

chacado, llamado pulmetun, que fué durante siglos el alimento exclusivo de los plebeyos. Luego, la denominada plebe, acudían a puestos donde vendían guisantes cocidos con agua, frutas, col, (que Catón miraba como la primera de las legumbres) habas, la polenta—que aun perdura—quesos, etc.

Los espárragos, ya en tiempos de Plinio, era plato de lujo, y, Ravena, el Aranjuez de entonces. También sabían adobar las aceitunas.

Andando el tiempo las cenas ostentosas de los emperadores de la decadencia dieron ciento y raya a las de sus maestros los griegos.

Copiaron de estos, sus servicios de mesa, el orden de platos, etc.—generalmente la comida empezaba por huevos cocidos y de aquí la frase «ab ovo», cuando se quiere expresar desde el principio de una cosa o suceso.

Ellos implantaron el uso de la servilleta, aunque no colocada sobre la mesa, sino colgada, para limpiarse los dedos, en substitución de la toalla griega.

Adornaban las mesas, no solo con flores, sino con pescados muertos de diferentes colores. Refrescaban las bebidas sobre nieve. El dueño hacía que el cocinero enviara la lista de platos, para enterarse del orden de presentación,—iniciando con ello el menú o carta—elegía rey de la ceña (generalmente echando los dados) que

era el encargado de evitar excesiva licencia, dar la señal de beber en la copa grande, fijar el número de brindis y llegada la hora de las libaciones, hacer cumplir las leyes a los bebedores.

Detalle curioso; como el principal objeto era despertar la sed, para beber, usaban los mismos panecillos salados que actualmente sirven en las cervecerías.

El afán insaciable de superarse, condujo a la verdadera locura, se servían platos rarísimos: lenguas de ruisñores, sesos de pavo real, etc. En los festines de Heliogábalo, no contento con comer platos preparados con polvo de perlas finas, mezclaban granos de oro a los guisantes, trozos de ámbar a las habas, perlas, de oriente maravilloso, al arroz. Tales refinamientos gastronómicos, tan desatentado desarrollo de la gula, obligaron a los romanos a tomar vomitivos, antes o después de los baños, para poder comer en abundancia de cuanto salía a la mesa—«se vomita para comer, se come para vomitar» murmuraba Séneca.—Luego, llegó lo inevitable. Es conocida la historia de las invasiones bárbaras que barrieron tanta disipación y escándalo.

La alimentación entonces fué sobria como era lógica consecuencia de épocas azarosas.

La abundancia de carne y de pescados, junto al uso inmode-