

LA GASTRONOMÍA COMO RECURSO CÓMICO EN LA LITERATURA GRIEGA

M.^a José García Soler

Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea

ABSTRACT: From its beginning Greek literature has reflected aspects of everyday life, first those of Homeric heroes and later also those of common men. In some literary genres, especially in comedy, the role of diet is fundamental, with the description of pantagruelic feasts, market scenes, appraisal of wine... Through the use of word games, metaphors and all sorts of jokes, comic authors showed a distorted vision of everyday life, which they used as a tool to achieve their ultimate goal, to make the audience laugh.

El elemento gastronómico está presente en la literatura griega desde los primeros testimonios. Ya los héroes homéricos se distinguen de los hombres comunes por su valor, por su familiaridad con los dioses, por su concepto del honor, pero también por su alimentación, que el poeta presenta idealizada. Son los defensores de la patria y por ello ocupan una posición de prestigio en su comunidad, que queda patente, entre otros aspectos, en lo que comen y beben. Los honores que se reciben en un banquete representan el reconocimiento del valor en el campo de batalla, constituyendo una especie de alabanza pública¹. Su dieta consiste esencialmente en grandes trozos de carne asada, pan blanco y vino muy dulce, lejos del alcance de la mayor parte de la población contemporánea de Homero, que probablemente tenía como base de su alimentación unas mucho menos poéticas gachas de cereal aromatizadas con diversas plantas². En los poemas la comida y la bebida actúan como un elemento más en la caracterización de los héroes, aunque no hay rasgos que apunten a una posible función de tipo humorístico.

¹ *Il.* IV 258-260, 340-348, VIII 161-163, 185-190, XII 310-321.

² Sobre la alimentación homérica cf. G. Bruns, *Küchenwesen und Mahlzeiten, Archaeologia Homericæ* Q, Göttingen 1970; E. Minchin, «Food Fiction and Food Fact in Homer's *Iliad*», *Petits Propos Culinaires* 25, 1987, pp. 42-49; S. Sherratt, «Feasting in Homeric Epic», en J. C. Wright (ed.), *The Mycenaean Feast*, Princeton 2004, pp. 181-217.

La situación empieza a cambiar con algunos géneros de la lírica arcaica, en los que también están presentes las referencias a la alimentación. Aunque no faltan los testimonios en la elegía y la monodia, es en el yambo donde asume por primera vez connotaciones burlescas. Así, en el fr. 26 West, Hiponacte emplea una metáfora, común ya desde Homero³, que resume el modo en que un joven derrochó su herencia: la devoró (κατέφαγε) a base de comer platos lujosos y carísimos. En otro lugar (fr. 84, 17 West) utiliza la referencia a un tipo de salchicha, el ἀλλᾶς, para una comparación de carácter obsceno⁴. Incluso en un pasaje que representa el primer ejemplo de parodia épica, el fr. 128, 1-2 West, el poeta describe, usando recursos propios de ese género, la fuerte impresión que causa un individuo no por su fuerza o su valor, sino por su modo tan impactante de tragarlo todo:

Μοῦσά μοι Εὐρυμεδοντιάδεω τὴν ποιντοχάρυβδιν,
τὴν ἐγγαστριμάχαιραν, ὅς ἐσθίει οὐ κατὰ κόσμον...⁵

Con ποιντοχάρυβδιν lo identifica con la monstruosa Caribdis, que tres veces al día vomitaba «negra agua» y tres veces la volvía a engullir (Hom. *Od.* XII 104-105), pero presentándolo como un «bebedor oceánico», al añadir la raíz de πόντος como primer elemento⁶; con el compuesto ἐγγαστρι-

³ Hom. *Od.* II 237. Thgn. 920-922. E. fr. 282, 4-6 Nauck. Call. *Cer.* 87-90, 103-115. Luc. *AP* IX 367. Pall. *AP* XI 357. Petr. *sat.* 38, 11-15. Hor. *sat.* I 2, 7-9. Cf. O. Vox, «Ipponatte», en O. Vox - F. De Martino, *Lirica greca*, vol. II: *Lirica ionica*, Bari 1996, pp. 829-830.

⁴ También en Arquíloco encontramos alusiones gastronómicas con sentido obsceno: en el fr. 189 West el poeta se encara con alguien (al parecer una mujer) reprochándole que recibió en su casa «muchas anguilas ciegas» (πολλὰς δὲ τυφλὰς ἐγγέλυς), a las que puede atribuirse sin dificultad un sentido similar al del pasaje de Hiponacte (cf. M. L. West, *Studies in Greek Elegy and Iambus*, Berlin - New York 1974, p. 134; D. E. Gerber, «Eels in Archilocus», *QUCC* 161, 1973, pp. 105-109); en el fr. 42 West se refiere de forma burlesca a una mujer que se esforzaba inclinada «de la misma manera en que con una caña sorbían cerveza un tracio o un frigio» (ὥσπερ αὐλῶ βρῦτον ἢ Θρείξ ἀνήρ / ἢ Φρὺξ ἔμυζε).

⁵ «Musa, del hijo de Eurimedonte la oceánica Caribdis, / el cuchillo en el vientre, él que come sin medida...»

⁶ Este ser monstruoso es considerado símbolo de voracidad también en diversas formaciones cómicas similares a la creada por Hiponacte: γαστροχάρυβδιν (Cratin. fr. 428 K.-A.); ἐκχαρυβδίσαι (Pherecr. fr. 101 K.-A.); μηθυσοχάρυβδιν (Com. Adesp. fr. 629 K.-A.). En *Caballeros* 248, Aristófanes describe a Cleón como «abismo y Caribdis de rapiña» (φάραγγα καὶ Χάρυβδιν ἀρπαγῆς) y Cicerón, en *Filípicas* II 66-67, compara con ella a su adversario Antonio, que en muy poco tiempo derrochó enormes riquezas.

μάχαιραν alude, en cambio, a su apetito voraz que hace que ni siquiera se detenga a cortar los alimentos, como si tuviera «un cuchillo en el vientre»⁷.

A pesar de estas y otras alusiones en el yambo, es en la comedia sin embargo donde la presencia del elemento gastronómico alcanza una mayor entidad⁸. Ello se debe en buena medida a que es un género que toma una parte importante de su material de todo aquello que compone la vida cotidiana, incluyendo la comida y la bebida. Las dos son mencionadas con relativa frecuencia con la finalidad de hacer reír, ya desde la Comedia Antigua, aunque alcanzarán un mayor relieve en la Media. En las obras y los fragmentos conservados no faltan los chistes sobre alimentos comunes –como el puré de lentejas o los higos–, y de lujo –como los pescados más delicados–, ni tampoco las escenas en las que algún personaje describe sus problemas cuando va al mercado o las descripciones de banquetes pantagruélicos con menús interminables. Desde sus primeras apariciones nos movemos muchas veces en el límite entre lo real y lo deseado, entre lo que el público en general tenía a su disposición y aquello que quedaba sólo al alcance de unos pocos afortunados.

Estas referencias gastronómicas comienzan en los autores de la comedia doria y no desaparecerán nunca del género. Los primeros ejemplos con una cierta entidad los podemos encontrar en Epicarmo de Siracusa, autor de la primera mitad del siglo V a.C., del que no conservamos más que fragmentos. Destaca en particular su obra *Las bodas de Hebe* o *Musas*, donde describe el banquete nupcial con el que se celebra el matrimonio de esta diosa, hija de Hera y Zeus, con Heracles. Llama la atención el hecho de que todos los versos conservados de esta comedia, unos sesenta (que corresponden a los fragmentos 39 a 64 de la edición de Kassel y Austin), son de carácter gastronómico. Además, contra lo que se podría esperar, no aparecen en ellos el néctar y la ambrosía, los alimentos tradicionales de los dioses invitados al festín, sino una variedad ilimitada de pescados y mariscos, lo que en cierta forma va en consonancia con su categoría, ya que eran muy estimados y, en

⁷ E. Degani ofrece un comentario pormenorizado de este pasaje en *Studi su Ipponatte*, Bari 1984, pp. 187-205.

⁸ Sobre el papel del elemento gastronómico en el yambo y la comedia cf. E. Degani, «Appunti di poesia gastronomica greca», en *Prosimetrum e spoudogeloion Francesco della Corte oblatum*, Genova 1982, pp. 32-33, y «Giambo e commedia», en E. Corsini (dir.), *La polis e il suo teatro*, vol. 2, Padova 1988, p. 176 y n. 57.

algunos casos, sólo aptos para bolsillos privilegiados. Entre los pasajes conservados resulta particularmente ilustrativo el fr. 40 K.-A., constituido por un catálogo de moluscos y crustáceos, en el que es evidente el gusto por el catálogo y la acumulación, recursos que tendrán gran éxito en la comedia posterior para la descripción de banquetes.

Otro pasaje que refleja bien la presencia de la gastronomía en Epicarmo pertenece a la comedia titulada *Sirenas* (fr. 127 K.-A.), donde éstas no intentan atraer a Ulises hacia la perdición con sus cantos, como marca la tradición, sino, de una forma todavía más cruel, con una lista de delicias, que provocan que el héroe hambriento sufra como un desesperado:

πρῶτὸ μὲν γ' ἀτενὲς ἀπ' αὐτῶν ἀφύσας ἀπεπυρίζομεν
 στρογγύλας καὶ δελφακίνας ὀππὰ κρέα καὶ πωλύπους,
 καὶ γλυκύν γ' ἐπ' ὧν ἐπίομεν οἶνον. Β. οἴβοιβοὶ τάλας.
 τρὶς ἅμὰ με καλοῦσα κατὶς καλὰ λέγοι. φοῦ τῶν κακῶν.
 Α. ὃ καὶ παρὰ τρίγλα τε μία παχῆρα κάμια δύο
 διατετμαμέναι μέσαι φάσσαι τε τοσσαῦται παρῆς σκορπίοι τε.⁹

Por otra parte, Epicarmo ofrece también los primeros indicios de dos tipos del ámbito gastronómico que alcanzarán un notable éxito en la comedia posterior, el comilón –del que se encuentra un antecedente en Hiponacte, fr. 118 West– y el parásito, e incluso hay un breve atisbo de la presencia de un cocinero (fr. 98, 118 K.-A.), figura indispensable en muchas obras de la Comedia Nueva, aunque el fragmento está muy deteriorado y el sentido no es claro¹⁰.

El tragón por antonomasia en la comedia es Heracles, que aparece lejos de su imagen de gran héroe mítico, ejemplo de fuerza e inteligencia. Antes del autor siciliano, Píndaro lo caracteriza de este modo cuando, al presentar sus proezas, no descuida tampoco las gastronómicas; así, en el fr. 168 Snell-Maehler muestra su admiración por la velocidad a la que es capaz de

⁹ «Temprano, justo después del alba, asamos a la brasa pescaditos / rechonchos y tostada carne de lechoncito y pulpos, / y bebimos con ellos un vino bien dulce. B. ¡Ay, ay, desgraciado! / Tres veces a la vez bien se diría que me invita. ¡Ay de mis males! / A. Y junto a eso, un grueso salmonete y dos bonitos / cortados por la mitad, ¡y había tantas palomas torcaces y cabrachos!»

¹⁰ Sobre la posible existencia de cocineros en la farsa doria cf. A. Giannini, «La figura del cuoco nella commedia greca», *ACME* 13, 1960, pp. 137-142; H. Dohm, *Mageiros*, München 1964, pp. 11-22.

acabar con dos bueyes recién asados. A partir de este poeta, la glotonería de Heracles se convierte en un lugar común al que con frecuencia recurrirán el drama satírico y la comedia, sobre todo en el siglo V a.C.¹¹, a partir precisamente de Epicarmo. En un pasaje su comedia *Busiris* (fr. 18 K.-A.) un personaje afirma que verlo comer intimida y para corroborarlo da una descripción detallada de la escena:

πρᾶτον μὲν αἰκ' ἔσθοντ' ἴδοις νιν, ἀποθάνοις·
 βρέμει μὲν ὁ φάρυγγ' ἔνδοθ', ἀραβεί δ' ἅ γνάθος,
 ψοφεῖ δ' ὁ γομφίος, τέτριγε δ' ὁ κινόδων,
 σίζει δὲ ταῖς ῥίνεσσι, κινεῖ δ' οὐάτα.¹²

Después lo volveremos encontrar en varias ocasiones con rasgos similares en Aristófanes¹³. En *Aves* 1583-1590, conversa con Pistetero sobre el modo de cocinar unos pájaros que se han rebelado contra sus congéneres democráticos y han sido condenados a muerte. En *Ranas* 60-65, Dioniso busca un punto de referencia para explicarle a Heracles cómo se siente al estar dominado por la pasión y lo encuentra en el deseo irreprímible de un puré de legumbres (ἔτινος), comparación que aquél comprende en seguida. Más adelante, en la misma obra (549-576), una tabernera se lamenta amargamente porque el héroe ha acabado con todas las provisiones y además hace claros gestos de no tener intención de pagar. No parece que esta vertiente burlesca del personaje de Heracles haya encontrado un eco similar en los contemporáneos de Aristófanes, pero tuvo de nuevo un gran éxito en la Comedia Media y Nueva¹⁴.

También el parásito conoció una notable fortuna como tipo cómico en la comedia postaristofánica. En origen, el παράσιτος tenía unas funciones de

¹¹ Cratin. fr. 346 K.-A. Phryn. Com. fr. 24 K.-A. E. *Alc.* 747-760 y fr. 907 Nauck. Io, *TrGF* 19 fr. 29. Ath. XII 512e-f. Plut. *Mor.* 667f-668a.

¹² «Primero, si lo vieras comer, te morirías: /brama la garganta por dentro, retumba la mandíbula, /resuena la muela, cruje el canino, /sopla por las narices y mueve las orejas.»

¹³ *V.* 60, *Pax* 741, *Lys.* 928.

¹⁴ Alex. fr. 140 K.-A. Strat. fr. 12 K.-A. Archipp. fr. 10 K.-A. Eub. fr. 6 K.-A. Cf. Ath. X 411a-412b. Cf. G. Schiassi, «Parodia e travestimento mitico nella comedia attica di mezzo», *RIL* 88, 1955, pp. 99-120; H.-G. Nesselrath, *Die attische Mittlere Komödie: ihre Stellung in der antike Literaturkritik und Literaturgeschichte*, Berlin - New York 1990, pp. 227-229; J. Wilkins, *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford 2000, p. 94.

carácter religioso y se dedicaba a seleccionar el grano sagrado para las víctimas o a ayudar a los sacerdotes adscritos al culto de ciertas divinidades, pudiendo participar junto a ellos de los animales sacrificados. Con el tiempo el término acabó siendo usado para referirse al individuo que se cuela en los banquetes, invitado o no, para comer de gorra, ofreciendo a cambio su capacidad para hacer reír y su adulación descarada hacia el dueño de la casa. Alexis fue el primero que utilizó «parásito» para este tipo, aunque la figura se ve bien reflejada ya en Epicarmo, en un pasaje en el que uno de ellos describe su modo de vida hablando en primera persona (fr. 32, 1-6 K.-A.)¹⁵:

συνδειπνέων τῶι λῶντι, καλέσαι δέῃ μόνον,
καὶ τῶι γὰρ μὴ λεῶντι, κοῦδέν δέῃ καλεῖν.
τηνεὶ δὲ χαρίεις τ' εἰμὶ καὶ ποιέω πολὺν
γέλωτα καὶ τὸν ἰστιῶντ' ἐπαινέω·
καὶ κατὶς ἀντίον <τι> λῆι τήνῃ λέγειν,
τήνῃ κυδάζομαί τε κάπ' ὧν ἤχθόμαν.¹⁶

Los testimonios gastronómicos son también muy frecuentes en la comedia ática de los siglos V a III a.C. Sin embargo, conviene valorar esta presencia en sus justos términos, teniendo en cuenta que, con la excepción de las obras de Aristófanes y Menandro que se han conservado más o menos completas, se conoce este género principalmente a través de fragmentos que han llegado por tradición indirecta; como es lógico, en ella son decisivos los intereses del autor que actúa como transmisor, que influirán poderosamente en la selección de unos pasajes en lugar de otros. En cualquier caso, todo parece apuntar a que la presencia de la gastronomía en la comedia debió de ser

¹⁵ La bibliografía sobre la figura del parásito es amplísima. Entre los trabajos publicados podemos destacar los siguientes: Nesselrath, *op. cit.*, pp. 309-316, y *Lukians Parasitendialog. Untersuchungen und Kommentar*, Berlin - New York 1985, pp. 88-122; O. Longo, «Alcifrone: lo spazio del piacere», en E. Avezzù - O. Longo (eds.), *Alcifrone. Lettere di parassiti e cortigiane*, Venezia 1985, pp. 14-41; E. Avezzù, «Il ventre del parassita: identità, spazio e tempo discontinuo», en O. Longo - P. Scarpi (eds.), *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Milano 1989, pp. 234-240; G. Guastella, «Topi e parassiti, la tradizione di mangiare il cibo altrui», *ibid.*, pp. 343-350; Wilkins, *op. cit.*, pp. 71-86.

¹⁶ «Para cenar con el que quiere, sólo hay que invitarme, / y hasta con el que no quiere, y ni siquiera hay que invitarme. / Y allí soy gracioso y provoco mucha / risa y alabo al que convida. / Y en el caso de que alguno quiera hablar contra aquél, / a ése lo insulto y además me hago odioso.»

bastante amplia, lo que convierte este género, sin ninguna duda, en la mejor fuente para conocer la alimentación de la Atenas de época clásica.

En él se encuentran reflejados prácticamente todos los aspectos relacionados con la comida, desde la visita al mercado para hacer la compra a la preparación de los alimentos, con descripciones y recomendaciones de los cocineros, menús de banquetes e incluso recetas. No faltan tampoco las referencias a algunos platos, como el *μυττωτός*, una salsa que se preparaba moliendo en un mortero diversos ingredientes y se empleaba principalmente como acompañamiento del pescado¹⁷, la *φακῆ*, un puré de lentejas que debía de constituir la base de las comidas atenienses –si consideramos la frecuencia con la que aparece en Aristófanes–, la *σκοροδάμη*, a base de ajo y salmuera, o el *κάνδυλος* (o *κάνδαυλος*), un lujoso plato de origen lidio. Están muy presentes también los objetos de uso diario, con un amplio vocabulario referido a los útiles empleados para preparar, servir y consumir los alimentos (ralladores, cuchillos, cazuelas y ollas, trípodes, hornos de distintos tipos, etc.).

En muchos casos las alusiones a la comida adoptan el carácter de parte de la escenografía, por decirlo de alguna manera, como un recurso más que sirve para caracterizar la situación y el ambiente en que se desarrolla la acción, de la misma manera que la ropa y demás elementos propios de la vida diaria de los griegos. En otras ocasiones, sin embargo, su presencia tiene un mayor alcance, como sucede cuando las referencias gastronómicas sirven como base para metáforas. Así, en *Pax* 236-254, la Guerra aparece personificada como un cocinero que está preparando un *μυττωτός* y sustituye los ingredientes que va a machacar en el mortero por las propias ciudades implicadas en el conflicto: Prasia representa el puerro, Mégara el ajo, Sicilia el queso y el Ática la miel. Su aparición como componentes de esta salsa sirve al mismo tiempo para provocar la risa de su público, pero también para

¹⁷ Anan. fr. 5, 7-8 West. Ar. *Eq.* 354, 771, V. 62, *Pax* 236 y Sch. Ar. *Ach.* 174. Pl. Com. fr. 189, 6-8 K.-A. Anaxandr. fr. 31 K.-A. Eup. fr. 191 K.-A. Thphr. *HP* VII 4, 11. Arcestr. fr. 20 y 35 Olson-Sens. Dsc. II 152, 3. Luc. *Lex.* 6 y Sch. Luc. *Tim.* 54. Poll. VI 70. Hsch. μ 1965. *Suda* μ 1492. Cf. S. D. Olson, *Aristophanes. Peace*, Oxford 1998, pp. 117-118; S. D. Olson - A. Sens, *Arcestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth-century BCE. Text, Translation, and Commentary*, Oxford 2000, p. 102; M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologna 2000, pp. 247-249.

umentar el dramatismo de la destrucción tan completa –son machacadas, literalmente– que trae consigo la guerra¹⁸.

Otro ejemplo muy ilustrativo lo encontramos en el pasaje de las treguas de *Acarnienses* (186-202). Dicéopolis, el protagonista, harto ya de la situación, decide hacer un pacto individual con los espartanos y envía a Anfiteo para tratar las condiciones. A su regreso, pocos versos después, éste despliega ante él el «muestrario» de las treguas que ha negociado, que se materializan en tres odres con vinos de distintas añadas, de cinco, diez y treinta años. Aristófanes juega aquí con el significado de σπονδή, que servía para designar una libación, para el pacto solemne que se sella con ésta y para el objeto material con el que se realiza este acto, la bebida, de la que se vierte una parte en honor del dios a quien se pone como testigo, mientras que el resto se consume. El desplazamiento del nombre de la libación a la tregua se produce precisamente porque en ésta es una parte importante del ceremonial. Lo que hace Aristófanes es tomar el camino inverso, transformando un concepto en un objeto material, de tal manera que el vino de la libación se convierte aquí en la verdadera sustancia de la paz¹⁹.

El efecto cómico se refuerza además con la introducción de un vocabulario y unas expresiones que no son las habituales en un contexto de negociación de paz, sino más bien de degustación de vino²⁰, con un uso técnico del verbo ὄζω, que representa más que el simple hecho de oler, y del adjetivo ὀξύς, que el escoliasta explica con el comentario: ἀπὸ τοῦ τραπέντος οἴνου εἰς ὄξος, «del vino vuelto en vinagre». En este contexto habría que situar

¹⁸ Para un análisis pormenorizado de este pasaje véase M. J. García Soler, «La salsa de la Guerra (Aristófanes, *Paz* 236-288)», en J. Alonso Aldama - C. García Román - I. Mamolar Sánchez (eds.), *Στις αμμουδιές του Ομήρου. Homenaje a la Profesora Olga Omatos*, Vitoria-Gasteiz 2007, pp. 277-289.

¹⁹ Una relación similar se establece también en otros pasajes de la obra (1020-1034, 1051-1053, 1061-1066), así como en otras comedias en las que esta idea se asocia con las bondades de la vida campesina (*Nu.* 50; *Pax* 576) y con la fiesta y la alegría. La Paz es «de todas las diosas la más grande y la que más ama la vid (φιλαμπελωτάτην)» (*Pax* 308), la πότνια βοτρυόδωρος, «la señora que regala los racimos» (*Pax* 520). Cf. K. J. Dover, *Aristophanic Comedy*, Berkeley - Los Angeles 1972, p. 45; L. Edmunds, «Aristophanes' *Acharnians*», en J. Henderson (ed.), *Aristophanes: Essays in Interpretation*, *YCLS* 26, 1980, p. 5. Sobre la relación existente entre tregua y libación cf. J. Casabona, *Recherches sur le vocabulaire des sacrifices en Grec des origines à la fin de l'époque classique*, Aix-en-Provence 1966, pp. 258-260.

²⁰ Cf. M. J. García Soler, «Un uso metafórico del vino en Aristófanes: las vinosas treguas de *Acarnienses*, 186-200», *Veleia* 20, 2003, pp. 385-392.

también la frase ὄζουσις ἀμβροσίας καὶ νέκταρος, «huelen a ambrosía y néctar» (196), con la que Diceópolis se refiere a las treguas de treinta años, empleando una comparación tradicional para los vinos añejos y de gran calidad que comienza en Homero, ya que así califica el Cíclope la milagrosa bebida que le ofrece Ulises y que acabará siendo su perdición (*Od.* IX 353, 359. Cf. *Il.* IV 2-3)²¹.

En otros casos la «sustitución gastronómica» tiene usos claramente paródicos, como se aprecia en la escena del juramento de *Lisístrata* 181-239, donde Aristófanes juega con el ritual y el vocabulario propios de un sacrificio juratorio, sustituyendo la víctima con la que se sellará el pacto por una jarra de vino de Tasos²². Al mismo tiempo introduce elementos que tienen que ver con el simposio, combinándolos con el ansia de las mujeres que participan en el acto, que se disputan el primer puesto a la hora de hacer la libación con la «sangre» derramada. De esta manera, el comediógrafo aprovecha para presentar juntos dos de los principales vicios que caracterizan a las mujeres en la comedia, la inclinación por el sexo –sobre el que gira el juramento– y el amor desmedido por la bebida, que en este género llega a convertirse en proverbial. Otro ejemplo se encuentra en *Tesmoforiantes* 752-759, donde aparece una madre, cuyo bebé resulta ser un odre disfrazado de niña. Por esta afición desatada por el vino llama a las mujeres οἰνοπίπτας (*Ecc.* 393) y ποτίσται, capaces de inventar cualquier cosa para beber (*Th.* 735-736), y lo ilustra con numerosos ejemplos en las comedias con protagonistas femeninas: *Tesmoforiantes* 393, 418-423, 630-631; *Asambleístas* 14-15, 137, 154-155, 225-228, 418-425; y *Lisístrata* 395, 465-466, además de la escena del juramento. En la parábasis de *Nubes* (555) critica a otros autores por abusar del personaje de la vieja borracha como recurso para provocar la risa; sin embargo, esto no le impide emplearlo en *Pluto* 1020-1021, donde recoge las quejas de una de ellas, abandonada por el joven que antes le hacía la corte –mientras le sacaba todo lo que podía– y alababa su aroma, según comenta el interlocutor de la mujer con mucha sorna, porque se «perfumaba» con vino de Tasos (cf. Ar. fr. 364 K.-A.). Por otra parte, los comedió-

²¹ Esta comparación es utilizada también por otros comediógrafos, como Alexis (fr. 124 K.-A.) y Eubulo (fr. 121 K.-A.), y en la poesía helenística llega a convertirse en un cliché (Theoc. VII 153; Call. fr. 399 Pfeiffer). Cf. A. M. Bowie, «Thinking with Drinking: Wine and the Symposium in Aristophanes», *JHS* 117, 1997, p. 15.

²² M. J. García Soler, «Sangre y vino en el juramento de *Lisístrata* (vv. 181-239)», *QUCC* 72/3, 2002, pp. 91-110.

grafos coinciden en que las viejas beben en copas grandes, sin orden ni medida, y prefieren el vino fuerte, en vez de rebajado con agua, como era la costumbre civilizada que se seguía en el simposio²³.

Numerosos testimonios en otros autores, tanto contemporáneos de Aristófanes como posteriores, dan buena prueba de la vitalidad que llegó a alcanzar el tópico de la mujer φίλοινος²⁴. Ateneo de Náucratis recoge en el libro X de *Deipnosophistai* varios pasajes de comediógrafos de distintas épocas que reflejan bien esta pasión, introducidos por la rotunda afirmación de que «Es cosa bien conocida que el género femenino es amante del vino» (440e). En esta línea, Axionico (fr. 5 K.-A.) afirma que «hay que creer a una mujer cuando dice que no bebe agua» y Alexis (fr. 172, 1-2 K.-A.) opina que se conforman con cualquier cosa con tal de tener suficiente vino. Por supuesto, a la menor oportunidad consumen enormes cantidades, lo que explica que un autor anónimo (fr. 629 K.-A.) llegue incluso a inventar el término μηθσο-χάρυβδης, «Caribdis del vino», empleado para describir exclusivamente el comportamiento de una mujer, y nunca de un hombre, según la explicación de Frínico (*PS*, p. 88, 14).

Dentro de la Comedia Antigua, capítulo aparte merece, en cuanto a las referencias gastronómicas, un grupo de autores un poco anteriores o contemporáneos de Aristófanes, que, hacia el último tercio del siglo V a.C., coincidiendo con la primera parte de la guerra del Peloponeso, desarrollaron el motivo literario del αὐτόματος βίος –la «vida automática», la «vida espontánea»–, al que los estudiosos dan también el nombre de «utopía gastronómica»²⁵. Se encuentra reflejado principalmente en siete fragmentos citados por

²³ Cratin. fr. 299 K.-A. Pherecr. fr. 76 K.-A. Cf. J. Henderson, «Older Women in Attic Old Comedy», *TAPhA* 117, 1987, pp. 119-120.

²⁴ Theopomp. Com. fr. 41 y 42 K.-A. Philyll. fr. 5 K.-A. Alex. fr. 56 K.-A. Antiph. fr. 58 K.-A. Eub. fr. 124 K.-A. Bato, fr. 3 K.-A.

²⁵ Entre los numerosos trabajos que se han dedicado a la utopía gastronómica destacan: H. C. Baldry, «The Idler's Paradise in Attic Comedy», *G&R* 22, 1953, pp. 49-60; H. Langerbeck, «Die Vorstellung vom Schlaraffenland in der alten attischen Komödie», *Zeitschrift für Volkskunde* 59, 1963, pp. 192-204; W. Fauth, «Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie», *WS n.F.* 7, 1973, pp. 39-62; A. Melero Bellido, «El infierno en escena: representaciones del Más Allá en la comedia griega», en A. Garzya (ed.), *Ideas y formas en el teatro griego. Actas del Coloquio Italo-español, Nápoles 14-16 de octubre de 1999 / Idee e forme nel teatro greco. Atti del Convegno Italo-spagnolo, Napoli 14-16 ottobre 1999*, Napoli 2000, pp. 374-377; I. Ruffell, «The World

Ateneo de Náucratis (VI 267e-270a)²⁶ con los que este autor pretende ilustrar «la vida en los tiempos antiguos» (τὰ περὶ τοῦ ἀρχαίου βίου), identificada con una especie de Edad de Oro o, en un tono más popular, con el País de Jauja. Entre los rasgos que caracterizan esta época fabulosa se encuentra la ausencia del trabajo, porque los objetos se mueven de forma autónoma con sólo una orden o, en cualquier caso, todo aquello que es necesario se produce de forma espontánea²⁷. Esto vale también y muy especialmente para los alimentos, que son abundantes hasta extremos inverosímiles y se renuevan sin descanso, dirigiéndose por sí mismos a las bocas de los afortunados comensales.

τίς δ' ἔσθ' ἡμῖν τῶν σῶν ἀροτῶν ἢ ζυγοποιῶν ἔτι χρεία,
ἢ δρεπανουργῶν ἢ χαλκοτύπων ἢ σπέρματος ἢ χαρακισμοῦ;
αὐτόματοι γὰρ διὰ τῶν τριόδων ποταμοὶ λιπαροῖς ἐπιπάστοις
ζωμοῦ μέλανος καὶ Ἀχιλλεῖοις μάζαις κοχυδοῦντες ἐπιβλήξ
ἀπὸ τῶν πηγῶν τῶν τοῦ Πλούτου ρεῖσονται, σφῶν ἀρίτεσθαι.²⁸

ποταμοὶ μὲν ἀθάρησ καὶ μέλανος ζωμοῦ πλέω
διὰ τῶν στενωπῶν πομφολυγοῦντες ἔρρεον

Turned upside down: Utopia and Utopianism in the Fragments of Old Comedy», en D. Harvey - J. Wilkins (eds.), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, London 2000, pp. 473-506.

²⁶ Cratin. fr. 176 K.-A. Crates, fr. 16 K.-A. Telecl. fr. 1 K.-A. Pherecr. fr. 113 y 137 K.-A. Nicopho, fr. 21 K.-A. Metag. fr. 6 K.-A. Cf. Pellegrino, *op. cit.*; P. Ceccarelli, «L'Athènes de Périclès: un "pays de cognac"? L'idéologie démocratique et l'αὐτόματος βίος dans la comédie ancienne», *QUCC* 54, 1996, pp. 109-159; M. Farioli, *Mundus alter. Utopie e distopie nella commedia greca antica*, Milano 2001, pp. 27-137.

²⁷ La fantasía del automatismo tiene antecedentes literarios ya desde Homero, que lo asocia a objetos realizados por Hefesto. Tal es el caso de las puertas del Olimpo, que se abrían y cerraban solas (*Il.* V 749, VIII 393), de unos trípodes capaces de acudir por sí mismos a la sala de banquete de los dioses cuando era necesario, retirándose después (*Il.* XVIII 375-377), de unas jóvenes de oro que asistían al dios, «a muchachas vivientes semejantes» (*Il.* XVIII 417-420), y de los perros de oro y plata que guardaban el hogar del rey Alcínoo (*Od.* VII 91-94). Por otra parte, en *Los trabajos y los días* 118-119 de Hesíodo es la propia tierra la que, en los tiempos de la raza de oro, ofrece espontáneamente sus frutos a los hombres, liberándolos del duro trabajo.

²⁸ Pherecr. fr. 137, 1-5 K.-A.: «¿Qué necesidad tenemos ya nosotros de tus arados y de fabricantes de yugos, / y de fabricantes de guadañas o de broncistas o de semillas o palos de sostén? / Pues espontáneos por las encrucijadas manarán fluyendo ríos / de caldo negro con pingües hogazas y tortas de Aquiles / de las fuentes de Pluto, para que se puedan mojar.»

αὐταῖσι μυστίλαισι, καὶ ναστῶν τρίφη,
 ὥστ' εὐμαρῆ γε καῦτομάτην τὴν εἵθεσιν
 χωρεῖν λιπαρὰν κατὰ τοῦ λάρυγγος τοῖς νεκροῖς.
 [...]
 ὅπταί κίχλαι γὰρ εἰς ἀνάβραστ' ἤρτυμένα
 περὶ τὸ στόμ' ἐπέτοιντ' ἀντιβολοῦσαι καταπιεῖν,
 ὑπὸ μυρρίναισι κἀνεμώναις κεχυμένα.
 τὰ δὲ μῆλ' ἐκρέματο τὰ καλὰ τῶν καλῶν ἰδεῖν
 ὑπὲρ κεφαλῆς, ἐξ οὐδενὸς πεφυκότα.
 κόραι δ' ἐν ἀμπεχόναις τριχάπτοις ἀρτίως
 ἤβυλλιῶσαι τὰ ῥόδα καὶ κεκαρμένα
 πλήρεις κύλικας οἴνου μέλαινος ἀθοσμίου
 ἦντλον διὰ χώνης τοῖσι βουλομένοις πιεῖν.
 καὶ τῶνδ' ἐκάστοτ' εἰ φάγοι τις ἢ πίοι,
 διπλάσι' ἐγίγνετ' εὐθὺς ἐξ ἀρχῆς πάλιν.²⁹

Para marcar la distancia con respecto al presente de los espectadores, esta abundancia sin fin se desplaza a los lejanos tiempos de Crono o a lugares remotos proverbiales por su riqueza, como Persia o las colonias de la Magna Grecia, o incluso al propio Hades (que Ferécates, en *Mineros*, sitúa en las minas del Laurion), pero nunca tiene su espacio en la Atenas contemporánea. Evidentemente, todo este despliegue distaba mucho de la situación real de la ciudad a finales del siglo V a.C., marcada por la guerra del Peloponeso y sus consecuencias más inmediatas. La comedia venía a ofrecer de esta manera una vía de escape, una huida de la dura realidad, y representaba al mismo tiempo una suerte de protesta a través de la parodia de la Edad de Oro. En opinión de P. Ceccarelli, lo que hacen los autores en estas obras es presentar, caricaturizados, rasgos que tendrían que ver con la ideología

²⁹ Pherecr. fr. 113, 3-6 y 23-33 K.-A.: «Ríos llenos de sémola y de sopa negra / a través de los estrechos fluían gorgoteando / con los propios panes como cuchara y trozos de pastel de queso, / de modo que el bocado, grasiento, pasaba fácil / y espontáneo por la garganta de los muertos. / [...] / Pues tordos asados, condimentados para calentarlos, revoloteaban / en torno a la boca suplicando que los engulleran, / esparcidos bajo ramas de mirto y anémonas. / Y las manzanas, las más bellas de ver entre las bellas, / pendían sobre la cabeza, producidas de la nada. / Y unas muchachas envueltas en chales tejidos de pelo, / justo en la flor de la edad y después de haber cogido las rosas, / llenaban copas de negro vino con aroma a flores / por medio de un embudo para los que quisieran beber. / Y de esto cada vez que uno comía o bebía, / de nuevo al instante tenía el doble que al principio.»

democrática y talasocrática ateniense tal como aparece en los discursos que Tucídides pone en boca de Pericles.

En la Comedia Media las referencias gastronómicas irán ocupando espacios cada vez más destacados. Continúan todavía algunas temáticas que se encuentran ya en la *Archaiá* y otras nuevas o poco tratadas antes alcanzan un gran desarrollo. Así, aunque encontramos un antecedente en el final de *Asambleístas* de Aristófanes (1168-1176) –además de los ejemplos que ofrece la utopía gastronómica–, empiezan a aparecer con relativa frecuencia descripciones interminables de banquetes pantagruélicos, como el que se describe en el fr. 42 K.-A. de Anaxándrides, que en una tirada de 71 versos recita el menú completo servido en la boda de Ificrates con la hija del rey tracio Cotis, o el fr. 4 K.-A. de Mnesímaco, donde un personaje enumera todas las cosas buenas que componen un festín. Este tipo de descripciones no son exclusivas de la comedia, pero para encontrar ejemplos notables fuera de ella habrá que esperar hasta finales del siglo IV a.C., con el *Banquete ático* de Matron de Pítane, un poema paródico compuesto en estilo épico, y con los relatos en forma epistolar de algunos grandes banquetes reales que hacia el 300 a.C. se intercambiaron Linceo de Samos, discípulo de Teofrasto, y su amigo Hipóloto³⁰.

Quizá la mayor novedad es que aparecen también listas de la compra y referencias a escenas de mercado, de las que hay pocos ejemplos anteriores. El caso más destacado, y casi el único, lo encontramos en la larga escena de *Acarnienses* 719-970 en la que Diceópolis organiza su mercado particular, tras haber pactado una tregua con los espartanos. En la Comedia Media son relativamente frecuentes las que reflejan el momento de la compra de pescado, un artículo de lujo casi inaccesible para buena parte de la población ateniense, capaz de provocar pasiones desmedidas, por lo que se convierte en un recurso que dará mucho juego como elemento cómico³¹. A veces la

³⁰ Cf. A. Dalby, «Lynceus and the Anecdotalists», en D. Braund - J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter 2000, pp. 372-383.

³¹ Cf. J. Wilkins, «Social Status and Fish in Greece and Rome», en G. Mars - V. Mars (eds.), *Food, Culture and History*, vol. I, London 1993, pp. 191-203; J. Wilkins - S. Hill, «Fish Heads of Ancient Greece», 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, pp. 241-244; N. Purcell, «Eating

atención se centra en la figura del vendedor, que aparece por primera vez en Aristófanes (*V.* 493-495), que presenta como una de las cosas buenas que traerá la paz «no esperar del ágora pescaditos de tres días, caros, atormentados en las manos muy criminales de los pescaderos» (fr. 402, 8-10 K.-A.). Por este motivo con frecuencia los comediógrafos se refieren a ellos con toda una larga serie de adjetivos como «malvado», «maldito», «infame», «ladrón», «criminal» o miembro de «una raza insidiosa como la de las fieras», a la vez que se les desea, por supuesto, «que mueran de mala muerte»³².

Una parte de las críticas se centra en su actitud altiva y en el exagerado precio que piden por su mercancía. Un personaje de Anfís (fr. 30, 1-4 K.-A.) afirma que es más difícil hablar con los pescaderos que con los estrategos y otro en Antífanos (fr. 164 K.-A.) describe su paso por el mercado como una visita a la Gorgona, porque la mirada del vendedor lo deja de piedra y luego se queda helado al ver los precios. En cuanto a éstos, el individuo que habla en el fr. 204, 1-4 K.-A. de Alexis, los califica como «impuestos reales» (βασιλικούς φόρους) y otro en Jenarco (fr. 76, 4-8 K.-A.) se lamenta amargamente, porque hasta muertos estos animales son capaces de causar la ruina de los compradores. Es más, en Dífilo (fr. 32 K.-A.) un amante del pescado se muestra dispuesto, con que sólo uno de los vendedores le sonriera, a pagar por un congrio tanto como Príamo por el cuerpo de Héctor.

Además de este pescado, otros «objetos de perdición» son el atún, la lubina, el γλαῦκος —que no ha podido ser identificado— y muy especialmente la anguila del lago Copais, en Beocia, por su calidad y su tamaño asombroso, que ya ocupaba una altísima posición en Aristófanes: en *Paz* 1005 la presenta como uno de los símbolos de la prosperidad que el fin de la guerra traerá a la ciudad y en *Acarnienses* 881 la califica como «el bocado más delicioso para los hombres» (τερπνότετον τέμαχος ἀνθρώποις). Esta es una opinión ampliamente compartida durante mucho tiempo y así Arquéstrato de Gela, a

Fish: The Paradoxes of Seafood», en J. Wilkins - D. Harvey - M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter 1995, pp. 132-149; J. Davidson, «Opsophagia: Revolutionary Eating at Athens», *ibid.*, pp. 204-221; D. Gilula, «Comic Food and Food for Comedy», *ibid.*, pp. 390-393, 397-398; A. Marchiori, «Between Ichthyophagists and Syrians: Features of Fish-eating in Athenaeus' *Deipnosophistae* Books Seven and Eight», en Braund - Wilkins (eds.), *op. cit.*, pp. 329-331, 573; R. Nadeau, «La consommation du poisson en Grèce ancienne: excès, faste et tabou», *Food & History* 4/2, 2006, pp. 65-68.

³² Alex. fr. 16, 5 K.-A. Antiph. fr. 159, 5 K.-A. Amphip. fr. 30, 4 y 8 K.-A. Diph. fr. 67, 2-4 K.-A. Archipp. fr. 23, 1 K.-A.

finales del siglo IV a.C., afirma que reina sobre los alimentos y es guía del placer (fr. 10, 7-8 Olson-Sens) y Ateneo de Náucratis, a finales del siglo II d.C., la llama ἡ τῶν δείπνων Ἑλένη, «la Helena de los banquetes» (VII 298d). Como no podía ser de otra manera, su precio es estratosférico; por ello Antífanes (fr. 145 K.-A.) asegura que la anguila es mucho más estimada que los dioses,

τῶν μὲν γὰρ εὐξαμένοισιν ἔσθ' ἡμῖν τυχεῖν,
τούτων δὲ δραχμᾶς τοῖλάχιστον δώδεκα
ἢ πλεον ἀναλώσασιν ὀσφρέσθαι μόνον.³³

Tal vez por este motivo, los amantes del pescado son capaces de cualquier cosa por un bello ejemplar, lo que da lugar también a numerosas chanzas a costa incluso de algunos personajes reales. Este era el caso de Calime-donte, orador y político ateniense de la segunda mitad del siglo IV a.C., que recibió el sobrenombre de «Langosta» por su afición a este crustáceo y fue un blanco perfecto para la comedia contemporánea, que criticaba su glotonería (a la vez que hacía bromas a cuenta de su estrabismo)³⁴. También se ponía en solfa a la hetera Pitionice, que, por su afición a las salazones, buscó como amantes a los hijos de un vendedor de pescado salado (Timocl. fr. 15 y 16 K.-A.). Otras veces el tono de burla se dirige simplemente contra personajes cómicos, como los que Antífanes menciona con cierta sorna cuando dice:

ὁ μὲν Μενέλεως ἐπολέμησ' ἔτη δέκα
τοῖς Τρωσὶ διὰ γυναῖκα τὴν ὄψιν καλήν,
Φοικίδης δὲ Ταυρέα δι' ἔγχελυν.³⁵

De los apasionados por el pescado se afirma incluso que su paso por el mercado podía tener el mismo efecto que un huracán, porque arrasaban con todo y no dejaban ni el más mísero ejemplar³⁶.

³³ «... pues nos es dado llegar a éstos haciendo plegarias, / pero a éstas nos es posible sólo olerlas / aun gastando doce dracmas o más».

³⁴ Antiph. fr. 22 y 77 K.-A. Alex. fr. 57, 149 y 249 K.-A. Men. fr. 224, 13-14 K.-A. Timocl. fr. 29 K.-A. Ath. III 104c-d.

³⁵ Fr. 50 K.-A.: «Menelao luchó durante diez años / contra los troyanos por una mujer de hermosa mirada, / y Fenícides con Taureas por una anguila.»

³⁶ Alex. fr. 47 K.-A. Timocl. fr. 4, 8-10 K.-A. Cf. G. W. Arnott, *Alexis: The Fragments. A Commentary*, Cambridge 1996, pp. 164-166, que comenta el fragmento de

Lo que hace la comedia en todos estos casos, así como cuando retrata glotones en general, es satirizar a estos personajes a través de la presentación grotesca de sus excesos, por la amplificación de sus defectos, tanto morales como físicos, como en el caso de Calimedonte³⁷.

Junto al glotón y al parásito, de los que ya veíamos los primeros ejemplos en Epicarmo, un tipo cómico que adquirirá un papel cada vez más destacado en la comedia, en particular en la Nueva, es el del cocinero³⁸. Hasta este momento es un personaje con muy poco relieve literario, ya que en muchas ocasiones es el dueño de la casa quien se encarga de preparar los alimentos, o bien dirige el trabajo de los esclavos, como se ve en la época homérica³⁹ y todavía en Aristófanes, que ofrece varios ejemplos. En *Acar-nienses* 1005-1006 y 1040-1047, Diceópolis primero da instrucciones para asar una liebre y unos tordos ensartados y posteriormente sigue con nuevas órdenes. En *Aves* 1579-1590, Pistetero se encuentra cocinando unas aves que se han rebelado contra los pájaros democráticos, cuando Poseidón y Heracles se dirigen a tratar con él. Una actitud similar es la de la Guerra en *Paz* 236-254, donde aparece caracterizada como un cocinero que prepara una salsa majando en un mortero las ciudades en conflicto. Más adelante, en los versos 1039-1074, es el protagonista de la obra, Trigeo, el que, con la ayuda de un esclavo, cocina la carne de un animal sacrificado.

De hecho, en origen el μάγειρος era la persona que se encargaba de llevar a cabo el sacrificio de las víctimas, que después cocinaba para su distribución entre los participantes del ritual⁴⁰. Todavía en el personaje cómico se encuentran reflejadas estas funciones, como muestran numerosos testimo-

Alexis y ofrece diversos paralelos de la comparación de la voracidad con tormentas y otros fenómenos meteorológicos violentos, inspirados en su opinión probablemente en el lenguaje popular.

³⁷ Sobre la sátira de los personajes públicos en la comedia cf. A. H. Sommerstein, «How Avoid Being a *Komodoumenos*», *CQ* 46/2, 1996, pp. 327-356.

³⁸ La bibliografía dedicada al tipo del cocinero es muy abundante; entre los trabajos publicados, podemos destacar los siguientes: E. M. Rankin, *The Role of the Μάγειροι in the Life of the Ancient Greeks*, Chicago 1907; Giannini, *art. cit.*, pp. 135-216; Dohm, *op. cit.*; G. Berthiaume, *Les rôles du μάγειρος. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden 1982; Nesselrath, *Die attische Mittlere Komödie*, pp. 297-309; Wilkins, *op. cit.*, pp. 369-414.

³⁹ *Il.* IX 206-217. *Od.* III 456-463.

⁴⁰ Berthiaume, *op. cit.*, pp. 71-73.

nios, aunque su labor está en general más relacionada con la preparación de los alimentos (especialmente para banquetes y celebraciones) que con el sacrificio. Su derivación hacia actividades más propias del cocinero y también su mayor presencia en la literatura tienen mucho que ver con la influencia de las ciudades sicilianas, famosas por su refinamiento y su amor al lujo⁴¹. De hecho, Miteco, el primer chef conocido por su nombre, que cita Platón en *Gorgias* 518b, procedía de Siracusa, la misma ciudad que Epicarmo.

Como personaje cómico interviene en muchas escenas preparando comidas para bodas y banquetes, perfectamente caracterizado como un charlatán, un embaucador dotado de un lenguaje sentencioso, bajo el que se esconde el propósito de llevarse todo lo que pueda de la casa donde va a cocinar. A través de su palabrería intenta convencer a sus interlocutores de sus grandes habilidades culinarias, insistiendo en su esmerada preparación, que incluye saberes tan dispares como la astrología para determinar la mejor época para cada alimento, la psicología para decidir qué se debe servir a cada tipo de persona o la estrategia para saber en qué orden presentar los platos⁴². Uno de estos personajes en Eufión (fr. 1 K.-A.) ofrece incluso la lista de los «Siete sabios de la cocina», citando junto a cada nombre su especialidad. Por ello no extraña que algunos de estos profesionales presuman de ser capaces de preparar unos platos que llevan a los comensales al delirio o incluso a hincarle el diente a la cazuela o la escudilla⁴³. El cocinero que habla en el fr. 82 K.-A. de Filemón no duda en presumir de haber descubierto «el secreto de la inmortalidad», porque los muertos podrían revivir sólo con oler el aroma de sus platos⁴⁴. Otro en Hegesipo (fr. 1, 11-16 K.-A.), sin llegar a tanto, afirma que es capaz de hacer que con sólo destapar la cazuela los que vuelven de un funeral se sientan como si estuvieran celebrando una boda en lugar de un banquete fúnebre, incluso con una comida sencillísima; e insiste en que con ingredientes de primera calidad podría hacer que el perfume de su comida

⁴¹ Pl. *R.* 404d, *Ep.* VII 326b-c. Alex. fr. 24 K.-A. Ath. XIV 661e-f. Cf. S. Collin-Bouffier, «La cuisine des Grecs d'Occident, symbole d'une vie de τρυφή?», *Pallas* 52, 2000, pp. 195-208.

⁴² Dionys. Com. fr. 2 K.-A. Anaxipp. fr. 1, 28-49 K.-A. Damox. fr. 2 K.-A. Sosip. fr. 1 K.-A. Nicom. Com. fr. 1, 28-29 K.-A. Posidipp. fr. 29 K.-A.

⁴³ Alex. fr. 24, 115, 19-23 y 178, 4-6 K.-A. Aristopho, fr. 9, 8 K.-A. Philem. fr. 82, 10-18 K.-A. Cf. Plaut. *Ps.* 881-884.

⁴⁴ 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 hacer que sus cenas hagan vivir 200 años a los que las comen.

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 allí⁴⁵.

No son sólo sus exageraciones lo que produce un efecto cómico, sino sobre todo su modo de expresarse, con frecuencia en largas tiradas de versos, interrumpidas ocasionalmente por su interlocutor con breves incisivos. También 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 ἔιν, μὰ τοὺς θεοὺς,
ὦν ἂν λέγη συνίημι· καινὰ ῥήματα⁴⁶
πεπορισμένος πάρεστι.⁴⁷

La comparación con un pasaje de Estratón (fr. 1 K.-A.), que empieza de la misma manera, aclara la naturaleza de ese lenguaje enigmático, en realidad una acumulación de términos homéricos. Otros cocineros se inclinan, en cambio, por la tragedia, como uno en Filemón (fr. 82, 1-2 K.-A.), que comienza directamente su parlamento con una parodia de la *Medea* de Eurípides: ὡς ἱμερός μ' ὑπήλθε γῆ τε κούρανῶ / λέξαι μολόντι τοῦψον ὡς ἐσκεύασα⁴⁸. En Epícrates (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 (*Eu.* 58-59, fr. 155 Radt) y Eurípides (*Ph.* 1255). Las referencias cultas, que con tanta frecuencia utilizan los cocineros para sus descripciones de comida y bebida, proceden también de otros géneros, de manera que, además de los ritmos trágicos, podemos encontrar elementos propios del estilo de Gorgias e incluso del ditirambo⁴⁹.

⁴⁵ Cf. Hom. *Od.* XII 173-200.

⁴⁶ Cf. Antiph. fr. 169, 2 K.-A.

⁴⁷ Philem. fr. 114 K.-A.: «Una esfinge macho, no un cocinero, a mi casa / he traído; pues con sencillez ni una sola cosa, dioses, / de lo que dice comprendo; de palabras nuevas / se presenta provisto.»

⁴⁸ E. *Med.* 57-58: ὡς ἱμερός μ' ὑπήλθε γῆ τε κούρανῶ / λέξαι μολούση δεῦρο δεσποίνης τύχας.

⁴⁹ Un magnífico ejemplo se encuentra en Alexis, fr. 153 K.-A. Sobre el estilo de este fragmento cf. Arnott, *op. cit.*, pp. 450-457.

Otro terreno del que el cocinero cómico toma parte de su terminología y expresiones es el de la medicina, como podemos ver en Alexis (fr. 129 K.-A.) y Damóxeno (fr. 2 K.-A.). El personaje que habla en el fr. 1 K.-A. de Anaxipo presenta incluso como una cocina terapéutica la *nouvelle cuisine* que crearon sus maestros, desterrando los condimentos y empleando sólo aceite y un fuego moderado, con el propósito de ayudar a despejar los conductos. La asociación de las dos disciplinas debía de ser algo relativamente frecuente, como muestran las protestas de Platón en *Gorgias* 464d-465e, donde se queja de que la cocina quiera presentarse con una falsa apariencia para ponerse al nivel de la medicina⁵⁰. Con todos estos recursos los comediógrafos consiguen dotar al cocinero de una personalidad bien definida, mostrándolo como un ser pretencioso y ridículo, perfecto para provocar la risa del público.

Entre los varios aspectos relacionados con la gastronomía a los que recurren los comediógrafos en sus obras, un tema que tiene mucho éxito es el del vino, al que sacan un partido enorme en sus diversas facetas, desde la descripción de sus características a sus formas de consumo. Ya hemos tenido la ocasión de analizar el modo en que los comediógrafos satirizan el amor de las mujeres por la bebida, pero hay otros personajes que también sucumben ante ella. Así, a veces es el esclavo el que muestra una pasión desmedida por el vino, especialmente si puede tomarlo puro. Aristófanes ofrece un excelente ejemplo en *Caballeros* 85-124, donde, caracterizados como sirvientes del viejo Demo, aparecen los políticos Demóstenes y Nicias, que deben encontrar el modo de atraerse las simpatías de su amo, demasiado bien dispuesto hacia su rival el Paflagonio. El primero de ellos convence al otro para que robe vino de la bodega y aprovecha para emborracharse poniendo la excusa de que estimula la inteligencia:

Οἶνον σὺ τολμᾷς εἰς ἐπίνοιαν λοιδορεῖν;
 Οἶνου γὰρ εὐροῖς ἄν τι πρακτικώτερον;
 Ὅρᾳς, ὅταν πίνωσιν ἄθρωποι, τότε

⁵⁰ Cf. *Grg.* 500 b, *Plt.* 289a y *Uirt.* 376a-d. Sobre la relación entre salud y comida en la comedia y el tipo del cocinero-médico cf. Dohm, *op. cit.*, pp. 173-181, y en particular A. Roselli, «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 2000, pp. 155-169.

πλουτοῦσι, διαπράττουσι, νικῶσιν δίκας,
εὐδαιμονοῦσιν, ὠφελούσι τοὺς φίλους.⁵¹

Lo que hace Demóstenes es recurrir a un tópico común en la literatura griega al menos desde el siglo V a.C., el de la bebida como motor de la inspiración, presente en autores tan dispares como los comediógrafos Epicarmo, Cratino y el propio Aristófanes o los filósofos Demócrito y Platón⁵². Por supuesto, no faltó tampoco la polémica entre los «bebedores de agua», que afirman que el vino obnubila la mente, y los «bebedores de vino», que sostienen que del agua no puede salir nada inspirado, que alcanzó su punto culminante en época helenística⁵³.

Aparte de las formas más o menos «anómalas» de consumir el vino (al menos desde el punto de vista griego) que encontramos en las mujeres y los esclavos, lo que suele presentarse como normal es su consumo en el simposio, tomado en compañía y rebajado con agua en proporciones que podían variar dependiendo de las circunstancias. Los textos hacen referencia a estas mezclas ya desde la época arcaica, cuando el simposio adquiere sus rasgos más característicos; no obstante, puede verse algún indicio incluso en Homero⁵⁴, aunque no menciona más que muy raramente las proporciones con las que se prepara la bebida. Las referencias específicas sólo empezarán a aparecer a partir de Hesíodo (*Op.* 596) y sobre todo en la poesía lírica⁵⁵ y en la comedia. En esta última las posibilidades parecen ilimitadas; quizá la

⁵¹ 90-94: «¿Al vino te atreves tú a insultarlo en cuanto a imaginación? /¿Podrías encontrar algo más eficaz que el vino? /Ves, cuando beben, los hombres, entonces /se hacen ricos, tienen éxito, ganan juicios, /son felices, ayudan a los amigos.»

⁵² Epich. fr. 131 K.-A. Cratin. fr. 203 K.-A. Democr. 68 B 18 Diels-Kranz. Pl. *Io.* 533d-534e.

⁵³ A favor del vino podemos citar a Niceneto (*AP* XIII 29), Antípatro de Tesalónica (*AP* XI 20) o Frínico (fr. 74 K.-A.); a favor del agua a Eubulo (fr. 133 K.-A.), Ofelión (fr. 4 K.-A.) y en particular Calímaco (fr. 544 Pfeiffer). Cf. E. Degani, «Note sulla fortuna di Archiloco e Ipponatte in epoca ellenistica», *QUCC* 16, 1973, pp. 84-85; N. B. Crowther, «Water and Wine as Symbols of Inspiration», *Mnemosyne* 32, 1979, pp. 1-12; F. Conti Bizzarro, *Poetica e critica letteraria nei frammenti dei poeti comici greci*, Napoli 1999, pp. 73-79; M. G. Albiani, «Ancora su “bevitori d’acqua” e “bevitori di vino” (Asclep. XLV, Hedyll. V G.-P.)», *Eikasmos* 13, 2002, pp. 159-164.

⁵⁴ *Il.* III 268-270, IV 259-260, VIII 189, IX 202-204. *Od.* I 110-111, III 332, VII 165-166, 179, IX 208-210, XIII 50, XIV 78.

⁵⁵ Alc. fr. 346 Voigt. Anacr. fr. 24 y 33 Gentili.

más frecuente es la mezcla al 50%, a pesar de que no faltan las voces que afirman que se debe estar loco para beber de esta manera, y se mencionan también algunas variantes con proporciones mayores de vino, aunque son bastante más raras⁵⁶. Con todo, numerosos pasajes de Aristófanes y otros autores muestran con claridad el amor de los personajes de la comedia por el vino puro, aunque fuera considerado peligroso y propio de bárbaros, y la tendencia a un consumo poco mesurado. Todo ello queda bien reflejado en el amplio vocabulario de la borrachera, que ha sido estudiado por P. Thiery⁵⁷, autor que pone asimismo de relieve la actitud bastante benévola con que son vistos estos excesos, como imagen de una vida agradable y de abundancia, en contraste con los tiempos de guerra que les tocó vivir a Aristófanes y su público.

A través de la comedia sabemos también cómo eran los vinos más estimados para los griegos y sus lugares de origen. Preferían los tintos aromáticos, densos (más adecuados para soportar dignamente la mezcla con agua) y sobre todo añejos, rasgos de los que los comediógrafos ofrecen numerosos testimonios. Un personaje de Alexis (fr. 172, 3-5 K.-A.) describe admirado las características de un vino maravilloso: «muy suave, sin dientes, ya rancio (σαπρός), ... ¡maravillosamente viejo!»⁵⁸ Otro en Eubulo (fr. 122 K.-A.) se pregunta extrañado por qué las heteras prefieren el vino con muchos años y los hombres jóvenes, cuestión que parece responder Alexis (fr. 280 K.-A.) cuando dice:

οὐδέν .. ἔοικ' ἄνθρωπος οἴνω τὴν φύσιν.
ὃ μὲν γὰρ ἀπογηρᾶς ἀηδῆς γίνεται,
οἴνῳ δὲ τὸν παλαιότατον σπουδάζομεν.

⁵⁶ Cratin. fr. 196 K.-A. Archipp. fr. 2 K.-A. Ar. *Eq.* 1187, *Pl.* 1132. Pherecr. fr. 76 K.-A. Eup. fr. 6 K.-A. Timocl. fr. 22 K.-A. Alex. fr. 59, 228 y 232, 2 K.-A. Sophil. fr. 4 K.-A. Xenarch. fr. 9 K.-A. Diocl. Com. fr. 7 K.-A. Nicoch. fr. 2 y 16 K.-A. Amips. fr. 4 K.-A. Hermipp. fr. 24, 4 K.-A. Philetaer. fr. 15 K.-A. Ephipp. fr. 11 K.-A.

⁵⁷ «Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la Polis», en P. Thiery - M. Menu (eds.), *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*, Bari 1997, pp. 172-173.

⁵⁸ Men. *Dysc.* 946: Εὔλιον γέροντα πολὺν ἡδῆ. Plaut. *Poen.* 700: *vetustate vino edentulo*. Cf. Arnott, *op. cit.*, pp. 505-506, y «Studies in Comedy, II: Toothless Wine», *GRBS* 11, 1970, pp. 43-47.

ὁ μὲν δάκειει γάρ, ὃ δ' ἴλαρους ἡμᾶς ποιεῖ.⁵⁹

Si bien todavía siguen apareciendo referencias a «vinos históricos» como el pramnio o el biblino, que se citan ya en Homero y Hesíodo, sin embargo los más estimados en época clásica son los de Lesbos, Quíos y Tasos, a menudo mencionados y alabados en las fuentes literarias⁶⁰. Curiosamente, aunque en muchos casos la trama se desarrolla en la ciudad de Atenas y sin duda había vinos locales, están ausentes de las obras casi por completo y ninguno de ellos figura citado por su nombre en los fragmentos conservados. Se sabe con seguridad que en la región había viñas, aunque, al menos a lo largo del siglo V a.C., la situación no debió de ser particularmente favorable para su cultivo, ya que el territorio fue invadido primero por los persas durante las Guerras Médicas y más tarde, durante la guerra del Peloponeso, por los espartanos, que asolaron los campos⁶¹. Las escasas noticias que tenemos por otras fuentes hacen suponer que eran vinos corrientes, probablemente jóvenes y tal vez incluso de baja calidad, como indica el hecho de que Alexis (fr. 286 K.-A.) califique el del demo de Decelia como «vinagre» (ὄξος), que es una comparación frecuente con este sentido⁶².

Todo lo contrario sucedía con el vino de Lesbos, del que un personaje de Alexis afirma: «No hay ningún otro vino más agradable de tomar que la bebida de Lesbos» (fr. 276 K.-A.). Probablemente es él también quien en otro fragmento propone establecer una exención de impuestos para favorecer su importación en Atenas y al mismo tiempo condenar a severas penas al que se atreva a exportar incluso una cantidad ridícula (fr. 278 K.-A.). Los testimonios elogiosos son abundantes, como el de Clearco (fr. 5 K.-A.), que lo compara con el de Marón, aquel caldo espléndido con el que Ulises emborrachó al Cíclope⁶³. Eubulo (fr. 121, 2 K.-A.) da al vino añejo el calificativo de

⁵⁹ «En nada se parece al vino la naturaleza del hombre. / Pues éste al envejecer se vuelve desagradable, / pero el vino muy añejo lo anhelamos. / Pues uno muerde y el otro nos pone contentos.»

⁶⁰ Quizá es su buena calidad la que explica que Aristófanes (fr. 334 K.-A.) les atribuya un poder afrodisiaco.

⁶¹ Ar. *Ach.* 183. Th. II 16, 1, 19 y 21, 2.

⁶² Eup. fr. 355 K.-A. Eub. fr. 65 y 136 K.-A. Antiph. fr. 250 K.-A. Cf. R. L. Hunter, *Eubulus. The Fragments*, Cambridge 1983, pp. 150-151; Arnott, *op. cit.*, p. 783.

⁶³ Alex. fr. 277 K.-A. Antiph. fr. 172, 3-4 K.-A. Ephipp. fr. 28 K.-A. Philyll. fr. 23, 1 K.-A. Bato, fr. 3, 1-2 K.-A.

νεκταροσταγῆ, «que destila néctar», elevándolo hasta la categoría de bebida digna de los dioses⁶⁴.

Tampoco hay dudas sobre la altísima categoría del vino de Tasos, no menos alabado que el de Lesbos⁶⁵, en particular por su aroma, tan intenso que, según una de las *Asambleístas* de Aristófanes (1118-1119), es preferible a cualquier perfume, «porque dura en la cabeza durante mucho tiempo». Quizá por eso en este mismo autor (fr. 364 K.-A.) aparece, sin rebajar, como el objeto de la pasión de una vieja borracha. Se le atribuyen incluso cualidades «terapéuticas», como muestra el personaje de Antídoto (fr. 4 K.-A.) que asegura que en cuanto lo bebe se cura de sus males.

En cuanto al vino de Quíos, en opinión del dios Dioniso, convertido en un personaje de Hermipo (fr. 77, 4-5 K.-A.), es el único capaz de superar al de Tasos, afirmación que apoya dedicándole epítetos de resonancias épicas como «irreprochable» (ἀμύμονα) y «libre de daño» (ἄλυπον). De hecho, en diversas ocasiones aparece citado entre los vinos de más alta calidad⁶⁶ y Aristófanes (fr. 225 K.-A.) lo considera una bebida propia de las mesas siracusanas, que para la mentalidad griega representaban el paradigma del lujo gastronómico, a la par de los sibaritas.

Por supuesto, no todos los vinos cumplían los requisitos necesarios para ser considerados excelentes: también los hay que hacen fruncir las cejas, otros que por su aspereza son un βασανισμός, un verdadero tormento, como dice Alexis (fr. 292 K.-A.) a propósito del de Corinto, vinos aguados –incluso desde el punto de vista griego– y otros que deben reservarse para los enemigos, que es lo que piensa Hermipo (fr. 77, 12 K.-A.) del procedente de la isla de Peparetos.

Los usos del tema gastronómico con una finalidad humorística no se agotan en la comedia, sino que se encuentran presentes en la literatura griega todavía durante mucho tiempo. Uno de los mejores ejemplos es el *Banquete ático* de Matrón de Pítane, un poema épico paródico compuesto hacia finales del siglo IV a.C. Tomando versos de Homero, literalmente o con pequeñas alteraciones, el autor los «recicla» para describir un lujoso banquete ofrecido

⁶⁴ Cf. Archestr. fr. 59, 2-4 y 10-11 Olson-Sens.

⁶⁵ Alex. fr. 277 K.-A. Antiph. fr. 238 K.-A. Epin. fr. 1, 6 K.-A. Hermipp. fr. 77, 3-4 K.-A. Cf. Archestr. fr. 59, 15-16 Olson-Sens.

⁶⁶ Eub. fr. 121 K.-A. Philyll. fr. 23 K.-A.

en Atenas por el orador Jenocles. Todo en este poema ofrece resonancias épicas, forzando la carcajada precisamente por el desnivel existente entre el lenguaje empleado y el objeto para el que se destina. Baste como ejemplo la comparación entre el primer verso del poema con el comienzo de la *Odisea* de Homero:

Matro 1: Δείπνά μοι ἔινεπε, Μοῦσα, πολύτροφα καὶ μάλα πολλά...

Hom. *Od.* I 1: "Ἄνδρα μοι ἔινεπε, Μοῦσα, πολύτροπον, ὃς μάλα πολλά...

También abundan las imágenes de carácter militar aplicadas al ámbito gastronómico: la comida se presenta como el enemigo que hay que vencer; el anfitrión es el general, que, acompañado de su lugarteniente, el parásito Querefonte, pasa revista a las tropas formadas por los invitados; éstos son los soldados que rivalizan por cubrirse de gloria; el cocinero recorre las filas, «blandiendo» en su hombro derecho fuentes de viandas, escoltado por cuarenta cazuelas. Incluso los pescados asumen el carácter de héroes y hasta de diosas: la anguila es la «diosa pez de blancos brazos» (θεὰ λευκώλημος ἰχθύς, 38); la sepia «de hermosa cabellera» (εὐπλόκαμος), es «la hija de Nereo, Tetis de argéteos pies» (Νηρηῆος θυγάτηρ, Θέτις ἀργυρόπεζα, 33); el veloz calamar es identificado con «la mensajera Iris de aéreos pies» (Ἴρις δ' ἄγγελος ... ποδῆνεμος, 50). El procedimiento de composición comporta algunos inconvenientes (incongruencias, repeticiones, anomalías métricas, etc.), que sin embargo no disminuyen en absoluto el efecto cómico y divertido del poema, sino que incluso sirven para reforzarlo.

Son numerosos los testimonios que muestran que la temática gastronómica era particularmente querida por los antiguos, que recurren a ella para chanzas de todo tipo. Las alusiones a alimentos variados y a personajes relacionados con su elaboración o su consumo son un recurso constante para la risa, en los comediógrafos sobre todo, pero también en otros autores. Frecuentemente el efecto se consigue a través de la exageración y la acumulación, con la mención de cantidades ingentes de comida, como se aprecia en los fragmentos de la utopía gastronómica y en los largos menús de banquetes. Otras veces son las circunstancias en las que aparecen o el lenguaje con el que se alude a los alimentos los que los dotan de un poderoso efecto cómico. En otros casos los usos gastronómicos sirven como recurso para la sátira de personajes reales, cuyo modo de vida se pone en solfa, o de tipos que lle-

gan a tener un gran peso en las obras de los comediógrafos, como sucede con el parásito o el cocinero. El éxito de todos estos elementos tiene mucho que ver, sin duda, con el hecho de que una de las bases del humor está en presentar de una forma inesperada aquello que resulta más próximo al público, lo que forma parte de su vida diaria, y ¿qué hay más cotidiano que el hecho de comer y beber?