

# LA ALIMENTACIÓN EN LA ÉPOCA ARCAICA SEGÚN LA ELEGÍA Y EL YAMBO<sup>1</sup>

*Resumen:* La lírica arcaica ocupa un lugar especial en la historia de la literatura griega, pero es también al mismo tiempo un documento importantísimo para conocer aspectos de la vida diaria de esta época, entre ellos el relacionado con la alimentación. La elegía y el yambo dejan entrever una dieta vegetariana, complementada con carnes de animales domésticos y caza y con el vino como bebida fundamental, una dieta muy diferente de la que nos mostrarán otros autores griegos a lo largo de toda la antigüedad.

*Abstract:* The Archaic Lyric is of vital importance in the history of Greek Literature. At the same time it is a document which provides crucial information concerning aspects of daily life in those times, one of these aspects being that of food and drink. Through the Elegy and the Iambic we are provided with a vision of a staple diet which is principally vegetarian, but with additional meat dishes of domestic and wild animals and in which wine is the most common drink. This diet varies very little from that which other Greek writers were to describe throughout Antiquity.

La lírica arcaica griega supone un cambio radical respecto a formas literarias anteriores por diversos motivos, entre ellos la entrada de nuevos temas y el diferente tratamiento que se da a otros ya presentes en la épica, como son los relacionados con aspectos de la vida diaria. Si nos centramos en lo referente a la forma de comer y beber, el monótono menú homérico, principalmente a base de pan, carne y vino, se enriquece con la aparición de pescados, pasteles y otros nuevos alimentos que ofrecen un reflejo de lo que pudo ser la dieta de la época arcaica, no demasiado diferente de la que encontraremos en épocas posteriores.

Aparecen todavía tres componentes esenciales de la dieta de los héroes homéricos, la carne, el pan y el vino, pero su papel es diferente. Si comenzamos centrando la atención en las carnes, la elegía y el yambo ponen pronto de manifiesto que no son un elemento central en la comida diaria, sino asociado a ocasiones especiales, al banquete y al sacrificio. Nos situamos ahora en un terreno más real que en los poemas homéricos, donde las carnes de cerdo y en particular de buey son el eje en torno al que gira la dieta de los héroes. Es cierto que estos animales todavía tienen una posición destacada, pero junto a ellos figuran también la oveja y sobre todo el cabrito. En Jenófanes (fr. 6 W) se establece una relación entre dos tipos de carne de calidades muy diferentes, una

<sup>1</sup> Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación UPV 106.130-HA080/95, financiado por la Universidad del País Vasco.

Las abreviaturas de las ediciones citadas de los líricos arcaicos, así como las de los fragmentos de Arquíloco, Mórton y los comediógrafos, corresponden a las siguientes obras: D = E. Diehl, *Anthologia lyrica Graeca*, 1/I (*Poetae elegiaci*), Leipzig 1949; Gentili = B. Gentili,

*Anacreon*, Roma 1958; KA = C. Austin-R. Kassel, *Poetae comici Graeci*, London-New York 1983 (en curso de publicación); PMG = D.L. Page, *Poetae melici Graeci*, Oxford 1962; SH = H. Lloyd-Jones-P. Parsons, *Supplementum Hellenisticum*, Berlin 1983; V = E. Voigt, *Sappho et Alcaeus*, Amsterdam 1971; W = M.L. West, *Iambi et elegi Graeci ante Alexandrum cantati*, vol. I, Oxford 1989<sup>2</sup>, vol. II, Oxford 1992<sup>2</sup>.

paletilla de cabrito y un graso muslo de toro cebado, un κωλήν ἐρίφου y un σκέλος πῖον ταύρου λαρινοῦ, utilizando una contraposición que sirve al mismo tiempo para mostrar la falta de correspondencia entre lo que el poeta ha ofrecido y lo que ha recibido a cambio. Hay que añadir además una particularidad en este fragmento, ya que, mientras el cabrito tiene un papel destacado en la alimentación, como muestran las numerosas ocasiones en que se cita posteriormente en la comedia, raras veces se menciona el toro con esta función, ligada generalmente al buey. En un fragmento de Ananio (fr. 5, 9 W) se utiliza la expresión βοῦς πιανθείς, que recuerda la de Jenófanes, haciendo referencia también al animal cebado, un bocado excelente en cualquier ocasión. El carácter sacrificial de la carne al que aludíamos antes queda claramente de manifiesto en Calino (fr. 2a, 1 W), que menciona unos μηρία καλὰ βοῶν más con una idea de ofrenda a los dioses que desde un punto de vista culinario.

Volviendo al ganado caprino, además del ἔριφος podemos señalar la mención de la χίμαιρα, también en Ananio (fr. 5, 3 W), que aconseja comerla en otoño. Según los datos de los antiguos debía tratarse de la cabra joven, aunque algo mayor que el cabrito, y que ya produce leche<sup>2</sup>. El consumo de este animal debía ser algo poco frecuente, porque en general suele evitarse el sacrificio de hembras, al ser éstas la base de la producción. Tampoco debía ser habitual en el caso de la oveja, mencionada de nuevo por el mismo autor (fr. 5, 6 W), señalando que es preferible en verano.

Más importante resulta el papel del cerdo, citado en un mayor número de ocasiones, y con diversos nombres, por los autores líricos y en el conjunto de la literatura griega. En el pasaje señalado más arriba Ananio (fr. 5, 4 W) recomienda comer en otoño el δέλφαξ, que también menciona Hiponacte (fr. 145 W). Con este término se designa generalmente el animal joven, pero ya apto para la reproducción. Según Ateneo de Náucratis (IX 375a), aunque en ocasiones aparece con determinaciones masculinas, debía ser sobre todo la hembra por relacionarse su nombre con el del útero, δελφίς. El cerdo adulto, el ἴς, aparece en Semónides (fr. 24, 1 W), pero como un plato ya cocinado, asado y winchado, y añade ciertos comentarios que lo sitúan en el contexto de un sacrificio.

Aunque en su mayoría la carne que se consume parece proceder de animales domésticos, también la caza, que asoma de forma esporádica por los poemas de los elegíacos y yambógrafos, constituía una buena fuente de proteínas. En Hiponacte encontramos menciones a la carne de ejemplares jóvenes de jabalí (fr. 102, 9 y 114b W) y a la liebre (fr. 26a, 1 W), que Ananio (fr. 5, 5 W) recomienda comer en otoño. Junto a este animal Hiponacte cita también el francolín, presente con frecuencia en la literatura antigua como símbolo de exquisitez por la delicadeza de su carne<sup>3</sup>. Tampoco faltan las alusiones al ciervo, el cervato y la perdiz, pero no en contextos gastronómicos<sup>4</sup>. Por otra parte, el fragmento de Ananio plantea algunos problemas al situar junto a la liebre el perro y el zorro, lo que ha llevado a pensar que tal vez éstos puedan ser citados en este lugar por su carne, aunque no queda claro.

A las referencias a diversos animales hay que añadir la mención de un producto cárnico específico, el ἀλλᾶς, que presenta Hiponacte (fr. 84, 17 W) en una comparación de carácter obsceno. Figura con cierta frecuencia en los comediógrafos<sup>5</sup> y, por lo que sabemos, éste era el nombre dado a una especie de salchicha que se hacía rellenando trozos de intestino grueso. Otra comida

<sup>2</sup> Cf. Aristóteles, *HA* 523a 1.

<sup>3</sup> De este aprecio ofrece un buen ejemplo Aristófanes (fr. 448 *KA*), al afirmar que es «la carne más grata para el banquete de celebración de una victoria». Una consideración similar muestran también diversos autores latinos. Cf. Varón, *Sat. men.* 403; Horacio, *Ep.* II 54; Marcial, XIII 61.

<sup>4</sup> Teognis, 949-50. Arquíloco, fr. 224 W.

<sup>5</sup> Aristófanes, *Eq.* 160, 207-8. Ferécrites, fr. 113, 8 *KA*. Metágenes, fr. 6, 7 *KA*. Mnesímaco, fr. 4, 14 *KA*. Eubulo, fr. 14, 7 *KA*. Cf. *Suda*, s.v. φύσκη.

relacionada con la carne presente también en la lírica arcaica es el caldo, ζωμός, que figura en un fragmento de Asio (fr. 14, 3 W) donde se alude a un parásito que llega, sin haber sido invitado, a un banquete de boda durante el cual se sirve este plato.

Otros derivados animales, aunque de carácter bien distinto, son la leche y sobre todo el queso, un alimento importante en la dieta griega. La primera, junto con la mantequilla que se obtiene de ella al batirla, aparece en Solón (fr. 37, 8 W) en una breve mención, fuera del ámbito de la alimentación y con un sentido metafórico. En cambio, el queso es citado con cierta frecuencia por los líricos y considerado de forma general como símbolo de comida frugal<sup>6</sup>. Según Hiponacte (fr. 8, 2 W) es uno de los componentes de la comida que se da al φαρμακός, un personaje que realizaba una función de chivo expiatorio, antes de su expulsión de la ciudad<sup>7</sup> y figura también en el banquete descrito por Jenófanes (fr. 1, 16 W). Semónides (fr. 23, 1 W) alaba especialmente un queso de Acaya que considera admirable<sup>8</sup>, el τρομίλιος, llamado así por su lugar de procedencia.

A diferencia de lo que sucede en la épica, en la que el pescado es considerado un alimento indigno, consumido sólo cuando no hay ninguna otra cosa disponible, en la poesía de época arcaica, particularmente en el yambo, se aprecia un cambio llamativo de la situación apuntando ya hacia lo que vamos a encontrar en época clásica y en general a lo largo de toda la antigüedad. El pescado comienza a aparecer no sólo como parte de la dieta, sino incluso como un elemento con una cierta importancia. En ocasiones apunta ya la consideración de delicia culinaria, sobre todo en el caso de algunas especies particularmente estimadas. Probablemente el autor que mejor refleja este cambio es Ananio (fr. 5, 1-2, 7-8 W), que recomienda el χρόμιος en primavera y el ἀνθίας en invierno<sup>9</sup> y alaba, como corresponde al mejor de todos los pescados, el atún con μυσσωτός<sup>10</sup>. También Hiponacte (fr. 26, 2 W) menciona este plato, pero en este caso la base es la θύμμα, identificada con la hembra del atún o el animal joven. En cualquier caso, lo que queda perfectamente claro es su carácter de delicia gastronómica, capaz de llevar a la ruina.

Otro pescado enormemente apreciado era la anguila, consumida desde época temprana y apreciada a lo largo de toda la antigüedad como una de las mayores delicias a las que podía tener acceso un buen aficionado a la comida. Así lo muestran con frecuencia los comediógrafos y poetas como Arquétrato y Matrón<sup>11</sup>. En la elegía, sin embargo, no encontramos menciones de ella y en el yambo sólo en Semónides y Arquíloco. El primero de estos autores (fr. 9, 1 W) menciona la del río Meandro, famosa por su gran calidad, aunque a cierta distancia de la del lago Copais en Beocia, buscada por los gourmets. En otro lugar (fr. 8 W) hace referencia de nuevo a este pesca-

<sup>6</sup> Cf. Matrón, fr. 534, 92 *SH*. Platón, *R.* 372c. Antífanos (fr. 181, 2 *KA*) lo sitúa entre lo que llama πράγματα ἐλευθέρια.

<sup>7</sup> A. Aloni, *Lirici greci. Poeti giambici*, Milano 1993, p. 130.

<sup>8</sup> En este juicio coincide también Demetrio de Escopsis (fr. 3 Gaede), que informa además de que se elaboraba con leche de cabra.

<sup>9</sup> Estos dos pescados han planteado algunos problemas de identificación. El primero de ellos se considera generalmente un esciéndido, aunque no hay acuerdo en cuanto a la especie, de forma que según los autores se ve en él el verrugato (*Umbrina cirrosa* L.) o la corvina (*Sciaena aquila* Lac.). Cf. D'A.W. Thompson, *A glossary of Greek fishes*, London 1947, pp. 291-2; H. Gossen, «Zoologisches bei Athenaios», *QGN* 7, 2-3, 1937-1940, p. 252. En el caso del ἀνθίας cualquier intento de identificación

resulta todavía más problemático, ya que las contradicciones en las descripciones de los antiguos parecen indicar que el nombre debía usarse para dos o más especies. Así a partir de los datos que ofrecen Aristóteles (fr. 316 Rose) y Opiano (*H.* I 253 y III 328) se identifica en ocasiones con el tres colas (*Anthias anthias* L.), un hermoso pez de color rojo dorado que actualmente se suele capturar para acuario, y otras veces con la albacora (*Thynnus alalunga* Bonnaterre) o la llampuga (*Coryphaena hippurus* L.).

<sup>10</sup> Se trata de una salsa elaborada a base de ajo, queso y miel o huevo machacados en un mortero. Cf. Aristófanes, *Ach.* 165-174, *Pax* 242-252; Pólux, VI 70; Suda, s.v. μυσσωτός; Hesiquio, s.v. μυσσωτός.

<sup>11</sup> Aristófanes, *Ach.* 881, *Lys.* 35-6, *Pax* 1005. Eubulo, fr. 36, 3 y 64 *KA*. Anaxáridres, fr. 40, 5-6 *KA*. Antífanos, fr. 145 *KA*. Arquétrato, fr. 139, 7-8 *SH*. Matrón, fr. 534, 38 *SH*.

do, pero se ha pensado, como en el caso del fragmento 189 W de Arquíloco, que probablemente tenía un sentido obsceno, si bien la brevedad de estos pasajes sólo permite ofrecer hipótesis difíciles de confirmar. Otros pescados mencionados por los poetas antiguos son el gobio, en Semónides (fr. 15 W), y el chucleto, en Hiponacte (fr. 78, 11 W), pero de nuevo el estado de los fragmentos conservados impide interpretar su sentido exacto. En el caso del chucleto en el texto se pueden ver referencias al fuego y las brasas, así como una posible forma δ[ε]ιπ[ν]ήσας, que lo situarían en el contexto de una comida, sin que pueda precisarse más.

Junto a los pescados se pueden encontrar también algunas escasas menciones de moluscos y crustáceos. Entre los primeros figuran la sepia (Hiponacte, fr. 166 W), el calamar (Semónides, fr. 15 W) y la χηράμβη, una especie de bivalvo probablemente del tipo de la almeja, que según Ateneo de Náucratis (III 86 a y b) citan Arquíloco (fr. 125 W) y el comediógrafo Sofrón (fr. 52 *FCMS*<sup>2</sup>) como sinónimo de μελαινίς<sup>12</sup>. Entre los crustáceos se citan el cangrejo (Hiponacte, fr. 102, 11 y 103, 8 W) y la καρίς<sup>13</sup>, la única situada claramente en un contexto gastronómico, en el fragmento de Ananio (fr. 5, 2 W) citado ya en varias ocasiones. En él afirma el poeta que es la mejor de las delicias servida ἐκ συκῆς φυλλοῦ. Por autores posteriores sabemos que se preparaba frita o asada<sup>14</sup>, pero Ananio no especifica cómo se ha cocinado. En Semónides (fr. 15 W) aparece una variante del nombre, κωρίς, junto al atún, el calamar y el gobio, pero de nuevo, dado que el fragmento consta de este único verso, la interpretación resulta difícil. Aloni<sup>15</sup> opina que probablemente formaba parte de una enumeración de golosinas similar a la de Hiponacte en los fragmentos 26 y 26a W.

Frente a estas escasas alusiones a las carnes y los pescados, hay que señalar, sin embargo, que la dieta de la época arcaica, como sucede en general a lo largo de toda la antigüedad, es esencialmente vegetariana, aunque completada con estos aportes de proteínas de procedencia diversa. Como ya deja entrever el escaso número de menciones de verduras —sólo la col, en Ananio (fr. 4, 2 W) e Hiponacte (fr. 104, 47 W), y la cebolla albarrana, que Teognis (537) e Hiponacte (fr. 6, 2 W) presentan como una planta poco apreciada—, en esta dieta vegetariana la base se encuentra en los cereales y las legumbres. Entre los primeros destacan el trigo y la cebada, que tienen en la cocina griega de la antigüedad distintas aplicaciones, debido a sus características diversas. El primero, que aparece en la poesía de época arcaica con el nombre de πυρός (Hiponacte, fr. 58 y 125 W), se utiliza principalmente en la elaboración del pan, ἄρτος. Este aparece en Solón (fr. 38 W), Jenófanes (fr. 1, 9 W), que menciona unos «rubios panes» en el marco de un banquete, e Hiponacte (fr. 115, 8 W), que entre las maldiciones dirigidas contra una persona incluye que se vea reducido a comer δούλιον ἄρτον. Aunque puede tener un sentido más general, ἄρτος en principio es únicamente el pan hecho con harina de trigo, en este caso con una clase de muy baja calidad. Este mismo autor, en otro fragmento (fr. 125 W), utiliza un término específico, al citar un Κυπρίων βέκος, haciendo uso de una palabra a la que Heródoto (II 2, 3-4) atribuye un origen frigio<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> Thompson (*op. cit.*, p. 159) piensa que éste puede ser otro nombre del mejillón, por la referencia al color negro de la concha, pero, dado que en ocasiones se asocia con la πελωρίς, es más probable que sea algún tipo de almeja. Cf. M.J. García, «Nombres de moluscos en la obra de Ateneo de Náucratis», *Veleia* 11, 1994, p. 215.

<sup>13</sup> Como sucede con un buen número de animales marinos en griego, no ha podido ser identificado todavía, aunque con cierta frecuencia muestra un sentido general, aproximadamente como sucede con «gamba» en español. Algunos autores han intentado afinar más y ven en ella un crustáceo del tipo del camarón o la quisquilla o bien

la consideran próxima a la galera, pero los textos de los autores antiguos no permiten concretar más. Cf. Thompson, *op. cit.*, p. 103; Gossen, *art. cit.*, p. 233; E. de Saint-Denis, «Quelques noms de poissons en latin classique», *LEC* 12, 1943, p. 135 y *Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris 1947, pp. 16 y 19.

<sup>14</sup> Alexis, fr. 115, 12-13 *KA*. Sótades, fr. 1, 1 *KA*. Anaxándrides, fr. 23 *KA*. Ofelión, fr. 1 *KA*.

<sup>15</sup> *Op. cit.*, p. 127.

<sup>16</sup> Numerosos autores antiguos siguen a Heródoto en la interpretación de esta palabra, como se aprecia en Hesiquio y el léxico *Suda*. Parece confirmada por el he-

También Hiponacte (fr. 39, 3 W) se hace eco del uso de la cebada, y en particular de su harina, como base de la alimentación griega, como veremos todavía durante mucho tiempo, a lo largo de toda la antigüedad. Ello no impide, sin embargo, que se considere una comida de calidad inferior, incluso en el aspecto nutritivo<sup>17</sup>. De esta valoración ofrece un claro ejemplo Teognis (1249 y 1269) al mencionar también la cebada, pero como forraje para los caballos. Con este cereal se elaboran diversos alimentos, entre los que destaca la μᾶζα. Ateneo (XIV 663b) afirma que era la comida habitual entre la gente común en los tiempos antiguos y así parecen confirmarlo los frecuentes pasajes donde se presenta como ejemplo de comida sencilla o símbolo de pobreza<sup>18</sup>. No se sabe con certeza en qué consistía, pero, dado que encontramos alusiones al uso de la harina previamente tostada, probablemente debía tratarse de una especie de gachas o polenta, o incluso quizá, en algún caso, un tipo de torta, si bien no resulta aceptable la consideración de la μᾶζα como un pan de cebada que sostienen algunos autores<sup>19</sup>. En cualquier caso, de su papel como centro de la comida diaria en la época arcaica contamos con el testimonio de Arquíloco (fr. 2, 1 W), que la cita en unos versos muy conocidos en los que usando una metáfora asocia su profesión de soldado con la obtención de sus medios de vida, la μᾶζα y el vino. En este fragmento utiliza la expresión μᾶζα μεμαγμένη, con paralelos en Heródoto (I 200) y varios comediógrafos, como Aristófanes (*Eq.* 55), Metágenes (fr. 6, 1-2 KA) y Políoco (fr. 2, 1-2 KA). También Hiponacte (fr. 8, 1 W) la presenta como uno de los alimentos de la dieta común, en este caso ofrecido al φαρμακός, junto a los higos secos y el queso.

Este mismo autor (fr. 26, 6 W) da a un tipo de pan el nombre de κρίθινος κόλλιξ, acompañándolo del calificativo δούλιον χόρτον. Según el poeta este κόλλιξ es todo lo que podrá comer un individuo que se ha arruinado derrochando su fortuna en lujos excesivos. Un aprecio similar mostrará después Arquítrato de Gela (fr. 136, 13 SH) al definirlo como χόνδρινος ἄρτος, expresión con la que lo sitúa en una categoría diferente, la de los panes de sémola, considerados en general como de calidad inferior. Este autor añade una nueva información al darle el calificativo στρογγυλοδίνητος, que hace pensar en una forma en espiral<sup>20</sup>.

Otro alimento elaborado a base de harina de cebada es el κικεών, mencionado de nuevo por Hiponacte (fr. 39, 4 W), que se refiere a él como φάρμακον πονηρίας, expresión que ha dado lugar a todo tipo de comentarios<sup>21</sup>. Era una especie de bebida hecha con ἄλφιτα, algún líquido (miel, agua, vino, aceite), queso y diferentes hierbas aromáticas (poleo, tomillo, menta). Se apreciaba por sus cualidades nutritivas y medicinales y se utilizaba también en contextos rituales y culturales<sup>22</sup>. Las primeras menciones del κικεών son muy antiguas, en el *Himno homérico a Deméter* (208-210) y en Homero. En la *Iliada* (Λ 624, 638-41) recibe este nombre una bebida que Néstor

cho de que βεκός figure en inscripciones neofrigias. En opinión de Aloni (*op. cit.*, p. 142) es indicio de la disponibilidad de los griegos de Asia Menor para importar palabras extranjeras.

<sup>17</sup> En este sentido cf. L. Gallo, «Alimentazione e classi sociali: una nota su orzo e frumento in Grecia», *Opus* 2, 1983, pp. 449-455, y L. Foxhall-H.A. Forbes, «Σιτομετρία. The role of grain as a staple food in classical antiquity», *Chiron* 12, 1982, pp. 46 y 53-5.

<sup>18</sup> Jenofonte, *Cyr.* I 2, 11. Alexis, fr. 167, 1-6 KA. Políoco, fr. 2, 1-2 KA. Antífanos, fr. 225, 1-5 KA.

<sup>19</sup> Cf. L.A. Moritz, *Grain-mills and flour in classical antiquity*, Oxford 1958, p. 150, y M.-C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Paris 1986, p. 125.

<sup>20</sup> W. Belardi («Gr. κόλλιξ (Hippon. 39, 6 D<sup>3</sup>, etc.)», *Athenaeum* 47, 1969, p. 28) encuentra confirmada esta posibilidad en el hecho de que su nombre presenta una raíz relacionada con la palabra griega κύκλος y con diversos términos iraníes que designan panes o pasteles redondos.

<sup>21</sup> Cf. R.M. Rosen, «Hipponax fr. 48 DG. and the Eleusinian kykeon», *AJP* 108, 1987, pp. 416-426.

<sup>22</sup> Cf. A. Delatte, *Le Cycéon. Breuvage rituel des mystères d'Éleusis*, Paris 1955, y N.J. Richardson, *The Homeric Hymn to Demeter*, Oxford 1974, Appendix IV: *The Cycéon*, pp. 344-8. Por lo que se refiere a sus usos en medicina, sólo en el *Corpus Hippocraticum* se menciona veintidós veces con fines terapéuticos, variando su composición en función de la enfermedad para la que se prescribe.

ofrece a Macaón, preparada con vino, queso de cabra y harina, y en la *Odisea* (κ 234-5) Circe se sirve de un preparado similar para convertir en cerdos a los compañeros de Ulises.

Junto a los cereales y sus derivados debemos mencionar también las legumbres, que forman parte de la dieta diaria de los griegos desde una época muy antigua, pero con la consideración de alimento de baja calidad<sup>23</sup>. Dos son las que se encuentran citadas en la lírica arcaica, las lentejas y los garbanzos, junto a las que figura el ἔτνος, una especie de puré de legumbres que Alcman (*PMG* 17) sitúa en la categoría de τὰ κοινά. En ocasiones aparece asociado a las habas y los guisantes<sup>24</sup>, si bien los líricos no hacen referencias de forma específica a ninguna legumbre en particular. Lo menciona Hiponacte (fr. 29a W) con un sentido metafórico, para comparar los ruidos que hace al cocer con los del intestino de una persona. Otro de los ejes de la comida diaria era el φακῆ, a base de lentejas, una comida carente de lujos, pero apreciada, dentro de su sencillez<sup>25</sup>. En la literatura de época arcaica no se cita explícitamente, pero encontramos algo que puede ser una alusión indirecta en un fragmento de Solón (fr. 38, 3 W) donde menciona unas lentejas acompañadas con γοῦροι, probablemente de forma similar a como se toma en la actualidad el puré de lentejas con tostones. Respecto a estos γοῦροι debemos señalar que Ateneo (XIV 645f) los define como πλακοῦντος εἶδος, con un carácter más próximo a los dulces. Conviene recordar, sin embargo, que en la antigüedad son frecuentes las referencias a panes dulces y a pasteles con usos similares a los del pan. Por otro lado, el término πλακοῦς, que generalmente traducimos como «paste», hace alusión sobre todo a la forma plana.

Otra legumbre citada en la elegía son los garbanzos, que Jenófanes (fr. 18, 3 D) menciona junto al vino como parte de las segundas mesas. Por lo que sabemos por fuentes posteriores, en este momento de la comida generalmente se consumían tostados como τράγημα, acompañando el vino con la finalidad de provocar la sed<sup>26</sup>. D.A. Campbell<sup>27</sup> ha centrado la atención en el verbo que utiliza Jenófanes para referirse a la acción de comer estos garbanzos, ὑποτρῶγω, señalando que τρώγω y sus compuestos se usan normalmente cuando lo que se consume es un aperitivo o un postre, como parece ser el caso.

Estos alimentos que acabamos de ver se preparan utilizando diversos condimentos y de ellos algunos aparecen en la elegía y el yambo de época arcaica. La mayor parte de la información en este sentido procede de dos fragmentos de Solón, los números 39 y 40 de la edición de West, en los que menciona un mortero y diversas sustancias destinadas a ser machacadas en él. La mayor parte de los estudiosos coinciden en considerar que estos pasajes contienen una especie de descripción de una lejana Edad de Oro y resulta curioso comprobar que los condimentos citados por Solón entran en lo que un personaje del comediógrafo Anaxipo (fr. 1, 8-9 KA) califica precisamente como «de la época de Cronos», οἷς ὁ Κρόνος ἐχρηῖτο. Son el silfio, el vinagre, la granada, el sésamo y el zumaque y casi todos ellos se pueden considerar básicos en la cocina de los griegos a lo largo de mucho tiempo, hasta el punto de que figuran habitualmente en las listas de condimentos recogidos en algunos pasajes de época posterior, sobre todo en la comedia<sup>28</sup>.

Por lo que respecta a la granada, su función principal es la de servir de postre<sup>29</sup>, aunque Ateneo (XIV 662e) menciona el empleo de granos de la variedad ácida como ingrediente de un plato lla-

<sup>23</sup> Aristófanes, *V.* 811, *Plu.* 1004.

<sup>24</sup> Antífanes, fr. 181, 7 KA. Henioco, fr. 4, 7 KA.

<sup>25</sup> Cameleonte, p. 40 Brandt. Aristófanes, fr. 23 KA.

<sup>26</sup> Cf. Platón, *R.* 372c; Aristófanes, *Pax* 1136; Esipo, fr. 13, 1-2 KA; Cróbilo, fr. 9 KA; Ateneo de Náucratis, XIV 649a.

<sup>27</sup> *Greek lyric poetry*, Bristol 1982<sup>2</sup>, p. 341. En Creta todavía se comen los garbanzos tiernos a modo de picoteo, como las pipas de girasol y de calabaza.

<sup>28</sup> Antífanes, fr. 140 KA. Alexis, 132 KA.

<sup>29</sup> Cf. Antígono de Caristo, p. 99 Wilamowitz; Esipo, fr. 24 KA; Antífanes, fr. 66 KA; Matrón, fr. 564, 113 SH.

mado μῦμα. Como Solón se limita sólo a nombrar la planta no sabemos si se refiere también a esta clase. En cuanto al sésamo, de origen asiático, entró en fecha temprana en el mundo griego, apareciendo ya en la documentación de época micénica. Crates (p. 65 Wachsmuth) presenta sus semillas como una golosina que se toma al final de la comida, si bien su uso principal consistía en aromatizar las masas de panes y pasteles. En Hiponacte (fr. 26a, 2 W) aparece una alusión de las semillas de sésamo como complemento de un pastelillo frito, que se reboza con ellas al ser servido. Del zumaque sabemos que los griegos consumían los frutos preparados en vinagre, antes de madurar, de forma semejante a las alcaparras, para dar un sabor ligeramente ácido a sus platos<sup>30</sup>.

Más interés tienen los otros dos condimentos mencionados por Solón, el vinagre y el silfio. El primero de ellos figura prácticamente en todas las listas de condimentos que encontramos en autores posteriores y en muchos casos se presenta como un ingrediente imprescindible para la preparación de platos y salsas. También el silfio es, según Anaxipo, uno de los condimentos más antiguos y tal vez uno de los principales. Se trata de una planta que no ha llegado a ser identificada con precisión, debido principalmente al hecho de que se extinguió hacia el cambio de era a causa de su consumo incontrolado. Tenemos constancia del empleo de diversas partes de ella en la cocina: el tallo, el jugo que se obtenía de éste y la raíz. Para el comentario de Solón puede servir como punto de referencia un pasaje de Antífanos (fr. 216, 12-14 KA) donde se menciona el tallo seco, machacado en un mortero y con vinagre, es decir, acompañado de dos elementos que también aparecen en los fragmentos citados<sup>31</sup>.

Junto a estos condimentos encontramos algunas breves referencias a la sal, el poleo y la menta. Del papel de estas dos plantas aromáticas podemos decir poco, porque la primera de ellas figura en un fragmento de Hiponacte (fr. 84, 4 W) bastante deteriorado y la segunda es citada por este mismo autor (fr. 60 W) con un sentido metafórico poco claro. La sal figura en un poema de Arquíloco (fr. 173, 2 W) donde queda de relieve el valor simbólico de este condimento, uno de los más importantes en la cocina griega y romana de la antigüedad<sup>32</sup>. Simboliza la amistad, la fidelidad a la palabra dada y la hospitalidad, como muestra el yambógrafo cuando reprocha a una persona el haber violado «un juramento, la sal y la mesa»<sup>33</sup>. Llama la atención, por otra parte, la casi total ausencia de materias grasas, con la única excepción de la mantequilla, mencionada por Solón (fr. 37, 8 W) con un sentido figurado y fuera del terreno de la gastronomía.

Por lo que se refiere a las segundas mesas, ya hemos mencionado algunos de los alimentos que se consumen en ellas, como el queso o los garbanzos tostados. Sin embargo, la base de los postres son los dulces y la fruta, aunque ésta no siempre se encuentra asociada con la comida. Así sucede, por ejemplo, en el caso de las ciruelas, citadas por Hiponacte (fr. 60 W) como elemento de una guirnalda, junto con la menta, aunque en general se interpreta como una imagen para describir los golpes que ha recibido una persona. Tampoco podemos decir mucho del níspero y la uva verde, que aparecen en Arquíloco, porque en el primer caso (fr. 275 W) contamos sólo con el testimonio de Pólux (VI 79) y en el segundo (fr. 251, 3 W) el pasaje se encuentra en un estado demasiado fragmentario para poder llegar a ninguna conclusión. Hiponacte (fr. 73, 18 W) menciona las moras más claramente como alimento, pero sin duda la fruta que destaca sobre todas las demás es el higo, presente ya con una importancia similar a la que tendrá en la alimentación griega de épocas posteriores.

<sup>30</sup> A. De Candolle, *Origine des plantes cultivées*, Paris 1883 (reimpr. Paris 1984), p. 106.

<sup>31</sup> Combinaciones de vinagre y silfio como condimento se pueden encontrar también en Arquíloco, fr. 176, 14 y 192, 8 SH.

<sup>32</sup> Plinio (XXXI 88) llega a afirmar que es imprescindible para la vida civilizada.

<sup>33</sup> Cf. Aristóteles, fr. 631 Rose, *Eth. Nic.* 1156b 28, *Eth. Eud.* 1238a 2; Demóstenes, XIX 191; Plutarco, *Mor.* 295c.

Los higos aparecen por primera vez en Arquíloco (fr. 116 W), con la mención de los de la isla de Paros. En general se suele ver en este fragmento una especie de identificación de ellos con la pobreza, pero los datos que ofrecen los textos obligan a matizar. Es cierto que está atestiguado en Arquíloco (fr. 250 W) e Hiponacte (fr. 167 W) el término *σικοτραγίδης*, «comedor de higos», con el sentido de «pobre» y que este último poeta (fr. 26 W) presenta unos *σῦκα μέτρια* como alimento del que ha dilapidado su fortuna en grandes comilonas, pero sabemos por Ateneo (III 76b) que en Paros existía una variedad de higos llamados *αἰμῶνια*, de carne roja y apreciados por su gran calidad. Por otra parte, este mismo autor (III 78d) afirma que es el más útil de todos los frutos y Jenófanes (fr. 34 D) hace referencia a su dulzura, superada sólo por la de la miel. No se consideran una comida de lujo, pero se aprecia su papel de primer orden en la alimentación, como queda perfectamente claro en Ananio (fr. 2, 2 y 3 W). Lo que de forma general se ve como símbolo de extrema pobreza son los higos secos, los *ισχάδες*<sup>34</sup>, citados también con cierta frecuencia por los poetas líricos. Hiponacte lo incluye entre los alimentos ofrecidos al *φαρμακός* (fr. 8, 1 W) y menciona en particular los de Lébedos (fr. 124 W).

Junto a la ausencia de frutas como la manzana o el membrillo, que sí figuran, sin embargo, en otros poetas de época arcaica<sup>35</sup>, debemos señalar también la de los frutos secos. Nueces, almendras y otros frutos que se presentan posteriormente como *τραγήματα* para ser consumidos en las segundas mesas faltan por completo en los fragmentos conservados de la elegía y el yambo. En cambio, son frecuentes entre los postres las alusiones a la miel y los dulces que se preparan con ella.

El nombre de la miel se encuentra sólo en una ocasión en la elegía, en Jenófanes (fr. 1, 10 W), que incluye «espesa miel», *μέλι πῖον*, entre los alimentos servidos en el banquete. En otro fragmento, compuesto en hexámetros (fr. 34, 1 D), este mismo autor la menciona de nuevo comparando su dulzura con la de los higos, utilizando en este caso un calificativo que indica el color, *χλωρόν*. De este adjetivo podemos decir que tiene un uso similar en Estesícoro (*PMG* 179, 2) y cuenta con antecedentes en Homero (*Il.* Λ 631, *Od.* κ 234), llegando a ser, junto a *ξανθόν*, el epíteto por excelencia para referirse al color de la miel<sup>36</sup>. Por otro lado, en Hiponacte (fr. 26a, 3 W) aparece *κηρίον*, en principio «panal», para designar la sustancia en la que se bañan unos pastelillos.

Frente a estas escasas menciones directas de la miel llama la atención el relativamente notable número de ocasiones en que se utilizan términos asociados con su raíz (a veces por una falsa etimología), continuando una tendencia que se aprecia con anterioridad en la poesía hexamétrica y se manifiesta en general en toda la lírica arcaica. Se emplean principalmente para describir a la dulzura de una voz, como ocurre con *μειλιχόγηρος* en Tirteo (fr. 12, 8 W)<sup>37</sup> y *μείλιχος* en Teognis (365) y Semónides (fr. 7, 18 W), y como calificativo para el vino, aunque sobre este uso volveremos más adelante al centrarnos en el estudio de las bebidas. Junto a estos significados podemos señalar también uno más en el caso de *μείλιχος*, asociado a las dulzuras del amor, presente en Mímnermo (fr. 1, 3 W) y relativamente frecuente en la lírica.

En el banquete la miel se utiliza para aromatizar el vino y esconder sabores poco agradables y como ingrediente o acompañante de diversos dulces<sup>38</sup>, que reciben el nombre de *πέμματα*, general-

<sup>34</sup> Cf. Alexis, fr. 167, 15 KA. Arquítrato, fr. 192, 15 SH.

<sup>35</sup> La manzana aparece en Safo, fr. 105 V, y Praxila, *PMG* 747, y el membrillo en Estesícoro, *PMG* 187, y Alcmán, *PMG* 100.

<sup>36</sup> A. Lorenzoni, «Il colore del miele e Apoll. Soph. 168, 10 ss. Bekker», *Sileno* 15, 1989, p. 39, n. 3.

<sup>37</sup> Un carácter similar se aprecia en la expresión *μειλιχον...* ὅπα, con la que Homero (*Od.* μ 187) se refie-

re al canto de las sirenas, y, en los poetas líricos, en *παρσενικαὶ μελιγάρυες* de Alcmán (*PMG* 26) y *μειλιαδέα γάρυον* de Simónides (*PMG* 595).

<sup>38</sup> Antífanes (fr. 143 KA) hace alusión a un uso semejante al describir un banquete en el que junto a un *πλακοῦς* se sirve un *τρύβλιον* de miel como acompañamiento.

mente en plural y sobre todo en relación con pastelillos de pequeño tamaño. En Solón (fr. 38, 3 W) este término aparece, unido a los ἴτρια. De este dulce podemos decir que tiene una historia bastante larga, ya que todavía lo menciona Ateneo de Náucratis, mostrando su uso como ingrediente de pasteles (III 125f), de modo similar al de los modernos bizcochos de soletilla. Algo más se conoce de él a través de Anacreonte (fr. 93, 1 Gentili), que describe un almuerzo a base de vino y un ἴτριον λεπτόν.

En Hiponacte (fr. 26a W) se encuentran, junto al francolín y la liebre, el ἀττανίτης y el τηγαυίτης, lo que trae la imagen de una comida dispuesta para una ocasión especial por la delicadeza de los alimentos mencionados. A partir de una glosa de Hesiquio (ἀττανίτης· τηγαυίτης) se ha pensado que estos dos pasteles pueden ser bastante parecidos, pero el yambógrafo los diferencia claramente. Del primero de ellos dice explícitamente que se toma bañado en miel y el segundo aderezado con sésamo. La información que aportan otros autores hace suponer que también éste iba empapado en miel, probablemente antes de darle tiempo para enfriarse, porque en ocasiones aparece con el adjetivo χλιαρός<sup>39</sup>. En cuanto al uso del sésamo, bien documentado para épocas posteriores, Aloni<sup>40</sup> hace notar que el verbo al que se recurre para hacer referencia a la acción de bañar el pastelillo en él es el mismo empleado para referirse al hierro al rojo metido en agua fría y piensa que existe un paralelismo entre el ruido que hace éste por el contraste de temperatura y el del pastelillo recién sacado de la sartén y metido en la salsa fría.

Aunque resulta dudoso por el estado del fragmento, tal vez contamos también con otro nombre de pastel de un tipo similar, el ἔγχυτος, en Hiponacte (fr. 104, 49 W). En opinión de M.L. West<sup>41</sup> el pasaje no tiene sentido y ha debido sufrir alguna alteración, por lo que propone leer aquí ἔγκυθρον. Prefieren la primera lectura F. Rodríguez Adrados<sup>42</sup> y los editores de Ateneo de Náucratis, autor que ha transmitido este fragmento (IX 370b), mientras que Aloni<sup>43</sup> presenta la variante, ἔγχυτος. Respecto a la falta de sentido señalada por West, piensa que no existe tal y en su opinión probablemente hace referencia a las pastas dulces cocidas en un molde que se ofrecían en las Targelias. De forma similar a lo que sucede con los ἴτρια también el ἔγχυτος tiene una historia larga, ya que posteriormente lo citan los comediógrafos Menandro (fr. 451, 9 Körte) y Evángelo (fr. 1, 7 K4) y Ateneo (XIV 647d) recoge la descripción de Crisipo de Tiana, autor del siglo I d.C. A todo ello podemos añadir la receta del *encytus* recogida por Catón (*De agr.* 80). Según se deduce de estos autores debía ser un pastel de queso, frito y servido con miel o vino mielado, pero no podemos asegurar que también en Hiponacte se trate de este dulce o uno similar, si bien parece bastante próximo al τηγαυίτης.

En el apartado de las bebidas el rey indiscutible es el vino, hasta el punto de llegar a convertirse en uno de los grandes temas de la lírica arcaica, sobre todo asociado al συμπόσιον. Sólo en una ocasión se menciona la cerveza, con el término βρῦτον, el término patrimonial indoeuropeo y el más antiguo de los nombres dados a esta bebida<sup>44</sup>. El pasaje en cuestión es un fragmento de Arquíloco (fr. 42, 1 W) en el que la relaciona con dos pueblos bárbaros, los frigios y los tracios. En él hace referencia además a su modo de beberla utilizando una pajita, alusión que tiene en el poema un sentido obscuro, pero sirve para ilustrar una costumbre atestiguada también por Jeno-

<sup>39</sup> Magnes, fr. 2 K4. Cratino, fr. 130 K4.

<sup>40</sup> *Op. cit.*, p. 132.

<sup>41</sup> *Studies in Greek elegy and iambus*, Berlin-New York 1974, p. 146.

<sup>42</sup> *Líricos griegos. Elegíacos y yambógrafos arcaicos*, vol. II, Madrid 1959 (reimp. 1981), p. 58.

<sup>43</sup> *Op. cit.*, p. 139.

<sup>44</sup> De su antiguo origen indoeuropeo da un claro ejemplo su raíz, que aparece también en el latín *defrutum* o en los verbos *brew* y *brauen*, que en inglés y alemán significan precisamente «hacer cerveza».

fonte (*An.* IV 26) a propósito de los armenios y que se encuentra representada en Mesopotamia. Se recurría a una caña porque de esta manera se podían evitar los posos y los demás restos del cereal que quedaban flotando en la superficie de la bebida.

Tampoco faltan las alusiones al agua como bebida. Así Teognis (960) menciona la de una fuente, con un sentido metafórico, y Jenófanes (fr. 1, 8 W) sitúa un agua ψυχρόν, γλυκύ y καθάρων en el contexto de un banquete<sup>45</sup>, aunque en función del vino. A pesar de este carácter secundario, es clara su importancia, porque es precisamente lo que permite a los griegos beber de forma civilizada. Esta «forma civilizada» tiene como característica esencial la práctica de rebajar el vino con agua, hasta el punto de que la simple mención de los dos elementos es ya sinónimo de banquete, como se aprecia en Jenófanes y como queda claro también en Anacreonte (fr. 38 Gentili). El vino puro se reserva para las libaciones, los brindis y algunos usos médicos, pero se considera inadecuado para la celebración de un banquete, cuando no directamente perjudicial para la salud, porque es capaz de llevar a la locura e incluso de producir la parálisis del cuerpo<sup>46</sup>.

Para referirse al vino en la lírica se recurre a diversos términos. Junto al más frecuente οἶνος Arquíloco (fr. 124b, 1 W) y Jenófanes (fr. 5, 2 W) utilizan μέθυ como sinónimo, aunque su significado en origen era bien distinto. En principio μέθυ es cualquier bebida capaz de provocar embriaguez y la comparación con otras lenguas indoeuropeas lleva a asociar esta palabra particularmente con el hidromiel, consumido antes de la expansión de la vid<sup>47</sup>. Junto a μέθυ y οἶνος encontramos en Hiponacte otros dos términos para hacer referencia a tipos de vino, χάλις y ἔρις. El primero de ellos figura en un fragmento de Hiponacte (fr. 67 W), en el que afirma que los que lo beben tienen poco seso. En general se suele interpretar como «vino puro», de la misma manera que la expresión χαλκρητον μέθυ en Arquíloco (fr. 124b, 1 W). En opinión de Chantraine se trata de una palabra de etimología oscura, perteneciente al antiguo sustrato mediterráneo. Aloni<sup>48</sup> considera que tiene un origen tracio y designa un vino muy fuerte, usado para reforzar otros más ligeros, si bien esta afirmación no parece contar con una base demasiado sólida. Por lo que se refiere a ἔρις, también lo cita Hiponacte (fr. 79, 18 W), situándolo en un contexto en el que queda de relieve su carácter de producto de baja calidad. Más adelante utiliza de nuevo esta palabra Licofrón (579) y los escolios a este pasaje apuntan ya a su origen egipcio, relacionado con *irp*, al que se ha añadido un sufijo que lo heleniza<sup>49</sup>.

En ocasiones los elegíacos y yambógrafos hacen alusión a algunas de las características del vino que mencionan en sus poemas, prestando atención al color, al aroma y sobre todo al sabor. Al primer aspecto hace referencia el adjetivo ἐρυθρός, utilizado por Arquíloco (fr. 4, 8 W) como epíteto del vino y con numerosos antecedentes en Homero (*Od.* ε 165, ι 163, 208, μ 19, 327, etc.), hasta el punto de llegar a alcanzar casi la categoría de una expresión proverbial, como muestra Plutarco (*Mor.* 695e). Este (junto a μέλας para el tinto y λευκός y κερρός para el blanco) es uno de los cuatro adjetivos que utilizan los autores antiguos para distinguir tipos de vino tomando como punto de referencia el color. Sin embargo ἐρυθρός se diferencia de los demás en que no parece que sirva para definir una clase especial, con características propias, sino que se trata más bien de la especificación de una tonalidad del tinto.

<sup>45</sup> Sobre el sentido de estos adjetivos en Jenófanes, sobre todo el último, cf. J. Defradas, «Le banquet de Xénophane», *REG* 75, 1972, p. 351; C.M. Bowra, «Xenophanes on songs at feast», *Problems in Greek poetry*, Oxford 1953, pp. 5-6; A.C. Campbell, *The golden lyre. The themes of the Greek lyric poets*, London 1983, p. 40.

<sup>46</sup> Ateneo, II 36a-b.

<sup>47</sup> La raíz aparece también en otras lenguas indoeuropeas para la miel o el hidromiel: ind. ant. *mādhu*, ant. esl. *medu*, ant. alt. al. *metu*, ant. irl. *mid*.

<sup>48</sup> *Op. cit.*, p. 135.

<sup>49</sup> P. Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, París 1965-1980, s.v. ἔρις. Aloni, *op. cit.*, p. 137.

Con relación al olor, podemos citar solamente un fragmento de Jenófanes (fr. 1, 6 W) con una mención de una cratera de vino al que se refiere como ἄνθεος ὀζόμενος. El recurso a las flores como término de comparación para indicar el aroma del vino es relativamente frecuente en la literatura griega e incluso ha dejado su huella en el moderno vocabulario de la cata. De su extensión en la antigüedad contamos con algunos ejemplos en Alcman (*PMG* 92), que utiliza una expresión similar para referirse al vino de un lugar llamado Cinco Colinas, cerca de Esparta, y en el comediógrafo Hermipo (fr. 77, 6 *KA*), que señala como característica más destacada del σαπρίας su intenso aroma a violetas, rosas y jacintos. Incluso existe un vino llamado ἀνοσμίας, citado por Aristófanes (*Ran.* 1150, *Plu.* 807) y Jenofonte (*HG* VI 2, 6) y que Hesiquio define como οἶνος εὐπνοῦς.

Las alusiones al sabor son más frecuentes, aunque poco variadas, porque se centran casi en exclusiva en un solo rasgo, la dulzura. Predominan diversos adjetivos relacionados con el nombre de la miel o asociados con él por una falsa etimología, como es el caso de μείλιχος, que aparece en Jenófanes (fr. 1, 6 W). Otro adjetivo es μελιθής, en Teognis (475), unido como epíteto al vino de tal manera ya desde Homero (*Il.* Δ 346, K 578, M 320; *Od.* γ 46, ι 208, ξ 78, σ 151, etc.) que en Alceo (fr. 367, 2 y 369, 1 V) sirve por sí solo, sin el sustantivo, para indicar la bebida. También lo utiliza el poeta monódico Anacreonte (fr. 19, 2 Gentili) como adjetivo de τρύξ, que adopta aquí el significado de «mosto» o «vino», pero en Arquíloco (fr. 4, 3 W) y Semónides (fr. 25 W) mantiene su sentido más habitual de «hez».

Aunque también se sitúa dentro del grupo de los adjetivos que hacen referencia al sabor, de carácter diferente, más específico, es γλυκός, empleado por Jenófanes (fr. 18, 3 D). Cuando en griego se refiere al vino no siempre es descriptivo, sino que puede designar un tipo específico, el que ha sido elaborado con uva pasificada, de forma similar a lo que sucede en latín con el término *dulce*. En realidad muchos de los vinos antiguos de los que tenemos noticia eran de esta clase, por la tendencia a una vendimia tardía y por la práctica relativamente frecuente del asoleado de las uvas, consistente en dejar los racimos expuestos al sol durante cierto tiempo con el propósito de elevar el contenido de azúcar.

En ocasiones hay breves referencias a vinos procedentes de algunas zonas concretas, como las que se encuentran en Arquíloco y Teognis. El primero de ellos cita el vino de Ismaros en unos versos muy conocidos (fr. 2 W), ya mencionados al tratar sobre la μάζα. En este caso el poeta nombra un vino «histórico», según Homero (*Od.* ι 203-211) el utilizado por Ulises para emborrachar al Cíclope, tan potente que una sola parte de él debía ser mezclada con veinte de agua. Sobre su presencia en Arquíloco Campbell<sup>50</sup> opina que aquí parece bastante lejos del legendario caldo homérico, muy por encima de la media de los vinos de esta zona, donde, sin duda, debían existir diversos tipos, de modo que el de este autor podría ser sencillamente un *vin du pays*. Aloni<sup>51</sup>, en cambio, considera que debía ser un vino excelente que serviría para compensar la sencillez de la μάζα. Las fuentes antiguas no ofrecen datos que permitan confirmar con claridad ninguna de las dos propuestas, aunque, contando con el eco de Homero, tal vez el poeta ha pretendido ofrecer esta contraposición para mostrar hasta dónde puede llegar con su profesión.

En Teognis aparecen menciones al vino de las faldas del Taigeto (872-882), capaz de disipar las inquietudes y hacer que uno se sienta más ligero, y a los viñedos de Lelanto (892). En el primer caso debemos señalar que por otros autores tenemos constancia de la existencia de diversos vinos producidos en la zona de Esparta, como el de las Cinco Colinas, ἄπυρος y de aroma floral

<sup>50</sup> *Greek lyric poetry*, p. 143; *The golden lyre*, p. 35.

<sup>51</sup> *Op. cit.*, p. 99.

según Alcmán (*PMG* 92), o los de Dentis, Enunte, Onogles, Estatmo y Caristo, citados por Ateneo de Náucratis (I 31c-d). En cuanto a la alusión de los viñedos de Lelanto, se trata de una histórica llanura situada entre Calcis y Eretria, en Eubea, objeto de disputa entre estas dos ciudades y el lugar donde se desarrolló la última batalla al modo heroico. La isla era conocida por su actividad vitivinícola desde época antigua, en particular la zona de Histiea, citada ya por Homero (*Il.* B 537) como πολυστάφυλος. Posteriormente Alexis (fr. 303 *KA*) cita el vino de Eubea y todavía Plinio (*XIV* 6) menciona el *Oreticum*, producido en un lugar situado en las proximidades de Histiea.

Además de tratar sobre las características de los distintos tipos de vino y sus zonas de procedencia, los líricos arcaicos prestan una atención especial a su consumo, fijándose en aspectos tales como cuándo, de qué manera y en qué cantidad es conveniente beberlo. Por lo que se refiere al momento más recomendable para su consumo, Teognis (1039-40) anima a tomarlo en verano y afirma que son insensatos los que no lo consumen cuando llega la época del Can, opinión expresada también, en términos menos tajantes, por Hesíodo (*Op.* 582-596) y Alceo (fr. 347 y 352 V). Jenófanes (fr. 18 D), en cambio, lo prefiere en invierno, momento propicio para echarse junto al fuego bebiendo vino y conversando agradablemente, en una escena similar a la que presenta Alceo en el fragmento 338 V.

También es objeto de atención la forma de consumo del vino, en particular los aspectos relacionados con la mezcla con agua, que permite gozar de la bebida digna de un griego civilizado. Las proporciones pueden variar, dependiendo del tipo de mezcla, más o menos fuerte, que se quiera obtener y de las propias características del vino. En la elegía y el yambo no se especifican estas cantidades, a diferencia de lo que sucede en la monodia, donde se encuentran combinaciones de cinco partes de agua por tres de vino y dos de agua por una de vino en Anacreonte (fr. 24 y 33, 3-4 Gentili) o una de agua por dos de vino en Alceo (fr. 346, 4 V)<sup>52</sup>. En cambio, lo que sí aparece en los elegíacos es una indicación clara del orden en que debe realizarse la mezcla de los ingredientes, echando en la crátera primero siempre el agua y después el vino. Ateneo (*XI* 782c), que ha transmitido el fragmento de Jenófanes (fr. 5 W) en el que figura esta prescripción, se hace eco de esta costumbre, oponiéndola a la forma de preparar la mezcla en su propia época, cuando predomina el orden inverso.

Mayor atención se presta a la cantidad de bebida que es conveniente tomar y por ello son relativamente frecuentes las recomendaciones de un consumo moderado del vino, presentes en Jenófanes y sobre todo en Teognis, que vuelve a este tema en numerosas ocasiones, contrastando con la actitud de un poeta como Alceo, que en diversos poemas invita a beber sin medida (fr. 38, 332, 335 y 346 V). Esta idea de moderación, presente sobre todo en la elegía, se muestra con absoluta claridad en Teognis (211-2), que considera malo beber demasiado a no ser que se sepa cómo hacerlo, reconociendo, sin embargo, que es igualmente malo no beber como excederse en la bebida (837-40). Para los poetas elegíacos lo importante es evitar caer en la embriaguez, porque ésta hace perder la moderación al hablar y el decoro (Teognis, 413-4; 475-510). Cuando se empieza a caer en el exceso lo mejor es, según Teognis (843-4), regresar a casa. De modo similar se expresa

<sup>52</sup> El texto de Alceo es problemático, porque en realidad en él se dice sólo ἕνα καὶ δύο, sin especificar cuál es la parte correspondiente al agua y cuál al vino. Algunos autores, como Rodríguez Adrados (*Lírica griega arcaica*, Madrid 1980, p. 329, n. 150), se inclinan por ver aquí una mezcla suave, pero Campbell (*Greek lyric poetry*, p. 301) hace notar que los autores más antiguos, cuando hacen referencia a esta práctica, citan primero la

cantidad de agua, con lo que en este caso resultaría una mezcla inusualmente fuerte, pero no demasiado alejada del carácter de la fiesta que propone el poeta. Tampoco Anacreonte (fr. 24 Gentili), cuando dice πέντε <τε> καὶ τρεῖς, especifica de forma clara cuál de las cantidades corresponde al agua y cuál al vino, aunque ello no ha despertado el interés de los estudiosos.

Jenófanes, animando a beber en su descripción de un banquete bien regulado del fragmento 1 W (vv. 17-8), pero en una cantidad tal que no impida al bebedor volver a casa por sus propios medios. Estos poetas no hacen sino expresar una opinión muy extendida sobre el vino en la época arcaica y propia en general de la mentalidad griega, como se puede ver en Eubulo (fr. 92 KA), que coloca el límite de la bebida en la tercera crátera, o en el poeta épico Paniasis (fr. 13 PEG), que aconseja volver a casa después de haber bebido dos veces, si no se quiere caer en la insolencia. Este interés por establecer un límite del que no se debe pasar se explica muy bien si tenemos en cuenta que el vino no es únicamente una bebida, sino que tiene un importante papel social y como tal debe ser regulado.

Según hemos ido mostrando a lo largo de este estudio, la elegía y el yambo, así como la poesía de la época arcaica en su conjunto, son una fuente importante de informaciones sobre aspectos relacionados con la vida diaria de los griegos antiguos. Es cierto que el estado fragmentario de los textos y quizá también los propios intereses de los poetas hacen que el panorama de la dieta arcaica no se presente de una forma perfectamente definida. Sin embargo, incluso a pesar de esta irregularidad y de algunas ausencias a veces llamativas, sus líneas fundamentales se muestran con claridad (la importancia de las legumbres y los cereales, el papel de la carne, el uso de condimentos y, sobre todo, la posición privilegiada del vino como bebida), las mismas líneas que en época posterior puso de relieve la comedia ática y que más tarde y con más detalle mostró Ateneo en su «enciclopedia» dialogada sobre el banquete. Se trata, en su conjunto, de la misma forma de alimentarse que, con variantes por la incorporación de nuevos productos, caracterizará la dieta de los griegos a lo largo de toda la antigüedad.

M.<sup>a</sup> JOSÉ GARCÍA SOLER  
*Área de Filología griega*  
*Departamento de Estudios Clásicos*  
*Facultad de Filología y Geografía e Historia*  
*Universidad del País Vasco*  
*c/ Tomás y Valiente, s/n*  
*01006 - Vitoria*