

La cava de Marcial: un pequeño catálogo de vinos antiguos

Amalia LEJAVITZER L.

RESUMEN: Hacia el final del libro XIII de sus *Epigramas*, Marcial incluye una serie de veinte dísticos sobre los distintos tipos de vinos existentes en su época. Este catálogo de vinos resulta de suma importancia tanto para la enología antigua como para la epigramática de Marcial.

* * *

ABSTRACT: At the end of the 13th book of the *Epigrams*, Martial includes a series of 20 distichs dealing with the different types of wine of his age. This wine catalogue is very important for the old enology as well as for the Martial's epigrammatic.

PALABRAS CLAVE: cava, epigramas, marcial, vino, xenia.

RECEPCIÓN: 26 de febrero de 2004.

ACEPTACIÓN: 9 de junio de 2004.

La cava de Marcial: un pequeño catálogo de vinos antiguos

Amalia LEJAVITZER L.

De toda la colección de epigramas que Marcial reúne en su libro XIII, intitulado *Xenia*, destaca un conjunto de composiciones sobre un único tema: el vino. Los veinte dísticos que lo integran nos permiten asomarnos por un momento a la cava del poeta, y revelan que Marcial fue, además de uno de los más grandes epigramatistas de todos los tiempos, un gastrónomo experto. Este pequeño catálogo de vinos, que abarca del epigrama 106 al 125, a mi parecer tiene una importancia inusitada y hasta ahora poco reconocida, tanto para la antigua enología romana como para la poesía de dicho autor latino. Constituye, por una parte, un muestrario, organizado con suma precisión, variado y representativo de las distintas clases de vinos italianos y extranjeros que se podían degustar en Roma en el siglo primero de nuestra era; por la otra, resulta no sólo un recurso formal evidentemente preconcebido, cuya función estructural es la de anticipar el final de *Xenia* y metafóricamente anunciar el término del banquete representado por este libro, sino una muestra de la influencia de la retórica en la creación poética, rasgo característico de la literatura de la Época de Plata, en general, y de la epigramática de nuestro autor, en particular.

Ahora bien, si ordenamos las distintas clases de vinos antiguos¹ a lo largo de una línea imaginaria trazada a partir del *mostum*, el simple zumo de la uva, es decir, desde el primer

¹ André, *L'Alimentation...*, pp. 162-174.

estadio de la elaboración del vino, hasta llegar, en último término, al vinagre, etapa final del proceso de fermentación, advertiremos que, en la que he nombrado su cava, Marcial ha seleccionado, aunque en un orden distinto, prácticamente todas las variedades existentes de vinos antiguos.

Siguiendo esa línea imaginaria, a continuación del mosto se sitúan primero los vinos puros, esto es, los *vina mera*, constituidos por el jugo de la fruta ya fermentado, pero sin adición de agua ni edulcorante o condimento alguno; después, el *mulsum*, es decir, el vino endulzado con miel; luego, los vinos cocidos o licores,² aún más dulces que el mulso debido a la reducción del líquido durante su cocción; en seguida, los *vina condita*, vinos no sólo cocidos, sino además condimentados, que por lo tanto constituyen el extremo opuesto al vino puro; por último, el vinagre, punto final de la línea evolutiva del vino, cuando éste deja de serlo porque se convierte en un producto diferente.

Asimismo, si consideramos los distintos usos que podían tener estos licores, dicha cava resulta igualmente completísima, porque abarca los vinos que podríamos llamar “de mesa”, los de propiedades medicinales y los destinados a la cocina; es además utilísima porque, a lo largo de las composiciones que la integran, el epigramatista enseña cuáles vinos debían añejarse, y cuáles eran dignos de ser bebidos con los amigos, o cuáles, por el contrario, debían destinarse a los siervos.

Por orden de aparición, Marcial presenta los siguientes vinos: el vino de pasas, el píceo, el mulso; luego, el albano, el sorrentino, el falerno, el setino, el fundano, el trifolino, el cé-cubo, el signino, el mamertino, el tarraconense, el nomentano, el espoletino y el peligno; por último, el vinagre egipcio, el masilitano, el ceretano y el tarentino.³ Probablemente, casi to-

² Aunque Marcial sólo cita el *passum* en su cava, a este grupo también pertenecen el *defrutum* y el *carenum*, ambos esenciales para las recetas del *De re coquinaria* de Apicio.

³ Cada uno de los vinos enunciados corresponde a los epigramas 106 a 125, respectivamente.

dos estos nombres nos resulten completamente desconocidos; sin embargo, con su habitual laconismo, el poeta supo reunir un elenco no sólo de los mejores vinos del Imperio romano, sino de los más convenientes para toda ocasión.

Así pues, el catálogo empieza con el *passum*, vino elaborado a partir de uvas pasas, muy dulce, concentrado y de elevada gradación, perteneciente a la clase de los vinos cocidos o licores, empleados en la cocina como sustitutos de la miel.⁴ De estos últimos, Marcial menciona al que le “dio origen la vendimia de Cnosos, en la Creta minoica”,⁵ porque, junto con el proveniente de Egipto, era el más apreciado por los romanos.⁶

En seguida, aparece enumerado el vino píceo, el *picatum*, originario de la antigua ciudad de Viena⁷ y denominado así por su singular sabor a pez o brea,⁸ debido a que ésta y otras resinas similares participaban en el proceso de fermentación; por ello, forma parte de la clase de los vinos condimentados, los cuales, en general, eran aderezados con pimienta, pero también con diversas especias, como el azafrán, y con resinas, como la almáciga.⁹

A continuación, la lista prosigue con el vino endulzado con miel; si bien esta práctica puede escandalizar a los modernos catadores, el *mulsum* era una bebida apreciadísima por los romanos de aquel entonces, sobre todo cuando se elaboraba mezclando vino de óptima calidad, como el falerno o el mástico, con miel igualmente excelente, como la oriunda del monte Himeto en el Ática.¹⁰ Por esta razón se entiende que

⁴ André, op. cit., pp. 163-164.

⁵ Mart., XIII, 106,1: *Gnosia Minoae genuit uindemia Cretae*.

⁶ Cfr. Juv., 14, 270; Plin., N. H., XX, 208.

⁷ Mart., VII, 88, 2: *pulchra Vienna*. Viena fue una importante población en la Galia Narbonense, a orillas del Ródano, habitada por los alóbroges. Dicho territorio ha sido famoso, ayer y hoy, por la calidad de sus vinos, los cuales actualmente ostentan la denominación de origen *Côtes du Rhône*.

⁸ Plin., N. H., XIV, 17-19; 26.

⁹ André, op. cit., pp. 166-167.

¹⁰ Id., p. 166.

Horacio sentencie: “si no mieles del Himeto en falerno diluidas, no bebas”,¹¹ y que Marcial exclame: “enturbiáis, mieles áticas, el falerno neotáreo: éste, puro, conviene que sea mezclado por Ganimedes”:¹² dada la tan alta calidad de este falerno, sólo el copero de Zeus le parece digno de prepararlo y servirlo.¹³

Sigue luego el vino en estado puro, el vino mero, *merum*, que no está mezclado con agua ni endulzado con miel o, dicho de otro modo, no adulterado por ningún tipo de ingrediente o conservador. La costumbre de diluir los vinos con agua fría o caliente era no sólo una práctica deshonesta de taberneros y vendedores para falsear el vino,¹⁴ sino una verdadera necesidad, porque muchos, al envejecer, se espesaban tanto que su consistencia se parecía más a la de una jalea o a la de un jarabe, que a la de un licor. Plinio señala que los vinos antiguos “aparecen reducidos a una especie de miel, pues éste es el estado propio de los vinos en su vejez”.¹⁵ A pesar de estas prácticas muy frecuentes, en la Antigüedad siempre prevaleció el criterio de que el mejor vino era aquel que podía conservarse durante largo tiempo sin tener que agregarle sustancia alguna que alterara su sabor.¹⁶

¹¹ Hor., *Sat.*, 2, 2, 15: [...] *nisi Hymettia mella Falerno / ne biberis diluta*, trad. Rubén Bonifaz Nuño.

¹² Mart., XIII, 108: *Attica nectareum turbatis mella Falernum. / Misceri decet hoc a Ganymede merum.*

¹³ Más aún, el óptimo maridaje entre el falerno y la miel ateniense deviene tópico literario, símbolo de la unión ideal, duradera, y del amor recíproco entre la pareja, como lo expresa el epigramatista en el epitalamio en honor a Pudente y Claudia: su matrimonio —dice el poeta— representa una unión tan excelente como tan bien se mezcla el vino másico (variedad del falerno) con los panales de Teseo, esto es, la miel ática (cfr. Mart., IV, 13, 4: *Massica Theseis tam bene uina fauis*).

¹⁴ Mart., I, 56; III, 56, 57; IX, 98; Hor., *Sat.*, I, 5, 4; Petr., 39, 12.

¹⁵ Plin., *N. H.*, XIV, 55: [...] *iam in speciem redacta mellis asperi: etenim haec natura uinis in uetustate est.*

¹⁶ Col., XII, 19, 2.

Los vinos puros mencionados son, en su mayoría, italianos: el sorrentino, el falerno, el másico¹⁷ y el trifolino, de la región de Campania; de la región del Lacio, el albano,¹⁸ el setino, el fundano (también llamado cécubo) y el nomentano, incluido seguramente por motivos sentimentales, pues el poeta tenía una propiedad en la ciudad de Nomento; de Umbría, el espoletino; de Sicilia, el mamertino; de Apulia, el tarentino, y finalmente, del territorio de Etruria (hoy, la reconocida zona vinícola de la Toscana), el ceretano. En esta relación de *vina mera* aparecen sólo dos licores extranjeros: el masilitano, proveniente de la actual Marsella, y, por razones obvias, el tarraconense, originario de Tarragona, localidad de la provincia de Hispania, donde también se sitúa Bólbilis, pueblo natal del epigramatista.

A esta amplia lista, hace falta añadir el único *merum* de mala calidad que se menciona: el vino producido por los descendientes de los antiguos sabinos¹⁹ radicados en el centro de Italia, los pelignos. No obstante, su inclusión tiene un sentido muy preciso: este vino está destinado para el consumo de los libertos; por ello, era preciso también tenerlo en la bodega doméstica. En efecto, muchos epigramas de Marcial nos hacen saber que los anfitriones, de modo descarado, solían servir los vinos de acuerdo con la clase social o con la jerarquía de los comensales, reservándose para sí mismos los falernos y dejando para los clientes y demás convidados los de peor categoría.²⁰

Sigue el vinagre de la ilustre Alejandría,²¹ a orillas del Nilo, obtenido a partir de un vino de muy dudosa calidad; este vinagre era altamente apreciado por los romanos y, por eso, elogiándolo, afirma el epigramatista: “no te sea vil el ánfora de

¹⁷ Originario del monte Másico, vecino al monte Falerno; por ello, es a veces considerado una variedad del anterior.

¹⁸ El vino albano era de gran calidad, y sólo resultaba inferior al setino y al falerno.

¹⁹ El vino sabino era sinónimo de un mal vino, cfr. Mart., X, 49, 3.

²⁰ Mart., I, 26, 5-9; III, 49; 82, 22-25; 85; X, 49.

²¹ Juv., 13, 85.

vinagre del Nilo: cuando era vino, ella fue más vil”.²² El vinagre es el estadio final de la evolución del vino, cuando se vuelve agrio a causa de una segunda fermentación provocada por la presencia de una bacteria, la *acetobacter*, que produce el ácido acético. Sin embargo, a lo largo de los tiempos, el vinagre, lejos de ser considerado un vino echado a perder, ha sido un condimento y un conservador muy estimado por sus múltiples usos y propiedades.²³

Ahora bien, el vino no sólo calma la sed y alegra el corazón del hombre, sino que, en la época antigua, tuvo innumerables aplicaciones en medicina, sea como el principal excipiente utilizado en la elaboración de medicamentos, sea en sí mismo como cura para diversas dolencias.²⁴ Así, muchos vinos fueron usados como digestivos o como remedios para aliviar los problemas estomacales;²⁵ este empleo lo encontramos también ejemplificado en la cava de Marcial: “¿Beberás vinos signinos que detienen el vientre suelto?”, pregunta y, en seguida, recomienda: “que sea parca tu sed, para que no lo detengan demasiado”.²⁶

Hasta aquí hemos analizado la cava desde el punto de vista de su importancia testimonial para la enología antigua; sin embargo, este conciso catálogo, como veremos a continuación, posee asimismo un notable valor literario, por ser claro ejemplo

²² Mart., XIII, 122: *Amphora Niliaci non sit tibi uilis aceti: / esset cum uinum, uilior illa fuit.*

²³ El vinagre resulta esencial en la cocina de Apicio; por lo menos una de cada tres recetas lo incluye entre sus ingredientes (cfr. Blanc et Necessian, *La cuisine romaine antique*, p. 45). Columela proporciona diversos medicamentos, casi todos de aplicación veterinaria, elaborados a partir del vinagre (cfr., VI, 6; 12; 13; 15; 16; 18; 30, entre otros). Plinio refiere en abundancia los variados empleos del vinagre en el libro XXII, 22-61, de su *Historia Natural*.

²⁴ Pl., *N. H.*, XXII, 112-114, donde habla de las propiedades medicinales del *mulsum*. Véase, además, Bouvier, *Les saveurs du vin antique*, pp. 58-60.

²⁵ Apic., I, i, 1; ii; iii, 1-2; v; xix; xx, 1-2, entre otras recetas medicinales.

²⁶ Mart., XIII, 116: *Signinum. / Potabis liquidum Signina morantia uentrem? / Ne nimium sistant, sit tibi parca sitis.*

del uso, aparentemente natural y espontáneo, de la *elocutio* retórica en la obra de nuestro epigramatista, y una muestra más de la influencia de esa disciplina en la creación poética.²⁷

Cabe recordar que el libro trece de Marcial, titulado por él mismo *Xenia*, metafóricamente representa el desarrollo de un banquete y, por ello, muestra una estructura cíclica, pues comienza con el ofrecimiento de inciensos, apertura ritual de las celebraciones religiosas, y concluye con la composición alusiva a la costumbre de regalar coronas de flores al término de los convivios.²⁸ En consecuencia, los diversos epigramas que lo integran, además de referirse casi todos a productos alimenticios, están ordenados según el curso de una cena de lujo: entradas, aves, peces y mariscos, productos de la caza, condimentos y vinos.

Por consiguiente, el libro mencionado y la serie de epigramas acerca de los vinos nos provocan el mismo efecto que las cajitas chinas o las *matrushkas* rusas, ya que estamos ante una colección dentro de una colección. Dichos epigramas no constituyen un grupo situado por casualidad al término del libro; por el contrario, esa colocación pone en evidencia una deliberada intención poética del autor, quien se sirve del ordenamiento interno del catálogo y de la posición que ocupa dentro del conjunto como recursos retóricos, que resultarán sumamente significativos.

A fin de ejemplificar la exactitud absoluta con que está organizada la secuencia de las composiciones en este muestrario de licores, analizaré tres casos. De los epigramas que hablan del vino, los dos primeros se refieren, uno al vino cocido, y otro a uno de los *vina condita*; ambas clases estaban reservadas fundamentalmente a la cocina. El tercero de estos epigramas es acerca del *mulsum*,²⁹ vino endulzado con miel, que antecede a

²⁷ Villaseñor, "En torno a la retórica del siglo I", pp. 11-12.

²⁸ Lejavitser, *Hacia una génesis...*, pp. 20-28.

²⁹ Mart., XIII, 108.

los que presentan los *vina mera*. En mi opinión, esto se debe al uso habitual de servir el *mulsum* antes de los platos principales de la cena, precisamente durante la *gustatio*, acompañando los entremeses.³⁰ Al respecto, me parece ilustrativo el significado de dos términos latinos derivados de *mulsum*: *promulsis*,³¹ traducido por nuestro “aperitivo” o “entrante”, que para los antiguos romanos incluía aceitunas, huevos, salchichas de Lucania, ostras, entre otras delicias, y *promulside*,³² nombre de un platón, de una bandeja, o incluso de un pequeño mueble sobre el cual se servían dichas entradas.

El segundo caso es el epigrama acerca del vino trifolino. Este vino se presenta con su propia voz de la siguiente manera: “yo, la trifolina, no soy —lo confieso— del mejor Lieo; sin embargo, entre los vinos, la vid séptima seré”.³³ En efecto, si se cuenta a partir del vino mulso, este poema ocupa el séptimo lugar, colocación que, difícilmente atribuible al azar, debe considerarse como un signo más del cuidado desplegado por Marcial en la configuración de este catálogo.

Por último, citaré el caso del vino sabino de los pelignos: considerando su reconocida mala calidad, el hecho de que esté intercalado precisamente antes del epigrama referido al vinagre muestra la preocupación poética que el autor pone en la disposición (*dispositio*) de las composiciones que conforman su colección de vinos.

Ahora bien, ¿por qué se inserta esta colección acerca de los vinos al final de *Xenia*, cuya estructura está dispuesta, como ya mencionamos, siguiendo el desarrollo habitual de un banquete? Porque un banquete usualmente estaba dividido en dos tiempos: el primero, se destinaba a la satisfacción gastronómi-

³⁰ Petr., 31-34; *mulsum*: 34, 1. André, op. cit., p. 166.

³¹ Cic., *ad Fam.*, IX, 16, 8 y 20, 1.

³² Petr., 31, 9: *promulsidari*.

³³ Mart., XIII, 114: *Non sum de primo, fateor, Trifolina Lyaeo, / inter uina tamen septima uitis ero.*

ca; el segundo, a “beber juntos”, según indica el término griego *symposia*. En ese momento, al calor del vino, se llevaban a cabo los juegos de ingenio, las adivinanzas, las discusiones filosóficas o políticas, y las recitaciones poéticas;³⁴ conforme al testimonio que nos brinda Petronio en *La cena de Trimalción*: “ya se había recogido el servicio y, sonrientes, los comensales empezaban a dedicarse al vino y a las conversaciones [...]”.³⁵

Uno de esos entretenimientos ingeniosos consistía en adivinar los obsequios que serían sorteados durante la cena; para ello, a todos los comensales se les repartía previamente un pequeño trozo de pergamino en el cual estaba escrita, en verso, la descripción más o menos enigmática de los distintos objetos que, en caso de adivinar, se les entregarían.³⁶ Sin duda, cada uno de los dísticos de *Xenia* equivale a esa especie de tarjeta que usualmente acompañaba al regalo ofrecido y sirve como dedicatoria del obsequio y como presentación del mismo. Este uso práctico del epigrama literario resulta del todo evidente en el caso de los poemas acerca de los vinos, pues cada composición se convierte en la etiqueta adosada al envase; nuevamente escuchemos la narración de Petronio: “al momento fueron traídas unas ánforas de vidrio diligentemente enyesadas, en cuyos cuellos había unos rótulos pegados con esta inscripción: *Falerno opimiano de cien años*”.³⁷

A modo de verdaderas etiquetas, estos rótulos, denominados *pittacia*, podían estar adheridos a la botella o atados a ésta; de hecho, dada la necesidad de cumplir con los requisi-

³⁴ Pellizer, “Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment”, *Symptica*, p. 183.

³⁵ Petr., 39: *nam / iam sublatum erat ferculum, hilaresque convivae vino / sermonibusque publicatis operam coeperant dare*, trad. Roberto Heredia.

³⁶ Petr., 56; Lejavitzer, op. cit., p. 25.

³⁷ Petr., 34: *Statim allatae sunt amphorae vitreae diligenter gypsatae, quarum in cervicibus pittacia erant affixa cum hoc titulo: FALERNVM OPINIANNVM ANNO-RVM CENTVM*, trad. Roberto Heredia.

tos necesarios de lo que hoy consideraríamos un anuncio comercial, los epigramas que conforman esta cava presentan ciertos rasgos compositivos en común. Primeramente, es indispensable identificar el producto: para ello, se da la indicación de su procedencia, de la cosecha que originó el vino, de su finalidad o su utilidad, así como de sus propiedades o su calidad; a veces, también se incluye una valoración personal, una orientación puntual que permitirá saber si es o no conveniente adquirir dicho vino.

De los veinte dísticos del conjunto que estamos analizando, doce incluyen una clara mención al lugar de donde procede el vino;³⁸ tres aluden a la cosecha que los engendró;³⁹ ocho hacen referencia a las particularidades del producto, tales como la utilidad, la finalidad o ciertos rasgos específicos que lo distinguen de otros de su género.⁴⁰ Debido a la concisión exigida por el epigrama, en los poemas citados esos datos se hallan unos implicados en otros, de modo que en un solo verso quedan reunidos origen, calidad y propiedad del vino, como sucede en el destinado a los vinos marseleses. Allí, el autor sentencia: “cuando tu espórtula desee eliminar cien ciudadanos,⁴¹ puedes servirles vinos ahumados de Masilia”;⁴² en este verso, *fumea uina* sólo puede referirse a dichos vinos, cuya muy peculiar característica era su sabor ligeramente ahumado.

En algunas ocasiones, el solo dato de la cosecha que engendró el vino basta para que de inmediato se reconozca su extraordinaria calidad. Así, por ejemplo, al referirse a los vinos de Fundi, pueblo costero del Lacio, Marcial señala que los “produ-

³⁸ Mart., XIII, 106, 107, 109, 111, 112, 115, 118, 119, 121, 122, 123, 125.

³⁹ Mart., XIII, 106, 109, 113.

⁴⁰ Mart., XIII, 108, 110, 116, 117, 120, 121, 123, 124.

⁴¹ Mart., XIII, 123, 1: *Cum tua centenos expunget sportula ciuís, / fumea Masiliae ponere uina potes.*

⁴² Los vinos de Marsella no tenían fama de buenos (cfr. Mart., III, 82; X, 36), aunque Ateneo los recomienda (I, 48).

jo el fértil otoño de Opimio”,⁴³ porque era proverbial en la Antigüedad la calidad de los vinos producidos en el año de 151 a. C., cuando fue cónsul precisamente ese personaje; de hecho, en tiempos de Plinio, aún se conservaban, como invaluable tesoro, botellas de aquella cosecha.⁴⁴

Otras veces, el epigramatista incluye recomendaciones en un tono personal, que implican familiaridad y confabulación con el lector, acerca de con quiénes beber cierto vino o a quiénes destinarlo, como cuando advierte que, dada su pésima calidad, los vinos pelignos “no los bebas tú, sino tu liberto”,⁴⁵ o cuando, al referirse a la excelencia de los vinos ceretanos, confiesa que su amigo Nepote “no los sirve a una turba, sólo con tres los bebe”.⁴⁶

Estos consejos y sugerencias para formar una selecta, completa y variada cava nos revelan, sin duda, que Marcial fue experto catador de vinos, pero muestran sobre todo su poesía.

Su epigramática no escapó al influjo que tuvo la retórica en todos los ámbitos de la literatura del siglo primero de nuestra era. Marcial, basado en el ingenio y la observación minuciosa de la realidad, hizo del vino el tema de su catálogo; luego, dispuso los poemas en una pequeña serie aparentemente libre y espontánea, pero hecha con tal maestría, que, precisamente, en su sencillez se esconde el artificio de su composición.

Quisiera concluir este breve recorrido por la cava de Marcial, con la mención de la inmensa riqueza simbólica que adquiere el vino para los antiguos romanos: el vino es un emblema de la latinidad, es una metáfora del mundo mediterráneo y, por ello, un célebre tópico literario, indisolublemente ligado al *carpe diem*, cuyos ecos siempre se encuentran en el banquete y, por ende, en la literatura simposiaca. El vino

⁴³ Mart., XIII, 113, 1: *Haec fundana tulit felix autumnus Opimi.*

⁴⁴ Plin., *N. H.*, XIV, 55: *In reliquis claritas generi non fuit alicui, anno fuit omnium generum bonitate L. Opimio cos. [...] durantque adhuc uina ea cc fere annis, iam in speciem redacta mellis asperi [...].*

⁴⁵ Mart., XIII, 121, 2: *non tu, libertus sed bibat illa tuus.*

⁴⁶ Mart., XIII, 124, 2: *non ponit turbae, cum tribus illa bibit.*

nunca dejará de estar presente en ese canto al goce y al disfrute de la vida, en ese “apresurarse a vivir”, a que nos exhorta con vehemencia el poeta:

Sirve, Calixto, un cántaro de Falerno, y tú, Alcimo, disuélvele nieves veraniegas; que mi cabellera empapada con excesivo amomo se sature y que mis sienes se agobien con rosas entrelazadas. El Mausoleo, tan cercano, nos ordena vivir, al enseñarnos que los mismos dioses pueden perecer.⁴⁷

BIBLIOGRAFÍA

- ANDRÉ, Jacques, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.
- BLANC, Nicole, et Anne NERCESSIAN, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.
- BONIFAZ NUÑO, Rubén. Véase HORACIO.
- BOUVIER, Michel, *Les saveurs du vin antique. Vins d'hier, vigneron d'aujourd'hui*, Paris, Errance (Collection des Hesperides), 2001.
- DOMINÉ, André, *El vino*, Barcelona-Madrid, Könemann, 2001.
- HEREDIA, Roberto. Véase PETRONIO.
- HORACIO, *Sátiras*, intr., ver. rít. y nts. Rubén Bonifaz Nuño, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1993.
- JOHNSON, Frank E., *The World of Wine*, Twickenham (Engl.), Tiger Books International, 1997.
- LEJAVITZER, Amalia, *Hacia una génesis del epigrama en Marcial: Xenia y Apophoreta*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras (Mirador de Posgrado), 2000.
- LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Barcelona, Folio, 1997.

⁴⁷ Mart., V, 64: *Sextantes, Calliste, duos infunde Falerni, / tu super aestiuas, Alcime, solue nives; / pinguescat nimio madidus mihi crinis amomo / lassenturque rosis tempora sutilibus. / Tam uicina iubent nos uiuere Mausolea, / cum doceant ipsos posse perire deos.*

- PELLIZER, Ezio, "Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment", *Sympotica*, O. MURRAY (ed.), Oxford, Clarendon Press, 1990, pp. 178-184.
- PETRONIO, *Satiricón*, intr., trad. y nts. Roberto Heredia, México, Universidad Nacional Autónoma de México (Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana), 1997.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, 9 vols.; v. 3: *El aceite, el pan y el vino*.
- VILLASEÑOR, Patricia, "En torno a la retórica del siglo I", *Memorias Jornadas Filológicas 1994*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1995, pp. 11-20.
- , "Inventio en las *Silvas*", *Noua tellus*, 14, 1996, pp. 193-227.

