

Hacia los orígenes de la literatura gastronómica: el calendario de Ananio (Fr. 5 West)*

María José García Soler
Universidad del País Vasco

ecpgasom@vc.ehu.es

La temática gastronómica aparece en la literatura griega desde sus inicios, aunque no empieza a ocupar un lugar propio hasta los yambógrafos. Arquíloco, Semónides y, sobre todo, Hiponacte ofrecen numerosos ejemplos, que nos permiten reconstruir a grandes líneas la dieta griega de época arcaica.¹ Sin embargo, el primer texto que podemos calificar propiamente como gastronómico, que podría considerarse como ejemplo de poesía gastronómica, es el fr. 5 West de Ananio, donde pasa revista a los mejores alimentos en cada época del año.

En la historia de la literatura griega el yambógrafo Ananio, de quien la tradición ha conservado sólo seis fragmentos, es un personaje bastante desconocido, con frecuencia despachado en los manuales con unas pocas líneas, y ello en el mejor de los casos, porque no es raro comprobar que ni siquiera aparece mencionado. No se sabe nada de su origen, aunque Crusius² avanza una hipótesis. Basándose en que en el fr. 1 West, donde aparece una enumeración de lugares de culto a Apolo, sólo uno de ellos, la ciudad de Claros (que además cierra la serie), va acompañado de un epíteto, deduce de este hecho que tal vez era compatriota de Hiponacte. Ésta ha sido

* Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación BFF2001-3143, financiado por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

¹ Cf. M.L. West, *Studies in Greek Elegy and Iambus*, Berlin-New York, 1974, p. 31; M.J. García Soler, «La alimentación en la época arcaica según la elegía y el yambo», *Veleia* 14 (1997), pp. 131-143, y «Un posible reflejo de la utopía gastronómica en los *Yambos* de Solón», en M.J. García Soler (ed.), *TIMHΣ XAPIN. Homenaje al Profesor Pedro A. Gainzaráin*, Vitoria-Gasteiz, 2002, pp. 19-26.

² «Ananios. 2», *RE* I/2, (1894), c. 2057.

hasta el momento la única propuesta sobre su ciudad de nacimiento, aunque ningún investigador la ha tomado seriamente en consideración. Ello no ha impedido que en general Ananio haya sido identificado como poeta jonio, incluso jonio occidental. Así lo presentan West y Degani, aunque, en contra de esta opinión, Slings sostiene que la lengua de Ananio es «a highly artificial dialect», lo que apuntaría precisamente a un autor que usa una lengua literaria, no su lengua materna.³

También es problemática la colocación cronológica, que es puramente conjetural. Como puntos de referencia contamos con el nombre de Pitermo, no menos oscuro que el propio Ananio, citado en el fr. 2 West, así como la mención del poeta como autoridad por Epicarmo en el fr. 51 K.-A. (= 58 Kaibel), donde precisamente se retoma el comienzo del fragmento que nos interesa, aunque incluye también el pez espada (σκιφίας), que no aparece en el pasaje del yambógrafo. Ello ha llevado a situarlo generalmente en el siglo VI a.C. y, a pesar de que el acuerdo no sea unánime, se tiende a considerarlo un poco posterior a Hiponacte o incluso contemporáneo. De hecho, ya en el siglo V parece que comenzó una cierta confusión entre los dos poetas, como atestiguan diversos ejemplos. Así, en *Ranas* 659-661 Aristófanes atribuye unos versos a este último y el escoliasta se apresura a corregir el error, asignándolos a Ananio.⁴ Degani⁵ considera interesante este hecho, porque no se trata de un caso aislado sino del primero de una serie de entrecruzamientos entre los dos autores. De forma similar, en Ateneo de Náucratis, III 78f, se atribuyen a nuestro yambógrafo unos versos (fr. 3 West) que Estobeo (IV 33, 12) presenta como de Hiponacte (cf. también Ath. XIV 625c).⁶ Es más, de los seis fragmentos conservados, ya para los antiguos tres eran de

³ M.L. West, *Iambi et Elegi Graeci ante Alexandrum Cantati (IEG)*, vol. II, Oxford, 1992², p. 34. E. Degani, *Studi su Ipponatte*, Bari, 1984, p. 25, y *Civiltà dei greci*, vol. II: *I lirici e Platone*, Firenze, 1987, p. 64. S.R. Slings, en su reseña a *Studi su Ipponatte* de E. Degani, *Mnemosyne* 40, 1-2 (1987), p. 189. El origen jonio de Ananio fue defendido también por B. ten Brink, «Hipponactea», *Philologus* 6 (1851), p. 76 y W. Schmid - O. Stählin, *Geschichte der griechischen Literatur*, vol. I, München, 1929 (reimpr. 1974), p. 402.

⁴ Cf. V.F. Fritzsche (ed.), *Aristophanis Ranae*, Turici, 1845, pp. 256-7.

⁵ *Studi su Ipponatte*, pp. 26-7.

⁶ E. Degani, «Ananio», en E. Degani - G. Burzacchini, *Lirici greci*, Firenze, 1977, p. 76.

atribución dudosa y ten Brink⁷ llega aún más lejos al considerar como único fragmento seguro el que contiene el calendario gastronómico. Opina que la credibilidad de Ateneo de Náucratis, el autor que ha transmitido lo que conservamos de Ananio, es dudosa, porque sigue el testimonio falso de algún gramático.

Para explicar al menos en parte esta confusión entre los autores, Welcker⁸ señalaba la posibilidad de que en época antigua los poemas de los dos hubieran sido reunidos en un solo volumen. Según Degani,⁹ es posible que la colección –que podría haber agrupado también las obras de otros autores que usaron el mismo metro– se abriera con Hiponacte, que al mismo tiempo habría dado el título para el volumen completo.

También se produce una vacilación en los autores antiguos relacionada con la métrica, a la hora de atribuir a uno o al otro la invención del yambo isquiorrónico. El *Grammaticus Harleianus* (p. 16 Studemund) y Tzetzes (escolio a Licofrón II, 18 Scherer) lo atribuyen a Ananio, mientras que Hefestión (5, p. 18 Westph.) con mucha prudencia escribe del coliambo que «algunos lo consideran invención de Hiponacte y otros de Ananio». Degani hace notar la tendencia a un mayor uso en este último (que para De Martino es directamente abuso), pero señala que el epigrama que Teócrito compone en honor de Hiponacte (AP XIII 3, 13 G.-P.) se abre con dos significativos isquiorrónicos, lo que no hubiera hecho si el inventor hubiera sido Ananio.¹⁰

Quizá el estudioso que ha ido más lejos en lo referente a la confusión entre los dos yambógrafos es ten Brink,¹¹ llegando incluso a contradecirse, puesto que, si bien afirma primero que Ananio es un poeta jonio y le atribuye la paternidad del fr. 5 West, sin embargo aduce después una serie de testimonios antiguos con los que pretende demostrar que en realidad se trata sólo de un nombre inventado por Hiponacte para referirse a un hombre *uni gaudio et voluptati deditum*.

⁷ Art. cit., p. 77.

⁸ F. Th. Welcker (ed.), *Hipponactis et Ananii Jambographorum Fragmenta*, Gottingae, 1817, p. 109. Cf. H. Flach, *Geschichte der griechischen Lyrik nach den Quellen Dargestellt*, Tübingen, 1884, p. 571; West, *IEG*, p. 34.

⁹ *Lirici greci*, p. 76; *Studi su Ipponatte*, p. 27.

¹⁰ Degani, *Studi su Ipponatte*, p. 26. F de Martino, «Ananio», en F. De Martino - O. Vox, *Lirica greca*, vol. II: *Lirica Ionica*, Bari, 1996, p. 851.

¹¹ Art. cit., pp. 76-80.

Añade que Ananio no es usado por los griegos como nombre propio¹² y que se trata en realidad de un personaje ficticio, con el que el poeta puede llegar a identificarse. Bergk piensa que ni siquiera merece la pena tomar en consideración esta teoría y también Flach rechaza explícitamente que Ananio sea sólo la sombra de Hiponacte malinterpretada por algún gramático.¹³

En tiempos más recientes, Degani¹⁴ ha hecho hincapié en la distinta orientación de los dos poetas. Frente al tono más agresivo de Hiponacte, que anticipa en muchos aspectos a Aristófanes, Ananio se relaciona con otra vertiente más «amable» de la comedia, la representada por autores como Crates y Ferécates, menos «comprometida», alejada de la *ιαμβική ιδέα* y con intereses moralistas y gastronómicos. En un sentido similar, De Martino¹⁵ considera a Ananio «l'esponente più caratteristico del placido giambo» y opina que es contemporáneo o un poco posterior a Hiponacte, pero diferente.

De los fragmentos conservados de Ananio llama particularmente la atención el que lleva el número 5 en la edición de West, que ofrece un verdadero calendario gastronómico en el que el poeta detalla el momento más indicado para el consumo de diversos alimentos. El pasaje resulta interesante desde diversos puntos de vista, por lo que requiere un repaso atento, que iré haciendo verso a verso.

ἔαρι μὲν χρόμιος ἄριστος, ἀνθίης δὲ χειμῶνι·
 τῶν καλῶν δ' ὄψων ἄριστον καρὶς ἐκ συκῆς φύλλου.
 ἦδὺ δ' ἐσθίειν χιμαίρης ἴφθινοπωρισμῶ κρέας·
 δέλφακος δ' ὅταν τραπέωσιν καὶ πατέωσιν ἐσθίειν·
 5 καὶ κινῶν αὐτὴ τὸθ' ὥρη καὶ λαγῶν κάλωπέκων.
 οἶός αὐθ', ὅταν θέρος τ' ἦ κήχεται βαβράζωσιν·
 εἶτα δ' ἐστὶν ἐκ θαλάσσης θύννος οὐ κακὸν βρώμα,
 ἀλλὰ πᾶσιν ἰχθύεσσιν ἐμπρεπῆς ἐν μυσσωτῶ.
 βοῦς δὲ παιθεῖς, δοκέω μὲν, καὶ μεσέων νυκτῶν ἦδὺς
 10 κῆμέρης.

¹² El *Lexicon of Greek Personal Names* lo confirma en cierta medida, puesto que documenta Ἀνάσιος sólo en Ios, en una inscripción (IG XII (5) 10, 29) posiblemente de época helenística. Contamos con más testimonios de la variante Ἀνανίας, aunque son tardíos: figura en una inscripción ática del siglo II a.C. (IG II² 12609) y se encuentra además en Salamina de Chipre hacia los siglos V-VI d.C., y en Mesenia en época bizantina.

¹³ Th. Bergk, *Poetae Lyrici*, vol. II; *Poetae elegiaci*, Leipzig, 1900⁵, p. 501. Flach, *op. cit.*, p. 571.

¹⁴ *Lirici greci*, p. 75.

¹⁵ *Op. cit.*, p. 851.

En primavera es excelente el cromio, y el antías en invierno;
 pero de los buenos manjares, el mejor es la gamba en hoja de higuera.
 Dulce es de comer la carne de cabra en otoño;
 y comer la de cerdo cuando prensan y pisan la uva;
 5 y entonces esa misma es la estación de perros, liebres y zorros.
 Después la de oveja, cuando es verano y las cigarras cantan.
 Luego, del mar el atún no es mal alimento,
 sino que entre todos los pescados destaca en salsa de ajo.
 Y un buey cebado, me parece, es agradable en mitad de la noche
 10 y de día.

El fragmento se abre con dos nombres de pescados que causan muchos problemas por la dificultad para identificarlos. El primero de ellos, el χρόμιος, generalmente se considera un esciéndido, aunque los autores no llegan a ponerse de acuerdo en cuanto a la especie concreta, vacilando entre el verrugato (*Umbrina cirrosa* L.) o la corvina (*Sciaena aquila* Lac.).¹⁶ Marchiori¹⁷ se inclina por esta última, basándose en algunas de las características descritas por Aristóteles.¹⁸ Estaba considerado un pescado de alta calidad, de lo que da idea el hecho de que figure entre los citados por un gourmet tan refinado como Arquéstrato (fr. 31 Olson-Sens), que recomienda comer en verano el de Pela y Ambracia, donde es grande y jugoso.

No menos problemas de identificación plantea el ἀνθίας, porque las descripciones de los antiguos a veces son contradictorias, dejando entrever que probablemente era un nombre usado para más de una especie. En ocasiones se ha visto en él el tres colas (*Anthias anthias* L.), un hermoso pez de color rojo dorado al que le va bien el sobrenombre de κάλλιχθυσ que le dieron los antiguos (Ath. VII 282a). Sin embargo, Cuvier¹⁹ considera que identificar el ἀνθίας con el tres colas no es correcto, porque es demasiado pequeño. En *Cyranides* (IV 2) se define como ἰχθὺς μέγιστος y Opiano (*H.* III 335-337) lo describe como un animal de gran tamaño, comparable con el ὄρκυος (un túnido) «y todos los demás monstruos que van errantes por el mar». En opinión de Cuvier podría tratarse del mero o la cherna, pero no lo afirma

¹⁶ 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.

¹⁷ En su traducción del libro VII de Ateneo en VV.AA., *Ateneo. I Deipnosophisti. I dotti a banchetto*, vol. II, Roma, 2001, p. 800, n. 4.

¹⁸ HA 553b 16-17 y 601b 29-30.

¹⁹ Cf. Thompson, *op. cit.*, p. 15.

tajantemente: coincide con él Gossen, que añade además la albacora, al menos en Eliano, aunque considera que el pasaje no es suficientemente claro.²⁰ Degani no duda en identificarlo con el tres colas, aunque Marchiori se inclina por la albacora, sin dejar de señalar las dificultades que planeta el término.²¹

En el segundo verso destaca la presencia del término ὄψον, que he traducido como «manjar», aunque aparece aquí ya con un uso próximo al que acabará imponiéndose. Según un personaje de Ateneo de Náucratis (VII 277a), en origen designaba simplemente aquellos alimentos que se cocinaban al fuego y, de hecho, no es raro encontrarlo con el sentido de «plato cocinado» (cf. Alex. fr. 168 K.-A.). Eustacio (*ad Il.* 867, 45) añade además la definición de «todo lo que se toma con pan» (πᾶν τὸ συνάμα σιτίοις ἐσθιόμενοι), con un sentido próximo al que tiene en la *República* de Platón (372c). Sucede, sin embargo, que con el tiempo hay una fuerte tendencia a utilizar ὄψον para referirse a un plato de calidad, como es claro particularmente en los comediógrafos.²² El paso siguiente, del que Ananio ofrece el primer testimonio, viene casi solo: puesto que el pescado es el alimento más apreciado, acabará usándose sólo para él.²³ En el fr. 5 West ὄψον ha adquirido ya este valor, aunque engloba a los mariscos, como es aquí el caso de la καρίς en hoja de higuera.

También es problemática la identificación de este animal, en el que se reconoce sin duda un crustáceo,²⁴ aunque es difícil determinar cuál.

²⁰ Gossen, *art. cit.*, p. 251. Según Georgacas (*Ichthyological Terms for the Sturgeon and Etymology of the International Terms Botargo, Caviar and Congeners*, Athens, 1978, p. 119) el término se conserva todavía en antiguas formas dialectales en el Dodecaneso: en Rodas y Symi ἀθιάς; en Megisti ἀθιά. En estos dos últimos lugares los nombres se aplican al atún común, *Thunnus thynnus* L; en Rodas a la albacora, *Thunnus alalunga* Bonnaterre.

²¹ Degani, *Lirici greci*, p. 78. Marchiori, *op. cit.*, pp. 671-2 n. 6.

²² Cf. Ar. fr. 23 K.-A.; Antiph. fr. 238, 1 K.-A.; Amphis fr. 26 K.-A.; Alex. fr. 78 K.-A.; Anaxandr. fr. 40, 5-6 K.-A.

²³ Pl. Com. fr. 102 K.-A. Alex. fr. 47, 6 K.-A. Antiph. fr. 69, 5 y 132, 1 K.-A. Arched. fr. 2, 3 K.-A. Arist. fr. 551 Rose. Mnesith., fr. 38 Bertier. Plut. *Mor.* 667f-668a. Ath. VI 274d, VIII 331a. Cf. J.E. Kalitsunakis, «Ὀψον und Ὀψάριον», *Festschrift P. Kretschmer*, Wien-Leipzig, 1926, p. 96-106; A. Lorenzoni, «Pesci ἀληθινοί», *GFF* 7 (1984), p. 22; J. Davidson, «*Opsophagia*: Revolutionary Eating at Athens», en J. Wilkins - D. Harvey - M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter, 1995, pp. 204-7.

²⁴ Cf. Arist. *HA* 525a 32 y *PA* 684a 15.

Los estudiosos no se ponen de acuerdo y, mientras algunos, como Saint-Denis, se inclinan por un representante de los géneros *Crangon* y *Palaemon*, -los de la quisquilla y el camarón, respectivamente-, Gossen propone además la galera, *Squilla mantis* L., por la que también se inclina Degani.²⁵ Thompson²⁶ recoge las dos posibilidades, aunque lo cierto es que las diferencias de tamaño son considerables y la información de los antiguos no ayuda demasiado. Los términos modernos que proceden del griego antiguo quedan en una posición intermedia: en griego moderno γαρίδα se emplea para «gamba», «langostino» y similares y la diferencia entre unas especies y otras se marca por medio de adjetivos; en búlgaro existe *skarid* como nombre de la quisquilla gris.²⁷ Es probable que el término tuviera en griego antiguo un sentido general, como pone de relieve el hecho de que Ateneo de Náucratis lo utilice normalmente acompañado de adjetivos que distinguen diversos tipos: καμπύλαι, κυρταί, «curvadas», y πλατείαι, «planas». En este sentido, probablemente la traducción más acertada a este pasaje la ofrece Marchiori al dar simplemente «gambero».

Sobre lo que no hay ninguna duda es sobre la estima que los antiguos sentían por la *καρίς*, puesto que Araro (fr. 8 K.-A.) la incluye entre las «golosinas», *νωγαλεύματα*, y Arquéstrato (fr. 26 Olson-Sens) la considera lo suficientemente importante como para recomendar la de la ciudad caria de Iaso y citar también las de Ambracia y Macedonia.

Esta *καρίς* que merece el calificativo de τῶν καλῶν ὀψων ἄριστον se toma servida en hoja de higuera, en la que puede haberse cocinado, como el bonito en papillote que describe Arquéstrato (fr. 36, 4-10 Olson-Sens. Cf. Sotad. Com. fr. 1, 15-18 K.-A.) asado en ceniza caliente. En las expresiones que usan los dos poetas cambia la preposición utilizada: ἐν con dativo en Arquéstrato, insistiendo en la fase de cocción en el interior de la hoja; ἐκ en Ananio, aludiendo al momento posterior en que el envoltorio se abre ofreciendo su contenido a los comensales. En este sentido apuntaría también la traducción de Olson y Sens:²⁸ «a shrimp unwrapped from a fig leaf».

²⁵ E. de Saint-Denis, «Quelques noms de poissons en latin classique», *EC* 12 (1943), p. 135. Gossen, *art. cit.*, p. 233. Degani, *Lirici greci*, p. 78.

²⁶ *Op. cit.*, p. 103.

²⁷ A. Davidson, *Mediterranean Seafood*, London, 1981², pp. 172-6.

²⁸ *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century*

Son relativamente frecuentes las informaciones que ofrecen las fuentes antiguas sobre el uso de la hoja de higuera en la cocina, principalmente como envoltorio en el que se cuece el alimento.²⁹ Aparte del bonito citado más arriba, el ejemplo más conocido es el del θρίον, donde tiene una función similar a la de la hoja de parra en las δολμάδες modernas. En realidad el nombre se refiere en principio a la propia hoja, para designar después una pasta a base de grasa, leche, queso, yemas de huevo, sémola gruesa y sesos, que se envuelve en ella y se cuece en caldo de ave.³⁰ También se usan como cubierta para la παλάθη, un dulce, de origen sirio según Amintas, elaborado con higos secos aplastados unos contra otros y envueltos en hojas de higuera.³¹ Su uso en la cocina continuará después en Roma, como se aprecia en Catón, que señala que se colocan untadas en aceite bajo la masa de diversos pasteles cuando se van a poner en el horno para que no se peguen (*agr.* 75, 76, 3, 121).

En el v. 3 el alimento que se alaba es la carne de χίμαιρα en otoño. Este nombre se daba a la cabra joven, algo mayor que el cabrito, pero capaz ya de producir leche.³² Según las definiciones que encontramos en las obras antiguas³³ se trata de un animal nacido hacia el final del invierno, con un año de edad en el momento de su primer parto. Un verso de Teócrito nos permite suponer que el otoño al que se refiere Ananio es el primero del animal. El poeta dice en el *Idilio* I 6: χιμάρω δὲ καλὸν κρέας, ἔστε κ' ἀμέλξης, «es buena la carne de cabra, hasta que la hayas ordeñado», es decir antes de que haya parido por primera vez.

Por lo que se refiere a φθινοπωρισμῶ, se trata de un *hapax*, aceptado normalmente como variante de φθινοπώρω. West³⁴ piensa que en el texto podría haber un término en -ισμῶ, que haría referencia a alguna actividad del otoño, y que se habría visto alterado por la entrada de

BCE, Oxford, 2000, p. 149.

²⁹ Cf. Antiph. fr. 140, 4 K.-A.; Mnesim. fr. 4, 31 K.-A.; Alex. fr. 179, 5 K.-A.

³⁰ Cf. Ar. Ach. 1101 (y schol.), Schol. ad Ar. Eq. 954b y d; Euphro fr. 1 K.-A.; Poll. VI 57-8; Suda θ 489 (θρία).

³¹ FGH 122 fr. 1. Cf. Hdt. IV 23, 1-4. Thphr. HP IV 2, 10. Philostr. im. II 26, 3. Hsch. π 122 (παλάθη).

³² Cf. Arist. HA 523a 1.

³³ Hsch. χ 476: χίμαροι· αἴγες χειμέρια. Et. Mag. p. 811, 53-54: χίμαιρα· ἡ ἐν χειμῶνι τεχθεῖσα, οἶον ἢ ἕνα χειμῶνα ἔχουσα.

³⁴ *Studies in Greek Elegy and Iambus*, p. 169.

un φθινοπώρῳ como glosa. Degani y De Martino³⁵ recuerdan aquí el φθινοπωρίς pindárico (*Pyth.* V 120), que describe el soplo de los primeros vientos del invierno que destruyen los primeros frutos; a ello podemos añadir que Calímaco (fr. 248, 2 Pfeiffer) lo utiliza para un tipo de oliva «blanca».

El v. 4 continúa con la carne más apropiada en esta estación, a la que se alude de forma indirecta por medio de dos verbos casi sinónimos que hacen referencia al pisado de la uva y, por tanto, a la época de la vendimia, en la que se recomienda comer δέλφαξ. Aunque el sentido del término no permanece sin cambios a lo largo de la antigüedad, generalmente designa al cerdo joven (en particular la hembra), pero ya adecuado para la reproducción, «cuajado», como lo llaman Aristófanes de Bizancio (fr. 170 Slater) y Eustacio (*in Od.* 1752, 15-17). Aunque en principio es un animal de mayor edad que el χοῖρος (el cochinito), con el tiempo llegan a confundirse los dos, como se aprecia en varios escolios a *Acarnienses*.³⁶

Por lo que se refiere a la asociación del δέλφαξ con el otoño, también Aristófanes (fr. 520, 6-7 K.-A.) alaba una δέλφακος ὀπωρίνης / ἡτριαίαν, que Pellegrino³⁷ interpreta como el útero de una cerda castrada para su engorde (y no sacrificada) en otoño. Por otra parte, Oribasio (*Syn.* I 3, 1) afirma que la carne de los cerdos (σύες) después de la primavera es mala hasta la puesta de las Pléyades, pero que a partir de ese momento es excelente.

Particularmente problemático ha resultado el verso siguiente, donde estudiosos y traductores han seguido dos tendencias muy distintas, en relación directa con la puntuación que se admita al final del v. 4, una coma o una pausa más larga, reflejada con un punto o con un punto alto. Los autores que tienden a la primera lectura, la reflejada en la edición de West, interpretan que los genitivos dependen de un κρέας sobreentendido, como en el v. 3.³⁸

³⁵ Degani, *Lirici greci*, pp. 78-9. De Martino, *op. cit.*, p. 861.

³⁶ 739a: (χοίρους) τοὺς παρ' ἡμῖν νῦν λεγομένους δέλφακας λέγω δὴ τοὺς μικροὺς σῦς, οὓς οἱ ἀρχαῖοι χοίρους ἐκάλουν. 739b: χοίρους τοὺς παρ' ἡμῖν λεγομένους δέλφακας, ἦγον τοὺς μικροὺς. 786a: τοὺς γὰρ μείζονας λοιπὸν χοίρους δέλφακας ἐκάλουν.

³⁷ *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*, Bologna, 2000, pp. 152-4.

³⁸ Degani, *Lirici greci*, p. 79: «Ma quando si vendemmia e si piglia (l'uva), questa è proprio l'ora di mangiare carne di porco, nonché di cane, ecc.»: i

Ello supone que Ananio recomienda en otoño comer carne de perro, de liebre y de zorro, lo que ha dado pie a diversas explicaciones, al menos en lo que se refiere al consumo de la del primero. Aunque era poco frecuente y Porfirio lo niega de forma tajante, los autores muestran que en la antigüedad ocasionalmente se comía la carne de perro, en particular la de los cachorros y bajo prescripción médica.³⁹ Según Aristófanes (*Eq.* 1398-9), mezclada con carne de asno se empleaba en salchichas de baja calidad,⁴⁰ lo que encaja mal en el ambiente general del poema, y más aún con la presencia del atún con *μυσσωτός* en los vv. 7-8, sobre todo porque éste era un plato apreciado y carísimo (cf. Hippon. fr. 36, 2 Degani). En cuanto al posible consumo de carne de zorro, entre los estudiosos reina el silencio más absoluto. Aunque no debía ser la norma general, Galeno (VI 665 Kühn) la presenta como plato otoñal propio de los cazadores, porque «en esa época engorda comiendo uvas».

Otros autores se inclinan por una puntuación fuerte al final del v. 4 (que encontramos ya en la edición de Welcker), lo que supone un corte claro con el verso anterior, que reflejan las traducciones que lo interpretan como la «estación de los perros, las liebres y los zorros»,⁴¹ una alusión indirecta al otoño como la estación de la caza, junto con la primavera la más propicia para esta actividad, según Opiano (*Cyn.* I 114-128). La confirmación la ofrece también la cerámica ática de figuras negras, en la que aparece repetidamente el motivo del

vari genitivi sono retti da un sottinteso κρέας». F. Rodríguez Adrados, *Líricos griegos. Elegiacos y yambógrafos*, vol. II, Madrid, 1981, p. 73: «asimismo, en igual estación, (es agradable comer) la (carne) de perros, liebres y zorras». De Martino, *op. cit.*, p. 860: «allora è proprio il momento di mangiare quella del maiale e di cani e lepri e volpi».

³⁹ Porph. *Abst.* I 14. Alex. fr. 223, 4 K.-A. S.E., P. III 225. Hp. *Vict.* II 46, 4, *Aff.* 41 y 52. Gal. VI 664 Kühn. Cf. E. Cougny, «Canis», *DSI/2* (1997), p. 890.

⁴⁰ Cf. Olck, «Esel», *RE* VI 1 (1907), c. 642; K. Freeman, «Vincent, or the Donkey», *G&R* 14 (1945), pp. 33-41.

⁴¹ C.B. Gulick, *Athenaeus. The Deipnosophists*, vol. III, London-Cambridge, Mass., 1929, p. 267: «That's, too, is the season for the hounds, the hares, and the foxes». C. Friedrich (trad.), *Athenaios. Das Gelehrtenmahl*, vol. II: Buch. VI-X, Stuttgart, 1999, p. 13: «Dann ist's auch für Hunde, Hasen und für Füchse Zeit». Marchiori, *op. cit.*, p. 672: «E' il tempo dei cani, delle lepri e delle volpi». Esta es también la opinión de W.G. Arnott (*Alexis. The Fragments: A Commentary*, Cambridge, 1996, pp. 636-7 n. 2).

cazador que regresa acompañado de su perro y con una larga vara apoyada en el hombro, de la que cuelgan una liebre y un zorro (veánse fig. 1 y 2).⁴²

Un caso particular lo representa la traducción de Suárez de la Torre,⁴³ que se desmarca completamente de las tendencias aquí expuestas: «y esa es la temporada del pez-perro, del pez-liebre y del pez-zorro». En el contexto resulta difícil de explicar esta elección, que interpreta los tres términos como nombres de animales marinos. En el caso del primero parece más sencillo, dado que es habitual encontrar κίων como nombre genérico del tiburón, junto a γαλεός,⁴⁴ e incluso Arquéstrato (fr. 24, 1-3 Olson-Sens) lo presenta como un pescado estimado. También, en determinados contextos, puede ser identificado como un pez el ἀλώπηξ (o, más frecuentemente, ἀλωπεκίας), en el que se reconoce el zorro de mar, *Alopecias vulpes* Gm., otro miembro de la familia de los tiburones que tiene como rasgo más característico su larga cola, de donde deriva su nombre. Sin embargo, no tenemos constancia de un pez-liebre. Existe la liebre de mar, θαλάσσιος λαγός, pero se trata de un molusco considerado nocivo por los antiguos.⁴⁵ Dado el contexto, en el que en los dos versos anteriores Ananio habla de mamíferos, como sucede en el siguiente, parece más probable que también sean animales terrestres los que aparecen en el v. 5, aunque se citen más como punto de referencia estacional que por su carne. Por otra parte, el poeta indica explícitamente la vuelta a los alimentos del mar en el v. 7 con ἐκ θαλάσσης.

En el v. 6 se usa una estructura similar a la del v. 4, con el nombre del animal citado en genitivo, οἴος (con un κρέας sobreentendido), y una oración temporal introducida con ὅταν para indicar su momento ideal, en este caso el verano cuando cantan las cigarras. Según Oribasio (*Syn.* I 3, 3), ésta sería la época más favorable, ya que su grasa aumenta entre el equinoccio de primavera y el solsticio de verano. Llama la atención que se trate de una oveja, porque desde el punto de vista gastronómico el ovino por excelencia es el cordero. Su presencia en el fragmento de Ananio no es un caso excepcional,

⁴² Se pueden encontrar algunos ejemplos comentados en J.M. Barringer, *The Hunt in Ancient Greece*, Baltimore-London, 2001, pp. 73, 82, 83, 110.

⁴³ *Yambógrafos griegos*, Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 2002, p. 303.

⁴⁴ Ael. NA I 55. Opp. H. I 373-9.

⁴⁵ Hegesand. FHG IV 420. Diph. Siph. ap. Ath. VIII 355c. Cf. M.J. García Soler, «Nombres de moluscos en la obra de Ateneo de Náucratis», *Veleia* 11 (1994), pp. 205-6.

puesto que no faltan en Homero las referencias a los lomos y los muslos de pingües ovejas, que son sacrificadas para el banquete⁴⁶ y Aristófanes (*Pax* 929-933) y Mnesímaco (fr. 4, 47 K.-A.) la incluyen entre los platos de un festín; sin embargo, generalmente se hace referencia a este animal por la leche y la lana que proporciona, pero no por su carne. Aquí podría tratarse tal vez de un ejemplar joven, alimentado con el pasto de primavera.

Los vv. 7 y 8 se dedican a uno de los pescados más apreciados por los griegos, el atún, del que Ananio dice jocosamente que «no es mal alimento», especialmente si se prepara ἐν μυσσωτῷ. Esta expresión remite a θύνναν τε καὶ μυσσωτόν, en Hiponacte, fr. 36, 2 Degani, donde el poeta se burla de una persona que «devoró» su herencia a base de darse banquetes con atún y tiene que conformarse después con torta de cebada y unos higos. Sobre su carácter de alimento de lujo no faltan los testimonios de los comediógrafos,⁴⁷ que alaban en particular algunas partes escogidas, como las κλείδες (probablemente la zona del cogote del pescado), que Aristofonte (fr. 7, 3-4 K.-A.) no duda en calificar como σεμνὸν τὸ βρῶμα, o la ventresca, frecuente en la comedia y que, según Êrifo (fr. 3, 1-2 K.-A.), era uno de los alimentos que un pobre no se podía permitir.⁴⁸ Arquéstrato (fr. 20 Olson-Sens) toma el atún como punto de referencia en una comparación entre el mejor pescado y el peor, el κορακῖνος (cf. Nicom. Com. fr. 1, 23 K.-A.), y dedica otro fragmento (fr. 35 Olson-Sens) a hacer el recuento de los lugares en los que se capturaba el de mayor calidad, principalmente en el Helesponto, Sicilia y al sur de Italia. Del que se pescaba en torno a Samos recomienda comprarlo en verano sin mirar el precio, lo que nos puede dar una idea de lo que en realidad representa el comentario de Ananio.

La referencia estacional en el caso de las diversas clases de atunes tiene que ver con el hecho de que es un pez migratorio, que en primavera, recorriendo el Mediterráneo desde el Océano Atlántico, se dirige hacia el Mar Negro, donde pasa el verano y freza.⁴⁹ Opiano (*H.* III 620-632) hace referencia a las diversas etapas de este viaje y

⁴⁶ *Il.* IX 207, XV 373; *Od.* II 56, XVII 180, 535, XX 250.

⁴⁷ *Ar. Eq.* 354. *Pl. Com.* fr. 189, 6-8 K.-A. *Anaxandr.* fr. 31 K.-A. Cf. Pellegrino, *op. cit.*, pp. 247-9.

⁴⁸ Cf. *Ar.* fr. 380 K.-A.; *Theopomp. Com.* fr. 24 K.-A.; *Stratt.* fr. 5 y 32 K.-A.; *Call. Com.* fr. 6, 1 K.-A.

⁴⁹ *Arist. HA* 598a 26-28. *Acl. NA* XV 3.

a su captura primero al sur de la Península Ibérica, luego en la desembocadura del Ródano y más tarde en Sicilia, desde donde toma diversas rutas extendiéndose por el mar. La época que este autor cita como propia para la pesca del atún es la primavera, aunque según Plinio (IX 53) iba desde la salida de las Pléyades hasta el ocaso de Arcturo. Teniendo en cuenta los comentarios de Opiano, la alusión al verano hace pensar en el momento en que está ya próximo al Ponto Euxino y recuerda el hecho de que para los autores de la antigüedad el mejor era el que se capturaba en Bizancio, con el que se elaboraban salazones de gran calidad.⁵⁰

Como acompañamiento del atún (y de otros pescados) Ananio, al igual que Hiponacte, cita el *μισσωτός*, una salsa elaborada a base de ajo, queso y otros ingredientes (miel, vinagre, puerro, huevos...), que pueden variar según las «recetas», machacados en un mortero.⁵¹ Un comentario de Teofrasto (*HP VII 4, 11. Cf. Plin. XIX 31*) sobre una clase particular de ajos, los chipriotas, que aumentan de volumen de forma admirable al ser trabajados en un mortero, hace pensar que al menos alguna de sus variantes no debía ser muy diferente del moderno ali-oli.

La enumeración de alimentos y su época más adecuada se cierra con un buey engordado, «bueno en mitad del día y de la noche», un plato que no tiene estación. En Grecia, salvo el cerdo, no existía de forma general una verdadera cría de animales destinados al consumo, sino que la carne era, en cierto sentido, un producto secundario. Sin embargo, en los textos encontramos la presencia de adjetivos como *σιτευτός ο λαρινός* (y sus verbos correspondientes, *σιτεύω* y *λαρινεύω*), utilizados principalmente con relación al ganado porcino y vacuno, aunque también para la oca, que aluden a un tipo de alimentación especial destinada a aumentar su grasa.⁵² En este caso, que se trata de un animal cebado se expresa por medio de un

⁵⁰ Euthyd. fr. 455, 7 *SHell*. Arcestr. fr. 39, 8-10 Olson-Sens. Nicostr. Com. fr. 5 K.-A.

⁵¹ Cf. Ar. *Ach.* 165-174 (y Sch. a 174), *Eq.* 771 (y Sch.), *Pax* 242-252 (y Sch. a 236); Eup. fr. 191 K.-A.; Poll. VI 70; Erot. μ 4; *Suda* μ 1492 (μυττωτόν).

⁵² Sophr. fr. 99 K.-A.: βόες δὲ λαρινεύονται. Ar. *Pax* 925: λαρινῶ βοί. Ath. IX 376b: λαρινῶν βοῶν. *Suda* λ 121: λαρिनὸι βόες· ... Ἀπολλόδωρος δὲ τοὺς εὐτραφεῖς λαρινούς· λαρινεύειν γὰρ τὸ σιτεύειν. Theopomp. *Hist. FGH* 115 fr. 106a: μόσχους σιτευτούς; *FGH* 115 fr. 22: βοῦς εὐ τεθραμμένους. Eratosth. fr. 20 Powell: σῦας λαρινούς. Sopat. fr. 5 K.-A.: δέλφαξ σιτευτός.

participio del verbo *παιίνω*, derivado de *πῖαρ* «grasa», que trae a la mente los *πίονα μῆρια* de buey que los héroes homéricos quemán en honor a Zeus⁵³ o los *νῶτα βοῶς ... πίονα* (*Od.* XXIII 750) que ofrece Nestor a Telémaco cuando éste lo visita para pedirle noticias de su padre. Aunque en Jenófanes (fr. 6, 1-2 West) encontramos *σκέλος ... πῖον / ταύρου λαρινοῦ*, lo normal es que se trate de un buey, un animal castrado y, por tanto con mejor predisposición para el engorde.

Como señalaba al principio, la temática gastronómica no es nueva en el yambo. En el caso de Hiponacte, en particular, no han faltado las comparaciones de los fragmentos 36 y 37 Degani con el pasaje que nos ocupa, lo que ha llevado a algunos autores a ver aquí un elemento más en común que ayuda a explicar la confusión de los antiguos. Sin embargo, Degani ha puesto claramente de manifiesto la diferencia de tono de ambos poetas, como ya hizo antes Romagnoli,⁵⁴ que considera a Ananio más próximo al tono de la comedia, con una «certa impostura didascalica umoristica» que tendrá su eco en los cocineros cómicos.

La asociación entre alimentos y estación aparece por primera vez en la literatura griega en *Los trabajos y los días* de Hesíodo, que describe un menú veraniego a base de torta de cebada, leche de cabra, carne de ternera que no ha parido y cabrito, todo ello regado con vino biblino mezclado con agua (588-596). Sin embargo, al poeta no le interesa hacer un calendario gastronómico sino agrícola y las numerosas referencias estacionales, representadas generalmente por la salida o la puesta de un astro (las Pléyades: 383-4, 615; Sirio: 417, 587, 609; Orión: 598, 609, 615; Arcturo: 566⁵⁵), están asociadas a las labores del campo.

La preocupación gastronómica relacionada con la época del año vuelve a aparecer a finales del siglo IV a.C. en otro poeta, Arquéstrato de Gela, interesado por la comida y, sobre todo, por la buena comida. Ya hemos tenido ocasión de observar ciertos paralelismos entre los dos autores al analizar el fragmento de Ananio, como la referencia al uso de la hoja de higuera o la presencia también en Arquéstrato de la mayor parte de los pescados citados. Un rápido repaso por los fragmentos que conservamos de su *Hedypatheia* pone de relieve la importancia que concede a los aspectos estacionales relacionados

⁵³ *Il.* I 40, XI 773, XV 373.

⁵⁴ *I lirici greci*, Bologna, 1932, p. 239.

⁵⁵ Cf. M.L. West, *Hesiod. Works and Days*, Oxford, 1978, p. 253.

precisamente con este alimento. Así, en verano se deben comer el pargo (fr. 27, 1-2 Olson-Sens), el cromio (fr. 31 Olson-Sens), el lenguado (fr. 33 Olson-Sens), la cabeza de αὐλωπίας, un túnido (fr. 34, 1-2 Olson-Sens), y el atún (fr. 35, 1-4 Olson-Sens). Cuando llega el otoño, es el momento del bonito (fr. 36, 1 Olson-Sens) y del sargo (fr. 37, 1-4 Olson-Sens), mientras que en invierno se deben comer el salmonete (fr. 42, 1 Olson-Sens), el mújol (fr. 45 Olson-Sens) y la raya (fr. 50, 1 Olson-Sens). En algunos casos se indica la estación por medio de referencias a la posición en el cielo de astros como Sirio, Orión o las Pléyades, como hemos visto que hace también Hesíodo y de la misma manera que el autor hipocrático del tratado *Sobre el régimen* (III 68, 2), que presta atención a las diversas épocas del año y su influencia en el cuerpo humano.

Llegamos aquí a un punto importante al tratar sobre los calendarios relacionados con la comida, por el papel destacado que alcanzaron en la medicina antigua (evidentemente con una finalidad distinta de la que persigue Arquéstrato), que, al menos a partir del siglo V, va siendo cada vez más dietética. La medicina antigua estaba basada en la teoría humoral en lo referente a la composición del cuerpo humano. A los cuatro elementos (flema, sangre, bilis amarilla y bilis negra) se atribuían unas características que las teorías dietéticas veían también en los alimentos: calor, frío, sequedad y humedad. Y se consideraba misión del médico favorecer la conservación del equilibrio de los elementos, en el caso de los sanos, o su restablecimiento, en el caso de los enfermos. Para ello debía conocer las cualidades naturales de los alimentos, solos o en combinación con otros. El equilibrio de los humores cambia con las estaciones: la flema predomina en invierno, la sangre en primavera y la bilis en verano y en otoño.⁵⁶ De ahí se deriva la necesidad de que el hombre modifique regularmente su régimen. Como señala Diocles de Caristo (fr. 182 van der Eijk. Cf. fr. 183a 6 van der Eijk), el alimento y la bebida deben ser apropiados tanto a la constitución individual como a las estaciones y los tratados hipocráticos ofrecen ejemplos de dietas adaptadas a cada época del año, con el objetivo de mantener el cuerpo caliente y seco en invierno y frío y húmedo en verano, estableciendo incluso periodos intermedios de adaptación.⁵⁷

⁵⁶ Hp. *Nat. Hom.* 7.

⁵⁷ Hp. *Vict.* III 68; *Salubr.* 1. Los médicos crearon verdaderos calendarios

Por otra parte, los médicos constatan que los mismos cambios que se producen en el cuerpo humano tienen también lugar en los alimentos. Al comienzo del libro III de su obra sobre las *Propiedades de los alimentos* Galeno señala las diferencias existentes entre los diversos tipos de carne dependiendo de los animales, pero hace notar además que sus características se modifican a lo largo del año, debido a que cambian los alimentos que consumen (VI 665 Kühn). También Oribasio, en el libro I de las *Compilaciones médicas*, trata περὶ τῶν κατὰ τὰς ἄρας κρεῶν en el cap. 3, donde encontramos las mismas categorías que en Ananio, con el único añadido de algunas aves.

Las teorías dietéticas aproximan cada vez más la medicina al arte culinario y van calando tan profundamente que dejarán su reflejo en la comedia no en el personaje del médico, como se podría esperar, sino en el cocinero.⁵⁸ Ya en el siglo V a.C. encontramos los primeros

de régimen basados en las estaciones, que continuaron a lo largo de toda la antigüedad. También en época bizantina existieron pequeñas guías prácticas que aconsejaban sobre los alimentos y en general el modo de vida más adecuado para la salud, especialmente para uso de los más adinerados, que podían permitirse el lujo de preocuparse por su estado físico. La diferencia sustancial que se produce en estos calendarios es que cambia la «unidad de referencia», por así decirlo, de modo que la división estacional da paso a una división por meses. Se han conservado varios de estos calendarios de régimen bizantinos, que han llegado a nosotros en su mayor parte sin el nombre de su autor. El más completo que conocemos es el de Herófilo (XI-XII d.C.), que sigue las teorías tradicionales que remontan hasta Hipócrates y quizá todavía más lejos. Cf. E. Jeanselme, «Les calendriers de régime à l'usage des byzantins et la tradition hippocratique», en *Mélanges offerts à G. Schlumberger*, vol. I, Paris, 1924, pp. 217-233; A. Garzya, «*Diaetetica minima*», en *Il mandarino e il quotidiano. Saggi sulla letteratura tardo-antica e bizantina*, Napoli, 1983, pp. 301-313.

⁵⁸ Evidentemente, no falta en la comedia la presencia de un personaje como el médico, que hace su entrada como *drammatis persona* en la Comedia Media, aunque encontramos muchas alusiones genéricas ya en la Comedia Antigua. Sin embargo, en pocas ocasiones su aparición tiene que ver con la dietética, sino más bien con otras ramas de la medicina o simplemente se lo presenta como un charlatán embaucador. Sobre el tipo del médico en la comedia, cf. L. Gil - I.R. Alfageme, «La figura del médico en la comedia ática», *CFC* 3 (1972), pp. 35-91. Sobre el cocinero en Grecia, cf. E.M. Rankin, *The Role of the Μάγειροι in the Life of the Ancient Greeks*, Chicago, 1907, A. Giannini, «La figura del cuoco nella commedia greca», *ACME* 13 (1960), pp. 135-216, y en particular H. Dohm, *Μαγειροι. Die Rohle des Koches in der*

indicios de la entrada de la dietética en la comedia, como podemos apreciar en las *Ranas* de Aristófanes (940-943), donde el personaje de Eurípides pone a dieta a la tragedia para curarla de su hinchazón, con un régimen basado en versiculitos y digresiones, pero también en acelgas y paseos.⁵⁹ Pero adquiere un papel más importante en la Comedia Media a través de la figura del cocinero que presume de sus conocimientos técnicos. El médico debe conocer las características de los alimentos y administrarlos de una manera tal que garantice la buena salud y aquí es donde el profesional de la cocina encuentra el recurso que le sirve para «ennoblecere» su arte. Su expresión se llena de un lenguaje incomprensible, pseudo-científico, pero, sobre todo, insiste en la necesidad de conocer al comensal y los alimentos que va a servir. Curiosamente, esta «invasión» del campo médico se ve reflejada especialmente en una serie de comediógrafos que situamos entre los siglos IV y III, una época que coincide con la actividad de uno de los grandes especialistas en dieta, Diocles de Caristo, lo que sirve para darnos una idea de la difusión que las teorías dietéticas debían de haber llegado a alcanzar a nivel popular.

Los cocineros de la comedia no dejarán de poner de manifiesto sus amplísimos conocimientos y su manejo de las disciplinas más dispares con el solo objetivo de ofrecer lo más apropiado para cada comensal. Así, un personaje de Anaxipo (fr. 1, 28-49 K.-A.) asocia los platos con diversos tipos de personas, atendiendo a sus características e incluso a su ocupación. En un sentido similar se expresa un cocinero de Dionisio (fr. 2, 19-22 K.-A.), convencido de que el que no conoce la naturaleza de sus invitados no puede considerarse un

griech-romischen Komödie, Zetemata 32, München, 1964. Sobre el personaje del cocinero-médico, cf. 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.

⁵⁹ I. Rodríguez Alfageme, «La médecine technique dans la comédie attique», en P. J. van der Eijk - H. F. J. Horstmanshoff - P. H. Schrijvers (eds.), *Ancient Medicine in its Socio-cultural Context: Papers Read at the Congress Held at Leiden Univ.*, Amsterdam-Atlanta, 1995, vol. II, pp. 573-5, y «Terapéutica hipocrática en la comedia», en I. Garofalo - A. Lami - D. Manetti - A. Roselli (eds.), *Aspetti della terapia nel Corpus Hippocraticum, Atti del XI^e Colloque International Hippocratique. Pisa 25-29 settembre 1996*, Firenze, 1999, pp. 375-6.

verdadero profesional, que debe saberlo todo sobre «el lugar, la estación, el anfitrión, el invitado y *cuándo y qué pescado comprar*», dejando en esa última parte un eco que nos recuerda a Arquéstrato de Gela.

La indicación del momento adecuado se lleva a cabo de nuevo por medio de referencias astronómicas. Un personaje de Sosípatro (fr. 1 K.-A.) comienza exponiendo de quién ha aprendido su arte, afirmando que su maestro le enseñó a mirar las estrellas (ἀστρολογεῖν) (v. 15); y es que un cocinero, si quiere usar cada alimento como se debe y no hacer el ridículo, ha de conocer todo lo relativo a los fenómenos celestes, la salida y la puesta de los astros y los solsticios, porque los pescados y los demás alimentos tienen sabores que cambian con la época (vv. 25-35). En un sentido similar, un colega suyo en Nicómaco (fr. 1, 17-23 K.-A.) afirma que es necesario tener conocimientos de astrología, geometría y medicina; los primeros le servirán precisamente para saber cuándo es el momento adecuado para un pescado y cuándo no. Y un cocinero de Damóxeno (fr. 2, 16-24 K.-A.) considera necesario conocer qué pescado produce más placer cuando se ponen las Pléyades y en el solsticio; los movimientos de los astros provocan alteraciones en los alimentos y es necesario tomar las cosas en su momento para que sienten bien. En todos estos casos no podemos dejar de sentir los ecos de obras como *Sobre el régimen* (I 2, 2)⁶⁰ o el tratado hipocrático *Aires, aguas, lugares*, donde se afirma al comienzo (1-2) que quien quiera estudiar perfectamente la ciencia médica debe ocuparse, en primer lugar, de los efectos que puede ocasionar cada una de las estaciones del año y defiende la contribución de la astronomía a la medicina.

Si observamos qué clase de alimentos atrae la atención de estos cocineros-médicos, nos damos cuenta en seguida de que citan casi en exclusiva pescados, que entraban en la categoría de lo que un griego consideraba el lujo gastronómico. Ellos son también las estrellas indiscutibles del poema de Arquéstrato, que sólo presta atención a lo mejor. Esta actitud nos lleva otra vez al fragmento de Ananio, que hace una selección que no es casual. En su lista faltan los alimentos cotidianos, los que debían componer la dieta de la mayor

⁶⁰ «Es necesario conocer las salidas y las puestas de los astros, para saber prevenir los cambios y los excesos de los alimentos y de las bebidas, de los aires y del universo entero».

parte de la población de la época: las tortas de cebada, los purés de legumbres, las verduras, el queso... Lo que propone, en cambio, son pescados (algunos capaces de llevar a la ruina, como el atún con μύττωτός) y carnes, accesibles en general a la población sólo en contadas ocasiones, en particular cuando se celebraban sacrificios.

No se trata, por tanto, simplemente de una exposición de alimentos con la indicación de su momento óptimo, sino que va más lejos y adquiere casi el carácter de descripción de lo inalcanzable, de sueño gastronómico, que encontraremos también en esos fragmentos de la Comedia Antigua agrupados por los estudiosos bajo el expresivo rótulo de «utopía gastronómica»,⁶¹ en los que los comediógrafos presentan mundos lejanos, en el espacio o en el tiempo, donde reina la abundancia más absoluta, en contraste con la situación contemporánea de la Atenas del último cuarto del siglo V. También la Comedia Media y la Nueva recurren con frecuencia al tema gastronómico y juegan con la descripción de banquetes suntuosos y con la enumeración ilimitada de alimentos, aunque el aspecto crítico se ha suavizado considerablemente.

Ya antes en Homero, en los comienzos mismos de la literatura griega, la dieta de los héroes, a base de carne asada, pan y vino, con mucha probabilidad tenía poco que ver con la menos poética torta de cebada o el puré de legumbres que constituían la comida diaria de la mayor parte de la población que escuchaba el relato de la guerra de Troya. Pero las descripciones de la alimentación heroica tenían una función muy clara, la de marcar la gran diferencia existente entre ellos y los hombres normales, lo mismo que la descripción de su fuerza excepcional o su familiaridad en el trato con los dioses. La comedia, en cambio, por medio de la temática gastronómica busca divertir y provocar la risa en el espectador, con las listas de menús imposibles, con la alusión a alimentos inalcanzables para el ciudadano medio ateniense, pero también a aquellos que encontraba cada día en su plato. Aunque el modo en que la utilizan varía de unos autores a otros, ya que en unos representa una forma de huida de la realidad, mientras que para otros es un medio de satirizarla, la presencia de la comida remite a una de las necesidades primarias del ser humano, que desde siempre han sido un recurso seguro para la comicidad.

⁶¹ Cratin. fr. 176 K.-A. Crates Com. 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.

Es posible que en Ananio tengamos ya el primer ejemplo de un uso similar del elemento gastronómico, no sólo por el tipo de alimentos citados y la precisión que se pone en «situarlos» a lo largo del año, sino también en aspectos más concretos, como el comentario que dedica al atún, un bocado apreciado, diciendo que no está mal, «no es mal alimento». Pero, además, con este fragmento se abre una vía que seguirán los autores que cultivan la poesía gastronómica, para enseñar, como Arquéstrato, pero también para divertir, como Matrón de Pitane.

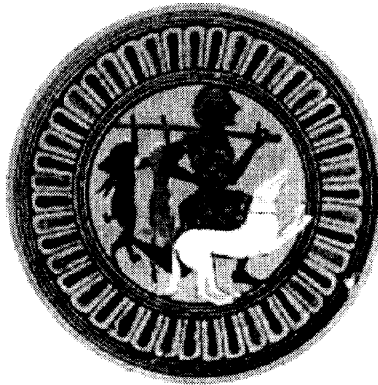


Fig. 1: Copa de Tlesón (550-540 a.C.). British Museum



Fig. 2: *Olpé* de Amasis (540 a.C.). British Museum