



REVUE DES ETUDES ANCIENNES

TOME 107
2005 - N°2

PUBLIÉE AVEC LE CONCOURS DU CNRS ET DU CNL

LA COCINA DEL AMOR: ALIMENTOS AFRODISIACOS EN LA ANTIGUA GRECIA*

María José GARCÍA SOLER **

Résumé. – Le lien entre la nourriture et le sexe semble être présent tout au long de l’histoire et la Grèce ancienne n’est pas une exception. La présence du sexe dans le cadre du banquet est bien connue, mais il faudrait souligner aussi que les anciens attribuaient à quelques aliments des propriétés aphrodisiaques (c’est le cas des bulbes du muscari à toupet, des œufs et des fruits de mer), qui ont éveillé l’intérêt scientifique des médecins, mais en même temps ont offert aux auteurs comiques la base pour des plaisanteries et des moqueries de toute sorte.

Abstract. – The link between food and sex seems to be present throughout history in various ways and this is not an exception in Greece. It is known the presence of sex in banquets, but furthermore the ancients attributed aphrodisiac qualities to some foods (as it is the case of purse-tassels, eggs or shellfish) which rises the scientific interest of doctors and it is cause of jests and all kinds of jokes in the Attic playwrights.

Mots-clés. – alimentation, sexe, aphrodisiaques, littérature grecque.

* El presente artículo es una versión ampliada de la comunicación del mismo título que fue presentada en el marco del simposio «Imagen del sexo en la Antigüedad: ciclos de renovación de la vida», organizado por el Instituto de Historia del CSIC (Barcelona, 21 a 23 de marzo de 2002).

** Universidad del País Vasco.

En la antigua Grecia son muchos los aspectos en los que queda de manifiesto la estrecha relación que puede llegar a establecerse entre la comida y el sexo. Jeffrey Henderson y Pascal Thiery¹ han puesto de relieve la gran cantidad de términos y expresiones del ámbito de la cocina que son utilizados por los comediógrafos áticos –en particular por Aristófanes– con un sentido obsceno. Pero, además, también es frecuente encontrar algunos alimentos presentados como si fueran verdaderos objetos de seducción. La anguila beocia es una «diosa de blancos brazos» y «guía del placer»; según Antífanes, dos atenienses luchan por un hermoso ejemplar como Menelao contra los troyanos por Helena y Eubulo la describe como si fuera una novia de blanca piel². Por otra parte, sabemos que en la sociedad ateniense eran comunes las heteras con nombres de alimentos, como si en cierta manera entraran a formar parte del menú del banquete³. Platón critica a los siracusanos por su modo de vida, por sus mesas, paradigmas del lujo gastronómico en la antigüedad, y también porque no se van nunca solos a la cama. Comentarios similares podemos leer en Clearco de Solos acerca de los que se dedican a pasar el tiempo en casa leyendo las obras de Arquétrato, autor de un poema didáctico-gastronómico, y de Filenis, que escribió un manual amoroso⁴.

Como es natural, no falta tampoco un interés «práctico» en esta relación entre comida y sexo, lo que nos lleva directamente hasta los alimentos a los que los griegos atribuían un poder afrodisíaco. El afán por encontrar aquellos productos adecuados para favorecer o prolongar el placer sexual es muy antiguo y los autores griegos y romanos dan buena prueba de ello. Un rápido vistazo a las fuentes de que disponemos muestra que en Grecia son los comediógrafos y los médicos los que nos ofrecen la mayor parte de las informaciones, aunque desde puntos de vista muy diferentes, como era de esperar: mientras los médicos describen los efectos que en el organismo tienen los diversos alimentos, los comediógrafos hacen de ellos motivo de burlas de todo tipo.

Por supuesto, también se preocupan por aquellos alimentos que tienen el efecto contrario, principalmente la lechuga y la ruda, porque inhiben la producción de esperma y actúan en contra de la procreación. Se consideraba igualmente antiafrodisíaco el salmonete,

1. J. HENDERSON, *The Maculate Muse. Obscene Language in Attic Comedy*, Oxford 1991², p. 47-48, 142-144. P. THIERY, «L'amour à la cuisine, ou la sexualité quotidienne chez Aristophane», en A. LÓPEZ EIRE (ed.), *Sociedad, política y literatura. Comedia griega antigua: Actas del I Congreso Internacional (Salamanca, 1996)*, Salamanca 1997, p. 219-229.

2. Matrón, fr. 534, 38 *SHell*. Arquétrato, fr. 139, 8 *SHell*. Antífanes, fr. 59 K.-A. Eubulo, fr. 34 K.-A. Cf. D. GILULA, «Comic Food and Food for Comedy», en J. WILKINS - D. HARVEY - M. DOBSON, eds., *Food in Antiquity*, Exeter 1995, p. 390-391.

3. Arquipo, fr. 27 K.-A. Antífanes, fr. 27, 10 K.-A. J. DAVIDSON, «Fish, Sex and Revolution in Athens», *CQ* 43, 1993, p. 63-64; ID., *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens*, London 1997, p. 9-10. Cf. M. M. HENRY, «The Edible Woman: Athenaeus's Concept of the Pornography», en A. RICHLIN, ed., *Pornography and Representation in Greece and Rome*, Oxford 1992, p. 250-264.

4. Platón, *Epist.* VII 326b. Clearco de Solos, fr. 63 Wehrli. E. DEGANI, «Appunti di poesia gastronomica greca», en *Prosimetrum e spoudogeloion*, Genova 1982, p. 51-52. A. DALBY, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London-New York 1996, p. 118-119.

asociado en el imaginario griego a Ártemis, una de las diosas vírgenes de su panteón, y, por motivos diferentes –pero fáciles de comprender, por otra parte–, tampoco se tenía como alimento recomendable la cebolla, mala compañera de los besos ⁵.

A pesar de las abundantes referencias en los textos a productos que se emplean como verdaderos fármacos, hemos optado por hacer una selección limitada sólo a aquellos afrodisiacos que tienen un papel gastronómico, que se consumen como alimento, aunque estén dotados además de propiedades especiales. Como punto de partida podemos tomar un fragmento de Alexis (fr. 281 K.-A.), donde ofrece una lista de alimentos adecuados πρὸς τὰ ἀφροδίσια, «para los placeres del amor»: «Nácares, langosta, bulbos de nazareno, caracoles de tierra, caracolas, huevos, manitas, todas esas cosas. ¿Quién podría encontrar otros remedios más útiles que estos, si ama a una hetera?» ⁶

Entre todos ellos la gran estrella es, sin duda alguna, el bulbo de nazareno o jacinto de penacho, *Muscari comosum* Mill., una liliácea con la que se ha identificado el término griego βολβός ⁷, de cuyos poderes dan cumplida información numerosos autores tanto griegos como romanos y que es objeto constante de bromas más o menos subidas de tono por parte de los comediógrafos. Así, ante la perspectiva de tener que satisfacer a dos viejas, el pobre joven de *Asambleístas* de Aristófanes recibe el consejo de comer una olla de βολβοί y, cuando Estrepsiades en las *Nubes*, de este mismo autor, llega a la escuela socrática y encuentra a unos discípulos agachados mirando el suelo, da por sentado que están buscando estos bulbos, que podían cultivarse, pero eran sobre todo objeto de recolección por los campos ⁸. Por otra parte, un personaje de Alexis, un típico ejemplo del

5. Dioscórides, II 136 y III 45. Galeno, XI 808 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* XX 30, 1, *Syn.* I 6, 8. Plinio, XIX 127. Ovidio, *rem. am.* 801. Ateneo de Náucratis, II 69b-d. *Geoponica*, XII 134, 2. Sobre el salmónete cf. Platón cómico, fr. 189, 20-21 K.-A. Terpsicles en Ateneo de Náucratis, VII 325d. Plinio, XXXII 120. Cf. M. I. RODRÍGUEZ ALFAGEME, *La medicina en la comedia ática*, diss. Madrid 1981, p. 383 y 440-441; E. DEGANI, «Filosseno di Leucade e Platone comico (fr. 189 K.-A.)», *Eikasmos* 9, 1998, p. 90; M. PELLEGRINO, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologna 2000, p. 256-259; ID., «La triglia nell'antichità classica tra realtà quotidiana e funzione segnica», en M. J. GARCÍA SOLER ed., *TIMHΣ XAPIN. Homenaje al Profesor Pedro A. Gainzarán*, Vitoria-Gasteiz 2002, p. 194-195. Sobre los diversos alimentos antiafrodisiacos cf. Th. HOPFNER, *Das Sexuelleben der Griechen und Römern*, Praha 1935, p. 308-313.

6. El médico Heraclides de Tarento (fr. 241 Deichgräber) explica esta utilidad porque «parece que son buenos productores de esperma, no porque sean muy alimenticios, sino debido a que poseen una naturaleza primordial muy semejante a los propios principios activos del esperma».

7. Sobre la identificación de esta planta cf. F. OLCK, «Βολβός», *RE* III/1, 1897, c. 669-672; A. F. HORT, ed. y trad., *Theophrastus. Inquiry into Plants*, vol. II, London-Cambridge, Mass. 1926, p. 443-444; RODRÍGUEZ ALFAGEME, *op. cit.*, p. 378-379; E. DEGANI, «Βολβοί 'lampascioni'», en U. CRISCUOLO - R. MAISANO, eds., *Synodia. Studia humanitatis Antonio Garzya septuagenario ab amicis atque discipulis dicata*, Napoli 1997, p. 233-236. Sobre su papel en la comedia cf. PELLEGRINO, *Utopie e immagini gastronomiche...*, p. 246-247; R. M. ROSEN, «Plato Comicus and the Evolution of Greek Comedy», en G. W. DOBROV, ed., *Beyond Aristophanes. Transition and Diversity in Greek Comedy*, Atlanta 1995, p. 135-136.

8. Teofrasto, *HP* VII 2, 1 y 13, 4-5. Galeno, XI 851 Kühn. *Geoponica*, XII 36.

cocinero fanfarrón que presume de conocer cuál es el plato más adecuado para cada persona, los recomienda para un hombre enamorado ⁹.

Los naturalistas y los médicos, en cambio, describen sus características y se interesan por sus efectos en el organismo desde un punto de vista científico. Así Dífilo de Sifnos, Heraclides de Tarento y Galeno dicen que son indigestos, aunque les reconocen un valor nutritivo y tonificante, y Dioscórides afirma que estimulan el coito, pero recomienda precaución en su consumo, porque pueden afectar a los nervios. Sin embargo, es el comediógrafo Platón quien más explícitamente describe sus efectos, al afirmar que «enderezan el «cuerpo» del hombre» (τὸ γὰρ δέμας ἀνερὸς ὀρθοῖ) ¹⁰. También están muy presentes en la literatura latina, desde la sátira de Marcial y Juvenal a la *Historia natural* de Plinio, el *Satiricón* de Petronio, que lo incluye en una dieta reconstituyente, Ovidio, que desaconseja su uso si se quiere hacer bajar la pasión, o incluso el recetario de Apicio.

De esta planta se citan diversas variedades, dependiendo del tamaño, el color, la forma y el gusto, pero, al parecer, los mejores bulbos eran los procedentes de Mégara, que mencionan Nicandro y en especial diversos autores romanos que no escatiman elogios sobre sus propiedades afrodisiacas, situándolos junto a los africanos, que alcanzaban un alto precio, y los de Apulia ¹¹.

Una de las características más destacadas de los nazarenos es su sabor amargo, que se suaviza por medio de una doble cocción y tratándolos con diversos condimentos ¹². Galeno, que les dedica un capítulo entero del libro II de su tratado *Sobre las propiedades de los alimentos* (VI 653-654 Kühn), describe varias formas de cocinarlos: cocidos, durante un tiempo más o menos largo, y condimentados con vinagre, aceite y *garum* ¹³, que los hacen más dulces, más nutritivos y más digestivos; estofados con diversos condimentos; fritos en aceite; e incluso asados a la brasa. Platón cómico los describe asados en ceniza caliente y bañados en salsa y Filemón indica, por boca del personaje de un cocinero, con qué ingredientes se deben preparar —queso, miel, sésamo, aceite, cebolla, vinagre y silfio—, porque «por sí mismos son malos y amargos» ¹⁴. También Apicio, en el libro VII de su recetario, donde trata sobre «los platos exquisitos» (*politeles*), dedica al bulbo de nazareno un capítulo entero, el XIV.

9. Aristófanes, *Ecc.* 1092 (cf. Anaxádrides, fr. 42, 28 K.-A.); *Nu.* 188-189. Alexis, fr. 175 K.-A.

10. Dífilo de Sifnos en Ateneo de Náucratis, II 63b. Heraclides de Tarento, fr. 242 Deichgräber. Galeno, VI 652 y X 469 Kühn. Dioscórides, II 170. Platón cómico, fr. 189, 9-10 K.-A. (cf. fr. 188, 12 K.-A.).

11. Teofrasto, *HP* VII 13, 8. Nicandro, fr. 88 Schneider. Oribasio, *Syn.* V 34. Catón, *agr.* VIII 2. Plinio, XIX 93 y XX 105. Columela, *RR* X 105-106. Ovidio, *ars am.* II 422; *rem. am.* 797-798. O. POLUNIN (*Flowers of Greece and the Balkans. A Field Guide*, Oxford 1980, p. 498-499) cita en la actualidad hasta catorce especies distintas en Grecia y los Balcanes y G. SFIKAS (*Ἀγριολούλουδα τῆς Κρήτης*, Anixi 1994, p. 270-272) describe ocho en la isla de Creta. La variedad africana se cita en Dioscórides, II 170, Ovidio, *rem. am.* 797, y el *Edicto de Diocleciano*, VI 41; los de Apulia en Plinio, XIX 95, y Ovidio, *rem. am.* 797. J. ANDRÉ (*Les noms de plantes dans la Rome antique*, Paris 1985, p. 40-41) recoge todas las variedades presentes en los autores latinos.

12. Diocles de Caristo, fr. 195 van der Eijk. Dioscórides, II 170, 1. Galeno, VI 653 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* III 13, 10 y 17, 8, *Syn.* IV 12, 12, *ad. Eun.* I 29, 12-13.

13. Cf. Oribasio, *Coll. med.* III 22, 1, *ad Eun.* I 38, 1; Apicio, IV 5, 2; VII 14, 1.

14. Platón cómico, fr. 189, 9-10 K.-A. (cf. Nicóstrato, fr. 1, 3 K.-A.). Filemón, fr. 113 K.-A.

Algunas de estas formas de preparación siguen todavía vigentes, aunque su consumo no está actualmente relacionado con el uso antiguo. A mediados del siglo XVII se tomaban en gran cantidad «en Candía, en Corfú, en Zante, e igualmente en Italia»¹⁵ y, según Theodor von Heldreich, en 1862 en Grecia eran muy comunes y los campesinos los recogían y los comían cocidos o macerados en vinagre. De forma similar los describe Désiré Bois, que curiosamente añade que eran consumidos en particular durante la Cuaresma, por considerarlos un alimento sano y excelente para el estómago. Enzo Degani señala que los bulbos de nazareno todavía son apreciados en varias partes de Grecia y en la Italia meridional, en particular en Puglia, donde reciben el nombre de *lampascioni*¹⁶.

Su sabor fuertemente amargo los hace estimulantes del apetito, por lo que se servían al comienzo del banquete como aperitivo, al igual que otros alimentos afrodisiacos. Plutarco señala que en el aperitivo se ofrece comida picante o salada, porque actúa como filtro amoroso para el apetito con respecto a los demás manjares. Apicio incluye los bulbos de nazareno en dos recetas para preparar platos que se sirven como entrante¹⁷. Tal vez el hecho de que fueran algo para picar tenga que ver con la imagen que nos dejan las fuentes antiguas, que, como sucede con muchas verduras, los presentan como una comida propia de gente pobre. Algo de esto se deduce también del hecho de que se emplearan para elaborar una de las variantes de puré de legumbres que, junto con la *μᾶζα*, constituían la comida cotidiana de buena parte de la población, la *βολβοφακῆ*¹⁸. Pero, al mismo tiempo, no pueden faltar (por razones obvias) en banquetes de bodas, como el descrito por Anaxándrides, y un cocinero de Alexis los incluye en la lista de todo aquello que resulta imprescindible para realizar su trabajo. Por otra parte, como ya hemos señalado, en Roma los bulbos de nazareno se vendían a alto precio, en particular los africanos, según atestigua el *Edicto de Diocleciano*¹⁹.

El segundo puesto corresponde, sin duda, a los mariscos, en especial a los moluscos. De los crustáceos tenemos sólo la mención de la langosta en el fragmento de Alexis citado al principio y éste es el único lugar en el que se le atribuyen expresamente propiedades afrodisiacas, aunque hay otros pasajes que hacen pensar en la posibilidad de que haya

15. LUIGI ANGUILLARA, *Semplici li quali in più pareri a diversi nobili huomini scritti appaiono*, Venezia 1561, p. 119, citado en DEGANI, «Βολβοί 'lampascioni'», p. 235.

16. Th. von HELDREICH, *Die Nutzpflanzen Griechenlands*, Athen 1862, p. 7. D. Bois, *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, vol. I, *Phanérogames légumières*, Paris 1927, p. 511. DEGANI, «Βολβοί 'lampascioni'», p. 235-236.

17. Plutarco, *Quaes. conv.* IV 4, 3 (= *Mor.* 669a. Cf. Dífilo, fr. 18 K.-A.). Apicio, IV 5, 1-2. Galeno, VI 653 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* III 19, 6, *Syn.* IV 18, 5. Platón cómico, fr. 189, 6 K.-A. Nicóstrato, *loc. cit.* Mnesímaco, fr. 4, 29 K.-A. Antífanos, fr. 61 K.-A. Alexis, fr. 167, 13 K.-A. Arquéstrato, fr. 137 *SHell.* Matrón, fr. 534, 16 *SHell.*

18. Aristófanos, fr. 128, 1 K.-A. Antífanos, fr. 225, 3 K.-A. Alexis, *loc. cit.* Arquéstrato, *loc. cit.* Cf. Platón, *Rep.* 372c. Crisipo, *SVF* III, fr. 709a.

19. Anaxándrides, fr. 42, 28 K.-A. (cf. Mnesímaco, *loc. cit.*; *Com. adesp.*, fr. 1064, 20 K.-A.). Alexis, fr. 179 K.-A. *Edic. Diocl.* VI 41 y 42.

también alguna referencia indirecta. Este es el caso de un fragmento de Aristófanes donde aparece citada junto a los βολβοί y los ἀκροκόλια, sobre los que trataremos más adelante, y figura en los menús de banquetes de bodas descritos por Anaxándrides y Mnesímaco, aunque, en realidad, esto no puede considerarse un verdadero punto de referencia, porque se trata de listas interminables de alimentos en las que se diría que podemos encontrar casi cualquier cosa susceptible de ser comida²⁰. Tampoco los médicos indican facultades especiales en la langosta²¹, pero sí sabemos con seguridad que era un alimento muy solicitado y muy estimado por su calidad, citado con frecuencia junto a delicias gastronómicas de la categoría de la anguila, el no va más de la cocina griega. Por ello las langostas alcanzaban un alto precio, reservado sólo a los bolsillos mejor provistos²².

Sobre el poder afrodisiaco de los moluscos los testimonios son numerosos, aunque también aquí hay que hacer una división entre los testáceos (ὄστρακόδερμα) y los cefalópodos (μαλάκια). Mientras en el caso de los primeros contamos casi sólo con alusiones, sobre los cefalópodos son clarísimos los testimonios de médicos como Diocles de Caristo, que afirma que pulpos, sepias y otros animales similares son «para el placer y para la actividad sexual» (πρὸς ἡδονὴν καὶ πρὸς τὰ ἀφροδίσια), en particular los primeros, o Mnesíteo, que asocia este poder con un rasgo señalado frecuentemente por las fuentes antiguas: su carne dura y difícil de digerir, aunque no queda claro el motivo de esta asociación. El autor considera que dicha facultad se debe a que «poseen las propiedades del soplo y el momento propicio para esta actividad requiere una disposición análoga», lo que tiene que ver con la teoría de Aristóteles sobre el acto amoroso, según la cual la emisión de esperma comporta un soplo de aire y, por tanto, se ve favorecida por los alimentos y las bebidas que lo producen²³.

En Anaxipo un cocinero que afirma que no coloca la misma comida delante de todas las personas, sino según sus características, recomienda servir a un jovencito enamorado sepias, calamares y pescados de roca con salsas. Un colega suyo en Alexis, en una circunstancia similar, considera preferible el pulpo, mucho más documentado en la antigüedad con este uso. No menos explícito resulta Anaxándrides, cuando, en un banquete de bodas, inmediatamente después de una olla de nazarenos coloca «una hecatombe de

20. Aristófanes, fr. 164 K.-A. (cf. 333, 2 y 7 K.-A.). Anaxándrides, fr. 42, 46 K.-A. Mnesímaco, fr. 4, 44 K.-A.

21. Diocles, fr. 224 van der Eijk. Mnesíteo, fr. 37 Bertier. Galeno, XVII 484 Kühn. Cf. Anaxándrides, fr. 42, 46 K.-A.; Alexis, fr. 57, 4 K.-A.

22. Ateneo de Náucratis, III 104e. Efipo, fr. 15, 5-6 K.-A. Teófilo, fr. 4, 2-3 K.-A. Aristófanes, fr. 333, 7 y 380, 1 K.-A. Calias, fr. 6, 2 K.-A. Antífanes, fr. 191, 3 K.-A. Timocles, fr. 11, 3-9 K.-A. Plutarco, *de soll. anim.* 9 (= *Mor.* 966a). Cf. M. PELLEGRINO, «Nota a Plutarco (966A = *soll. anim.* 9)», *Sileno* 20, 1994, p. 401-404; ID., «Metagene», en AA. VV., *TESSERE. Frammenti della commedia greca: studi e commenti*, Bari 1998, p. 315-316; S. D. OLSON - A. SENS, *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE*, Atlanta 1999, p. 111.

23. Diocles de Caristo, fr. 222 van der Eijk. Mnesíteo, fr. 38, 18 Bertier (cf. Galeno, VI 734, 736 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* II 53, 2-3, 55, 2. III 18, 8-9). Aristóteles, *Probl.* 953b 33-954a 4 (cf. 878b 39, *HA* 586a 15) Rufo de Éfeso en Oribasio, *Syn.* I 6, 7).

pulpos». Dífilo de Sifnos afirma que es duro e indigesto, pero «colabora en los placeres sexuales», y Galeno y Oribasio lo sitúan, junto a los bulbos de nazareno, en una lista de alimentos que favorecen la creación de esperma, coincidiendo con el punto de vista de Heraclides de Tarento ²⁴. Tal vez tengan que ver estas cualidades con el desenfreno sexual que Eliano (*HA VI 28*) atribuye a este animal, que lo lleva a copular hasta la extenuación. Dadas las características de su carne, lo que se hacía antes de cocinarlo era darle golpes para ablandarlo ²⁵, costumbre todavía en uso, aunque tiende a ser sustituida cada vez con más frecuencia por el frío del congelador.

Otros moluscos figuran también en las listas de afrodisiacos, como el nácar, la caracola y la concha de peregrino, alimentos propios para un hombre enamorado ²⁶. Sucede, sin embargo, que en ocasiones no encontramos fuera de estos pasajes otras referencias a su carácter de estimulante sexual, aunque aparecen en ocasiones en contextos similares a los bulbos de nazareno y otros alimentos con reputación de afrodisiacos. Ese es el caso de la ostra, que se menciona junto a estos bulbos en un mismo verso del *Banquete ático* de Matrón, en la parte donde se describe el aperitivo, y no faltan las listas de moluscos en los menús de banquetes nupciales ²⁷.

Todavía conserva cierto prestigio como afrodisiaco la ostra, consumida en Grecia desde época muy antigua, pero citada normalmente más como delicia gastronómica, por lo que no falta en los menús de los banquetes ²⁸. Según Galeno tienen una carne más blanda que otros testáceos, pero son menos nutritivas, y hace notar que se pueden comer sin cocinar, aunque algunos las fríen; según Mnesíteo se podían comer además cocidas o asadas ²⁹. Galeno (VI 340 Kühn) recomienda que los ancianos no abusen de ellas, situándolas en una lista con otros alimentos que comparten la misma característica de ser indigestos, entre los que figuran los bulbos de nazareno y los caracoles, lo que hace pensar que el aviso de Galeno tal vez no tenga que ver sólo con su digestibilidad. Con todo, no parece que los griegos se preocuparan excesivamente de los comentarios de los médicos (que, por cierto, no aluden a ningún efecto particular de las ostras como ayuda en las tareas del amor), sino más bien de disfrutar de ellas, como muestra el personaje de Epicarmo que

24. Anaxipo, fr. 1, 31-35 K.-A. Alexis, fr. 175 K.-A. (cf. RODRÍGUEZ ALFAGEME, *op. cit.*, p. 437-438; DEGANI, «Filosseno di Leucade e Platone comico (fr. 189 K.-A.)», p. 89). Anaxándrides, fr. 42, 29 K.-A. Dífilo de Sifnos en Ateneo de Náucratis, VIII 356e. Galeno, VI 777 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* XIV 66, 4. (cf. *ad Eun.* IV 105, 1). Heraclides de Tarento, fr. 241 Deichgräber (cf. *supra* n. 6).

25. Aristófanes, fr. 197 K.-A. Platón, fr. 189, 4-5 K.-A. Eubulo, fr. 148, 7 K.-A. Anfis, fr. 30 K.-A. Efipo, fr. 3 K.-A. Léxico *Suda*, π 1996 (πολύπους).

26. Alexis, fr. 175 y 281 K.-A.

27. Matrón, fr. 534, 16 *SHell.* Cf. Alexis, fr. 115, 1-4 K.-A. Plutarco, *Quaes. conv.* VIII 9, 3 (= *Mor.* 733f). Epicarmo, fr. 40 K.-A. Anaxándrides, fr. 42, 60-62 K.-A.

28. Linceo, fr. 1, 17 K.-A. Filípides, fr. 4 K.-A. O. KELLER, *Die antike Tierwelt*, Leipzig 1913 (Hildesheim-New York 1980), vol. II, p. 562-563. D'A. W. THOMPSON, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947, p. 190.

29. Galeno, VI 734 Kühn. Mnesíteo, fr. 36, 3-6 Bertier. Sobre la información dada por los médicos antiguos cf. A. C. ANDREWS, «Oysters as a Food in Greece and Rome», *CJ* 43, 1948, p. 301-302.

afirma que son difíciles de abrir pero fáciles de comer, o el poeta Matrón, que las llama «trufas de la Nereida Tetis» (Θέτιδος Νηρηίδος ὕδνα)³⁰. En el caso de los romanos el amor por estos moluscos llegó al extremo, por lo que no extraña encontrarlas en Plinio (XXXII 59) en el primer rango entre las delicias gastronómicas. Ningún banquete que se preciara se consideraba completo si no se servían en él e incluso inventaron sistemas para conservarlas durante más tiempo y llegaron a construir verdaderos criaderos de ostras³¹.

Desde el punto de vista gastronómico es menor la importancia del nácar (πίννα), aunque figura en listas de moluscos y en ocasiones incluso junto a la anguila y la langosta, la cita Epéneto (en Ateneo de Náucratis, III 88c), autor de un libro de cocina, y, sobre todo, forma parte de la lista de Alexis. Tampoco la concha de peregrino (κτείς) se presenta como afrodisiaco fuera de este fragmento, si bien las de algunos lugares eran especialmente estimadas, como sucedía con las de Mitilene, alabadas y tratadas con la consideración de artículos de lujo por autores tan dispares como el comediógrafo Fililio, el poeta gastronómico Arquéstrato de Gela, el médico Oribasio o el moralista Clemente de Alejandría³².

Un poco más seguro es el caso de la caracola (κῆρυξ), presente entre los platos recomendados para un hombre enamorado y en un banquete campestre que describe Alcifrón en las *Cartas de las cortesanas*. Tras celebrar un sacrificio, un grupo de heteras y sus amantes organizan un festín que derivará en orgía bajo los efectos del vino; en un momento de descanso después de las primeras prácticas amorosas, los participantes toman un refrigerio a base de bulbos de nazarenos, chirivías, caracolas y otros alimentos. Sin embargo, no encontramos una confirmación en los médicos, como sucede en algunos otros casos, y Galeno, que sitúa la caracola entre los moluscos con carne dura y la considera de difícil digestión pero nutritiva, incluso la recomienda como antiafrodisiaco³³.

Hay otro testáceo que es reconocido como estimulante amoroso sin ninguna duda en las fuentes griegas, el caracol de tierra (κοχλίας), aunque tampoco en este caso son los médicos quienes le atribuyen tales propiedades. La única excepción es Heraclides, que lo incluye en una lista de alimentos que favorecen la producción de esperma y en otra en la que figuran los huevos y los ἀκροκόλλια. Galeno ni siquiera lo aprecia demasiado, a pesar de reconocer que constituye parte de la dieta diaria de los griegos³⁴ y que tiene un alto

30. Epicarmo, fr. 40, 4 K.-A. Matrón, fr. 535 *SHell* (cf. *Adesp. papyr.*, fr. 983-984 *SHell*).

31. Apicio, I 9, 2. Horacio, *Sat.* II 2, 21. Marcial, III 46, 6; VI 11, 5; VII 78, 3; XII 17, 4. THOMPSON, *op. cit.*, p. 191. ANDREWS, *art. cit.*, p. 300-301. J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961, p. 105-106. E. SALZA PRINA RICOTTI, «Alimentazione, cibi, tavole e cucine nell'età imperiale», en *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani: età imperiale*, Roma 1987, p. 101.

32. Fililio, fr. 12, 2 K.-A. Arquéstrato de Gela, fr. 187, 2 *SHell*. Oribasio, *Coll. med.* II 58, 58. Clemente de Alejandría, *paed.* II 3, 1.

33. Alexis, fr. 175 K.-A. Alcifrón, IV 13, 16 (cf. Anaxilas, fr. 18, 4 K.-A.). Galeno, VI 734 y XIV 487 Kühn (cf. Dífilo de Sifnos en Ateneo de Náucratis, III 91f; Arquipo, fr. 25 K.-A.).

34. Hay constancia de su consumo en Grecia continental y las Cíclades desde la Edad del Bronce (cf. K. F. VICKERY, *Food in Early Greece*, Urbana 1936, p. 76) y W. G. ARNOTT (*Alexis: The Fragments. A Commentary*, Cambridge 1996, p. 776) hace notar que frecuentemente se encuentran conchas de caracoles entre desechos de cocina de época clásica.

valor nutritivo... si se llega a digerir. Señala que produce un jugo que relaja el estómago y aconseja una triple cocción si se desea tomarlo simplemente como alimento³⁵. Sin embargo, la confirmación de sus propiedades para el amor se encuentra repetidamente y con frecuencia aparece junto al bulbo de nazareno³⁶. Los dos figuran en el pasaje de Alexis y también en un fragmento anónimo de comedia donde se citan los caracoles estofados como plato servido, al parecer, en un menú nupcial; en el *Idilio XIV* de Teócrito un joven enamorado describe una comida sencilla, de la que forman parte, y Petronio los incluye en una dieta «reconstituyente»³⁷. Con los bulbos de nazareno comparten además otros dos rasgos: se consideran una comida corriente, propia de gente pobre, y se sirven en el aperitivo³⁸.

Otro integrante de las listas de afrodisiacos son los huevos, aunque, como en el caso de los caracoles, los médicos se limitan a destacar su valor nutritivo o a señalar sus efectos sobre la salud dependiendo de cómo se hayan cocinado o de la parte que se haya utilizado. Según Galeno y Oribasio, los mejores son los de gallina y faisán y menos recomendables los de ganso y avestruz. Epéneto y Heraclides de Siracusa, autores de verdaderos recetarios, sitúan en primer lugar los de pavo real, después los de ganso del Nilo y por último los de gallina, pero lo cierto es que, a pesar del exotismo de las clasificaciones, éstos eran los más consumidos, junto con los de ganso³⁹. Como caso curioso podemos citar a Oribasio, que afirma que los huevos de perdiz despiertan el deseo, de acuerdo con la creencia generalizada de que el macho de esta ave es presa de un enorme ardor sexual, hasta el punto de ser considerado símbolo de lujuria. Según Aristóteles, este animal es malvado y ἀφροδισιαστικόν y es capaz de romper los huevos que pone la hembra para que no se distraiga empollándolos y criando a los perdigones⁴⁰.

Como los bulbos de nazareno y los caracoles, se sirven al comienzo de la comida, aunque ocupan un lugar destacado en las segundas mesas, cuando se inicia el συμπόσιον. En esta parte los sitúa Filóxeno en su *Banquete* y varios comediógrafos los mencionan

35. Heraclides, fr. 241 y 242 Deichgräber. Dioscórides, II 9. Galeno, VI 668-669 y XV 413 Kühn. Cf. THOMPSON, *op. cit.*, p. 131. Oribasio, *Coll. med.* II 29, 3; III 13, 2 y IV 1, 34. Cf. M. GRANT, *Dieting for an Emperor. Translation of Books 1 and 4 of Oribasius' Medical Compilations with an Introduction and Commentary*, Leiden-New York-Köln 1997, p. 272-273.

36. Cf. KELLER, *op. cit.*, p. 519-520; H. GOSSEN - G. STEIER, «Schnecke», *RE* II A 1, 1921, c. 591.

37. *Com. adesp.*, fr. 1064, 20 K.-A. Teócrito, *Id.* XIV 17. Petronio, *Sat.* 130, 7.

38. Políoco, fr. 2, 5 K.-A. Ateneo de Náucratis, II 63a-c. Horacio, *Sat.* II 4, 58-59. Marcial, IV 46, 1. Apicio, IV 5, 1. Petronio, *Sat.* 70, 7. Plinio el Joven, *Epist.* I 15, 1-3.

39. Galeno, VI 706 y XII 352-354 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* II 45, 1-2; III 15, 2-3. Epéneto y Heraclides de Siracusa en Ateneo de Náucratis, II 58b (cf. Epicarmo, fr. 150 K.-A.). Alexis, fr. 281, 2 K.-A. Heraclides de Tarento, fr. 65 Deichgräber. Dioscórides, II 50. Plinio, XXIX 39-51. Ovidio, *ars am.* II 423. J. ANDRÉ (*L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 152) señala, con relación a Roma, que, cuando se cita el término «huevo» sin especificar de qué ave procede, generalmente se hace alusión al de gallina.

40. Oribasio, *ad Eun.* IV 105, 3. Aristóteles, *HA* 614a, 633a 29 y fr. 346 Rose. Cf. Calímaco, fr. 415 Pfeiffer; Eliano, *NA* III 5; Plinio, X 102-103.

junto a pasteles y frutos secos, los postres por excelencia ⁴¹. Dión de Prusa describe una comida campesina y en ella se toman al final, cocidos y servidos en una fuente de madera. Sin embargo, Ateneo de Náucratis trata sobre los huevos en el libro II, donde ofrece un catálogo de entremeses y recoge además un fragmento de Alexis en el que describe un maravilloso plato servido al inicio de una comida, una fuente artísticamente decorada que representa una parte del cielo, con medios huevos duros para imitar las estrellas. De forma similar, también Alcifrón en las *Cartas de las cortesanas* menciona unos huevos pasados por agua al comienzo de la comida campestre, y no extraña encontrarlos en banquetes de boda, como los descritos por Anaxándrides y Evángelo ⁴².

Son de nuevo los médicos, especialmente Galeno y Oribasio, quienes ofrecen el catálogo más completo de las formas de consumir este alimento: cocidos, difíciles de digerir; poco cocidos, o «temblones» (τρομητά), que es la forma en que los toman los amantes de Alcifrón, los mejores; y sólo calentados, «sorbibles» (ρόφητά), que tienen menos alimento ⁴³. Citan además los huevos fritos y escalfados, con aceite, *garum* y un poco de vino, e incluso asados en ceniza caliente. Pero también podían formar parte de diversos platos, por lo que Antífanes y Alexis los sitúan en listas de condimentos y figuran entre los componentes empleados en el relleno de unos cerdos fabulosos descritos por Hipóloto y Ateneo de Náucratis, así como en el plato llamado ρόδωνιὰ λοπάς, hecho a base de pétalos de rosa machacados en un mortero, con sesos de ave y de cerdo cocidos, yemas de huevo, aceite, *garum*, pimienta y vino ⁴⁴.

Más interesante para nosotros resulta el hecho de que Menandro lo presente en un fragmento como ingrediente del κάρδαυλος (o κάρδυλος), junto con harina fina y miel, porque en otro pasaje dice que es uno de esos «manjares que estimulan el deseo sexual», apropiados para servirlos a un jonio ricachón ⁴⁵. Se trata de un lujoso plato de origen oriental, al que Ateneo de Náucratis dedica un amplio espacio, incluyendo citas de diversos autores (entre ellas el fragmento de Menandro) y un comentario muy ilustrativo con respecto a los lidios, sus inventores: «Tan bien equipados estaban para la buena vida». Señala que había tres tipos distintos, que no especifica, aunque ofrece la receta de uno de

41. Filóxeno, fr. 836e, 21 *PMG*. Fililio, fr. 24 K.-A. Anfis, fr. 9, 3 K.-A. Antífanes, fr. 273 K.-A. Efipo, fr. 8, 4 K.-A. Filípides, fr. 20 K.-A.

42. Dión de Prusa, VII 76. Ateneo de Náucratis, II 57d-58b. Alexis, fr. 263 K.-A. (cf. Marcial, X 48, 11). Alcifrón, IV 13, 10. Anaxándrides, fr. 42, 59 K.-A. Evángelo, fr. 1, 8 K.-A.

43. Galeno VI 706-7 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* II 45, 3-7 (cf. Dioscórides, II 50). Hipócrates, *Acut.* 53. Cf. GRANT, *op. cit.*, p. 324-325.

44. Antífanes, fr. 140, 4 K.-A. Alexis, fr. 179, 8 K.-A. Hipóloto en Ateneo de Náucratis, IV 129c. Ateneo de Náucratis, IX 376d y 406a. Cf. Apicio, IV 2, 6 y 18.

45. Menandro, fr. 351, 11 y 409, 6-8 K.-A. Sobre su alta categoría no dejan duda los autores antiguos: Nicóstrato, fr. 16, 2 K.-A. Alexis, fr. 178 K.-A. Filemón, fr. 63, 3 K.-A. Plutarco, *Quaes. conv.* IV 1, 3 (= *Mor.* 664a); Ateneo de Náucratis, I 9a. Cf. E. BATTAGLIA, 'Artos'. *Il lessico della panificazione nei papiri greci*, Milano 1989, p. 109; ARNOTT, *op. cit.*, p. 525; D. HARVEY, «Lydian Specialities, Croesus' Golden Baking-woman and Dog's Dinners», en WILKINS-HARVEY-DOBSON (cf. *supra* n. 2), p. 277; J. WILKINS, *The Boastful Chef: the Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford 2000, p. 284-286.

ellos: «Hegesipo de Tarento dice que se hace con carne cocida, pan rallado, queso frigio, eneldo y un caldo graso» (XII 516d-517a). Una descripción similar a ésta la ofrece el lexicógrafo Hesiquio, que lo define como un pastel de liebre, queso, leche y miel. Otra variedad era dulce, por lo que podemos deducir del comentario de Menandro; según Pólux, se hacía con almidón, queso, leche y miel, aunque en el léxico *Suda* se mencionan sólo estos dos últimos ingredientes. Focio se hace eco de las dos formas de prepararlo, porque señala que, según unos, se hacía con leche, grasa y miel y, según otros, con carne, pan y queso ⁴⁶. Otros platos ricos y lujosos en los que también se han visto connotaciones de tipo sexual son el ματτύης, hecho con carne de ave y servido en las segundas mesas, y el λασταυροκάκαβος, que Ateneo de Náucratis menciona justamente después del comentario de Menandro sobre lo que conviene a un jonio rico, sin indicar sus ingredientes. De este último plato dice que trataba sobre él el filósofo estoico Crisipo de Solos en la obra titulada *De lo bueno y el placer* y que era de preparación laboriosa ⁴⁷. Aunque los distintos estudiosos no se ponen de acuerdo en la interpretación de su nombre, coinciden al menos en identificar la primera raíz como correspondiente al adjetivo λάσταυρος «lascivo». La explicación la ofrece en cierta forma el autor bizantino Miguel Psello (*Theol.* 68, 74-82), que afirma que fue dado por los «sofistas correbanquetes (τρεχέδειπνοι)» a un plato que describe como συμμικτόν, πολυμηγές, παχύτατον y πολύκρεων, para poner de manifiesto su refinamiento.

Figuran también en la lista de Alexis los άκροκόλια, una palabra que plantea problemas de identificación. En principio alude a las partes extremas de los miembros de los animales, por lo que a veces se ha interpretado que se trata del pie, pero aún así sigue siendo un término bastante problemático y no es raro encontrarlo traducido a veces como «menudos» o «menudillos». En cualquier caso, los testimonios apuntan a que debía de ser alguna parte de la pata, principalmente del cerdo ⁴⁸. Aparece con frecuencia en menús de banquetes y son varias las ocasiones en las que se insiste en que estén bien cocidos hasta que queden muy blandos ⁴⁹.

En cuanto a su carácter afrodisiaco, aparte del hecho de que lo indique Alexis, podemos señalar que algunos comediógrafos lo mencionan en pasajes en los que figuran también los bulbos de nazareno y que, como éste y otros alimentos con similares propiedades, resultan de digestión difícil, según Heraclides de Tarento. Por otro lado, esta parte del cerdo se ofrecía a Afrodita, lo que vuelve a situarnos en un contexto relacionado con el sexo, aunque sea de forma indirecta ⁵⁰.

46. Hesiquio, κ 643 (κάνδυλος). Pólux, VI 69. Léxico *Suda*, κ 303 (κάνδυλος). Focio, *Lex.* 129, 15.

47. Ateneo de Náucratis, I 9c. Crisipo, *SVF* III, *app.* II, XXVIII, fr. 9.

48. Arquipo, fr. 10, 1-2 K.-A. Estratis, fr. 5 K.-A. Antífanes, fr. 124, 1-2 K.-A.

49. Ferécates, fr. 113, 14 K.-A. Teleclides, fr. 51 K.-A. Aristófanes, fr. 4 K.-A. Alexis, fr. 180, 3 K.-A. Anaxilas, fr. 19, 4 K.-A. Filóxeno de Citera, fr. 836b, 30 *PMG*. Matrón, fr. 534, 94 *SHell.* Cf. OLSON-SENS, *op. cit.*, p. 129.

50. Aristófanes, *Ach.* 793-794, fr. 164 K.-A. Eubulo, fr. 6, 9 K.-A. Heraclides de Tarento, fr. 242 Deichgräber. Antífanes, fr. 124, 1-2 K.-A. Calímaco, fr. 200a Pfeiffer. PELLEGRINO, *Utopie e immagini gastronomiche...*, p. 99.

Los textos mencionan además algunas otras partes de los animales que surtían efectos notables, en particular los testículos de diversos cuadrúpedos. Sin embargo, su forma de consumo tiene mucho más que ver con la farmacopea que con la cocina, ya que con frecuencia las recetas los describen desecados y diluidos en vino u otros líquidos e incluso, en otros casos, se detalla directamente su uso como base de algún tipo de pomada ⁵¹. En algunas ocasiones las fuentes hacen referencia al consumo de la carne, en particular cuando se trata de aves consideradas especialmente lascivas, como el gallo, la perdiz o el gorrión, porque se pensaba, según el principio de la simpatía, que sus características pasaban a la persona que se alimentaba con ellas. Algunos animales estaban dedicados a Afrodita, como el tordo y la liebre, que Alexis coloca entre los platos aconsejables para el novio que va al encuentro de la novia. Por otra parte, este último animal es representado con frecuencia en pintura sobre cerámica de los siglos VI y V a.C. como ofrenda de amor ⁵².

Aparte de los alimentos que hemos ido viendo, se atribuyen propiedades afrodisiacas también a diversas plantas, aunque con frecuencia figuran más bien como fármacos y no como alimentos y atraen la atención sobre todo de los médicos. Así sucede con las semillas de puerro, las de mastuerzo, la zanahoria y sus semillas, el nabo y sus semillas y la chirivía ⁵³. Hay que señalar además que en la mayor parte de los casos los testimonios son relativamente tardíos, ya que, aparte de la información que ofrece Diocles de Caristo, médico a caballo entre los siglos IV y III a.C., las demás proceden de autores de época romana. En las listas de alimentos que ayudan a la producción de esperma que ofrecen Galeno y Oribasio ⁵⁴ encontramos también algunas legumbres, como los garbanzos y las habas, los piñones y en especial la oruga (*Eruca sativa* L.), la *rucola* o *ruchetta* de los italianos, que, según estos dos autores, se usa igualmente como alimento y medicina, a la vez que se muestran de acuerdo con la afirmación de Dioscórides de que, comida en gran cantidad, estimula el apetito sexual. Son los autores romanos los que más insisten en este sentido, llamándola *herba salax*, «hierba lasciva», un calificativo que comparte la oruga con los bulbos de nazareno ⁵⁵.

Un comentario particular merecen las habas, un alimento muy común en el mundo griego, aunque no especialmente apreciado por su calidad. Eran consumidas en diversos

51. Cf. HOPFNER, *op. cit.*, p. 276-277.

52. Alexis, fr. 168, 3-5 K.-A. Platón, fr. 190, 8-10 K.-A. Cf. HOPFNER, *op. cit.*, p. 279-281; DALBY, *op. cit.*, p. 61; J. M. BARRINGER, *The Hunt in Ancient Greece*, Baltimore-London 2001, p. 97-98.

53. Diocles de Caristo, fr. 211a, b y 212 van der Eijk. Dífilo de Sifnos en Ateneo de Náucratis, IX 371b. Dioscórides, II 110, 1, 149, 155; III 52, 2. Plinio, XX 19, 30, 32 y 34. Galeno, XI 861 Kühn. Oribasio, *Syn.* I 6, 7; *ad Eun.* IV 105. Alcifrón, IV 13, 16. Cf. HOPFNER, *op. cit.*, p. 285-292; P. V. TABERNER, *Aphrodisiacs: The Science and the Myth*, London-Sydney 1985, p. 34.

54. Galeno, XI 777 Kühn. Oribasio, *Syn.* I 6, 7; *ad Eun.* IV 105. Cf. Ovidio, *ars am.* II 424

55. Dioscórides, II 140, 1. Galeno, VI 639, XI 777 y 808 Kühn. Oribasio, *Coll. med.* XIV 63, 4 y 66, 5, *Syn.* II 54. Plinio, XIX 154, XX 126. Columela, X 108-109, 372. Marcial, III 75, 3. Ovidio, *ars am.* II 422; *rem. am.* 799.

tipos de puré, crudas, aún tiernas, y tostadas como acompañamiento de la bebida, durante los postres ⁵⁶. Las propiedades relacionadas con el amor que les atribuyen algunos autores, como Juan Lido (*de mens.* IV 42), que señala los efectos afrodisíacos de las habas, tienen que ver con dos aspectos muy diferentes. Por una parte, se veía en ellas una semejanza morfológica con los testículos. Así, una de las explicaciones que da Aristóteles (fr. 194 Rose) de los motivos por los que Pitágoras rechazaba el consumo de esta legumbre es precisamente por su forma. Por ello se consideraba que partiendo de esta premisa es como debía ser interpretado el verso de Empédocles «Desgraciados, muy desgraciados, no toquéis las habas» (fr. 141 Diels-Kranz), donde en realidad se estaría refiriendo de forma metafórica a los testículos y, por extensión, a los placeres del sexo ⁵⁷. Por otro lado, una de las características más conocidas de estas legumbres es su flatulencia, que en opinión de Plutarco estimula el deseo. Esto puede relacionarse con la teoría de Aristóteles antes expuesta según la cual la emisión de esperma se ve favorecida por los alimentos y las bebidas que producen aire ⁵⁸.

También se atribuían propiedades afrodisíacas a algunas plantas exóticas o incluso envueltas en un cierto halo de misterio, como sucede con la orquídea, por la peculiar disposición de los dos tubérculos que forman su raíz, origen de su nombre (ὄρχις «testículo») y que llevó a los médicos antiguos a atribuirles propiedades afrodisíacas. Podían comerse cocidos como los bulbos de nazareno ⁵⁹, pero también se secaban y se reducían a una harina que, mezclada con agua y miel, servía para preparar una bebida. Este polvo se conoce como *salep* y ha sido consumido durante mucho tiempo en Turquía, Irán y los países del Mediterráneo oriental, como bebida caliente reconfortante. En cierta forma ha experimentado un cambio similar al que señalábamos antes en el caso de los bulbos de nazareno (de afrodisíaco a comida de Cuaresma), ya que en los escritores victorianos se recomienda con leche hirviendo para niños y convalecientes ⁶⁰. Theodor von Heldreich en 1862 y Auguste Paillieux y Désiré Bois en 1890 testimonian el consumo de salep en Grecia en el siglo XIX, particularmente en Tesalia y Epiro, y Hellmutt Baumann señala que, aunque

56. Timocles, fr. 7 y 23 K.-A. Heníoco, fr. 4 K.-A. Fenias de Éreso, fr. 43 Wehrli. Galeno, VI 531 Kühn. Arquéstrato, fr. 192, 13-15 *SHell*. Teócrito, *Id.* VII 66.

57. Es bien conocido el rechazo de Pitágoras hacia el consumo de las habas, aunque los motivos que lo sustentan son oscuros, lo que ha dado lugar a numerosos trabajos de muy diversa índole, sin que pueda considerarse en absoluto una cuestión resuelta. Cf. A. DELATTE, «Faba Pythagorae cognata», en *Serta Leodiensia. Mélanges de philologie classique publiés à l'occasion du centenaire de l'indépendance de la Belgique*, Liège-Paris 1930, p. 33-57; M. DETIENNE, «La cuisine de Pythagore», *Archives de Sociologie des Religions* 15, 1970, p. 141-162; M. D. GRMEK, «La légende et la réalité de la nocivité des fèves», *History and Philosophy of the Life Sciences* 2, 1980, p. 62-80; P. BRAS, «Réflexions sur les fondements de la diététique dans le monde grec ancien: (à propos de l'interdit de la fève)», *DHA* 25, 2, 1999, p. 221-246.

58. Plutarco, *Quaes. rom.* 95 (= *Mor.* 286e). Aristóteles, *Probl.* 953b 33-954a 4.

59. Dioscórides, III 126, 1. Plinio, XXVII 65.

60. H. CHASE, «Suspect Salep», en H. WALKER (ed.), *Look and Feel. Studies in Texture, Appearance and Incidental Characteristics of Food. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993*, Totnes 1994, p. 44-47. Cf. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, p. 21-22; DALBY, *op. cit.*, p. 86.

su uso ha disminuido, todavía en 1973 se exportaban 2.200 kg de tubérculos de orquídea desde Turquía ⁶¹.

Además de atribuir un efecto afrodisíaco a ciertos alimentos, los griegos no dejan de ver también este poder en el vino, que Aquiles Tacio (II 4) llama «alimento del deseo» y aparece asociado al placer sexual desde una época muy antigua. La explicación científica la ofrece Aristóteles (*Probl.* 953b 26-28), que lo justifica porque es πνευματώδης, es decir, está constituido de aire, especialmente el vino tinto. Pero son principalmente los comediógrafos y los poetas los que cantan las numerosas virtudes de esta bebida, y la mayoría coincide en ver en ella estos efectos beneficiosos cuando se consume en una cantidad no excesiva. El comediógrafo Eubulo, por boca del propio Dioniso, coloca el límite de su consumo en tres cráteras: una para la salud, otra para el placer y el amor y la tercera para el sueño. El poeta épico Paniasis lo sitúa en dos rondas, una en honor de las Gracias, las Horas y Dioniso y la otra en honor de Afrodita y Dioniso, «cuando surge el mejor trago de vino para los hombres». Y el poeta latino Ovidio, en sus *Remedios del amor*, para no sucumbir al deseo, aconseja beber mucho o beber muy poco, porque en cantidad moderada «el vino predispone el ánimo para el amor» ⁶².

Teofrasto y Eliano, con un claro interés científico, mencionan el de Herea, en Arcadia, del que dicen que tiene un efecto afrodisíaco en los hombres y hace fecundas a las mujeres. Más interesante para nosotros es la lista que ofrece Aristófanes en la segunda versión de las *Tesmoforiantes*, donde un personaje masculino afirma: «Y no permitiré que beban ni vino pramnio, ni de Quíos, ni de Tasos, ni de Pepareto, ni ningún otro que despierte el émbolo». Salvo en el caso de este último, que en Hermipo se presenta como adecuado para los enemigos, en los otros tenemos algunos de los vinos más reputados de Grecia, unos tintos envejecidos, hechos con uva pasificada y unánimemente alabados por los autores antiguos ⁶³.

El pramnio es uno de los citados desde una época más antigua, ya que el primer testimonio lo ofrece Homero (*Il.* XI 639). Aunque hay algunos desacuerdos en cuanto a su lugar de origen, en especial entre las fuentes más antiguas, de un lado, y Dioscórides y los lexicógrafos tardíos, de otro, la mayor parte de los indicios parecen apuntar a la isla de Icaria, en la costa de Asia Menor ⁶⁴. Aparte del fragmento mencionado más arriba,

61. Th. VON HELDREICH, *op. cit.*, p. 9-10. A. PAILLIEUX - D. BOIS, «Les plantes alimentaires spontanées en Grèce», *Revue des sciences naturelles appliquées* 37, 1890, p. 1095-1096. H. BAUMANN, *Greek Wild Flowers and Plant Lore in Ancient Greece*, London 1993, *op. cit.*, p. 210.

62. Eubulo, fr. 92 K.-A. Paniasis, fr. 17 Bernabé. Ovidio, *rem. am.* 805-810.

63. Teofrasto, *HP* IX 18, 10. Eliano, *VH* XIII 6. Cf. Plinio, XIV 116. Aristófanes, fr. 334 K.-A. Hermipo, fr. 77, 12 K.-A. Sobre el vino de Pepareto cf. R. HERBST, «Peparethos», *RE* XIX 1, 1937, c. 552-553; Ph. BRUNEAU, «Peparethia», *BCH* 111, 1987, p. 472-473; A. DOULGÉRI-INTZESSILOGLU - Y. GARLAN, «Vin et amphores de Péparéthos et d'Ikos», *BCH* 114, 1990, p. 361-389.

64. E. MEYER, «Pramnios, Pramnos, Πράμνειος οἶνος», *RE* Suppl. XIV, 1974, c. 477. A. J. PAPALAS, «Pramnian Wine and the Wine of Icaria», *Platon* 34-35, 1982-83, p. 49-54. M. LAMBERT-GÓCS, *The Wines of Greece*, London-Boston 1990, p. 32-33. M. J. GARCÍA SOLER, «Algunos nombres de vinos en griego antiguo», *Habis* 30, 1999, p. 399-401.

Aristófanes cita el pramnio también en otras ocasiones, en las que se puede ver el aprecio que sentían los griegos por este vino, si bien, en un pasaje que conocemos sólo indirectamente a través de Ateneo de Náucratis, señala como característica más destacada su fuerza, que «hacía fruncir las cejas y el estómago» (συνάγουσι τὰς ὀφρῦς τε καὶ τὴν κοιλίαν). El mismo Ateneo, haciendo referencia a la presencia del pramnio en Homero, alude a él como un vino recio y muy nutritivo ⁶⁵.

En cuanto a los de Tasos y Quíos, representan, junto con el de Lesbos, las grandes joyas de la vinicultura griega, verdaderos artículos de lujo. Del primero de ellos tenemos no sólo la información de las fuentes literarias, sino que además la epigraffa ha traído hasta nosotros toda una legislación específica sobre su exportación, que no hace sino confirmar la altísima consideración de que era objeto. Su característica más destacada es un marcado aroma a manzanas, tan intenso que podía mantenerse durante mucho tiempo. La única referencia directa a sus cualidades como estimulante sexual es la que tenemos en Aristófanes, pero el comediógrafo Antífanes lo sitúa en un ambiente de fiesta, afirmando que entre los mortales que no son felices no se halla Afrodita, y en Menandro se cita el vino de Tasos en un contexto similar, con flautistas, arpistas, perfumes y coronas ⁶⁶. No menos apreciado era el vino de Quíos, isla que según Teopompo fue la cuna de la viticultura y el lugar donde por primera vez se elaboró el tinto. Tampoco en este caso contamos con referencias directas a su papel en el amor, pero el poeta cómico Anaxilas lo menciona en un pasaje en el que enumera varios lujos de la vida claramente orientados hacia el terreno sexual, porque no faltan ni los bulbos de nazareno ni los huevos ni las caracolas de mar ⁶⁷.

Aunque la lista de los alimentos que los griegos consideraban beneficiosos para el amor que hemos presentado aquí podría ser tal vez más amplia, este rápido repaso por los autores antiguos nos ha permitido hacernos una idea de lo que representaban para ellos y especialmente la variedad de puntos de vista existentes a propósito de este tema. Los médicos analizan con mucha atención sus efectos sobre el organismo y los comediógrafos hacen de ellos tema para toda clase de chistes. En una comida con una intención erótica no pueden faltar un aperitivo con bulbos de nazareno o unos mariscos, capaces de obrar maravillas en los comensales. Sin embargo, hay que hacer constar que no dejan de verse como ayudas, como muestra claramente el comediógrafo Jenarco, que no duda en afirmar

65. Aristófanes, *Eq.* 85-86 y 105-108, y fr. 688 K.-A., en Ateneo de Náucratis, I 30c. Ateneo, I 10a.

66. Antífanes, fr. 138, 1 y 238, 2 K.-A. Menandro, fr. 224, 5 K.-A. Aristófanes, *Lys.* 195-206; *Ecc.* 1118-1119; *Pl.* 1020-1021. Hermipo, fr. 77, 3-5 K.-A. Fililio, fr. 23, 2 K.-A. Eubulo, fr. 121, 1 K.-A. Alexis, fr. 277, 1 K.-A. Clemente de Alejandría, *Paed.* II 30, 2. Cf. F. SALVIAT, «Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites», en J.-Y. EMPEREUR - Y. GARLAN, eds., *Recherches sur les amphores grecques, Actes du colloque international, Athènes 10-12 septembre 1984*, BCH Suppl. XIII, Athènes 1986, p. 145-195; Y. GARLAN, *Vin et amphores de Thasos*, Athènes 1988.

67. Teopompo de Quíos, *FGH* 115 fr. 276. Anaxilas, fr. 18, 5 K.-A.

que, cuando una casa sufre la desgracia de un «hado flácido», no hay solución. Un punto de vista similar es el que refleja un proverbio transmitido por Ateneo de Náucratis: «De nada te servirá un bulbo de nazareno si no tienes nervio»⁶⁸. Y es que los antiguos ya sabían que los verdaderos afrodisiacos hay que buscarlos dentro de cada uno.

68. Jenarco, fr. 1, 8 K.-A. Ateneo de Náucratis, II 64b.