

¡COMAMOS COMO ROMANOS!: RECREANDO LA GASTRONOMÍA ROMANA EN LA CAUPONA DE *GALLAECIA VIVA*

LUCÍA COSTA SUÁREZ-TORGA

lcostast@gmail.com

Licenciada en Historia

FERNANDO LILLO REDONET

fillo@edu.xunta.gal

Doctor en Filología Clásica

IES San Tomé de Freixeiro (Vigo)

ADRIÁN RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

adrian.rodriguez@edu.xunta.gal

Presidente de *Gallaecia Viva*

IES Terra de Trasancos (Narón, La Coruña)

Resumen

Este artículo expone un proyecto de recreación de diversas recetas de cocina romana basadas en los textos clásicos de Apicio, Catón y otros, llevado a cabo por la Asociación de recreación histórica romana *Gallaecia Viva*. El público puede consumir los platos en una *caupona*, taberna tradicional romana, que además contiene en sus paredes numerosos grafitis romanos. De esta forma los visitantes experimentan la atmósfera de una taberna romana con mostrador a la calle. Los que sirven en esta caupona no solo han elaborado los platos, sino que también los sirven y comentan con el público sus características.

Palabras clave

Recreación histórica romana, recetas romanas, caupona, Apicio, Catón.

Abstract

This paper describes a project that recreates various Roman recipes based on classical texts of Apicius, Cato, and others, undertaken by the Roman historical

reenactment association *Gallaecia Viva*. Visitors can taste the food and drink in a *caupona* (a traditional Roman tavern) whose walls are also adorned with numerous Roman graffiti. In this way, they experience the atmosphere of a Roman street tavern. Those serving in this *caupona* not only prepared the recipes but also serve them and discuss their characteristics with visitors.

Keywords

Roman historical reenactment, Roman recipes, caupona, Apicius, Cato.

1. INTRODUCCIÓN

La recreación histórica es la representación rigurosa, apolítica, cultural y preferentemente didáctica de un acontecimiento, característica o periodo histórico, como resultado de un proceso previo de información, estudio y aprendizaje.

El lema de *Gallaecia Viva*, asociación de recreación histórica y divulgación cultural fundada en A Coruña en 2018, es precisamente *Ad Sapientiam Per Experientiam*, porque eso es lo que significa para nosotros “recrear” el pasado: investigar y experimentar. Sin este proceso previo de documentación, la recreación histórica pierde su capacidad didáctica y se reduce a una actividad enormemente vistosa y atrayente, sin duda, pero vacía culturalmente.

Con esta máxima, desde nuestra fundación hemos trabajado en un proyecto de recreación de varias elaboraciones gastronómicas de cocina romana, basadas en recetas clásicas que pueden degustarse en una *caupona* portátil recreada para la ocasión que nos permite montarla en los diversos eventos en los que participamos. Los recreadores de la *caupona*, no solo elaboran los diversos platos, sino que también los sirven y comentan sus características con los asistentes. Sin su dedicación la experiencia no sería posible¹.

2. ¿QUÉ COMER Y DÓNDE? CONVIVIUM Y CENA

El gusto romano por la comida en grupo está bien documentado en las fuentes clásicas (Arroyo de la Fuente 1999: 223). Desde los *convivia*

¹ Queremos agradecer las manos de oro y la inagotable curiosidad de los recreadores que participan en esta actividad: Adrián Rodríguez, Carmen Iglesias, Catalina Mosquera, Clara Costa, Covadonga Suárez-Torga, Héctor Rodríguez, Laura Prieto, Lucía Costa y Sonia Fernández.

privados, reuniones de amigos o familiares más o menos humildes, como la cena para siete de Marcial (Mart., 3, 48), hasta los opulentos festines alabados en la literatura que podemos encontrar, por ejemplo, en *El asno de oro* de Apuleyo (Apul., *Met.* 8, 11, 1) o en la célebre y opípara cena de Trimalción narrada en *El Satírico* de Petronio (Petron., 2, 27, 1).

También durante celebraciones públicas civiles (festividades agrícolas, inauguraciones de monumentos) banquetes religiosos en los que se compartía la carne del sacrificio (*lectisternia/selisternia*) (Almansa Fernández 2025: 504) o los grandes festines ofrecidos durante los Triunfos, como en el caso de Domiciano tras su victoria sobre los sármatas, “que competían con los de Júpiter” (Mart., 8, 49).

El día en el mundo romano comenzaría con el *ientaculum*, un desayuno frugal donde pan, queso, agua y vino eran los alimentos básicos (Fernández Vega 1999: 245). A éste le seguiría el *prandium* (almuerzo), más o menos abundante según las preferencias particulares, y en el que probablemente se consumieran hortalizas, legumbres, pan, verdura y fruta (Fernández Vega 1999: 247). Ambas comidas podrían tener lugar en casa (*domus, insula*) o en la calle, en este último caso, en los distintos establecimientos dedicados a la venta y consumo de comida que se distribuían a lo largo del paisaje urbano en pórticos y mercados, zonas de tránsito, cerca de las principales entradas a la ciudad, junto a las termas o edificaciones destinadas al ocio (Fernández Vega 1999: 419). Los nombres de estos establecimientos son variados en las fuentes clásicas: *popina, caupona, thermopolium, hospitium...* y no siempre es fácil adeuarlos a los hallazgos arqueológicos. Puede consultarse el estudio de Ruíz de Arbulo & Gris (2017) sobre el caso de los locales pompeyanos para profundizar en estas dificultades y aportar algunas soluciones. En todo caso preferimos el término *caupona* a *thermopolium*. Este último suele usarse mucho en publicaciones sobre Pompeya, pero los grafitis de esta colonia romana nunca lo emplean. De hecho, *thermopolium* solo es usado por el comediógrafo Plauto en el siglo II a. C. y luego cayó en desuso (Ruíz de Arbulo & Gris 2017: 154).

Sin embargo, las grandes reuniones de comensales tenían lugar durante la *cena*. Relata Plutarco en sus *Charlas de sobremesa* (*Mor.* 697C) que un hombre:

[...] después de haber cenado solo, dijo: “Hoy he engullido, no cenado”, en la idea de que la cena desea siempre compañía y afabilidad que la haga agradable.

No debemos extrapolar el término a nuestra actual cena, esa última comida del día que realizamos al atardecer. En el mundo romano, la *cena* suponía la comida principal y, si hacemos caso a Marcial, tenía lugar a la hora octava, sobre las 2 de la tarde (Mart., 10, 48). Se trataba de un evento de integración, de ocio y hedonismo en el que el anfitrión demostraba su generosidad o, por el contrario, dejaba expuesta su tacañería.

La *cena* trascendía lo gastronómico; era un acto social (Fernández Vega 1999: 283). En eso precisamente consistía el *convivium*.

La propuesta de *Gallaecia Viva* invita al público a compartir un *convivium*, si bien el escenario en el que tiene lugar es una *caupona*. La razón es sencilla: entendemos la *caupona* como un bar, tal como hacían en Pompeya, donde los asistentes podrán consumir elaboraciones sencillas y rápidas y compartir conversaciones y cotilleos (Lillo Redonet 2020: 93, 96). En ella presentamos nuestras diferentes elaboraciones en pequeñas tostas de pan o en vasitos desechables, de manera que puedan degustarse los diferentes platos individualmente a modo de tapa en un ambiente distendido que favorezca el intercambio de opiniones. Así lo apunta Plutarco en sus *Charlas de sobremesa* (Mor. 660B):

[...] el que descuida esto consigue que la reunión sea para él desafortunada e improductiva y se marcha habiendo sido comensal con el vientre, no con el alma, pues el comensal viene a participar no sólo de manjares, vino y dulces, sino también de conversaciones.

Sumamos a esta experiencia el potencial didáctico de las paredes de nuestra *caupona*, decoradas con abundantes grafiti y pintadas inspirados en los originales que se han documentado en los diferentes establecimientos de venta de comida y alojamiento en el mundo romano antiguo. Para su lectura y contemplación puede consultarse el artículo de Costa Suárez-Torga & Lillo Redonet (2024).

*Caupona de Gallaecia Viva*

3. NUESTRA PROPUESTA CULINARIA

La división en varios bloques: *gustatio* (entrantes), *prima mensa* (plato fuerte), *secunda mensa* (postres) y *commisatio* (sobremesa), además de la receta del pan, la empleamos únicamente para estructurar el artículo.

Durante nuestra degustación, los comensales pueden probar las elaboraciones en el orden deseado, realizar preguntas a los recreacionistas sobre las fuentes y las interpretaciones del plato y, además, comentar alergias o intolerancias alimentarias.

3.1. *Gustatio* (entrantes)

I. *Moretum*. Pasta de quesos, apio, cilantro, romero, vinagre, ajo y miel (Apic., 1, 21; *Appendix Vergiliana, Moretum*).

Marco Gavio Apicio (25 a. C.-ca. 37 d. C.) describe la *moretaria* como una salsa elaborada con menta, ruda, cilantro, hinojo, apio, pimienta, miel y *garum*, mientras que el Pseudo-Virgilio, al añadir queso, nos permite imaginarlo más como una pasta. Hemos interpretado el *moretum* tomando como base esa salsa propuesta por Apicio, pero añadiendo queso y ajo como apunta el poema del siglo I a. C. atribuido a Virgilio hasta obtener una consistencia pastosa lista para untar.

Nuestra receta consta de una pasta de queso curado de vaca y de oveja, apio, cilantro, romero (en sustitución del hinojo), ajo, miel y un

toque de vinagre. No añadimos nuestro falso *garum*, del que hablaremos más adelante, pues consideramos que la receta no lo necesita.

En Roma se empleaba abundantemente la menta, pues es digestiva y ayudaba a expulsar los gases (Mart., 10, 48). Si bien en las primeras versiones añadíamos menta, presente en las recetas originales, con el tiempo optamos por descartarla, permitiendo así que destaque mucho más el sabor del queso.



Moretum y epityrum

II. *Epityrum*. Olivas negras y verdes trituradas con un toque de romero y cilantro (Cato, *agr.* 128).

Marco Porcio Catón (234 a. C.-149 a. C.) propone deshuesar las olivas blancas y negras y machacarlas junto con aceite, vinagre, cilantro, comino, hinojo, ruda y menta.

Nuestra interpretación del *epityrum* descarta varios ingredientes del original de Catón (sin contar los evidentes, como es el caso de la ruda, tóxica, descartada en la totalidad de las elaboraciones). Prescindimos de la menta, el comino y el vinagre, por su intenso y característico sabor. Sí le añadimos, en ocasiones, un toque de aceite si el triturado lo requiere, romero en sustitución del hinojo y, aunque en la receta de Catón no se menciona, anchoas trituradas (nuestra tosca imitación del *garum*), ya que le aporta muchísimo sabor y ese toque salado que sí contiene, por ejemplo, la receta de Columela (Colum., 12, 47) en el siglo I d. C., pues su *epityrum* lleva también sal.

Sin menta, comino y vinagre conseguimos que la reina de este entrante sea la oliva, muy presente en el mundo romano (“[...] la oliva, abre y cierra los banquetes” (Mart., 13, 36).

*Falso garum*

IV. *Globi*. Buñuelos de queso y miel (Cato, *agr.* 88).

Catón propone mezclar queso y harina, hacer pequeños “globos” con la masa, freírlos en grasa y servirlos untados con miel y adormidera.

La problemática de los *globi* originales está en la dificultad de ligar el queso y la harina para hacer las esferas. Tras varias pruebas sobre la receta original, decidimos probar con queso feta.

Con una buena selección del queso, la receta es muy simple. Desmenuzamos el feta, lo mezclamos con la harina y realizamos bolitas. Tras freírlas en aceite de oliva hasta que queden doraditas, se sirven cubiertas de miel.

*Globi*

3. 2. *Prima mensa* (plato principal)

I. *Fricta cicera.* Garbanzos fritos con panceta y miel (Apic., 5).

Esta receta no existe como tal en el recetario de Apicio, sino que se trata de una interpretación de varias recetas de legumbres presentes en el libro V de la obra del gastrónomo.

La elección de los garbanzos fritos responde a la propuesta culinaria de Carré & Ruíz de Velasco (2009: 53). Buscábamos un plato humilde, una elaboración que podría servirse al público en una *caupona* debido a su sencillez. Esta legumbre era asequible y muy económica. Marcial cita los garbanzos hervidos al referirse a los menús de los anfitriones tacaños (Mart., 1, 103):

[...] de diez olivas, te reservas la mayor parte y un solo servicio vale para dos cenas, bebes una espesa zurrapa de vino rosado de Veyes, los garbanzos hervidos te cuestan un as.

La idea de servir las legumbres fritas está presente en Apicio en su Recetas de judías y garbanzos (Apic. 5, 8), y la panceta, del mismo Marcial (Mart., 5, 78), que se refiere así a un menú humilde:

[...] una pequeña col verde, que ha abandonado hace un momento el fresco huerto, y un botillo sobre blancas puches, y unas habas blanquecinas con panceta.

Tras hervir nuestros garbanzos y dorar la panceta, lo cocinamos todo con cebolla pochada, vino dulce y miel.



Una receta similar, inspirada en la cocina antigua griega, nos la presenta Sophia Souli (2004: 60), tomando también los garbanzos como protagonistas y cocinándolos con cebolla, aceite y menta. El resultado es espectacular.

Fricta cicera

II. *Boleti cum melle*. Setas con miel (Apic., 7, 13, 6).

Apicio propone varias recetas sencillas para preparar champiñones y setas, “manjar divino” para los romanos (Suet., *Nero*, 33). Hemos elegido la que originalmente preparaban simplemente con aceite, apio, *garum* y miel, pero con un par de variaciones tomadas de la propuesta gastronómica de Carré & Ruíz de Velasco (2009: 45), que consideramos un acierto: cebolla y panceta.

Mientras cocinamos las setas para que suelten el agua, preparamos aparte un sofrito con aceite, ajo, apio, cebolla y daditos de panceta. Una vez que las setas están listas, las seguimos cocinando en este preparado añadiendo miel y vino blanco.

No es necesario añadir las anchoas trituradas para simular *garum* porque el toque salado lo aportan ya los daditos de panceta, que además le dan consistencia al plato.



Boleti cum melle

III. *Patina cotidiana*. Pastel de carne, pimienta, apio y vino dulce (Apic., 4, 2, 15).

Apicio relata cómo se debe triturar en mortero pimienta, apio, *garum*, vino de pasas y aceite. Esta mezcla se cocinará con pedacitos de diferentes tipos de carne de cerdo, pollo y pescado. Una vez cocinado, Apicio añade huevo batido y propone servir la mezcla entre dos capas de pasta. Este plato es muy similar a la *patina apicana* (Apic., 4, 2, 14).

Nosotros lo planteamos como un pastel de carne. Preparamos una mezcla de carne de cerdo y pollo, sin pescado, y la cocinamos con apio, pimienta y vino dulce. Montamos el preparado sobre capas de masa de harina integral. Es probable que os venga a la cabeza una versión arcaica de la lasaña. De hecho, el término que emplea Apicio para referirse a cada lámina de masa es *laganum*.



Patina cotidiana

IV. *Ofellas Ostienses.* Bocados (lascas) de carne al estilo de Ostia (Apic., 7, 4, 1).

Apicio propone macerar durante varios días la carne con *garum*, pimienta, apio, eneldo, comino, laserpicio y laurel, y cocinarla al horno después con apio, pimienta, *garum* y vino de pasas.

Nuestra versión no difiere gran cosa del original. Maceramos la carne (cerdo) con las anchoas trituradas a modo de *garum*, pimienta, eneldo y laurel, aunque no empleamos comino ni, necesariamente, laserpicio (hoy extinto). Una vez en el horno, cocinamos la carne con apio, pimienta y vino dulce. No ponemos anchoas para no salar más la carne. Servimos rodajas de carne lo más finas que podamos.

*Ofellas Ostienses*

V. *Minutal ex persicis* (picadillo de melocotones) (Apic., 4, 3, 6).

La elaboración original en la que hemos basado esta propuesta es con albaricoque (*minutal ex praecoquis*). Se cocinan pedacitos de carne de cerdo en una mezcla de cebolla, aceite, vino y *garum*. Apicio indica que se añade después pimienta, comino, menta, eneldo, miel, *garum*, vino de pasas, un poco de vinagre y albaricoques deshuesados. El resultado, de consistencia pastosa, se espolvorea con pimienta y se sirve.

Nosotros lo preparamos con algunas modificaciones con respecto al original: no empleamos menta, ni comino; en vez de *garum*, añadimos anchoas trituradas; en vez de albaricoques, preparamos el plato con melocotones y vino dulce, y en alguna ocasión, con pollo en vez de cerdo.

*Minutal ex persicis*

3. 3. Secunda mensa (postres)

Todo *convivium* que se precie, además de buena conversación y abundante vino, contaría con una buena dosis de dulce. Dice Plutarco en sus *Charlas de sobremesa* (Plu., *Mor.* 656A):

[...] algo dulce mezclado con vino cortaba la borrachera y que algunos médicos recomendaban que los que habían bebido de más vomitaran; luego, cuando fueran a acostarse, que comieran pan untado con miel.

Nuestras propuestas a este respecto son:

I. *Dulcia domestica* (dulces caseros). Pan frito con leche y miel (Apic., 7, 11, 3).

Apicio aporta una descripción breve de este plato: trozos de plan de harina de flor mojados en leche, fritos y untados con miel.

Nuestra versión de esta proto-torrija no sufre ninguna variación con respecto al original, salvo que, después de trabajar en varias pruebas de la receta, hemos optado por pintarlas con un poco de huevo antes de freírlas para que la leche no se queme en el aceite.



Dulcia domestica

II. *Tyropatina*. Flan con miel y pimienta (Apic., 7, 11, 7).

El tatarabuelo del flan que nos propone Apicio se prepara mezclando leche, miel y huevo. Esta mezcla se cuece a fuego lento y se sirve con pimienta. Nosotros lo preparamos exactamente igual.

*Tyropatina*

III. *Spira*. Espiral de queso (Cato, *agr.* 86).

Catón nos explica cómo debemos hacer la espiral remitiéndonos a la receta de la placenta (Cato, *agr.* 85), que realiza con harina de trigo y espelta y una buena mezcla de queso de oveja y miel. Si bien la elaboración de la pasta de queso y la masa es igual a la placenta, la diferencia está en la forma. Catón nos dice que la *spira* debemos enrollarla, de ahí su nombre.

Nosotros hemos probado en varias ocasiones esta receta experimentando con diferentes formas de presentación. Finalmente, hemos optado por la realización de *spira* individuales.

Elaboramos, por una parte, la masa mezclando harina integral y trigo; por otra, preparamos una pasta de queso de oveja desmenuzado (en nuestro caso, feta) y amalgamado con abundante miel. Montamos la *spira* de la siguiente manera: estiramos la masa en tiras de unos 30 cm y colocamos encima la mezcla de queso. Luego las cerramos tipo *canolli* y hacemos espirales individuales que se cocinan al horno hasta que la masa se dore.



Spira

IV. *Ova spongia ex lacte*. Tortilla de leche, miel y pimienta (Apic., 7, 11, 8).

Apicio propone un preparado de huevos, leche y aceite que debemos cocer en una sartén y servir con miel y pimienta.

Nosotros lo preparamos tal cual propone Apicio. Visualmente, el resultado es una tortilla fina de huevos (*omelet*), por lo que, cuando se degusta, el sabor de la miel y la pimienta resultan toda una sorpresa.



Ova spongia ex lacte

3.4. *Comissatio* (sobre mesa)

¿Qué sería de la *cena* sin sobre mesa, un momento dedicado a bromas, música, lectura y a la buena conversación regado con abundante vino? Plutarco explica la importancia de la *comissatio* en sus *Charlas de sobre mesa* (Plu., *Mor.* 660B):

[...] el que descuida esto consigue que la reunión sea para él desafortunada e improductiva y se marcha habiendo sido comensal con el vientre, no con el alma, pues el comensal viene a participar no sólo de manjares, vino y dulces, sino también de conversaciones.

I. *Mulsum*. Vino con miel (Colum., 12, 41).

El vino mezclado con miel era común en la cocina romana. No se trata una costumbre nueva en Roma, sino que ya está presente de la Antigua Grecia. Plutarco, haciendo una comparativa de términos en latín con su equivalente griego, cita *La Odisea* de Homero: “[...] en la crátera vino que sabe a miel mezclaba” (Plu., *Mor.* 726F).

No es de extrañar que se endulzase el vino, pues existía la creencia de que mezclar vino y algo dulce evitaba la borrachera (Plu., *Mor.* 656A). Cuando al vino puro añadimos miel, conseguimos *gustaticium*, un vino que tomaban como apetitivo antes de comenzar la comida

(Étienne 1971: 126). En cambio, si el vino estaba cocido (*defrutum*), al añadir miel obtenemos *mulsum*.

Columela describe la manera de elaborar el *mulsum* mezclando el mosto con abundante miel, dejar macerar durante un mes y volver a cocer después.

Nosotros preparamos nuestro *mulsum* con una reducción de vino blanco a la que añadimos miel. Sencillo y delicioso.

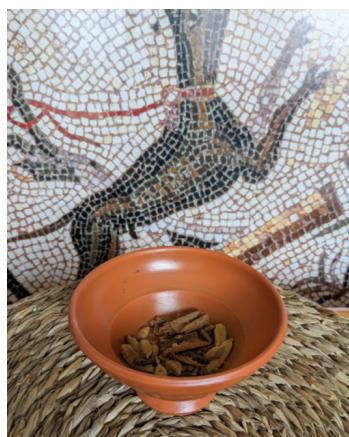


Caupo (tabernero) sirviendo *mulsum*

II. *Conditum paradoxum* y *Conditum melizomum*. Vino tinto aromatizado con especias y miel (Apic., 1, 1, 1 y 2).

Al igual que indica Apicio, nosotros cocemos el vino y añadimos especias para aromatizarlo. Si bien Apicio propone pimienta, almáciga, nardo, azafrán y dátiles, nosotros hemos desarrollado una mezcla de especias diferente: pimienta, canela, clavo, cardamomo, romero, jengibre y cilantro.

Finalmente, añadimos miel para completar la mezcla. El resultado es un vino reducido, espeso y dulce. Es una de nuestras elaboraciones más demandadas. En alguna ocasión, a nivel interno, hemos probado a servirlo caliente durante nuestra celebración de las Saturnales, como probablemente se servía en los establecimientos callejeros (Arroyo de la Fuente 1999: 125). Sin embargo, para la degustación pública, resulta más interesante servirlo frío.



Conditum paradoxum y *Conditum melizomum*

III. *Rosatum*. Vino tinto aromatizado con infusión de pétalos de rosa y miel (Apic., 1, 3, 1).

Apicio relata que, para preparar *rosatum*, debían dejarse abundantes pétalos de rosa a macerar en vino durante 21 días, sustituyendo los pétalos por unos nuevos cada semana.

Nosotros realizamos una infusión de pétalos de rosa a la que añadimos un toque de miel. Posteriormente, la añadimos al vino en una proporción de 1/3 aproximadamente.

Empleamos un vino casero elaborado por José Alfredo Fernández con tempranillo y mencía en Anllo (San Amaro, Ourense). Un vino sencillo que combina estupendamente con las rosas.

*Rosatum**Pétalos de rosa para infusión*

3.5. *Panis furnaceus*. Pan de trigo al horno (Cato, *agr.* 83).

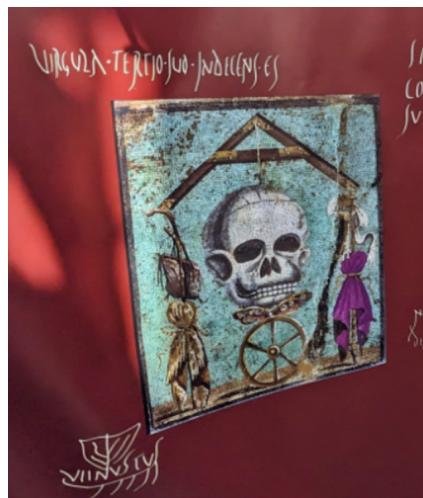
El pan era un acompañante esencial en la comida. La receta del pan de Catón es muy simple: harina y agua. Si bien no especifica qué tipo de harina, es probable que estemos hablando de harina de trigo. Nosotros lo hemos cocido siempre con masa madre, agua y sal.

*Panis furnaceus*

4. CONCLUSIONES

La actividad ha funcionado muy bien desde la primera degustación en 2018, aunque es honesto confesar que, si bien todas estas elaboraciones han pasado por nuestra *caupona* durante alguna recreación o en las jornadas de degustación que hemos llevado a cabo, la selección de platos que mejor han funcionado ha sido: *Moretum*, *Epityrum*, *Fricta cicera*, *Boleti cum melle*, *Dulcia domestica*, *Mulsum*, *Conditum paradoxum et melizomum* y *Rosatum*.

Como comentamos anteriormente, la experiencia gastronómica se complementa con las paredes de nuestra *caupona*, decoradas con grafitis y pintadas inspirados en los originales. Nuestras paredes incitan al comensal a pararse, leer, preguntar y comentar mientras disfruta de las elaboraciones, ayudando a recrear el ambiente de las *cauponae* de la antigua Roma.



Memento mori en nuestra *caupona*

5. BIBLIOGRAFÍA

ALMANSA FERNÁNDEZ, M. (2025), *Sin litatio de los dioses. Delitos religiosos y estrategias del poder en los sacrificios de la antigua Roma*, Editorial Aula Magna, Sevilla.

- APICIO (1987), *De re coquinaria*, Editorial Coloquio, Madrid.
- APULEYO (1983), *El asno de oro*, Gredos, Madrid.
- ARROYO DE LA FUENTE, A. (1999), *Vida cotidiana en la Roma de los Césares*, Aldebarán, Madrid.
- CARRÉ, A. & RUÍZ VELASCO, J. (2009), *Coquinaria. XI recetas de cocina pompeyana*, Editorial Tejuelo, Madrid
- CATÓN (2009), *De agri cultura*, Tecnos, Madrid.
- COLUMELA (2012), *Los XII libros de la agricultura*, Maxtor, Valladolid.
- COSTA SUÁREZ-TORGA, L. & LILLO REDONET, F. (2024), “Las paredes hablan: grafitis y pintadas griegas y romanas en la *caupona* y la *schola* de *Gallaecia Viva*”, *Thamyris* n. s. 15, 1-62.
- ÉTIENNE, R. (1971), *La vida cotidiana en Pompeya*, Aguilar, Madrid.
- FERNÁNDEZ VEGA, P. A. (1999), *La casa romana*, Akal, Madrid.
- LILLO REDONET, F. (2020), *Un día en Pompeya*, Espasa, Madrid.
- MARCIAL (2004), *Epigramas*, Institución “Fernando el Católico” (CSIC), Zaragoza.
- OVIDIO (1994), *El arte de amar*, Edicomunicación, Barcelona.
- PETRONIO (1978), *El satíricón*, Gredos, Madrid.
- PLUTARCO (1987), *Obras morales y de costumbres (Moralia) – IV. Charlas de sobremesa*, Gredos, Madrid.
- RUÍZ DE ARBULO, J. & GRIS, F. (2017), “Los negocios de hostelería en Pompeya, cauponae, hospitia et stabula”, en S. Santoro (ed.), *Emptor et mercator. Spazi e rappresentazioni del commercio romano*, Bari, Edipuglia, 153-176.
- SCHNIEBS, A. ET AL. (2016), *Moretum. Poema pseudovirgiliano*. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.
- <[https://ifc.institutos.filо.uba.ar/sites/ifc.institutos.filо.uba.ar/files/Moretum%20poema%20pseudovirgiliano.pdf](https://ifc.institutos.filو.uba.ar/sites/ifc.institutos.filо.uba.ar/files/Moretum%20poema%20pseudovirgiliano.pdf)>.
- SUETONIO (1992), *Vida de los doce Césares II*, Gredos, Madrid.
- SOULI, S. (2004), *Ancient Greek food*, Psichalos Editions, Atenas.

