

DUNBABIN, Katherine M. D., *The Roman Banquet. Images of Conviviality*, Cambridge, Cambridge University Press, 2003, 291 páginas, 120 ilustraciones, 3 índices.

Katherine Dunbabin se ha dedicado, en general, al tema del banquete, y, en particular, al aspecto social y cultural del *triclinium*.¹ Ahora recoge los frutos de años de investigación, aprovechando lo que inicialmente fueron dos conferencias, en el libro que aquí se reseña.

Como lo anuncia el título, en esta obra se estudia el banquete romano, a partir no tanto de fuentes literarias y epigráficas como de testimonios arqueológicos e iconográficos. Profusamente ilustrado (incluye más de 120 imágenes de frescos, mosaicos, cerámicas, vestigios arqueológicos, plantas de viviendas, reconstrucciones de casas), ofrece una completa y varia pintura del papel del banquete en la vida romana de la antigüedad.

Se divide en seis capítulos: 1. Romans, Greeks, and Others on the Banqueting Couch; 2. Place Settings; 3. Public Dining; 4. Drinking in the Tomb; 5. Banqueting in Late Antiquity, y 6. The Last Banqueters, y la autora sintetiza su contenido de la siguiente manera:

¹ Véase, por ejemplo, "Triclinium and stibadium", en *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1991, editado por William Slater.

PALABRAS CLAVE: banquete, convivio, triclinium.

RECEPCIÓN: 6 de octubre de 2004.

ACEPTACIÓN: 1 de abril de 2005.

El capítulo 1 muestra brevemente las tradiciones griega y etrusca; la evidencia de las comidas en la Roma de los primeros tiempos, y las diferencias que separan las prácticas romanas de las de los griegos. El 2 se ocupa, primero, de evidencias arquitectónicas referentes al banquete romano, en la República y en el Imperio temprano y medio, y las compara con material griego y helenístico; después, el enfoque se mueve hacia las representaciones del banquete en el arte del Imperio temprano en Pompeya y Herculano, y hacia la deuda de éstas para con la tradición helenística. [...] El 3 está dedicado al papel del banquete en la vida pública y cívica romana, y a los restos artísticos y arqueológicos que lo ilustran. En el capítulo 4, se ve el motivo del banquete como decoración funeraria, las razones que hacen que estas imágenes sean tan frecuentes en los contextos funerarios, y los estrechos vínculos que guarda el pensamiento romano entre la muerte y el *convivium* de los vivos. En el 5 se desarrolla el tema del banquete en el arte de la Antigüedad tardía (fines de los siglos III y IV d. C.); y en el 6, la adopción de este tema en el arte cristiano y al final de la Antigüedad (p. 9).

A estos seis capítulos anteceden el prefacio y la introducción, y les siguen la conclusión, un glosario de términos, una extensa bibliografía sobre el tema y tres índices: de fuentes antiguas, de lugares y monumentos, y de materias en general.

Sin duda, el mérito principal y la aportación más importante del trabajo de Dunbabin consiste en el minucioso análisis de las imágenes (provenientes de un contexto doméstico o funerario en su mayoría), considerándolas fuentes directas para el conocimiento de las prácticas en torno al banquete y de los ideales culturales inherentes a ellas, y situándolas a la par de los muy conocidos testimonios literarios de las cartas de Cicerón, Plinio el Joven o Sidonio Apolinar; las sátiras de Juvenal; los epigramas de Marcial; la lírica de Horacio; la cena de Trimalción descrita por Petronio, o el exotismo culinario reflejado en las recetas atribuidas a Apicio. Más aún, en opinión de la autora, estos testimonios literarios “tienen inevitables limitaciones” (p. 3), puesto que, más allá de la exageración satírica, la idealización del pasado o las exigencias estilísticas propias de cada género, están “escritos desde el punto de vista de una sección particular de la sociedad romana, una clase alta, culta y masculina” (p. 4).

Así pues, en su libro, Dunbabin considera la iconografía fuente primaria para el estudio de los patrones de conducta en un banquete-

te; de las relaciones interpersonales entre los participantes en el convivio; de las prácticas de comer y beber; del uso de diversos enseres destinados a esos fines; y, sobre todo, revela cómo se distribuían espacialmente las áreas dedicadas a la comida y a la bebida, y las otras destinadas al entretenimiento: música, danza y actuación.

Vestigios arqueológicos, como los mosaicos conservados en los pisos de algunas villas de Pompeya y Herculano, resultan un elemento clave para el análisis de la transformación que, con el paso del tiempo, sufrieron los espacios destinados al *triclinium*, como los pequeños *cubicula* que, en los siglos II y III d. C., se convirtieron en salas de grandes dimensiones (hasta de 11.70 por 7.25 metros, por ejemplo), con entradas monumentales, frecuentemente mirando hacia las fuentes del jardín del peristilo; además, fue usual, según lo muestran los mosaicos, dejar vacía la mitad de la superficie del cuarto, frente a los lechos, para proveer de un espacio para el entretenimiento, claramente definido y mucho más amplio.

Sin embargo, Dunbabin también es consciente del peligro de la interpretación basada de modo exclusivo en las imágenes: éstas fueron producidas en situaciones específicas, algunas veces por encargo de los particulares, y, por lo tanto, con frecuencia responden a convenciones propias de su tiempo, uso o contexto, lo cual resulta evidente en el ámbito funerario, por ejemplo.

Así, en su recorrido histórico, la autora concluye con la descripción de lo que llama “los últimos banquetes”, esto es, los que aparecen en las pinturas de las catacumbas romanas de los siglos III, IV y V d. C.

En suma, este libro proporciona una visión completa acerca de los usos y costumbres en torno al banquete romano; además, precisamente al permitir al lector contemplar en las imágenes aquello que la autora explica, el material resulta didáctico y convincente. *The Roman Banquet. Images of Conviviality* constituye, pues, una valiosa aportación al tema del banquete romano, y de las implicaciones sociales y culturales de uno de los rituales más significativos de todos los tiempos, como es el de compartir la comida y la bebida.