundamental de la dieta romana y eran considerados un artículo de primera necesidad, por eso no estaban sometidos a impuestos y se repartían como acto de evergetismo (la *annona*). La manera más habitual de comerlos era cocinados en gachas (la variedad *triticum dicoccum* o “farro”), pero desde el s. II a.C. se extendió el uso del trigo blando (en latín, *frumentum*, que equivale a la variedad *triticum aestivum*) y con él la elaboración del pan. Este cambio vino dado por una diferenciación alimentaria de parte de la aristocracia romana, que contaba a menudo con panaderos privados, aunque luego esta innovación se extendió³¹. En cuanto al vino, toda la población tenía acceso a él, pero había una enorme diferencia de calidades, estando las mejores reservadas, como es habitual, a las clases pudientes³².

Frente a la dieta romana, las fuentes antiguas eran bien conscientes de que el mundo estaba habitado por culturas diversas y, entre otros aspectos, la comida era un indicador de esas divergencias. La principal diferencia entre las culturas griega y romana y los pueblos bárbaros radicaba en la oposición entre agricultura y nomadismo. Tácito, por ejemplo, al hablar de los fenos, tribu

³⁰ Garnsey 1999: 16-17.

³¹ Garnsey 1999: 120.

³² En especial, *vid.* Garnsey 1999: 118-122.

emplazable quizás en el área occidental de la actual Rusia y, por tanto, la más alejada de la civilización, decía lo siguiente:

Hay en los fenos un salvajismo asombroso y una pobreza detestable: ni armas, ni caballo, ni hogares; hierba para alimentarse, pieles para vestirse, el suelo para dormir; toda su esperanza en las flechas, que, a falta de hierro, llevan un hueso afilado en la punta. La caza proporciona alimento lo mismo a hombres que a mujeres, pues éstas les acompañan a todos los sitios y reclaman su parte del botín. (*Ger.* XLVI 2-3)

Aunque en buena medida la imagen del bárbaro estaba sujeta a marcados estereotipos literarios, al bárbaro se lo asociaba invariablemente al consumo de carne, sobre todo de caza *Ger.* XIV 4-15, 1, y al consumo de leche y lácteos³³. La bebida, por supuesto, no incluía el vino (*Ger.* XXIII 1). Con todo, se sabe, por ejemplo, que los pueblos germanos también cultivaban y comían cereales³⁴. En términos generales, se puede afirmar que las tribus del norte basaban su dieta en el consumo de carne, verduras en cultivo intensivo y, en menor medida, cereales.

Sin embargo, con el paso del tiempo las cosas cambiaron: si, por un lado, los germanos se fueron instalando dentro de las fronteras del Imperio y se les concedieron lotes de tierra, los romanos empezaron a modificar también sus hábitos alimenticios en la medida en la que fueron asimilando a los pueblos germanos³⁵. Así, el cultivo de cereales y vitivinícola se extendió al norte de Europa, sobre todo en sus dos formas de consumo icónicas, el pan y el vino, que, además, adquirieron un valor simbólico central con la difusión del cristianismo. Inversamente, la consolidación política y social de los germanos en zona mediterránea fomentó una relación nueva con las zonas no cultivables, (bosque, pastos, ríos, etc.) pues empezaron a percibirse como espacios con rendimiento agrícola y perdieron el estigma de zonas marginales. Esto se concretó, por ejemplo, en una mejor consideración de las actividades de la caza, la pesca y la recolección, así como en un aumento del consumo de carne. Con todo, no se perdió la identidad alimentaria que oponía el mundo mediterráneo al mundo noreuropeo y, si las élites de una y otra parte asumieron más rápidamente otros modelos alimentarios como una moda, no se puede decir que en las capas sociales más bajas este proceso se diera con la misma velocidad.

³³ En término similares hablaba Amiano Marcelino acerca de la alimentación de hunos y alanos (*Res. Gest.* XXXI 2, 3-4 y XXXI 2, 18-19 respectivamente).

³⁴ Cf. Montanari 1996: 279-282.

³⁵ Cf. Montanari 1992: 13-22; *vid.* también Montanari 1996: 283-293.

6. La alimentación como expresión de un cambio social: algunos ejemplos

Respecto a esta segunda etapa de convivencia entre romanos y germanos, las biografías de los emperadores ofrecen noticias particularmente claras acerca de cómo se iban gestando los cambios alimenticios. Así, los autores de la *Historia Augusta* anotaron lo siguiente sobre Didio Juliano, que era oriundo de Milán, aunque su familia materna provenía de Hadrumentum:

Juliano fue tan sobrio que racionaba para tres días la carne de lechón y para otros tres la de liebre, si alguien le hacía tales regalos y, con mucha frecuencia, sin que le moviera ningún escrúpulo religioso para ello, no probaba la carne en sus comidas, contentándose con unas verduras y legumbres³⁶ (*Hist. Aug.* IX, 3, 9).

De manera similar (*Hist. Aug.* X 19, 7-8), Septimio Severo “comía muy poco, le gustaban mucho las legumbres de su patria, a veces le apetecía el vino y con frecuencia no probaba la carne”. En efecto, había nacido en Leptis Magna, en el norte de África, teniendo ascendencia itálica por parte de madre y púnico-bereber por parte paterna. La manera de comer tanto de Didio Juliano como Septimio Severo mostraba una profunda identificación con la aristocracia romana. Bajo el mismo perfil fueron descritos Gordiano II, quizás de Anatolia, a quien “le gustaban mucho las frutas y las verduras y, aunque era muy frugal en el resto de su alimentación, siempre comía con deleite las frutas recién cortadas” (*Hist. Aug.* XX 21, 1) y el emperador Tácito, de familia umbra, a quien le gustaba comer gallo con sesos y huevos, pero sobre todo las verduras en grandes cantidades y, entre ellas, sentía predilección por las lechugas (*Hist. Aug.* XXVII 11, 2)

En cambio, otros emperadores, como Maximino el Viejo y su hijo, Maximino el Joven, mostraron otra cultura alimentaria diferente. El primero de ellos, en concreto, era descendiente de bárbaros: su padre era alano y su madre, al parecer, goda, cuyos nombres ocultó al llegar al trono imperial para esconder su origen. Y era de condición humilde, pues ejerció de pastor en su adolescencia (*Hist. Aug.* XIX 1-2). De él se cuenta que podía llegar a beberse un ánfora capitolina (26,2 litros) de vino al día y que comía entre cuarenta y sesenta libras de carne; además, “es también suficientemente conocido que se abstuvo siempre a las verduras y casi siempre de cosas frías, salvo cuando tenía necesidad de beber” (*Hist. Aug.* XIX 4, 1-2). Del hijo, Maximino el Joven, se decía que era moderado en cuanto al vino, pero que “era amante de la comida, sobre todo de la caza, de manera que sólo comía carne de jabalí, patos, grullas y

³⁶ Traducciones de la *Historia Augusta* de Picón y Cascón 1989.

todo aquello que puede ser cazado” (*Hist. Aug.* XIX 28, 2). De manera similar, se lee en la biografía del emperador Aureliano, cuyo origen es oscuro –nació en Sirmio, quizás en Dacia, y tuvo padres modestos–, que comía preferentemente carne asada (*Hist. Aug.* XXVI 49, 9).

Por tanto, se puede ver con cierta claridad cómo los emperadores considerados “romanos” se decantaban por los vegetales como base de su alimentación, mientras que los emperadores de origen bárbaro fundamentaban su dieta en el consumo de carne.

Las fuentes literarias también dejaron constancia de algunas noticias que corresponden con clases más bajas de la población germana, aunque las que he encontrado pertenecen ya a la última fase de las relaciones entre germanos y romanos. Según Amiano Marcelino (segunda mitad del s. IV), cuando Juliano el Apóstata se encontraba en Antioquía realizando los preparativos para su campaña contra Persia, realizó numerosos sacrificios, con cuya carne se celebraban continuos banquetes:

Sin embargo, con demasiada frecuencia, regaba los altares con la sangre de numerosas víctimas, inmolando en ocasiones hasta cien toros, así como ricas manadas de animales diversos y pájaros blancos cazados por tierra y por mar, hasta tal punto que por las calles, casi a diario, los transeúntes tenían que llevar a hombros a los soldados hasta sus hogares, pues se hallaban indispuestos ante la desmesurada cantidad de carne que ingerían y ante el continuo consumo de bebida en templos públicos, donde participaban en banquetes que más debieran haber sido prohibidos que alentados –y nos referimos sobre todo a los petulantes y a los celtas, cuya osadía se había extralimitado en aquella época–³⁷(*Res. Gest.* XXII 12, 6).

Como indica el historiador, el consumo de carne se circunscribía esencialmente a los soldados, de los cuales solo se identifica a petulantes y celtas, en este caso preciso dos unidades de *auxilia* compuestas por guerreros celtas y germanos reclutados en la frontera norte del Imperio³⁸. Es evidente que sus excesos rompían todos los principios de convivencia en público.

Pero en las partes occidentales del agonizante Imperio también ocurría lo mismo. Parece evidente que los bárbaros del pueblo llano, al menos los de las últimas oleadas, no compartían la *paideia* y el carácter civilizado de las élites romanas³⁹. Al político y escritor galorromano Sidonio Apolinar le sorprendía y disgustaba a partes iguales, por ejemplo, el comportamiento indecoroso de dos ancianas godas:

³⁷ Traducción de Harto Trujillo 1992.

³⁸ Cf. Barlow 1996: 225.

³⁹ A cambio, sobre la adaptación de la aristocracia romana del s. V a los nuevos líderes bárbaros, *vid.* Heather 2007: 27-32; especialmente 2007: 30.

Además, cuando la hora del crepúsculo me mandaba a mí, que estaba agotado, de mis desvelos a mi pensión, apenas se le concedía un poquito de reposo a mis ojos que se cerraban, pues de inmediato estalló un alboroto que provocaban dos viejas godas al lado del patio de mi habitación: nunca nadie será más escandaloso, borracho y propenso al vómito que ellas⁴⁰. (*Ep.* VIII 3, 2)

7. Epílogo: semblanza del visigodo Teodorico II y el tratado *De observatione ciborum* de Antimo

Sidonio Apolinar sí fue muy cuidadoso cuando presentaba a los líderes visigodos con los que tenía que convivir políticamente⁴¹. En concreto, describió en una célebre epístola (*Ep.* I 2) el desarrollo de un banquete público ofrecido por el rey Teodorico II. Seleccionó ciertos aspectos para ponderarlos en su justa medida. En primer lugar, la *humilitas* del rey, a quien intentó equiparar a un particular en la celebración de banquetes cotidianos a pesar de todo el lujo regio. La vajilla y decoración eran las adecuadas para un rey –se menciona la púrpura en la mesa real– pero no ostentosas. Había sirvientes que se comportaban adecuadamente, la comida servida era delicada y apetecible, y la cantidad de bebida que se servía era suficiente, pero no tanta como para embriagar a los comensales (*moderatio*). Durante el convite no se hablaba mucho, lo que evoca una falta alegría (*iocunditas* o *affabilitas*); la conversación debía tratar asuntos serios (*gravitas*):

Si hay un banquete, pues sin duda en los días de labor se comporta igual a un particular, no pone resoplando un sirviente un montón descuidado de vajilla de plata ennegrecida sobre mesas inestables. Se sopesan entonces con el mayor cuidado las palabras, ya que allí o no se cuenta nada, o se habla de cosas serias. La decoración, los tejidos y el mobiliario se presentan bien de púrpura, bien de lino fino. Los alimentos gustan por su elaboración, no por su valor; los platos por su lustre, no por su peso. Resulta más fácil que la sed se queje de las pocas veces que se le ofrecen copas y pateras a que la ebriedad las rechace. ¿Y qué más? Allí observarás la elegancia de los griegos, la abundancia de los galos, la rapidez de los italianos, la pompa de los actos públicos, la diligencia de los privados y la disciplina de los reyes. Pero es ocioso seguir hablando en mi exposición de un tal lujo, que no se puede esconder ni a las personas que quieren esconderse. (*Ep.* I 2, 6).

Tras el descanso, Teodorico debía de nuevo hacerse cargo de sus tareas regias y atender a gente que realizaba solicitudes. Es una viva imagen de lo que Séneca había definido en su *De beneficiis* como la *cohors amicorum* cuando

⁴⁰ Texto latino de Lütjohann (1887). Las traducciones de Sidonio Apolinar son propias.

⁴¹ Cf. Wood 1995: 21-22; Pérez Sánchez 1997.

se arremolinaba para obtener beneficios⁴². Más tarde llegaba el momento de la *cena* y de se daba vía libre a las relaciones sociales de una forma distendida. Se permitían entretenimientos propios de la tradición romana, pero sin que supusiera la ofensa de ningún comensal. En cambio, los nuevos gustos germanos salían a relucir al describirse la incapacidad de Teodorico para deleitarse con el órgano hidráulico o con un coro, y únicamente se admitían en estos banquetes los instrumentos de cuerda que estimulaban el ejercicio de la virtud. Probablemente, Sidonio hacía una alusión velada a que el rey escuchaba épica propia de la tradición germana:

En torno a la hora novena se reaviva la carga enorme del gobierno. Vuelven los querellantes, vuelven quienes los echan, por todos lados hay una algarabía continua de intrigas litigiosas. Al ser expulsada con la caída la tarde, se va apagando porque la interrumpe la cena regia y se dispersa a continuación entre los miembros de la corte debido a la diversidad de patronos hasta retirarse a medianoche. Con acierto, aunque rara vez, se permiten entre los platos de la cena los entretenimientos de los mimos, de modo que ningún comensal es herido por el veneno de una lengua mordaz. Pero allí tampoco se escucha lo que tocan los órganos hidráulicos ni lo que entona a la vez un concierto preparado bajo la dirección del director de un coro de voces. Allí no canta ningún tañedor de lira, ningún flautista, ningún corifeo, ninguna timpanista ni ninguna tañedora de cítara, puesto que el rey solo disfruta con aquellos instrumentos de cuerda con los que la virtud seduce no menos el alma que el canto al oído. Cuando se ha levantado de la mesa, la guardia del tesoro de palacio comienza su vigilancia nocturna y, armados, se apuestan ante los accesos de la residencia regia, que serán vigilados durante las horas del primer sueño. (*Ep.* I 2, 9-10).

En definitiva, presentó a Teodorico como un epítome de las virtudes que debían adornar a un gobernante romano. A pesar del carácter artificial de esta epístola, no deja de sorprender la ausencia de algunas referencias. Por ejemplo, en ningún momento se menciona el amor de Teodorico por la literatura o por discusiones en la mesa que se enmarcaban dentro de la *paideia* clásica. Y, aunque se discutieran asuntos importantes durante los banquetes, la mención al silencio convivial mencionado arriba resulta llamativa. Por lo demás, parece que Teodorico había abrazado una parte importante de los usos de las élites romanas.

Sin embargo, Sidonio no mencionó en ningún momento qué se comía en la mesa real. Al respecto, el tratado en forma de epístola *De observatione ciborum* del médico Antimo (ss. V-VI) es quizás el documento que refleja de manera más aproximada lo que debía comer un *rex* de esta época⁴³. Antimo

⁴² Cf. Séneca, *Ben.* VI 33, 3-35,1.

⁴³ *Vid.* Deroux 2002. Sobre la contextualización de la dietética dentro de la medicina clásica y del *De ordine ciborum* en su época, *vid.* Santamaría Hernández 2022: 134-141.

fue embajador bizantino en la corte del rey franco Teodorico I, hijo de Clodoveo⁴⁴, el legendario rey franco que fue convertido al cristianismo por Remigio de Reims, y a él le dedicó este tratado. Se divide en un proemio y 91 capítulos, estructurados de la manera siguiente⁴⁵:

- Proemio
- Un capítulo sobre el pan (1-2)
- Una amplia exposición sobre diferentes tipos de carne: vacuno (3), carnero (4), cordero y cabrito (5), ciervo (6), cervatillo y corzo (7), jabalí (8), cerdo (9), lechón (10), buey (11), salazones de carnes bovinas (12), liebre (13), tocino (14).
- Después de las grandes piezas de carne, introduce tres bebidas (15) en este orden: cerveza (*cervisa*), hidromiel (*medus*) y vino de absenta (*aloxinum*).
- A continuación, entrañas: riñones de cerdo (16), estómago de buey y de carnero (17), vulva de cerda (18), ubre de cerda (19), tripas (20), hígado de cerdo (21).
- Tras las carnes de ganado, llega el turno de describir las aves, que son el faisán y la oca (22), gallina y gallo (23), pavo (24), tórtola (25), estornino (26), grulla (27), perdiz (28), paloma zurita (29), gorrión (30), oropéndola (31), pato (32), avutarda (33).
- Alguna receta culinaria (34)
- Tipos de huevo: De gaillina con yema blanda (35), de gallina, cocidos duros (36), de oca (37) y de faisán (38)
- Una vez presentados los productos cármicos de la tierra, se pasa a los productos de la pesca, que son la perca (39), el lucio (40), un tipo quizás de salmón llamado *esox* (41), platija y lenguado (42), anguila (43), gobio (44), trucha (45), esturión (46), lamprea (47), vieira (48) y ostra (49).
- Verduras: malva, acelga, puerro y col (50), lechuga y achicoria (51), nabo (52), chirivía (53), espárrago (54), apio, puerro, cilantro y eneldo en su empleo como condimentos (55), calabaza (56), pepino (57), melón (58), arroche (59), rábano (60), ajo (61), cebolla (62), chalota (63).
- Cereales y legumbres: una especie de polenta de cebada llamada *tesina* (64), haba (65), garbanzo (66), lenteja (67), judía de careta (69), arroz (70), mijo y moha (71) altramuz (72), garbanzo blanco y negro molidos (73), otras legumbres (74).
- Lácteos: leches (75-76), mantequilla (77), leche agria, llamada *melca* (78), queso, dividido en fresco y curado (79-81), harina de flor, que se mezclaba con leche para ciertos tratamientos (82).

⁴⁴ Sobre la “romanidad” de Clodoveo I, además del citado artículo de Barlow 1996, cf. Sarti 2016: 1042-1043.

⁴⁵ Edición de Liechtenhan 1963.

- Frutas: membrillos (83), manzana y pera (84), ciruela, melocotón, cereza y otras frutas (85), mora (86), higo (87), castaña (88), avellana (89), almendra dulce y amarga (90), pistacho (91), dátil (92), breva (93), uva (94).

Bebidas como el vino, el vinagre de miel (*oxymel*), la *posca* y condimentos como la sal, la salmuera, el vinagre, el *garum* y el *hydrogarum* (*garum* hidratado) y diferentes especias trufan el conjunto de los capítulos.

Esta enumeración permite extraer algunas reflexiones interesantes. En primer lugar, la alimentación había adquirido un significado cristiano, como se indica al final del proemio: “Por eso, hay que observar con atención las cosas que se nos ofrecen por auxilio de su divina majestad y señor nuestro Jesucristo, gracias a quien podemos disfrutar de una vida más larga y una salud excelente” (*De obs. cib.*, proem.). El pan ha ocupado la posición primera en la descripción de cualquier alimento, también para los pueblos germanos, tanto por influencia de la cultura alimentaria mediterránea como por su simbolismo religioso. En efecto, se recomendaba consumir pan blanco y bien fermentado, preferentemente caliente, y se desaconsejaba el pan ácido (*De obs. cib.* 1).

El orden en el comentario de los alimentos no es banal, ya que evidencia una preferencia clara por los alimentos que no se obtenían del *ager*, es decir, carne de ganado, de ave y pescado, cuya descripción ocupa más de la mitad del tratado. A las carnes hay que añadir los capítulos dedicados a los huevos, los lácteos y sus derivados. Las verduras conforman un tercer grupo tras el pan y las carnes, y se corresponde con el tipo de agricultura intensiva que realizaban los germanos. El trigo ha desaparecido del catálogo y en este momento no parece un producto esencial, pero a cambio la referencia a otros cereales y leguminosas lo sustituyen. En todo caso, el *De observatione ciborum* presenta una cantidad de ingredientes amplia –algunos de ellos verdaderamente exóticos, como los dátiles o las especias– y diversas maneras de elaboración propias de la tradición culinaria romana. Algunas de ellas, como la vulva y las ubres de cerda, consideradas una auténtica *delicatessen*⁴⁶, o la *posca*, que era la bebida del legionario.

Sobre el modo de comer, llama la atención la manera en que Antimo procuraba sujetar bajo principio de la *temperantia* las pulsiones de su público en relación al tipo de alimentos –carnes– y a sus cantidades. Al hablar de cuánto alimento era necesario consumir, sostenía lo siguiente: “¿Qué se puede añadir a lo que fue dicho por los antiguos?: En exceso, todo daña” (*De obs. cib.*, proem.). Esta afirmación sugiere que en la corte franca estaba perfectamente vigente la

⁴⁶ Cf. D’Arms 2004.

mentalidad germana de que el guerrero debía comer y beber copiosamente para mantener su robustez física⁴⁷, en clara oposición al ideal de frugalidad romano.

Esto pone de relieve que, si bien los germanos habían traído consigo buena parte de sus hábitos alimenticios, el contacto continuo con los romanos había dejado también una profunda huella tanto en ellos como en sus estructuras sociales. En efecto, en el tiempo que medió entre los pueblos bárbaros descritos por Tácito y las élites germanas del final de la Antigüedad se había desarrollado, con las particularidades que ellos habían aportado y por medio cultura romana, el concepto de *cuisine*.

8. Conclusiones

Tácito ofreció el primer relato articulado sobre los pueblos que estaban más allá de la frontera del Rin y el Danubio. Su *Germania* sirve de punto de partida para estudiar la relación de los pueblos del norte con otras áreas bajo el control de Roma, y especialmente ella misma como arquetipo. Bajo la horma moral de los romanos, se representa a los germanos como pueblos “incivilizados”, según la metodología de Elias, o carentes de estructuras jerárquicas profundas, según la de Goody. La manera de comer y la ausencia de un comportamiento público identificable por los romanos inciden en ese sentido.

En cambio, la incorporación progresiva de estos pueblos a la vida cotidiana del Imperio, verificable en la esfera militar, civil y religiosa, propició el desarrollo cada vez más complejo de sus estructuras sociales. Las descripciones de los emperadores, aunque elaboradas bajo rígidos estereotipos literarios, dan a entender la diferencia existente entre los hábitos alimenticios de aquellos nacidos en la cuenca mediterránea frente a aquellos considerados “bárbaros”. En cambio, adoptaron en buena medida el sistema romano de relaciones y de representación del poder.

Al final de la Antigüedad fueron personajes de la alta nobleza romana, como Sidonio Apolinar, quienes se adaptaron al juego político de los líderes bárbaros, pues en el s. V se encontraban en la cúspide del poder imperial. Él no dudó en aplicar a líderes como Teodosio II los *boni mores* que caracterizaban a personajes ejemplares de tiempos pasados. En consecuencia, los banquetes de estos líderes se hacían en buena medida *more Romano* y su alimentación contaba con los rasgos que la hacían compatible con una cocina de clase. Pero, a pesar de ello, se habían incorporado numerosos elementos de las tradiciones del norte, tanto en el plano de la alimentación como en el performativo. Esta combinación de costumbres alimentarias germana y romana, tamizada por los usos del cristianismo, se encuentran en la base del sistema cultural y alimentario de la Europa Medieval.

⁴⁷ Cf. Montanari 1992: 19-20.

Bibliografía

Fuentes antiguas:

- García 2014: I. J. García, Cicerón. *Los deberes* (Madrid, 2014).
- Harto 2002: M. L. Harto Trujillo, *Amiano Marcelino. Historia* (Madrid, 2002).
- Liechtenhan 1963, E. Liechtenhan, “De observatione ciborum ad Theodoricum regem Francorum epistula”, *Corpus medicorum latinorum*, 8.1 (1963).
- Lütjohann, 1887: Ch. Lütjohann, “Gai Sollii Apollinaris Sidonii epistulae et carmina”, *MGH Auct. Ant.*, 8, Berlin (1887).
- Picón-Cascón 1989: V. Picón y A. Cascón, *Historia Augusta* (Madrid, 1989).
- Ramírez de Verger-Agudo 1992: A. Rarmírez de Verger y R.M. Agudo Cubas, *Suetonio. Vida de los doce Césares. I* (Madrid, 1992).
- Requejo 1981: J. M.^a Requejo, *Cornelio Tácito. Agrícola. Germania. Diálogo sobre los oradores* (Madrid, 1981).

Bibliografía secundaria:

- Barlow 1996: J. Barlow, “Kinship, Identity and Fourth-Century Franks”, *Historia: Zeitschrift für Alte Geschichte*, 45.2 (1996), pp. 223-239.
- Corbier 1989: M. Corbier, “The ambiguous status of meat in ancient Rome” [en Food and Foodways 3: 223-64 (Fr. publ. ‘Le statut ambigu de la viande à Rome’, *DHA* 15, London, 1989)], pp. 107-58.
- Corbier 1996: M. Corbier, “La fève et la murène: hiérarchies sociales des nourritures à Rome” [en J-L. Flandrin y N. Montanari (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996], pp. 215-236.
- D’Arms 1991: J. H. D’Arms, “Slaves at Roman Convivia” [en W. J. Slater (ed.), *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1991] pp. 171-183.
- D’Arms 2004: J. H. D’Arm, “The Culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images”, *Comparative Studies in Society and History*, 46.3 (2004), pp. 428-450.
- Deroux 2002: C. Deroux, “Anthime: un médecin gourmet du début des temps mérovingiens”, *Revue belge de philologie et d’histoire*, 80.4 (2002), pp. 1107-1124.
- Donahue 2003: J. F. Donahue, “Toward a Typology of Roman Public Festing”, *The American Journal of Philology*, 124.3 (2003), pp. 423-441.
- Donahue 2004: J. F. Donahue, *The Roman Community at Table during the Principate* (Ann Arbor, Michigan, 2004).
- Dupont 1996: F. Dupont, “Grammaire de l’alimentation et des repas romains” [en J-L. Flandrin y N. Montanari (dirs.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996], pp. 197-214.

- Elias 2000 (1936): N. Elias, *The Civilising Process. Sociogenetic and Psychogenetic Investigations* (Haboken, New Jersey, 2000 [1936]).
- Ernout-Meillet 1951: A. Ernout y A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des mots* (Paris, 1951).
- Garnsey 1991: P. Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity* (Cambridge, 1999).
- Geary 1988: P. J. Geary, *Before France and Germany. The Creation and Transformation of the Merovingian World* (New York-Oxford, 1988).
- Goody 1982: J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology* (Cambridge, 1982).
- Heather 2007: P. Heather, “The Western Empire” [en A. Cameron, B. Ward-Perkins y M. Whitby (eds.), *The Cambridge Ancient History. Volume XIV. Late Antiquity: Empire and Successors A.D. 425-600*, Cambridge, 2007], pp. 1-32.
- Jones 1991: C. P. Jones, “Dinner Theater” [en William J. Slater (ed.), *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, Michigan, 1991], pp. 185-198.
- Liebeschuetz 2015: J. H. W. G. Liebeschuetz, *East and West in Late Antiquity. Invasion, Settlement, Ethnogenesis and Conflicts of Religion* (Leiden-Boston, 2015).
- Montanari 1992: M. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (Laterza, Roma-Bari 1992).
- Montanari 1996: M. Montanari, “Romains, barbares, chrétiens : à l’aube de la culture alimentaire européenne [en J-L. Flandrin y N. Montanari (dirs.), *Histoire de l’alimentation*, Paris, Fayard, 1996], pp. 279-282.
- Montanari 1996: M. Montanari, “Structures de production et systèmes alimentaires [en J-L. Flandrin y N. Montanari (dirs.), *Histoire de l’alimentation*, Paris, Fayard, 1996], pp. 283-293.
- Pérez Sánchez 1997: D. Pérez Sánchez, “Realidad social, asentamiento bárbaro y prejuicios ideológicos en la Galia del s. V a través de la obra de Sidonio Apolinar”, *Gerión*, 15 (1997), pp. 223-241.
- Santamaría Hernández 2022: M.^a T. Santamaría Hernández (2022), “Alimentación y Medicina en la Edad Media: el largo viaje de la dietética griega a través de los textos”, *eHumanista*, 51 (2022), pp. 134-155.
- Sarti 2016: L. Sarti, “Frankish Romanness and Charlemagne’s Empire”, *Speculum*, 91.4, Boston (2016), pp. 1040-1058.
- Todd 2004: M. Todd, *The Early Germans* (Oxford, 2004 [1992]).
- Wallace-Hadrill 1982: A. Wallace-Hadrill, “Civilis princeps: Between Citizen and King”, *The Journal of Roman Studies*, 72 (1982), pp. 32-48.
- Wood 1995: I. Wood, *The Merovingian Kingdoms* (London y New York, 1995).

