

EL MERCADO DE HORACIO

ALBERTO J. VACCARO*

Toda la poesía de Horacio, desde los primigenios *Epodos* hasta la final *Epístola a los Pisones*, pasando por las agudas *Sátiras*, las maduras *Odas* y las crepusculares *Epístolas*, constituyen un verdadero "paseo de compras", como se dice ahora, a lo largo de sus múltiples referencias a diversos tipos de comestibles y bebidas de uso en su tiempo, no todo absolutamente caduco en la mesa y en la cocina actuales¹.

Los comestibles que son productos de la tierra corresponden a los tres reinos naturales, pero con notorio predominio del vegetal y el animal.

Los del reino mineral se limitan a condimentos, la sal y la salmuera. En el viaje a Brindis que cumple con Mecenas, Virgilio y otros amigos, en el 37 a.C., se encuentra con que, en una villa cercana al puente de Campania que les había ofrecido techo, unos proveedores estaban obligados a proporcionar leña y sal (S. I 5,45-46), la cual podía servir para enriquecer el valor terapéutico del pan (S. II 2,17-18), pero su uso corriente, como aún hoy, consistía en sazonar algunas comidas (S. II 8,87).

Catio, un conocido a quien el poeta encuentra en la calle, al endilgarle una extensa lata sobre gastronomía, se jacta de haber sido el primero en juntar con pimienta blanca (S. II 4,74-75) la sal negra, que parece haber sido una combinación de sal con pepita de algunos frutos.

El empleo de la sal en la mesa determinó la invención del salero, y continuamente y contenido pasan a simbolizar un grado de modestia que no desciende hasta el extremo de pobreza (S. I 3,13-14).

* UBA.

¹ Abreviaturas: A.P.=*Ad Pisones*. C.=*Carmina*. E.=*Epistulae*. I.=*Iamboi o Epodoi*. S.=*Saturae* o *Sermones*.

La salmuera integraba una salsa y se conservaba en una vasija originaria de Bizancio, desde la que expandía fuerte olor (S. II 4,64-66), pero su virtud de condimento no siempre resultaba más adecuada que otros medios (S. II 8,53).

En cuanto a vegetales, podían constituir comida o integrarla el trigo, las legumbres, las hortalizas, las aceitunas, el ajo, los hongos, la pimienta, el azafrán, las frutas y otros varios.

La necesidad obligaba a custodiar el trigo en la propia era para evitar el robo (S. II 3,111-112); no solo se refiere al trigo cultivado en tierra latina (S. I 1,45) sino también al de ultramar (S. II 3,87), y en cierto momento formula votos por una pingüe cosecha (E. I 18,109-110), lo cual importaba porque era alimento corriente del pueblo (E. I 15,14-16), por vía del pan amasado con su harina.

Las legumbres, plato no codiciado en modo alguno por los sibaritas (S. II 3, 182), alimentaban en cambio ordinariamente al pobre (E. II 1,123), sin perjuicio de que, al abrirse el apetito, reconfortaba la sola idea de que una ración estuviese aguardando a cualquier hambriento: *inde domum me / ad porri et ciceris refero lagani- que² catinum* (S. I 6,114-115) y a veces hasta lograban despertar el funcionamiento de las glándulas gustativas: *O quando faba Pythagoreae cognata simulque / uncta satis pingui ponentur holuscula lardo?* (S. II 6,63-64)³, pero en general se despreciaba a quienes se conformaban con esta clase de comida (A.P., 249-250).

Las hortalizas se compraban en el mercado, previa consulta sobre el precio: *percontor quanti holus ac far* (S. I 6,112), junto con el pan, verdura y vino (S. I 1,74), para, una vez adquiridas (E. II 2,168), alimentarse con ellas, previa cocción (S. I 1,73-74). Se las consideraba, como a las legumbres, comida pobre, de modo que su aceptación dependía de que no hubiese nada mejor (S. II 7,29-30) y Horacio invita a comerlas siempre que el huésped no aliente mayores pretensiones (E. I 5,1-3), aunque podrá, en cambio, acomodarse en un triclinio trabajado por el célebre ebanista Arquias. Estaban lejos pues de ser comida real (E. I 17,13-15), y más bien correspondían a alimentación común de día laborable (S. II 2,116-117).

² El *laganum* era una masa de harina y aceite.

³ "Plaisanterie sur l'interdiction de manger des fèves que Pythagore avait, dit-on, faite à ses disciples", aclaración de F. Villeneuve, en HORACE, *Odes et épodes*. Paris, Les Belles Lettres, 1946, p. 194, n. 3.

En otros pasajes horacianos se mencionan algunas hortalizas, como el porro y el garbanzo, que esperan en la mesa diaria (S. I 6,114-115), o el porro y la cebolla (E. I 12,21-23), o los rábanos, a veces reunidos con las émulas, preferencia del estómago cuando está lleno (S. II 2,43-44); a veces, con otras variadas hortalizas (S. II 8,7-9); o la col, que se adereza con aceite (S. II 2,61-62) y cuyo crecimiento requiere un campo seco (S. II 4,15-16). No se olvida de la modesta lechuga (S. II 4, 59-60) ni de las habas (S. II 6, 63-64) ni de la achicoria (C. I 31,15-16).

Era tal la jerarquía del aceite y las aceitunas que la posesión de olivares significaba un medio idóneo de enriquecimiento, pero la quinta de Horacio carecía de aptitudes o suficiencia para ello (E. I 16,1-2). Se apreciaba la aceituna de Venafro (C. II 6,15-16) y el aceite de ella destilado (S. II 4,68-69). A veces se guardaba el fruto largo tiempo (S. II 2,57), como se comprueba con las que todavía hoy subsisten, aunque ya secas, en el museo de Heraklion, porque fueron descubiertas, después de muchos siglos, en las excavaciones que había emprendido Arthur Evans en el palacio de Knosos.

Las había verdes y negras (S. II 2, 45-46) y el poeta confiesa no solo que se alimentaba de ellas (C. I 31,15) sino también que les guardaba cierto grado de preferencia (I. 2,53-56).

No lo conforma, en cambio, el oloroso ajo (I. 3,3), pero sí los misteriosos y succulentos hongos (S. II 4,20-21), que a juicio de Marcial eran difíciles de enviar como regalo⁴.

El pimentero, para prosperar, requiere sitio adecuado (E. I 14,23), pero la pimienta que menciona Horacio es la blanca, mezclable con la sal negra (S. II 4, 74-75) y con vinagre (S. II 8,49). También el azafrán se empleaba como condimento (S. II 4,67-69).

Otros vegetales tratados por el poeta son la émula (S. II 2,44), planta más pequeña y amarga que la pastinaca o chirivía y que podía cocinarse (S. II 8,51-52), los frutos del cornejo (S. II 2,57) y algunas hierbas (S. II 4,81-82), mientras la acedera se empleaba como laxante (S. II 4,27-29).

⁴ *Epigrammata*, XIII 48.

Horacio nombra las frutas tanto en general como en particular. En general, se registran como intento de consolar a un niño, que sin embargo no las quiere (S. II 3,258), o como ofrecimiento a una persona mayor presente en calidad de invitado (S. II 5,12-14), y se señalan expresamente las de Piceno (S. II 3,272-273), ponderadas por encima de las de Tívoli (S. II 4,70-71); las frutas, así como ya se anotó con respecto a las aceitunas, podían enriquecer al dueño de una plantación (E. I 7,14-15).

Con sus nombres específicos menciona algunas especies; así una variedad de manzana, que a veces es elegida (S. II 8,31-32), o la pera, que puede ser el resultado satisfactorio de un oportuno injerto (I. 2,17-20) y que también elegía para su amada, según Lucrecio⁵, el hombre primitivo. Otra designación específica recae, junto con el huevo, que es fiambre, en la manzana propiamente dicha, que es postre (S. I 3,6-7), con la cual un charlatán dice haber realizado una rara combinación (S. II 4,73-75)⁶. En un pasaje se reúnen la uva, la nuez y el higo (S. II 2,121-122), mientras en otro la nuez se junta con el garbanzo (A.P.,249) y un tercero sirve para expresar un juicio peyorativo (S. II 5,35-36). Los higos se empleaban en cebar a animales destinados a ser comidos, como por ejemplo la oca (S. II 8,88), al par que las moras negras se servían a los postres (S. II 4,21-23); pero la fruta más mencionada por Horacio es la uva, que no podía plantarse en cualquier lado (E. I 14,23), requería ciertos procedimientos de conservación (S. II 4,71-72) y era tan apreciada que podía valer como medio de permuta (S. II 7,109-110), mientras que quienes no disponían de viñas o parras recurrían, para aprovisionarse, al mercado (E. II 2,162), igual que con respecto a los huevos.

Para la preparación de comidas se recurría a animales, tanto domésticos como silvestres, más productos de aquéllos como los huevos, la carne, el jamón, la grasa, las achuras y la miel.

Varios animales domésticos aprovisionaban la cocina romana (I. 2,53-60): el ave africana, el francolín jónico, también apreciado por Marcial⁷, el cordero, el cabrito (S. II 2,120-121) y el cerdo (S. II 3,164-165), algunas de cuyas partes atraían

⁵ *De rerum natura*, V 965.

⁶ Ver, más adelante, el párrafo atinente a las salsas.

⁷ *Op. cit.*, XIII 61.

singularmente el gusto: *nil uolua pulchrius ampla* (E. I 15,41), como asimismo reconoce Marcial⁸.

Horacio considera comestibles las aves y los pájaros en general y algunas especies en particular. Las aves entraban en la mesa de las cenas (S. II 8,27), a veces con excesiva abundancia (E. I 7,35-36), y había gastrónomos capaces de calcular su edad por medio del gusto (S. II 4,45-46). Como el pollo era muy apreciado (S. I 3,91-94), el que carecía de gallinero se proveía en el mercado (E. II 2,162-163). También se comía la gallina, previas algunas precauciones para que no resultase dura (S. II 4,17-20), pero se la consideraba comida común, mientras que algunos apreciaban el pavo real como manjar más fino (S. II 2,23-30), al que no podían aspirar los hambrientos (S. I 2,115-116), y se buscaba el tordo carnoso (E. I 15,40-41), inconveniente si se lo mezclaba con mariscos (S. II 2,73-76). En mesas bien provistas lucían grullas adecuadamente sazonadas e hígado de oca cebada (S. II 8,85-88), así como el mirlo y la paloma (S. II 8,90-91), más el ruiseñor, que costaba muy caro (S. II 3,245), e incluso algunas aves exóticas (I. 2,53-56).

Asimismo formaban parte del arsenal de la cocina romana animales silvestres como el umbro⁹ (S. II 4,40-41), la cabra montés: *Vinea submittit capreas non semper edulis* (S. II 4,43), donde quiere decir que no siempre eran aptas para la cocina las que se comían los brotes de las viñas. El jabalí, de estimada carne, se capturaba en invierno (I. 2,29-36) gracias al esfuerzo de un cazador campestre que afrontaba penurias para satisfacer al sibarita ciudadano (S. II 3,234-235), de modo que la presa había de comprarse en el mercado (E. I 6,59-61) para ser servida en la mesa de los pudientes (S. II 8,6-7); a veces olía fuerte (S. II 2,41-42), pero no faltaban quienes lo preferían así (S. II 2,89-92). Ciertas regiones se estimaban más adecuadas para esta fiera y otras para la liebre (E. I 15,22), de la cual se prefería la espaldilla, parte situada entre el lomo y las patas (S. II 4,44), más bien que el propio lomo (S. II 8,89-90).

El caracol, además de emplearse como alimento, servía para paliar la borrachera (S. II 4,58-59).

La cocina se valía de los huevos, tanto de paloma (S. II 4,55-57) como de gallina (S. I 3,6-7), pero de distintas calidades (S. II 4,12-14), y se compraban, si no

⁸ *Ibid.*, XIII 56.

⁹ Jabalí de Umbria.

se disponía de ponedoras (E. II 2,162-163), a precios diversos, según la calidad (S. II 2,45-46). Marcial, por su lado, aconsejaba sazonarlos con salsa española de caballa¹⁰.

Se consumían carnes de vaca, que no parecen haber sido muy apreciadas, y de cordero, así como achuras (E. I 15,34-35).

Un famélico se restauraba con fiambres (S. II 4,60-61), entre los cuales existía ya el jamón ahumado (S. II 2,116-117), pero a un paladar no muy refinado le bastaba con tocino (S. II 6,63-64).

Los panales proporcionaban al hombre su cuota de alimentación (C. II 19,9-12), pero su producto no registraba una calidad uniforme (C. II 6,14-15), de manera que no gustaba, por ejemplo, la de Cerdeña (A.P., 374-378). Se apetecía todo lo que incluyera miel (S. II 6,32), especialmente en combinación con vino (S. II 4,24-27), y se la reservaba en ánforas (I. 2,15), no obstante lo cual alguna vez se descomponía.

También peces y mariscos requería la cocina romana. Los primeros son mencionados por el poeta en general y en particular. En general, aparecen en su propio hábitat (S. II 2,16-17), el cual no en todas partes resultaba igualmente productivo (E. I 15,22-23), y su obvia búsqueda era la pesca (S. II 3,235), pero quienes no deseaban o no podían dedicarse a cualquiera de los medios de captura los hallaban ya pescados (S. II 2,120), sobre todo en el mercado o en la pescadería (S. II 4,37-39), o, más cómodamente, en la cocina (E. I 12,21-23), donde se los disponía para la cena (S. II 8,27), en la que algunos sibaritas acertaban su edad por el gusto (S. II 4,45-46), mientras algún esclavo se sentía tentado a probar de uno comido a medias (S. I 3,80-83).

El rodaballo, pez marino de gran volumen según Marcial¹¹, atraía el paladar de los exquisitos (S. I 2,115-116 y S. II 2, 48-50), si bien su olor apestaba en la cocina (S. II 2,41-42), y a veces dañaba la salud su ingestión (S. II 2,95-96), la que asimismo incluía sus entrañas (S. II 8,29-30). También gustaban el *mullus*, nombre correspondiente a varias especies (S. II 2,33-34); el atún (S. II 5,44); la menuda esquila (S. II 4,58-59); la murena, gorda anguila de mar (S. II 8,42-43); el escaro (S.

¹⁰ *Op. cit.*, XIII 40.

¹¹ *Op. cit.*, XIII 81.

II 2,21-22), pez que, criándose entre peñas, se alimenta de hierbas, pero, a juicio de Marcial¹², era apreciado sólo por sus vísceras, y el que Horacio llama pez ibérico, que podía ser el escombro o la caballa, habitantes de aguas hispánicas (S. II 8,45-46). A veces el pescado costaba mucho (S. II 4,76-77), quizá por las penurias de su captura, como se ve en un ilustrativo coro plautino¹³, y además para su cocción debía elegirse un tipo de aceite adecuado (S. II 4,48-50).

Entre los mariscos de la cocina romana figuraban los moluscos (S. II 8,27), con preferencia los del lago Lucrino (I. 2,49-50), los que, no obstante, sumados a otras viandas, podían resultar dañosos (S. II 2,73-76), más una serie de especies que enumera en una sátira: las ostras de Circeos (Lacio), el múrice de Bayas¹⁴, los erizos de Miseno, la pelóride o palurda de Lucrino, especie de ostra grande, y los peines de Tarento, una clase de peces voladores (S. II 4,30-34). Ya entonces las ostras figuraban entre los manjares más estimados (S. II 2,21-22) y se buscaba asimismo el erizo de mar (E. I 15,23), cuya carne es ponderada por Marcial¹⁵; aunque barroso para la faena de cocina (S. II 8,52), mientras que a la almeja se le asignaban, como a la acedera (planta), virtudes de laxante.

Otro medio de la alimentación romana que también se registra en la poesía horaciana son diversos productos manufacturados; entre ellos, la harina (S. I 5,67-69), que se adquiría en el mercado (S. I 6,112) y podía servir para recubrir alguna carne (S. II 8,87). Con ella se amasaba, por supuesto, el pan, vendido (S. I 1,45-49) por sus fabricantes, que, como puede apreciarse aún hoy en una panadería de la destruida Pompeya, no solo lo amasaban y horneaban sino que también previamente habían molido ellos mismos el trigo; en consecuencia se compraba (S. I 1,74) como cualquier otro producto. Era alimento muy apreciado (E. I 10,11), aunque no siempre sobresalía la calidad de su factura (S. I 5,88-92), pues podía ser de segunda (E. II 1,123). En ciertas circunstancias apaciguaba el hambre (S. II 2,17-18), pero si se descuidaba su cocción se corría el peligro de servirlo quemado (S. II 8,67-70).

La inventiva de cada uno amasaba bollos (S. II 4,47), con los que a veces se premiaba el buen comportamiento de los chicos (S. I 1,24-26), y sobre todo el *laganum*, una torta de harina y aceite (S. I 6,114-115), más la *placenta*, de queso y

¹² *Ibid.*, XIII 84.

¹³ PLAUTO, *Rudens*, 290-305.

¹⁴ Sin embargo parece haber sido más útil en tintorería.

¹⁵ *Op. cit.*, XIII 86.

miel, sin levadura (S. II 8,23–24), y las *liba sacerdotis*, tortas de harina, queso, huevo, aceite y miel, procedentes de las ofrendas, con las que el sacerdote alimentaba a sus esclavos (E. I 10,10–11).

Se revelaba la mala calidad de un aceite por el feo olor que expelía al cocinar (S. II 2,58–62), mientras que el bueno, al saber agradablemente, parecía dulce al sentido del gusto (S. II 4,64–66). Se destilaba de varios tipos, de manera que el buen gastrónomo debía conocer cuál era el mejor para cocinar pescados (S. II 4,48–50), y se apreciaba el prensado en Venafro (S. II 8,45–46), integrante de una receta que formula un personaje horaciano¹⁶.

El vinagre, como lo sugiere la etimología, procede de vino que se ha agriado (S. II 3,115–117), pero, a su vez, podía volverse viejo (S. II 2,62). Se lo empleaba o como condimento (S. II 8,49) o como medio de experimento (S. II 3,240–241), pero Horacio no recuerda, sin embargo, el de origen egipcio, que, según Marcial, era apreciado por los buenos gustadores¹⁷.

En la cocina romana importaban mucho las salsas (S. I 3,80–83), las que a su vez podían estar condimentadas (S. II 8,67–70); una (*ius*) acompañaba a ciertos tipos de peces (S. II 4,37–39), otra (*altec*) (S. II 8,9) se preparaba con pez marino, y un charlatán se jacta de haber sido el primero en unirla con otros ingredientes: *Hanc ego cum malis, ego faecem primus et allec, / primus et inuenior piper album cum sale nigro / incretum puris circumposuisse catillis* (S. II 4,73–75); otra más (*garum*), muy apreciada a juicio de Marcial¹⁸, se obtenía con intestinos y sangre de pez (S. II 8,45–50), y, por último, había una compuesta, cuyo proceso de elaboración explica: *Est operae pretium duplicis pernoscere iuris / naturam. Simplex e dulci constat oliuo, / quod pingui miscere mero muriaque decebit / non alia quam qua Byzantia putuit orca. / Hoc ubi confusum sectis inferbuit herbis / Corycioque croco sparsum stetit, insuper addes / pressa Venafranae quod baca remisit oliuae* (S. II 4,63–69).

Los romanos hacían el *pulmentarium*, un guiso de harina y legumbres cocidas (S. II 2,20–21), cuya compra, con el propósito de servirlo en la cena, no debe de haber sido barata (E. I 18,47–48).

¹⁶ Ver más abajo, en el párrafo referente a las salsas.

¹⁷ *Op. cit.*, XIII 122.

¹⁸ *Ibid.*, XIII 102.

En cuanto a las formas de cocción de los alimentos, Horacio registra dos: el asar, aunque se trate de peces (S. II 4,37-39), y el hervir, que para el caso se refiere a hierbas (S. II 4,67-69); sin embargo era preciso precaverse de ingerir comidas procedentes de ambos sistemas de cocimiento porque su mezcla podía provocar diarrea (S. II 2,73-74). En cambio, no se refiere nunca a los cocineros, si bien "La cuisine devint à Rome affaire de spécialistes quand les grands chefs de la Grèce transmirent leurs traditions"¹⁹.

En lo referente a bebidas, aparece el agua, que, como se encontraba en estado natural, era considerada sin valor (S. I 5,88-92) y en algunas regiones, además, dejaba que desear (S. I 5,7-9). Se la bebía en las cenas (S. I 4,86-89), pero no la perfumada (S. II 2,66-69), que no correspondía utilizar sino para el lavado de manos.

Horacio menciona una vez la leche en general, junto con el vino y la miel (C. II 19,9-12), y otra vez específicamente la de cabra (I. 16, 49-50), pero será raro hallar alguna alusión específica al queso.

Acerca del vino²⁰ hay múltiples referencias. Una de ellas avisa que, a causa de la pez o el hollín que cubría las ánforas que lo conservaban, debía ser colado antes de servirse (C. I 11,6)²¹; otra explica que se lo transportaba en el *oenophorum*, un tonel que quizá fuese como un barril (S. I 6,107-109).

Lo había de mala calidad (S. II 4,48-50), a veces por adulterado (S. II 2,58-61), cuya fraudulenta elaboración explica Apicius²², y se podía beber de diferente valor según la índole de los días (S. II 3,142-145). Se prefería indudablemente el añejo (E. II 1,34-35), guardado en ánforas (C. III 16, 34-35) selladas con corcho y que antes de su uso habían sido sometidas a un proceso de ahumado (C. III 8,9-12). El poeta lo conservaba así para agasajar a su querido amigo Mecenas (C. III 8,9-12). La edad del vino se calculaba por el año del cónsul correspondiente a la época de producción, el cual podía haber sido un ciudadano cualquiera (C. III 28,7-8) o uno conocido por el poeta (I. 13,6), pero durante el imperio, según Mar-

¹⁹ J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris, Les Belles Lettres, 1981, p. 216.

²⁰ Ver A.E. FRASCHINI, "El vino de Horacio", en *Letras*, Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras (UCA), 1984-85, Nº XI-XII, pp. 69-89. A.TCHERNIS, *Le vin de l'Italie romaine*. Paris, De Boccard, 1986.

²¹ Ver J. GUILLÉN, *Vrbs Roma*. Salamanca, Sígueme, 1980², t. II, p. 265.

²² *L'art culinaire*. Paris, Les Belles Lettres, 1974².

cial, podía no haber existido: *Condita quo quaeris consule? Nullus erat* (*Epigr.*, XIII 111). Asimismo era corriente registrarlo por años y así los había de dos (C. I 19,14-15) o de cuatro (C. I 9,7-8) o de cinco (S. II 8,47-48), sin perjuicio de que a veces se vertía de una pátera un vino nuevo (C. I 31,2-3). En ciertas circunstancias, Horacio optaba por uno de postre (E. I 15,18), el cual, por más añejo y más fuerte que el común, abría con más facilidad la válvula de la embriaguez (I. 11,13-14), pero embotaba más a un paladar refinado (S. II 8,35-38).

El vino, al menudeo, se compraba por medida (S. I 1,74) o por barril (E. II 2,162-163), mientras que, al por mayor, se obtenía por vía de comercio y trueque (C. I 31,10-12). Se escanciaba de las páteras (C. IV 5,33-34), con la salvedad de que en los festines decidía el azar a quién tocaba esta función (C. I 4,18). Algunos bebían como los vascos, cuando lo vierten de lejos, desde la bota: *neu multi Damalis meri / Bassum Threicia uincat amystide* (C. I 36,13-14), porque el modo tracio de beber que menciona Horacio consiste en mantener el pico del recipiente a cierta distancia de la boca, lo que provoca un chorro hacia ella.

El vino posee la virtud de eliminar tristezas y penurias (C. I 7,17-19 y C. III 21,13-20), y siempre ahuyenta los desvelos (C. I 7,31), cualidades que los infelices no aprovechan (C. III 12,1-3), mientras que quien sabe recurre a él en cuanto puede (C. IV 5,31). Pero el fuego interior que alienta ayuda a despertar la embriaguez (S. II 1,24-25), la que es un medio idóneo para despreocupar (S. II 7,113-114) o, al contrario, para provocar disputas (C. I 13,9-11 y C. I 27,5-6) o para hacer revelar secretos (E. I 18,37-38) o hasta para embriagar a un centauro (C. II 12,5-6), y aunque el poeta advierte que tal estado no es apto para una vieja (C. III 15,15-16), no falta una borracha que bajo las axilas oculta lana robada (E. I 13,12-14). Asimismo el exceso se apoderó alguna vez nada menos que del más austero de los romanos: *narratur et prisci Catonis / saepe mero caluisse uirtus* (C. III 21,11-12), de las musas y hasta del propio cantor de la *Iliada* y la *Odisea* (E. I 19,5-6), e incluso de los reyes, para ayudarlos a gobernar (A.P., 434-435). Como contrapartida no faltan sin embargo los abstemios (A.P., 414).

El vino, así como puede caer mal con algunos alimentos (S. II 4,59-60), junto con flores y perfumes resulta elemento adecuado y necesario para las fiestas (C. II 3, 13-14), cuyas bebidas se preparan en formas diversas (C. III 19,11-12); a veces le ha servido a Horacio para entretener las horas compartidas con un amigo (C. II 7,5-7), o para olvidar, en reunión amistosa, a la amante que lo ha traicionado (E. I 7,27-28).

Se lo empleaba a veces en menesteres de cocina, especialmente para preparar salsas (S. II 4,64-66), y no faltaba quien se envanecía de haberlo incluido en una de su invención (S. II 4,63-75)²³. Ya entonces era posible beberlo en una especie de bar: *nec uicina subest uinum praebere taberna / quae possit tibi* (E. I 14,24-25).

El vino no solo está vinculado con el mito de Diónisos (C. I 18,8-9), sino que participa también de ciertos ritos (A.P.,208-211), y, habiendo funcionado como tema poético desde Anacreonte, se lo encuentra acompañado de la leche y la miel (C. II 19,9-12), o de las divinidades, los vencedores atléticos y los amores juveniles (A.P.,83-85).

Uno de los muchos vinos expresamente mencionados por Horacio es el cécubo (S. II 8,15; I. 9,36; C. I 20,9-10), calificado de "generoso" por Marcial²⁴, el cual solía reservarse añejo en las bodegas de los abuelos (C. I 37,5-6), a fin de celebrar las grandes ocasiones (I. 9,1-6), pero a veces sucedía que, por haberlo conservado durante un tiempo excesivo, sería heredado y bebido por algún descendiente (C. II 14,25-28).

Horacio exhorta a comprar un barril del de Quíos (C. III 19,5-6), el más adecuado para menesteres culinarios (S. II 8,48-49), siempre que en su transporte no se haya aguado (S. II 8,14-15). Una vez lo menciona junto con el de Falerno (S. I 10,23-24), y ambos deben cuidarse para que no se agrien a causa de una reserva demasiado prolongada (S. II 3,115-117); otra vez, junto con el de Lesbos (I. 9,34), al que se refiere de nuevo para proponer una grata libación (C. I 17,21-22).

El poeta denota preferencia por el falerno, entre otros discretos placeres de tipo epicúreo (E. I 14,32-35), y sabe que, reservado para las grandes ocasiones (C. II 3,6-8), como para ofrecérselo al invitado Mecenas (S. II 8,16-17), era un vino espirituoso (C. I 27,9-10), capaz de agriarse (S. II 3,115-117), pero útil, en cambio, para sacar de apuros en la cocina (S. II 4,17-20). Lo menciona junto con el formiano (C. I 20,10-12), lo compara con el aulonés o de Aulón (C. II 6,17-20), región vecina a Tarento que producía ricos caldos, y pide que algún esclavo lo atempere (C. II 11,18-20). También se le añade miel (S. II 2,15-16), pero esta combinación, que según Marcial perturba al vino²⁵, no es apta para el estómago ayuno (S. II 4,24-

²³ Ver antes, en el párrafo referente a las salsas.

²⁴ *Op. cit.*, XIII 115.

²⁵ *Ibid.*, XIII 108.

27). En otras partes lo pondera juntamente con el de Quíos (S. II 10,23-24) o se refiere a la mezcla de su hez con el sorrentino (S. II 4,55-57), que, a juicio de Marcial, debía beberse en vasos de terracota de la propia Sorrento²⁶.

El de Veyes era uno de los que guardaban para las fiestas quienes solían beber otros inferiores los días de labor (S. II 3,142-144), mientras que el de Cos podía integrar una fórmula laxante (S. II 4,27-29), pero cabe aclarar que a veces se llamaba así un producto no verdaderamente importado sino hecho a la manera del griego auténtico.

El másico requería cuidados especiales, como exponerlo al sereno nocturno y no dejar que perjudicase su gusto la tela de lino (S. II 4,51-54) con que se lo clarificaba, pero cuando era realmente bueno resultaba apto para conservarse seleccionado (C. III 21,1-8), procuraba placer al que lo bebía (C. I 1,19-21) y poseía la virtud de obnubilar el recuerdo (C. II 7,21-23).

Junto con el falerno se le ofrecía a Mecenas el albano (S. II 8,16-17), al que en un pasaje se lo encuentra añejado por el tiempo (C. IV 11, 1-2). El sabino era barato (C. I 20,1-3), mientras que el cáleno, mencionado junto al cécubo (C. I 20,9-10), parece haber sido un producto de calidad (C. IV 12,14-16).

Al formiano se refiere junto con el falerno (C. I 20,10-12), y al egipcio de Marea o Mareota, como muy apto para embriagar (C. I 37,14-16).

Por último ofrece a su amigo Torcuato unos caldos obtenidos entre Minturno y Sinuesa (E. I 5,4-5), en tanto que no le placían los de Cumas y Bayas (E. I 15,16).

El libro de *Sátiras* es la mayor fuente de aportes en lo referente a condimentos, oliva, uva, frutas en general, legumbres, hortalizas y otros vegetales, aves, animales domésticos y silvestres, caracoles, peces, mariscos, huevos, fiambres, miel, aceite, vinagre, salsas, sistemas de cocción y vino, mientras que los bollos y tortas reciben afluencia en ambos libros de *Sátiras*, y el trigo y los guisos aparecen igualmente tanto en el libro I de éstas cuanto en el I de *Epístolas*.

²⁶ *Op. cit.*, XIII 110.

El I de *Sátiras* proporciona el mayor número de contribuciones en cuanto a harina, pan y agua, mientras que la leche sólo se ofrece en los *Epodos* y en el libro II de *Odas*.

La mayor abundancia de material en el libro II de *Sátiras* se explica en principio por su contenido y finalidad, y además por el tema precisamente de sus composiciones 4 (recetas de cocina) y 8 (cena en casa de un nuevo rico) y, por consiguiente, el de la 2 (frugalidad).

En orden decreciente de frecuencia, sigue el libro I de *Sátiras* para legumbres y hortalizas, y sobre todo el I de *Odas* para el vino, que casi iguala al II de *Sátiras*. La explicación de esto último reside en que la espirtosa bebida desempeña importante papel no solo por su propia libación y como acompañamiento de comidas, sino también como medio de inspiración y como fundamento de la poesía anacreóntica, que Horacio cultivó como buen heredero de la lírica griega²⁷.

Por el lado contrario, la menor contribución a este tema se halla en el libro IV de *Odas*, precedido por el *Arte poética* o *Epístola a los Pisones*, cuyo escaso bagaje para esta búsqueda es perfectamente lógico en razón de su tema y finalidad, poco afines con comidas y bebidas.

PROPOSITUM

Omnis Horatii poesis, a pristinis *Epodis* usque ad extremam *Epistulam ad Pisones*, trans acutos *Sermones*, matura *Carmina* serasque *Epistulas*, uere emptionis ambulatio, quomodo nunc dicitur, est.

Vt sic intellegas, multa eius dicta uariis de ordinibus eduliorum potionumque temporis sui peculiarium, non omnia plane caduca in mensa atque in culina hodierna, uideamus.

²⁷ Ver G. PASQUALL, *Orazio lirico*. Firenze, Felice Le Monnier, 1966.