

El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra*

M.^a José GARCÍA SOLER

Universidad del País Vasco

RESUMEN

Aunque tiene algunos antecedentes en la comedia doria siciliana y en la Comedia Antigua, la figura del cocinero adquiere una consistencia especial en la Comedia Media y Nueva, donde aparece ya perfectamente caracterizado. Junto a su total falta de vergüenza y su afición al robo, destaca entre sus rasgos definitorios la charlatanería, que con frecuencia emplea para esconder sus defectos. Con un lenguaje sentencioso y altamente elaborado expone en largos parlamentos las reglas de la cocina y su propia habilidad, para elevar su oficio a la categoría de arte y embaucar a sus interlocutores.

Palabras clave: Cocineros; comedia ática.

ABSTRACT

Although it has some antecedents in the Dorian Sicilian Comedy and the Old Comedy, the figure of the cook acquires special features in the Middle and New Comedy, where it appears well characterized. Together with his absolute lack of shame and his fondness of robbing, it stands out his charlatantry among his defining features, which he often uses to hide the others. With a lofty and sententious language, he exposes in long parliaments cookery rules and his own skills to raise his trade to the category of art and fool his interlocutors.

Key words: Cooks; Attic comedy.

Aunque su presencia puede atisbarse antes, la figura del cocinero adquiere consistencia con la Comedia Media y especialmente en la Comedia Nueva, donde aparece con unas características bien definidas, como un charlatán que se da aires de persona importante, intentando esconder con ellos su propósito de sacar de las casas donde trabaja todo lo que pueda. En el fr. 9 K.-A. de Eufión un cocinero aconseja a su ayudante que sea un ἀνδροφόνος con un cliente tacaño e incluso lo amenaza: εἴ σε λήψομαι / νῦν μὴ κατεσθίοντα καὶ τοὺς ἀνθρακας, / ἀπόλωλας. Otro fragmento de este mismo comediógrafo (fr. 1, 16-34 K.-A.) recoge los elogios del maestro por la habilidad con la que el discípulo ha conseguido lo que deseaba, tener a su disposición tres cabritos en lugar de lo que le esperaba, uno solo y además pequeño, que le dejaría sin la posibilidad de llevarse alguna tajada. Otro cocinero en el fr. 3 K.-A. de Dionisio instruye a su ayudante sobre cómo debe actuar para escamotear

* Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación EHU07/12, financiado por la Universidad del País Vasco.

carne cuando los trozos están contados, haciendo que cuezan durante tanto tiempo que acaben por deshacerse.¹

En la comedia precedente este personaje tiene muy poco relieve literario, lo que puede ponerse en relación con su papel en el mundo real. Como señala Berthiaume (1982: 9-14), el término μάγειρος no se encuentra citado con seguridad antes del siglo v a.C. y se le atribuye una triple función: matarife, carnicero y cocinero. De hecho, en origen era la persona que se encargaba de llevar a cabo el sacrificio de las víctimas, posiblemente un esclavo adscrito a los templos y los hogares cívicos que le encargaban la tarea. De la carne sacrificada, una parte se ofrecía a los dioses, que se «alimentaban» del humo que llegaba al cielo tanto como de néctar y ambrosía; el resto se distribuía entre los participantes en el ritual, previamente cocinado por la misma persona que había matado al animal². Aunque el cocinero cómico no ha abandonado todavía esta tarea, como muestran numerosos testimonios³, sin embargo su labor está en general más relacionada con la preparación de los alimentos (especialmente para banquetes y celebraciones) que con el sacrificio de las víctimas.

La poca exigencia de esta época en materia gastronómica, que hacía que en muchos hogares ni siquiera hubiera una cocina propiamente dicha⁴, llevaba a que con frecuencia fuera el dueño de la casa el encargado de cocinar o, en su caso, de dirigir el trabajo culinario de los esclavos. Así sucede ya desde Homero: es el propio Aquiles quien se encarga personalmente de preparar la comida que ofrecerá a Fénix, Ayante y Ulises, cuando ellos vayan a verlo para convencerlo de que vuelva al combate (*Il.* IX 206-217). En la *Odisea* III 456-463, Néstor supervisa el sacrificio y preparación del buey con el que se agasaja a Telémaco y, si no se encarga de esta tarea personalmente, es, como señala el poeta, debido a su avanzada edad.

Todavía en Aristófanes en muchas ocasiones el propio protagonista supervisa la comida y da directamente órdenes a los esclavos, cuando no es él mismo quien la prepara⁵. En *Acarnienses* 1005-6 Diceópolis primero da instrucciones para asar una liebre y unos tordos ensartados en espetones y sigue después con nuevas órdenes en los versos 1040-41, 1043, 1047. En *Aves* 1579-90, cuando Poseidón y Heracles se dirigen a Pistetero para tratar con él, se lo encuentran cocinando unas aves que se han rebelado contra los pájaros democráticos y han sido condenadas a muerte; a partir de este punto, el interés de Heracles se desplaza hacia la receta de Pistetero, olvidando el asun-

¹ Otros ejemplos de la predisposición del cocinero al robo se encuentran en Men. *Asp.* 226-232, Diph. fr. 42, 40-41 K.-A. y Euphro, fr. 1, 13-15 K.-A.

² Latte (1928: 394-5). Pisani (1934). Besques (1936: 67). Berthiaume (1982: 71-73).

³ Cf. Euphro, fr. 1, 18-29 K.-A.; Men. *Dysc.* 644-6; Athenio, fr. 1, 40-41 K.-A.; Ath. XIV 659d.

⁴ Sparkes (1962: 129) opina que, según el uso que tiene, la palabra «cocina» referida a las casas griegas indica menos la localización que la función y hace notar que, de hecho, la mayor parte de los utensilios relacionados con la elaboración del pan eran portátiles, idea que se refuerza al examinar también otros sistemas de cocción de los alimentos. Por su parte, Wilkins (2000a: 123) señala que se emplea la misma palabra para «cocina» que para «horno» y que en arqueología en muchas ocasiones se identifican estos espacios sólo por la presencia de los utensilios.

⁵ Sin embargo, en varios lugares este autor utiliza el término μάγειρος o derivados de él: *Ach.* 1015, *Eq.* 418, *Pax* 1017, *Au.* 1637, *Ra.* 517-8.

to que lo ha llevado allí, de acuerdo con la naturaleza glotona con la que lo presenta la comedia⁶. En una actitud similar aparece Pólemo en *Paz* 236-254, donde prepara una salsa majando en un mortero las ciudades en conflicto: el puerro representa a Prasia, el ajo a Mégara, el queso a Sicilia y la miel al Ática. Más adelante (1039-74) es Trigeo el que, con la ayuda de un esclavo, cocina la carne de un animal sacrificado.

Giannini recoge numerosos fragmentos de la Comedia Antigua en los que se describen tareas propias del cocinero, que él considera desarrolladas por μάγειροι, aunque este nombre no se menciona explícitamente. Sin embargo, Wilkins opina que, si bien en algunos casos esto es posible, no parece que sea generalizable. Por otra parte, este autor recuerda que ninguna de las obras fragmentarias conservadas tiene la extensión suficiente como para mostrar si el tipo del cocinero estaba ya desarrollado en este momento; en todo caso, quizá, como mucho, se podrían ver en la Comedia Antigua algunos rasgos que después caracterizarán al cocinero, cuya entrada en la escena habría que situar en el periodo entre 370 y 350 a.C.⁷

Con todo, volviendo atrás en el tiempo, no debemos pasar por alto que ya hacia la mitad del siglo VII a.C. Semónides de Amorgos presenta las fanfarronadas de un personaje que Ateneo de Náucratis identifica con un cocinero:

ὄν ὡς ἄφευσα χάς ἐμίστυλα κρέα
ἰρωστί· καὶ γὰρ οὐ κακῶς ἐπίσταμαι...⁸

En realidad, este breve fragmento recoge simplemente las dos operaciones que se llevaban a cabo tras el sacrificio de un animal, previas a asar su carne, con los mismos verbos que Homero utiliza en *Odisea* XIV 72-78 para referirse a los dos cochinitillos que Eumeo prepara para agasajar a Ulises. Por ello es conveniente tomar con precaución las palabras de Ateneo, aunque no podemos excluir que quizá tuviera a su disposición un texto más completo que justificara su afirmación⁹.

La primera mención explícita del nombre del cocinero en comedia aparece en Epicarmo de Siracusa, en un pasaje muy deteriorado en el que, con todo, puede llegar a leerse μάγειρος εἶμι' (fr. 84, 118 Austin = fr. 98, 118 K.-A.), si bien en su conjunto el fragmento no muestra un sentido muy claro y la alusión resulta demasiado breve como para poder emitir un juicio¹⁰. No obstante, el hecho de que se encuentre en un autor siciliano tiene mucho que ver con la evolución de los tiempos. Esta isla —así como el sur de Italia— era famosa por el amor al lujo de sus ciudades, hasta el punto de que según Eliano¹¹ en ella incluso se llegó a fundar un santuario dedicado

⁶ Los ejemplos son numerosos: Epich. fr. 18 K.-A.; Ar. *V.* 60, *Pax* 741, *Lys.* 928, *Ra.* 62-65, 549-576; Stratt. fr. 12 K.-A.; Archipp. fr. 10 K.-A.; Eub. fr. 6 K.-A.

⁷ Giannini (1960: 142-152). Wilkins (2000b: 375-7). Dohm (1964: 100).

⁸ Semon. fr. 24 West, *ap.* Ath. XIV 659f.

⁹ Latte (1928: 394) y Giannini (1960: 136 n. 2) parecen coincidir con el punto de vista de Ateneo, pero Berthiaume (1982: 9) no duda en ver en él un anacronismo, si bien considera que tampoco es posible asegurar categóricamente que el autor no es fiel al texto que tiene ante sí.

¹⁰ Sobre la posible existencia de cocineros en la farsa doria *cf.* Giannini (1960: 137-142) y Dohm (1964: 11-22).

¹¹ *V.H.* 14, 27. *Cf.* Polem. fr. 39 Preller; Ath. X 416c.

a la Glotonería. Esta afición a la buena vida y las nuevas demandas de refinamiento crearon en el siglo V a.C. las condiciones para el desarrollo de un grupo de individuos especializados a la vez en el sacrificio de animales y en su preparación.

Aquí comienza la fama de los cocineros sicilianos, que llegará a ser enorme, como muestra su presencia en la comedia, pero también en otros géneros muy alejados de ella. Así se aprecia en Platón, en la *República* 403e-404e, 559a y también en *Gorgias* 518b, que recoge el nombre del primer cocinero conocido, Miteco, procedente de Siracusa. En la Comedia Media no faltarán los personajes que de una manera u otra hagan referencia a ellos, bien señalando su pericia en materia culinaria o presentando el hecho de haberse formado con alguno de los maestros sicilianos como garantía de esmerado aprendizaje y dominio de la alta cocina¹².

Como señala Berthiaume (1982: 74), aunque debía de haber dos tipos de cocinero para preparar las comidas privadas, el que pertenecía a la casa de forma permanente y el que era contratado en el mercado¹³ para una sola ocasión, la comedia se centra casi exclusivamente en el segundo de ellos. Es este cocinero de alquiler el que interviene en muchas escenas preparando comidas para bodas y banquetes, perfectamente caracterizado como un charlatán, un pedante de lenguaje sentencioso y un embaucador, que con su palabrería crea una cortina de humo para deslumbrar a quien lo contrata y tapar sus verdaderas intenciones, mucho menos honorables que practicar el arte culinario.

Estos rasgos quedan perfectamente de relieve cuando lo encontramos enzarzado en conversaciones con dos tipos de personajes a los que envuelve con su charla, el dueño de la casa que lo contrata o un ayudante¹⁴. Con este último, en algunos casos también discípulo, suele adoptar una actitud didáctica, mostrando sus muchos saberes como modelo para que aprenda de ellos, provocando a la vez la admiración de su interlocutor. Con el dueño de la casa la perspectiva es diferente, ya que lo que intenta es hacerle ver que no podría haber contratado a nadie mejor¹⁵, a la vez que alaba su arte elevándolo a las más altas categorías imaginables. A los dos les dirige largas peroratas en las que el interlocutor, agotado por la verborrea, no alcanza a introducir más que breves comentarios, que nunca superan un máximo de uno o dos versos y se limitan con frecuencia a unas pocas palabras, una interjección o una pregunta.

¹² Cratin. Iun. fr. 1 K.-A. Anaxipp. fr. 1, 1-3 K.-A. Epicr. fr. 6, 2-3 K.-A. Antiph. fr. 90 K.-A. Alex. fr. 24 K.-A. Ath. XIV 661e-f. Sobre la riqueza y el lujo de la cocina siciliana y el prestigio de sus cocineros cf. Rankin (1907: 40-41); Arnott (1996: 114); Dalby (1996: 108-111); Collin-Bouffier (2000: 195-208); Olson-Sens (2000: xxxvi-xxxix).

¹³ Cf. Poll. IX 48, que cita a Antiph. fr. 201 K.-A.

¹⁴ Ath. VII 290b: ἀλαζονικὸν δ' ἐστὶ πᾶν τὸ τῶν μαγειρῶν φύλον. Sobre la ἀλαζονεία de los cocineros cf. Rankin (1907: 73-77); Nesselrath (1990: 303-4).

¹⁵ Uno de los rasgos que caracterizan al cocinero cómico es precisamente la rivalidad con sus colegas. Así, un personaje de Posidipo (fr. 1 K.-A.) afirma que, al ir al mercado a contratar a un cocinero, ha tenido ocasión de oír todos los defectos que se achacan los unos a los otros, en cuanto a la falta de pericia e incluso falta de higiene. Estas críticas pueden tener diversas modalidades: en ocasiones se reflejan en las lamentaciones ante la decadencia del arte culinario, que, por supuesto, sólo él conserva intacto (cf. Sosip. fr. 1, 3-12 K.-A.; Damox. fr. 2, 34-39 K.-A.); otras veces simplemente el cocinero se burla de sus colegas afirmando que ninguno de ellos sería capaz de hacer lo que hace él (cf. Alex. fr. 177, 7-8 K.-A.; Nicostr. Com. fr. 16 K.-A.).

Algunos de estos breves incisos son admirativos, como sucede con el interlocutor del cocinero que protagoniza el fr. 2 K.-A. de Dionisio, probablemente un siervo, que, en una tirada de 43 versos, en el 36 introduce su única cuña: ἄνθρωπε, μέγας εἶ. Más frecuentes son, sin embargo, las interrupciones que muestran impaciencia ante ese personaje que habla y habla, pero no parece nunca dispuesto a ponerse manos a la obra. De hecho, uno de ellos, en el fr. 2, 43-48 K.-A. de Damóxeno, para sorpresa del que lo ha contratado, llega a afirmar con total tranquilidad que lo suyo no es lavar platos ni oler a humo, por lo que no entra en la cocina y supervisa a los ayudantes sentado fuera. El fragmento tiene una extensión de 68 versos, pero los incisos de su interlocutor apenas ocupan unos siete en total y a veces se reducen a una sola palabra. Incluso cuando el cocinero le explica su verdadera actividad, lo hace de una forma tan hábil que él le responde asombrado ἀρμονικός, οὐ μάγειρος¹⁶.

En general las reacciones que despierta el cocinero no son tan positivas. Así, un personaje en Anaxipo (fr. 1, 23 K.-A.) exclama desesperado: παπαῖ, / ἐμὲ κατακόψεις, οὐχ ὃ θύειν μέλλομεν¹⁷, jugando con el doble sentido del verbo κατακόπτω, «trocear» y «hartar», «aburrir», casi lo único que llega a decir en un fragmento que ocupa 49 versos. Algo similar sucede en el caso del fr. 1 K.-A. de Sosípatro, donde el que ha contratado al cocinero, después de haber conseguido introducir en el torrente de palabras de éste poco más de un verso, en el 24 acierta a emitir una queja, Ἄπολλον, ἐργῶδές <γ>, y harto ya en el 56 le dice simplemente: ἀπελθὼν αὐτὸς ἡσυχίαν ἄγε. Similar reacción encontramos en los versos 41-42 del fr. 1 K.-A. de Nicómaco: σὺ μηδὲν ἐνόχλει μήτε σαυτὸν μήτ' ἐμέ, / ἀπραγμόνως δὲ διαγενοῦ τὴν ἡμέραν, la frase más larga que consigue insertar en la charla del cocinero y con la que se cierra el pasaje.

Esta palabrería se desarrolla generalmente en torno a dos temas principales, la alabanza del arte culinario, que en Eufión (fr. 10, 16 K.-A.) se llega a comparar con el del poeta, y la descripción altamente elogiosa de las propias dotes del cocinero.

Para reflejar la importancia de su oficio y a la vez elevarlo de categoría, es frecuente que el personaje de turno haga referencia a sus maestros o incluso a la escuela a la que pertenece¹⁸. El protagonista del fr. 1 K.-A. de Sosípatro empieza reneando de todos esos que se proclaman cocineros sin tener ni idea y mancillan el arte culinario y recuerda, en cambio, la formación que recibió en la escuela de Sicón, el fundador (ἀρχηγός) de ese arte (1-14)¹⁹. Otro en Eufión (fr. 1, 5-12 K.-A.) llega incluso a ofrecer la lista de los «Siete sabios de la cocina», indicando la especialidad de cada uno de ellos: de Agis de Rodas, el pescado; de Nereo de Quíos, el con-

¹⁶ Sobre este fragmento cf. Gallo (1981: 84-130, 135-140) y Dohm (1964: 161-189).

¹⁷ Cf. Alex. fr. 177, 12 K.-A. y Arnott, *ad loc.* (1996: 523); Men. *Dysc.* 398, *Sam.* 283-293 y Gomme-Sandbach, *ad loc.* (1973: 572).

¹⁸ Rankin (1907: 77-78).

¹⁹ Wilkins (2000b: 398) hace notar que éste es un nombre común entre los cocineros cómicos (así en Men. *Dysc.*), por lo que piensa que la referencia a la escuela puede ser ficticia. Cf. Kassel-Austin (1984: 34).

grio²⁰; de Cariades de Atenas, el θῤῖον²¹; de Lamprias, la sopa negra; de Aftoneto, las salchichas; de Eutino, las lentejas; de Aristión, los sargos²².

Con maestros tan destacados, no extraña que la cocina se presente además como el arte más completo que existe, puesto que exige el conocimiento de disciplinas muy variadas. Aunque al enumerarlas no hay coincidencia total entre los cocineros, algunas se repiten, como la medicina y la astrología (o la astronomía), bien sea por separado o combinadas entre sí. Así se aprecia en el largo fr. 2 K.-A. de Damóxeno, donde el personaje central, que se proclama discípulo de Epicuro y afirma que se conoce al dedillo las obras de Demócrito, aparece como un experto en medicina y más exactamente en dietética. Insiste en que es necesario conocer la estación mejor de algunos alimentos y los cambios que pueden experimentar:

τοῦτο δεῖ γὰρ εἰδέναι,
 τίν' ἔχει διαφορὰν πρῶτον, ᾧ βέλτιστε σύ,
 γλαυκίσκος ἐν χειμῶνι καὶ θέρει, πάλιν
 ποῖος περὶ δύοσιν Πλειάδος συνειδέναί
 ἰχθὺς ὑπὸ τροπᾶς τ' ἐστὶ χρησιμώτατος.
 αἱ μεταβολαὶ γὰρ αἷ τε κινήσεις κακὸν
 ἠλίβατόν ἐστ' ἀνθρώποις ἀλλοιώματα
 ἐν ταῖς τροφαῖς ποιοῦσι, μανθάνεις; τὸ δὲ
 ληφθὲν καθ' ὥραν ἀποδίδωσι τὴν χάριν. (15-23)

Estas ideas coinciden claramente con teorías dietéticas que, empezando ya desde Hipócrates, van a tener una larga vida en la medicina occidental, en las que se asocia la salud con una correcta alimentación. En esencia, se consideraba que el cambio de las estaciones podía alterar el equilibrio de los humores del cuerpo, por lo que era necesario modificar regularmente la dieta²³. Así, los tratados hipocráticos *Sobre el régimen* (III 68) y *Sobre la dieta saludable* (1) ofrecen buenos ejemplos de dietas adecuadas a cada época del año. Sin embargo, es probable que el comentario de Damóxeno tenga que ver más con las recomendaciones estacionales de Galeno (VI 665 Kühn. Cf. Orib. I 3, 3-4), relativas no al consumidor, sino al alimento, porque conllevan un cambio en el régimen de los animales y, por tanto, en la calidad de su carne.

Este último aspecto es tenido muy en cuenta en los comentarios de los cocineros y parece reflejar una vieja tendencia no ya médica sino gastronómica, que acon-

²⁰ Este nombre aparece en Anaxádrides, fr. 31 K.-A., donde establece una especie de juego con el del dios del mar, ya que lo presenta como el primero que descubrió las maravillas de los pescados. Cf. Nesselrath (1990: 301-2); Wilkins (2000b: 390).

²¹ Θῤῖον es, en principio, el nombre de la hoja de la higuera, que aparece citada en listas de condimentos e ingredientes varios y debía de tener un uso principalmente como envoltorio. Cf. Antiph. fr. 140, 4 K.-A.; Alex. fr. 179, 5 K.-A.; Ath. IX 406a, XIV 647f y XIV 662e. También era el nombre de un plato muy apreciado hecho con una pasta a base de grasa, leche, queso, yemas de huevo, sémola gruesa y sesos, envuelta en esta hoja y cocida en caldo de ave. Cf. Ar. Ach. 1102; Euphro, fr. 1 K.-A.; Poll. VI 57-58; Sud. θ 489 y 502.

²² El nombre de este último personaje es dudoso, ya que ha sido objeto de numerosas conjeturas. Además, el verso en el que aparece es omitido por las familias C y E de los manuscritos de *Deipnosophistas* de Ateneo de Naucratis, la fuente del fragmento, pero sí se encuentra en la familia A.

²³ Ps.-Hipp. Nat. Hom. 7. Diocl. fr. 182 y 183a, 6 van der Eijk.

sejaba el consumo de ciertos animales en determinadas épocas del año. El primer ejemplo lo encontramos ya en el siglo VI a.C. en el yambógrafo Ananio, que no es ni cocinero ni médico y en el fr. 5 West ofrece un verdadero calendario en el que asocia diversos pescados y mamíferos a las estaciones en las que su consumo es más recomendable²⁴. Referencias de este tipo las encontramos también con frecuencia en Arquéstrato de Gela, autor de un poema didáctico-gastronómico que debió de ser muy influyente en la Antigüedad, y es citado directa o indirectamente por algunos de estos cocineros. El poeta se muestra como un refinado gourmet obsesionado por la calidad de los alimentos y que insiste constantemente en la necesidad de obtenerlos siempre en su momento óptimo (fr. 35, 3-4, 36, 1-2, 37, 1-3 y 50, 1 Olson-Sens). Según el cocinero de Sosípatro (fr. 1, 30-33 K.-A.), ése que presumía de haber estudiado con Sicón, la astronomía sirve para conocer todo lo relativo a los fenómenos celestes, τὰ γὰρ ὄψα, φασί, καὶ τὰ βρώματα σχεδὸν / ἐν τῇ περιφορᾷ τῆς ὄλης συντάξεω/ ἑτέραν ἐν αὐτοῖς λαμβάνει τὴν ἡδονήν. Similares razones da también el protagonista del fr. 1, 9-13 K.-A. de Nicómaco, que añade además la geometría, con una confusa explicación sobre la distribución del espacio de la cocina, entendida como una esfera. En su lugar el de Sosípatro sitúa la arquitectura, que permite τοῦπ-τάνιον ὀρθῶς καταβαλέσθαι καὶ τὸ φῶς / λαβεῖν ὅσον δεῖ καὶ τὸ πνεῦμ' ἰδεῖν πό-θεν / ἔστιν (39-41)²⁵.

A estas artes se une también la estrategia, que sirve para saber dónde poner cada cosa, según Nicómaco (fr. 1, 28-29 K.-A.), y para presentar ordenadamente los diversos platos y en su momento oportuno, según Sosípatro (fr. 1, 48-56 K.-A.). Por su parte, Dionisio (fr. 2, 5-18 K.-A.), al establecer una distinción entre la labor del ὀψοποιός y la del μάγειρος, compara al primero con un ἡγεμών y al segundo con un στρατηγός y en Posidipo (fr. 29 K.-A.) se ilustra esta identificación a través de la imagen bélica del general que espera el ataque del enemigo, los comensales que participarán en el festín. Que la comparación entre el mundo gastronómico y el militar debía de ser algo frecuente puede deducirse también de su presencia en otro tipo de obras, como es el caso del *Banquete ático*, un poema paródico en el que su autor, Matrón de Pítane, combinando versos homéricos describe un pantagruélico festín. En él el anfitrión aparece caracterizado como si fuera Agamenón pasando revista a las tropas acompañado de su lugarteniente, el parásito Querefonte; los invitados forman Ἀθηναίων φάλαγγες (97), que rivalizan por cubrirse de gloria (32); el cocinero blande las bandejas sobre el hombro derecho como Aquiles su lanza de fresno (*cf. II. X 131-3*) y va escoltado por cuarenta ollas negras y otras tantas escudillas que avanzaban en línea de combate (47-49).

A diferencia de sus colegas, el personaje de Damóxeno (fr. 2, 42-61 K.-A.) relaciona el orden en la comida no con la estrategia, sino con la armonía musical, de manera que los platos son servidos no de cualquier manera sino según intervalos oportunos de una cuarta, de una quinta o de una octava. Su preocupación fundamental es un equilibrio armónico tanto en la fase de cocción de los alimentos como en la del servicio, evitando disonancias y excesos tonales. Por ello su interlocutor no

²⁴ García Soler (2002-2003: 37-57).

²⁵ *Cf. Dohm* (1964: 190-5).

duda en afirmar admirado: ἄρμονικός, οὐ μάγειρος. Gallo (1981: 117, 138) hace notar que, así como la comparación con la medicina y en particular con la dietética es bastante común entre los cocineros, no sucede lo mismo con la música, aunque señala también que ya existían asociaciones entre las dos disciplinas en el tratado hipocrático *Sobre la dieta* (I 18), donde se comparan el efecto que provocan las composiciones musicales y las culinarias, tanto más placenteras cuanto más variadas son.

Este dominio de saberes tan diversos se debe evidentemente a largas jornadas de estudio y formación. Un cocinero de Hegesipo (fr. 1, 4-5 K.-A.) afirma sin empacho que él es el único en el mundo que ha alcanzado la perfección en el arte culinario (τὸ πέρασ τῆς μαγειρικῆς), lo que ha logrado no aprendiéndolo de pasada en un par de años con el delantal puesto, sino investigando durante toda su vida. Por ello, el del fr. 2 de Damóxeno, el discípulo de Epicuro, en cuya casa afirma que estuvo durante cerca de tres años aprendiendo con él, sostiene que hay que desconfiar de un μάγειρος ἀγράμματος que no se haya leído todo Demócrito, o mejor, que no se lo sepa de memoria, y el *Canon* de Epicuro; a ése, dice, μινθώσας ἄφες / ὡς ἐκ διατριβῆς (11-13). Otro en Anaxipo (fr. 1, 24-26 K.-A.) presume de estudiar sin descanso para renovarse continuamente y de ser capaz de preparar los platos adecuados para los tipos más dispares de personas. Este incluso dice que se ha esforzado por poner por escrito «las novedades de su arte», tras describir cómo era la cocina que aprendió de su maestro y otros grandes chefs.

Sin embargo, no todos los miembros del gremio se muestran de acuerdo con estos principios, como deja patente un personaje de Dionisio (fr. 2, 24-29 K.-A.), que rechaza a aquellos que basan sus conocimientos en los libros, aún más inútiles, en su opinión, que si no se hubieran escrito, sin excluir de este juicio negativo a autoridades bien establecidas como Arquéstrato de Gela, de quien dice: γέγραφέ τε καὶ δοξάζεται / παρά τισιν οὕτως ὡς λέγων τι χρήσιμον, / τὰ πολλὰ δ' ἠγνόηκε κούδὲ ἔν λέγει. En la misma línea, en Sótades (fr. 1 K.-A.) un cocinero explica a lo largo de 35 versos, sin ninguna interrupción, cómo preparó una serie de pescados y mariscos y termina con una crítica contra los colegas que utilizan recetarios: τοῦτ' ἐσθ' ἢ τέχνη, / οὐκ ἐξ ἀπογραφῆς οὐδὲ δι' ὑπομνημάτων²⁶.

Estos profesionales se vanaglorian además de su capacidad inaudita para elaborar cualquier plato. Un cocinero de Filemón (fr. 82, 5-7 K.-A.) presume de haber presentado un pescado οὐ πεφαρμακευμένον / τυροῖσιν²⁷, οὐδ' ἄνωθεν ἐξανθισμένον, / ἀλλ' οἷος ἦν ζῶν, κώπτὸς ὦν τοιοῦτος ἦν. Es más, destaca que

²⁶ Sobre el pasaje véanse los comentarios de Dohm (1964: 105-120) y Wilkins (2000b: 382-3), que lo considera una excepción entre los discursos de μάγειροι, ya que se muestra interesado sobre todo en la técnica culinaria y no en la teoría.

²⁷ El queso aparece ocasionalmente en listas de condimentos (Antiph. fr. 140, 1 K.-A.; Anaxipp. fr. 1, 8 K.-A.), pero que debía de ser un ingrediente común en platos de pescado queda de manifiesto en numerosos lugares: Alex. fr. 138, 6 K.-A.; Mithaecus *ap.* Ath. VII 325f; Dorio *ap.* Ath. VII 309f; Archestr. fr. 14, 5, 32, 6, 37, 3-9, 49 y 50, 2 Olson-Sens. La afirmación de Filemón sitúa a su personaje en la misma línea de Arquéstrato de Gela, que rechaza el abuso que de él hacen los cocineros sicilianos y parece admitirlo sólo para pescados que no son de primerísima calidad (fr. 36, 7 y 46, 13-15 Olson-Sens). Cf. Lorenzoni (1981-1982: 70-72).

ha obtenido sus maravillosos resultados a pesar de tener a su disposición sólo unos pescados de río²⁸, porque, si hubieran sido alimentos de verdad, ἅπαντες οἱ φαγόντες ἐγένοντ' ἄν θεοί. Hasta tal punto alcanza su arte que afirma haber descubierto «el secreto de la inmortalidad», de manera que los muertos podrían revivir sólo con oler el aroma de sus platos (24-26)²⁹. Otro en Hegesipo (fr. 1, 11-16 K.-A.) no llega a tanto, pero sí dice que, sirviendo un banquete fúnebre, a la vuelta del funeral, es capaz de hacer que con sólo destapar la cazuela todos se sientan como si estuvieran celebrando una boda, incluso con una comida sencillísima. Porque –de nuevo la misma queja que en Filemón–, si dispusiera de una buena materia prima, sería capaz de hacer que el perfume de su comida fuera como el canto de las sirenas y nadie pudiera apartarse del umbral de su cocina, a no ser que llegara otro con la nariz tapada que se lo llevara de allí (18-27; cf. Hom. *Od.* XII 173-200)³⁰.

Y, por supuesto, no faltan los que presumen de hacer con su arte que los comensales le hinquen el diente incluso a la cazuela o a la escudilla de puro placer³¹. Por su parte, el cocinero de Filemón (fr. 82, 10-18 K.-A.) describe con regocijo, y utilizando una metáfora que trae ecos homéricos, cómo los comensales enloquecen, uno de ellos coge la fuente que acaba de sacar y los demás van corriendo detrás intentando arrebatársela³²:

ὅμοιον ἐγένετ', ὄρνις ὀπότεν ἀρπάση
τοῦ καταπιεῖν μεῖζόν τι περιτρέχει κύκλω
τηροῦσα τοῦτο, καταπιεῖν δ' ἐσπούδακεν,
ἔτεραι διώκουσιν δὲ ταύτην. ταῦτόν ἦν. (10-13)

Por todo ello, a veces no dudan en afirmar que el poder que les otorga su arte es capaz de conducir a la ruina. Así, el personaje de Hegesipo (fr. 1, 29-30 K.-A.) cierra su parlamento asegurando su convencimiento de que una buena parte del público por su causa devoraría su hacienda, imagen ya utilizada por Hiponacte (fr. 26 West), que habla de un joven que se arruinó por los banquetes que se daba a base de

²⁸ En general no eran muy apreciados, en comparación con los de mar. Por ello tienen una escasa presencia en los autores antiguos, como en Ateneo de Náucratis o el médico Mnesiteo, que en un largo pasaje (fr. 38 Bertier) describe las características de diversos pescados desde el punto de vista de la nutrición y de la digestibilidad y apenas dedica unas líneas a los de agua dulce.

²⁹ Cf. Bato, fr. 4, 7 K.-A. El tema es retomado más tarde en Plauto (*Ps.* 829-830), donde el cocinero afirma que es capaz de conseguir que sus cenas hagan vivir 200 años a los que las comen. Sobre este pasaje plautino cf. Dohm (1964: 124); Lowe 1985a y 1985b; Danese (1997).

³⁰ Este comentario se puede poner en relación con el fr. 122 K.-A. de *Sirenas* de Epicarmo, donde éstas no intentan atraer a Ulises hacia la perdición con sus cantos, sino con una lista de delicias culinarias (pescaditos, lechón asado, pulpos, salmonetes, bonito, palomas torcaes, vino), que hacen que el héroe hambriento sufra como un desesperado. También guarda cierta semejanza con Antífanes, fr. 216, 5-7 K.-A., donde un cocinero presume de preparar una anguila con un perfume tal que uno que entrara en la cocina ni aunque tuviera la nariz de bronce podría volver a salir.

³¹ Alex. fr. 24, 115, 19-23 y 178, 4-6 K.-A.; Aristopho, fr. 9, 8 K.-A.; Plaut. *Ps.* 881-4.

³² La disputa por la comida en un banquete queda también reflejada en varias ocasiones en el *Banquete ático* de Matrón de Pítane (28-29, 70, 88). Sobre la utilización por parte de este autor de un lenguaje épico para un tema gastronómico cf. García Soler (2003).

atún con salsa, viéndose después obligado a contentarse con tortas e higos secos, δουλίον χόρτον³³.

Las habilidades del cocinero se completan con unas grandes dotes de psicología, en primer lugar, para saber por quién no hay que dejarse contratar nunca (porque nunca se podrá sacar nada de él); en cambio, si se elige bien, σαυτὸν ἀποσάξεις τὸν τε κόλπον ἀποτρέχων, como dice en Dífilo (fr. 42, 40-41 K.-A.) un profesional al ayudante al que está instruyendo. Sus conocimientos en este terreno le serán útiles además para saber qué hay que servir a cada comensal. Por ello, la premisa de que el menú debe adaptarse a los comensales (no sólo desde el punto de vista médico) aparece con cierta frecuencia en los fragmentos cómicos³⁴. Así, un cocinero en Anaxipo (fr. 1, 28-49 K.-A.) presume de ser capaz de preparar los platos adecuados para los tipos más dispares de personas: a un enamorado le sirve sepias y calamares, que se consideraban afrodisíacos; a un filósofo unas patas de cerdo, porque ἀδηφάγον τὸ ζῶον εἰς ὑπερβολὴν / ἔστιν; a un recaudador de impuestos glauco, anguila y raspallón, pescados de lujo. Otro en Dífilo (fr. 17, 4-6 K.-A.) se interesa por los invitados a un banquete de boda y le pregunta al señor si son todos atenienses o no. Este no entiende el porqué de la pregunta viniendo de un cocinero, a lo que aquél replica:

τῆς τέχνης
ἡγεμονία τίς ἐστὶν αὕτη σοι, πάτερ,
τὸ τῶν ἐδομένων τὰ στόματα προειδέναι.³⁵

Para resaltar como se debe las muchas habilidades que los adornan, estos personajes utilizan también un lenguaje apropiado, que destaque siempre su refinamiento y sus grandes conocimientos de artista.

En ocasiones recurren a un estilo rebuscado, que tiene su origen en la épica e incluso en la tragedia. Por ello no extraña que uno de los incautos que ha ido al mercado a alquilar a un cocinero diga que ha contratado a una esfinge, porque no consigue entender lo que dice:

σφίγγ' ἄρρεν', οὐ μάγειρον εἰς τὴν οἰκίαν
εἶληφ'· ἀπλῶς γὰρ οὐδὲ ἔν, μὰ τοὺς θεοὺς,
ᾧν ἂν λέγῃ συνίημι· καινὰ ῥήματα³⁶
πεπορισμένος πάρεστι (Philem. fr. 114 K.-A.)

Buscaba a alguien que preparara un banquete y lo que ha encontrado es un individuo cargado de καινὰ ῥήματα en lugar del repertorio de cazuelas que normal-

³³ Cf. Anaxipo, fr. 1, 31-32 K.-A. Sobre los excesos gastronómicos como causa de ruina económica cf. Davidson (1997: 186-193, 344-5).

³⁴ Men., fr. 351 K.-A. Dionys. Com. fr. 2, 1-4 K.-A.

³⁵ De hecho, tenemos referencias por autores muy diversos de la existencia de costumbres gastronómicas diferentes según las zonas de Grecia: los espartanos y los cretenses destacaban por su frugalidad; los tesalios, en cambio, preferían las raciones grandes y enormes trozos de carne; los atenienses se inclinaban por menús con raciones pequeñas pero de platos variados; los bizantinos, los jonios y los habitantes de las islas amaban las salsas y los platos especiados. Cf. García Soler (2001: 36-37).

³⁶ Cf. Antiph. fr. 169, 2 K.-A.: ἀποπνίξεις δέ με καινήν πρός με διάλεκτον λαῶν.

mente debería acompañarlo. Muy similar es el comienzo del fr. 1 K.-A. de Estratón³⁷, aunque en este caso el texto es más amplio y más detallado, con ejemplos concretos de ese lenguaje enigmático. Los posibles invitados son «mortales» (μέρορες, 6), los animales que se ofrecerán en la cena serían un «hendedor de la tierra» (ρύξιχθονα, 15), un buey de ancha frente (βοῦν εὐρυμέτωπον, 16. Cf. Hom. *Il.* XX 495, *Od.* III 382) y μῆλα (16-17), en lugar de πρόβατα, que su interlocutor confunde con «manzanas». Pide al dueño de la casa τὰς οὐλοχύτας en lugar de κριθαί y πηγός en lugar del simple ἄλς (21-23). Cuando éste por fin comprende lo que sucede y le ruega que utilice un lenguaje más accesible, el cocinero le replica que va a continuar con el mismo estilo, porque es su forma de hablar y además no cobra tanto como para que esté justificado el esfuerzo del cambio. Ante esta respuesta, el pobre hombre no puede evitar preguntarle si se ha propuesto matarlo «al modo homérico» (30).

Otros cocineros se inclinan en cambio por la tragedia. Así, uno de ellos en Filemón (fr. 82, 1-2 K.-A.) comienza directamente su parlamento con una parodia de la *Medea* de Eurípides³⁸: ὡς ἵμερός μ' ὑπῆλθε γῆ τε κούρανῶ / λέξαι μολόντι τοῦνον ὡς ἐσκεύασα. En Epícates (fr. 6 K.-A.) otro de estos profesionales describe la superioridad de su arte sobre el de los cocineros sicilianos y de Élide recurriendo a versos de Esquilo (fr. 155 Radt, *Eu.* 58-59) y Eurípides (*Ph.* 1255).

Las referencias cultas, que con tanta frecuencia utilizan los comediógrafos para la descripción de comida y bebida³⁹, proceden también de otros géneros. Así, en Alexis (fr. 153 K.-A.) un cocinero explica a otro personaje lo necesario que resulta en su profesión que los comensales estén a tiempo, haciendo ver que el alcance de su labor excede el de la mera preparación de alimentos. Para darle la importancia que el tema merece, emplea un estilo tan enormemente elaborado, con ritmos trágicos, elementos propios del estilo de Gorgias e incluso un final ditirámico (ἦδη πυκνοὶ δ' ἄιπτουσιν Ἡφαίστου κύνες, para referirse a las llamas del fuego), que su interlocutor no duda en afirmar en un aparte: εἰς τοὺς σοφιστὰς τὸν μάγειρον ἐγγράφω (14)⁴⁰.

La habilidad en el lenguaje hará precisamente que a uno de ellos, que explica cómo solucionar un estofado que se ha quemado, su interlocutor le responda: πολλῶ γ' ἀμείνων, ὡς εἰοικας, ἦσθ' ἄρα / λογογράφος ἢ μάγειρος (Alex. fr. 129 K.-A.), lo que el cocinero toma no como un cumplido, sino como un insulto contra el arte culinario, puesto que la profesión de escritor de discursos por encargo estaba muy poco considerada en el siglo IV a.C.⁴¹ Sin embargo, la realidad es que tampoco era mucho mejor la reputación del cocinero, como muestra muy bien Teofrasto (*Char.* 6, 5), que califica su trabajo como una αἰσχροὺν ἐργασίαν, del tipo que acepta sin problemas uno que se caracteriza por la ἀπόνοια.

³⁷ Fraenkel (1912: 49). Dohm (1964: 198-201). Olson (2007: 164-8).

³⁸ E. *Med.* 57-58: ὡςθ' ἵμερός μ' ὑπῆλθε γῆ τε κούρανῶ / λέξαι μολούση δεῦρο δεσποίνης τύχας.

³⁹ Por ejemplo, en Pl. Com. fr. 205 K.-A., Antiph. fr. 55, 172 y 234 K.-A., Men. *Dysc.* 946-953. Cf. Gomme-Sandbach (1973: 282-4); Hunter (1986: 166-171); Nesselrath (1990: 257-263).

⁴⁰ Sobre el estilo de este fragmento cf. Arnott (1996: 450-7).

⁴¹ Cf. Aeschin. II 180, III 173; D. XIX 246, 250; Hyp. III 3; Pl. *Phdr.* 257c.

El personaje de Alexis probablemente esperaba más bien la comparación con un médico, categoría a la que pretende acercarse por el lenguaje que utiliza, más propio de una prescripción médica que culinaria. De hecho, inicia su explicación con un *ἰόσιμον γὰρ τὸ πάθος ἐστί* (4) y continúa empleando formas raras y técnicas en lugar de las comunes (*ἀτρεμεῖ* por *ἀτρέμα*, *δροσώδης* por *ὕγρός*, *ὕγρασία* por *ὕγρότης*, etc.)⁴²; por ello, cuando ha terminado la explicación, su interlocutor exclama admirado: *Ἄπολλον, ὡς ἰατρικῶς* (13). Por su parte, el protagonista del fr. 1 K.-A. de Anaxipo presenta como una cocina terapéutica la *nouvelle cuisine* que crearon sus maestros, desterrando los condimentos y empleando sólo aceite y un fuego moderado. Con ella consiguieron apartar de la mesa las lágrimas, los estornudos y el moqueo, limpiando los conductos de los comensales como si de un medicamento se tratara (14-16)⁴³.

También el cocinero del fr. 2 K.-A. de Damóxeno utiliza tecnicismos propios de la medicina, muchos de ellos presentes en el *Corpus Hippocraticum*: *στροφῶι, πνευματία, χυμός*. Sin embargo, después amplía su repertorio con expresiones propias de la música, insistiendo en la necesidad de que los elementos utilizados sean acordes (*συμφώνους*, 42), que las ollas borboten *συμφώνως* (51), que las proporciones se hagan según sus propios intervalos (*διαστήματα*, 57) y recordando que un plato puede resultar *διάφωνον* (61). En este sentido, Gallo (1981: 119-120) hace notar que el comediógrafo juega con una consciente ambigüedad léxica (un caso evidente podría ser el uso del adjetivo *ὄξύς*), que le serviría además para burlarse de la teoría y de la práctica musical de su época.

Que la asociación de cocina y salud debía de ser algo relativamente frecuente queda de relieve en la protesta de Platón en *Gorgias* 464d-465e, donde se queja de que la culinaria quiera presentarse con una falsa apariencia como algo parejo a la medicina. De hecho, más adelante (500b) la sitúa entre las actividades relativas al placer, negando su condición de *τέχνη* y reduciéndola a una simple *ἐμπειρία*, frente al arte médico, que se relaciona con el bien⁴⁴. Los cocineros cómicos, sin embargo, parecen rebelarse contra esta calificación, ya que, como hace notar Roselli, en este género se buscan todos los medios posibles para presentar la culinaria como un arte: se hace una exposición de su historia, incluyendo la introducción de innovaciones; se hace hincapié en la existencia de escuelas con maestros ilustres; se insiste en que se trata de una actividad que se basa en el estudio, etc.⁴⁵

A pesar de ello, estos cocineros médicos, como el personaje de Alexis que tanto se ofende por ser comparado con un logógrafo, obvian el hecho de que también los profesionales de la salud corresponden en la comedia al tipo del *ἀλαζών*, un figurón

⁴² Arnott (1996: 366-374).

⁴³ Curiosamente, yendo en dirección inversa, algunos autores de tratados de dietética escribieron también libros de cocina, como es el caso de Diocles de Caristo, en el siglo IV a.C. y de Erasístrato de Iulis, Filotimo y Filistión de Lócride, en el III a.C., y Dífilo de Sifnos y Eutidemo de Atenas dedicaron obras al pescado salado. Incluso contamos con algunas recetas de Galeno, que pensaba que un buen médico no debía ser completamente ignorante del arte de la cocina (VI 490-1, 609 y 706-7 Kühn).

⁴⁴ Otras ocasiones en que Platón relaciona la cocina con la medicina: *Plt.* 289a, *Uirt.* 376a-d.

⁴⁵ Sobre la relación entre salud y comida en la comedia y el tipo del cocinero-médico cf. Dohm (1964: 173-181) y Roselli (2000).

de lenguaje ampuloso e incomprensible, presente desde la Comedia Media⁴⁶. Y antes, ya en Aristófanes (*Nu.* 332), aparece la figura del *ιατροτέχνης*, el médico versado en filosofía natural, que además de ejercer su profesión quiere enseñar sus fundamentos teóricos, de forma similar a lo que hace el cocinero-filósofo, que expone las bases de su arte en las disciplinas más variadas, como queda especialmente bien reflejado en el personaje de Damóxeno que presume de haber sido discípulo de Epicuro y defiende el conocimiento de la ciencia de la naturaleza.

El recurso a la medicina, a la filosofía natural e incluso a la retórica no tienen en realidad otro fin que intentar elevar de categoría un oficio poco prestigioso y que era visto con cierta desconfianza, pero al mismo tiempo sirven para seducir y embrollar a aquellos que han contratado a los cocineros, justificando así el precio que les hacen pagar por sus servicios y ocultando a la vez su absoluta falta de vergüenza. Quien mejor lo resume todo es un personaje de Posidipo (fr. 28, 3-5 y 10-18 K.-A.), que dice sin rodeos a sus ayudantes: τῶν ἡδυσμάτων πάντων κράτιστόν ἐστι ἐν μαγειρικῇ ἀλαζονεΐα. Si haces tu entrada rodeado de subalternos y discípulos y dándose aires, todo el mundo se encoge inmediatamente. En cambio, si te muestras como eres, te marcharás encima despellejado. Lo importante no es cómo es uno, sino cómo lo ven los demás y en presentar una imagen deslumbrante los cocineros cómicos son verdaderos maestros.

BIBLIOGRAFÍA

- ARNOTT, W. Geoffrey (1996), *Alexis: The Fragments. A Commentary*. Cambridge.
- BERTHIAUME, Guy (1982), *Les rôles du mǎgeiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*. Leiden.
- BESQUES, Simone (1936), «L'Apollon Μαγειρίτος de Chypre», *RevArch* 8: 3-11.
- COLLIN-BOUFFIER, Sophie (2000), «La cuisine des Grecs d'Occident, symbole d'une vie de tryphé?», *Pallas. Revue d'études antiques* 52: 195-208.
- DALBY, Andrew (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London-New York.
- DAVIDSON, James (1997), *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens*. London.
- DANESE, Roberto M. (1997), «Alta cucina e cibo 'mortuale'. La polemica culinaria nello *Pseudolus*: un problema socio-poetico», *RAL* 9, 8: 499-533.
- DOHM, Hans (1964), *Mageiros*. München.
- FRAENKEL, Eduardus (1912), *De Media et Nova Comoedia quaestiones selectae*. Göttingen.
- GALLO, Italo (1981), «Damosseno e la parodia epicurea sulla scena», cap. II de *Teatro ellenistico minore*. Roma: 69-140.
- GARCÍA SOLER, María José (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: pp. 37-57.
- (2003), «Parodia épica y gastronomía: el Ἀττικὸν Δεῖπνον de Matrón de Pítane», *Fortunatae* 14: 65-86.

⁴⁶ Cf. Gil-Alfageme (1972).

- GIANNINI, A. (1960), «La figura del cuoco nella commedia greca», *ACME* 13: 135-216.
- GIL, Luis - ALFAGEME, Ignacio R. (1972), «La figura del médico en la comedia ática», *CFC* 3: 35-91.
- GOMME, A.W. - SANDBACH, F.H. (1973), *Menander. A Commentary*. Oxford.
- HUNTER, R.L. (1983), *Eubulus: The Fragments*. Cambridge.
- KASSEL, R. - AUSTIN, C. (1984), *Poetae Comici Graeci*, vol. III 2: *Aristophanes. Testimonia et fragmenta*. Berlin-New York.
- LATTE, K. (1928), *RE* 14.1, s.v. μάγειρος: 393-395.
- LORENZONI, Alberta (1981-1982), «Eub. fr. 37,2 Edm., Philem. fr. 79,6 Edm.», *AION* sez. filol-letteraria 2-3: 67-72.
- LOWE, J.B. (1985b), «The Cook Scene of Plautus' *Pseudolus*», *CQ* 35, 2: 411-416.
- (1985a), «Cooks in Plautus», *ClAnt* 4: 72-102.
- NESSSELRATH, Heinz-Günther (1900), *Die attische Mittlere Komödie: ihre Stellung in der anti-ke Literaturkritik und Literaturgeschichte*. Berlin-New York.
- OLSON, S. Douglas - SENS, Alexander (2000), *Archeostratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford: xxxvi-xxxix.
- OLSON, S. Douglas (2007), *Broken Laughter. Select Fragments of Greek Comedy*. Oxford: 164-168.
- PISANI, Vittore (1934), «Una parola greca di probabile origine macedone: μάγειρος», *Revue Internationale des Études Balkaniques* 1: 255-259.
- RANKIN, Edwin Moore (1907), *The Rôle of the Μάγειροι in the Life of the Ancient Greeks*. Chicago.
- ROSELLI, Amneris (2000), «Les cuisiniers-médecins dans la Comédie Moyenne» en J. Leclant (ed.), *Colloque Le théâtre grec antique: La Comédie. Actes du 10^{ème} colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 1^{er} & 2 octobre 1999*. Paris: 155-169.
- SPARKES, B.A. (1962), «The Greek Kitchen», *JHS* 82: 121-137.
- WILKINS, John (2000a), «Food Preparation in Ancient Greece: Representations of Gender Roles in Literary Evidence» en L. Hurcombe - M. Donald (eds.), *Gender and material culture*. London: 118-134.
- (2000b), *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford.