



La cerveza en las fuentes romanas : base textual y fijación de su importancia

Autor:

Valiño, Alejandro

Revista

Anales de Filología Clásica

1998-1999, N°16-17, pp. 241-259



Artículo



La cerveza en las fuentes romanas: base textual y fijación de su importancia

Alejandro Valiño

Universitat de València
alejandro.valino@uv.es

A través de este estudio se ha tratado de poner de relieve la importancia real que la cerveza tuvo en Roma. De las fuentes manejadas se evidencia que la cerveza, bajo distintas denominaciones (*caelia*, *cerevisia*, *zythos*) fue conocida por los autores latinos, si bien no es objeto más que de una leve indicación o mención, con escasísimas referencias y más bien tardía al modo en que ella era elaborada. También se ponen de relieve las propiedades curativas y estéticas con las que venía siendo considerada por los antiguos. En el plano jurídico, tan sólo puede observarse en las fuentes romanas, una breve indicación en el Edicto de Precius de Diocleciano, frente al mayor relieve que para la sociedad romana parece haber tenido el vino.

CERVEZA • CAELIA • CEREVISIA • ZYTHOS • BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CONSIDERACIONES GENERALES

Son incontables los testimonios que tenemos en las fuentes de nuestra rica literatura en los que se hace referencia a las costumbres que desarrollaron nuestros antepasados en lo que atañe al modo de vida cotidiano, dedicando especial atención a todo lo relacionado con la gastronomía, la higiene personal, la caza, el arte y demás manifestaciones sociales.

Existen testimonios que sitúan el origen de la cerveza en culturas tan antiguas como la mesopotámica¹ y otros autores que me han precedido en el estudio de esta bebida recogen testimonios epigráficos y literarios que se remontan a tiempos muy lejanos.²

Especialmente extensa es la referencia que tenemos de la cerveza en el seno de la cultura egipcia, en la que era una bebida de uso popular en

¹ Para una genérica referencia a las mismas cf. BERGER-DUBOË-LAURENCE (1987:12ss); GONZÁLEZ-SOLAESA (1994:24) y MARTÍNEZ LAÍNEZ (1996:12ss).

² Una amplia bibliografía en LAUFFER (1971:218, § 11.12).

Alejandría,³ atribuyéndose su invención al dios Osiris.⁴ Se designaba con el nombre de *zythum*⁵ y el cereal que le servía de base era la cebada;⁶ muy frecuentemente, era aromatizada con diversos perfumes, pues la cerveza en esta época no parece haber sido apreciada, como en tiempos modernos, por su amargor; también se favorecía su conservación mediante el añadido de una especie de infusión amarga a base de altramuz.⁷ Ello no significa que el vino fuera desconocido en Egipto, sino que su elevado precio y su limitada producción contribuyeron a la generalización de las bebidas fermentadas a base de cereales diversos como es, en este caso, la cerveza.⁸

También, otros autores como el geógrafo Estrabón destacan la importancia de esta bebida en Lusitania, donde prácticamente no se conocía otra cosa,⁹ así como entre los etíopes, que la elaboraban a partir del mijo.¹⁰ Conocida era, asimismo, entre los ligurios, frigios y tracios,¹¹ siendo designada con el nombre de *bryton* así como también lo era entre los armenios.¹² Ello se desprende de la narración de Jenofonte en la famosa "retirada de los diez mil".¹³ También los habitantes del norte de Europa conocieron bebidas hechas con cebada. Así, Ateneo llama *corna* a la que bebían

³ Cf. OLCK (1897:3-1.458) s.v. *bier*.

⁴ Cf. DAREMBERG-SAGLIO (1877:2.1087) s.v. *cervisia*; KRENKEL (1965:465) s.v. *bier*; SCHROT (1975:900) s.v. *bier*. También cf. OLCK (1897:3-1.458) y HEHN (1963:145), quienes recogen el testimonio de Diodoro de Sicilia, constatando cómo el vino de cebada cede muy poco al vino por su buen olor y fuerza.

⁵ Aunque sirve para designar genéricamente toda bebida fermentada hecha con granos, es, propiamente, la cerveza egipcia: vid. DAREMBERG-SAGLIO (1877:5.1074) s.v. *zythum* y MARQUARDT (1886:461, n. 7). La palabra griega *zythos* aparece por primera vez en TEOPFRASO, *De causis plantarum* 6.11.2, como señalan OLCK (1897:458) y HEHN (1963:145).

⁶ Cf. DIODORO DE SICILIA 1.20; HERODOTO, *Historiae* 2.77; TEOPFRASO, *De causis plantarum* 6.11.2; DIOSCÓRIDES, *De materia medica* 2.81 y JULIANO EL AFRICANO, *De cestibus* 25.

⁷ Vid. DAREMBERG-SAGLIO (1877:2.1087).

⁸ Así lo señala HEHN (1963:145). También se refiere a ello la obra del Lic. D. JUAN MANUEL BALLESTEROS (1827:3).

⁹ Cf. ESTRABÓN 3.3.7. Cf. HEHN (1963:146).

¹⁰ Cf. OLCK (1897:3-1.458).

¹¹ Entre ellos, la cerveza gozó del patronato de Dionisos, considerado por los tracios Dios de la cerveza antes que del vino. Vid. DAREMBERG-SAGLIO (1877:5.1076) y HEHN (1963:147).

¹² Cf. OLCK (1897:3-1.461) y EBERT (1925:21).

¹³ Cf. JENOFONTE, *Anábasis* 4.5.26, quien describe como los soldados bebían cerveza con una especie de canuto o paja, encontrándola muy agradable, pero a la vez fuerte y muy embriagadora. Sobre este pasaje, vid. HEHN (1963:147).

los celtas del centro de la Galia en el siglo I, siendo considerada como una bebida popular.¹⁴ Cuando ya esta bebida empezó a decaer entre las clases más acomodadas dentro de los celtas, empezó a extenderse entre los germanos,¹⁵ como nos indica Tácito al describirnos sus costumbres.¹⁶

Nosotros vamos a centrarnos en el estudio de las fuentes romanas, tanto literarias como jurídicas que se ocupan de la cerveza, sin perjuicio de hacer referencia también a algunos otros pasajes que quedan ubicados fuera de este período, y que serán traídos con el fin de ilustrar posibles antecedentes y evoluciones postreras, sin que ello suponga desvirtuar notablemente el contexto histórico en el que pretendemos centrarnos y, en definitiva, el contenido estructural del trabajo que ahora presentamos.

En este sentido, hemos podido encontrar en las fuentes romanas algunos pasajes interesantes que hablan de la cerveza, aunque en pocos de ellos el autor se detiene a analizar y describir sus características y propiedades, lo que pone de manifiesto la dudosa importancia que tuvo en el mundo romano. Así, en este sentido Marquardt pone de relieve la existencia de ciertos preparados similares a la cerveza (*cerevisia*, *zythum*, *ca-mum*) en algunas provincias, si bien en Italia no han sido especialmente extendidas.¹⁷

Prueba de ello es que guardan silencio sobre la cerveza, su proceso de elaboración y su consumo obras tan importantes en el estudio de la agricultura y de la alimentación como son las de Catón, Varrón y Columela, quienes, sin embargo, se ocupan con bastante amplitud de lo relativo a la vid y su cultivo y, como no, del vino, como bebida presente en las principales manifestaciones lúdicas y religiosas existentes en la sociedad romana. Así, cuando César conquista e inicia la romanización de las Galias, sólo se bebía allí vino importado y cerveza.¹⁸ Por tanto, la cultura romana hizo que el vino se extendiese en aquellos países en los que la cerveza era la bebida tradicional¹⁹ y los autores romanos que se refieren a la cerveza lo

¹⁴ Vid. HEHN (1963:149).

¹⁵ Vid. DAREMBERG-SAGLIO (1877:2.1088).

¹⁶ C. C. TÁCITO, *Germania* 23.1.

¹⁷ MARQUARDT (1886:461).

¹⁸ FRIEDLAENDER (1947:808).

¹⁹ FRIEDLAENDER (1947:874).

hacen tan solo tangencialmente, cuando describen las costumbres de otros pueblos más nórdicos.

Con anterioridad, Polibio, destacado cronista griego de la historia constitucional romana, se refiere también a la cerveza de cebada²⁰ cuando describe la morada de un rey íbero y el contenido de unas copas de oro presentes en ella.

La referencia que Polibio hace a la cerveza es superficial, sin indicarnos en ningún momento cuál era su importancia en aquel tiempo y mucho menos se detiene en analizar sus características y propiedades. En cambio, el propio Polibio nos informa mucho más ampliamente del vino y de la importancia que tenía dentro de la sociedad romana. Esta diferencia de tratamiento cuantitativo en su obra prueba la escasa trascendencia que tenía la cerveza en esta época como consecuencia del cambio de hábitos introducido por la influencia helénica en las costumbres de los romanos.

Lo que es claro es que la cerveza es un producto conocido y consumido, aunque de forma más reducida, por los ciudadanos romanos de la época imperial. Así lo demuestra la regulación de su precio en el *Edictum de pretiis rerum venalium* de Diocleciano,²¹ equivalente a la mitad del precio del vino más común.²² Hay que tener en cuenta que la Roma Imperial, como consecuencia de sus victoriosas campañas militares, ha importado constantemente productos naturales propios de los territorios conquistados y parece que la introducción de la cerveza en Roma debió haber seguido este mismo cauce, por ser una bebida de mayor tradición e implantación en los pueblos centroeuropeos, alcanzando, desde este momento, constante expansión merced a la sencillez en el método de producción y su bajo coste, convirtiéndose en una bebida popular en aquellos territorios, cuyas características naturales no eran las más adecuadas para la plantación de vides. Así puede reflejarse en la obra de Ballesteros, quien señala cómo "los países fríos han sido siempre los que han echado mano de esta bebida con preferencia a los demás; y esto nada tiene de extraño si se atiende a que desconociendo o careciendo dichos países de sidras y vinos,

²⁰ POLIBIO, *Historiae* 34.9.14-15. Cf. OLCK (1897:3-1.462) y MAYA-CUESTA-LÓPEZ CACHERO (1998:244).

²¹ *Edictum de pretiis rerum venalium* 2.11, edición de LAUFFER p. 102: "*cervesiae <sive> camí, italicum sestertium unum*", siendo por lo tanto equivalente a 4 denarios de oro.

²² Cf. DAREMBERG-SAGLIO (1877:2.1088).

debieron por necesidad recurrir a una bebida, compuesta de granos y de agua, que reemplazase aquellas otras".²³

TÉRMINOS EMPLEADOS EN LAS FUENTES PARA REFERIRSE A LA CERVEZA

Los textos latinos utilizan distintos términos para expresar lo que en tiempos modernos entendemos por cerveza, obedeciendo, sin embargo, cada uno de ellos a un origen etimológico distinto. En todo caso, el empleo de esta diversidad de vocablos para referirse a la cerveza coincide con una diferencia geográfica entre los territorios donde ella se encuentra implantada como una bebida más o menos extendida y dominante, sin perjuicio de que cada uno de estos términos haya servido para designar un producto de diferente composición, sin que esta se adivine a través de su correspondiente raíz etimológica. En Germania, esta bebida era designada como *camum* o *curmi*, en Dalmacia y Panonia como *sabaja*, en Palestina como *sicera*²⁴ y en Hispania como *caelia*.²⁵

Uno de los textos que más variedad terminológica presenta en este sentido es el siguiente pasaje de Plinio el Viejo:

Ex iisdem fiunt et potus, zythum in Aegypto, caelia et cerea in Hispania, cervesia et plura genera in Galia aliisque provinciis, quorum omnium spuma cutem feminarum in facie

²³ Vid. BALLESTEROS (1827:5).

²⁴ Cf. JERÓNIMO, *Ad Nepotianum presbyterum* 11.10 (edición de Labourt, París, 1951): "*Sicera Hebraeo sermone omnis potio nuncupatur quae inebriare potest, sive illa fermento conficitur sive pomorum suco, aut faui decoquuntur in dulcem et barbaram potionem, aut palmarum fructus exprimuntur in liquorem, coctisque frugibus aqua pinguior colatur*". El propio San Jerónimo termina con esta lapidaria recomendación: "*Quidquid inebriat et statum mentis euertit fuge similiter ut uinum*". Viene del hebreo y de similar forma la describe SAN ISIDORO, *Etymologiarum* (edición de la Biblioteca de Autores Cristianos) 20.3.16, quien parece referirse con el término *sicera* a la sidra: "*Sicera est omnis potio quae extra vinum inebriare potest. Cuius licet nomen Hebraeum est, tamen Latinum sonat pro eo quod ex suco frumenti vel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus in liquorem exprimantur, coctisque frugibus aqua pinguior, quasi sucus, colatur, et ipsa potio sicera nuncupatur*". Con anterioridad, JENOFONTE, *Anábasis* 1.5.10 y 2.3.9 se refiere a una especie de vino obtenido de los dátiles de las palmas, que produce dolor de cabeza y que podría identificarse con esta bebida al destacar su dulzura. Vid. FORCELLINI (1965:4.356) s.v. *sicera*.

²⁵ Vid. FORCELLINI (1965:1.573) s.v. *caelia*.

nutrit. Nam quod ad potum ipsum attinet, praestat ad vini transire mentionem atque a vite ordiri medicinas arborum.

Plinio, *Naturalis Historia* 22.164

El texto hace referencia a tres tipos de cerveza: el *zythum*, la *caelia* y la *cereza*, sin que el autor nos aclare sus diferencias, aunque probablemente estas se encuentren en sus componentes.

Así, el *zythum* vendría a constituir una "bebida fuerte y embriagadora fabricada con cebada y otros granos, algo semejante a la cerveza".²⁶ No obstante, fuentes jurídicas como el Digesto²⁷ califican el *zythum* como una especie de malta elaborada con trigo, cebada o pan, según las distintas provincias, por lo que se puede apreciar la dificultad que encontramos para precisar su exacta composición. Se trata, en todo caso, de una bebida de procedencia egipcia²⁸ y su producción alcanza cotas relevantes en el puerto de *Pelusium* ubicado en la boca más oriental del río Nilo.²⁹ Allí se encontraba, según BALLESTEROS, la más estimada cerveza bautizada como *pelusiana*.³⁰ También, en Alejandría, disfrutó la población en tiempos de Estrabón de esta bebida.³¹ Su consumo es atribuido por el propio Teofrasto a las clases más bajas.³²

La *caelia* sería una especie de cerveza hecha a base de trigo. El origen de este término se encuentra en Hispania, según nos informa el citado texto de Plinio.³³ De su procedimiento de elaboración e importancia alcanzada en esta provincia romana nos informa el siguiente texto de San Isidoro:

²⁶ Cf. GALVARRIATO (1954:1758) s.v. *zythum*.

²⁷ D. 33.6.9 *Ulpianus libro vicesimo tertio ad Sabinum*.

²⁸ Cf. TEOFRASTO, *De causis plantarum* 6.11.3 y DIOSCÓRIDES, *De materia medica* 2.87. También, cf. FORCELLINI (1965:4.179) s.v. *sabaia*.

²⁹ COLUMIELA, *De re rustica* 3.10.116: "Ut Pelusiaci proritet pocula zythi". Constituía *Pelusium* la factoría cervecera más importante de Egipto. Así lo señala MARTÍNEZ LAÍNEZ (1996:17). A ella se refieren también BERGER-DUBOË-LAURENCE (1987:15).

³⁰ BALLESTEROS (1827:3).

³¹ HEHN (1963:145).

³² TEOFRASTO, *De causis plantarum* 6.11.3. También HEHN (1963:145) señala como los egipcios tienen para los pobres una bebida sustitutiva: el vino de cebada, que les pone contentos, cantando y bailando. Se comportan así como si estuvieran llenos de vino dulce.

³³ Cf. SAN ISIDORO, *Etymologiarum* 20.3.18 y WALDE-HOFMANN (1938:130), que alude a la raíz española del término *caelia*.

Caelia a calefaciendo appellata; est enim potio ex suco tritici per artem confecta. Suscitatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redacta molli suco admiscitur, quo fermentato sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur. Quae fit in his partibus Hispaniae cuius ferax vini locus non est...

San Isidoro, *Etymologiarum* 20.3.8

Por tanto, el término *caelia* deriva del verbo *calefacere* y, según señala San Isidoro, se trata de una poción elaborada a partir del jugo del trigo de acuerdo con la siguiente técnica descrita por el autor: se estimula, mediante el fuego, la fuerza de la semilla previamente humedecida y puesta a secar; a continuación se reduce a harina y se la mezcla con vino suave. Todo ello, al fermentar, adquiere un sabor áspero y un calor que produce la embriaguez. Esta descripción de San Isidoro de Sevilla coincide prácticamente con la que lleva a cabo Paulo Orosio a propósito de la forma de elaboración de la *caelia* y en la que coincide en resaltar la aspereza y la embriaguez que produce a causa de la fermentación, como características propias de la cerveza.³⁴

Ultime omnes duabus subito portis eruperunt, larga prius potione usi non vini, cuius ferax is locus non est, sed suco tritici per artem confecto, quem sucum a calefaciendo caeliam vocant. 14: Suscitatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redacta molli suco admiscetur; quo fermento sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur. Hac igitur potione post longam famem recalescentes bello sese obtulerunt.

Paulo Orosio, *Historiae adversus paganos* 5.7.13-14

Quizá ambos autores encontraron su fuente de información en el siguiente texto de Floro, que recoge el episodio del sitio de Numancia; en él se refiere a una bebida de trigo que consumían los numantinos llamada *caelia*, durante el asedio al que les sometieron los soldados de Escipión:

Dedere se etiam volebant, si toleranda viris imperarentur.
Sed cum Scipio veram vellet et sine exceptione victoriam,

³⁴ Cf. sobre este pasaje y otros puestos de manifiesto por nosotros, MAYA-CUESTA-LÓPEZ CACHERO (1998:244).

eo necessitatum compulsi, primum, ut destinata morte in proelium ruerent, cum se prius epulis, quasi inferiis, implevisset carnis semicrudae, et celiae: sic vocant indigenam ex frumento potionem.

Floro, *Epitome bellorum omnium annorum* 2.18.12

Por último, el término *cerea*, empleado al igual que el de *caelia* en España, es "una especie de cerveza que, según Paulo Orosio, bebían los pueblos celtíberos del interior y de las tribus del norte de España".³⁵ En todo caso, la *cerea* vendría a ser la versión céltica de la palabra gala *cervisia*, *cervesia* o *cerevisia*. Así pues, se trata de un tipo de bebida fermentada obtenida a partir de cereales,³⁶ probablemente con exclusión del trigo, componente propio de la *caelia*.

Además de estos tres términos recogidos en el texto de Plinio, aparecen otros en el texto que indican contenido similar como es la ya mencionada *cervisia*. Viene a significar "la fuerza de Ceres" (*cere-vis*), de donde arrancan las palabras castellana "cerveza" y francesa "cervoise", aunque los franceses destierran de su vocabulario esta palabra tras la generalización del uso del lúpulo, pasándose a emplear el término "bière".³⁷ El propio texto de Plinio destaca la función cosmética que desarrolla la espuma de estas bebidas. En este sentido, podemos destacar el ungüento que propone Ovidio a partir de la cebada, respetando nosotros la estructura poética de la edición:³⁸

Hordea, quae Libyci ratibus misere coloni,
Exue de palea tegimibusque suis;
Par erui mensura decem madefiat ab ouis,
Sed cumulent libras hordea nuda duas.

³⁵ Vid. JIMÉNEZ NAVARRO (1954:287) s.v. *caerea*, quien resalta la circunstancia de su semejanza con la voz céltica *cerevisia*, de idéntico significado.

³⁶ WALDE-HOFMANN (1938:203) y *Oxford Latin Dictionary* (1969:2.301). Vid. OLCK (1897:3-1.462), quien describe la *cerea* como una bebida obtenida a partir de frutos del campo que se preparaba en España.

³⁷ En este sentido, cf. BERGER-DUBOË-LAURENCE (1987:94). El uso del lúpulo aportó a la cerveza mayor salubridad y mejor gusto, del que realmente carecía la cerveza de los antiguos. Así nos lo dice BALLESTEROS (1827:38), quien añade: "por su medio carece esta bebida de los defectos de la de los antiguos: es menos viscosa y está menos sujeta a agriarse y alterarse; es más amiga del estómago, más a propósito para la digestión, más fuerte, más vinosa y más aperitiva".

³⁸ OVIDIO, *De medicamine faciei femineae*, edición de BORNECQUE (1961).

Haec ubi uentosas fuerint siccata per auras,
Lenta iube scabra frangat asella mola;
Et quae prima cadent uiuaci cornua ceruo,
Contere; in haec solidi sexta fac assis eat.
Iamque ubi puluereae fuerint confusa farinae,
Protinus innumeris omnia cerne cauis;
Adice narcissi bis sex sine cortice bulbos,
Strenua quos puro marmore dextra terat,
Sextantemque trahat gummi cum semine Tusco;
Huc nouies tanto plus tibi millis eat.

Ovidio, *De medicamine faciei femineae* 53-67

El propio Ovidio describe con estos bellísimos versos el resultado de la aplicación de tal cosmético:

Quaecumque afficiet tali medicamine uultum,
Fulgebit speculo leuior illa suo.

Ovidio, *De medicamine faciei femineae* 68-69

Como hemos señalado, el término *cervisia* tiene su origen en la diosa *Ceres*, y, con claridad, alude etimológicamente a los cereales con los que se elabora. En efecto, se trata de una poción hecha con semillas de cereales, según diferentes fórmulas, como nos indica San Isidoro:

Cervisia a Cerere, id est fruge vocata; est enim potio ex seminibus frumenti vario modo confecta.

San Isidoro, *Etymologiarum* 20.3.17

También se refieren a la *cervisia* los siguientes fragmentos:

ebuli folia [...] mixta cum faece cervisiae [...] in linteolo alligantur.

Plinio, *Medicina* 3.6

(16.33): sal qui tussiet in potionem cervisiae aut curmi mittat. (28.13): infundes in cervisiae novae sextariis duobus et mellis cyatho. Quod si in ea provincia faciendum fuerit hoc medicamentum in qua cervisia non est.

Marcelo Empírico, *De medicamentis*

De las referencias que hace Marcelo a la cerveza como remedio para determinadas dolencias, nos ocuparemos más adelante.

Otro término empleado para designar la cerveza es la palabra latina *camum*, vocablo de origen céltico,³⁹ que, probablemente, se generalizó en Roma en tiempos de Septimio Severo⁴⁰ y que designa una modalidad de cerveza de cebada⁴¹ a la que se también se refiere el *Edictum de pretiis rerum venalium* de Diocleciano.⁴² Se encuentra recogido en los siguientes pasajes:

[...] Certe zythum, quod in quibusdam provinciis ex tritico vel ex hordeo vel ex pane conficitur, no continebitur: simili modo nec camum ne cervesia continebitur nec hydromeli.

D. 33.6.9 *Ulpianus libro vicesimo tertio ad Sabinum*

furta quae dicitur hordeo infuso, quem aliqui camum vocant quem pro vino multi utuntur, dolorem capitis commovet.

Dioscórides, *De materia medica* 2.70

También nos encontramos con testimonios en las fuentes de la existencia de cervezas de trigo llamadas en la Galia *corma*,⁴³ a las que las clases medias solían añadir miel para suavizar su característico amargor; en cambio, las clases más bajas la consumían sin miel. También, en algunos textos se designa a través de su traducción latina *curmi*.⁴⁴ En cuanto al origen etimológico del vocablo, parece ser término galo. Algunos autores sostienen su condición de sustantivo indeclinable o, quizá derivado de

³⁹ HEHN (1963:148); WALDE-HOFMANN (1938:149) y *Oxford Latin Dictionary* (1963:263). También apunta su posible origen panonio ERNOUT-MEILLET (1939:141); y su condición de vocablo ilirio MAYER (1957:1.178), citado por ANDRÉ (1981:178 n.16) y que, por tanto, no hemos podido consultar directamente.

⁴⁰ Vid. DE RUGGIERO (1961:214).

⁴¹ Cf. KRENKEL (1965:465) s.v. *bier*; HEUMANN-SECKEL (1971:53) s.v. *camum* y ANDRÉ (1981:178). También, OLCK (1897:3-1.462) apunta posibles diferencias dentro de la categoría de las cervezas de cebada entre el *camum* y la *cervesia*.

⁴² Cf. *Edictum de pretiis rerum venalium* 2.11.

⁴³ Este término puede provenir de la palabra árabe *fokka* y aparece utilizado en Creta: cf. DAREMBERG-SAGLIO (1877:2.1087 n.7).

⁴⁴ Cf. WALDE-HOFMANN (1938:207), quien describe los términos *corma* y *curmi* como "Getränke aus Getreide und Honig"; cf. también ANDRÉ (1981:177s. n.159s).

curmen,-inis.⁴⁵ Su significado es, salvo estas matizaciones apuntadas, idéntico al del vocablo *camum*,⁴⁶ que es una especie de cerveza elaborada a partir de granos macerados y cocidos.⁴⁷ Incluso, HEHN apunta su posible derivación de la palabra *cereā*.⁴⁸

También nos encontramos con la palabra latina *cremor*, a la que se refieren los siguientes pasajes:

[...] Ubi coctum erit, lacte addat paulatim usque adeo, donec cremor crassus erit factus.

Catón, *De re rustica* 86

Tum nisi cremore crassost ius collyricum, nihil<i> est, macrum illud epicrorum pellucidum: quasi iuream esse ius decet collyricum. Nolo in vesicam quod eat, in ventrem volo.

Plauto, *Persa* 95

(3.7.2 B): si siccus manet stomachus, protinus vel tisanae vel halicae vel orizae cremor dandus est, cum quo recens adeps cocta sit. (6.6.26): [...] gargarizare ex lenticula vel fici cremore [...] (6.10.4): At si modicus quidem tumor sed exulceratio est, furfurum cremori ad gargarizandum paulum mellis adiciendum est...

Celso, *De re medica*

Hordea quem faciunt, illis affunde cremorem...

Ovidio, *De medicamine faciei femineae* 95

Difícil se presenta la traducción de este término al castellano y mucho más la vinculación del mismo a la categoría de la cerveza. En efecto, aparece en los textos anteriores como una especie de crema o jugo espeso⁴⁹ que se obtiene con la cocción de diversas sustancias animales y vegetales⁵⁰ (arroz, salvado, cebada o trigo) en agua, aplicándose en campos tan dis-

⁴⁵ Vid. CALONGHI (1967:724) s.v. *curmi* y BLÁNQUEZ (1967:508) s.v. *curm*. También apuntan su derivación del término *curmus* WALDE-HOFMANN (1938:287) s.v. *cremor*.

⁴⁶ Cf. FORCELLINI (1965:1.921) s.v. *curmi*.

⁴⁷ Cf. FORCELLINI (1965:1.507) s.v. *camum*.

⁴⁸ Vid. HEHN (1963:150).

⁴⁹ Lo llaman *dicke Saft* WALDE-HOFMANN (1938:287) s.v. *cremor*. También lo traduce como jugo espeso y denso BLÁNQUEZ (1967:494) s.v. *cremor*, destacando su origen desconocido.

⁵⁰ Cf. LEWIS-SHORT (1966:480).

pares como la medicina o la gastronomía. También, podemos destacar la definición que Forcellini recoge de esta figura: "*proprie est pingue illud, quod a lacte secernitur: dicitur etiam de lacte expresso ex grano aqua macerato*"⁵¹.

De los pasajes antes reseñados, el primero, de Catón, trata del *cremor* a propósito de una receta de "gachas" de trigo.⁵² El pasaje de Plauto también contempla este carácter de crema, a propósito de la conveniencia de la ingestión de la pasta, no cruda, sino debidamente cocida. Las referencias que aparecen en los pasajes de Celso vinculan esta sustancia (de cebada) a la solución de diversas patologías médicas relacionadas con el estómago como la sequedad y la úlcera.

En todo caso, el término galo *curmi*, que se aproxima a *cremor*, está lejos de significar lo mismo,⁵³ pero algunos autores han tratado de establecer relación entre ellos.⁵⁴ En este sentido, podemos destacar el pasaje de Ovidio transcrito anteriormente, dentro de su obra dedicada a la cosmética del rostro femenino y donde se relaciona este término con la cebada (*hordei cremor*⁵⁵), lo que justificaría esta relación que apuntan algunos léxicos y glosarios. También, guarda identidad semántica con la palabra *cremor* el vocablo latino *cremum*, que BLÁNQUEZ traduce como crema.⁵⁶

Finalmente, el último término que nos encontramos que alude a la cerveza es *sabaium*,⁵⁷ vocablo que aparece en el siguiente texto:

Ad quam obsidendam, cum huius modi pugnarum peritis, Vadiomario misso, ex duce et rege Alamannorum, Valens Nicomediam perguit. Exindeque profectus, oppugnationi Chalcedonis magnis viribus insistebat, cuius e muris probra in eum iaciebantur, et irrisive compellebatur ut Sa-

⁵¹ Vid. FORCELLINI (1965: I. 889) s.v. *cremor*.

⁵² En la edición de la obra de Catón que hemos manejado (*William Heinemann*, Cambridge-Massachusetts 1954), se traduce la expresión *cremor* por *thick cream*.

⁵³ Cf. ERNOU-T-MEILLET (1939:230) s.v. *cremor*.

⁵⁴ Especialmente exhaustiva es la relación que establecen entre el término *cremor* y el término *curmi* WALDE-HOFMANN (1938:287) s.v. *cremor*.

⁵⁵ Cf. CALONGHI (1967:697) s.v. *cremor*, quien traduce *cremor* como *muçillagine d'orzo*.

⁵⁶ Vid. BLÁNQUEZ (1967:494). También, recoge la identidad semántica de ambos vocablos FORCELLINI (1963: I. 889) s.v. *cremum*.

⁵⁷ Vid. ERNOU-T-MEILLET (1939:881), quienes señalan el término como femenino (*sabaia, -ae*). También recoge estas vacilaciones DAREMBERG-SAGLIO (1877:2.1087).

baiarius. Est autem sabaia ex ordeo vel frumento, in liquorem conversi, paupertinus in Illyrico potus.

Amiano Marcelino, *De rerum gestarum* 26.8.2

Por tanto, respecto de los componentes de esta bebida existen dudas sobre si su cereal básico es el trigo o la cebada,⁵⁸ pero es claro que debemos identificarla con la cerveza, por lo demás, una de las bebidas conocidas por los galos y a las que sin duda puede referirse el siguiente pasaje:

Vini avidum genus, affectans ad vini similitudinem multiplices potus, et inter eos humiles quidam, obtunsis ebrietate continua sensibus, quam furoris voluntariam speciem esse Catoniana sententia definivit, raptantur descursibus vagis, ut verum illud videatur quod ait defendens Fonteium Tullius: "Gallos post haec dilutius esse poturos quod illi venenum esse arbitrabantur".

Amiano Marcelino, *De rerum gestarum* 15.12.4

Tal idea se sostiene por las costumbres de los galos, que se describen en el texto, siendo estos, en lo que a bebidas se refiere, amantes de aquellas similares en sus efectos al vino, identificando la embriaguez que produce con una especie de locura voluntaria por la que atraviesa aquél que la consume. En todo caso, dado lo peyorativo de la condición de *sabaiarius*,⁵⁹ se revela como una bebida propia de las clases más bajas.

También emplea el término *sabaja* el siguiente texto de San Jerónimo:

"zythum", quod potionis ex frugibus aquaque confectum, et vulgo in Dalmatiae Pannoniaeque provinciis gentili barbaroque sermone appellatur sabajum.

San Jerónimo, *Commentarius in Isaias* 7.19.10

De este texto y del primero de los de Amiano Marcelino antes señalados se desprende el origen oriental del término, extendido en Iliria, Dalmacia y Panonia.

⁵⁸ Cf. OLCK (1897: 3-1.461).

⁵⁹ Este es el insulto que dedican al emperador Valente los calcedonios por él asediados desde lo alto de las murallas. Cf. KEUNE (1920:IA-2.1521) s.v. *sabaia* oder *sabaium*.

CONCLUSIÓN: IMPORTANCIA REAL DE LA CERVEZA EN ROMA

Se configura la cerveza por griegos y romanos como una bebida propia de los bárbaros. Por ello, fue considerada como una bebida de orden inferior,⁶⁰ barata en el coste de producción y remedio para aquellos lugares donde el vino faltaba.⁶¹ También, la cerveza ha disfrutado de mayor expansión territorial en su implantación que el vino.⁶²

La mayor parte de los médicos condenaron esta bebida, atribuyéndole toda clase de enfermedades, siendo especialmente exagerados en sus dictámenes los griegos.⁶³ En cambio, los autores occidentales se muestran más condescendientes con los efectos que provoca la cerveza. Así, Marcelo señala como la *curmi* cura la tos, sin duda por la frecuente adición de miel de que era objeto,⁶⁴ se recomienda en caso de lombrices intestinales y la levadura empleada en su elaboración es eficaz contra la inflamación de las glándulas.⁶⁵

Se hablaba, por tanto, con desprecio de este vino de cebada en que consistía el *zythum*,⁶⁶ lo que no obsta para que se nos hayan transmitido

⁶⁰ En este sentido, destaca el comentario que hace Aristóteles: la embriaguez de los vinos de uva hace inclinar a los bebedores la cabeza hacia delante; en cambio, la del vino de cebada, que él llama *mivov*, les hace caer siempre hacia atrás. Sobre este testimonio, vid. DARENBERG-SAGLIO (1877:5.1076) y OLCK (1897:3-1.464).

⁶¹ Cf. DARENBERG-SAGLIO (1877:5.1075) y OLCK (1897:3-1458).

⁶² Vid. ANDRÉ (1981:178).

⁶³ DARENBERG-SAGLIO (1877:2.1088 y 5.1076), donde se dice que la cerveza es indigesta, engendra flatulencias y humores perniciosos. Es funesta para los riñones y para el sistema nervioso y, según Dioscórides, provoca elefantiasis. También cf. OLCK (1897:3-1.462 y 464) y las referencias a la composición de Juliano el Apóstata en BUX-SCHÖNE (1950:93) s.v. *bier*.

⁶⁴ MARCELO EMPÍRICO, *De medicamentis* 16.33.

⁶⁵ MARCELO EMPÍRICO, *De medicamentis* 28.13. Vid. SCHROT (1975:900) s.v. *bier*. También, a propósito de las propiedades supurativas de la harina de cebada, cf. PENSO (1984:442). Ya en tiempos más modernos BALLESTEROS (1827:82 ss), se ocupa de este tema con profusión, distinguiendo sus cualidades en función del tipo de cerveza. Así, las más ligeras gozan de propiedades beneficiosas para los estómagos más variados, calman la sed, promueven las orinas y contribuyen a humedecer la piel. Incluso, es recomendable como remedio frente a la fiebre aguda. También se enaltecen sus virtudes para combatir enfermedades renales. Las más fuertes, entre las que están las *porters* y otras variedades británicas, son empleadas para combatir el tífus, el raquitismo y las úlceras fétidas y cancerosas. Sin embargo, el propio BALLESTEROS (1827:90 ss), atribuye en ocasiones efectos nocivos en el orden médico a ciertas elaboraciones descuidadas o de baja calidad. Sus consumidores habituales pueden experimentar cólicos, inflamaciones gaseosas y retenciones de orina.

⁶⁶ Cf. DARENBERG-SAGLIO (1877:5.1075).

diversas recetas sobre el procedimiento para su obtención. Entre ellas, destaca especialmente la atribuida a Zósimo de Panópolis, quien recomienda elegir una cebada de buena calidad, mantenerla mojada durante un día para que se hinche, abrigada del viento para evitar los cambios de temperatura; colocarla a continuación en un recipiente profundo y poroso; dejarla secar hasta que se produzca una especie de masa con copos, que se terminará de hacer al sol y cogerá un gusto amargo; una vez germinada la cebada y obtenida la malta, es, entonces, el momento de molerla y se obtiene una especie de pan añadiendo levadura; se le somete primero a un tueste superficial; se mezcla con agua, que se filtra luego a través de un tamiz fino o colador.⁶⁷

Además de las referencias textuales que hemos señalado anteriormente y que revelan como la cerveza, a través de los distintos términos que sirven para designarla, era conocida por pueblos tan diversos como los panonios, ilirios o los galos, podemos añadir otros pasajes contenidos en las obras de autores romanos, pero que se refieren al conocimiento que de esta bebida tienen otros pueblos:⁶⁸

Potui humor ex hordeo aut frumento, in quandam similitudinem vini corruptus: proximi ripae et vinum mercantur, cibi simplices, agrestia poma, recens fera aut lac concretum: sine apparatu, sine blandimentis expellunt famem. Adversus sitim non eadem temperantia. Si indulseris ebrietati suggerendo quantum concupiscunt, haud minus facile vitiiis quam armis vincuntur.

C. C. Tácito, *Germania* 23.1

En todo caso, este texto revela algo que se repite constantemente en las fuentes romanas: el tratamiento peyorativo de que es objeto la cerveza (*vini corruptus*), considerada como una bebida mucho más vulgar que el vino.⁶⁹ También recoge el pasaje los cereales básicos de los que deriva la

⁶⁷ Vid. DAREMBERG-SAGLIO (1877:5.1075), donde se reconoce en todo caso la analogía entre la receta descrita y los procedimientos modernos para la elaboración de la cerveza. También cf. OLCK (1897:3-1.459s), a propósito de la receta de Zósimo de Panópolis.

⁶⁸ Vid. SCHRADER (1917-23:143) s.v. *bier*.

⁶⁹ Cf. BUX-SCHÖNE (1950:93) s.v. *bier*.

cerveza elaborada por los germanos: cebada y trigo.⁷⁰ Concluye el texto con la referencia a la falta de moderación de los germanos en lo que a la ingestión de bebidas embriagadoras se refiere, siendo más fáciles de vencer por sus vicios que por las armas en el propio campo de batalla.

También Virgilio alude al conocimiento que tienen los pueblos del Norte de bebidas fermentadas (*pocula laeti fermento*) similares en sus características al propio vino y que, inevitablemente, se refieren a la cerveza:

Ipsi in defossis specubus secura sub alta
otia agunt terra, congestaque robora totasque
advolvere focis ulmos ignique dedere.
Hic noctem ludo ducunt, et pocula laeti
fermento atque acidis imitantur vitea sorbis.
Talis Hyperboreo septem subiecta trioni
gens effrena virum Rhipaeo tunditur Euro
et pecudum fulvis velatur corpora saetis.

Virgilio, *Georgica* 3.376-383

Finalmente, Plinio el Viejo señala como los habitantes de Europa Occidental se emborrachaban con una bebida elaborada con trigo y agua, y que, aunque su naturaleza y propiedades eran iguales, su nombre y su proceso de elaboración eran diferentes según los países:

Est de Occidentis populis sua ebrietas fruge madida, pluribus modis per Gallias Hispaniasque, nominibus aliis, sed ratione eadem. Hispaniae iam et vetustatem ferre ea genera docuerunt. Aegyptus quoque e fruge sibi potus similes excogitavit, nullaque in parte mundi cessat ebrietas, meros quippe hauriunt tales sucos nec diluendo ut uina mitigant. At Hercules illic tellus fruges parere uidebatur. Heu mira uitiorum sollertia! Inuentum est quemadmodum aquae quoque inebriarent.

Plinio, *Naturalis Historia* 14.149

Resalta el pasaje transcrito el gusto generalizado en todos los pueblos por las bebidas que provocan embriaguez y recoge la mayor suavidad que tienen, sin embargo, estas bebidas obtenidas de la fermentación de

⁷⁰ Vid. PLÜMER (1983:2.135) s.v. *bier*. No obstante y a propósito del pasaje de Tácito, vid. SCHRÖDER (1911-13:279) s.v. *bier* y WIEGELMANN (1976:535) s.v. *bier*.

cereales con relación al vino, pues en este es costumbre diluirlo en agua para atemperar sus efectos.⁷¹

Todos los textos ya apuntados anteriormente ponen de manifiesto el conocimiento que se tenía en los pueblos meridionales de esta bebida hecha a base de los más diversos cereales, aunque en tiempos modernos esta tradición cervecera haya cedido en beneficio del vino. Así, hemos apuntado la implantación de la *caelia* o *cerea* entre los numantinos⁷² y, en general, entre los íberos, que habrían inventado un medio para conservarla, añadiendo un *mollis sucus* enigmático.⁷³

La explicación, ya apuntada, quizá pueda encontrarse en la sencillez del procedimiento de elaboración y la imposibilidad natural que tiene, por el contrario, la vid para desarrollarse en determinados territorios.⁷⁴ Ello convirtió a la cerveza en una bebida barata y popular, aunque sea precisamente esa popularidad que acompañaba su consumo lo que haya motivado muchas veces el tratamiento peyorativo con el que resulta frecuentemente designada en las fuentes.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- ANDRÉ, J. (1981) *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris.
- BERGER-DUBOË-LAURENCE (1987) *El libro del amante de la cerveza*, trad. de M. Cohen, Palma de Mallorca.
- BLÁNQUEZ (1967) *Diccionario latino-español*, Barcelona.
- BUX, E. – SCHÖNE, W. (1950) *Wörterbuch der antike*, Stuttgart.
- CALONGHI (1967) *Dizionario latino-italiano*, Torino.

⁷¹ Sobre el origen de esta práctica vid. JORDÁN (1989:1.506).

⁷² FLORO, *Epitome bellorum omnium annorum* 2.18.12 y PAULO OROSIO, *Historiae adversum paganos* 5.7.13-15.

⁷³ Esta expresión se recoge expresamente en PAULO OROSIO, *Historiarum adversum paganos* 5.7.14: *molli suco admiscetur*. PLINIO, *Naturalis Historia* 14.149 ya señalaba como gracias a los hispanos sabemos que las bebidas obtenidas de la maceración del grano pueden envejecer. También cf. DAREMBERG-SAGLIO (1877:5.1075).

⁷⁴ HERODOTO, *Historiae* 2.77; SAN ISIDORO, *Etymologiarum* 20.3.18 y PAULO OROSIO, *Historiae adversum paganos* 5.7.13-15.

- BALLESTEROS, D. J. M. (1827) *Opúsculo sobre la cerveza: método de elaborarla; sus virtudes como medicamento y como bebida ordinaria*, Madrid, ed. facsimilar.
- DAREMBERG, CH. – SAGLIO, M. E. (1877) *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, Paris.
- DE RUGGIERO, E. (1961) *Dizionario Epigrafico de Antichità Romana*, Roma.
- EBERT, M. (1925) *Reallexikon der Vorgeschichte*, Berlin.
- ERNOUT, A. – MEILLET, A. (1939) *Dictionnaire étymologique de la langue latine. Histoire des Mots*, Paris.
- FORCELLINI, AE. (1965) *Lexicon totius latinitatis*, Bolonia.
- FRIEDLAENDER (1947) *La sociedad romana*, trad. de W. Roces, México-Buenos Aires.
- GALVARRIATO (1954) en *Diccionario del mundo clásico*, elaborado bajo la dirección de Rvdo. P. Ignacio Errandonea, Madrid.
- GONZÁLEZ, A. – SOLAESA, E. (1994) "Breve historia de la cerveza en España", *Celce Magazine*, 2, Valencia.
- HEHN, V. (1963) *Kulturpflanzen und Haustiere in ihrem Übergang aus Asien nach Griechenland und Italien sowie in das übrige Europa*, Hildesheim.
- HEUMANN – SECKEL (1971) *Handlexikon zu den Quellen des römischen Rechts*, Graz.
- JORDÁN, M.: (1989) "Profesiones femeninas en el Imperio de Hamurabi", en *Estudios en recuerdo de la Profesora Sylvia Romeu Alfaro*, Valencia.
- KEUNE (1920) en *Paulys Realencyclopädie*, 1A-2.
- KRENKEL (1965) *Lexikon der alten Welt*, Zürich.
- LAUFFER, S. (1971) *Diokletians Preisedikt*, Berlin.
- LEWIS, CH. – SHORT, CH. (1966) *A Latin Dictionary*, Oxford.
- MARQUARDT (1886) *Das Privatleben der Römer*, Leipzig.
- MARTÍNEZ LAÍNEZ (1996) *La cerveza en España*, Madrid.
- MAYA-CUESTA-LÓPEZ CACHERO (1998) *Genó: un poblado del Bronce Final en el Bajo Segre (Lleida)*, Barcelona.
- MAYER (1957) *Die Sprache der alten Illyrier*, Wien.
- OLCK (1897) en *Paulys Realencyclopädie*.
- PLÜMER, E. (1983) *Lexikon des Mittelalters*, München-Zurich.

- SCHRADER, O. (1917-23) *Reallexikon der indogermanischen Altertumskunde. Grundzüge einer Kultur- und Völkergeschichte Alteeuropa*, Berlin-Leipzig.
- SCHRÖDER, E. (1911-13) *Reallexikon der Germanischen Altertumskunde*, Straßburg.
- SCHROT (1975) *Der kleine Pauly Lexikon der Antike*, München.
- The Oxford Latin Dictionary*, Oxford, 1969.
- WALDE, A. – HOFMANN, J. B. (1938) *Lateinisches etymologisches wörterbuch*, Heidelberg.
- WIEGELMANN, G. (1976) *Reallexikon der Germanischen Altertumskunde*, Berlin-New York.