

a alguien una cosa sub rosa». Como no se ponía más cubierto que la cuchara, pues el tenedor aun no se usaba y el cuchillo solo se utilizaba para trinchar las carnes antes de servir las, comían con los dedos y constantemente estaban lavándolos y secándolos. Además de vez en cuando empleaban con igual fin miga de pan sobada, que echaban a los perros, u otra pasta preparada al efecto. Los comensales más refinados protegían sus dedos con guantes o dedile para poder coger la comida lo más caliente posible.

Durante la comida solo bebían tres copas, — lo más grande que podían — de vino agüado: una por Júpiter, el salvador, otra por Hygia, diosa de la salud, por fin la tercera por el genio o numen tutelar. Estas eran de obligado ritual y de tal número no pasaban los moderados.

Seguidamente quitaban la mesa, limpiaban el suelo, lavaban las manos con jabón oloroso y se tomaba el postre — secunda mensa — y comenzaban las libaciones, el simposion. Se acostumbraba entonces a beber una copa por cada uno de los comensales, luego continuaban por cada amiga o amigos, por cada letra de cada nombre, celebraban certámenes y ésto hacía que muchas veces durara hasta la aurora — in lucem, decían —. ¿Provendrá de

esta frase el dicho «estar alumbrado»?

Al principio eran cenas «sólo para hombres», luego fué asistiendo la mujer y hasta los niños, aunque a la hora de las libaciones, que es cuando acudían nuevos invitados, se retiraban los niños, las mujeres honestas y los señores graves.

Tal predominio adquirió el cenar reunidos, que se formaron gran número de asociaciones, suscripciones y cotizaciones, para facilitar a todos la participación en los festines, cuando algún sacrificio, fiesta o banquete público o de familia no proporcionaba la ocasión de comer en compañía, pues el ciudadano griego — al revés de nuestro Sancho — rehuía el comer solo. Esto dió lugar a que se hicieran invitaciones con gran antelación, hasta un año, para que las mujeres pudieran preparar sus vestidos fastuosos.

Allí donde los comensales eran personas cultas, constituían las comidas un verdadero derroche de sentencias y frases chispeantes, lo que dió origen al arte de conversar, nacido en aquellas cenas atenienses.

Los romanos, eran también en su origen de gran frugalidad: la espelta o espana, especie de trigo, propio de países fríos y de terrenos pobres, fué su primer alimento durante trescientos años. Con él hicieron papillas, bastas, con el grano ma-