

*Contributos para a história da  
alimentação na antiguidade*

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

## LA PRESENCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LA LITERATURA GRIEGA

MARÍA JOSÉ GARCÍA SOLER

Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea

El tema de la gastronomía, como en general todo lo que tiene que ver con la comida y la bebida, está presente en la literatura griega desde su comienzo, desde los poemas homéricos, donde incluso tiene una función de elemento caracterizador de los héroes. Sin embargo la imagen que la posteridad ha tenido de la literatura griega, salvo raras excepciones, tiende a obviar esta faceta. Habitualmente de los textos se estudia el género literario, el autor y su estilo, la lengua, el marco cultural e histórico y, de forma secundaria, se permite la entrada a los aspectos conocidos como *realia*. Por suerte el panorama ha ido cambiando considerablemente en los últimos quince años, empujado en cierta forma por las tendencias históricas que han desplazado la atención de los grandes acontecimientos hacia los aspectos de la vida cotidiana. Al fin y al cabo, las posibilidades de investigación sobre el mundo antiguo son mucho mayores de lo que se podría pensar en un principio. Los griegos no sólo se dedicaban a la poesía o al teatro, a componer bellos versos o a filosofar: también vivían en casas, se vestían con ropa, comían, y eso no se refleja sólo a través de los materiales que ofrece la arqueología, sino también en los textos.

A pesar de la enorme pérdida que la literatura griega ha sufrido a lo largo de la historia, con todo sigue siendo un campo enorme de investigación, por lo que me limitaré aquí a analizar la presencia del elemento gastronómico en aquellos géneros que más ricos resultan en este sentido, dejando de lado las obras especializadas (recetarios y libros de cocina, poemas gastronómicos, etc.), que por sí misma merecen un capítulo aparte. Hay tres géneros en verso particularmente interesantes, que muestran puntos de vista muy distintos sobre este tema: la épica de Homero, con la dieta de los héroes; la lírica arcaica, asociada al simposio, y la comedia ática, el género más próximo a la realidad cotidiana y el que resulta más rico en información para todo lo relacionado con el modo de comer griego.

Evidentemente no son los únicos géneros posibles: recordemos los excursos geográficos de Heródoto, obras de Platón como el *Banquete*, donde junto a la filosofía el autor describe el marco en el que se mueven sus personajes, o la *República*, donde llega a establecer la alimentación de su ciudad ideal; podríamos citar incluso pasajes de la tragedia donde no faltan tampoco los elementos gastronómicos, en muchos casos con un valor metafórico y con una presencia muy limitada, y quizá lo más curioso, hasta glosas en diccionarios que explican términos culinarios e incluso llegan a describir los ingredientes de algunos de ellos. Como ejemplo de ello podemos presentar la receta de un

plato llamado *thrion*, que recoge el lexicógrafo Pólux en su *Onomastikon* (6. 57-58):

τὸ δὲ θρίον ὧδε ἐσκεύαζον. στέαρ ὕειον ἐφθὸν λαβὼν μετὰ γάλακτος μίγνυ χόνδρω παχεῖ, συμφυράσας δ' αὐτὰ τυρῶ χλωρῶ καὶ λεκίθοις ὤων καὶ ἔγκεφάλοις, περιβαλὼν συκῆς φύλλω εὐώδει, ζωμῶ ὀρνιθειῶ ἢ ἐριφείω ἔνειψε, ἔπειτα ἔξελὼν καὶ τὸ φύλλον ἀφελὼν ἔμβαλε εἰς ἀγγεῖον γέμον μέλιτος ζέοντος. καὶ τὸ μὲν ὄνομα τῷ ἐδέσματι προσέθηκε τὸ φύλλον.<sup>1</sup>

Antes de entrar directamente en los testimonios literarios, podría resultar conveniente hacer un breve resumen de las características de la dieta griega que se reflejan a través de los textos escritos. ¿Qué es lo que podemos saber gracias a todas estas obras?, ¿qué nos dicen sobre la alimentación de los griegos? Nos permiten conocer qué tipo de alimentos consumían, en qué circunstancias, cómo los preparaban e incluso si estaban bien o mal considerados, si eran alimentos refinados o propios de gente pobre y miserable.

Por la literatura sabemos que la dieta griega era esencialmente vegetariana, hasta el punto de que un personaje de Antífanos (fr. 170 K.-A.), quizá un persa, define a los griegos como *phyllostroges*, comedores de hojas, lo que confirman con generosidad otras fuentes en las que se cita una variedad enorme de verduras, tanto cultivadas como silvestres. Eran en general un alimento barato y poco apreciado, en algunos casos incluso, como sucede con la malva y el asfódelo, signos de extrema pobreza<sup>2</sup>. También las legumbres constituían junto a los cereales uno de los pilares de la alimentación antigua. Se consumían principalmente en purés, como el *etnos*, que, según Alcmán (fr. 17 PMG), era propio de la comunidad espartana<sup>3</sup>, o la *phake*, a base de lentejas, vinagre y algunos condimentos, citada con gran frecuencia por los comediógrafos áticos. El otro pilar lo constituían de los cereales, principalmente la cebada y el trigo, de los que se obtenían diversos tipos de harina con los que se elaboraban papillas, tortas y panes muy variados, con o sin levadura, de los que Ateneo de Náucratis (3. 109b-115a), un autor del siglo II d. C., llega a mencionar más de cuarenta.

Como contraste con la dieta casi exclusivamente vegetariana de la mayoría de la población, el gran amor de los epicúreos griegos eran los alimentos procedentes del mar, los mariscos y los pescados, que inspiraron encendidos

<sup>1</sup> “El *thrion* se hace de esta manera: cogiendo grasa cocida de cerdo con leche, mézclalo con sémola gruesa, y tras revolverlo con queso fresco, yemas de huevo, y sesos, envolviéndolo en una aromática hoja de higuera, cuécelo en caldo de ave o de cabrito; luego después de sacarlo y quitarle la hoja, échalo en una cazuela llena de miel chisporroteante. Y al plato el nombre se lo da la hoja.”

<sup>2</sup> Hes. *Op.* 41. Cf. Ar. *Pl.* 543.

<sup>3</sup> Antiph. fr. 181 K.-A. Henioch. fr. 4 K.-A.

elogios en los comediógrafos. Según las fuentes antiguas, la variedad de moluscos que consumían era mucho mayor que en la actualidad, aunque también entonces se preferían las ostras, las almejas o los mejillones, y, entre los cefalópodos, el pulpo, la sepia y el calamar. Apreciaban además la langosta, el bogavante y las gambas y comían erizos de mar, actinias (anémonas: *n. do ed.*) y holoturias (pepinos de mar: *n. do ed.*). El pescado era capaz de levantar verdaderas pasiones. Las fuentes literarias ofrecen informaciones muy abundantes a este respecto, recogiendo un gran número de referencias a las especies consumidas y encendidos elogios hacia las más apreciadas, que eran el atún, la lubina, el *glaukos*, el congrio y, reinando por encima de todos ellos, las divinas anguilas del lago Copais, en Beocia, que Arquéstrato (fr. 10. 7-8 O.-S.) no duda en calificar como “reina de los alimentos” y “guía del placer”. Hasta tal punto eran apreciados los pescados que los comediógrafos hacen burlas sobre los amantes de estos platos, capaces de hacer una incursión por el mercado arrasando con todo como un tornado o de pagar por un congrio tanto como Príamo por el cuerpo de Héctor<sup>4</sup>.

En los textos también se encuentra la carne, sobre todo la de cerdo, que parece ser la más común, aunque no faltan las de buey, cabrito y cordero. Con frecuencia se cita en relación con el sacrificio y sabemos que una parte importante de la población sólo podía acceder a ella con ocasión de las grandes festividades, en las que la carne de la víctima, tras separar las partes correspondientes a los dioses y a los sacerdotes, era distribuida entre los participantes. Por otro lado, la porción que se asignaba a los oficiales que realizaban el sacrificio podía ser también vendida en el mercado, lo que sabemos que sucedía corrientemente con el cerdo<sup>5</sup>. Los animales preferidos eran los jóvenes, más tiernos y jugosos, y las partes más apreciadas los lomos y las patas, que se comían asados. Las menos nobles se cocían y tenemos constancia de la existencia incluso de un mercado “de carnes cocidas”, *ta hephthopolia*, donde morros, orejas, manitas y otras partes se vendían ya preparados<sup>6</sup>. Los intestinos y otras vísceras (el bazo, la vejiga, el estómago) se utilizaban como fundas en la elaboración de embutidos de diversos tipos. De vacas, cabras y sobre todo ovejas aprovechaban también la leche, que no bebían, salvo en casos muy concretos (para niños y ancianos y con fines medicinales), y en cambio consumían preferentemente en forma de queso.

Para completar las necesidades de proteínas contaban además con las aves de corral que criaban en cautividad (como el ganso, la gallina o la paloma doméstica), de las que aprovechaban además de la carne también los huevos.

<sup>4</sup> Antiph. fr. 50 K.-A. Alex. fr. 47 K.-A. Timocl. fr. 4. 8-10 K.-A. Diph. fr. 32 K.-A.

<sup>5</sup> Antiph. fr. 201 K.-A. Thphr. *Char.* 6. 9. Poll. 9. 48.

<sup>6</sup> Ath. 3. 94c.

Por otro lado hay que señalar la presencia de la caza, tanto de la caza de pelo, como la de pluma, aunque su presencia en la dieta es más limitada, al menos en el caso de la caza mayor, que era practicada casi exclusivamente como actividad deportiva. En el caso de la caza de pelo destacaban el jabalí y sobre todo la liebre, que incluso era vendida en el mercado y regalada como presente de amor<sup>7</sup>. En cuanto a la caza de pluma, era muy variada, desde aves como patos, perdices, tórtolas, palomas torcaces y los apreciadísimos francolines de Jonia, hasta una larga serie de pajaritos como el gorrión, el papafigo, el pinzón (tentilhão: *n. do ed.*) o el hortelano, para cuya captura se empleaban diversos procedimientos, como los que enumera Aristófanes en las *Aves* (524-529):

Ὠσπερ δ' ἤδη τοὺς μαινομένους  
βάλλουσ' ὑμᾶς. Κάν τοῖς ἱεροῖς  
πᾶς τις ἐφ' ὑμῖν ὀρνιθευτῆς  
ἴστησι βρόχους, παγίδας, ῥάβδους,  
ἔρκη, νεφέλας, δίκτυα, πηκτάς  
εἶτα λαβόντες πωλοῦσ' ἀθρόους<sup>8</sup>

Las fuentes antiguas no dicen sólo qué se comía, sino que hacen referencia igualmente a las formas de elaboración, que en ocasiones quedan reflejadas en algo que podría identificarse como recetas, término que hay que entender en sentido amplio, porque muchas veces no se especifican todos los ingredientes, raramente se indican las cantidades y con frecuencia las referencias a los procedimientos de cocción son bastante vagas. Otras veces se indica el momento en que se consumía el alimento en cuestión, sobre todo cuando se situaba en los aperitivos o en los postres, que los griegos llamaban “segundas mesas”. Entre los primeros se incluían las aceitunas, el queso, los huevos, los bulbos de nazareno y los mariscos; en los postres se servía fruta, dulces y frutos secos como las nueces, almendras, pistachos o los piñones, que sirven de acompañamiento a la bebida, y algunos otros menos “nobles” como las legumbres tostadas<sup>9</sup>. Entre las frutas destacan la manzana, de la que incluso encontramos referencias a diversas variedades locales, y los higos, frescos y secos, aparte de las cerezas, las ciruelas (ameixas: *n. do ed.*), los nísperos, las granadas y las bayas de diversos arbustos.

Por supuesto, tampoco falta la información sobre la bebida, principalmente el vino, que era el rey indiscutible, al que se dedican casi verdaderos poemas de

<sup>7</sup> A. Dalby 1996: 61.

<sup>8</sup> “Como a los locos os tiran piedras. Incluso en los templos cualquier pajarero os tiende lazos, varetas, cepos, hilos, redes, pihuelas y trampas; luego os cogen y os venden en montón.”

<sup>9</sup> Anaxandr. fr. 42. 54 K.-A. Ephipp. fr. 13. 5 K.-A. Eub. fr. 2. 4 K.-A. Arcestr. fr. 60. 13-15 O.-S. Matro fr. 534. 112 *SHell*. Clearch. fr. 87 Wehrli.

amor. Se apreciaba sobre todo el vino añejo y dulce, en particular si procedía de las islas de Quíos, Lesbos o Tasos. Para gozar de una bebida propia de personas civilizadas debía consumirse de una manera bien precisa, mezclado con agua, práctica sobre la que las fuentes antiguas ofrecen abundantes testimonios. El marco principal para su consumo es el simposio, que tan estrechamente relacionado se encuentra con la lírica, aunque sabemos que no era el único lugar, como dejan claro, por ejemplo, las alusiones de los comediógrafos a las tabernas y a los taberneros<sup>10</sup>.

Hasta aquí hemos descrito lo que podríamos considerar la dieta básica, puesto que evidentemente había diferencias derivadas de los medios económicos e incluso hay pequeños indicios de lo que podríamos considerar cocinas regionales o al menos variedades gastronómicas según las zonas de Grecia: platos más especiados para los jonios y los bizantinos, más presencia de la carne para los tesalios, platos abundantes para los beocios, menús variados a base de pequeñas cantidades para los atenienses, frugalidad en los espartanos, etc.

Llegados a este punto vamos a abordar ahora los géneros escogidos para este viaje gastronómico por la literatura griega, empezando por el principio, por la épica de Homero. En ella aparece ante nosotros un mundo idealizado, el de un pasado legendario en el que los dioses se movían por la tierra y estaban en estrecho contacto con los grandes héroes, que son a su vez representantes de una raza especial, muy superior a la de los hombres comunes por su fuerza y valor. La alimentación es uno de los elementos que distinguen a los héroes de los dioses, que toman néctar y ambrosía, pero también los separa de los hombres comunes, que difícilmente podrían tener acceso a esa abundancia de carne asada y vino que reflejan los poemas. Los héroes son los defensores de la patria, por lo que ocupan una posición de prestigio en su comunidad, patente, entre otras cosas, en su modo de alimentarse. Su dieta consiste esencialmente en abundante carne asada, pan y el vino más dulce.

Las carnes proceden de ovejas, cabras y, sobre todo, de bueyes y cerdos cebados, que son sacrificados, cortados en trozos y asados en espetones, según un ritual determinado, del que tenemos un ejemplo muy ilustrativo en el pasaje de la *Odisea* en la que el porquero Eumeo ofrece a Ulises –al que aún no ha reconocido–, un banquete con la carne de un cerdo de cinco años<sup>11</sup>. Tienen además un papel muy importante en las normas de la hospitalidad homérica, donde es fundamental la generosa acogida del huésped, al que se ofrece de

---

<sup>10</sup> Ar. *Tb.* 347-348, *Pl.* 436. Theopomp. Com. fr. 66 K.-A. Antiph. fr. 25 K.-A. Cf. J. N. Davidson 1997: 56-61.

<sup>11</sup> *Od.* 14. 418-450. Cf. *Il.* 9. 206-217; *Od.* 3. 456-463.

comer y beber antes de preguntarle por el motivo de su visita, como se aprecia en el pasaje en el que Ulises, Fénix y Ayante se dirigen a la tienda de Aquiles con el fin de convencerlo para que vuelva al combate; sólo “después de saciar el apetito de bebida y de comida” (*Il.* 9. 222) Ulises aborda el asunto que los ha llevado hasta allí. Sucede, sin embargo, que las características geográficas de Grecia nos llevan a pensar que estamos ante una fantasía épica, ya que todo parece apuntar a que, tanto en el momento en que se sitúan las gestas cantadas (la época micénica) como en tiempos del propio Homero (hacia el siglo VIII a. C.), la base de la alimentación debía de ser las mucho menos poéticas gachas de harina de cebada, el puré de legumbres y el pan sin levadura. Probablemente la frecuente presencia de carne se puede explicar por su consideración como símbolo de pertenencia a un elevado *status* social: cuanto mayor era el consumo de carne, mayor era el prestigio que se derivaba de él. Por el mismo motivo, se reservan a los héroes las partes más escogidas de los animales y también el vino adopta un valor similar, ya que con él de alguna manera se premia al guerrero más valeroso, que en el banquete tiene siempre su copa llena<sup>12</sup>.

Por lo que se refiere a la bebida, tanto en la *Iliada* como en la *Odisea* se encuentran numerosas alusiones a lugares donde abundaba la vid (Arne, Istiea, Epidauro...) y a algunos vinos concretos, como el pramnio –que no deja de aparecer en los textos a lo largo de toda la antigüedad–, el de Lemnos y el de Ísmaros, regalo del sacerdote Marón, con el que Ulises emborracha al Cíclope y consigue así salvar la vida (*Od.* 9. 196). En Homero se encuentra también la descripción del banquete arcaico, que volveremos a encontrar en la poesía lírica de los siglos VII y VI a. C., pero ahí ya perfectamente formalizado y con algunas características diferentes. Frente a los usos de la época clásica, los personajes de la *Iliada* y la *Odisea* no comen tendidos en lechos, sino sentados en sillas, ante las que se ponen mesas pequeñas. La comida se sirve sin plato, directamente sobre el tablero de la mesa, por lo que éste debía ser previamente lavado con esmero. Asimismo, dado que tampoco se usaban cubiertos, se ofrecía a los comensales útiles para lavarse las manos. En cuanto al consumo del vino, ya en Homero encontramos lo que es probablemente la primera alusión a la práctica de añadirle agua, cuando utiliza la expresión “una mezcla más fuerte” (*Il.* 9. 203), aunque resulta demasiado vaga como para poder llegar a conclusiones definitivas.

Un hecho que llama la atención, en un pueblo abierto al mar como el griego y más teniendo en cuenta cuál va a ser la situación posterior, es que el pescado es para Homero un alimento indigno de un héroe, sólo aceptable

---

<sup>12</sup> H. *Il.* 4. 340-348, 8. 161-163, 185-190, 12. 310-321, 17. 243-251, 20. 83-85. Cf. M. J. García Soler 2010: 107-108.

cuando no hay nada mejor. Así, en la *Odisea* 12. 325-332, después de varios días sin viento, agotadas las provisiones, los compañeros de Ulises se ven forzados a cazar y a capturar peces con los curvos anzuelos, porque “el hambre les roía las entrañas”. Tampoco forman parte de la dieta homérica los huevos ni la carne procedente de la caza, que aparece más bien como una actividad para diversión de los héroes, y parece ignorar igualmente el uso del aceite para cocinar, pero los poemas mencionan, en cambio, el queso, los cereales, las legumbres, la cebolla, algunos frutos secos y la miel.

Más fructífera resulta la aproximación a la gastronomía a través de la poesía lírica, debido, entre otras cosas, a su propio carácter menos heroico y más humano, que da entrada a algunos aspectos relacionados con la vida diaria. Las alusiones a la comida y sobre todo a la bebida varían de unos autores a otros, tanto en carácter como en número, y son especialmente frecuentes en un género que tiene unos orígenes y unos temas muy populares, como es el yambo. Abundan en Hiponacte, autor en el que, como era de esperar, adquieren un tono burlón, como se ve en el fr. 26 West, sobre un joven que se ha comido su herencia “a base de hembra de atún y *myssotos*”. En Arquíloco destacan las referencias al vino, pero quizá el autor más interesante (en parte por poco conocido) sea Ananio, un poeta contemporáneo de Hiponacte, del que conservamos muy pocos fragmentos, entre los que uno destaca por su importancia en el terreno de la cocina, el fr. 5 West. Se trata de un calendario gastronómico, el primer ejemplo de un texto de este tipo en la literatura griega, que vuelve a aparecer repetidamente en lugares muy variados, desde la didáctica gastronómica de Arquéstrato de Gela a las prescripciones de los dietistas antiguos. En él se indica con precisión la estación del año en que diversos alimentos se encuentran en su mejor momento y constituye, sin discusión, el primer testimonio de poesía gastronómica en la literatura griega:

ἔαρὶ μὲν χρόμιος ἄριστος, ἀνθήης δὲ χειμῶνι  
 τῶν καλῶν δ' ὄψων ἄριστον καρὶς ἐκ συκῆς φύλλου.  
 ἡδὺ δ' ἐσθίειν χιμαίρης ἴφθινοπωρισμῶι κρέας  
 δέλφακος δ' ὅταν τραπέωσιν καὶ πατέωσιν ἐσθίειν,  
 καὶ κυνῶν αὐτῇ τόθ' ὥρη καὶ λαγῶν κάλωπέκων.  
 οἶδ' αὖθ', ὅταν θέρος τ' ἦι κηχέται βαβράζωσιν  
 εἶτα δ' ἐστὶν ἐκ θαλάσσης θύννος οὐ κακὸν βρώμα,  
 ἀλλὰ πᾶσιν ἰχθύεσσιν ἐμπρεπῆς ἐν μυσσωτῶ.  
 βοῦς δὲ πιανθείς, δοκέω μὲν, καὶ μεσέων νυκτῶν ἡδὺς  
 κήμερης.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> “En primavera es óptimo el cromio, en invierno el *anthias*. Pero de los hermosos manjares el mejor es la gamba en hoja de higuera. Dulce de comer es la carne otoñal de la cabra; y de



Una parte importante de la lírica arcaica, en particular la elegía y la lírica monódica, gira en torno al vino y el banquete. La poesía simposial muestra las diversas facetas y el significado que para los griegos tenía el beber en sociedad, el beber juntos. El banquete es un fenómeno muy complejo, en el que intervienen diversos elementos articulados todos ellos en torno al consumo del vino. Uno de los poetas más famosos por su amor a esta bebida, en el que con frecuencia aparecen la invitación a beber y el elogio del vino, es Alceo. *Ningún otro árbol plantas antes que la vid*, afirma en uno de los fragmentos conservados (fr. 342 Voigt); el vino encanta y hace olvidar a los hombres las tristezas cotidianas, convirtiéndose en la mejor medicina para los males del ánimo (Alc. fr. 335, 346 Voigt). Alceo afirma además que es el “espejo del hombre” (fr. 333 Voigt), un medio de mostrar la verdadera naturaleza de las personas, lo que resumió con un sencillo *oinos kai aletheia, vino y verdad*, que tuvo su versión latina en el conocido *in vino veritas* (fr. 366 Voigt. Cf. Theocr. 29. 1). Tanto Alceo como otros poetas prestan una atención especial a todo lo relativo a la mezcla del vino con el agua, como ponen de manifiesto los comentarios sobre las proporciones en este autor (fr. 346 Voigt) y Anacreonte (fr. 24, 33 Gentili). Esta práctica se explica porque el consumo del vino no es un fin en sí mismo, sino que constituye el instrumento que favorece el desarrollo de la reunión, haciendo más abierta y cordial la mente, más dispuesta a hablar, venciendo la timidez y animando el ingenio. El banquete podía prolongarse hasta tarde y por ello es decisiva la importancia de la mezcla del vino, que, al atemperar los efectos del alcohol, ofrece la gran ventaja de evitar o al menos retrasar la embriaguez.

En el polo opuesto de lo que debe ser un verdadero simposio se sitúa la juerga desenfadada, en la que la borrachera se manifiesta en el griterío de los comensales y en el estrépito de los objetos en medio de la confusión general, más propia de los bárbaros que de los civilizados griegos. Por ello, autores como Teognis (211-212, 477-481, 509-510) y Jenófanes (fr. 1. 16-17 West) aconsejan beber vino hasta el límite en que uno pueda volver a casa por su propio pie y abundan las recomendaciones de moderación en la bebida. Sin embargo, que esto era lo ideal, pero en muchos casos quedaba lejos de la situación real, parece claro a partir de numerosas representaciones en cerámica que reflejan los efectos de un consumo excesivo de bebida; en la literatura, no podemos olvidar que el famoso *Banquete* de Platón, que empieza de forma muy civilizada, tras la irrupción de Alcibíades pierde su moderación, de manera que

---

comer la del cochinillo cuando pisan y aplastan la uva, y esta estación es la de los perros, las liebres y los zorros. Y la oveja, cuando llega el verano y cantan las cigarras; luego del mar no es alimento el atún, sino que sobre todos los peces destaca en *myssotos*. Pero un buey cebado, yo creo, es grato en medio de la noche y de día.”

al final todos los comensales terminan dormidos, excepto Sócrates, que debía de ser excepcional por su resistencia a la bebida.

El tercer género que vamos a tratar es la comedia, sin duda el que mejor refleja la alimentación en la antigüedad griega por su carácter popular, que hace que sea particularmente explícita en detalles de la vida diaria a los que otras formas más elevadas no prestan atención. Hay que comenzar haciendo una precisión: a pesar de la enorme presencia que los temas gastronómicos tienen en ella –donde aparentemente constituyen uno de los recursos más utilizados por los autores teatrales para provocar la risa del espectador–, resulta imposible valorar su importancia real, sobre todo porque, salvo las obras conservadas de Aristófanes y de Menandro, sólo conocemos la comedia a través de fragmentos que han llegado por tradición indirecta, fuertemente mediatizada por los intereses del autor que transmite las citas. En cualquier caso, parece que las alusiones a la comida y a la bebida tuvieron un peso considerable en este género, lo que lo convierte sin ninguna duda en la mejor fuente para conocer la alimentación de la Atenas de la época clásica.

En la comedia se encuentran reflejados prácticamente todos los aspectos relacionados con la comida: la visita al mercado para comprar los alimentos, con frecuentes alusiones a su estado o su precio, en particular en relación con el pescado; la preparación de los alimentos, con las descripciones y recomendaciones de los cocineros e incluso algunas recetas; escenas de sacrificio y de fiesta, con comentarios que asocian ciertas comidas con celebraciones específicas. También encontramos en la comedia los nombres de los alimentos y de algunos platos, así como numerosos términos (sustantivos, adjetivos y verbos) derivados de ellos. Son igualmente frecuentes las referencias a los objetos de uso diario, con un abundante vocabulario de los útiles empleados para preparar, servir y consumir los alimentos (hornos, cuchillos, cazuelas y ollas, trípodes, etc.).

Según el panorama que muestra la comedia ática, el alimento básico para los atenienses, como para la mayor parte de los griegos de la época, era la *maza*, una especie de torta o de papilla de harina de cebada, preparada de diversas maneras<sup>14</sup>. Además se comían una gran cantidad de verduras, habas, lentejas, sobre todo en puré, citado con frecuencia por los comediógrafos<sup>15</sup>–, ajo, queso y cebollas. En cambio, la carne era cara, salvo la de cerdo, y los pobres de la ciudad sólo podían tomarla de vez en cuando con ocasión de

---

<sup>14</sup> Cratin. fr. 176 K.-A. Telecl. fr. 1 K.-A. Ath. 4. 137e, 10. 442b. Cf. M.-C. Amouretti 1986: 122-125; P. Thiery 1997: 134; M. J. García Soler 2001: 95-98.

<sup>15</sup> Epich. fr. 30 K.-A. Sopat. fr. 13 K.-A. Ar. *Eg.* 1007, *V.* 811, 814, *Pl.* 1004, fr. 23 K.-A. Pherecr. fr. 26 K.-A. Stratt. fr. 47 K.-A. Diph. fr. 42 K.-A.

alguna fiesta en la que se celebraran sacrificios. El pescado resultaba todavía más inaccesible para una buena parte de la población, por lo que al mismo tiempo acabó convirtiéndose en un buen recurso que daba mucho juego como elemento cómico. Así, la figura del pescadero aparece acompañada de toda una larga serie de adjetivos del tipo de “malvado”, “maldito”, “infame”, “criminal”, y se describe como un individuo poco recomendable, que apenas se digna mirar a los pobres compradores, a los que además vende una mercancía carísima y no siempre en buen estado<sup>16</sup>. Pero siempre queda claro su carácter de delicia gastronómica capaz de levantar pasiones.

No menos importante es el papel del vino en la comedia. Los autores alaban los de Lesbos, Quíos, Tasos y no dejan de mencionar “vinos históricos” como el pramnio o el biblino, citados ya por Homero (*Il.* 11. 630; *Od.* 10. 234-235) y Hesíodo (*Op.* 589). Aparecen además comentarios de todo tipo sobre la mezcla con agua, continuando la línea trazada por la poesía lírica, pero con una mayor variedad y con una cierta tendencia a bebidas algo más fuertes, lo que encaja bien con el amor al vino puro del que hacen gala algunos personajes de la comedia. Era general la creencia de que consumirlo de esta manera entrañaba ciertos riesgos, además de ser impropia de un comportamiento civilizado, pero no es extraña en personajes situados en la periferia de la vida ciudadana, excluidos del simposio, como los esclavos y, sobre todo, las mujeres, que beben el vino en la taberna o en casa a escondidas y no se preocupan de fijar la mezcla adecuada con agua.

En Aristófanes encontramos varios ejemplos de ello: del amor por el vino de los esclavos en *Caballeros* 85-124 y de la *philoinia* de las mujeres en numerosos lugares de *Asambleístas* (14-15, 137, 153-155, 225-228), *Tesmoforiantes* (393, 418-422, 630-631, 735-737) y *Lisístrata*. En esta comedia, una de las más conocidas, se encuentra un pasaje particularmente ilustrativo, porque muestra a las mujeres en el momento de prestar el solemne juramento con el que esperan conseguir la paz, comprometiéndose a hacer una huelga sexual. La práctica habitual en circunstancias similares era concluir con un sacrificio juratorio, que sellaba el pacto, y las mujeres, siguiendo su naturaleza, eligen como “víctima” una jarra de vino de Tasos (*Lys.* 186-208).

La comida tiene importancia también en la metáfora y la imaginación cómica. Por ejemplo, en la *Paz* 236-254 la Guerra, caracterizada como un cocinero, prepara un *myssotos* con las ciudades griegas: el puerro viene de Prasia, el ajo de Mégara, el queso de Sicilia y la miel del Atica, ingredientes con los que, machacados en un mortero, se obtenía una salsa, una especie de pesto, que se usaba para acompañar el pescado. En este pasaje la guerra va a prepararla triturando las propias ciudades, mostrando a la manera cómica el

---

<sup>16</sup> Ar. fr. 402. 8-10 K.-A. Antiph. fr. 47, 164 K.-A. Xenarch. fr. 7 K.-A.

profundo dramatismo de la situación real. Otro ejemplo de uso metafórico de la gastronomía se encuentra en *Acarnienses* 186-202, donde el protagonista valora las treguas que le ofrecen los espartanos a través de un mensajero como si fueran vinos de distintas añadas, utilizando un vocabulario propio de la cata.

Un motivo literario particularmente interesante es el del *automatos bios*, la “vida automática”, más conocido entre los estudiosos como la “utopía gastronómica”, presente en un grupo de autores del último tercio del siglo V a. C.<sup>17</sup> Son los primeros ejemplos del tema folklórico del país de Cuaña o de la más literaria Edad de Oro. Los fragmentos insisten en la ausencia del trabajo, porque todo se produce de forma espontánea, y ofrecen descripciones de grandísimas comilonas situadas en tiempos o lugares remotos, proverbiales por su riqueza, como Persia o la Magna Grecia, o incluso en el propio Hades. Los alimentos aparecen en abundancia por todas partes y se dirigen espontáneamente a los afortunados comensales: ríos de caldo se desbordan por doquier, arrastrando consigo trozos de carne; los panes se amasan y se cuecen por sí mismos; hay tordos que revolotean ya asados suplicando ser comidos y trozos de pescado que saltan a la boca de los comensales. Este despliegue distaba mucho de la situación real de la Atenas contemporánea, involucrada en plena guerra del Peloponeso o ya en los años inmediatamente posteriores, por lo que en estos pasajes se ha podido reconocer una especie de protesta a través de la sátira.

Muy ligado al mundo de la gastronomía se encuentra un personaje que llegó a alcanzar la categoría de tipo cómico en la Comedia Nueva, el cocinero, que interviene en muchas escenas preparando comidas para bodas y banquetes, perfectamente caracterizado como un charlatán, un pedante de lenguaje sentencioso y enrevesado y, sobre todo, un perfecto sinvergüenza. El cocinero real, no el cómico, no aparece en el ámbito continental hasta la época de Aristófanes, y está íntimamente relacionado con el auge de las colonias occidentales de Sicilia y la Magna Grecia, donde la afición al lujo y las nuevas demandas de refinamiento crearon las condiciones para el desarrollo del arte culinario<sup>18</sup>. La fama de los cocineros de esta zona era muy grande, como indican el hecho de que los encontremos citados ya por Platón (*R.* 3. 403e; 3. 404e-5; 7. 559a 11 ss.), así como su presencia directa o indirecta en la comedia. Se trata de personajes que presumen de sus grandísimos conocimientos en disciplinas tan variadas como la astronomía, la estrategia o la medicina (Damox. fr. 2 K.-A. Nicomach. fr. 1 K.-A.). Un cocinero de Filemón (fr. 82. 24-26 K.-A.) afirma incluso que ha descubierto “el secreto de la inmortalidad”, de manera

---

<sup>17</sup> Cratin. fr. 176 K.-A. Crates fr. 16 K.-A. Telecl. fr. 1 K.-A. Pherecr. fr. 113, 137 K.-A. Nicopho fr. 21 K.-A. Metag. fr. 6 K.-A.

<sup>18</sup> S. Collin-Bouffier 2000.

que los muertos podrían revivir sólo con oler el aroma de sus platos<sup>19</sup>. Y, por supuesto, no faltan los que se vanaglorian de ser capaces de hacer con su arte que los comensales le hincan el diente incluso a la cazuela o a la escudilla de puro placer<sup>20</sup>.

Este velocísimo repaso por la literatura griega pone de manifiesto la importancia del tema gastronómico, que aflora de formas muy variadas. Unas veces se convierte en motivo literario, y como ejemplo no tenemos más que recordar el papel del vino en una buena parte de la poesía de época arcaica, centrada en el simposio. Otras es el elemento distintivo de una época mítica, como queda de relieve en los banquetes con carne asada y vino con que se regalaban los héroes homéricos. En otros casos es la base para la sátira, y así se aprecia en muchos pasajes de la comedia en los que se citan alimentos inalcanzables para una buena parte de sus espectadores, como sucede en las descripciones del país de Jauja. A veces se usa también como metáfora, de lo que son magníficos ejemplos las treguas de *Acarnienses* y el pesto de la *Paz*. En fin, con tantas variantes como se quiera, la comida y la bebida están muy presentes en la literatura, indicio sin duda de la importancia que también en su vida cotidiana debieron de dar a la gastronomía los griegos antiguos.

---

<sup>19</sup> Cf. Bato fr. 4. 7 K.-A.; Plaut. *Ps.* 829-830.

<sup>20</sup> Alex. fr. 24, 115. 19-23, 178. 4-6 K.-A. Aristopho, fr. 9. 8 K.-A. Plaut. *Ps.* 881-884. Cf. A. Giannini 1960; M. J. García Soler 2008.

## BIBLIOGRAFÍA

- M.-C. AMOURETTI (1986), *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*. Paris.
- S. COLLIN-BOUFFIER (2000), “La cuisine des Grecs d’Occident, symbole d’une vie de τρυφή?”, *Pallas* 52: 195-208.
- A. DALBY (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London-New York.
- (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*. London-New York.
- J. N. DAVIDSON (1997), *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens*. London.
- M. J. GARCÍA SOLER (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- (2002-2003), “Hacia los orígenes de la literatura gastronómica: El calendario de Ananio (Fr. 5 West)”, *SPhV* 6, n. s. 3: 37-57.
- (2008), “El cocinero cómico: maestro de los fogones y de la palabra”, *CFC (egi)* 18: 145-158.
- (2010), “Mujer y vino en la comedia griega”, in M. J. García Soler (ed.), *Expresiones del humor desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Vitoria-Gasteiz, 75-90.
- (2010), “El vino de los héroes homéricos”, *ETF(arqueol)* n. s. 3: 107-113.
- A. GIANNINI (1960), “La figura del cuoco nella commedia greca”, *ACME* 13: 135-216.
- M. LAMBERT-GÓCS (1990), *The Wines of Greece*. London-Boston.
- E. MINCHIN (1987), “Food Fiction and Food Fact in Homer’s *Iliad*”, *PPC* 25: 42-49.
- R. NADEAU (2006), “La consommation du poisson en Grèce ancienne: excès, faste et *tabou*”, *Food & History* 4.2: 59-73.
- M. PELLEGRINO (2000), *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell’Archaia*. Bologna.
- E. SALZA PRINA RICOTTI (2005), *L’arte del convito nella Grecia antica. L’evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno*. Roma.
- S. SHERRATT (2004), “Feasting in Homeric Epic”, in J. C. Wright (ed.), *The Mycenaean Feast*. Princeton, 181-217.

- P. THIERCY (1997), “Le palais d’Aristophane ou les saveurs de la polis”, in P. Thiery, M. Menu (eds.), *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*. Bari, 131-177.
- J. WILKINS (2000), *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford.
- J. WILKINS, D. HARVEY, M. DOBSON (eds.) (1995), *Food in Antiquity*. Exeter.