

LA COMENSALIDAD DEL TRICLINIUM ROMANO

Pedro Iván Patón Puertas

Graduado en Historia

Introducción

El triclinium es una de estancias de las domus romanas más importantes. Esta era la zona donde el dueño de la domus realizaba las comidas, normalmente con sus clientes. Era muy importante, ya que estos banquetes eran espacios de sociabilidad entre los ciudadanos de Roma.

Antes de analizar esta estancia, es necesario comprender como era una domus. Ésta era una casa construida por una o dos plantas que disponía de varias estancias, que estaban decoradas por pinturas, esculturas y adornos de todo tipo. Esta decoración demostraba el poder económico y el estatus social del pater familias.

La domus estaba custodiada por un *ianitor*, que era un esclavo que hacía las veces de portero. El umbral de la casa constituía un pequeño vestíbulo denominado *vestibulum*, cuyas dimensiones eran difíciles de dilucidar. En este espacio encontramos unos bancos donde se situarían los clientes a la espera del señor de la casa. Al final de esta estancia se encontraba una puerta, que daba lugar a la *salutatio*, el saludo entre los clientes y el señor de la domus.

En ocasiones existía un pasillo, denominado *fauces*, tras el *vestibulum* que daba lugar al *atrio*. Este pasillo solía tener el suelo decorado con mosaicos de carácter geométrico o zoomórfico. El *atrio* era una sala generalmente cuadrada con una abertura en el techo y con una especie de estanque bajo (*implivium*) conectado mediante una canalización de cisterna, que recogía agua de lluvia. Cerca de este estanque se situaba una mesa de mármol, denominado *cartibulum*, en recuerdo de la mesa en la que la familia se reunía para comer. En el *atrio*, a primera hora de la mañana, se reunían los clientes para ser recibidos por el señor que se encontraba en una sala contigua, que era su despacho (*tablinum*). Los clientes no podían acceder más allá del *atrio*, por lo que el dueño de la domus debía manifestar en esta sala todo su poder económico. Como protección de la casa y de sus moradores, en el *atrio* se erigía un altar para los dioses domésticos, los lares o antepasados familiares.

Como ya se ha comentado anteriormente, el señor esperaba a los clientes en su despacho o *tablinum*. Este espacio normalmente se encontraba individualizado por una cortina que traspasaba el señor para atender a sus clientes en el *atrio*. Al principio en el espacio ocupado por el despacho estaba instalado el lecho nupcial, la caja fuerte de la familia y los retratos de los antepasados, pasando con el tiempo a ser el lugar donde se depositan los documentos y la historia de la familia.

En torno al *atrio* se distribuían otras estancias, cuya funcionalidad hoy día no está muy clara. Otra habitación de la casa era el dormitorio (*cubiculum*), pequeño espacio reservado para el sueño que carecía de ventana cuya entrada se cerraba generalmente con una cortina.

Otros espacios son la *culina* o cocina y la *letrina* o retrete. La primera en general era de pequeñas dimensiones con una o varias hogueras en las que, el cocinero que solía ser un esclavo, colocaba sobre unas tripodes los recipientes para la elaboración de los alimentos y, a veces, disponían de un pequeño horno donde se cocía el pan. Al lado de la cocina se encontraba el retrete con la que compartía el sistema de desagüe que desembocaba en las alcantarillas públicas o en unos pozos negros que el señor de la casa debía limpiar con cierta regularidad.

Finalmente en las casas romanas podíamos encontrar un jardín interno o *viridarium*, que se transformaría en un elegante espacio interior circundado por un pórtico que se decora con plantas, vegetación, fuentes, estatuas o pinturas, convirtiéndose en un lugar delicioso y privilegiado de la vida familiar, sobre el que concentraban una serie de cámaras, una de las cuales en las familias cultas será la sala reservada para la biblioteca.

El Triclinium: definición y tipos

El Triclinium es un comedor que encontramos en las casas romanas, en el cual se hacen las cenas sobre todo. Esta palabra parece proceder de los griegos, y designa a la habitación que posee tres lechos, para rendir honores a la mesa (si tuviera dos lechos se llamaría biclinium ó se designaría stibadium si poseía un gran lecho semicircular).¹

Petronio describe esta estancia en la cena de Trimalción de la siguiente manera: "... nos llevaron a una estancia contigua en la que había tres divanes preparados y otras muestras de suntuosidad ostentosamente preparadas..."

En cuanto a las medidas de la estancia, debemos decir que había unos cánones impuestos por Vitrubio, el cual decía que debía tener "una longitud doble de ancho y una altura equivalente al medio del largo y el ancho sumados". Pocas veces se seguían dichas medidas.



El Triclinium suele estar dividido en dos zonas, una de banquete, que ocuparía dos tercios del total de la estancia, y otra zona de recepción, que representaría el tercio restante.

Los orígenes de esta estancia parecen encontrarse en el siglo I a.C., según las fuentes literarias. Los primeros lechos serían de madera, que no se han conservado.²

En las cenas romanas, los hombres comían, en un principio, sentados, pero con el tiempo fueron recostándose hasta comer tumbados. Las mujeres comían sentadas en sillas. A partir del 200 a.C., las mujeres también empiezan a recostarse, tal y como nos dice Plauto en sus textos. Hay que recordar que en la antigua Etruria, las mujeres compartían los lechos con sus esposos. Aparentemente, a partir del siglo III a.C. debieron comenzar a imponerse ciertas restricciones a las mujeres respecto a los banquetes y a su posición dentro de ellos.

Las comidas en sillas y en lechos coexistieron en la historia, ya que comían sentados las personas más desfavorecidas, que no tenían ni espacio y potencial económico para poder comer en lechos y recostados.

Los triclinios empezaban a utilizarse como símbolo de posición social y como prestigio. En el 187 a.C. llegan desde Oriente los primeros triclinios de bronce. Después aparecieron los de oro y plata para los triclinios de tipo púnico y deliaco.

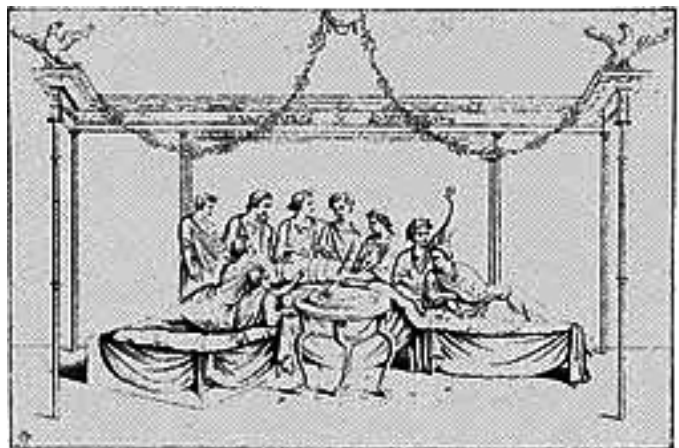
Según Plinio, los triclinios en un principio eran de madera, menores que las mesas, cuadrados y encajados, con madera de arce o cedro. Poco a poco se fueron transformando en forma y en material.

Se han podido documentar diferentes tipos de triclinios en las excavaciones realizadas en casas romanas. Se sabe que se usaba uno u otro triclinio dependiendo de la época del año en la que se encontraran estas gentes. Así podemos encontrar:

Triclinium de verano: este tipo de triclinio, en época imperial principalmente, se encontraban en lugares privilegiados de la casa, como puede ser el patio o en los peristilos. En estos triclinios los comensales permanecían durante varias horas al día. En los paramentos había decoraciones pictóricas, y en los suelos había mosaicos diseñados en forma de U, para delimitar el sitio donde se situarían los lechos. La decoración más elaborada se encontraba en el centro.

Triclinium de invierno: poseían una especie de braseros para caldear la estancia. Estaba poco ventilada para conservar ese calor, y así poder permanecer más tiempo en la estancia. Estaba pintada con zócalos simples en color negro con ocre o bermellón. Los pavimentos de tipo griego también eran de color negro, poco vistosos y con una gran capacidad para la absorción de los líquidos que se derramaran.

Triclinium al aire libre: este tipo de comedores expresan el deseo de los romanos por poder comer bajo la sombra de los árboles, por ejemplo. Se solían comer aquí en los días festivos. Podían estar protegidos por pérgolas, toldos o un pequeño tejado. Se sitúan cerca de fuentes o cualquier sitio donde encontrarán elementos acuáticos. Podían tener árboles en esas zonas para proporcionar sombras.



Las comidas romanas

Los romanos solían comer varias veces al día, ya que el comer era un arte para ellos. Las comidas más destacables que realizaban los romanos son el desayuno, el almuerzo, y por supuesto, la cena.

El Desayuno (o ientaculum): comenzaba entre las siete y las nueve de la mañana, cuando el esclavo llevaba un pequeño refrigerio. Esta comida podía consistir en un poco de queso, un pedazo de pan y agua. Son menos frecuentes los desayunos en lo que se incluía alguna porción de carne. Por lo general, no solían ser muy pesados. Aunque esto era lo general, no debemos olvidar que muchos romanos eran, como los definía Suetonio, “glotones” y

realizaban cuatro comidas completas al día, no solo la cena. El sistema para poder conseguir esto era el vómito, para después volver a comer.

El Almuerzo (o prandium): se hacía al mediodía. Se solía realizar después de que el romano pasara por el gimnasio y el baño, y era para reponer fuerzas. Podían ser comidas familiares: se han documentado muestras de que las madres comían con sus hijos, y muchas veces el marido comía con ellos, en vez de comer en alguna taberna. Es una comida más consistente que el desayuno: aquí comían costillas, jamón, panceta, lamprea, congrio, anchoas... Para las clases más pobres encontramos hortalizas, frutas o legumbres.

Entre el almuerzo y la cena, debemos decir que los romanos realizaban toda una serie de actividades. Entre ellas podemos destacar la siesta. Al mediodía, cuando se juntaba el calor y el cansancio, los romanos solían dormir la siesta, para luego comenzar de nuevo las actividades de la tarde, que estaban relacionadas con el ocio o el trabajo.

La otra gran comida que realizan los romanos es la cena, que se explica en los siguientes apartados.



Los cinco sentidos en las cenas romanas

Las cenas romanas, no solo eran otra comida más del día, sino que contaban con gran cantidad de artificios y actos, que lo hacían muy importantes en la vida social de los romanos. Esto hacía que un romano, en una cena, pudiera disfrutar con los cinco sentidos.

El sentido del gusto: En las cenas de las clases más bajas podemos encontrar legumbres, frutas, huevos y hortalizas, e incluso alguna pieza de carne que podía ser de cerdo. Algunos incluso no tenían ni para comer. Así en algunas obras se describen como algunos mendigos iban de casa en casa en busca de un pedazo de pan negro. Para esta clase social, la cena era únicamente para sobrevivir y saciar sus estómagos.

En las clases más altas, los banquetes eran abundantes y con una gran variedad de alimentos.

Hay una gran variedad de productos cárnicos, como vacuno, y pescado. Encontramos varios momentos en estos banquetes: la *gustatio* que era una especie de aperitivo, la cena como tal, y por último la *mensa secunda* o los postres. Una parte opcional es la *comissatio*, en la que se servían los vinos en la sobremesa, y se hacía antes de servir los vinos.³

Las clases más altas elegían alimentos de gran calidad, con diferentes procedencias y con recetas muy variadas. Así se han documentado que los romanos podían comer rodaballo de Rávena u ostras del Lucrino (según nos cuenta Plinio). Entre las carnes también hay una gran selección de procedencia y calidad, así, Plinio decía textualmente:

“...liebre, jabalí, antílope, aves de Escitia, flamencos gigantes y cabras de los montes de Getulia...”⁴.

Algunos criticaban estos banquetes copiosos y abundantes, ya que eran amorales y demasiado para el estómago. Por lo que llegaban a la conclusión de que los romanos comían, no por necesidad, sino por el placer de comer.

El sentido del olfato: las cenas se podían alargar durante muchas horas, en habitaciones donde la mezcla de olores de los alimentos, de la sudoración de los comensales, etc. hacía que fueran necesarios el uso de perfumes o desodorantes.

Antes de la cena, los comensales se daban un baño. Esto es muy importante, llegando al punto de que en la mentalidad romana era indispensable una ablución purificadora antes de la comida.⁵ Cuando empieza la cena, los comensales se descalzan y lavan sus pies antes de posarse sobre los lechos.

A lo largo de la cena los esclavos repartían a los comensales algunos elementos para que lavasen sus manos. Éstos solían tener olores a canela, nardo, mi-

rra... Cada vez mas el uso del perfume se iba abriendo camino en el tejido social: las clases altas utilizaban los perfumes para demostrar su superioridad a las clases bajas.

Al final de la cena y antes de la *comissatio*, se repartían perfumes, para tener una buena higiene antes del brindis. Esta cesura entre la comida y la sobremesa quedaba subrayada por otro acto de purificación higiénica.

La higiene corporal, la extrema limpieza del comedor antes de recibir a los invitados, la eliminación de las sobras, el cambio de mesas para los postres, el barrido de los desperdicios, e incluso, la limpieza de los intersticios dentales con palillos o plumas, demuestran que debía existir una gran higiene para garantizar que el comensal experimentara al máximo el sentido olfativo.

El sentido del tacto: casi todos los alimentos se comían con la mano, excepto los que necesitaban cuchara.

Las vajillas eran de cerámica, el material universal para las cenas. Pero para las clases mas humildes se han documentado piezas hechas con cuernos. El cristal, el oro y la pedrería también eran utilizadas (según las fuentes literarias). Estos se usaban como signo de prestigio, y no eran muy comunes. Incluso para algunos comensales podían causar extrañeza.

Respecto a los tejidos que se usaban para las vestimentas de los comensales podemos destacar el *synthesis*, que era una especie de vestido para cenar, que usaban los caballeros y los senadores. Estas vestimentas eran muy caras, y solo estaban al alcance de los aristócratas mas adinerados. Estos trajes fueron muy criticados en la literatura, por su ostentuosidad y mal gusto.

Los comensales solían llevar las servilletas de sus casas, pero algunos anfitriones las suministraban ellos. Los comensales más pobres de estas cenas las usaban para guardar alimentos que sustraían de los banquetes.

Las calidades en los utensilios, en los muebles y en los tejidos eran signo de prestigio del anfitrión. Por el tacto se verifica si el menaje era el adecuado para las expectativas económicas.

El sentido del oído: la conversación constituía lo más importante en las cenas, por encima de los propios alimentos. En estas cenas los comensales solían ser francos, y tenían la libertad para hablar de lo que quisieran. Por esto uno de los temas de los que mas se hablaban en estas cenas era la adulación al anfitrión, con el fin de conseguir una invitación para otra comida. Otro de los temas era la política y la situación de Roma en ese momento.

Muchas veces, las tertulias desembocaban en enfrentamientos entre los comensales. El buen anfitrión, según Suetonio, debe moderar los enfrentamientos y procurar que ningún comensal acapare toda la atención.⁶

Pero las tertulias no era lo único que había en las cenas: algunos amenizaban la velada con alguna lectura de algún clásico como Homero. La música también tuvo un gran papel en las sobremesas, contratando algún artista o los propios invitados eran los que cantaban. La música era símbolo de alegría y celebración, y llegaba a ser una constante durante toda la cena.

El sentido de la vista: con la vajilla, como se ha dicho antes, se veía muy bien si el anfitrión tenía una gran economía. También los elementos decorativos de la sala indican esto: los mosaicos, tapices y demás. La manera de presentar los platos y la comida también impresionaba mucho.

Durante las cenas los comensales podían deleitarse la vista con diferentes tipos de actuaciones: el arte de cortar y trinchar la carne por unos esclavos era muy admirado por los asistentes, dando prestigio al banquete. Se contrataban a equilibristas, funambulistas, e incluso gladiadores para hacer las cenas mas amenas. Se han documentado incluso escenas de tortura como divertimento de los comensales.

En las actuaciones solían intervenir personas con discapacidades físicas o psíquicas: los enanos, jorobados o enfermos eran contratados para ser ridiculizados por los comensales.

Las bailarinas eran otra opción: destacan sobre todo las gaditanas. Estas bailarinas daban un cierto toque erótico a las veladas. Muchos autores, como Marcial, les dan características de lascivia y voluptuosidad.



Los trabajadores y los comensales en los banquetes romanos

A parte de todas las actuaciones que durante las cenas se hacían, los principales trabajadores en las cenas eran los esclavos. Existían mucha clase de esclavos, cada uno con una función distinta. Así podemos destacar a:

Los esclavos que repartían los perfumes durante la velada. También existen otros que lavarían los pies a los comensales antes de la cena.

El *Tricliniarcha*: es un tipo de esclavo cuya función era de ser maestra sala.

El *Structor*: encargado de las habilidades de troceo y repartición de las carnes.

Los esclavos de limpieza: son los *analectas*. Se encargaban de la limpieza de la sala de los restos de la comida.

Los *Ministri* o *Ministratores*: eran los que se encargaban de todo el servicio de la cena. Aquí se incluyen los que preparaban los platos. Solían ser alejandrinos, sirios, licios o frigios. Iban uniformados para la vista de los comensales.

Los esclavos coperos: eran los más jóvenes, adolescentes o niños, y se dedicaban a servir el vino a los comensales. Estos esclavos muchas veces solían ser amantes.

En cuanto a los comensales, los anfitriones solían invitar a los banquetes a diferentes tipos de personas, por diferentes motivos: invitaban a sus posibles clientes, a los amigos, o personas que les interesaba que asistieran. También se encontraban las personas que compartían lazos de parentesco con el anfitrión.

Las cenas sin convidados eran básicamente las que se daban en los hogares más humildes. Un encuentro con algún pariente que viene de visita es una buena ocasión para una cena familiar.

Los niños, en época imperial, no solían acompañar a sus padres cuando salían a cenar, y tampoco se sentaban a los pies de modo usual. Algunos jóvenes, según "El Satiricón", podían cenar recostados en los lechos. Las mujeres, en un principio se sentaban a los pies de los lechos junto a los niños. En época imperial algunas mujeres se reclinaban en los lechos. La admisión de la mujer en los lechos del triclinio implicaba un importante grado de reconocimiento e integración en la vida social y familiar.

La decoración de las estancias

La gran fuente de información son los reservorios de arte de Pompeya y Herculano, es decir, la pintura romana; que se puede subdividir en géneros y temas y clasificar cronológicamente en cuatro estilos pictóricos. Lo que ha llegado hasta nosotros son los paneles de pintura muraria, que decoraban edificios públicos y privados.

La pintura que incluye los comestibles en las cenas forma parte del género "Naturaleza Muerta", general-

mente de pequeño formato. Fue hallada en su mayoría, en las casa de la zona de Campania. Aunque estas expresiones aparezcan como un arte menor reflejan un aspecto pintoresco de la vida cotidiana, unido al placer de la buena mesa. En estas pinturas también podemos ver la exhibición que hace un buen gourmet.⁷

En las imágenes, las diferencias sociales están subrayadas por las diferencias de tamaño entre patrones y esclavos. Un ejemplo encontrado ha sido "Casa de los Castos Amantes", descubierto por Antonio Varone. En sus primeros estudios se descubrieron pinturas con contenido erótico. En la habitación destinada al banquete, se destaca una representación de una escena de banquete. Los rasgos eróticos y sofisticados que aparecen en las escenas representadas, no tiene conexión con las características de un lugar de reunión, de carácter social y comunitario. Si bien están dentro del marco temático del banquete. Las imágenes que se reflejan pertenecen a una clase social rica y actividades de ocio y laxitud.



NOTAS

¹ Uribe Agudo, P, 2009: 1-2.

² Fernández Vega, P. A. 1999: 250.

³ Fernández Vega, P. A., 1999: 259-261.

⁴ Plinio, 11, 138-140.

⁵ Apuleyo, Met. 4,7,4; 1, 23, 7.

⁶ Suet. Aug. 2, 74.

⁷ Martino, A. M: 6-7



BIBLIOGRAFÍA

- FERNANDEZ VEGA, Pedro Ángel, *La casa romana*, Madrid, 1999.

- GUIRAL PELEGRIN, Carmen y MOSTALAC

- CARRILLO, Antonio, "Influencias itálicas en los programas decorativos de cubícula y triclinia de época republicana y altoimperial en Es-

paña. Algunos ejemplos representativos" en *Espacio, Tiempo y Forma*, Serie I, N° 6, Madrid, 1993, pp. 365-392.

- HIDALGO PRIETO, Rafael, "El triclinium triconque del palatium de Córdoba" en *Anales de arqueología cordobesa*, N° 9, Córdoba, 1998, pp. 273-302.

- URIBE AGUDO, Paula, "Triclinia y salones triclinares en las viviendas romanas urbanas del cuadrante nordeste de la Península Ibérica (I a.C.- III d.C.)" en *Archivo español de arqueología*, Vol. 82, 2009, pp. 153-189.