

## Tema 6. EL CÓMPUTO DEL TIEMPO Y LA JORNADA DIARIA.

Todos los pueblos han ideado desde muy antiguo sistemas para datar los hechos y medir el tiempo, desde las cosechas hasta hechos especialmente relevantes. En la actualidad la cultura occidental data los años tomando como referencia el nacimiento de Cristo, el pueblo hebreo la salida de Moisés de Egipto, la cultura árabe la Hégira, la cultura oriental el nacimiento de Buda.

Entre los griegos se tomaba la fecha de la primera Olimpíada (776 a.c) y los años podían tomar el nombre del arconte epónimo.

En GRECIA el año se iniciaba con el novilunio inmediato al solsticio de verano (a mediados del mes de Junio) y comprendía 354 días distribuidos en meses de 29 ó 30 días. Para compensar el desfase que a la larga se producía con el año solar se intercalaban, cada cierto número de años, un período de días (llamados "vacíos").

Los nombres de los meses del año eran:

Nombre	Correspondencia actual	Fiestas
<b>HECATOMBEON</b>	JULIO-AGOSTO	- CRONIAS - PANATENEAS
<b>METAGITNION</b>	AGOSTO-SEPTIEMBRE	
<b>BOEDROMION</b>	SEPTIEMBRE-OCTUBRE	- BOEDROMIAS
<b>PIANEPSION</b>	OCTUBRE-NOVIEMBRE	- PIANOPSIAS - TESMOFORIAS
<b>MEMACTERION</b>	NOVIEMBRE-DICIEMBRE	
<b>POSIDEON</b>	DICIEMBRE-ENERO	- DIONISIAS AGRARIAS
<b>GAMELION</b>	ENERO-FEBRERO	- GAMELIAS
<b>ANTESTERION</b>	FEBRERO-MARZO	- ANTESTERIAS
<b>ELAFEBOLION</b>	MARZO-ABRIL	- GRANDES DIONISIAS
<b>MUNIQUEION</b>	ABRIL-MAYO	
<b>TARGELION</b>	MAYO-JUNIO	- TARGELIAS
<b>ESCIROFORION</b>	JUNIO-JULIO	- ESCIROFORIAS

- CRONIAS: que reunían a toda la familia, incluso a los esclavos, en honor a Crónos.
- PANATENEAS: la fiesta dedicada a la Patrona de la ciudad, realizando concursos gimnásticos, procesiones y un sacrificio en el altar delante del Partenón, donde se degollaban tantas vacas como fuera necesario para alimentar a toda la ciudad. De aquí procede el nombre del mes.
- BOEDROMIAS: en las que se celebraban los misterios de Eleusis.
- PIANOPSIAS, con fiestas en honor a Apolo en las que se ofrecía al dios un plato de habas y otras verduras mezcladas con harina de trigo.
- TESMOFORIAS, en honor a Deméter que vela por la siembra y la fecundidad de las mujeres; sólo participaban en ellas las atenienses casadas y debían abstenerse en los días precedentes de todo contacto sexual.
- DIONISIAS AGRARIAS con una procesión campestre en la que se paseaba solemnemente el falo símbolo de Dioniso y otros regocijos populares que serían el origen de las representaciones dramáticas.
- GAMELIAS en honor a Zeus y Hera protectores del matrimonio.
- ANTESTERIAS, también fiesta en honor a Dioniso, el dios del vino, en la que había un concurso de bebedores, una procesión que escoltaba al dios montado en un carro en forma de barco, en la que los miembros del séquito llevaban máscara, por lo que se ha comparado esta ceremonia con nuestro carnaval.
- GRANDES DIONISIAS en las que se celebraban las más importantes representaciones dramáticas.
- TARGELIAS, en honor a Apolo, dios purificador de la ciudad, en la que dos hombres eran perseguidos y golpeados con ramas de higuera y tallos de cebolla para alejar con ellos las impurezas.
- ESCIROFORIAS, fiesta de ritos poco conocidos en que se sacrificaba un buey a Zeus.

Las horas no se podían contar en Grecia de forma muy exacta, sino que se designaban de manera imprecisa los distintos momentos del día: el amanecer, la hora del mercado, el mediodía, la tarde, la noche. A partir del siglo V, los griegos ya contaban con aparatos para medir el tiempo: el cuadrante solar y la *clepsidra* o reloj de agua. El primero era una sombra que proyectaba una aguja vertical perpendicular al suelo de la Pnix (la colina situada en frente de la Acrópolis) que indicaba el momento fijado para una cita o una invitación para los atenienses. La clepsidra señalaba el tiempo transcurrido por el paso regular de una cantidad determinada de líquido, como por ejemplo, la duración de una sesión judicial.

El griego antiguo era, por ello, madrugador; se levantaba al rayar el alba y hacía unos ligeros ejercicios gimnásticos. Después de un ligero aseo con el agua del pozo que solía haber en el centro del patio, desayunaba frugalmente, algún trozo de pan mojado en vino o algunos higos, y se dirigía al ágora.

Los hombres no usaban ropa interior. El vestido cotidiano consistía en una túnica corta, de lino o lana, sujeta en un hombro o una más larga llamada *quitón* que se sujetaba a los dos. Ambas solían ser sin hechura y caían formando pliegues. Por encima se colocaba el *himatio* (un rectángulo de lana más o menos adornado). Para montar a caballo o viajar se usaba un manto corto llamado *clámide*, normalmente teñido de púrpura, sujeto al hombro o al cuello, y un sombrero de copa puntiaguda, el *pilos* y uno de ala ancha, el *pétasos*. Los campesinos y los esclavos usaban un gorro de lana ajustado a la cabeza.

No todos los griegos llevaban zapatos en la calle (en su casa no solían llevarlos), pero los más corrientes eran las sandalias y los zapatos, hechos a medida por el zapatero que cortaba directamente la suela alrededor del pie de su cliente. Las sandalias eran simples suelas de corcho, cuerda, madera o piel sostenidas por correas atadas al tobillo y al primer dedo del pie, llegaban hasta media pierna. El *embás* era un calzado alto o botín usado para los viajes atado por delante y con una vuelta de piel. Había también una especie de botín más simple llamado *endromís* y un calzado de suela alta, el *coturno*, que indistintamente se ponía en el pie izquierdo y en el derecho y que Esquilo transformó para adaptarlo al teatro. Como adorno el hombre griego solía usar anillo con un sello, que utilizaba para autorizar un documento, y, especialmente en época clásica, una pequeñas arandelas en las orejas.

En el ágora trataba asuntos profesionales o discutía sobre filosofía a la hora que ellos mismos designaban como "con el ágora llena"; allí también comía hacía el mediodía los alimentos comprados en los puestos del mercado.

Después de comer se acercaba a la barbería donde se cuidaba la barba y el cabello (sólo se afeitaban desde la época de Alejandro), se hacía arreglar las uñas de manos y pies, y además se enteraba de toda clase de noticias de sus vecinos. A menudo también acudía a los baños públicos, porque le gustaba bañarse antes de cenar o simplemente para encontrarse con los amigos. Los establecimientos de los baños eran de propiedad particular y estaban atendidos por esclavos al frente de un encargado que cobraba una pequeña entrada. Se solían frotar el cuerpo con aceite y arena y se rascaban con un *estrígilo*. No conocían el jabón, pero en su lugar usaban carbonato de sosa impuro, la potasa de la ceniza. A media tarde se dirigía a su casa o a la de algún amigo para tomar la comida principal del día, que equivalía a nuestra cena y que si contaba con invitados se denominaba *symposion*.

La alimentación griega se basaba en el consumo de cereales: tanto pan de trigo como tortas de cebada, que eran más baratas. También comían legumbres (lentejas y habas) y aceitunas y se consumían grandes cantidades de cebollas y ajos. La fruta fresca escaseaba, a excepción de la uva en su temporada, por lo cual se consumía seca (higos, nueces, pasas). El consumo de carne no era habitual en la ciudad, se reservaba para los días de fiesta; lo contrario ocurría en el campo, donde la caza y crianza de los animales facilitaba el consumo de carne. En cambio en la ciudad era frecuente tomar pescado así como queso. Tanto la carne como el pescado se preparaban en salazones o ahumados. Especialmente curiosa era la receta de la "sopa negra" espartana a base de carne, sangre, vinagre y sal. Con la comida se bebía leche, hidromiel (mezcla de agua y miel) y vino mezclado con agua.

La palabra *symposion* significa simplemente "bebida común" y constaba de dos partes bien diferenciadas. En primer lugar tenía lugar el banquete en el que se servían los manjares de más consistencia. Y luego se procedía al *symposion* propiamente dicho, durante el cual se consumía despacio el vino mientras se consumían frutos o dulces para

excitar la sed. Esta fase, en la que no participaban las mujeres de la casa, estaba amenizada por conversaciones, danzas, adivinanzas, música...Al llegar a la casa del anfitrión los invitados eran coronados con guirnaldas de flores, se descalzaban y un esclavo les lavaba los pies. Solían comer reclinados, o más bien con las piernas extendidas, pero antes un esclavo les presentaba una jofaina para lavarse las manos, lo cual era muy necesario ya que no utilizaban cubiertos. La cena comenzaba con un aperitivo: una copa de vino aromatizado de la que bebían todos por turno. Las mesas eran pequeñas y portátiles y en ellas los esclavos colocaban los platos para cada invitado, en raciones. No había servilletas y se limpiaban con migas de pan que luego arrojaban a los perros de la casa. El symposion empezaba con una libación ritual a Dioniso, dios del vino y la bebida: beber una pequeña cantidad de vino puro y luego rociar unas gotas invocando el nombre del dios. A continuación se designaba al azar al *symposiarca*, el "rey del banquete", cuya misión consistía en determinar la proporción de vino y agua y decidir el número de copas que debía consumir cada invitado. Quien lo desobedecía tenía que cumplir una especie de castigo, como bailar desnudo o dar tres vueltas a la habitación llevando en brazos a la tañedora de oboe. Cada anfitrión pretendía ofrecer el banquete mejor en todos los aspectos: desde la comida, a la calidad del vino, la variedad, calidad y belleza de los danzantes y músicos, y la importancia e ingenio de los invitados. El symposion podía constituir un acto cultural elevado o acabar en borrachera general.

El cómputo del tiempo en **Roma** se hacía, en principio, datando los años a partir de la fundación de la ciudad (753 a.C.). En el período republicano se utilizaba más frecuentemente el nombre de los cónsules en el poder para referirse a un año determinado.

Al principio el año tenía 304 días, divididos en 10 meses lunares (28 días) y comenzaba con la luna nueva del mes *Martius* (mes dedicado a Marte, dios de la guerra) coincidiendo con el inicio de las campañas militares. Todos los meses finalizaban con la luna llena.

Numa Pompilio estableció un año de 12 meses, añadiendo los meses de *Januarius* y *Februarius* delante del calendario primitivo, sumando un total de 355 días distribuidos de la siguiente forma:

- Febrero:..... 28 días.
- Marzo, mayo, julio, octubre ..... 31 ,,
- El resto de los meses ..... 29 ,,

Cada dos años se intercalaba un mes, *mensis intercalaris*, de 22 ó 23 días.

Hacia el año 45 a.C. Cayo Julio César en colaboración con el astrónomo griego Sosígenes, reformó el calendario fundamentándolo en la duración del año solar, con una duración de 365 días, intercalando cada cuatro años un día más en febrero denominado *ante diem bis sextum Kalendas Martias* (de aquí el término bisiestro). El calendario Juliano sufrió algunas reformas en el siglo XVI introducidas por el Papa Gregorio XIII.

A continuación tenemos un cuadro comparativo de los tres calendarios: primitivo, de Numa Pompilio y Juliano.

PRIMITIVO	NUMA POMPILIO	JULIANO
MARTIUS :dedicado a Marte (28 días)	MARTIUS (31 días)	IANUARIUS (31 días)
APRILIS : florecimiento de las plantas (28 días)	APRILIS (29 días)	FEBRUARIUS (28 días)
MAIUS : en honor a Maya, diosa del crecimiento. (28 días)	MAIUS (31 días)	MARTIUS (31 días)
IUNIUS : dedicado a Juno, esposa de Júpiter. (28 días)	IUNIUS (29 días)	APRILIS (30 días)
QUINTILIS = 5º mes (28 días)	QUINTILIS (31 días)	MAIUS (31 días)
SEXTILIS : 6º mes (28 días)	SEXTILIS (29 días)	IUNIUS (30 días)
SEPTEMBER : 7º mes (28 días)	SEPTEMBER (29 días)	IULIUS (31 días)
OCTOBER : 8º mes (28 días)	OCTOBER (31 días)	SEXTILIS : más tarde tomaría el nombre de AUGUSTUS (31 días)
NOVEMBER : 9º mes (28 días)	NOVEMBER (29 días)	SEPTEMBER (30 días)
DECEMBER : 10º mes (28 días)	DECEMBER (29 días)	OCTOBER (31 días)
	IANUARIUS : consagrado a Jano (29 días)	NOVEMBER (30 días)
	FEBRUARIUS : mes de los sacrificios (28 días)	DECEMBER (31 días)

Cada mes estaba dividido en tres fechas básicas que servían de referencia para calcular los restantes días del mes:

- *Kalendae*: día primero de cada mes.
- *Nonae*: el día 5; y el 7 en los meses de marzo, mayo, julio y octubre.
- *Idus*: el día 13; y el día 15 en los meses de marzo, mayo, julio y octubre.

La división del mes no se establecía por semanas sino por las *Nundinae* (días de mercado) que se celebraban cada nueve días. La división semanal se estableció en el siglo II d.C.

El día anterior al de las calendas, nonas o idus se denominaba *pridie*, y el día posterior a éstas, *postridie*. Para fechar los demás días del mes se contaban los que faltaban para llegar a una de estas tres fechas, incluyendo éstas en el cálculo. Por ejemplo:

22 de febrero : *Ante diem IV Kalendas Martias*

15 de abril : *Ante diem XVII Kalendas Maias*

6 de julio : *Ante diem II Nonas Iulias*

La jornada diaria coincidía con la duración del día solar dependiendo de la estación del año. La jornada se dividía en doce horas por el día y doce por la noche. Las horas diurnas se contaban desde el alba hasta el ocaso. *Hora Prima* (las 5 ó 7 según fuera verano o invierno). Por esto, evaluaban el tiempo de una manera aproximada sin dividir

las horas en fracciones más pequeñas. La falta de exactitud en la fijación de la hora se atenuaba con referencias como *ante meridiem* (antes del mediodía), *post meridiem* (después del mediodía). También utilizaban el reloj de agua y el solar. La noche se dividía en cuatro *vigiliae*, más largas en invierno que en verano, cada una de tres horas de duración (según los relevos de la guardia militar).

El romano también era madrugador; se levantaba al alba y dedicaba grandes cuidados a sus aseo personal, para lo que disponía de diversos utensilios: espejos metálicos, peines de madera o marfil, pinzas para sujetar el peinado, perfumes, aceites para los masajes y desodorantes para el olor de axilas y pies, de rosa, azafrán, nardo... la mayor parte de ellos importados de Oriente. Utilizaba también gran cantidad de cosméticos, no sólo las mujeres, sino también los hombres. Para maquillarse usaba creta para conseguir una piel blanca, ocre rojo para colorear las mejillas y los labios y hollín para oscurecer las cejas. Para disimular las arrugas había un producto hecho a base de harinas de habas, mezclado con caracoles secos al sol y pulverizados. A veces, para teñirse el pelo de color rubio usaban un tinte a base de sebos y cenizas traídas de Germania.

Los antiguos romanos se dejaban crecer la barba y los cabellos, pero a partir del s. III a.C., por influencia de las modas griegas, comenzaron a cortarse el pelo o a rasurarse la barba (hubo épocas en las que incluso se afeitaban la cabeza). Aunque había tendencias más o menos generalizadas, se mantenían ciertos rituales, como la costumbre de los jóvenes de ofrendar su primera barba a la divinidad, o la de no afeitarse ni cortarse el pelo entre los que guardaban luto o iban a ser procesados; en general, los romanos solían llevar barba hasta las primeras canas: afeitarse era síntoma de envejecimiento.

En cuanto al peinado femenino, nunca estuvo de moda el pelo corto. Las jóvenes llevaban el pelo recogido con un nudo en la nuca o trenzas formando un moño. Entre las mujeres casadas los peinados eran más complicados: utilizaban rizos, redecillas, postizos, pelucas.... La preocupación por el peinado era tal, que cuando se esculpía un busto el artista tallaba el peinado en una pieza suelta para poderlo cambiar al variar la moda.

*"¿Quién de éstos no prefiere que se hunda la patria a que se descomponga su peinado?" (Séneca)*

*Que tu cabellera y tu barba sean arreglados por una mano experta,  
que tus uñas estén siempre cortadas y bien limpias,  
que no brote un matorral de pelos de tus narices....  
de lo demás que se preocupen las muchachas lascivas, y si algún marica quiere encontrar marido. (Ovidio)*

Respecto al vestido, los romanos se ataviaban con la *toga*, vestido oficial que los ciudadanos llevaban cuando se mostraban en público. Consistía en una pieza de lana blanca en invierno y de lino en verano, de forma elíptica. Se colocaba sobre la túnica, que podía ser de manga corta o larga y llegaba hasta las rodillas recogida en la cintura mediante un cordón y adornada con una banda más ancha o estrecha según quién la llevase. Los esclavos sólo llevaban la túnica. En los días de frío se cubrían con una capa, *lacerna* o *pallium*.

La toga recibía distintos nombres según los adornos que llevase: *toga pura* (sin adornos), *toga praetexta* (con una orla púrpura), *toga picta* (bordada en oro, llevada por

generales victoriosos, cónsules, etc.), *toga purpurea* (propia de reyes, cónsules y, más tarde, emperadores).

Como ropa interior los hombres utilizaban el *subligaculum* o *cinctus*, aunque con el tiempo se fué abandonando esta costumbre. ¿ y entonces qué? Los trabajadores, por comodidad, comenzaron a utilizar una especie de pantalones *bracae*.

La ropa interior femenina consistía en una camisa y una *fascia pectoralis* para sostener el pecho y la *subligar*. El vestido consistía en una túnica, que llegaba hasta los pies, de lana, algodón, lino y, mas tarde, de seda importada de Oriente. Sobre la túnica las mujeres llevaban la *stola*, vestidura también larga, de colores variados, bordada por las orillas y sujeta por un cinturón adornado con joyas. Por encima lucían un manto, *palla*, que las casadas o viudas colocaba sobre la cabeza.

Los romanos no usaban calcetines ni medias, pero en caso de frío se fajaban con vendas las piernas. El calzado, el mismo para el hombre y para la mujer, era de tres tipos: las sandalias, *crepida*, ( sujetas con tirillas de cuero entre los dedos y con cintas a las piernas); los zuecos, *soccus*, el calzado habitual de los personajes de la comedia, hechos normalmente de madera eran usados por los labradores y en la ciudad cuando el pavimento estaba mojado; y el *calceus*, zapato común con lenguetas y cordones que cubría el pie hasta el tobillo. Una variedad eran los *caligae*, usados por los militares (de aquí el cognomen que recibió el emperador Caligula). Otros eran los *cothurnus*, en forma de bota con plataforma, que cubría hasta media pierna y en teatro se usaba para representar la tragedia.

La piel era más fina en el calzado de la mujer y los colores más vivos, rojo y dorado, y con frecuencia, llevaba perlas incrustadas en las hebillas.

La cabeza normalmente, iba descubierta, aunque algunas veces se cubrían con un sombrero o con la orla del manto.

Las matronas, al salir de casa, se cubrían con una orilla de la *palla*; cuando salían de viaje se protegían con la sombrilla, *umbella*, y se hacían aire con abanicos en forma de corazón que podían ser de papiro, piel, tela e incluso plumas.

Los latinos, como los griegos, conocieron los guantes con fundas para cada dedo y mitones que cubrían la mano dejando libres los dedos.

Los hombres usaban exclusivamente el anillo, uno sólo en el dedo anular de la mano izquierda que servía, no como adorno, sino para firmar. En época posterior se llevaban varios hasta cubrir todos los dedos. Las mujeres, en un principio, no usaban más que el anillo que les regalaba el esposo en el día de los esponsales.

El adorno de la cabeza de las matronas era la diadema, fabricada en oro con piedras preciosas. El *capitulum*, especie de cofia para sujetar los cabellos, era de uso común.

En el cuello llevaban collares y colgantes, a imitación de las joyas orientales y etruscas de una o varias vueltas que podían bajar hasta el estomago.

Para adornar las orejas, todas las mujeres, se perforaban el lóbulo del que colgaban una o dos perlas sujetas por un hilito de oro. Conforme fue pasando el tiempo se complicaron los trabajos de joyería.

Los brazaletes, símbolo del valor militar, los llevaban los soldados en el brazo izquierdo. Más tarde, pasó a ser adorno femenino, aunque se extendió su uso por imitación del que hicieron los emperadores Caligula o Nerón.

Eran de hechura muy sencilla sin incrustaciones de perlas ni piedras preciosas y eran muy apreciadas las que tenían formas de serpiente. A veces servía para adornar los tobillos.

Los artificiosos peinados de las romanas exigían multitud de horquillas y la hechura tan sencilla de los vestidos requerían muchos broches, hebillas, *fibulae*, a modo de botones.

Tras haberse aseado y vestido, tomaba el desayuno, *ientaculum*, consistente en pan remojado en vino o rociado de aceite y frotado con ajo y sal, miel, queso, higos, leche, huevos y frutos secos o fruta fresca. Los niños se llevaban el bocadillo a la escuela, comenzando entonces la jornada de trabajo.

Hacia el mediodía, sin sentarse a la mesa, tomaban una colación ligera, generalmente sobras del día anterior, acompañada de legumbres, pescado, frutas y setas; tras lo cual, hacia la hora sexta, reposaban (la siesta).

A continuación, solían ir a las termas, lugar preferido para su esparcimiento y reuniones en las que aprovechaban para charlar, comentar los últimos rumores políticos y pasear. Eran grandes edificios públicos, aunque también existían algunas privadas entre las familias más ricas, con baños de agua caliente, agua fría, de vapor, salas de masajes, etcetera, lujosamente decorados con paredes de mármol y estucos y con frondosos jardines que los rodeaban. Tenían una sección para hombres y otra para mujeres que solían asistir por las mañanas.

Después de desnudarse en el *apodyterium* (vestuario) donde un esclavo se quedaba a cargo de la ropa, realizaban en la *palaestra* ejercicios y juegos (como el de bolos) para provocar el sudor, tras lo cual se frotaban la piel con un raspador y se daban masajes. A continuación se daban un baño poco profundo para lavarse los pies, luego uno frío en la piscina del *frigidarium*, uno tibio en el *tepidarium* y uno caliente en el *caldarium*.

Algunas termas contaban incluso con bibliotecas, tiendas, bares, retretes públicos, etc. En las públicas se cobraba una pequeña entrada que en época electoral era subvencionada por los candidatos.

La merienda sólo la tomaban en verano los campesinos que trabajaban de sol a sol.

La comida principal era la cena, que tenía lugar al final de la jornada y se hacía en familia. Con frecuencia se invitaba a los amigos para celebrar las fiestas de aniversario, nacimiento, bodas o cualquier cosa que sirviera de pretexto para reunirse.

Los romanos decían que el mayor placer de la vida residía en las conversaciones en torno a las cenas.

Los antiguos cenaban en el *atrium*, sentados en banquillos o sillas. Algo más tarde, para retirarse un poco más a la intimidad, lo hacían en una habitación sobre el *tablinum*, y por eso se llama *cenaculum* toda habitación puesta sobre el piso normal de la casa de tipo pompeyano.

En las villas se cenaba de ordinario en la amplia cocina, sentados en torno a una o varias mesas.

Cuando entró la costumbre griega de comer recostados en divanes, se reservó una habitación para la cena, que se llamó *triclinium*. Este nombre procede de los tres lechos que se tendían en torno de la mesa del comedor, llamados -de derecha a izquierda-: *summus*, *medius*, *imus*. Cada uno tenía sitio para tres comensales tumbados sobre su brazo izquierdo y apoyados en cojines, que servían para separar cada uno de los lechos. El de más honor era el *medius*.

Varrón aconseja que en una cena no haya menos de tres personas, que es el número de las Gracias, porque de lo contrario la animación que ha de haber en la charla decaería; ni más de nueve, porque difícilmente se mantendría una sola conversación.

Las mujeres, los jóvenes praetextados y los que estaban de luto comían sentados; aunque más tarde, todos lo hicieron recostados.

Para servir la mesa se reservaban los esclavos de mejor presencia y educación, adiestrados expresamente para ello.

Además de los sirvientes de la casa, cada invitado llevaba consigo su *servus ad pedes*, que permanecía junto a su amo hasta el final del banquete, sirviéndole de guía para llegar de nuevo a su casa.

Existió la costumbre de colocar el mantel sobre la mesa que, según Varrón, servía para que los comensales se limpiaran en él las manos; además cada uno, se llevaba la servilleta, *mappa*, que servía para limpiarse las manos y recoger los regalos con que les obsequiaba el anfitrión.

Sobre la mesa se colocaban los manjares ya trozados, puesto que no utilizaban el tenedor, un salero - que tenía sentido ritual-, una vinagrera y una aceitera.

Según Varrón el convite ha de tener cuatro cualidades:

- que los convidados sean personas amables y de buena crianza.
- que le lugar sea conveniente.
- que el tiempo sea oportuno.
- que la comida esté cuidadosamente preparada.

*Los invitados no deben de ser no locuaces ni taciturnos. Los temas de conversación durante la cena no han de ser inquietantes, sino agradables y sugestivos.*

Se preparaban dos tipos de cenas: la cotidiana, sólo para los miembros de la familia, compuesta de lechugas, huevos duros, gachas y judías pintas con tocino magro; de postre se servía uvas, peras y castañas asadas.

La cena de convite constaba de tres partes: *gustus* o aperitivo, que consistía en una serie de alimentos para despertar el apetito: melón, lechuga, atún, croquetas, alcachofas, trufas, ostras y pescado salado. *Prima mensa*, consistente en un sin fin de manjares variados, siendo el plato fuerte: cabrito, pollo, jamón, pescados (hasta 150 especies), mariscos y otros platos exóticos preparados con las vísceras de los animales, como el *garum* (jugo de las tripas de pescado secadas al sol con vino, vinagre, miel, aceite y pimienta).

*La Secunda mensa*, compuesta a base de postres: frutas, dulces, pasas y vinos dulces.

Los convites tenían una función social y familiar de primera categoría.

Los invitados llegaban con mucho tiempo a la casa; allí a cada uno, los esclavos le recogían la toga y los zapatos, se le ofrecía un baño caliente y perfumado o se le lavaba y perfumaba los pies. Se le proporcionaban la *sintesis* (especie de delantal que protegía al invitado de las manchas y se llevaba después a casa)

Una vez en la mesa, había que observar un complicado código de urbanidad, como respetar el orden de los platos, no levantar la copa antes del anfitrión, etc.

Las cenas habituales terminaban con libaciones a los dioses y brindis. En los festines, tras una breve ceremonia, comenzaba la *comissatio* o sobremesa, que se alargaba con todo tipo de diversiones: juegos, música, danzas, etc.

Los comensales ceñían su cabeza con coronas de flores porque creían que neutralizaban los efectos del vino. Se nombraba un *rex convivii* que establecía la proporción del vino, y las veces que había que beber. Debe ser una persona prudente o el dueño de la casa; experto en vino, en banquetes, mesurado, etc.

Siempre que se brindaba se hacía en honor a un comensal o a sus amigos.

Durante la *comissatio* se entonaban cánticos patrióticos que cantaban las gestas de los héroes y se suscitaban todo tipo de temas: adivinanzas, temas filosóficos, anécdotas, historietas, etc.

## BIBLIOGRAFÍA:

GIARDINA, A. y otros. El hombre romano. Madrid, Alianza, 1991

PAOLI, U. Urbs. La vida en la Roma antigua. Barcelona, Iberia, 1973.

KOVALIOV, S.I. Historia de Roma, Madrid, Akal, 1979.

PIGANIOL, A. Historia de Roma. Buenos Aires, Eudeba, 1981.

CARCOPINO, J., La vida cotidiana en Roma en el apogeo del Imperio, Madrid, Temas de Hoy, 1984.

ETIENNE, R., La vida cotidiana en Pompeya, Madrid, Aguilar, 1971.

HACQUARD, G.-DAUTRY, J.-MAISANI, O. Guide Romain Antique. Paris. Classiques Hachette, 1952.

BOARDMAN, GRIFFIN, MURRAY. Historia Oxford del Mundo Clásico I y II. Madrid, Alianza Editorial, 1988.

GUILLEN, J. Urbs Roma. Salamanca, Sígueme, 1977.

COULANGES, F. La ciudad antigua. Barcelona, Ediciones Península, 1984.

ROLDÁN HERVÁS, J.M. Historia de Roma, Salamanca, Ediciones Universidad, 1995.

GASCO, F. Sociedad y Cultura en tiempo de los Severos. Madrid, Coloquio, 1988.

VV.AA., Historia de la vida privada I: Imperio Romano y Antigüedad tardía, Madrid, Taurus, 1991.

HIDALGO, M.J., SAYAS, J.J., ROLDÁN, J.M. Historia de la Grecia Antigua. Salamanca, Ediciones Universidad, 1998.

SCHMITT PANTEL, P. Historia de las mujeres en la Antigüedad. Madrid, Taurus, 1991.