

cias de los discípulos de Zenon condenaron muy luego al desprecio público los dogmas benéficos de la escuela mas respetable que era posible formar sin el auxilio de la revelacion; y esto mismo sucedió con la doctrina de Epicuro, que purísima en su principio, y reducida al dogma cardinal de que el supremo bien consiste en el placer, degeneró en breve, porque los discípulos de aquel grande hombre, en vez de buscar el placer como su maestro, en el ejercicio ó práctica de la virtud, le buscaron en satisfacer sus apetitos, convirtiendo una teoria filosófica, luminosa, justa y sencilla, en una profesion pública de sensualidad y de desorden. Era preciso que se escarneciese esta degeneracion absurda, y muchos lo hicieron con mas ó menos éxito, siendo uno de ellos nuestro poeta en esta sátira.

Algunos de los traductores y comentadores de Horacio creyeron que el poeta ridiculizó á los epicureos, hasta el punto de no poner en boca de Cacio mas que observaciones falsas, desmentidas por la esperiencia; y partiendo de este supuesto, fueron desmenuzando cada uno de los preceptos que pone en su boca el poeta, y pretendiendo que todos ellos carecen de sentido común. Esta aprehension no merece que yo me detenga á refutarla: diré solo que si en boca de Cacio hay algunas ideas falsas ó exageradas, son efecto de lo caprichoso que era entonces el lujo de la mesa, y de la influencia que la moda y una porcion de circunstancias que he indicado en otras ocasiones, ejercian sobre la preferencia que se daba á ciertos manjares, y sobre el modo de condimentar y servir la comida. En un pais donde sucesivamente se reputaron como bocados exquisitos las grullas, las cigüeñas, los pavos reales, los ruiseñores, los lobos marinos etc., es seguro que podian dictarse preceptos sobre el arte de la cocina, muy diferentes y aun muy opuestos á los nuestros, sin que por eso se dijese que eran falsos, ni que con su simple enunciacion se queria ridiculizar al que los dictaba. Horacio ridiculiza á Cacio en efecto, pero no por lo erróneo de los aforismos culinarios que pone en su boca, sino porque este epicureo degenerado daba á estos aforismos una

importancia, que solo podian merecer las verdades de la filosofia ó los dogmas de la religion; porque fijaba la suprema felicidad en comer una salsa bien hecha, ó un pastel delicado, y porque bajo este aspecto aparecia el tal epicureo, menos como un hombre que como una bestia. Y ¿quién dudará que este es un motivo suficiente para sacar á la escena á un individuo, cualquiera que sea por otra parte la buena composicion de las recetas que recomiende?

V. 1. *Catius...* M. Cacio, epicureo, llaman á este personaje los antiguos intérpretes. Muchos creen que se trata aqui de un Cacio de Insubria, de quien hablaron Ciceron y Quintiliano. Esta opinion ha sido refutada por uno ú otro crítico.

Non est mihi tempus... ¿Qué hombre el que ocupado en tan grandes cosas, no tiene tiempo de responder á uno que le saluda al pasar! ¿Necesita él ser ridiculizado de otra manera?

V. 2. *Ponere signa novis præceptis...* Esto es, *memoriæ consignare, sive litteris, sive notis etc.* dice Torrencio, que añade: *signa enim vocantur omnia quibus res nobis indicantur.*

V. 3. *Pythagoram...* De Pitágoras, natural de Samos, que enseñó filosofia en Crotona, desde los años de 580 antes de J. C., hasta que fué asesinado, hablé ya en otra parte. Tambien hablé de Sócrates, á quien porque fue calumniado por Anito, llama el poeta *Anyti reus*. En cuanto á Platon, no hay quien ignore que fue uno de los mas grandes filósofos de la antigüedad. Nació en Egina el año de 430 antes de J. C. y desde temprano se aplicó con ardor al estudio de las ciencias y de la literatura, pasando de la escuela de Cratilo á la de Sócrates, y despues del trágico fin de este, á la de Euclides. Viajó en seguida por la Italia y el Egipto: inicióse en el primero de estos paises en las teorías pitagóricas, y en Egipto en las doctrinas misteriosas de sus sacerdotes, y volvió á Grecia con el caudal de conocimientos de que tan gran partido debia sacar despues. Platon formuló á instancias de Dion, el sistema político que debia regir la

Sicilia, contribuyó á mejorar el de muchos pequeños estados de la Grecia, y dió útiles consejos, y dirigió sábias advertencias en materia de gobierno á Arquelao, rey de Macedonia, y á denodados ciudadanos que restituyeron su libertad á Tracia. Habia entretanto erigido Platon en Atenas la famosa *Academia*, en un edificio vecino á la ciudad, del cual dependia un vasto jardin, poco distante de otro de que él era dueño, y en el cual habitaba ordinariamente. Allí dictó á sus numerosos discípulos las doctrinas sublimes, que del nombre del lugar en que las desenvolvía, se llamaron *académicas*, como *peripatéticas* las que su discípulo Aristóteles enunció despues *paseándose*, y *estóicas* las que Zenon profesaba debajo del *Pórtico*, no menos célebre que la *Academia*. Una de las mas elevadas inspiraciones del eminente filósofo, fue la que hizo derivar de la contemplacion de la naturaleza divina, las nociones de lo justo, de lo bello y de lo bueno; pero el conjunto y la ligazon de sus doctrinas no pueden conocerse completamente, sino haciendo de las obras del autor un estudio muy profundo. Platon murió de edad de 83 años, en el de 347 antes de J. C.

V. 7. *Sive est naturæ hoc, sive artis...* Nadie ignora que hay medios de auxiliar la memoria. Ciceron indica algunos en el libro tercero de su Retórica *ad Herennium*.

V. 10. *Simul et...* Esta es la leccion de las antiguas ediciones y de casi todos los códices. Aldo Manucio parece que fue el primero que la alteró, sustituyendo *an*.

V. 11. *Celabitur auctor...* Obsérvese como el impertinente Cacio la echa de misterioso, y aumenta así la ridiculez de los preceptos sobre que tanto llama la atencion.

V. 12. *Longa quibus facies...* El epicureo recomienda aqui los huevos largos sobre los redondos, y esto dicen varios comentadores que es una sandez. Yo convengo en que lo es; pero no ciertamente de otra especie que la de distinguir los lobos marinos cogidos entre los puentes del Tiber, en su desembocadero, ó en el mar. Los amigos de comer bien tienen caprichos de esta especie: y

por mas que sean disparatados, todo el mundo se conforma á ellos, hasta que un gloton de mas gusto, ó un cocinero mas hábil sustituye á aquel capricho una realidad, ó bien otro capricho nuevo, cosa que es frecuentísima. Y es tan cierto que todo lo que Horacio pone aqui en boca de Cacio era lo mas selecto que habia entonces en materia de cocina, que Plinio no dudó atribuir despues estos preceptos al mismo Horacio, y citar su autoridad para probar que los huevos largos tenían mejor sabor que los redondos, y que de ellos salian pollos en vez de pollas. El juicioso y experimentado Columela sancionó este precepto.

V. 12. *Alba...* Tal es la leccion constante de ediciones y manuscritos; pero ella es evidentemente disparatada, y el disparate es de aquellos que nadie aventura, porque no hay quien no pueda á primera vista calificarlo de tal. Que los huevos largos tengan ó no mejor sabor que los redondos, es cosa que puede disputarse; que aquellos contengan el gérmen de los machos, y estos el de las hembras, es duda que solo la esperiencia podrá decidir; pero que son mas *blancos* los huevos largos que los redondos, es una tontería insostenible. Esta observacion hizo pensar á Bentlei y á Cuningam en sustituir al adjetivo *alba* otro mas adecuado y conveniente. El primero sustituyó *alma*, es decir, *bene alentia*; y el segundo *alta*, esto es, *nutrita*. A haber de preferir alguna de estas variantes arbitrarias, yo me decidiria por la de Cuningam.

V. 15. *Caule suburbano...* La exactitud de esta observacion solo puede ser disputada por quien jamas haya visto el campo. En general las hortalizas de riego son mas lozanas, y tienen mas jugo, y las de secano mas sustancia y mejor sabor. Esto mismo dijo Plinio, y no dejaria de ser cierto aun cuando él no lo hubiese dicho.

V. 18. *Responset.... Resistat, adversetur.*

V. 19. *Mixto mersare Falerno...* El *mixto Falerno* se creyó siempre que era vino de Falerno mezclado con agua. Esto no pareció bien á algunos intérpretes, de los cuales uno sustituyó *mulso* y otro *musto*. Esta última leccion seria escelente á estar autorizada.

V. 19. *Pratensibus fungis...* Esta incontestable verdad ha sido también criticada. En general las setas ú hongos de los sitios incultos producen efectos perniciosísimos.

V. 22. *Nigris prandia moris...* No se olvide que el *prandium* entre los romanos era lo que entre nosotros se llama el almuerzo: ni se olvide tampoco que este almuerzo era siempre muy frugal. Las moras con pan son ciertamente un desayuno sanísimo.

V. 24. *Aufidius...* Marco Aufidio Lurco, hombre de mucho gusto para la mesa.

V. 25. *Mendosé...* No se sabe en efecto para qué era escoger un vino muy seco, cuando se debía endulzarlo con miel; y supuesta la necesidad de la mezcla, parecía mas natural que esta se hiciese con vino que no fuese muy seco, pues menos miel habría que echarle. La observación de que al estómago vacío no convienen sino cosas suaves, es un precepto de higiene, que nadie desaprobará.

V. 26. *Leni mulso...* *Mulsum* es una composición de vino con miel; pero el epíteto *lene* determina aquí la calidad del vino, que según el preceptista no debía ser fuerte.

V. 28. *Mitulus, et viles...* El purgante que aquí se aconseja, hacia parte de la farmacopea de la época. Catón, citado por Dacier, insertó en el capítulo ciento cincuenta y ocho, la receta entera, con las dosis de agua y de vino, y el modo de hacer el cocimiento.

V. 30. *Lubrica nascentes...* Todos saben que en las crecientes de la luna están mas llenos y son mas delicados los mariscos. No habrá seguramente quien no lo haya experimentado, á lo menos con respecto á los cangrejos.

V. 32. *Murice Bajano...* *Murex, peloris, ostrea, pectines patuli, mituli* son diferentes especies de mariscos, cuyos equivalentes no se pueden fijar de una manera rigurosa. De Bayas, del lago Lucrino, y del cabo Circeo ó Circelo, he hablado en otras ocasiones. Del de Miseno ó Miseno, de quien hace mención Virgilio.

V. 37. *Pisces averrere mensá...* *Averrere* leen otros, y lo interpretan de diferentes maneras; y aun en la in-

teligencia del *averrere*, que es la lección mas comun en los manuseritos, hay mucha discordancia de opiniones. Por mi parte entiendo por *mensa* la de los vendedores del mercado; y creo que la interpretación mas natural es la que manifiesta mi traducción.

V. 39. *Languidus in cubitum...* He dicho en otras ocasiones que los romanos comían tendidos, y apoyándose sobre el codo izquierdo. Sin duda cuando ya no querían comer mas, dejaban esta actitud, pues el poeta dice que volverían á ella á medida que se les escitase el apetito. Yo conservé la enunciación del original en mi primera traducción, diciendo,

Porque en los codos se afirman

Los convidados de nuevo;

pero he preferido ahora el pensamiento á la espresion, pues traducida literalmente, hacia la frase de difícil inteligencia.

V. 41. *Curvet...* En los banquetes se servían enteros los jabalíes.

V. 42. *Nam Laurens malus est...* Los comentadores que se empeñaron en ver en cada uno de los aforismos de Cacio un error, incurrieron aquí en uno groserísimo. Sean malos ó buenos los jabalíes de los sitios pantanosos, discusión que creo inútil en este caso, nadie puede negar que los animales de esta especie que se ceban con bellota, tienen la carne mas dura que los que se engordan con cañas y juncos; por consiguiente para el que gustase de carne dura, *carnem vitantis inertem*, debían ser malos los jabalíes de Laurento, cuyo cebo no era propio para dar consistencia á la carne.

V. 45. *Piscibus atque avibus...* Los que gustan de comer tienen siempre estas pretensiones. Juvenal habla de un gloton, que pretendía conocer en el sabor, de dónde eran las ostras que comía.

V. 47. *Sunt quorum...* El antiguo escoliador dice que Cacio habia compuesto un libro sobre el arte de hacer pastas, en el cual decia de sí mismo: *Hæc primus invenit et cognovit Catius Miltiades.*

V. 51. *Massica si caelo...* Este consejo si que es superiormente extravagante; pero esta extravagancia no es de Cacio, sino de su tiempo. Plinio dijo despues que era muy bueno esponer al sol, al aire y la lluvia los vinos de Campania.

V. 54. *Perdunt lino vitata saporem...* No se echaban á perder los vinos, dejándolos destapados al aire y al agua, y se desvirtuaban pasándolos por una manga. Esto es ridículo; pero lo repetiré, asi se creia en tiempo de Horacio.

V. 55. *Surrentina vafer...* En todos tiempos se han echado los vinos endebles sobre las madres de otros vinos mejores.

V. 57. *Vitellus...* Entre nosotros hace la clara lo que creian los antiguos que hacia la yema.

V. 59. *Nam lactuca...* Antes se daba lechuga despues de beber, porque siendo naturalmente fria, se creia que disipaba los vapores del vino; pero Cacio habia estudiado mas: ostras, una rebanada de jamon, salchichas, morcillas, y aun un plato de callos, llevado recientemente de un bodegon, eran las frioleras con que él pretendia que se quitara la embriaguez, y se escitara de nuevo el apetito.

V. 61. *Flagitat immorsus...* *In morsus* se lee casi generalmente, pero en la edicion de Loscher, en la de Roberto Estéfano, y en un gran número de escelentes códices se lee *immorsus*. Esta palabra se ha interpretado tambien de diferentes modos por los editores que la han adoptado. La mejor esplicacion es la de Bentlej, que por *immorsus*, entiende *vellicatus*, *excitatus*, *punctus*, *perbulsus*.

V. 63. *Duplicis juris...* Estas palabras pueden significar, de las dos salsas, ó de la salsa compuesta. Yo he preferido esta última interpretacion. A medida que aparecia mas complicada la composicion de la salsa, el gastrónomo estaba mas autorizado á hacer de ella especial mencion, y justificaba mejor la importancia que daba á su receta.

V. 65. *Pingui miscere mero...* *Pingue merum* es vino de fuerza.

V. 66. *Putuit orca...* Muchos creyeron que Horacio hablaba aqui del enorme cetáceo que los latinos llamaban *orca*, y leyeron *putruit* en vez de *putuit*, cometiendo asi muchos errores á la vez. El primero fue suponer que se podia echar en salmuera aquella especie de ballena; el segundo creer que ella se criase en los mares de Bizancio, ni aun en la estension entera del mediterráneo; el tercero juzgar posible que el pez corrompiese ó pudriese la salmuera; el cuarto imaginar que se pudiese componer una salsa delicada con salmuera podrida. La leccion que yo sigo, que es la ordinaria de los manuscritos, y la acepcion de *tinaja* ú *orza*, en que supongo empleada por Horacio la palabra *orca*, salva todos estos inconvenientes. La frase *muriá, quâ putuit Byzantia orca*, quiere decir literalmente «la salmuera con que hedió la orza bizantina, ó que le dió mal olor;» y esto se puede decir, porque nadie ignora que no es agradable el olor de salmuera alguna, y que de las orzas que las contienen, se puede decir que *hieden*. Justificando asi la leccion que sigo y la inteligencia que doy al pasage, no entiendo sin embargo, persuadir que esté la frase exenta de afectacion, pero esta es en mi dictámen estudiada ó sistemática. No vemos solo en la pieza, una salmuera con la cual hedió la orza bizantina; vemos mas arriba que los vinos de Másico pierden su entero sabor viciados por el lino; vemos mas abajo que á la salsa compuesta se debe añadir lo que soltó la baya estrujada de la aceituna de Venafro. Todas estas locuciones son igualmente afectadas, y su empleo simultáneo parece indicar en el poeta, la intencion de ridiculizar en Cacio, no solo la importancia que daba á sus aforismos gastronómicos, sino el estilo hinchado y pedantesco con que los formulaba. Esta afectacion contrasta visiblemente con la seguridad que dió el gastrónomo al principiar su relacion, de que iba á decir «cosas muy finas en lenguaje muy fino», *tenues res tenui sermone*; espresion en que se ve rebosar el sarcasmo, pues que vulgares recetas de cocina se anuncian en términos tan exagerados y pomposos.

No acabaré esta nota sin añadir, que las mas de las

perífrasis que señalo como tachadas de lo que hoy llamamos *gongorismo*, no podían ser rigurosamente traducidas, sin hacerse ininteligibles. Así, yo he debido decir simplemente *salmuera de Bizancio*, *aceite de Venafro*, y no más. Del aceite de aquel territorio hablé ya en otra ocasión. De la salmuera *bizantina* diré que dieron gran fama á la antigua *Bizancio*, hoy Constantinopla, sus salazones, y particularmente las de bonitos y atunes.

V. 68. *Corycioque croco*... La *Coricia* era una montaña de Cilicia, país del Asia menor, enfrente de la isla de Chipre. En aquel territorio se criaba azafran esquisito.

V. 70. *Picenis*... Yo he dicho en otra parte que se daba el nombre de *Picenum* al país conocido hoy con el nombre de Marca de Ancona.

V. 71. *Venucula*... Nombre de una especie de uva inverniza, que se guardaba en tarros, como sucede hoy con algunas de España.

V. 72. *Albanam fumo duraveris*... Los antiguos guardaban algunas uvas, como algunos vinos, poniéndolas al humo. De los vinos ya hablé en las notas á las odas.

V. 73. *Cum malis*... ¿Cómo estarían estas manzanas entre uvas, salmuera, sal y pimienta blanca?

Fæcem primus et allec... *Fæx et allec*, dice el padre Sanadon, está por *fæx cum allece*, es decir, salmuera no clarificada, ó con su hez. Otros escriben *alec y hallex*.

V. 75. *Incretum*... *Permixtum*.

Circumposuisse... Poner al rededor de la mesa, servir

SATIRA V.

Hoc quoque, Tiresia, præter narrata, petenti

Responde: quibus amissas reparare queam res

Artibus atque modis. Quid rides?—Jamne doloso

un plato á cada convidado, en vez de servir á todos en una fuente, que segun parece, era la costumbre.

V. 76. *Millia terna*... Tres mil sestercios eran algo más de 2000 rs.

V. 79. *Furta*... Es decir, *sublecta furtim esculenta*.

V. 81. *In mappis*... En buen latin *mappa* significa una servilleta: yo creo sin embargo que aqui significa rodillas ó trapos para limpiar; pues á no ser así, no vendria bien este mueble con el aserrin y las escobas, ni se podria decir que el gasto que ocasionaban era pequeño, siendo cierto que si se tratase de manteleria, esta podia ser costosísima.

V. 83. *Lapides varios*... Los azulejos del suelo, con los cuales se hacian vistosas labores.

Lutulentâ palmâ... Las escobas más estimadas eran las de palma.

V. 84. *Et Tyrias etc*... Y estender mantas de Tiro sobre camas no lavadas. Cubrir con ricos tapices las camas en que se comia, era un obsequio que se hacia en las mesas de cumplimiento ó de ceremonia.

V. 90. *Memori*. Por *memoriter*.

V. 93. *Quia contigit*... *Quia tibi contigit audire et videre eum docentem*.

V. 95. *Atque haurire queam*... Este final es muy festivo. El bufon poeta ruega al aprendiz de cocinero que le descubra aquellos desconocidos manantiales de preceptos para vivir felizmente.

SATIRA V.

ULISES. Sobre lo que de tí, Tiresia he oido,

Que añadieses quisiera

Cómo ó de qué manera

Recobrar puedo mi caudal perdido.

¿Te ries, adivino?

TIRESIAS. ¿No te basta ladino,