

EL CONSUMO DEL VINO EN EL MUNDO

WINE CONSUMPTION IN THE ROMAN WORLD

GEMA VALLEJO PÉREZ

Facultad de Derecho, Universidad de León

Recibido: 20/05/2014

Aceptado: 06/10/2014

Resumen: En la antigua Roma, el vino adquirió una importancia fundamental con implicaciones religiosas y sociales. Existía una gran variedad de vinos y todo un protocolo a la hora de elegirlos y consumirlos. Frente al libre consumo de vino por los hombres, las mujeres lo tenían prohibido, pues eran más proclives a desinhibirse bajo la influencia del alcohol. Pese a ello, las mujeres participaban en las bacanales bebiendo sin control, lo que constituía un atentado contra los *mores maiorum*, siendo prohibidas por el senado romano en el 186 a.C.

Palabras clave: Vino, bacanales, *Ius osculi*, *Mores Maiorum*, epigramas.

Abstract: *In ancient Rome, wine acquired a great importance with religious and social implications. There were a great variety of wines and a convention to choose and consume them. Although men could drink wine freely, women had it forbidden because they tended to lose their inhibitions under the influence of alcohol. However, women used to participate in bacchanalia drinking without control, which constitute an assault against the mores maiorum, being those forbidden by the Roman Senate in 186 b.C.*

Key words: *Wine, bacchanalia, Ius osculi, Mores Maiorum, epigrams.*

SUMARIO: 1. INTRODUCCIÓN. 2. VINOS Y PROTOCOLO. 3. LA MUJER ROMANA: SU RELACIÓN CON EL VINO Y EL *SENATUS CONSULTUM BACCHANALIBUS*. 3.1. La mujer romana: su relación con el vino. 3.2. El *Senatus Consultum Bacchanalibus*. 4. CONCLUSIÓN.

1. INTRODUCCIÓN

El vino ha acompañado a los humanos desde los principios de la civilización. Además de su íntima relación con lo sagrado, el vino ha sido un elemento festivo y ha contribuido a estrechar los lazos sociales a lo largo de toda la historia.

En la cultura romana el vino jugó un papel muy destacado, si bien de manera distinta entre hombres y mujeres. Mientras los hombres podían beber vino libremente, en las proporciones deseadas en los banquetes o “*simposium*” -reuniones de beber juntos-, el consumo de vino estaba prohibido para las mujeres,

a las que sólo se permitía beberlo cocido¹. Tal prohibición no se limitaba sólo a beber vino, sino que también a servirlo, guardarlo o administrarlo en la casa, tareas reservadas al *pater familias*. El control sobre el acatamiento de la misma se hacía efectivo a través del *ius osculi*, es decir, el derecho del esposo y de sus familiares de besar a la mujer con el único objeto de cerciorarse mediante el olor y el sabor de su aliento que no había bebido vino.

La justificación de esta prohibición se sitúa en los efectos que la bebida producía sobre el alma voluble de las mujeres, haciendo aflorar su verdadera naturaleza. Las fuentes son muy irónicas e hirientes presentando a la mujer que ha bebido vino como una auténtica borracha que no sabe lo que hace. En este sentido, Marcial en uno de sus Epigramas ridiculiza a la mujer por beber vino: “*El que cree que Acerra huele a vino del día anterior, se equivoca: Acerra bebe siempre hasta el amanecer*”. Se consideraba que cuando una mujer bebía, desaparecía automáticamente la matrona, y surgía un nuevo sujeto completamente corrupto, irrespetuoso con los *mores maiorum*, con un comportamiento alejado de los valores de castidad, pureza y obediencia. El vino provocaba tal desinhibición en las mujeres que las inducía directamente a la promiscuidad, tanto es así que se llegó a equiparar el simple consumo de vino con el adulterio, sancionando ambos con la pena capital. Dionisio de Halicarnaso cuenta que un marido podía aplicar la pena de muerte a su esposa si ésta había cometido adulterio o si la encontraba ebria, pues la embriaguez podía llevar a cometer adulterio². En este sentido, Plinio recuerda que un ciudadano romano, Metenio, mató a bastonazos su esposa por haber tomado vino³.

La prohibición de beber vino también se justificaba en la creencia de que vino poseía propiedades abortivas, basándose en la Gynaecia de Celio Aureliano⁴, lo que igualmente era contrario a los *mores maiorum* de perpetuar la estirpe familiar⁵. Sin embargo, esta idea se contradice con algunos tratados de medicina y agricultura en la época clásica, en los que las propiedades terapéuticas del vino eran utilizadas incluso para favorecer la concepción en determinadas ocasiones⁶.

¹ Se refiere al *mulsum*, esto es, el vino endulzado con miel, que se elaboraba mezclando miel de primera calidad a un vino también de óptima clase, en especial el falerno o el máscico. Para un estudio exhaustivo del consumo de vino en Roma y sobre los diversos tipos de vino, puede consultarse los trabajos de la Profesora LEJAVITZER LAPOUJADE. En concreto: “El vino en la gastronomía romana antigua: clases y usos en De re Coquinaria de Apicio”, *Dossier: viticultura y ciencias sociales. Revista Universum*, Nº 22 Vol.1: 12-19, 2007.

² En este sentido, P. PAVÓN, “Y ellas fueron el origen del mal... (Liv. 39.15.9). Mujeres contra mores en las Bacanales de Livio”, *Revista Habis*, núm. 39, 2008, pp. 79 - 95.

³ Anécdota citada por E. CANTARELLA, *Los suplicios capitales en Grecia y Roma*, Marie-Pierre Bouysson Cheval (trad.), Ediciones Akal, 1996, Madrid.

⁴ C. REAL TORRES, “El vino como alimento y medicina en la sociedad romana”, *Fortunatae: Revista canaria de filología, cultura y humanidades clásicas*, Nº 3, 1992, pp. 305-314.

⁵ Augusto dictó leyes para incitar la procreación y castigar las prácticas abortivas con el fin de elevar los índices de población.

⁶ M. FRAILE BRAVO, F. TIRADO ALTAMIRANO; J. PRIETO MORENO; L. M. HERNÁNDEZ NEILA; E. MAGDALENO BRAVO; L. SÁNCHEZ SOLÍS: *Naturalis*

2. VINOS Y PROTOCOLO

Los romanos tenían toda una serie de formalidades respecto al vino. Tanto la elección como su consumo eran todo un arte. Tomar vino de calidad en los banquetes era considerado un símbolo de distinción y de elegancia. Al mismo tiempo servía para agasajar a invitados ilustres y hacer negocios o buscar cualquier beneficio.

En los banquetes, se comía rápida y copiosamente, y luego se servían los vinos. Tan pronto se retiraban los platos, comenzaba el *simposio*. La justificación de su significado moderno, conferencia o reunión, radica en la práctica griega masculina de conversar largo y tendido después de una comida, acompañado esas conversaciones con vino⁷.

Como los vinos eran demasiado “alcohólicos”, eran rebajados con agua para no “enloquecer” (el vino en estado puro era reservado para los bárbaros) para una mayor duración del estado de sobriedad de los presentes⁸. Otras bebidas provenientes de los cereales, como la cerveza, también creían que eran bebidas de bárbaros y hasta que había grandes diferencias entre emborracharse con vino y con cualquier otra bebida. Así, el vino adquirió una gran importancia en Roma y tuvo tal influencia cultural que existía la creencia de que los dioses del vino, Dionisio y Baco, sólo entregaban sus dones a quienes los merecían⁹.

La intención del simposio era disfrutar el placer estético del vino, para estar “intoxicado” sólo lo suficiente y tener la mente liberada de la inhibición y la conversación estimulada, lo cual sólo se podía conseguir con el vino bien rebajado¹⁰. Así, el simposiarca desempeñaba un papel fundamental en el banquete: controlar los excesos de alcohol para que la celebración discurriera con normalidad y no se ofendiera la hospitalidad del anfitrión. El simposiarca o *magíster* o *rex convivio* o *arbiter bibendi*¹¹, determinaba en qué proporción se mezclaba el

historia de Plinio: concepción y terapéutica. A propósito de los cuidados de la mujer. Cultura de los Cuidados. (Edición digital, 2012) 16, 33. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.7184/cuid.2012.33.07>. A modo de curiosidad, destacar la posibilidad de escoger el sexo del feto, en concreto la fórmula para engendrar un varón “El hombre y la mujer deben tomar antes de cenar, durante cuarenta días antes de concebir, la raíz de “crateogono”, disuelta en la misma cantidad de agua que de vino”.

⁷ H. JOHNSON, *Historia del Vino*. Barcelona: Blume, 2005, pp. 26-27.

⁸ T. STANDAGE, *La Historia del Mundo en seis tragos: de la cerveza de los faraones a la Coca-cola*, Debate, 2006.

⁹ I. M. MUÑOZ FERNÁNDEZ, *El Vino: diferenciador social y elemento de cohesión en el Mundo Ibérico*. http://www.academia.edu/1487017/El_vino_diferenciador_social_y_elemento_de_cohesion_en_el_Mundo_Iberico.

¹⁰ Verrón explica que “...hay que levantar la vid a mayor altura, porque en su nacimiento y alimentación el vino no requiere agua como en la copa, sino sol”, *Rerum rusticarum: Libri III / Marco Terencio Varrón*; [traducción y comentarios de José Ignacio Cubero Salmerón], Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Sevilla, 2010.

¹¹ Y. PÁEZ CASADIEGOS: “Las razones del simposiarca: una aproximación a los misterios dionisiacos”, *Eidos: Revista de Filosofía*, N.º. 9, 2009, pp.166-197.

vino y agua, y cuanto podía beber cada uno; si no había simposiarca el vino se bebía en las cantidades y mezclas que cada uno gustase, corriendo el riesgo de caer precipitadamente en la embriaguez, no siendo infrecuentes los “*bibax*” y los “*vinulentus*” que inducían a que el banquete terminase con violencia.

*Callidus imposuit nuper mihi copo Rauennae:
Cum peterem mixtum, uendit ille rerum*¹².

Sin embargo, y pese la amplia literatura sobre la necesidad de rebajar el vino con agua, no existe una fórmula exacta sobre la mezcla a la que se debe realizar, o sobre cuánto hay que beber o cuándo hay que dejar de hacerlo¹³. Ovidio recomendaba que el consumo de vino se realizara en su justa medida de forma que el cerebro no quedase atontado o ahogado por el mucho alcohol, pues el exceso en la ingesta de vino, lejos de ayudar, resultaba perjudicial. Algunos escritores latinos aleccionan sobre la medida del beber. Apuleyo advierte que tres copas son beneficiosas mientras que una cuarta supone la perdición: “Se cita a menudo la frase que pronunció un sabio/ a propósito de un banquete: -La primera copa es para/ aplacar la sed; la segunda, para la alegría; la tercera, /para el placer; la cuarta, para la locura-”¹⁴.

La invitación a la cena representa la antesala del banquete, cuyo fin principal es la conversación entre amigos deleitando los buenos vinos servidos en él. Los vinos serán servidos bebidos con moderación.

*Cenabis belle, Juli Cerialis, apud me;
condicio est melior si tibi nulla, veni.
Octavam poteris servare; lavabimur una:
scis quam sint Stephani balnea juncta mihi.
Prima tibi dabitur ventry lactuca movendo
utilis, et porris fila resecta suis,
mox vetus et tenui major cordial lacerto,*

¹² *De Epigrammaton Libri, III*, 39 de Marcial. Se recoge de este epigrama el descontento por poner un vino puro que merme las capacidades y conduzca a la ebriedad relajando las buenas costumbres romanas.

¹³ Ya Platón en *Las Leyes (Libro II)* intentó aclarar cuál debía ser la utilización correcta de las “reuniones con vino” dentro del Estado. Es decir, cuándo y de qué modo podían emborracharse los ciudadanos. Para ello estableció una simbiosis entre vejez, canto, educación y vino, que se puede sintetizar como sigue. Hasta los dieciocho años, los niños no debían probar el vino porque “no hay que llevar fuego sobre el fuego al cuerpo y al alma”. Y, luego, los jóvenes podían gozar del vino hasta los treinta años, pero sin llegar a la embriaguez total. Cuando el hombre alcanzase a los cuarenta años, tras haberse alimentado bien e invocado a los dioses, especialmente a Dioniso, podía recurrir al vino “como remedio auxiliar contra la decrepitud de la vejez, para rejuvenecer y, de la mayor dureza, el carácter del alma se vuelva más blando por el olvido del desánimo, como se vuelve el hierro cuando se coloca al fuego y se vuelve más dúctil”.

¹⁴ C. AMAT FLÓREZ, “Embriaguez y moderación en el consumo de vino en la Antigüedad”, *Iberia: Revista de la Antigüedad*, N° 9, 2006, pp. 125-142. P.S. HERNÁNDEZ SANTOS: *El vino: un legado romano*.

*sed Quam cum rutae frondibus ova tegant;
 altera non deerunt leni versata favilla,
 et Velabrensi massa coacta foco,
 et quae Picenum senserunt frigus olivae.
 Haec satis in gustu. Cetera nosse cupis?
 Mentiar, ut venias: pisces, coloephia, sumen,
 et chortis saturas atque paludis aves,
 quae nec Stella solet rara nisi ponere cena.
 Plus ego polliceor: nil recitabo tibi,
 ipse tuos nobis relegas licet usque Gigantas,
 rura uel aeterno proxima Vergilio¹⁵.*

Los romanos eran grandes y exigentes bebedores de vino. En Roma aparece verdaderamente el culto al vino, hasta el punto de que la elección de los vinos para un banquete se discutía largamente, aplaudiéndose y comentándose las elecciones bien hechas¹⁶. Primero se servían los vinos más jóvenes, luego los más viejos, y finalmente los más dulces, costumbre que se mantiene actualmente. La copa se elevaba al cielo en honor a los dioses, y algunos dicen que ese fue el origen del brindis. Los poemas de Horacio son algunos ejemplos de elección deliberada del vino según la ocasión. En sus Odas confirman que servir un vino de la cosecha del año de nacimiento de un huésped, es una forma de agasajarlo, o la costumbre de servir vinos simples en ocasiones cotidianas reservando los vinos famosos como el cécube para conmemorar sucesos especiales. Otra referencia importante, tiene que ver con la datación de los vinos, “el amo sorbe un vino filtrado en tiempos de un cónsul melencólico...”, es decir, la fecha del vino era dada por el nombre del cónsul y mientras más remoto el nombre de éste, mejor era el vino. Los vinos viejos siempre tenían éxito y cuanto más importante era la ocasión a celebrar, más viejo debería ser el vino: “Día señalado con piedra blanca: ... Escancia un falerno inmortal: votos como los míos piden vino de una tinaja añeja”. Horacio refiere vinos con cuarenta y hasta sesenta años de vida. Las grandes cosechas eran comentadas e incluso bebidas durante largo tiempo¹⁷. También Marcial se refiere a ello en su Epigrama LXXIX _Un vino consular “He bebido hace poco un vino consular. ¿Preguntas cómo de añejo y generoso? Había sido encubado bajo un antiguo cónsul; pero quien convidaba, Severo, era cónsul él mismo”.

En la antigua Roma ya se podía degustar una rica variedad de vinos. El escritor latino Marcial dedica el libro XIII de sus Epigramas —intitulado Xenia- 20 poemas

¹⁵ Epigrama 11, 52 de Marcial. Este epigrama versa sobre la invitación a la cena, antesala del banquete. En él se ve que la cena es ligera lo que les permitirá conversar. Invitando a la moderación, acorde a las costumbres. Los banquetes eran reuniones para conversar y relajar lecturas de las obras que este había realizado.

¹⁶ No en vano, Ulises poseía una de las bodegas más importantes de Ítaca, que mantenía bajo llave junto con su oro, joyas y armas.

¹⁷ Pimiano (del año del consulado de Opimius, en el 121 a. C.) llegó a consumirse 125 años después.

alusivos a un único tema: el vino. Cada uno de ellos se refiere a un tipo distinto de vino: de mesa, de cocina, puro, endulzado, medicinal, italiano o extranjero¹⁸. Este conjunto de epigramas (del 106 al 125) comprende una amplia carta de vinos: Por orden de aparición, el vino de pasas, el píceo, el mulso, el albano, el sorrentino, el falerno, el setino, el fundano, el trifolino, el céculo, el signino, el mamertino, el tarraconense, el nomentano, el espoletino, el peligro (casi tan malo, como un vinagre), el vinagre egipcio, el vino masilitano, el ceretano y el tarentino.

El catálogo empieza con el *passum*, elaborado de uvas pasas secadas al sol¹⁹; este vino —muy dulce y perteneciente a la clase de los vinos cocidos— fue empleado en la cocina como sustituto de la miel. Marcial menciona el proveniente de Cnosos, en Creta, el cual, junto con el de Egipto, fue uno de los más apreciados por los romanos²⁰. Después se cita al *picatum*, llamado así por su singular sabor a pez o brea, originario de la antigua ciudad de Viena²¹, pertenece a los *vina condita* (vinos especiados), que se caracterizan por un gusto dulce y resinoso, los cuales, además de resinas, incluían pimienta, azafrán, mirto y otras especias en su composición.

Le sigue el *mulsum*, vino de especial calidad como el falerno o el másico, endulzado con miel proveniente del monte Himeto en el Ática: “Enturbíais, mieles áticas, el nectarino falerno. Este vino conviene que sea mezclado por Ganímedes”²². El *mulsum* era una bebida muy apreciada por los romanos al que se le atribuían grandes virtudes. Plinio el Viejo escribió en este sentido: «Muchos consiguieron un gran envejecimiento sin otro sustento que pan mojado en Mulsum. Potion Romulus es un ejemplo famoso. Tenía más de cien años cuando el divino Augusto, su huésped, le preguntó cómo había logrado conservar tanto vigor de espíritu y de cuerpo: “con vino mezclado con miel por dentro, y con aceite por fuera, contestó.»

Marcial dedica varios Epigramas al *merum*, al vino en estado puro, no mezclado con agua ni endulzado con miel, no adulterado por ningún tipo de ingrediente ni conservante. Los vinos puros que menciona son en su mayoría,

¹⁸ A. LEJAVITZER LAPOUJADE, “La cava de Marcial: un pequeño catálogo de vinos antiguos”, *Nova tellus: Anuario del Centro de Estudios Clásicos*, Nº 22, 2, 2004, pp. 51-65.

¹⁹ Es el vino dulce “natural”, más fácil y barato de obtener el *mulsum* propiamente dicho. Sería esta uva el equivalente a nuestra moscatel o Pedro-Ximénez.

²⁰ El escritor y agrónomo Columela en su obra *De Re Rustica* explicaba cómo había que hacer el *passum*: Sobre un lecho de ramas, separada algo del suelo se ponían a secar al sol las uvas, que se cubrían de noche para evitar que les afectara el rocío. Una vez secas se meten en un recipiente, cubriéndolas con jugo de uva, y se dejan macerar durante seis días, tras lo cual se prensa y se saca el líquido (*passum*). Los restos se mezclan con otras uvas secas y se dejan macerar tres días, y se vuelve a prensar obteniéndose así un *secundarium passum*. En ambos casos se dejan los recipientes abiertos durante unos 20 días, tiempo que dura la fermentación, para posteriormente sellar y cerrar de forma hermética las ánforas.

²¹ “Que este vino empogado ha llegado de la vitícola Viena, no lo dudes: lo ha enviado Rómulo en persona para mí”.

²² Para no desgraciarlo, la mezcla debía observar bien las proporciones adecuadas, de ahí que Marcial requiera una mano tan experta como la del camarero de Júpiter.

italianos como el sorrentino, el falerno o másico, y el trifolino, cuyos nombre aluden a su lugar de origen: Sorrento, Falerno y Másico. Entre los vinos puros también aparecen los tarraconenses, originarios de Hispania Tarraconense, que Plinio en su *Historia Natural* equiparaba a los mejores caldos italianos por su calidad²³. Ovidio sin embargo, despreciaba los vinos hispanos, calificándolos de baja calidad sólo aptos para los niveles inferiores de la sociedad y para ciertos usos, en tanto que sólo servían para provocar una borrachera. En el mismo contexto se señale el consumo de vinos de calidad (itálicos) que se reservan a los personajes importantes. Lo mismo se deduce de las formas de adquisición: el vino layetano, por ejemplo, se clasifica entre los más modestos porque se adquiere en pequeñas cantidades en tabernas o se incluye entre regalos ofrecidos a gente de bajo status. Plinio el Viejo destaca entre los vinos hispanos de prestigio el lauronense.

Entre los vinos de excelente calidad cita el ya mencionado falerno y el vino ceretano, proveniente de la célebre ciudad de Cerveteri, ubicada en la actual Toscana. Cuenta Marcial que su amigo y vecino Nepote sólo compartía estos vinos con sus más allegados: “no los sirve a la turba, sólo con tres los bebe”.

De la región del Lacio, están el albano, un vino de excelente calidad, proveniente del pueblo de Alba; el setino, originario del pequeño poblado de Setia, vino favorito del emperador Augusto; el fundano o cécubo, vino de gran calidad, estimulante y vigoroso²⁴. Por contraposición, y también de la región del Lacio, el vino nomentano, de Nomento, de pésima calidad. También, el vino procedente de Signia, que producía un vino medicinal de propiedades astringentes: “¿Beberás vinos signinos que detienen el vientre suelto? Para que no lo detengan demasiado, que sea parca tu sed”²⁵. Otras regiones también tienen su espacio en este pequeño catálogo de vinos: Umbría, con el espoletino, originario de Espoleto; Sicilia, con el mamertino, vino dulce y ligero de la ciudad de Mesina, y Apulia.

Finalmente, Marcial hace alusión al vinagre de Alejandría. El *acetum*, es la última fase de la línea evolutiva del vino, cuando éste deja de serlo, porque se ha convertido en un producto diferente. Sin embargo, lejos de ser considerado un vino echado a perder, ha sido un condimento y un conservante muy estimado por sus múltiples usos y propiedades, por lo que Marcial ordena: “no desprecies el ánfora de vinagre del Nilo: cuando era vino, ella fue más despreciable”. Era costumbre entre los romanos lavar las ostras crudas en vinagre para evitar la salmonelosis, e incluso Suetonio Tranquilo²⁶, con referencia a Calígula, dice “sus prodigalidades superaron la extravagancia de los más pródigos. Inventor de una nueva especie de

²³ V. REVILLA CALVO, “Modelos económicos y modelos culturales en una sociedad provincial romana: el vino en Hispania”, *Boletim do CPA, Campinas*, n° 5/6, jan./dez. 1998.

²⁴ Las dos denominaciones se deben a la proximidad de *Fundi* con el pantano de nombre *Caecubum*.

²⁵ REAL TORRES, C., “*El vino como...*”, ... *cit.*

²⁶ En *Vida de los Doce Césares Cal. II Parte XXXVII*.

baños, de manjares extraordinarios y de banquetes monstruosos,...; tragaba perlas de crecido precio disueltas en vinagre”.

Siguiendo las singulares locuras de amor de Cleopatra y Marco Antonio. Cleopatra ofreció a Marco Antonio una cena de diez millones de sestercios. La cena fue espléndida, pero no llegaba ni con mucho a ese presupuesto. Entonces, Cleopatra se quitó dos perlas de buen tamaño, y preguntó al general: “¿Cuánto crees que vale esta perla?”. Antonio contestó que cinco millones de sestercios y Cleopatra, entonces, la echó en una copa de vinagre, que la disolvió, y se la bebió²⁴⁰.

A partir del vinagre, también se obtenía la *posca*, bebida hecha a base de vinagre diluido en agua, constituía una bebida ligeramente ácida y refrescante²⁷, que era tomada por los soldados romanos pues que calmaba la sed y prevenía contra la disentería al eliminar los gérmenes.

Los romanos consideraban el vino como un placer que uno debe disfrutar en compañía de amigos y en un marco festivo, por ello la ebriedad estaba mal vista, por lo que ya tenían mecanismos para disimularla, como masticar hojas de laurel o semillas de repollo, o como cuenta Marcial, dejarse acompañar por esclavos que cuidasen de que la ebriedad no les condujese a la comisión de faltas irreparables.

3. LA MUJER ROMANA: SU RELACIÓN CON EL VINO EL VINO Y EL *SENATUS CONSULTUM BACCHANALIBUS*

3.1. La mujer romana: su relación con el vino el vino

Como ya se ha señalado, el Derecho romano gira en torno a la matrona romana, a su papel de esposa y madre, en la que se sitúa la prohibición de beber vino. En este sentido, la literatura latina repite las “Historias ejemplares” de Lucrecia, Virginia, Horacia como la personificación de los valores de castidad y pudor. Estos modelos dibujan una mujer discreta, transmisora y conservadora de las costumbres de los antepasados, de los valores familiares, que pasa de la casa de su padre a la de su esposo, al que es fiel, celosa de su reputación, poco amiga de prodigarse fuera del ámbito de su hogar o de las funciones de cuidado y educación de sus hijos, funciones que le son encomendadas desde épocas ancestrales. Una mujer modelo que se enorgullece de su castidad y de sus papeles de madre y esposa²⁸.

²⁷ A.R. MENÉNDEZ ARGÜÍN, “Consideraciones sobre la dieta de los legionarios romanos en las provincias fronterizas del N.O. del Imperio”, *Habis*, N° 33, 2002, pp. 447-457. La *Posca* fue una bebida popular en la Antigua Roma que consistía en vinagre y agua (*acetum cum aqua mixtum*). Plutarco destaca su importancia para aplacar la sed y limpiar las aguas desconocidas y Apiano la echa de menos en la conquista de Iberia por los romanos, por lo que muchos de sus correligionarios sufrían del vientre.

²⁸ M. MAÑAS NÚÑEZ, “Mujer y sociedad en la Roma Imperial del siglo I”, *Norba. Revista de Historia*, Vol. 16, 1996-2003, pp. 191-207.

En este contexto, se debe situar el éxito y persecución de las bacanales como válvula de escape del tradicional machismo bajo el que vivían las mujeres romanas. El culto a Baco se caracterizaba por ser un rito religioso regado con los placeres del vino. Si bien en un primer momento la adoración a este Dios estuvo reservada a las mujeres que se reunían tan solo tres días al año, las reformas introducidas por una sacerdotisa de Campania, Pacula Annia, bajo inspiración divina determinaron el carácter peligroso y amenazante de las mismas: el aumento del número de ceremonias, la participación de los hombres, la desmesurada ingesta de vino, la promiscuidad... constituían un grave atentado contra la moralidad y las costumbres romanas. Desde la mentalidad romana es entendible la preocupación que despertaba la proliferación de este culto, especialmente con la aceptación de varones, ya que tras la guerra, los jóvenes escaseaban y el Estado romano no podía permitirse que los futuros defensores de la patria acabasen rindiéndose a Baco. Con esta perspectiva, las mujeres estaban corrompiendo a la juventud, haciendo atractivo este culto, mediante el vino y el libertinaje sexual.

En las bacanales todo estaba permitido. Se bebía vino de forma desmedida, lo que provocaba que la gente desinhibiera y llevarse a cabo todo tipo de actos, en ocasiones poco o nada pudorosos. “Cuando el vino había inflamado los espíritus, y la noche y la mezcla de hombres con mujeres, jóvenes con viejos, había destrozado todo sentimiento de decoro, todas las variedades de la corrupción empezaban a practicarse, pues cada uno tenía a mano el placer que respondía a las inclinaciones de su naturaleza”²⁹. Una de las características de estas sociedades secretas femeninas es el empleo de un lenguaje obsceno, que encierra valores mágico-religiosos. A través de los textos de autores como Tito Livio o Plauto se puede extraer el funcionamiento de estos ritos báquicos, siempre “un ejemplo de desorden y de juerga”. Pero era la organización jerárquica de las bacanales, dividida en bacantes, sacerdotes, maestros, ministros, magistrados y promagistrados, y el juramento de iniciación por el que se comprometían a guardar silencio sobre todo el ceremonial, la que producía el escándalo de la aristocracia romana. Livio escribe que las bacanales eran lugares de iniciación secretos y nocturnos, donde se perpetraban todo tipo de delitos e inmoralidades³⁰.

Así, la persecución de las bacanales se justificó en la salvaguarda de las costumbres romanas y en la defensa del propio Estado, pues se sospechaba que en ellas se organizaban conspiraciones políticas y crímenes contra altos cargos del

²⁹ TITO LIVIO, *Historia de Roma*. Libros XXXVI-XL. Gredos, Madrid, 2001.

³⁰ Los crímenes y delitos mencionados por Livio que se cometieron en estas reuniones promiscuas y nocturnas son de lo más variado y exagerados: la violación de hombres libres, violación de mujeres, (*stupra promiscua ingenuorum feminarumque erant*), falsos testigos (*falsi testes*), falsos sellos y testamentos (*falsa signa testamentaque*), delaciones (*et indicia*), filtros mágicos (*venenum*) y asesinatos tan ocultos que los cadáveres no podían ser encontrados para darles sepultura (*intestinaeque caedes, ita ut ne corpora quidem interdum ad sepulturam exstarent*). P. PAVÓN, “Y ellas fueron el origen del mal...”, *op. cit.*

Imperio. Las suspiciencias entre las autoridades romanas crecieron de tal manera que en el año 186 A.C. el Senado Romano las prohibió totalmente³¹. La persecución, “en defensa de la castidad de vuestras mujeres e hijos”, fue implacable y se convirtió en una caza de brujas, la primera conocida en la historia de Europa³².

La persecución por el Cónsul Postumio se inicia a partir de la denuncia del joven Ebucio. Tito Livio hace una vivida descripción de cómo se sucedieron los hechos, deteniéndose en los personajes de la conjura contra las bacanales: la perversa Duronia, el corruptor de las costumbres Tito Sempronio Rutilo, su hijo Ebucio, la prostituta Hispala Fecennia, que comprometió a su amigo Ebucio, y Ebucio, que descubrió todo al cónsul³³. El Cónsul Postumio decidió intervenir de

³¹ Conservado en el Museo de Viena en unas planchas de bronce. El texto se puede consultar en <http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0CEcQFjAH&url=http%3A%2F%2Fwww.filo.uba.ar%2Fcontenidos%2Finvestigacion%2FInstitutos%2Fhistoriaantiguamedieval%2FSenatus%2520Consultum%2520de%2520Bacchanalibus.pdf&ei=7le6U7C9AueO0AWfyYHoBg&usq=AFQjCNER6hw9khRuiZfwqS4WmMbQIUZf6A&bvm=bv.70138588,d.2k>, M. CASTELLO DE MUSCHIETTI, *Senatus Consultum de Bacchanalibus*. Transcripción, traducción, notas y comentario por Mabel Castello de Muschietti, Universidad de Buenos Aires.

³² http://www.nationalgeographic.com.es/articulo/historia/secciones/8272/bacanales_escandalo_que_sacudio_republica.html, P.A. FERNÁNDEZ VEGA: *Bacanales, el escándalo que sacudió la República*.

³³ El relato de cómo Ebucio denuncia las atrocidades que tienen lugar en las bacanales no tiene desperdicio por su marcado carácter novelesco: “Publio Ebucio, cuyo padre había servido en la caballería con montura pública, había muerto, dejándole huérfano a edad temprana y al cuidado de tutores. Muertos estos también, se había educado bajo la tutela de Duronia, su madre, y de su padrastro, Tito Sempronio Rutilo. Como, por una parte, la madre estaba completamente sometida a su marido y, por la otra, su padrastro había ejercido su tutela de tal manera que no estaba en condiciones de dar cuentas adecuadamente de la misma, deseaba este quitarse de en medio a su pupilo o bien ponerlo a su merced mediante algo de lo que acusarlo. La única manera de corromper al joven eran las Bacanales. La madre dijo al muchacho que había hecho un voto en su nombre durante una enfermedad, a saber, que en cuanto se recuperase lo iniciaría en los misterios báquicos; ahora, comprometida por su voto por la bondad de los dioses, estaba obligada a cumplir con aquél. Él debía preservar su castidad durante diez días; tras la cena del décimo día, una vez bañado en agua pura, ella lo llevaría al lugar sagrado. Había una liberta de nombre Hispala Fecennia que había sido una famosa cortesana y que no resultó digna de ser liberada pues, acostumbrada desde su niñez a tal actividad, incluso tras su manumisión siguió dedicándose a ella. Como sus casas estaban cerca una de la otra, había surgido cierta intimidad entre ella y Ebucio, que no resultaba en absoluto perjudicial ni para la reputación de él ni para su hacienda, pues ella buscaba su compañía y su amor desinteresadamente, manteniéndolo por su generosidad mientras sus padres se lo escatimaban todo. Su pasión por él había ido tan lejos que, una vez muerto su tutor y no estando ya bajo la tutela de nadie, solicitó a los tribunos y al pretor que nombraran un tutor para ella. Entonces, hizo testamento nombrando a Ebucio su único heredero. Con estas pruebas de su amor, ya no tenían secretos entre ellos y el joven le dijo en tono jocoso que no se sorprendiera si se ausentaba de ella durante algunas noches, pues tenía que cumplir un deber religioso: el cumplimiento de una promesa, hecha mientras estaba enfermo, por la que quería ser iniciado en los misterios de Baco. Al oír esto, quedó ella muy perturbada y exclamó “¡no lo consientan los dioses! Mejor nos sería morir ambos antes que hagamos tal cosa!”.

inmediato. Expuso primero el caso ante el Senado, agitando los fantasmas de la juventud ultrajada y de las matronas desinhibidas y emancipadas, y los senadores, “presa del pánico”, aprobaron un senadoconsulto (decreto) sobre la materia.

El propio Postumio anunció las medidas ante la asamblea de los ciudadanos romanos. Se refiere a las bacanales, bajo la apariencia engañosa de “una falsa religión” como las causantes del “libertinaje”, “lujuria, traición o crímenes”, sin perjuicio de la existencia de otras “maldades para las que han conspirado”³⁴. Denunció la “impía conjura” de los adeptos a esos “cultos extranjeros”, “hombres enteramente afeminados, corrompidos y corruptores, embrutecidos por las vigiliás, el vino, el ruido y los gritos nocturnos”, en los que las mujeres “son el origen de este mal”. Se cifró en unos siete mil el número de implicados en Roma. Se ofrecieron recompensas a quienes delataran a los adeptos. Los sospechosos fueron citados y, si no acudían, eran considerados en rebeldía. Todos los que hubieran profanado sus

Lanzó luego maldiciones e imprecaciones sobre la cabeza de quien le hubiera aconsejado así. El joven, asombrado ante sus palabras y su gran emoción, le pidió que cesara en sus maldiciones, pues había sido su madre quien se lo había ordenado, con el consentimiento de su padrastró. “Pues entonces, tu padrastró -respondió ella- ya que puede que no sea justo acusar a tu madre, tiene prisa por arruinar con este acto tu virtud, tu reputación, tus esperanzas y tu vida”. Aún más asombrado, él le preguntó qué quería decir. Rogando a los dioses que la perdonaran si, llevada por su amor hacia él, revelaba lo que se debía callar, le descubrió cuando era una sierva había acompañado a su ama a aquel lugar de iniciación, pero que nunca se había acercado por allí desde que era libre. Sabía que aquella era oficina para toda clase de corruptelas, teniendo constancia de que en los últimos dos años no se había iniciado a nadie mayor de veinte años. Cuando alguien era llevado allí se le entregaba como una víctima a los sacerdotes, quienes lo llevaban a un lugar que resonaba con gritos, cánticos y el percutir de címbalos y tímpanos, de modo que no se podían oír los gritos de auxilio de aquel a quien sometían a violencia sexual. Le rogaba y le suplicaba, por ello, que se saliera del asunto lo mejor que pudiese y que no se precipitase a ciegas en un lugar en el que habría de soportar, y luego cometer, toda clase de ultrajes concebibles. No le dejó marchar hasta que él no le hubo dado su palabra de que no tomaría parte en aquellos ritos. Después de llegar a casa, su madre trajo a colación el tema de la iniciación, diciéndole lo que tenía que hacer ese día y los días siguientes. Él le dijo que no haría nada de aquello y que no tenía intención de ser iniciado. Su padrastró estaba presente en la conversación. De inmediato, la madre exclamó que él no podía pasar diez noches fuera de los brazos de Hispala; tan hechizado estaba por los encantos venenosos de aquella víbora que no respetaba ni a su madre, ni a su padrastró ni a los dioses. Entre los reproches de su madre, por un lado, y su padrastró, por otro, con la ayuda de cuatro esclavos lo echaron de la casa. El joven, entonces, se marchó a casa de una tía paterna, Ebucia, y le explicó por qué había sido expulsado de su casa; por consejo de ella, al día siguiente informó sin testigos al cónsul Postumio sobre el asunto. Postumio le dijo que regresara nuevamente a los dos días; al mismo tiempo, preguntó a su suegra Sulpicia, mujer respetable y juiciosa, si conocía a una anciana llamada Ebucia, que vivía en el Aventino. Ella le respondió que la conocía como una mujer respetable y de estricta moral a la antigua usanza; el cónsul le dijo que era importante que se entrevistara con ella y que Sulpicia debía mandarle recado para que viniera. Ebucia vino a ver a Sulpicia y el cónsul, entrando como por casualidad, llevó la conversación hacia Ebucio, el hijo de su hermano. La mujer estalló en lágrimas y comenzó a lamentarse de la desgracia del joven, a quien habían despojado de su fortuna los que menos debían haberlo hecho.

³⁴ TITO LIVIO, *Historia de Roma. Libros XXXVI-XL... cit.*

cuerpos eran reos de pena capital. Las mujeres eran entregadas a sus familias para que las eliminaran discretamente, dentro de casa, en el seno familiar.

Así el senadoconsulto ofreció recompensas a quienes delatasen a los culpables. Quienes hubiesen sido denunciados y huyesen, serían condenados en ausencia. Aquellos que simplemente habían sido iniciados, pero que no habían participado ni activa ni pasivamente en ninguno de los hechos a los que sus juramentos los ataban, los dejaban en la cárcel. Sin embargo, los que se habían contaminado mediante indignidades o asesinatos, fueron condenados a muerte. El número de los ejecutados fue muy superior a los condenados a penas de prisión. Las mujeres que habían sido declaradas culpables fueron entregadas a sus familiares o tutores para que actuaran contra ellas en privado; si no había nadie con potestad para infligir el castigo, este se aplicaba en público.

Una vez habían acabado con los seguidores de Baco, la siguiente tarea a afrontar por los cónsules fue la destrucción de los santuarios, empezando por Roma y después por toda Italia; solo se exceptuó aquellos donde existía un altar antiguo o una imagen consagrada.

Sólo se permitió el culto a Baco cuando fuese declarado necesario para la prosperidad de Roma, lo que había que demostrar ante el Pretor urbano. Posteriormente, la celebración debía ser autorizada por el Senado, estando presentes no menos de cien senadores, siempre que no tomaran parte en ellos más de cinco personas, que no tuviesen fondo común, ni maestro de ceremonias ni sacerdote.

Los únicos bien parados en esta historia fueron Publio Ebucio y a Hispala Fecenia, pues gracias a su ayuda se habían podido descubrir las bacanales. El Senado, además de asignarles a cada uno de cien mil ases del Tesoro, eximió a Ebucio del servicio militar y concedió a Fecenia el derecho a disponer de sus propiedades y a elegir a su propio tutor, como si se lo hubiera asignado un marido mediante su testamento³⁵.

3.2. El *senatus consultum bacchanalibus*

Es famosa la definición de Senadoconsulto formulada por el jurista romano Gayo en sus *Institutas*:

Senatus consultum est quod senatus iubet atque constituit; idque legis vicem optinet, quamvis fuerit quaesitum. En el 186 a. C. el Senado prohibió en Roma la celebración de bacanales mediante el *Senatus consultum de Bacchanalibus*, tratando de volver el culto a Baco a su entorno sagrado.

A pesar de las severas penas infligidas a la violación de estas prohibiciones, (Livio en su Historia Natural asegura que hubo más ejecutados que prisioneros), las Bacanales sobrevivieron en la Italia del sur hasta mucho tiempo después de la

³⁵ <https://sites.google.com/site/adduartes/tito-livio/tito-livio---ab-urbe-condita---libro-39>.

represión. Actualmente se conserva su texto, en el Kunsthistorisches Museum de Vienna, en una tabla de bronce descubierta en Apulia en Italia del sur (1640):

Q. Marcius Luci filius, Spurius Postumius Luci filius consules senatum consuluerunt Nonis Octobribus apud aedem Bellonae. Scribendo adfuerunt M. Claudius Marci filius, L. Valerius Publi filius, Q. Minucius Gai filius. De Bacchanalibus, qui foederati essent, ita edicendum cens

«Ne quis eorum Bacchanal habuisse vellet. Si qui essent, qui sibi dicerent necesse esse Bacchanal habere, ei ut ad praetorem urbanum Romam venirent, deque eis rebus, ubi eorum verba audita essent, ut senatus noster decerneret, dum ne minus senatoribus centum adessent, cum ea res consuleretur. Bacchas vir ne quis adisse vellet civis Romanus neve nominis Latini neve sociorum quisquam, nisi praetorem urbanum adissent, isque de senatus sententia, dum ne minus senatoribus centum adessent, cam ea res consuleretur, iussissent.

Censuere.

Sacerdos ne quis vir esset. magister neque vir neque mulier quisquam esset. Neve pecuniam quisquam eorum communem habuisse vellet. Neve magistratum neve pro magistratu neque virum neque mulierem quisquam fecisse vellet. Neve posthac inter se coniurasse neve convovisse neve conspondisse neve compromisisse vellet, neve quisquam fidem inter se dedisse vellet. Sacra in occulto ne quisquam fecisse vellet. Neve in publico neve in privato neve extra urbem sacra quisquam fecisse vellet, nisi praetorem urbanum adisset isque de senatus sententia, dum ne minus senatoribus centum adessent, cum ea res consuleretur, iussissent.

Censuere.

Homines plus quinque universi, viri atque mulieres, sacra ne quisquam fecisse vellet, neve interibi viri plus duobus, mulieribus plus tribus adfuisse vellent, nisi de praetoris urbani senatusque sententia, ut supra scriptum est.»

Haec ut in contione edicatis ne minus trinum nundinum, senatusque sententiam ut scientes essetis, eorum sententia ita fuit: «Si qui essent, qui adversum ea fecissent, quam supra scriptum est, eis rem capitalem faciendam censuere»; atque ut hoc in tabulam aeneam incideretis, ita senatus aequum censuit, utque eam figi iubeatis, ubi facillime nosci possit. Atque ut ea Bacchanalia, si qua sunt, extra quam si quid ibi sacri est, ita ut supra scriptum est, in diebus decem, quibus vobis tabellae datae erunt, faciatis, ut dimota sint³⁶.

³⁶ Quinto Marcio, hijo de Lucio, y Espurio Postumio, hijo de Lucio, consultaron al Senado en las nonas de Octubre, junto al templo de Bellona. Marco Claudio, hijo de Marco, Lucio Valerio, hijo de Publio, y Quinto Minucio, hijo de Gayo, estuvieron presentes en el acto de redacción y escritura.

Sobre las Bacanales de aquellos que fuesen federados, así se votó determinar: *Nadie de ellos puede celebrar Bacanales. Si hubiese algunos que dijese que les era necesario celebrar estas fiestas Bacanales, que vengan ellos a Roma ante el pretor urbano, y que nuestro senado decida sobre ello una vez que haya escuchado sus palabras, y siempre que no menos de*

4. CONCLUSIONES

A mi modesto entender, el vino es para saborearlo y recordarlo. No solo aplaca la sed, sino que deleita el paladar, y en su justa medida, sin mermar nuestras capacidades volutivas, permite desinhibirnos y mostrarnos tal y como somos. Esto chocó con las buenas costumbre romanas, porque la inexistencia de unas reglas sociales para la ingesta del vino derivó en el exceso (en su sentido más amplio).

Los límites se encontraban en el hecho de “no faltar” a la *gratuitas* o al *Prosopis* (pudor) del romano. Como contrapartida surgió el *Senatus consultum de Bacchanalibus*, que trataba de volver al culto a Baco y a encontrar su entorno sagrado.

Certa tibi a nobis dabitur mensura bibendi, Officium praestent mensque pedesque suum.

*Iurgia praecipue uino stimulata caueto
Et nimium faciles ad fera bella manus.
Occidit Eurytion stulte data uina bibendo;
Aptior est dulci mensa merumque ioco.*
(Ovidio, *Ars*, I, 587-93)

cien senadores estén presentes cuando este asunto sea discutido. Ningún hombre sea bacante, ni un ciudadano romano, ni ninguno de los de nombre latino, ni ninguno de los otros aliados, sin que haya venido antes ante el pretor urbano y éste de acuerdo a la sentencia del senado lo haya concedido, una vez haya sido discutido ese asunto y siempre que no haya menos de cien senadores presentes en este acto.

Se vota.

Que nadie ejerza la función de sacerdote; que nadie ya sea hombre o ya sea mujer, sea maestro de ceremonias. Que nadie recaude dinero común; que nadie, ya sea hombre, ya sea mujer, sea magistrado o haga de magistrado; que nadie conspire, que nadie se reúna, ni se comprometa, ni haga pactos; que nadie celebre ritos en oculto. Ni en lugar público ni en privado, ni siquiera fuera de la ciudad, podrá llevarse a cabo rito alguno, a no ser que previamente se hayan personado ante el pretor urbano que junto al Senado podrá dictaminar sobre ello, y siempre que estuvieran presentes no menos de cien senadores cuando este asunto sea tratado.

Se vota.

Nadie en grupos de más de cinco personas juntas, hombres y mujeres, puede celebrar ritos, ni puede haber entre ellos más de dos hombres y más de tres mujeres, excepto con la sanción del pretor urbano y del senado, como se ha escrito antes.

Esto se proclama en asamblea y es sancionado por el Senado, que en no menos de tres nundinas, para los que fueran conocedores, la condena sea así: “Si hay alguien que actúa de manera contraria a lo que está escrito arriba, será condenados a la pena capital”; y además el Senado decreta que esto sea inciso en una tabla de bronce y ordena que sea fijada esta tabla donde se pueda conocer más fácilmente. Se falla que hagáis que las cofradías de la Bacanales, si las hay, excepto en lo que haya de sagrado, tal como está escrito anteriormente, se disuelvan en diez días desde que esta tabla sea entregada.

En el campo Teurano.

En resumen, podemos decir que la persecución de las bacanales fue un intento de restablecer el viejo orden romano y de reafirmar los mores maiorum, valores basados en familia y el espíritu marcial de los romanos.

BIBLIOGRAFÍA

C. AMAT FLÓREZ, “Embriaguez y moderación en el consumo de vino en la Antigüedad”, *Iberia: Revista de la Antigüedad*, Nº 9, 2006.

J. BERMEJO TIRADO, “El resurgimiento tardorromano de lo dionisiaco desde una perspectiva social”, *Latomus: revue d'études latines*, Vol. 70, Nº. 3, 2011, pp. 755-771.

J.M. BLÁZQUEZ MARTÍNEZ, “El Edicto sobre las bacanales del año 186 antes de Jesucristo”, *Jano*, Nº 63, 1973, pp. 105-108.

E. CANTARELLA, “Los suplicios capitales en Grecia y Roma”, Marie-Pierre Bouysspon Cheval (trad.), Ediciones Akal, 1996, Madrid.

M. CASTELLO DE MUSCHIETTI, *Senatus Consultum de Bacchanalibus*. Transcripción, traducción, notas y comentario por Mabel Castello de Muschietti, Universidad de Buenos Aires, <http://www.google.es/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0CEcQFjAH&url=http%3A%2F%2Fwww.filo.uba.ar%2Fcontenidos%2Finvestigacion%2Finstitutos%2Fhistoriaantiguaymedieval%2FSenatus%2520Consultum%2520de%2520Bacchanalibus.pdf&ei=7le6U7C9AueO0AWfyYHoBg&usg=AFQjCNER6hw9khRuiZfwqS4WmMbQIUZf6A&bvm=bv.70138588,d.d2k>,

P.A. FERNÁNDEZ VEGA, *Bacanales, el escándalo que sacudió la República*. http://www.nationalgeographic.com.es/articulo/historia/secciones/8272/bacanales_escandalo_que_sacudio_republica.html

M. FRAILE BRAVO; F. TIRADO ALTAMIRANO; J. PRIETO MORENO; L. M. HERNÁNDEZ NEILA; E. MAGDALENO BRAVO; L. SÁNCHEZ SOLÍS: *Naturalis historia de Plinio: concepción y terapéutica. A propósito de los cuidados de la mujer. Cultura de los Cuidados*. (Edición digital, 2012) 16, 33. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.7184/cuid.2012.33.07>.

H. JOHNSON, *Historia del Vino*. Barcelona: Blume, 2005

A. LEJAVITZER LAPOUJADE, “El vino en la gastronomía romana antigua: clases y usos en De re Coquinaria de Apicio”, *Dossier: viticultura y ciencias sociales. Revista Universum* Nº 22 Vol.1: 12-19, 2007.

L. LEJAVITZER LAPOUJADE, “La cava de Marcial: un pequeño catálogo de vinos antiguos”, *Nova tellus: Anuario del Centro de Estudios Clásicos*, Nº 22, 2, 2004.

M. MAÑAS NÚÑEZ, “Mujer y sociedad en la Roma Imperial del siglo I”, *Norba. Revista de Historia*, Vol. 16, 1996-2003, pp. 191-207.

A.R. MENÉNDEZ ARGÜÍN, “Consideraciones sobre la dieta de los legionarios romanos en las provincias fronterizas del N.O. del Imperio”, *Revista Habis*, Nº 33, 2002, pp. 447-457.

I. M. MUÑOZ FERNÁNDEZ: *El Vino: diferenciador social y elemento de cohesión en el Mundo Ibérico*.

http://www.academia.edu/1487017/El_vino_diferenciador_social_y_elemento_de_cohesion_en_el_Mundo_Iberico.

Y. PÁEZ CASADIEGOS, “Las razones del simposiarca: una aproximación a los misterios dionisiacos”, *Eidos: Revista de Filosofía*, N° 9, 2009.

P. PAVÓN, “Y ellas fueron el origen del mal... (Liv. 39.15.9). Mujeres contra mores en las Bacanales de Livio”, *Revista Habis*, núm. 39. (2008), pp. 79 – 95.

C. REAL TORRES, “El vino como alimento y medicina en la sociedad romana”, *Fortunatae: Revista canaria de filología, cultura y humanidades clásicas*, N° 3, 1992 , pp. 305-314.

V. REVILLA CALVO, “Modelos económicos y modelos culturales en una sociedad provincial romana: el vino en Hispania”, *Boletim do CPA, Campinas*, n° 5/6, jan./dez. 1998.

M.E. SANAHUJA YLL Y A. PRIETO ARCINIEGA, “El papel de la mujer en las bacanales romanas”, *Memorias de historia antigua*, N° 5, 1981 (Ejemplar dedicado a: Paganismo y cristianismo en el occidente del Imperio Romano), pp. 143-152.

T. STANDAGE, *La Historia del Mundo en seis tragos: de la cerveza de los faraones a la Coca-cola*, Debate, 2006.

TITO LIVIO, *Historia de Roma*. Libros XXXVI-XL. Gredos, Madrid, 2001.