

opulencia en su vejez, conservaron sus antiguos hábitos. Pero el principal autor de la revolución fué Vespasiano que en su mesa y en su porte recordaba la sencillez antigua. Todos quisieron imitarlo, y el deseo de agradar, pareciéndose al príncipe, hizo más que las leyes, el temor y los castigos (1).»

Los sucesores de Vespasiano siguieron su ejemplo: Ner-va, Trajano mismo, á pesar de ciertos dejos de soldado que conservó bajo la púrpura, Adriano, los dos Antoninos, administraron con severidad las rentas del Estado, y no tuvieron más que el lujo de las construcciones monumentales, que son la gloria de un reinado cuando el arte las levanta ó la utilidad pública las reclama. Todos los provinciales establecidos en los cargos públicos y que formaban ahora la alta sociedad romana arreglaron sin dificultad sus costumbres por las de la nueva corte.

Hay que distinguir con Tácito dos épocas, cuando se trata de las costumbres del imperio en los primeros siglos: la que termina en la muerte de Vitelio y la que media entre Vespasiano y Cómodo.

La primera es el tiempo de las grandes locuras. Entonces hay hombres, como los hay siempre, ansiosos de asombrar al mundo con su escandaloso lujo y de adquirir renombre, á falta de talento ó de valor, con una concubina á la moda, con caballos de pura raza, con una mesa digna de la sala de Apolo, donde Lúculo gastaba 200.000 sestercios en cada una de las cenas que daba. Con los buenos príncipes la ociosidad, y con los malos el temor precipitaban á los hijos de las ilustres y nobles razas á estos deplorables excesos. Se sustraían al tedio de la vida ó al miedo con los vanos ruidos de una existencia que parecía llena porque estaba agitada. El reinado de Nerón marca el punto más bajo á que hubiera descendido la moralidad pagana y al mismo tiempo el punto más alto á que hubiera subido el lujo de los grandes.

Pero así como, por lo que toca á la política, pusieron los historiadores todo el imperio en Roma, no mostrando nunca más que lo que pasaba en el palacio ó en la curia, así por lo que hace á las costumbres, pusieron á Roma en todo el imperio y ni aun á Roma entera, sino los hábitos de sus libertinos y mentecatos. Veíanse ciertamente, no ya sólo en la Vía sacra y en el pórtico de Quirino, sino también en otras partes, gentes que fatigaban su fortuna, hombres en busca á todas horas de nuevos placeres, mujeres tan preocupadas, como nuestros petimetres ó lechuguinos, de los minuciosos detalles del tocador y de las exigencias de la moda; pero eran la minoría, puesto que causaban escándalo, y vivían en las capitales, en las ciudades de aguas y al rededor de aquel golfo de Nápoles que vió tantas locuras como ciertos sitios de nuestra costa normanda.

En cuanto á la masa de la población, había recogido las migajas caídas de aquellas tan bien servidas mesas y había ganado, en satisfacer su lujo, algún desahogo ó bienestar, no bastante sin embargo, para no conservar gustos modestos á medida de su fortuna.

Un pequeño número de hechos y de cifras concernientes á la mesa, el traje y la habitación servirán de prueba á estas observaciones generales.

II. — LA MESA, EL TRAJE, LA HABITACIÓN.

«El lujo de la mesa, dice Tácito, se sostuvo con abinco durante un siglo, desde la batalla de Accio hasta la guerra que puso á Galba en posesión del imperio.» Había empe-

(1) Tácito, *Ann.* III, 55.

zado antes, porque las celebridades en este género, Lúculo, Hortensio, Filipo, y las singularidades culinarias son con mucho anteriores á Augusto. En la ley suntuaria de Sila, encontraba Macrobio manjares enumerados como muy usuales entonces y que en su tiempo no se conocían. «¡Qué lista, dioses mayores! Viendo tantas especies de pescados y de guisos, desconocidos hoy, no puedo menos de creer que el desbordamiento de las costumbres era extremo en aquel siglo.» La glotonería romana había disminuído como el lujo. Varrón antes de Accio y Plinio en tiempo de Nerón prueban que los últimos republicanos y los primeros senadores del imperio podían rivalizar en sensualidad gastronómica. Entonces había nuevos alimentos ó nuevas maneras de preparar los antiguos. Se practicaba ya entonces lo que nosotros creemos haber inventado: la piscicultura (2), la aclimatación, la trasplatación de árboles viejos y aun de viejas cepas (3). Había invernáculos para las flores, para las frutas, para las uvas y «el estéril invierno tenía que dar los productos del otoño (4).»

Se naturalizaban en el litoral del Lacio y de la Campania peces de la costa de Asia y una multitud de mariscos comestibles; se abrían viveros para conservar las mejores especies y no exponerse al riesgo de quedarse sin pescado un día de borrasca.

Estas construcciones tomaron tales dimensiones que los herederos de Lúculo sacaron cuarenta millones de sestercios de lo que encontraban en sus viveros; cantidad que parecería fabulosa, si un contemporáneo, Varrón, no atestiguara que Hirrio con los suyos se hacía una renta anual de doce millones de sestercios, y que dió de una sola vez á César hasta seis mil murenas.

La gastronomía romana, docta y delicada, rechazaba los alimentos vulgares, el carnero, la vaca, etc. (5). Quería manjares más ligeros, y á pesar de los edictos de los censores, la industria de las pajareras y de las almadras vino á ser tan lucrativa como la de los estanques ó viveros. Allí se criaban toda clase de aves y animales y moluscos que ya no comemos, como el lirón, el pavo real, la grulla, el flamenco, etc. Una matrona de familia consular vendía anualmente cinco mil tordos cebados á tres denarios la pieza, y aun antes del primer triunvirato la cría de los pavones reportaba á Aufidio Lurco sesenta mil sestercios anuales. Los romanos sabían también cebar las ocas ó án- sares haciéndoles criar un hígado enorme: un cónsul y un quírite se disputaban el honor de esta invención (6).

El patriado encontraba en esto un placer y un provecho. Como nuestra nobleza, después de haber perdido el poder, se dió á mejorar la agricultura, muchos gobernadores romanos traían plantas exóticas de sus provincias asiáticas ó africanas y las hacían cultivar en sus dominios por mano de esclavos ó libertos traídos de aquellas regiones. Desde Lúculo, que cuarenta años antes de Accio, había puesto en su parte de botín sobre Mitridates el cerezo del Ponto, hasta el viajero desconocido que en tiempo de Pli-

(2) Plinio refiere que un prefecto de la flota, liberto de Claudio, Optato, había sembrado el escardo en las costas del Lacio. En el lago Lucrino, en Burdeos, etc., había criaderos de ostras (Marquardt, t. V, 2, 53, núm. 477).

(3) Séneca, *Epist.* 86.

(4) Marcial, *Epig.* VIII, 68.

(5) Los habitantes de Roma, como los de París, comían mucha ternera asada (Cicerón, *ad Fam.* IX, 20); y en lugar de carneros una enorme cantidad de corderos.

(6) Plinio, *Hist. nat.* X, 21. Un pavo real no se compraba por menos de 50 denarios, más caro que una buena oveja (Varrón, *de Rustica*, III, 6). Hortensio fué el primero que sirvió pavos reales en un festín de augures.

nio introdujo en tierra de Nápoles el melón, originario de las riberas del Oxo, no se cesó ya de importar en Italia plantío exótico que luego se procuraba mejorar.

El padre del emperador Vitelio, que gobernaba la Siria en tiempo de Tiberio, procuró aclimatar en su ciudad de Alba la mayor parte de los árboles frutales de aquella provincia. Italia pues vino á ser el jardín de aclimatación del antiguo mundo, y de allí se propagaron en el Occidente las flores más bellas y las más sabrosas frutas, pudiendo hoy gozarlas sin ningún remordimiento los que maldicen con tanta elocuencia el lujo de Roma.

Cuando se habla del lujo de la mesa romana no es posible olvidar á dos hombres que señalan su punto culminante: Apicio, con cierto arte, y Vitelio con brutalidad. Hubo muchos Apicios, pero el más célebre de ellos fué contemporáneo de Augusto y Tiberio. Inventó muchos manjares, escribió acaso un arte de cocina y fué tenido por el mayor gastrónomo de la tierra. Con esto, tuvo por última gloria servir de ejemplo y modelo al imperial loco Helio-gábalo. Poseía cien millones de sestercios y se suicidó cuando no le quedaban ya más que diez, pensando sin duda, como nuestro cardenal de Rohan, que un hombre decente no podía vivir con menos de 500.000 libras de renta.

Muchos modernos han tenido extravagancias igualmente fastuosas sin haber alcanzado la misma fama; y es que son tantos los que dan suntuosos festines que no admiran á nadie, mientras Apicio maravillaba á unos y escandalizaba á otros.

En cuanto á Vitelio, fué dignísimo emperador de aquellos romanos que hacían un dios de su vientre y habían encontrado el medio de comer á todas horas practicando un uso inmundo (1). Sin embargo, parece haber hecho menos esfuerzos de imaginación de lo que se supone, cuando inventó su famoso escudo de Minerva, que contenía todas las rarezas comestibles, si se juzga por la mesa de Trimalción, ó por el festín que siglo y medio antes se dieron los pontífices y las vestales de la república. El pontífice máximo, Metelo, hubo de conservar religiosamente la lista de aquella famosa comida, porque los festines sacerdotales eran célebres en Roma, como lo han sido en todas partes, por lo exquisito y regalado de sus manjares.

«He aquí, dice Macrobio, en qué consistió el festín el día en que Léntulo celebró su nombramiento de flamín de Marte:

»Primer servicio: equinos ó erizos de mar, ostras crudas, *pelurdas*, espóndiles (mariscos), zorzales ó tordos bien cebados, gallina en pastel de ostras y otros mariscos, glandes ó bellotas negras y blancas (mariscos), glicómrides (especie de ostra), ortigas de mar ó acalefos, espárragos, papafigos, riñones de corzo y de jabalí, volátiles cebados con polvo de flor de harina, múrices y púrpuras (caracoles de mar).

»Segundo servicio: ubre de puerca, cabeza de jabalí, pasteles de pescado y de ubre de puerca, patos, cercetas hervidas, liebres, volátiles asados, harinas (sin duda gachas ó cremas), pan del Piceno (2).»

La lista es larga, y el Vatel de Léntulo hacía bien las cosas; pero en verdad, Careme, á quien el czar Alejandro daba un sueldo de mariscal de Francia, 30.000 francos anuales, como cocinero mayor, y Chevet, el ordenador ó director de tantos banquetes oficiales, eran mejores artistas. No por eso dejamos de poner la glotonería romana por

(1) *Vomunt ut edant, edunt ut vomant* (Séneca, *ad Helviam*, 10).

(2) Macrobio, *Saturn.* III, XIII, 12.

encima de la nuestra, en lo cual hacemos ciertamente agravio á ésta.

No es posible hablar de la mesa de Roma sin hacer mención de un personaje que ha permanecido enteramente romano, porque no se le encuentra en ninguna otra sociedad haciendo un papel tan bien desempeñado: el parásito.

En los países que contornean bajo un dulce clima las orillas del Mediterráneo, el trabajo es una enojosa fatiga, por lo cual se trabaja lo menos posible, y sin embargo, se goza lo más que se puede. El placer cuesta caro, ¿cómo pues ganar con qué comprarlo? ¿Con la industria, con el negocio? Sin duda, pero eso es bueno para el común de los hombres: á los hábiles les parece mucho más agradable buscar fortuna con el ingenio que con los brazos, sobre todo, si no hay escrúpulo en arriesgarse á malas vías, donde la delación, el servilismo, la usura, la caza de testamentos prometen buenos productos. La única industria de cierto número de personas y aun personajes es vivir á costa de los demás. Se explotan la vanidad, las ridiculeces, los vicios, y cuando no se puede, como el delator ó el usurero, agarrar la fortuna, se ayuda, como el parásito, á comérsela.

El parásito es primero cliente: es la pasantía, el ensayo para subir más arriba. «¡Ea, Querestrato; ya es de día, levántate pronto!» Al amanecer ya está en pie derecho; sale precipitadamente con la toga al hombro y acaba de vestirse en la calle. ¿Dónde va tan de prisa? ¿Al trabajo? ¡Ah! no. Un verdadero ciudadano no tiene ocupaciones serviles. Corre á asistir á Trimalción cuando se levante. Es un cliente asiduo y quiere hacerse notable por su celo y solicitud, pues no tiene otra cosa de qué vivir. Desde por la mañana hasta la noche va detrás de su patrono sin dejarlo á sol ni á sombra.

Pero ¿cómo! ¡Querestrato escolta y asiste á un liberto! No hay que maravillarse: á su lado y con el mismo título hay hijos de patricios. Al medio día se le paga su diario; y se lleva su canasta de mimbre llena de restos de la mesa. Ennio lo ha dicho y Juvenal lo repite: *Oportet habere*, es preciso tener. Mas ¿por qué medios? Poco importa eso: el dinero es siempre bueno, de donde quiera que venga. De un emperador son estas palabras.

Si Querestrato tiene buen humor y la cabeza un tanto dura, saldrá del vulgo y hará camino. En lugar de quedarse en la puerta reducido á olfatear el buen olor de los manjares, como Júpiter vive del humo de los sacrificios, se introducirá en el festín y vendrá á ser el comensal de su amo; y helo ya parásito. Es un buen oficio, aunque también tiene sus quebras; pero ¿qué oficio no tiene dificultades y contras? Algunos ricos quieren tener á mano un súfrelito todo, una paciente víctima de sus genialidades. Bien están allí sus esclavos; pero ¿qué nuevo placer ofrece arrojar un plato á la cabeza de un esclavo? Esto se hace todos los días, y nadie ríe ni celebra la gracia. Un hombre libre, un ciudadano de vieja raza abofeteado por un liberto de ayer, es otra cosa de más sabor y gusto.

En las varias categorías de parásitos, llámase éste el *plagipatida* ó *duricapiton*. Y en efecto, recibir golpes es su especialidad; y como el bueno del hombre conoce muy bien los deberes de su oficio, lo sufre todo sin quejarse. Sus espaldas y su cabeza pagan por su estómago, y sin embargo, suele ser bastante escasa su comida, escasa y mala.

«¿Qué coméis? dice Juvenal á los parásitos. Un esclavo insolente os arroja un mendrugo de pan florecido y os da á beber un vino que ni serviría para desengrasar la lana. Traen al anfitrión un pescado que llena por sí solo toda una fuente, y á vosotros os dan en un cascado plato un marisco revuelto con medio huevo, ofrenda usual de los

muertos. En cambio las injurias y contumelias os llegan en abundancia; muy luego vuelan las copas y se enrojecen de sangre las servilletas; ó bien os rompen en la frente una copa llena de ceniza con grande hilaridad por parte de los comensales (1).»

Maltratada así y tan mal alimentada fué extinguiéndose la raza de los plagipatidas ó duricapitones, que fueron reemplazados por los aduladores.

«Yo, dice uno de estos, me adhiero á estos hombres, que á pesar de su flaca y triste naturaleza quieren ser los primeros en todo. Sonríe cuando ellos bromea; cuando dicen ellos sí, digo yo también sí, cuando no, no. Y menester es que esté yo de mucha desgracia para que al fin no me diga alguno: Ven á cenar (2).»



El rey Pacoro (3)

La especie más distinguida ó menos despreciada era la de los decidores ó chistosos. Pero ¡qué

duro oficio es divertir á un hombre malhumorado y haber de tener siempre ingenio! El *derisor*, como se llamaba, había de estar siempre en acecho de noticias: sabía qué se deliberaba en el consejo del rey Pacoro, el número de barcos que habían salido de Africa, lo que había sucedido en todas partes, lo que no sucedería en parte ninguna, hasta lo que Juno le había dicho al oído á Júpiter Olímpico.

Por desgracia había para los parásitos una mala estación, el verano, cuando los ricos huían de la ciudad buscando el campo. «Como los caracoles, exclama uno de ellos, como los caracoles se encierran en su concha viviendo de su propio jugo en tiempo de sequía, tal así los parásitos vivimos de nuestra propia sustancia, cuando se van al campo los que nos comíamos.»

¡Dichoso el parásito que había podido recoger algo para esta sequía! Pero en cambio merecía el desprecio de sus colegas. «Es un parásito de poco más ó menos el que tiene dinero en su casa,» decía Plauto. El honor de la profesión era comérselo todo, sin guardar nada para luego.

Así los vicios hacían dos víctimas: el que los tenía y el que vivía de ellos: el primero perdía en ellos su salud ó su dinero, ó ambas cosas; el segundo su honor. Con el libertinaje prosperaban mil repugnantes industrias: en medio de la orgía se formaba una clase degradada, rastrera y vil que se adhería á los pródigos y los dejaba en la calle bebiéndose todo hasta la hez, hasta la vergüenza.

Sin embargo, no había en el imperio muchos Apicios y Trimalciones, y esto por dos razones potísimas: la primera es que la medianía general de las fortunas no permitía tales excesos sino á un pequeño número; y la segunda que los glotones tenían contra sí una gran fuerza, el clima. No, no era menester que los discípulos de Epicuro y de Cenón recomendaran á porfía la sobriedad y templanza: una autoridad más imperiosa, la misma naturaleza hacía de ello una ley. El abuso de las bebidas alcohólicas, ya peligroso en el Norte, viene á ser en el Mediodía un vicio que mata. Aquí una alimentación demasiado fuerte produce rápidamente enfermedades mortales: un error de régimen ha hecho más víctimas en nuestro ejército de Argelia que las balas de las kábilas. Un árabe de Siria ó de Africa vive con algunos

- (1) Juvenal, *Sat.* V.
(2) Marcial, *Epigr.* XII, 83.
(3) Moneda del gabinete de Francia.

dátiles y hace largos viajes con un poco de harina desleída con agua de un arroyo en el hueco de la mano. Los griegos no conocen hoy más la embriaguez que en otro tiempo, y la prohibición del vino á los creyentes del islam es una medida higiénica, que Galeno aconsejaba ya á los romanos. «Los que quieran estar sanos deben aguar el vino.»

En Italia, zona intermedia entre las regiones húmedas y los países cálidos, se hacía el vino y se bebía. En las Saturnales, que era la fiesta del populacho, había gran número de beodos; algunos personajes hasta habían ambicionado la reputación de grandes bebedores, como por ejemplo, Marco Antonio, el triunviro, el hijo de Cicerón y Novelio Torcuato, los cuales habían ganado el sobrenombre de *Tricongio* bebiéndose tres congios ó sean diez litros de vino de un tirón.

Generalmente dominaba la sobriedad: Plinio el Viejo comía muy poco; Séneca pasó un año entero sin probar siquiera la carne. «Acabó por privarse del vino y hacía uso de lo demás con una moderación que parecía abstinencia.»

Solía repetir, después de Epicuro: «Con pan y agua nadie es pobre y todos pueden aspirar á la soberana felicidad de que goza Júpiter.»

Hemos visto la lista de la mesa de Léntulo: he aquí la de Plinio el Joven. No habiendo acudido á su mesa un amigo, á quien había convidado, le enumeró, como para hacerle rabiar, todas las golosinas que se había perdido. «Cada uno su lechuga, tres caracoles, dos huevos, pastelillos, calabaza, ascalonia, aceitunas de la Bética, vino melado, nieve y otras mil cosas tan delicadas.» Era una comida de monjas.

Marcial mismo pedía mucho menos para ser feliz, y la comida que ofreció á Turanio es aún más modesta, bien que la lista esté redactada con la complacencia de un poeta que quiere á la vez escribir buenos versos y dar un modelo de buen gusto gastronómico. El demagogo Ganímedes, que hubiera querido producir un tumulto en Crotona, no reclamaba sino 35 ases y vino á discreción: el apetito popular no iba entonces más allá de un pan de dos sueldos al día y aun se consentía en ganarlo: es la ración de un *lassarone*.

Pero si aquellos hombres del Mediodía se contentaban con poco, eran en cambio muy dados á los juegos, á los espectáculos, á la facundia, y entendían á las mil maravillas el arte de explotar á los pródigos y á los buscones de popularidad municipal. De aquí tantas fiestas, comidas públicas, asambleas, asociaciones, donde gracias al estro meridional, se olvidaba la pobreza de la escena y la mala comida que se hacía á expensas de un donante vanidoso y avaro al mismo tiempo. Después de esto, cansados ó ahitos, iban á tenderse al sol. «¿Qué más quieres? se preguntaba á un corredor de espórtulas fatigado de sus adulaciones. — Dormir.»

Dormir ó soñar es siempre el deseo de los meridionales cuando la pasión no los impele á la violencia.

El traje. — Tomada en su conjunto, la sociedad romana gastaba menos aún en vestir que en comer. Tenía, como nosotros, su mujerío elegante y libre que llamaba la atención, arruinaba á los jóvenes y á veces á los viejos senadores y ostentaba el lujo insolente que es peculiar de esa clase de mujeres. Por desgracia respetables matronas, ó las que sabían discretamente crearse recursos, querían parecer tan bellas como las cortesanas y gastaban más aún en atavíos. Así el *mundus muliebris* era ya un arsenal de todos los medios de ataque y de conservación. En él encontramos los ungüentos que servían para pintarse la cara, los dientes postizos, las cejas postizas y hasta los cabellos postizos, que

se compraban allá en el fondo de Germania ó de la India (1). La cortesana imperial Mesalina, que era morena, se cubría la cabeza con una cabellera rubia para ir... adonde Juvenal la conduce (2). «Te rizan los cabellos, Gala, en casa de un peluquero de la calle Suburrana, que todas las mañanas te trae tus cejas. Todas las noches te quitas los dientes ni más ni menos que los demás adornos; tus atractivos están encerrados en cien botes diversos, y tu cara no duerme contigo.»

Antiguamente se hacían los vestidos con la lana que suministraba el rebaño de la quinta; pero poco á poco se introdujo el uso del lino de Egipto, del algodón de la India, de la seda de la China, de las muselinas tan transparentes que se llamaban de aire tejido, de las túnicas con broches de oro, ó bordadas con perlas y piedras preciosas, y de los perfumes de todas clases. En un simple festín de esponsales vió Plinio á Lolia Paulina cubierta de perlas y esmeraldas de pies á cabeza y dispuesta á probarle con recibos en mano, que llevaba encima por valor de *cuarenta millones de sestercios*. En una fiesta que dió Claudio en el lago Fucino se presentó Agripina con una clámide tejida de hilos de oro, y Nerón quemó en los funerales de Popea más incienso que la Arabia Feliz daba en un año.

«El lujo de las mujeres, decía Plinio con despecho, nos cuesta al año cien millones de sestercios, que se llevan la Arabia, la India y la Sérica.» La India sola entraba por mitad en esta suma. ¿Qué diría hoy que este mismo país saca de Europa, por término medio anual, en numerario ó en barras, cuarenta ó cincuenta veces más que en su tiempo?

Los productos asiáticos eran entonces mucho más caros que ahora. César regaló á Servilia un anillo que le había costado seis millones de sestercios. Plinio valúa en 1.500 denarios una libra de cinamomo, y en tiempo de Adriano se cambiaba la seda por su peso de oro (3): nosotros no conocemos ya semejantes precios. Pero si el comercio de Oriente que pasa hoy de siete mil millones, sólo estaba representado por 100 millones de sestercios, si los géneros que traía tenían tan crecido valor, hay que admitir necesariamente que entraba muy poco en el imperio y que á muy pocas personas había de favorecer lo que entraba. Siempre se viene á la misma conclusión y la expresamos tomando las propias palabras de Galiano: «En las grandes ciudades, las mujeres ricas tienen sedas y para ellas se preparan en Roma las esencias perfumadas.»

A pesar de algunas extravagancias del lujo femenino, la comparación, si la hiciéramos, no daría á los modernos la ventaja de la sencillez. No estamos ya en el tiempo en que los cortesanos de Francisco I «llevaban encima sus molinos y prados,» en que el traje de los hombres, hecho de oro, de plata, de seda y encajes costaba como el de Basompierre más de 40.000 libras; pero nuestra sociedad está todavía sujeta á la más caprichosa de las soberanías, á la soberanía de la moda, que todas las estaciones cambia el

(1) El comercio de cabellos era bastante considerable, porque el Digesto (XXXIX, 4, 16, § 7) enumera los *capilli indici* entre los géneros sometidos á los derechos de aduana (Marcial, *Epigr.* V, 68).

(2) Juvenal, *Sat.* VI, 120.

(3) *Libra enim auri tunc libra serici fuit* (Vopisco, *Aurel.* 44). La seda se vendía en Roma, sobre todo en la calle de *Toscana* (Marcial, *Epigr.* XI, 27). Los vasos murrinos, que se traían del país de los partos y de la Caramania, valían á 300 talentos pieza (cerca de 1.500.000 francos); á lo menos Nerón compró uno por este precio (Plinio, *Hist. nat.* XXXVII, 7, 8). También cita una copa de cristal comprada por 150.000 sestercios; un tapiz de Babilonia, que compró Nerón por cuatro millones de sestercios, y mesas de cidro ó limonero por 1.400.000 sestercios.

corte y el color del traje. Los antiguos no conocían esta servidumbre; y como para los hombres el vestido cubría el cuerpo sin ceñirlo, uno ó dos retazos de tela al rededor de los lomos ó en los hombros bastaban para vestirlos. Cualquiera sabía cortar una toga, y los días de fiesta, todos la llevaban, desde el emperador hasta el último ciudadano. Entre la toga del rico y la del pobre, la diferencia no consistía más que en la limpieza y finura del blanco tejido, á lo que añadía el elegante el arte de llevarla en armoniosos pliegues. Tenía también un guardarropa bien provisto, porque el clima obligaba á mudarse con frecuencia, y su gran lujo consistía en poseer mantos teñidos con los diferentes matices de la púrpura. César los prohibió, exceptuando á ciertas personas y en ciertos días. Augusto, Tiberio, Nerón mismo, renovaron estas prohibiciones, sin obtener más éxi-



Peinado de Julia, hija de Tito (4)

to, porque en tiempo de Domiciano, habla Marcial de túnicas de púrpura compradas públicamente por 10.000 sestercios.

Las habitaciones. El verdadero lujo de los romanos del imperio estaba en las construcciones, con que cubrieron el mundo. Hemos visto en la historia de cada reinado las innumerables obras emprendidas por los emperadores, á contar desde el primero. Augusto edificó para los dioses y para el pueblo; Calígula y Nerón edificaron para sí mismos inmensos palacios que desaparecieron con ellos. De la *Casa de Oro* de Nerón no quedan más que las descripciones de Suetonio y de Plinio, mientras subsiste aún la modestísima casa de Livia.

Los particulares compitieron con los príncipes. Ya en tiempo de la república, abuyentada por la *malaria* la nobleza, había tomado la costumbre de pasar el verano en las colinas que dominan el campo romano (5) ó á orillas del golfo de Nápoles. Cuando por decreto imperial se obligó á los senadores á emplear la tercera parte de sus capitales en bienes raíces italianos, toda la península se cubrió de casas

(4) Museo del Capitolio, sala de los Emperadores, núm. 23.
(5) Las villas de Pompeyo, de Hortensio, de Lúculo y de Cicerón eran famosas. Sin embargo, los cónsules justipreciaron en poco las de Marco Tulio situadas en Túsulo y en Formia: la primera en 500.000 sestercios, y en una mitad menos la segunda (Cic. *ad Att.* IV, 2).