

“El establecimiento de conexiones sociales en el banquete romano”

Elena Torregaray Pagola

UPV-EHU

Cuando se habla del banquete en la Antigüedad clásica, la referencia más inmediata suele ser la del banquete griego, que tiene una amplia representación en la literatura y la iconografía tanto de la época clásica como la helenística. El banquete griego, inmensamente popular gracias a su asociación con la filosofía, ha moldeado en el imaginario occidental la imagen de una reunión en la que se ponen en común elementos tales como la conversación política, poética o de tipo existencial mientras se procede a la ingesta de vino en grandes cantidades, al disfrute de música y danza y se goza de la compañía de exquisitas cortesanas conocidas como hetairas. Los banquetes de la Grecia clásica, asociados con los grandes filósofos como Platón y reproducidos hasta la saciedad en obras literarias y pictóricas han creado un imaginario que se aplica una y otra vez a diferentes escenarios históricos y que los condiciona en su interpretación. Por eso, el banquete romano ha sido tratado en muchos casos como una mera prolongación o una adaptación del banquete griego, aunque realmente no lo es, ya que tiene su propia identidad diferenciada tal y como resulta evidentes a través de la lectura de las fuentes clásicas.

Además, otro de los elementos que ha condicionado muy notablemente la visión actual sobre el banquete romano está en la transmisión a lo largo de los siglos de una celeberrima obra, el Satiricón del poeta Petronio, en el que se narra un no menos celeberrimo banquete ofrecido a sus invitados por el rico liberto Trimalción y durante el cual se despliegan todo tipo de excesos relacionados con la comida y el derroche de lujo. Quizás por ello, el banquete romano, a diferencia del griego, ha sido asociado tradicionalmente a las grandes mesas y la originalidad culinaria, además de unas puestas en escena espectaculares en relación con la presentación de los manjares. Es la expresión máxima del lujo por el lujo, con un toque de decadencia moral, asociado tantas veces a la cultura romana de época imperial. De hecho, la opulencia de este banquete suele asociarse con la errónea tradición del *vomitorium* romano que, supuestamente, habría sido una habitación dedicada a que los asistentes a uno de estos banquetes de la época clásica vomitaran el exceso de comida para poder seguir ingiriendo alimentos. Sin embargo, nada más lejos de la realidad. Nunca existió un vomitorio de este tipo en los edificios romanos, sino que los *vomitioria* son, en realidad, los pasillos que

servían para evacuar al público asistente a los espectáculos en los grandes edificios públicos tales como teatros, anfiteatros o circos. En cualquier caso, esta anécdota, ampliamente difundida en la cultura occidental a lo largo del siglo XX, nos sirve para ilustrar esa idea de decrepitud moral y lujo excesivo asociada tan a menudo con el imperio romano pre-cristiano.

1. El banquete romano: definición y tipos

El banquete romano era un importante ritual social conocido por el término latino de *convivium*, que significa literalmente “vivir juntos”. En general habría que distinguir, como en el mundo griego, entre banquetes públicos y privados. Los primeros tenían un número de comensales bastante elevado, ya que, en principio, se invitaba a todos los miembros de la comunidad, mientras que los segundos reunían a la familia cercana, amigos, relaciones de trabajo o clientes, en el sentido romano del término, es decir, personas dependientes en cuestiones de política, trabajo, sociedad y economía del *dominus*, o señor de la casa donde se celebraba el convite.

Por todo ello, el banquete en Roma era conocido bajo diferentes términos latinos que caracterizaban el tipo de fiesta de la que se trataba. Aunque de forma habitual se utilizaba el ya citado término de *convivium*, que hacía referencia a todo tipo de fiestas o celebraciones, tanto públicas como privadas, en las fuentes escritas, tanto literarias como epigráficas, suele aparecer también la mención al *epulum*, que hacía alusión a una comida fastuosa, celebrada la mayoría de las veces en honor a los dioses, por lo que se trataba de una actividad de carácter religioso. Uno de los más famosos que se celebraba en Roma era el *epulum Iovis*, un banquete público en honor de los dioses de la Triada Capitolina, Júpiter, Juno y Minerva y cuyo acceso estaba restringido únicamente a los senadores. Además, conocemos por la literatura latina la existencia de la *cena*, que es el tipo de banquete privado más conocido y extendido y que consistía en una cena formal. Era también la comida más importante del día y debido a la progresiva influencia griega en la cultura romana, en todos sus ámbitos, incluido el social y gastronómico, combinada con una masiva importación y consumo de comida extranjera en Roma a partir del siglo I d.C., la *cena* original fue creciendo en importancia y se realizaba, de forma habitual, a última hora de la tarde. Con el tiempo se convirtió en un importante elemento de la vida social, junto a la frecuentación de las termas públicas. Muchas veces ambas actividades estaban relacionadas, ya que primero se acudía a los baños públicos y luego a la *cena*. Para las élites romanas la mañana debía dedicarse a los asuntos

políticos y económicos y una vez que se había finalizado con todos ellos lo habitual era relajarse en las termas públicas. Después, a partir de las 14:00 horas comenzaba la *cena*, que podía durar hasta la noche. Este tipo de banquete tenía lugar en residencias privadas y a él solían acudir familiares y amigos, socios de negocios, y los *clientes* en el sentido romano del término. Cuando había muchos e importantes huéspedes, la celebración terminaba con la llamada *comissatio*, que era una fiesta centrada en la bebida y que duraba hasta entrada la noche. En ese momento, el banquete se acercaba más a lo que se conocía del *symposion* griego, cuya idea principal se basaba en “beber juntos”. Algunos pensadores cuestionaban esta costumbre porque, según afirman, se bebía mucho -todos los huéspedes debían ingerir la misma cantidad de vino-, se ofrecían entretenimientos discutibles y se adoptaban costumbres griegas. En todas estas celebraciones, aunque en un principio tenían el acceso restringido a los hombres, conforme avanzó el tiempo, a partir de la República media y tardía (ss. III-I a.C.), comenzaron a participar también las mujeres.

2. Comer y beber en el banquete romano

A finales de la República, en el siglo I a.C., la *cena* romana se componía de tres partes: la *gustatio* que consistía en una serie de entremeses que se ofrecían a los invitados y que podían ser alubias o guisantes, por citar los más los más populares, o las lentejas de Egipto para aquellos que podían permitírselas. También se servían diferentes vegetales regados con vinagre, como la escarola, el brécol, los espárragos, las alcachofas, zanahorias, vainas, rábanos, coliflor, lechugas, cebollas, pepinos y un largo etcétera de frutos verdes; en otras fuentes se citan champiñones y trufas, además de hojas aderezadas con diferentes especias.

Después se servía la comida principal o *mensae primae*, donde el plato principal solía ser la carne, generalmente, de cerdo. Se consideraban como exquisiteces, entre otras, las orejas de este animal. La ternera y el buey no eran tan populares, este último porque se estimaba, sobre todo, como un animal para el trabajo y su carne era dura por comparación a la del cerdo. El pollo era más caro que el pato y los capones eran especialmente apreciados. Había un consumo muy extenso de salchichas, elaboradas a partir de carne de cerdo y de ternera y, como efecto escénico, en los banquetes, podían rellenarse los cerdos de salchichas y fruta. A este tipo de cerdo se le denominaba “*porcus Troianus*”, cerdo troiano, por razones obvias.

El consumo de pescado se extendió a partir de la época imperial, sabemos que los romanos apreciaban particularmente las anguilas, mújoles, doradas, lubinas, crustáceos, carísimos moluscos y morenas. Además, la salsa *garum*, hecha, como es sabido, de una variedad de pescados, se convirtió en un condimento muy popular en época imperial –llegó a reemplazar a la sal- y servía para aderezar la mayoría de los platos, que no solían llevar acompañamiento.

Por último, se servía el postre o *secundae mensae* en el que las uvas, la fruta preferida, solían acompañarse con higos y granadas. También manzanas, melocotones que venían desde Persia, granadas, conocidas en todo Oriente, cerezas, que llegaron del Mar Negro en el siglo I a.C. tras las campañas romanas contra el rey Mitrídates, peras, fresas, peras, melones, dátiles de África, etc... El poeta Marcial se queja en algunos de sus versos de la tacañería de los anfitriones que no ofrecen fruta a sus invitados, ya que esta era especialmente cara. Al servicio de fruta se añadían nueces, almendras y otros frutos secos, además de diferentes variedades de pan, al que los romanos eran muy aficionados, aunque su consumo se introdujo tardíamente. Como curiosidad hay que señalar que, en un principio, las ostras se servían como postre, pero pronto los romanos cambiaron su posición en el banquete y pasaron a formar parte de los entremeses.

La bebida principal que se ofrecía era el vino, rebajado con agua, ya que al no controlar la fermentación la graduación solía ser alta. Entre ellos, los más conocidos, gracias a lo que sabemos por las fuentes literarias eran el *mulsum* y el *conditum*, una mezcla de vino, miel y especias. Otro tipo de bebidas alcohólicas como las diferentes variedades de cervezas no se servían en los banquetes porque eran consideradas como vulgares y propias de bárbaros. Sabemos también que en algunas partes del imperio de Roma donde se introdujeron las costumbres sociales de los nuevos gobernantes como una forma de poner en escena la voluntad de integración de los súbditos, lo que conocemos con el nombre de romanización, se adoptó la celebración del banquete como un modo de reunión social, pero adaptándolo a las características geográficas y económicas de la zona. Así por ejemplo, sabemos que en las montañas de Siria, donde es imposible cultivar la vid y el vino era considerado como un producto caro por la población local, la bebida de los banquetes era la leche, más acorde con las producciones ganaderas de la zona.

3. El entretenimiento

Con el tiempo, la propia presentación y arreglo de la *cena* llegó a ser la forma de entretenimiento más habitualmente asociada al banquete romano, al *convivium*. Un espectáculo gastronómico y, sobre todo, muy imaginativo donde se sucedían platos preparados y ofrecidos de forma visualmente llamativa. El objetivo era tanto impresionar a los huéspedes como dejar constancia del nivel económico y social del anfitrión. En la ficticia *Cena de Trimalción*, por ejemplo, se sirven platos con la forma de los doce signos del Zodíaco.

Por ello, además de la comida, la vajilla era importante y toda familia que deseara aparentar una cierta relevancia económica o social disponía de una vajilla de plata que se denominaba *ministerium*. Pero también las había en oro y bronce, e incluso adornadas con piedras semipreciosas. No obstante, gran parte de la vajilla romana que conocemos se realizaba en *terra sigillata*, la cerámica de color rojizo que, es de lejos, el material más utilizado en el servicio de mesa. Cuando el vidrio comenzó a hacerse popular en época imperial, numerosos recipientes fueron fabricados en ese material tal y como puede apreciarse en los numerosos hallazgos realizados a lo largo y ancho de los numerosos yacimientos arqueológicos del mundo romano. Para la mayoría de los platos, los comensales utilizaban la cuchara, que era el utensilio más extendido, los tenedores y los cuchillos eran menos habituales en las mesas romanas.

Para entretener a los huéspedes el anfitrión solía recurrir a la música, con artistas que tocaban la flauta, el órgano de agua o la lira, tal y como podemos ver en las imágenes de numerosos mosaicos romanos. En los banquetes más lujosos hay noticias de que se ofrecían a los huéspedes espectáculos similares a los que se podían disfrutar en el anfiteatro como combates de gladiadores o exhibición de fieras como leones y leopardos, aunque en menor escala. También conocemos la presencia de grupos de acróbatas y bailarinas. A veces incluso se hacía participar a los sirvientes y esclavos de la casa en espectáculos improvisados o se les pedía que exhibieran sus habilidades, el caso más conocido es de los cocineros cantantes, que maravillaban a los invitados con sus cualidades vocales mientras cocinaban o servían. Pero no todo era frivolidad, en algunos de estas reuniones conviviales romanas tenían lugar recitales de poesía, sobre todo relacionados con la épica, narraciones históricas e, incluso, pequeñas piezas teatrales.

4. Las relaciones en el banquete romano: lobbying y networking

Hasta ahora, hemos examinado la puesta en escena del banquete romano, pero este tipo de reuniones tenían otros fines más allá de los meramente gastronómicos o de simple entretenimiento. Se trataba, por lo tanto, de un encuentro cuyos objetivos iban más allá de la simple conversación y alcanzaban todas las esferas de influencia del modo de vida romano. Para entender las formas de interacción entre los invitados a todas estas celebraciones hay que tener en cuenta que las razones por las que se celebraban los banquetes privados tanto en Roma como a lo largo del imperio tenían mucho que ver con la representación social, es decir, con poner de manifiesto la situación y el peso de determinadas familias en los círculos sociales, políticos y económicos de las comunidades en las que estaban insertadas. Además, cada una de esas reuniones tenía un alto componente de utilidad a la hora de establecer relaciones y de obtener favores e información que, de otro modo, eran imposibles de alcanzar en la estructura habitual del sistema político, administrativo y judicial romano.

Hay que considerar, además, que la sociedad romana estaba muy jerarquizada y, aunque la movilidad política y social existe, la cultura social tiende a establecer muy claramente cuál es la situación de cada cual con respecto al Estado y la familia. El origen, el estatuto jurídico y la familia determinan la posición de los individuos y de los colectivos, tanto familiares y sociales y para poder moverse a través de las diferentes necesidades vitales resulta inevitable establecer redes y conexiones con otros individuos que actúan como intermediadores ante instituciones que tienen sistemas rígidos de acceso, de visita, y de toma de decisiones.

Es en este contexto en el que debe destacarse la existencia de una institución de enorme importancia en el mundo romano que es el patronazgo, por el cual una persona influyente en su comunidad, en general un hombre, aunque no siempre, que forma o ha formado parte de las principales instituciones de gobierno de la comunidad suele estar rodeado por una serie de personas dependientes, los clientes, a los que ayuda en los diferentes ámbitos de su vida, en lo político, económico, judicial, económico, militar, etc... A cambio de esta ayuda, el cliente ofrece sus servicios en las mismas áreas, también de carácter político, jurídico, económico, militar, etc..., que puedan ser de utilidad al *patronus*, término cuya etimología latina, significativamente, viene de *pater*, padre. Se trata, por lo tanto, de una relación de servicios mutuos ampliamente extendida en la sociedad romana, en la que el patrón ofrece su protección al *cliens* y este, a cambio, le dispensa sus servicios. Los clientes pueden ser personas individuales, pero también comunidades, reinos o ciudades que necesitan acceder a las instituciones políticas de Roma. Sin

ir más lejos, el hermano de Cicerón, Quinto Tulio, distinguía en el último siglo de la República romana entre tres tipos de clientes, los que van a saludar a casa, los que acompañan al foro y los que te siguen a todas partes (*De petitioniis consularibus*, 9).

En estas circunstancias, la creación de redes de apoyo mutuo era habitual, como también lo era invitar a los banquetes, al caer de la tarde, a las personas con las que se deseaba tejer una relación para obtener sus servicios o para ofrecerlos, cuando fuera necesario. Para que este sistema funcionara correctamente era habitual que los anfitriones situaran a los invitados en torno a la mesa en función de su jerarquía social, pero también teniendo en cuenta la utilidad que podían tener para el organizador del evento. En general en el *triclinium*, la sala de banquete, se disponían los lechos para los participantes en forma de herradura, de tal modo que el anfitrión y su familia se situaban a la izquierda, en los que se denominaba *lectus imus*; el lugar central o *lectus medius* estaba destinado a los invitados a los que se quería honrar. En ese lecho, el lugar principal era el izquierdo, el llamado *locus consularis*, en el que se situaba a la persona de mayor jerarquía y en el lecho que quedaba a la derecha, se concentraban el resto de los asistentes al banquete.

Siguiendo esta disposición, la naturaleza jerárquica de la sociedad romana quedaba en evidencia y también el hecho de que las relaciones estaban fuertemente marcadas por la posición de superioridad o inferioridad de los participantes en el banquete. Precisamente Plinio el Menor afirmaba en una de sus cartas que “nada hay más desigual que la igualdad” (*Epist.* 9.5.3). Además de las personas a las que se invitaba directamente había también otros asistentes que merodeaban en torno a la casa o se quedaban en las habitaciones contiguas al comedor. Son las llamadas *umbrae* o sombras, que solían ser los acompañantes de los invitados principales y que aprovechaban su presencia en el *convivium* para, a su vez, acceder a redes sociales secundarias que les permitirían mejorar sus posiciones en la estructura social romana o en asuntos de interés económico o político. Marcial se burla cruelmente de ellos en sus *Epigramas* (3.49;4.85).

Por lo tanto, resulta evidente que establecer buenas relaciones era fundamental dado el *modus operandi* de la cultura política romana que contemplaba un acceso restringido, gradual y jerárquico a sus instituciones de gobierno. Que el banquete era un marco ideal para establecer estas relaciones que funcionaban como vías paralelas a los principales mecanismos políticos, judiciales y económicos de Roma lo sabemos porque

las escenas que se producían durante los mismos han sido recogidas en muchas de las obras históricas, filosóficas y literarias de época romana. En algunas de estas obras se ve que hay una serie de personas en particular, los embajadores, que son especialmente aficionados a utilizar este sistema de consulta paralela de los miembros de las instituciones gobernantes en Roma y que, desde época republicana, parecen haber constituido diferentes grupos de presión, lo que se conoce como lobbies que, clasificados según su origen geográfico pretendían influenciar la opinión de los componentes de las diferentes instancias del poder romano para obtener decisiones favorables a los intereses de sus comunidades. Su objetivo era, sobre todo, presionar al Senado dado que era la institución de gobierno que dirigía las relaciones internacionales de Roma en época republicana; durante el período imperial, sin embargo, la presión de estos lobbies se trasladó hacia la figura del emperador, que asumió todas las tareas representativas de la política exterior romana.

Los embajadores llegaban a Roma enviados por dichas comunidades con peticiones de muy diverso tipo, desde el reconocimiento expreso de la superioridad de Roma o la búsqueda de alianzas, hasta la negociación de impuestos y diferentes medidas económicas exigidas por Roma, pasando por solicitudes de arbitraje del Senado o del emperador en los frecuentes litigios que tenían lugar entre diferentes ciudades y comunidades. En otros casos, muchas de estas embajadas venían a felicitar al emperador por sus victorias, a acompañarlo en sus celebraciones familiares o a condolerse por alguna desgraciada defunción, como ocurrió en época de Tiberio con la muerte de Germánico, que falleció, precisamente, mientras realizaba una misión diplomática en Oriente. En época republicana, el Senado tenía establecido un período concreto de recepción de las embajadas en Roma que solía ser en los meses de febrero y marzo, a comienzo del año. Con el tiempo y la cada vez mayor afluencia de misiones diplomáticas a Roma, los embajadores que se veían obligados a esperar y a residir en Roma hasta el momento en que su recepción institucional se producía, presionaban para ser recibidos por los miembros del Senado o, en época imperial, de la corte que estimaban que podían tener alguna influencia en la decisión que Roma tomaría con respecto a sus comunidades.

En el tiempo de espera de las embajadas hasta su recepción oficial por parte del Senado o del emperador que podía prolongarse incluso durante meses era habitual encontrar a los embajadores extranjeros en el foro y, también, en las casas de la aristocracia romana, bien en las saluciones matinales y, sobre todo, como invitados a los banquetes en los que exponían sus peticiones de

manera informal y, sobre todo, testaban las posibilidades reales de sus objetivos. De este modo, es más que probable que, luego, modularan el tono y la forma de sus discursos ante el Senado para obtener una respuesta positiva a sus solicitudes. Era también habitual que después de la información obtenida en estos banquetes, algunos notables romanos decidieran interceder por los embajadores o usarla directamente en la escena política romana.

Una de las más antiguas menciones a la presencia de embajadores en un banquete en un contexto romano la encontramos en Plauto, un autor teatral de comedia del siglo III-II a.C., que en su obra *Estico* (490) habla de unos embajadores de Ambracia que están en Atenas -que puede interpretarse como una trasposición de la ciudad de Roma en este caso- y que van a acudir a una celebración en casa de uno de los protagonistas, quien les espera esa noche para cenar señalando que, al ser representantes públicos, tendrán un lugar privilegiado en los lechos del banquete.

La presencia de los embajadores en las casas de los miembros de la élite romana era habitual, por lo menos la de los embajadores más importantes o la de aquellos cuya presencia era necesaria para enhebrar los hilos de la política exterior romana. Esos embajadores, eran recibidos, en su mayor parte, con gran deferencia en las residencias privadas de la aristocracia romana. Sabemos, sin embargo, que hay delegados más modestos, provenientes de lugares que geoestratégicamente no eran vitales para Roma y que tenían dificultades para encontrar alojamiento en la *Urbs*. Si, además, debían quedarse en Roma más tiempo del previsto, a veces incurrían en deudas para pagar su estancia, lo cual se convertía en un problema para las autoridades romanas. Los embajadores de comunidades o ciudades o reinos enemigos ni siquiera eran admitidos dentro de la ciudad y se les confinaba a un emplazamiento especial situado a la entrada de la ciudad en el Campo de Marte, que se denominaba la *Villa Publica*. Los delegados eran, sobre todo, una fuente de información fundamental para los senadores y políticos romanos que los utilizaban para manipular, en lo posible y en su propio beneficio, algunos aspectos de la política exterior de Roma, básicamente el establecimiento de alianzas o el inicio de hostilidades que podían repercutir positivamente en la carrera política o militar de los miembros más destacados de la aristocracia romana.

Un claro ejemplo de este tipo de funcionamiento aparece en la biografía de Aníbal que escribió Cornelio Nepote, un historiador romano del siglo I a.C. que nos transmite la siguiente interesante noticia:

Hann. 12: “Mientras esto estaba sucediendo en Asia, acaeció que por pura casualidad los embajadores de Prusia en Roma fueron invitados a cenar (*cenarent*) en casa de T. Quintio Flaminio, consular, y que durante la cena se hablara de Aníbal, diciendo uno de ellos que Aníbal se encontraba a la sazón en el reino de Prusia. Al día siguiente Flaminio informó de esto al Senado.”

La dinámica que aquí se nos presenta es clara, los delegados del rey Prusias de Bitinia, aliados de Roma, transmiten a Flaminio una noticia vital para la seguridad de la *Res Publica*, como es el paradero de Aníbal, pero no lo hacen en la sede de la asamblea de gobierno que representa el Senado porque los plazos establecidos por la administración romana hacían que dichos embajadores tuvieran que esperar un largo turno antes de poder ser recibidos por la instancia superior de toma de decisiones en Roma. Y, sin embargo, transmiten la noticia al cónsul, la máxima autoridad romana, en un *convivium*, de forma privada, para que este luego actúe en consecuencia e inicie las acciones necesarias ante el Senado. Todos son representantes oficiales, el cónsul, los delegados, pero la transmisión de la noticia más importante que formaba parte de su misión es usada en términos de influencia y se produce de en un entorno particular.

Era habitual que los embajadores expusieran sus objetivos y sus peticiones de forma privada antes de ser recibidos por el Senado. Tantear el estado de opinión o la actitud de Roma hacia una comunidad formaba parte de las atribuciones de los embajadores. En una de las numerosas inscripciones griegas que conservamos sobre misiones diplomáticas a Roma se recuerda cómo en el 167 a.C. unos embajadores de la ciudad de Teos fueron enviados a la *Urbs* para interceder en favor de su colonia, Abdera, y que tuvieron que hacer muchas gestiones en los *atria*, es decir, en las áreas de recepción de las casas de los romanos. Y la ciudad griega, a su regreso, les honra públicamente por esas gestiones “pseudo-oficiales”, pero que parecen ser igual de concluyentes y efectivas que las realizadas ante el Senado.

Las consecuencias de todos estos movimientos paralelos a la “diplomacia oficial” eran también, a menudo, un hartazgo de los cargos públicos que se veían “perseguidos” por estos embajadores a todas horas y que se “colaban” en sus casas y sus banquetes con el fin de obtener favores y respuestas positivas a sus peticiones, Tito Livio, el famoso historiador de época augustea (ss. I a.C.-I d.C.), lo recuerda también en varios pasajes de su obra *Ab urbe condita*:

41.8.6-8. “El Senado se emocionó por las quejas planteadas por los embajadores de los aliados latinos, que después de haber agotado (*fatigauerant*) a los cónsules y los censores precedentes, obtuvieron una audiencia en el Senado.”

En conclusión, a través de algunos de los ejemplos que acabamos de exponer de lo sucedido en las prácticas diplomáticas romanas, podemos afirmar que uno de los escenarios privilegiados del funcionamiento del sistema político romano era, sin duda, el *convivium*, ya que en él se muestran claramente los mecanismos de formación de redes de personas con intereses afines (*networking*) que intercambian favores e información en su propio beneficio, político, económico y de todo tipo. También puede percibirse, gracias a la dinámica propia del banquete, cómo funcionaban los distintos grupos de poder (*lobbies*) romanos y extranjeros a la hora de colocar sus propios intereses entre los del propio Estado haciendo que en un corto o medio plazo fueran confluyentes.

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

BADY, C., "Plutarque et le symposion. Statuts et liens interpersonnels dans les espaces de banquet à la haute époque impériale", *Statuts personnels et espaces sociaux. Questions grecques et romaines*, éd. par Cl. Moatti et Chr. Müller, Paris, Éditions de la MAE, Coll. « Travaux », 25, 2018, 185-210.

COUDRY, M., "Leyes suntuarias y comportamiento económico de las élites de la Roma republicana", *Anales de historia antigua, medieval y moderna*, 51, 2017, 23-39.

DUNBABIN, K., *The Roman Banquet. Images of conviviality*, Cambridge 2003.

HUÉLAMO, J.M., SOLIAS, J.M., "El banquete romano y sus excesos", *Desperta Ferro. Arqueología e Historia*, 8, 2016 (Ejemplar dedicado a: Ricos en Roma), 52-57

MARTIN, D., *When to say when: Wine and drunkenness in roman society*, Master Thesis. University of Missouri.

RAFF, K., *The Roman Banquet*, Heilbrunn Timeline of Art History, The MET, October 2011.

SAINZ DE LA MAZA, A., La despensa: Roma ¿Eran los banquetes como en las películas?, *Clío: Revista de historia*, 31, 2004, 90-92.

STEPHENSON, J., "Dining as spectacle in late Roman houses", *Bulletin of the Institute of Classical Studies*, 59, 1, 2016, 54-71.

TORREGARAY, E., "Viajar en representación de Roma: idas y venidas de los *legati*-embajadores", *Viajes y cambios de residencia en el mundo romano*, Iglesias J.M., Ruiz, A., (Eds.), Santander 2011, 319-334.

VILLEGAS, A., La alimentación de las élites romanas", *Ámbitos. Revista de Ciencias sociales y Humanidades*, 10, 2003, 11-17.