

MARÍA JOSÉ GARCÍA SOLER

El pescado en la comedia griega

Separata de «SOCIEDAD, POLÍTICA Y LITERATURA» Comedia Griega Antigua

Actas del I Congreso Internacional • Salamanca, noviembre 1996

El pescado en la comedia griega*

M^a José García Soler
Universidad del País Vasco

Probablemente más que ningún otro género literario, la comedia griega se muestra como espejo, con frecuencia deformante, de la vida diaria contemporánea. Y resulta interesante sobre todo porque se detiene en detalles que otros géneros literarios pasan generalmente por alto, como son, entre otros, los relacionados con la comida¹. En la comedia encontramos conversaciones de mercado, alusiones a numerosos alimentos, descripciones sobre el modo de prepararlos e informaciones de todo tipo sobre su calidad y precio. Las referencias a los objetos de uso diario, junto con pequeños detalles domésticos, ofrecen al autor materiales para crear escenas fácilmente reconocibles para su público y que le hagan reír.

El cierre de una obra con una escena de banquete no es infrecuente en Aristófanes y algunos de los fragmentos conservados de la comedia son verdaderos menús en los que se enumeran platos inalcanzables para una buena parte del auditorio, entre los que el pescado ocupa una posición muy especial². Fuera de la comedia, su presencia en un lugar destacado en la didáctica gastronómica de Arquéstrato, en el *Banquete Ático* de Matrón o en *Deipnosophistai* de Ateneo de Náucratis muestran con claridad hasta dónde llega su alcance, que entra también en el terreno de la lexicología, como se aprecia especialmente en la evolución de una palabra como ὄψον³. En un principio se emplea con el sentido de “alimento que ha pasado por el fuego” y como “aquello que se come con el pan”, abarcando un campo bastante amplio. En una etapa posterior se restringe su significado sólo a los platos de alta cali-

* Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación PI 94/9, financiado por el Gobierno Vasco.

¹ Para la alimentación en la antigua Grecia en general puede resultar de utilidad la obra de A. DALBY *Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece* (Londres-Nueva York, Routledge, 1996). Por lo que se refiere a su papel en la comedia son de especial interés la tesis doctoral de A. MICHA-LAMPAKI *Ἡ διατροφή τῶν ἀρχαίων Ἑλλήνων κατὰ τοὺς ἀρχαίους κωμωδιογράφους* (Atenas 1984) y los trabajos de J. WILKINS “The significance of food and eating in Greek comedy” (*LCM* 18, 5, 1993), pp. 66-74, J. DAVIDSON “Fish, sex and revolution in Athens” (*CQ* 43, 1993), pp. 53-66) y de D. GILULA “Comic food and food for comedy” (en WILKINS, J. - HARVEY, D. - DOBSON, M.: *Food in antiquity*. Exeter, Univ. of Exeter Pr., 1995, pp. 386-399).

² Cf. Anaxádrides, fr. 42 K-A; Mnesímaco, fr. 4 K-A.

³ KALITSOUNAKIS, J. E.: “Ὀψον und Ὀψάριον. Ein Beitrag zur griechischen Semasiologie”, en *Festschrift P. Kretschmer. Beiträge zur griechischen und lateinischen Sprachforschung*. Viena-Leipzig 1926, pp. 96-106. LORENZONI, A.: “Pesci ἀληθινοί”. *GFF* 7, 1984), p. 22. DAVIDSON, J.: *art. cit.*, pp. 62-63, n. 74, y “*Opsop-hagia: Revolutionary eating at Athens*”, en *Food in antiquity*, pp. 204-213.

dad⁴ y progresivamente se limita todavía más, hasta emplearse no para cualquier delicia culinaria, sino para la delicia culinaria por excelencia, el pescado. Todo este proceso queda perfectamente reflejado en la comedia⁵ y continúa hasta llegar al griego moderno, donde este alimento recibe precisamente el nombre de ψάρι, derivado de ὀψάριον.

A través de los testimonios conservados de la comedia se ofrece un cuadro bastante completo de la posición del pescado en la alimentación de los griegos de la antigüedad, comenzando desde el mismo momento en que se va al mercado para comprarlo. Aparecen aquí unos individuos muy poco recomendables que tienen a su cargo la tarea de vender esta delicia gastronómica. A ellos se les dedica una hermosa colección de calificativos del tipo de κατάρατος 'maldito' (Anfis, *fr.* 30, 4 K-A), πονηρός 'malvado' (Dífilo, *fr.* 67, 2 K-A), μιαιώτατος 'muy infame' (Arquipo, *fr.* 23, 1 K-A), se dice que forman una "raza insidiosa como la de las fieras" (Dífilo, *fr.* 67, 3-4 K-A), se les llega a considerar unos ἀνδροφόνου (Anfis, *fr.* 30, 8 K-A) y se les desea el peor de los finales con expresiones como τοὺς ἰχθυοπώλας τοὺς κάκιστ' ἀπολουμένους y otras similares (Alexis, *fr.* 16, 5 K-A; Antífanes, *fr.* 159, 5 K-A). Estos personajes aparecen por primera vez en Aristófanes (V. 493-5), que presenta como una de las cosas buenas que traerá la paz el "no esperar del ágora pescaditos de tres días, caros, atormentados en las manos muy criminales de los pescaderos" (*fr.* 402, 8-10 K-A).

La mayor parte de las críticas dirigidas contra ellos se centran en su actitud altiva y en el exagerado precio que piden por su mercancía. Un personaje de Anfis (*fr.* 30, 1-4 K-A) afirma que es más difícil hablar con ellos que con los estrategos y otro en Alexis (*fr.* 204, 1-4 K-A) declara su asombro ante el hecho de que no sean ricos todos los vendedores de pescado, cuando cobran βασιλικοὶ φόροι. Por si fuera poco, se da también el caso del pescadero algo ladrón, incluso marcado en la frente como criminal, que pide por una lubina el precio en moneda de Egina y devuelve el cambio en moneda ática, de menor valor (Dífilo, *fr.* 67 K-A). Antífanes (*fr.* 164 K-A) describe los efectos que tiene sobre el pobre comprador el trato con estos individuos, verdaderas Gorgonas capaces de convertirlo en piedra con su sola mirada y dejarlo helado por la sorpresa con el precio de su mercancía.

Como es de esperar tratándose de alimentos tan estimados, también abundan los comentarios y sobre todo las quejas por los elevados precios, independientemente de las críticas a los pescaderos. Un personaje de Dífilo (*fr.* 32 K-A) se lamenta por haber tenido que pagar por un congrio más que Príamo por el cuerpo de Héctor y Alexis (*fr.* 76, 4-8 K-A) afirma que hasta muertos los pescados son capaces de causar la ruina de los compradores. Según este comediógrafo (*fr.* 78 K-A), si en Mición se veía a un pobre comprando una anguila, inmediatamente lo metían en la cárcel, dando por sentado que debía haber cometido un delito para obtener el dinero.

Pero los comediógrafos se quejan también de la calidad del pescado puesto a la venta. Así Jenarco (*fr.* 7 K-A) se hace eco del recurso al truco de echarle agua por encima para hacerlo parecer más brillante y, por tanto, más fresco. Un personaje de Antífanes (*fr.* 159 K-A) resume muy bien esta situación con sus lamentos por la mala suerte del pescado: además de ser capturado y acabar devorado, va a parar a las manos de los pescaderos, unos malvados que lo tienen sin vender dos o tres días, hasta que ya sólo es capaz de llevárselo un comprador ciego, que lo tira en cuanto se lo acerca a la nariz y lo huele.

⁴ Cf. Aristófanes, *fr.* 23 K-A; Antífanes, *fr.* 238 K-A; Anfis, *fr.* 26 K-A; Anaxándrides, *fr.* 40 K-A.

⁵ Arquédico, *fr.* 2 K-A. Alexis, *fr.* 47 K-A. Antífanes, *fr.* 69 K-A.

A pesar de comentarios como los del personaje de Anfis (fr. 26 K-A) que afirma que “debe estar loco el que, cuando va al mercado por una delicia, desea comprar rábanos, pudiendo llevarse unos pescados de verdad”, es evidente que no todo el pescado era objeto de una consideración de este tipo. Pero también es cierto que, cuando se enumeran los alimentos situados lejos del alcance de un pobre o imprescindibles en la mesa de una persona de gustos refinados, siempre se cita el pescado. En una mesa bien dispuesta, como señala Antífanes (fr. 130 K-A), no pueden faltar el torpedo estofado, la espalda de raya, el mújol, el serrano, el dentón, el estómago de rape, la cabeza de congrio, los costados de atún, el salmonete o el cogote de γλαῦκος⁶, que precisamente es presentado en Anaxipo (fr. 1, 40 K-A), junto a la anguila y el raspallón, como la comida apropiada para un recaudador de impuestos⁷. Erifo (fr. 3 K-A) ofrece una lista de alimentos que quedan fuera de las posibilidades de un pobre y en ella figuran el congrio, la cabeza de lubina y la ventrecita de atún, probablemente la parte más apreciada de este pescado⁸, aunque no faltan las referencias a otras partes como la cabeza⁹ o el cogote, las κλείδες, que Aristofonte (fr. 7 K-A) califica como σεμνὸν βρώμα.

Las especies más estimadas se encuentran asociadas con los dioses y en algunos casos llegan a alcanzar ellas mismas una consideración casi divina. Así encontramos en Platón el cómico (fr. 189, 14-15 K-A) a un personaje que prevé el castigo de los dioses para quien corte en rodajas el mero, el dentón o el καρχαρίας¹⁰. Según Filemón (fr. 82, 22-4 K-A), el congrio de Sición¹¹ es el que Posidón lleva al Olimpo y en una especie de juego de adivinanzas entre dos personajes de Nausícrates (fr. 1, 6-11 K-A) se deja ver que el salmonete es digno de ser servido a una diosa. En el caso de la anguila, “el bocado más delicioso para los hombres”, τερπνότατον τέμαχος ἀνθρώποις (Aristófanes, *Ach.* 881), se llega más lejos. Se encuentra siempre citada con admiración e incluso recibe un tratamiento y unos calificativos más propios de una divinidad que de un pescado. Anaxándrides (fr. 40, 5 K-A) alude a ella como μέγιστος δαίμων y Eubulo (fr. 36, 3-4 K-A) cita las Βοιώται... ἐγγέλεις θεαί. En otro fragmento de este autor (fr. 64 K-A) un personaje declara su temor a nombrarla directamente por el gran respeto que le infunde, un respeto casi religioso. Antífanes (fr. 145 K-A) insiste en la condición divina de la anguila señalando que los egipcios la consideran igual a los dioses, ἰσόθεος, y añade: “Pues es con mucho más estimada que los dioses. Porque nos es dado llegar a éstos haciendo plegarias, pero a éstas nos es posible sólo olerlas gastando como mínimo diez dracmas o más. Tan absolutamente sagrado es el animal”.

⁶ Éste es uno de los numerosos peces de los que se conoce en griego el nombre y alguna característica, pero no ha podido ser identificado. D'A. W. THOMPSON (*A glossary of Greek fishes*. Londres 1947, p. 48) piensa que con el término quizá se hace referencia a dos especies diferentes, si no a más. J. ANDRÉ (*L'alimentation et la cuisine à Rome*. París, Les Belles Lettres, 1961, p. 101) y E. DE SAINT-DENIS (*Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*. París, Klincksieck, 1947, pp. 42-3) opinan que puede ser la tintorera (*Galeus glaucus* L.), y DALBY (*op. cit.*, p. 68) se inclina por la anjova (*Pomatomus saltator* L.).

⁷ Cf. Cratino, fr. 171, 49-50 y 336 K-A.

⁸ Cf. Aristófanes, fr. 380 K-A; Estratis, fr. 5, 1 K-A; Teopompo, fr. 24 K-A.

⁹ Alexis, fr. 159, 4 K-A. Calias, fr. 6, 1 K-A.

¹⁰ THOMPSON (*op. cit.*, pp. 246-7) piensa que puede ser la pintarroja, *Scyllium canicula* Cuv., o un pescado similar. H. GOSSEN (“Zoologisches bei Athenaios”. *QGN* (7, 2-3, 1937-1940), p. 237) se inclina más por la tintorera.

¹¹ De él dice Arquéstrato (fr. 149 S-H) que es graso, fuerte y grande y describe cómo preparar la cabeza y las entrañas.

Era apreciada la anguila del río Estrimón, en Tracia, que alaba Antífanes (*fr.* 104 K-A) por su grasa, y en particular la de Beocia, lo único digno de ser salvado de esta región según un personaje de la *Lisístrata* de Aristófanes (35-6). Se estimaba sobre todo, por su calidad y su tamaño asombroso, la del lago Copais, incluida en la lista que el beocio de *Acarnienses* (880) hace de las cosas buenas de su tierra. En *La Paz* (1005) es uno de los símbolos de la prosperidad que el fin de la guerra traerá a la ciudad. Del aprecio por este pescado contamos también con testimonios fuera de la comedia. Matrón de Pítane (*fr.* 534, 38 S-H) la llama *θεὰ λευκώλειος* y Arquéstrato (*fr.* 139, 7-8 S-H) afirma que “reina sobre los alimentos y es guía del placer”, βασιλεύει / πάντων τῶν περὶ δαίτα καὶ ἡδονῆ ἡγεμονεύει. En Ateneo de Náucratis (VII 298d) uno de los comensales se refiere a ella como “la Helena de los banquetes”, ἡ τῶν δείπνων Ἑλένη.

Por todo lo visto hasta ahora no extraña que el pescado sea uno de los pocos alimentos que tienen amantes desesperados capaces de hacer cualquier cosa por obtenerlos. Así lo muestra Alexis (*fr.* 47 K-A) cuando habla de uno de estos individuos: antes era el mal tiempo la causa de la falta de pescado, pero ahora es Faulo, que compra todo lo que se captura. En algunos casos se llega casi a la guerra, como muestra un personaje de Antífanes (*fr.* 50 K-A): “Menelao luchó durante diez años contra los troyanos por una mujer de hermosa mirada y Fenícides con Táureas por una anguila”.

Aparte de estas delicias gastronómicas, capaces de levantar pasiones, existen otras especies bastante menos apreciadas, como las βεμβράδες (ο μεμβράδες)¹², a las que Aristónimo (*fr.* 2, 2 K-A) da el expresivo calificativo de κακοδαίμων. Su escasa estima es confirmada además por Alexis (*fr.* 200 K-A) a través de un parásito que se lamenta de la dureza de su oficio, tan extrema como para empujarle a cambiarlo todo por un plato de μεμβράδες en compañía de alguien que hable ático. No sale mucho mejor parado el κορακίνος¹³, como se ve claramente en Anfis (*fr.* 22 K-A): “El que, teniendo un γλαῦκος, come un κορακίνος de mar no tiene seso”¹⁴. Por otra parte, un personaje de Anaxádrides (*fr.* 34, 10-2 K-A) se pregunta si hay alguien capaz de celebrar un banquete con este pescado.

La comedia griega, sin embargo, no se conforma con ofrecer este tipo de informaciones, sino que presenta un panorama mucho más completo gracias a la presencia de un personaje que llega a alcanzar la categoría de tipo cómico: el cocinero. La figura del cocinero resulta ser una fuente excelente de información sobre el pescado, porque éste es el centro de una buena parte de su actividad profesional. Es particularmente interesante el “cocinero-filósofo-maestro”, que reflexiona sobre su arte y explica a un discípulo cuáles son sus principios. Uno de ellos, en Nicómaco (*fr.* 1, 8-23 K-A), describe con detalle los saberes que debe dominar un μάγειρος τέλειος, saberes como la geometría, la medicina o la astrología que, entre

¹² Este pescado ha sido identificado a veces con el espadín (*Sprattus sprattus* L.), otras con el boquerón (*Engraulis encrasicolus* L.) y en ocasiones con el chucleto (*Atherina hepsetus* L.). Cf. THOMPSON: *op. cit.*, p. 32; DUMONT, J.: “Les critères culturels du choix des poissons dans l'alimentation grecque: le cas d'Athénée de Naucratis”. *L'animal dans l'alimentation humaine. Les critères de choix*, número especial de *Anthropozoologica* (1988), p. 111.

¹³ Según la interpretación de THOMPSON (*op. cit.*, pp. 122-125), podría tratarse de la castañuela (*Chromis castanea* Risso), el verrugato (*Umbrina cirrosa* L.) o el corvallo¹ (*Corvina nigra* Cuv.). Cf. STRÖMBERG, R.: *Studien zur Etymologie und Bildung der griechischen Fischnamen*. Göteborg, Göteborgs Högskolas Årsskrift, 49, 1943, pp. 70 y 114; ANDREWS, A. C.: “The codfishes of Greeks and Romans”. *Journal of the Washington Academy of Sciences* (39, 1949), p. 8.

¹⁴ Cf. Arquéstrato, *fr.* 150, 3 S-H: τῶν φαυλοτάτων κορακίνων.

otras cosas, le permitirán convertir un pescado en una auténtica obra de arte. La inclusión de la astrología, que puede resultar algo chocante en un contexto culinario, se debe a su consideración de materia imprescindible para conocer la estación adecuada para cada una de las diferentes especies, algo que preocupa mucho a los "cocineros-maestros", hasta el punto de que uno de ellos, en Damóxeno (*fr.* 2, 16-24), sitúa precisamente en este conocimiento la clave del placer.

El arte que este personaje es capaz de desplegar con relación al pescado puede llegar incluso al extremo de la falsificación, como la descrita en Eufión (*fr.* 10 K-A) por el orgulloso discípulo de un cocinero que consiguió un gran éxito al satisfacer las demandas de un cliente demasiado exigente que, en pleno invierno y a varios días de marcha del mar, se empeñaba en comer ἀφύη¹⁵. Ante la imposibilidad de obtener este pescado, preparó un sucedáneo a base de nabo redondo cortado en tiras finas y largas, cocido y condimentado con aceite, sal y semillas de adormidera negra, tan bueno que fue objeto de las mayores alabanzas.

Son los cocineros los que ofrecen la mayor información sobre los pescados más recomendables y las partes de éstos que pueden hacer gozar del mayor placer, pero sobre todo son la fuente principal de "recetas", tomando este término en un sentido muy amplio, desde la simple enumeración de ingredientes hasta la descripción más o menos minuciosa de cómo elaborar un plato. Si nos fijamos en las alusiones a las formas de cocción, a partir de ellas sabemos que algunos pescados se cuecen, como la raya, el torpedo, el mújol, la morena, el gobio, la φικίς¹⁶, la anguila y la lubina¹⁷. Otras especies se preparan estofadas, como sucede con el congrio o el torpedo¹⁸. Se fríen el serrano, el raspallón, las φικίδες, el gobio, la ψήττα¹⁹, y sobre todo la ἀφύη, uno de los productos típicos de Atenas²⁰. Se asan la anguila, el torpedo, el mújol, la ventrecha de atún, la hembra de atún, la lubina, el tordo, el κίθαρος²¹, el γαλεός²² y la raya²³. Algunos se condimentan con hierbas picadas (ὕπτριμμα), como

¹⁵ Este pescado plantea bastantes problemas de identificación. De las informaciones de los antiguos se deduce que era de tamaño más bien pequeño y en general se comía frito. Quizá la traducción más próxima sea la de "morralla", término que designa una mezcla de peces pequeños, en particular el chanquete y algunos tipos de gobio, y alevines de otros de mayor tamaño, como boquerones, espadines, etc.

¹⁶ DUMONT (*art. cit.*, p. 105) piensa que probablemente era un lábrido de pequeño tamaño, similar al serrano. GOSSSEN (*art. cit.*, p. 262) lo identifica con un gádido, pero los datos que ofrecen los antiguos apuntan más en el otro sentido.

¹⁷ Metágenes, *fr.* 6, 3-4 K-A. Efipo, *fr.* 22, 1-2 K-A. Platón, *fr.* 164 K-A. Anaxáridres, *fr.* 42, 47-9 K-A. Antífanes, *fr.* 216, 1-7 y 221, 4 K-A. Eubulo, *fr.* 43, 3 K-A. Sótades, *fr.* 1, 8-9 K-A.

¹⁸ Sótades, *fr.* 1, 20-1 K-A. Antífanes, *fr.* 130, 2 K-A.

¹⁹ También este pescado presenta problemas, aunque al parecer se trataba de un pleuronéctido. Se suele identificar con el rodaballo (*LSJ*) o con la platija (THOMPSON: *op. cit.*, p. 295; STRÖMBERG: *op. cit.*, pp. 87 y 89), más próxima a la descripción de los antiguos, sin llegar a coincidir del todo con ella.

²⁰ Alexis, *fr.* 115, 12-3 K-A. Ferécates, *fr.* 109 K-A. Hegemón, *fr.* 1, 2 K-A. Cf. Aristófanes, *Ach.* 901.

²¹ Aunque también se considera un pleuronéctido, plantea todavía más dudas que la ψήττα. Cf. ANDREWS, A. C.: "Greek and Latin mouse-fishes and pig-fishes". *TAPhA* (79, 1948), pp. 232-253.

²² Al parecer γαλεός se usaba como un término genérico para los tiburones, si bien en algún caso ha sido identificado de forma más concreta con la musola, *Mustelus mustelus* L. (DUMONT: *art. cit.*, p. 108). Según A. DAVIDSON (*Mediterranean seafood*. Londres, Allen Lane, 1981², p. 30) y R. RIEDL (*Fauna y flora del mar Mediterráneo*. Barcelona, Omega, 1986, p. 674) recibe precisamente este nombre en griego moderno, aunque otras lenguas europeas, como el español y el italiano, conservan todavía el término "gáleo" para el cazón (*Galeus galeus* L.).

²³ Aristófanes, *Ach.* 1043. Alexis, *fr.* 38 K-A. Filemón, *fr.* 83 K-A. Eubulo, *fr.* 36, 1-2 K-A. Anaxáridres, *fr.* 42, 49 K-A. Antífanes, *fr.* 221, 2-3 K-A. Sótades, *fr.* 1, 2-3 y 12-3 K-A. Calias, *fr.* 6, 1 K-A. Efipo, *fr.* 22 K-A.

estos dos últimos pescados²⁴, que un cocinero de Timocles (fr. 3 K-A) describe también preparados con una especie de vinagreta (ὄξυλίπαρον τρίμμα). Otras veces se les añade una salsa a base de salmuera (ἄλμη), como sucede con el γλαῦκος, el congrio estofado y los tor-dos asados²⁵.

Una atención especial merecen las alusiones a la anguila ἐν τεύτλω, que encontramos en Aristófanes (Ach. 894: ἐντετευτλιωμένης; Pax 1014: τὰς ἐν τεύτλοισι λοχευομένας), Ferécrites (fr. 113, 12 K-A: τεύτλοισί τ' ἐγγέλεια συγκεκαλυμμένα) y sobre todo en Eubulo, que la menciona así en diversas ocasiones (fr. 36, 4 y 64, 1 K-A). El problema se plantea al tratar de determinar el significado concreto de τεύτλον en este contexto, puesto que unas veces parece aplicarse a la remolacha y otras a la acelga. En realidad no se puede establecer una separación tan clara entre ellas, porque son dos variedades de la misma planta, la *Beta vulgaris* L., diferenciadas probablemente en época posterior a los testimonios antiguos, en los que no se establece ninguna distinción especial. Gibault y Brothwell²⁶ se inclinan por considerarlo más próximo a la acelga, de tal forma que las alusiones de Aristófanes y Eubulo harían referencia al uso de las hojas de la planta como una especie de envoltorio. Gilula²⁷ plantea otra posibilidad partiendo de un nuevo pasaje de Eubulo (fr. 34 K-A), en el que la anguila se presenta como si fuera una novia (incluso hace referencia a ella con la palabra νύμφη) que llega de una forma casi divina con un traje púrpura, formado por las rodajas de la remolacha. Sin embargo, este fragmento admite una explicación distinta, ya que en él no hay ninguna alusión al color. Puede indicar sencillamente que aparece velada como una novia, interpretación más probable sobre todo si comparamos este pasaje con otros donde se menciona un uso similar de esta planta con el ἐψητός²⁸ (Eubulo, fr. 92 K-A) y la hembra de atún. De esta última dice Antífanes (fr. 179 K-A) que se esconde ἐν τεύτλου λακιστοῖς, utilizando una expresión con λακιστός ('jirón', 'trozo desgarrado de algo'), difícilmente aplicable al bulbo duro de la remolacha y mucho más apropiada, en cambio, para las hojas de la acelga.

Una especie de resumen de muchas de las formas posibles de preparar el pescado lo ofrecen los fragmentos 221 K-A de Antífanes y 1 K-A de Sótades. En el primero de ellos un aprendiz asalta sin descanso a su maestro con una serie de preguntas sobre el mejor modo de cocinar diversos alimentos y éste le instruye diciéndole cómo se deben preparar el γλαῦκος (cocido en salmuera), la lubina (asada entera), el γαλεός (hervido con un picado de hierbas), la anguila (con sal, orégano y agua), el congrio (de la misma manera), la raya (a las finas hierbas) y el atún (asado). En Sótades un cocinero algo fanfarrón va describiendo con detalle cómo ha preparado y cómo piensa elaborar varios alimentos puestos a su disposición. Allí encontramos el γαλεός cocido con salsa de moras, la cabeza de γλαῦκος en salmuera a las

²⁴ Antífanes, fr. 221, 3 y 5 K-A.

²⁵ Antífanes, fr. 221, 1-2 K-A. Sótades, fr. 1, 12-3 y 20-1 K-A.

²⁶ GIBAULT, G.: *Histoire des legumes*. París 1912, pp. 96 y 175. BROTHWELL, D. R-P.: *Food in history. A survey of the diet of early peoples*. Londres, Thames and Hudson, 1969, p. 117.

²⁷ *Art. cit.*, p. 390.

²⁸ Su nombre se relaciona con el verbo ἐψω "cocer", indicando un cierto modo de preparación, por lo que se puede situar en la misma categoría de pescados como los φρυκτοί o los ἀνθρακίδες, citados generalmente en plural. Dífilo (en Ateneo, VIII 356c) lo considera del mismo tipo de la ἀφήη, aunque según indica Arquipo (fr. 18 K-A) debía ser algo mayor que ésta. Según parece, no se trataba de una especie concreta, sino de un tipo de pescado pequeño y con muchas espinas (Ateneo, VIII 347d).

finas hierbas, los salmonetes a la brasa, el congrio estofado y una receta para preparar el “bonito viudo” (‘sin salsa’, según la interpretación de *LSJ*) envuelto en hojas de higuera y asado en ceniza caliente que recuerda enormemente a la que ofrece Arquéstrato²⁹.

Podemos concluir diciendo que el repaso que hemos dado a diversos testimonios de comedia pone de manifiesto el papel tan relevante del pescado en la alimentación de los antiguos, no sólo como parte real de la dieta diaria de los griegos sino también, y probablemente en más ocasiones, como reflejo de una forma de comer deseada pero fuera del alcance de la mayoría. Las abundantes alusiones de todo tipo al pescado, a las formas en que se puede preparar, a sus precios astronómicos o a los padecimientos que debe soportar el sufrido comprador de esta delicia culinaria se convierten en elementos utilizados por el comediógrafo para elaborar, como decíamos al principio, sus “espejos de realidad” que hagan reír y disfrutar a su público y quizá todavía también a nosotros.

²⁹ *fr.* 166, 4-10 *S-F*: “... Si quieres ser instruido también en esto, querido Mosco, en la forma en la que con mejor provecho hay que disponer aquél, (que sea) en hojas de higuera y con no demasiado orégano; nada de queso, nada de tonterías. Cuando lo hayas preparado sencillamente de esta manera en hojas de higuera, átaló bien por arriba con un junco, luego empujalo bajo ceniza caliente, reconociendo en tu mente el momento oportuno en que está asado, y no lo quemes”.