

En Pompeya como en general en las ciudades romanas, la mayoría de la población carecía de cocina donde hacerse las comidas. Esto, junto al hecho de aprovechar al máximo las horas solares para el trabajo y los negocios, hizo habitual la existencia de gran número de establecimientos que ahora llamaríamos de comida rápida. Los bares y restaurantes eran lugares muy populares y frecuentados, puesto que a parte de servirse comidas y bebidas, muchos aprovechaban para jugar a los dados y apostar.

T. Kleberg ⁽¹⁾ reconoce en Pompeya la existencia de 118 locales de comida y bebida y 20 negocios de albergue (*hospitia* y *stabula*). Observa también concentraciones de esta actividad en torno a las puertas de la ciudad, a lo largo de determinados ejes viarios y cerca de los edificios públicos (foro, teatro, odeón, anfiteatro y termas).

Un importante complemento a este catálogo fue el estudio de los grandes viñedos urbanos pompeyanos realizado en los años 60 por W. Jashemski. Las excavaciones de la *caupona* de *Euxinus* evidenció la existencia, junto a la sala de venta y los salones anexos, de un jardín con viñedo para disfrute de los clientes. Adosados a las tapias del conjunto se sitúan, en diferentes puntos, dos *triclinios* estivales. Otros negocios pompeyanos como el jardín del triclinio con nichos de mosaico o el gran jardín de la *caupona* de los gladiadores, se insertan también en esta categoría de grandes espacios verdes donde celebrar el *convivium* al aire libre en lujosos triclinios aislados.

Origen social de la clientela

Kleberg dedujo que la mayoría de usuarios de estos establecimientos serían las clases más pobres. Aquellas cuyo mísero alojamiento no incluía la presencia de un fogón para calentar agua y la comida y por tanto debía recurrir a estos establecimientos para conseguir un plato de *pols* caliente, las gachas de harina y agua que al anochecer significaban la comida básica de las clases populares.

Un planteamiento diferente ha sido propuesto por J. Andreau, al estudiar el seísmo pompeyano del año 62 y sus consecuencias. Para Andreau, la Pompeya del año 79 no puede ser interpretada sin tener en cuenta que se trataba de una ciudad devastada por un terremoto, ocurrido 17 años atrás, y que todavía se encontraba en pleno proceso de reconstrucción. La imagen más simbólica de este estado la suministraría una plaza forense sin estatuas, con los pórticos en restauración y con la propia *cella* capitolina transformada en taller de escultura. La crisis de la vivienda, motivada por las destrucciones del terremoto, habría provocado la conversión de casas en *hospitia* mientras tenían lugar los trabajos de reconstrucción. Al mismo tiempo estos trabajos habría implicado la llegada a la ciudad de colectivos de trabajadores: maestros de obra (*magister operis*), obreros (*fabri*), carpinteros (*fabri tignarii*), estucadores (*tectores*), pintores (*pictores*) etc. La necesidad de albergar y alimentar a este colectivo habría motivado en Pompeya la proliferación de modestos albergues y casas de comidas.

Categorías en el consumo de productos en los locales de restauración:

- Consumo de pie. El cliente retiraba su pedido para consumirlo en otro lugar o bien consumía de pie junto a una barra o en la acera contigua. Un local que solo permitiese el consumo de pie representaría, por tanto, el nivel mínimo en un negocio de hostelería, un mero resguardo arquitectónico como primer complemento para la actividad de los *lixae*.
- Consumo en mesa. El consumo en mesa representa la norma habitual de las *cauponae*. En las mesas y en grupo se bebía, comía o se jugaba a los dados.
- Consumo en triclinio. Negocios de nivel superior ofrecían junto a la sala de venta un salón triclinar. Este se podía alquilar a particulares para fiestas especiales.

Tipos de establecimientos documentados en Pompeya

Taberna vinaria

Taberna era sinónimo de una habitación humilde y de forma general cualquier tipo de local comercial en un contexto urbano. *Taberna vinaria* era una vinatería, local dedicado a la venta y consumo de vinos al detalle. Su propietario es el *vinarius*.

Lápida funeraria de un *vinarius*.
Museo romano de Mérida



Thermopolium / thermipolium

Únicamente Plauto menciona, en el siglo II aC, este término aplicado a locales donde servían vino preparado con agua caliente, la popular *calida aqua*, de consumo habitual en las épocas frías del año. Término de origen griego, en cualquier caso pronto caería en desuso. La propia epigrafía pompeyana contradice el uso generalizado de este término por lo que deberíamos prescindir del mismo

Restos de un *Thermopolium* de Pompeya



Popina

Casa de comidas, un local donde se servían vinos y platos preparados. Tradicionalmente considerado un sinónimo de *caupona*. Kleberg rechazaría esta identidad centrandó las diferencias en la existencia o no de dormitorios. Las *popinae* serían casa de comidas y las *cauponae* albergues. El término englobaba locales de calidad muy desigual. Apuleyo, Cicerón, Suetonio o Juvenal hablan de la *luxuria popinalis* para designar los nuevos restaurantes de lujo fruto de la bonanza económica de sus tiempos. En los viajes de Horacio, sin embargo, los adjetivos del término describen una realidad mucho más vulgar, grasienta (*uncta popina*) o inmunda (*immundis popinis*). El dueño del negocio sería el *popinarius* o *popinator*.

Se servía vino mezclado con agua, hierbas, miel o resina; también una gran variedad de comidas, desde aperitivos como aceitunas a sopas y pan, mariscos y guisos de carne. Asimismo, eran muy populares los asados, pasteles, el pescado, los dulces, la fruta y bollos rellenos

Caupona/Copona

El término *caupo* o *copo* adquiere en las fuentes un doble sentido: la persona que recibe y aloja al viajero o bien la persona que sirve de comer y beber. De *caupo* derivaría el femenino *caupona* para designar tanto el local como a su dueña.

El uso clásico del término abarcaría un amplio significado que designaría por igual el albergue, la casa de juego y prostitución o el local de comida y bebida. Su uso desaparecería finalmente y no se transmitiría a las lenguas romance. Le sustituirían *hospitium* para designar el albergue y *taberna* para el local de comida y bebida. No obstante en el siglo I dC la epigrafía asociada a establecimientos pompeyanos de comida y bebida designa a sus dueños y dueñas de forma exclusiva bajo los epítetos *copo/caupo* y *caupona/copona*. Uno de los casos más evidentes es un grafito inciso con una queja explícita de un cliente contra el tabernero que vende vino aguado: *copo tu vendis aquam et bibes ipse merum* CIL 3948. El tabernero que vende agua y se bebe el vino puro es pues designado como *copo* y no como *vinarius* o *popinarius*.

Lixae

El término describe a los vendedores ambulantes de comida caliente. Una estampa característica de la vida cotidiana en las calles y plazas de cualquier ciudad romana especialmente en días de mercado y está representada en la escena forense pompeyana pintada en la casa de Iulia Félix: el cocinero ambulante que sirve viandas hervidas en un caldero ante él.

Ganea/ganeum/gurgustium

En su sentido etimológico, lugares oscuros, subterráneos y míseros, tres sinónimos relacionables con la mala vida, utilizados para describir ambientes de prostitución.

En Pompeya, la prostitución aparece mencionada frecuentemente asociada a los locales de comida y bebida, donde las *puellae* o camareras aparecen mencionadas con nombres exóticos característicos de las prostitutas. Los 29 locales documentados en Pompeya, donde se practicaba la prostitución engloban, junto a las *cauponae*, otros locales de tipología muy variada: des de lujosas *domus* transformadas en lupanares, hasta locales de uso específico como el famoso burdel de dos plantas de Afranius y Victor e incluso nueve miserables *cellae* meretrices o pequeñas habitaciones aisladas, abiertas a la calle, con un lecho de obra por único mobiliario interior

Taberna lusoria aleariorum

A partir de la recomendación electoral *aliari rog(ant)* presente en la taberna VI,14, 28, M.Della Corte ⁽²⁾ pudo probar que no se trataría de una pintada corporativa de los vendedores de ajos (*alliarii*) sino el ruego electoral de un grupo de jugadores (*alearii*). La presencia del *fritillus* (el vaso utilizado en los juegos de dados) en el cartel anunciador del local, los cuadros pintados con *erotes*, Baco y Hermes en la sala principal, las escenas eróticas bajo la escalera y la existencia de una sala contigua ocupada por la usurera Faustilla permitirían definir de forma suficiente las características del local. Como además faltan el mostrador y otros elementos de la sala de venta de una *caupona*, Della Corte propuso considerarlo de forma exclusiva como un garito de juego y prostitución.

Hospitium

Hospes, en el mundo latino designaba tanto al invitado como a aquel que le recibe. *Hospitium* en este contexto, es el término utilizado para designar esta relación y luego de forma más correcta, para describir la habitación del invitado. A partir de aquí su uso se ampliaría par designar una relación no basada en la amistad o los pactos familiares sino exclusivamente en el trato comercial: el negocio de proporcionar alojamiento a cambio de un pago. El viajero encontraba en el *hospitium* una habitación (*cellae*) con una puerta cerrada con llave o con un travesaño, conteniendo como mobiliario básico un lecho, un candelabro y, no siempre presente, un colchón. Según la categoría del local, el viajero podría tomar el "menú" ofrecido por el establecimiento o bien debería preocuparse él mismo su sustento. Con el tiempo, el término *hospitium* reemplazaría a *caupona* para designar, de forma general, la actividad hotelera.

Stabulum

Designa la cuadra o el establo (*stalla*) , pero adquiere un carácter especial para definir un "albergue con establos": un local donde el viajero, además de encontrar habitación, dispone de patio para guardar el carro y una cuadra para alojamiento de caballos y mulos. El dueño del negocio sería el *stabularius*.

BIBLIOGRAFÍA

- (1) **Hotels, restaurants et cabarets dans l'antiquité romaine**

T. Kleberg

Upsala. 1957

- (2) **Casa ed abitanti di Pompei**

M. Della Corte

Nápoles, 1965

Les négoce d'hôtellerie à Pompei. Une perspective archéologique,

Joaquin Ruíz de Arbulo

Le Jardin des Antiques . Bulletin de l'association du Musee Saint Raymond, 21, Toulouse, 1996, 8-18

La ciudad antigua. La vida en la Atenas y Roma clásicas

Peter Connolly y Hazle Dodge

Acento Editorial