



Joaquim Pinheiro  
Carmen Soares  
(coords.)

# PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LA GASTRONOMÍA  
EN ARISTÓFANES. ASPECTOS LÉXICOS  
General considerations about gastronomy in Aristophanes.  
Lexical aspects

INMACULADA RODRÍGUEZ MORENO  
Universidad de Cádiz  
Facultad de Filosofía y Letras  
inma.rodriguez@uca.es

El presente estudio ofrece un sucinto análisis del léxico sobre gastronomía utilizado por Aristófanes, representante principal de la comedia griega antigua. Nuestro objetivo consiste en mostrar una imagen de la vida cotidiana en la Atenas del siglo V a. C., a través de las comedias conservadas del eminente comediógrafo.

PALABRAS CLAVE: gastronomía, Aristófanes, comedia griega.

The present study provides a succinct analysis of the Aristophanes' lexicon about gastronomy, the most representative author of the ancient Greek comedy. Our objective is to show an image of daily life in the Athens of the fifth century B.C., through the surviving comedies of this eminent playwright.

KEYWORDS: gastronomy, Aristophanes, Greek comedy.

Pese a las referencias y descripciones que nos ofrecen la épica y la lírica, la fuente principal para rastrear la gastronomía griega reside en la comedia antigua, con Aristófanes a la cabeza, quien hace gala de una gran destreza pictórica a la hora de dibujar magníficos bodegones mediante el léxico. Los aspectos ilustrados son muy variados, desde el ir a comprar al mercado, los guisos o los horarios de comida hasta los utensilios propios de la cocina. A todo ello hay que añadir, además, diferentes tipos de panes y pasteles, tanto los que se consumían en cualquier ocasión como los destinados a un determinado ritual o festividad religiosa<sup>1</sup>. Así pues, el objetivo del presente estudio consiste en aportar una idea aproximada de las distintas facetas del arte culinario a través de las obras y fragmentos conservados del mayor representante de la comedia ática.

El verbo genérico que expresa el acto de comer es ἐσθίω<sup>2</sup>, en tanto que sus compuestos designan modalidades más concretas, como κατεσθίω, cuyo

---

<sup>1</sup> Cf. Wilkins 1993: 66-74; Wilkins 1996: 46-56; Wilkins 2000.

<sup>2</sup> *Pax* 23; 33; 48; 449; 643; 1116; 1166; 1284; 1285, *Ec.* 358; *Pl.* 931; 1123; *Eq.* 606; 707; 937; 939; 1106; 1181; 1294; *Ach.* 79; 797; 799; *V.* 194; 610; 1367; *Av.* 76.

preverbio especifica hacerlo con los cinco sentidos puestos en la comida, con la cabeza hacia abajo, sin reparar en todo cuanto acontece alrededor, de donde se entiende comer rápidamente o con ansia. En el siguiente ejemplo, en su correspondiente línea cómica, el escarabajo ha devorado su μάζα (eufemismo por excremento) en un santiamén, sin saborear ni disfrutar de su “delicioso” manjar<sup>3</sup>:

ΟΙ. Β' Ἴδου μάλ' αὖθις. Ποῦ γὰρ ἦν νυνδὴ ἕφρες;

Οὐ κατέφαγεν;

Esclavo segundo: *“Ahí lo tienes también. ¿Pero dónde está la que (sc. torta de cebada) le trajiste hace poco? No se la ha comido ya?”.*

Παρεσθίω indica consumir alimentos fuera de los horarios establecidos, es decir, picar entre horas, bien sea como tentempié, por gula o simplemente para calmar el hambre<sup>4</sup>. Es entonces cuando se ingieren frutos secos, golosinas o aperitivos. Relacionado con estas viandas está τρώγω, verbo onomatopéyico que emula el peculiar ruido que se realiza al masticar:

κύμους τρώγων.

*“Comiendo habas”<sup>5</sup>.*

ὅτι ἡ βότρυς τρώγουσιν ἐν τοῖς χωρίοις.

*“porque se comen las uvas en los campos”<sup>6</sup>.*

De igual modo, su compuesto παρατρῶγω insinúa comer estos pisolabis, pero hasta el final, de acuerdo con el preverbio<sup>7</sup>:

Τίς τῆς ἐλάας παρέτραγεν;

*“¿Quién se ha zampado las aceitunas?”.*

Por otro lado, con ἐξεσθίω<sup>8</sup> se alude a un cierto grado de voracidad e que va más allá de lo que se pueda manifestar con el verbo en su forma simple, llegando a tragar o engullir el alimento como si se tratara de una píldora (καταβροχθίζω)<sup>9</sup>:

---

<sup>3</sup> Pax 5.

<sup>4</sup> Eq. 1026.

<sup>5</sup> Lys. 537.

<sup>6</sup> Eq. 1077.

<sup>7</sup> Ra. 988.

<sup>8</sup> Eq. 1030-1032.

<sup>9</sup> Eq. 356-358.

φράζειν Ἐρεχθεΐδῃ κύνα Κέρβερον ἀνδραροδιστήν,  
ὃς κέρκῳ σαίνων σ' ὅποταν δειπνῆς ἐριτηρῶν  
ἐξέδεταί σου τοῦψον, ὅταν σύ ποι ἄλλοσε χάσκης.  
“*Observa, hijo de Erecteo, al can Cerbero, el esclavizador,  
que, acechándote, meneando el rabo, mientras cenas,  
devorará tu comida, cuando te retires a otra parte*”.

Otro compuesto es ἀπεσθίω, comer hasta el final convulsivamente. Tal es la manera de actuar de una corneja en su afán por morder los dedos de Pistetero, según se colige de este fragmento no exento de comicidad<sup>10</sup>:

Τί δ' ἄλλο γ' ἢ βρύκουσ' ἀπέδεσθαί φησί μου τοὺς δακτύλους;  
“*¿Qué otra cosa dice sino que, por roer, me terminará de comer los dedos?*”.

Como resultado de lo anterior, se llega a la modalidad que connota ροφέω, vaciar o rebañar hasta dejar los platos limpios<sup>11</sup>:

ὄσον ροφήσεις ζωμὸν ἡμερῶν τριῶν,  
ὄσας δὲ κατέδει χόλικας ἐφθὰς καὶ κρέα.  
“*¿Cuánta salsa tragarás en tres días<sup>12</sup>, cuánta carne y entrañas cocidas devorarás!*”

Sea como sea, no se concibe ἐσθίω sin σιτίον ο τὰ σιτία<sup>13</sup>, término utilizado para todo alimento preparado por las manos del hombre<sup>14</sup>, dado que deriva de σῖτος, es decir, el grano de trigo con el cual se hace el pan. De ahí que el verbo σιτέω ο σιτεύω se refiera a la acción de comer por parte de los seres humanos<sup>15</sup>:

κυνὸς βορὰν σιτούμενος.  
“*alimentándose de comida de perro*”.

Distinto es cuando se trata de dar de comer a otro. Precisamente, para los niños más pequeños, es necesario desmenuzar la comida en trozos minúsculos ο triturarla hasta convertirla en papilla, para luego poner los pedazos en la boca, acto que denota el verbo ψωμίζω, de donde ψωμός, bocado, tajada<sup>16</sup>:

---

<sup>10</sup> *Av.* 26.

<sup>11</sup> *Pax* 716-717.

<sup>12</sup> Los días habituales que suelen durar las fiestas.

<sup>13</sup> *Eq.* 709.

<sup>14</sup> *Pax* 723.

<sup>15</sup> *Eq.* 416.

<sup>16</sup> *Tb.* 692.

Ἡ μὲν γὰρ ἡμῶν περὶ τὸν ἄνδρ' ἐκύπτασεν,  
ἡ δ' οἰκέτην ἤγειρεν, ἡ δὲ παιδίον  
κατέκλινεν, ἡ δ' ἔλουσεν, ἡ δ' ἐψώμισεν.

*“Entre nosotras una estaba acostada con el marido, otra despertaba al criado, otra acostaba al niño, otra lo lavaba, y otra le daba de comer”.*

En definitiva, la consecuencia inmediata de comer en todas sus categorías es alimentar, τρέφω, bien se trate de los hijos o de uno mismo<sup>17</sup>:

οὐδ' ἔτι σὺ θρέψεις οὓς ἔχεις ἀλλ' ἡ γυνή.

*“Tú ya no alimentarás a los hijos que tienes, sino tu mujer”.*

Respecto a la ingestión de líquidos, el verbo simple es πίνω<sup>18</sup>, mientras que beber acompañándose de un aperitivo o beber encima de la comida es ἐπιπίνω:

... ὅστις εὐθὺς

θύννεια θερμὰ καταφαγών, κἄτ' ἐπιπιὼν ἀκράτου

οἴνου χοῶ...

*“... quien (sc. yo) me trago una ración calentita de atún y me bebo encima una jarra de vino puro...”<sup>19</sup>.*

Οὔκ, εἴ γε κυκεῶν' ἐπιπίοις βληχωνίαν.

*No, si no bebes encima una infusión de poleo”<sup>20</sup>.*

Por tanto, en función del preverbio, προπίνω<sup>21</sup> significa “beber antes o el primero”, “brindar”; ἐμπίνω<sup>22</sup>, “beber una copa tras otra”, y ἐκπίνω<sup>23</sup>, “beber hasta el fondo”, “apurar el vaso”:

ἀκούετε λεῶ· κατὰ τὰ πάτρια τοὺς Χοῶς

πίνειν ὑπὸ τῆς σάλπιγγος· ὃς δ' ἂν ἐκπίῃ

πρώτιστος, ἀσκὸν Κτησιφῶντος λήψεται.

*“Oíd..., gentes..., según la costumbre de los antepasados, bebed al son de la trompeta. Y quien la apure primero, recibirá un odre como la barriga de Ctesifonte”.*

<sup>17</sup> Ec. 461.

<sup>18</sup> Cf. por ejemplo, Th. 630; Ec. 132; 133; Ra. 1150; Nu. 1358; 1382; Pl. 972; 1184; Eq. 49; 888; Ach. 79; V. 575; 1198.

<sup>19</sup> Eq. 353-355.

<sup>20</sup> Pax 712.

<sup>21</sup> Th. 631.

<sup>22</sup> Pax 1146; 1156.

<sup>23</sup> Ach. 1000-1003.

Sin embargo, el acto intermedio entre comer y beber es λείγω, “lamer”, para lo cual no se utilizan los dientes, como hacen las personas que, al carecer de ellos, no pueden masticar alimentos sólidos. De esta forma, del siguiente pasaje se deduce que la textura de la ambrosía de los dioses era espesa<sup>24</sup>:

ΤΡ. Μηδέν· οὐ γὰρ ἐθελήσει φαγεῖν  
οὔτ' ἄρτον οὔτε μάζαν, εἰωθυῖ' αἰὶ  
παρὰ τοῖς θεοῖσιν ἀμβροσίαν λείγειν ἄνω.

Trigeo: “*Nada, pues no querrá comer pan candéal ni de cebada, ya que está acostumbrada a lamer arriba con los dioses la ambrosía.*”

Por otra parte, una vertiente fundamental y propia de la gastronomía apunta a las diversas maneras de cocinar los alimentos. Éstas son descritas mediante verbos onomatopéyicos contruidos a partir del sonido que se percibe en el momento en que aquéllos se encuentran al fuego: ἔψω<sup>25</sup> (“guisar” o “cocinar carnes o pescados en líquido o en su jugo”, “estofar”), βράσσω/βράπτω<sup>26</sup> (“hervir”), πέσσω<sup>27</sup> (“hornear”), ὀπτάω<sup>28</sup> (“asar”), y φρύγω<sup>29</sup> (“tostar”), el cual imita en su pronunciación el ruido de la carne o del pescado mientras se está tostado. No obstante, el verbo ἀπάνθρακίζω<sup>30</sup> o ἀνθρακεύω<sup>31</sup> es exclusivo para la carne cuando se asa en una parrilla de carbón, pues consiste en un derivado de ἄνθραξ, carbón<sup>32</sup>. En consecuencia, ἐπανθρακίδες<sup>33</sup> se utiliza para el pescado asado sobre carbones:

καὶ γὰρ πρότερον ἐπανθρακίδων ἐμπλήμενος  
ἐπέδωκ' ὀφείλων τῷ κναφεῖ τριώβολον.  
“*Otra vez que me harté de pescado asado (sobre carbones),  
pagué tres óbolos al cardador.*”

En cuanto a los alimentos y manjares mencionados en las comedias aristofánicas, habría que comenzar por aquellos vocablos empleados para el pan, según el material de su preparación. Así pues, μάζα<sup>34</sup>, de μάζω (“amasar”),

<sup>24</sup> *Pax* 852-854.

<sup>25</sup> *V* 280: λίθον ἔψεις. Proverbio para algo imposible.

<sup>26</sup> *Ra.* 510; 558; *Ach.* 1005.

<sup>27</sup> *Pl.* 1136; 1142.

<sup>28</sup> *Pax* 1043; 1053; 1056; *Ra.* 507; *Eq.* 1204; *Ach.* 1045: Ὀπτάτε τὰ γχέλεια.” *asad las anguilas.*”

<sup>29</sup> *Ra.* 511.

<sup>30</sup> *Ra.* 505.

<sup>31</sup> *Lys.* 340.

<sup>32</sup> *Frag.* 68.

<sup>33</sup> *V.* 1127.

<sup>34</sup> *Ra.* 1073; *Ec.* 851; *Pl.* 192; *Ach.* 732; 835, μάδδα en el dialecto megarense. Cf. García 2001: 95-98. Jasny 1950: 227-253.

denomina un tipo de pan o torta elaborado con harina de cebada<sup>35</sup>, la cual le da su particular color oscuro<sup>36</sup>. Éste era mayoritariamente consumido por los pobres, mientras que el pan de trigo (ἄρτος)<sup>37</sup>, debido a su elevado coste, sólo se lo podían permitir quienes tuvieran cierto poder adquisitivo. Aristófanes dice que su precio es de diez óbolos, cuando una panadera se lamenta de la pérdida de sus existencias<sup>38</sup>:

ὄδι γὰρ ἀνὴρ ὃς μ' ἀπώλεσεν  
τῆ δαδι παίων, κάξεβαλεν ἐντευθενὶ  
ἄρτους δέκ' ὀβολῶν κάπιθήκην τέτταρας;  
*"Este hombre es quien me ha arruinado pegándome con la antorcha, y me ha tirado por el suelo panes de diez óbolos y un resto de serie por valor de cuatro".*

Por supuesto, habida cuenta de su valor, no cabe duda de que su exquisito sabor y calidad son superiores a los de la μάζα<sup>39</sup>:

τὸ δ' ἐτήτυμον, ἄχθομαι ὑμῖν,  
ἦνικ' <ἀν> αἰτίζητ' ἄρτον πάμπαν με καλοῦσαι,  
ἔνδον δ' ἄργυρίου μηδὲ ψακάς ἢ πάνυ πάμπαν.  
Ἦν δ' ἐγὼ εὖ πράξας ἔλθω πάλιν, ἔξετ' ἐν ὄρα  
κολλύραν μεγάλην καὶ κόνδυλον ὄψον ἐπ' αὐτῆ.  
*"La verdad es que sufro por vosotras, cuando me pedís pan blanco llamándome papá, y dentro de casa no hay siquiera una migaja de plata. Si regreso bien de mi empresa, tendréis a tiempo una gran hogaza y salsa de puñetazo sobre ella".*

En este último ejemplo nuestro cómico cita una variedad panificadora diferente, el pan de sémola (κολλύρα ο κόλλυξ), el cual se presenta en forma enroscada. En el pasaje Trigeo se siente afligido porque sus hijas desean ἄρτος y él sólo puede ofrecerles μάζα, por lo que va a ser víctima de una "hogaza" de golpes. Otro género de μάζα es la inflada, la φουστὴ μάζα, a la manera de tiernos bollitos<sup>40</sup>:

καὶ τὸ γύναιόν μ' ὑποθωπεῦσαν φουστὴν μάζαν προσενέγκη.  
*"Y mi mujer, dándome coba, me entrega un tierno bollito".*

<sup>35</sup> Moritz 1958.

<sup>36</sup> Amouretti:1986; Braun 1995: 29-30.

<sup>37</sup> *Lys.* 1206; *Nu.* 1383; *Pl.* 190; 1135, *Eg.* 282.

<sup>38</sup> *V.* 1389-1391.

<sup>39</sup> *Pax* 119-123.

<sup>40</sup> *V.* 610.

También, en las comedias de Aristófanes, se aplica la voz μαζίσκη, diminutivo de μάζα, a una torta pequeña de harina de cebada<sup>41</sup>:

ἰδοὺ φέρω σοι τήνδε μαζίσκη ἐγὼ  
ἐκ τῶν ὀλῶν τῶν ἐκ Πύλου μεμαγμένην.  
“Mira, yo te traigo esta torta amasada con los granos de cebada de Pilo”.

En lo concerniente a la repostería, nuestro cómico ofrece todo un catálogo léxico, en el que habría que distinguir entre los pasteles destinados a ser ofrendas a la divinidad<sup>42</sup> y los consumidos en cualquier ocasión. Dentro de los primeros está el πόπανον, ofrenda dirigida a Deméter y Perséfone, con harina de cebada, miel y queso<sup>43</sup>:

ἽΘ Θραῖττα, τὴν κίστην κάθελε, κᾶτ' ἔξελε  
τὸ πόπανον, ὅπως λαβοῦσα θύσω τοῖν θεοῖν.  
“Deja, tracia, la cesta en el suelo y saca de ella una torta para cogerla y ofrecerla en sacrificio a las dos diosas”.

Además, destacan el ψαιστόν<sup>44</sup> a Hera o los héroes, con harina de cebada, miel y aceite; el ναστός<sup>45</sup> o pastel de queso prensado; el πλακοῦς<sup>46</sup>, con harina de sésamo, miel y queso; el σησαμοεῖς<sup>47</sup> o bola de sésamo tostado, aceite y miel, ambos para las bodas, y la μελιτοῦττα<sup>48</sup>, torta remojada en miel, con agua, harina de cebada y aceite, característica de las ceremonias fúnebres:

σὺ δὲ δὴ τί μαθῶν οὐκ ἀποθνήσκεις;  
ἦχωρίον ἐστὶ σορὸν ὀνήσει  
μελιτοῦτταν ἐγὼ καὶ δὴ μάζω.  
λαβὲ ταυτὶ καὶ στεφάνωσαι.  
“Y tú ¿por qué no te mueres? Sitio hay, cómprate un ataúd, que yo voy a amasar la torta. Toma esto y póntelo de corona”.

<sup>41</sup> *Eq.* 1166; 1105.

<sup>42</sup> Para los pasteles como ofrendas a la divinidad, cf. Blumfield 1997: 147-172; García 2014: 905-910.

<sup>43</sup> *Th.* 285-286; *Pl.* 660. Cf. García 2001: 389.

<sup>44</sup> *Pl.* 138. Cf. García 2001: 389.

<sup>45</sup> *Pl.* 1142.

<sup>46</sup> *Pl.* 191; 995; 1126, en honor de Hermes. Cf. etiam *Eq.* 1191; 1219; *Ach.* 1092.

<sup>47</sup> *Ach.* 1092. Cf. García 2001: 390.

<sup>48</sup> *Lys.* 601.



En el segundo grupo de pasteles se encuentran el ἄμυλος<sup>49</sup> o torta para la carne, los blancos κόλλαβοι o τὰ κόλλυβα<sup>50</sup>, con trigo nuevo, quizás semejantes a los colines, y la οἰνοῦττα, especie de bizcocho borracho en vino, con harina, miel, agua y aceite<sup>51</sup>:

πρότερον γὰρ εἶχον μὲν παρὰ ταῖς καπηλίσι  
πάντ' ἀγάθ' ἔωθεν εὐθύς, οἰνοῦτταν μέλι  
ισχάδας, ὅς' εἰκός ἐστιν Ἑρμῆν ἐσθίειν.

*“Yo antes obtenía de las tenderas todos los alimentos buenos al instante desde temprano: bizcocho borracho, miel, higos, todo cuanto normalmente come Hermes”.*

Dejando a un lado los dulces, la dieta griega exhibida por Aristófanes no dista mucho de la llamada mediterránea, en la que figura la carne (κρέας)<sup>52</sup>, en todas sus variedades comestibles, la cual solía ser muy cara, por lo que sólo era consumida en ocasiones excepcionales, como en un sacrificio a la divinidad<sup>53</sup>:

ὦ πότνια πολυτίμητε Δήμητρος κόρη,  
ὡς ἦδύ μοι προσέπνευσε χοιρείων κρεῶν.  
“*Oh soberana, muy venerada hija de Deméter!*  
¡Qué dulce olor a carne de cerdo sopla hacia mí!”.

En cambio, los embutidos (χορδή) resultaban más asequibles a los bolsillos, al igual que toda clase de verduras y legumbres<sup>54</sup> y los pescados comunes del Mediterráneo<sup>55</sup>, bien sean asados, fritos, en sopa (ἐψητός)<sup>56</sup>, ahumados (τάριχος)<sup>57</sup>, o acompañados de salsas como la σκοροδάλμη, con ajo y salmuera<sup>58</sup>, o la de silfio<sup>59</sup> con queso, aceite y vinagre<sup>60</sup>:

<sup>49</sup> Pax 1195; Ach. 1093. Cf. García 2001: 381.

<sup>50</sup> Pax 1196; Ra. 507. Cf. García 2001: 92.

<sup>51</sup> Pl. 1120-1122.

<sup>52</sup> Eq. 282; 420; Ach. 1051. Cf. García 2001: 217-240.

<sup>53</sup> Ra., 336-337.

<sup>54</sup> Cf. García 2001: 66-67.

<sup>55</sup> Davidson 1981<sup>2</sup>; García 1997: 279-285.

<sup>56</sup> V., 679.

<sup>57</sup> Ach., 967; V., 491.

<sup>58</sup> Eq., 199; 1095.

<sup>59</sup> Planta que se utilizaba como condimento, hoy en día desaparecida, que era muy apreciada en la Antigüedad. En latín *laserpicio*. Cf. Salza 2005: 163; Bonacelli 1924; Feuadent 1948: 27-32; Rainaud 1911: 1337-1340; Sterier 1927: 103-114.

<sup>60</sup> Av. 531-534.

κούδ' οὖν, εἴπερ ταῦτα δοκεῖ δρᾶν,  
ὀπτησάμενοι παράθενθ' ὑμᾶς,  
ἀλλ' ἐπικνωσιν τυρὸν ἔλαιον  
σίλφιον ὄξος.

*“Por tanto, si está bien actuar así, no se contentan con asaros, sino que os hacen picadillo con queso, aceite, silfio y vinagre”.*

Un pescado que el Ateniense resalta por su delicioso sabor es la murena tartesia (Ταρτησία μύραινα), cuya procedencia, el pueblo de los tartesos, se ubica en el suroeste de la península ibérica, o sea, en los confines más occidentales del mundo conocido, y quizás por ello, de acuerdo con Javier de Hoz<sup>61</sup>, se pueda asociar con el Tártaro<sup>62</sup>:

Τοία Στυγὸς σε μελανοκάρδιος πέτρα  
Ἀχεπόντιός τε σκόπελος αἵματοσταγῆς  
φροροῦσι Κωκυτοῦ τε περιδρομοὶ κύνες,  
ἔχιδνά θ' ἑκατογκέφαλος, ἦ τὰ σπλάγχνα σου  
διασπαράξει πλευμόνων τ' ἀνθάπεται  
Ταρτησία μύραινα.

*“Así la piedra de corazón negro de la Estige y el acantilado ensangrentado del Aqueron-te te vigilan y los perros que corren alrededor del Cocito y Equidna de cien cabezas, la cual te desgarrará tus entrañas, y se cogerá de tus pulmones la murena tartesia”.*

Aristófanes, en cuanto a platos más elaborados, menciona el μυττωτός<sup>63</sup>, de μύττω (“trocear”), consistente en una salsa fría de queso, con ajo, puerro, vinagre, aceite, huevo y miel<sup>64</sup>; las hojas de higuera asadas con grasa de buey (δημοῦ βοείου θρῖον ἐξωπτημένον)<sup>65</sup>, rellenas con huevos, leche, tocino, harina, miel, queso o lonchas de pescado<sup>66</sup>, y los famosos purés (ἔτνος), como el de guisantes (ἔτνος πίσινον)<sup>67</sup>, el de habichuelas<sup>68</sup>, el de legumbres (λέκιθος)<sup>69</sup>, y el de lentejas (φακῆ)<sup>70</sup>, tan frecuentes en las mesas de los pobres<sup>71</sup>:

<sup>61</sup> Hoz 2011: 225. Cf. Stanford 1963: ad loc.; Dover 1993: ad loc.

<sup>62</sup> *Ra.* 470-475.

<sup>63</sup> *Eq.* 771; *Pax* 273; *Ach.* 174. Cf. García 2001: 371-372.

<sup>64</sup> Cf. García 2007: 236-288.

<sup>65</sup> *Eq.* 954.

<sup>66</sup> *Ach.* 1001-1002.

<sup>67</sup> *Lys.* 1061; *Eq.* 1171; *Ach.* 246.

<sup>68</sup> Sobre el modo de preparación, Apicio propone varios modos: 3. 15

<sup>69</sup> *Lys.* 561.

<sup>70</sup> *Pl.* 192; *Eq.* 1007; *V.* 811; 814; 917; 984; frag. 23: ὅστις φακῆν ἠδιστον ὄψων. Apicio recomienda tres recetas: 5. 2.

<sup>71</sup> *Pl.* 1004-1005.

Ἐπειτα πλουτῶν οὐκέθ' ἤδεται φακῆ·

πρὸ τοῦ δ' ὑπὸ τῆς πενίας ἅπαντ' ἐπήσθιεν.

*“Desde que es rico ya no le gusta el puré de lentejas, y antes, por la pobreza, comía de todo hasta el final”.*

Ahora bien, el diestro pintor de este arte culinario es el μάγειρος<sup>72</sup>, sustantivo procedente de μάσσω (“amasar”), actividad esencial relacionada con la fabricación de pan, el alimento más básico<sup>73</sup>. Sus funciones, designadas como μαγειρικά<sup>74</sup> o μαγειρικῶς<sup>75</sup>, eran desempeñadas sobre todo por mujeres o esclavos, hasta que en el siglo IV a. C. aparecen los primeros artífices de la cocina, los cuales llegaron a agruparse en gremios. Algunos, incluso, a raíz de su prestigio, escribieron manuales de cocina, como es el caso de *“Tearión, el pastelero, Miteco, autor de un tratado sobre la cocina siciliana, y Sarambo, el comerciante de vinos, tres eminentes especialistas en pastelería, cocina y vinos”*<sup>76</sup>. En la Comedia Media el cocinero pasa a formar parte del elenco de personajes, luciendo una gratuita charlatanería y un carácter embaucador.

Su taller era la cocina, ἵπνος, término que en principio alude al horno, objeto esencial de este recinto<sup>77</sup>. Allí tampoco deben faltar el horno abierto (ἔσχάρα)<sup>78</sup>, la despensa (στυπὴ)<sup>79</sup>, y, lógicamente, los imprescindibles cacharros para la preparación de la comida (τὰ σκευάρια o σκευή)<sup>80</sup>:

EP. Τὰ λοιπὰ τηρῶ σκεθάρια τὰ τῶν θεῶν,

χυτρίδια καὶ σανίδια κάμφορεΐδια.

Hermes: *“Vigilo los demás cacharros de los dioses, los pucherillos, las tablillas y las anforitas”.*

Esos σκευάρια engloban cántaros (ῥρχη)<sup>81</sup>, vasos (λέκυθος), recipientes para transportar agua (ὑδρία)<sup>82</sup>, sartén para freír (τάγηνον)<sup>83</sup>, las marmitas u ollas (χύτρα)<sup>84</sup>, el cucharón o paleta para remover la comida (τορὸνη)<sup>85</sup>, el

<sup>72</sup> *Ra.* 517; *Eq.*, 418. Cf. Berthiaume 1982.

<sup>73</sup> Cf. Daremberg.-Saglio 1962-3: s. v. *coquus*.

<sup>74</sup> *Eq.* 216. *Frag.* 138.

<sup>75</sup> *Pax* 1017; *Ach.* 1015.

<sup>76</sup> *Pl. Grg.* 518 b.

<sup>77</sup> Thédénat 1896: 1420-1421.

<sup>78</sup> *V.* 937.

<sup>79</sup> *Eq.* 1296.

<sup>80</sup> *Pax* 201-202.

<sup>81</sup> *V.* 676.

<sup>82</sup> *V.* 926.

<sup>83</sup> *Eq.* 929.

<sup>84</sup> *Ra.* 983; *Pl.* 673; 812; 1203-1206; *Eq.* 1176; *Ach.* 284; *V.* 904; 937; *Av.* 78; 358; *Ec.* 744; *Ach.* 463; *Av.* 78; 79.

<sup>85</sup> *Eq.* 984.

almirez (θυεία)<sup>86</sup>, el rallador de queso (τυροκνήστις)<sup>87</sup>, la mano de mortero o majadero (ἀλετριβανον)<sup>88</sup>, el amasadero (δοίδυξ)<sup>89</sup>, y la artesa de amasar (κάρδοπος)<sup>90</sup>.

En la mesa han de estar presentes, además de la cuchara y el cuchillo (μάχαιρα)<sup>91</sup>, una vinagrera (ὄξυβαφον, de βάπτω, “introducir”, y ὄξύς, “vinagre”)<sup>92</sup>, un plato (λοπάδιον)<sup>93</sup>, el cazo de servir (ἐτνήρυσις, de ἔτνος y ῥέω)<sup>94</sup>, fuentes surtidas de pescado (οἱ πινακίσκοι οἱ ἰχθυηροί)<sup>95</sup>, bandejas (πίνακες)<sup>96</sup>, y escudillas o cuencos (τρύβλια)<sup>97</sup>. Sin embargo, los griegos no conocen el tenedor, sino que en su lugar empleaban la μάζα o el ἄρτος como soporte, o la μυστίλη, es decir, cortezas de pan sin miga a modo de cuchara<sup>98</sup>:

ἐγὼ δὲ μυστίλας μεμυστιλημένας  
 ὑπὸ τῆς θεοῦ τῆ χειρὶ τήλεφαντίνῃ.  
 “Yo (sc. traigo) *cortezas de pan con la miga quitada por la mano de marfil de la diosa*”.

De igual manera, la ἐλατήρ, una torta plana y ancha, podía servir de plato<sup>99</sup>:

... ἴν' ἔτνος καταχέω τοῦλατῆρος τουτουί.  
 “... *para echar puré en esta torta*”.

Los griegos no solían usar servilletas, sino aguamaniles, o bien se limpiaban los dedos con bolitas de migas de pan, ἀπομαγδαλία<sup>100</sup> (de ἀπομάσσω)<sup>101</sup>, como se puede observar en el pasaje siguiente, en el que el personaje, para presumir de su riqueza, se retira la suciedad de sus dedos con el pan más caro, el ἀχιλλεῖον<sup>102</sup>, torta hecha con harina de cebada de la mayor calidad<sup>103</sup>:

<sup>86</sup> Pax 228; Nu. 675.

<sup>87</sup> Frag. 7; V 937; 963.

<sup>88</sup> Pax 259; 266; 269.

<sup>89</sup> Pax 288; 295. Eq. 984; V, 936.

<sup>90</sup> Nu. 673-678; 1251.

<sup>91</sup> Pax 948.

<sup>92</sup> Pl, 812; Av. 361; Ach. 34. Cf. García 2001: 337-338.

<sup>93</sup> Pl. 812

<sup>94</sup> Ach. 245

<sup>95</sup> Pl. 813-814.

<sup>96</sup> Pl. 996.

<sup>97</sup> Ra. 985; Eq. 905; Ach. 277; V. 936; Av. 77; 361.

<sup>98</sup> Eq. 1168-1169.

<sup>99</sup> Ach. 246.

<sup>100</sup> Eq. 415.

<sup>101</sup> Eq. 819.

<sup>102</sup> Ath. 3. 11. 4 y sgtes. Cf. Thphr. HP. 8. 10. 2.

<sup>103</sup> Eq. 819.

σὺ δ' Ἀχιλλείων ἀπομάττει.  
“Tú te limpias los dedos con el pan de lujo”.

Como utensilios para el vino, se nombran las tinajas grandes de barro donde se almacenaba el preciado líquido (πίθον οἴνου)<sup>104</sup>, y el colador de malla o una tela trenzada (τρουγοίπος)<sup>105</sup>, con los que se recogían las heces (τρύγη)<sup>106</sup>:

ὄμως δ' ἐπειδὴ καὶ τὸν οἶνον ἤξιους  
πίνειν, συνεκποτῆ' ἐστὶ σοὶ καὶ τὴν τρύγα.  
“Sin embargo, dado que has tenido a bien beber el vino,  
ahora puedes apurar también las heces”.

El vino es el fiel compañero de la comida y juntos se convierten en los amigos de la fiesta, sin olvidar la música y los juegos<sup>107</sup>. No era habitual consumirlo puro, sino que se rebajaba y, para ello, previamente se vertía en un κρατήρ, donde se mezclaba con agua<sup>108</sup> y miel o hierbas aromáticas, como tomillo, menta o canela. Luego, esta mezcla, el *aqua mulsa* de los romanos<sup>109</sup>, se servía en copas normales (ποτήριον)<sup>110</sup> o en una copa ancha denominada κύλιξ<sup>111</sup>, propia de ocasiones solemnes o festivas, con ayuda de unos cacillos. En cambio, cuando se quería llevar vino fuera de casa, se empleaban odres (ἄσκός)<sup>112</sup> de piel de cabra o de cerdo.

Por último, los horarios de las comidas principales se distribuyen en tres momentos del día. En el espacio comprendido entre las 7 y las 9 a. m. tenía lugar el desayuno, ἀκρατισμός, de ἀκρατίζομαι<sup>113</sup>, derivados de ἄκρατος, “puro”, dado que era la única ocasión en que se tomaba como bebida excitante un poco de vino puro (ἄκρατος οἶνος)<sup>114</sup>, acompañado de pan de cebada con otros alimentos<sup>115</sup>:

---

<sup>104</sup> *Pax* 703.

<sup>105</sup> *Pax* 539.

<sup>106</sup> *Pl.* 1084-1085.

<sup>107</sup> Bowie 1995: 113-125.

<sup>108</sup> *Ec.* 841.

<sup>109</sup> *Dsc.* 5. 9; *Gal.* 6. 274 K; *Plin.* 14. 113; *Colum.* 12. 12; *Pallad.* 8. 7. Cf. García 2001: 316.

<sup>110</sup> *Eq.* 120; 122.

<sup>111</sup> *Lys.* 234.

<sup>112</sup> *Ach.* 1225; 1230.

<sup>113</sup> *Pl.* 295.

<sup>114</sup> *Eq.* 105; *Ach.* 75; 1229.

<sup>115</sup> *Ec.* 308.

ἐν ἀσκιδίῳ φέρων  
πιεῖν ἅμα τ' ἄρτον αὐ-  
τῷ καὶ δύο κρομμύς  
καὶ τρεῖς ἄν ἐλάας.

*“Trayendo su botita de vino para beber, con pan, dos cebollas y tres aceitunas”.*

Después, entre las 11 ó 12 a. m., se efectuaba el almuerzo (ἄριστον, de ἀριστάω)<sup>116</sup>, para finalizar con la comida más fuerte del día, la cena (δειπνον)<sup>117</sup>, si bien en medio podía situarse la merienda (ἐσπέρισμα). Generalmente la cena consistía en platos más elaborados<sup>118</sup>:

τὰ τεμάχη ῥιπίζεται,  
λαγῶ' ἀναπηγνύασι, πόπανα πέττεται,  
στέφανοι πλέκονται, φρύγεται τραγήματα·  
χύτρας ἔτνους ἔψουσιν αἱ νεώταται,  
Σμοῖος δ' ἐν αὐταῖς ἰπικὴν στολὴν ἔχων  
τὰ τῶν γυναικῶν διακαθαίρει τρύβλια.

*“Ya están hechas vuelta y vuelta las lonchas de pescado, se clavan las liebres, se hornean tortas, se trenzan coronas y se frien los pastelillos, las jóvenes guisan las ollas de puré, y Esmeo, con su uniforme de caballería entre ellas, friega los platos de las mujeres”.*

Con ella comenzaban los banquetes, antes de pasar a la reunión de bebedores propiamente dicha, el simposio (συμποσίον, de συμπίνω)<sup>119</sup>. En él, los comensales (συμπόται)<sup>120</sup> saboreaban distintas variedades de vino: blanco (οἶνος λευκός), oscuro (οἶνος μέλας), o el nuevo recién vendimiado, llamado τρυγός<sup>121</sup>. De los vinos con denominación de origen, Aristófanes considera como los más exquisitos e el de Tasos (τὰ Θάσι' ἀμφορεΐδια)<sup>122</sup>, el cual sobresale por su gran aroma y sabor, el famoso de Quíos (οἶνος δὲ Χίος ἐστὶ περιλειμιμένος)<sup>123</sup> o el de Lemnos (διασκοπῶν ἠδομαι τὰς Λημνίας ἀμπέλους)<sup>124</sup>.

<sup>116</sup> *Ec.* 469; *V.* 306; 612; *Ra.* 376; *Eg.* 817; *Av.* 655, 788.

<sup>117</sup> *Ec.* 651; 674; 694; 856; 1128; *Pl.* 595; *V.* 60; 311; 1401; 1005; *Ach.* 1096; 1138; 1142. Cf. *Ach.* 1016: δειπνητικῶς.

<sup>118</sup> *Ec.* 842-848.

<sup>119</sup> *Pax* 770; *Lys.* 1225; *V.* 1116. Cf. *Ach.* 227; Cf. García 2001: 33-35.

<sup>120</sup> *Lys.* 1227; *V.* 21; 1346; 1369.

<sup>121</sup> *Nu.* 50.

<sup>122</sup> *Ec.* 1119. Cf. García 2001: 301; Salviat, 1986: 145-195.

<sup>123</sup> *Ec.* 1139. Cf. García 2001: 302.

<sup>124</sup> *Pax* 1162. Cf. García 2001: 302-303; Dalby 1995: 397-406; García (2002): 49-64.

El simposio se inauguraba con una libación (σπένδω)<sup>125</sup> de vino puro a Dioniso<sup>126</sup> o al Buen Demon<sup>127</sup> (ἄκρατον οἶνον ἀγαθοῦ δαίμονος), en calidad de acción de gracias<sup>128</sup>:

ὔδωρ κατὰ χειρός· τὰς τραπέζας εἰσφέρειν·  
δειπνοῦμεν· ᾠονεῖμμεθ' ἤδη σπένδομεν.

*“Agua para las manos; trae las mesas, cenemos, bien lavados y ahora hacemos una libación”.*

Δημοσθένης. ἴθυ νυν ἄκρατον ἐγκάναζον μοι πολὺν σπονδήν.

Νικίας. λάβε δὴ καὶ σπείσον δαίμονος.

Demóstenes. *“Venga, échame una gran libación de vino puro.”*

Nicias. *“Toma y liba en honor del Buen Demon”*<sup>129</sup>.

A continuación, el simposiarca o anfitrión fijaba las medidas de la mezcla del agua y del vino en la cratera. Aristófanes propone las siguientes proporciones<sup>130</sup>:

Ἔχε καὶ πιεῖν κεκραμένον τρία καὶ δύο.

*“Toma también para beber esta mezcla de tres partes de agua y dos de vino”.*

Pues el vino puro era propio de bárbaros o de borrachos empedernidos:

ξενιζόμενοι δὲ πρὸς βίαν ἐπίνομεν  
ἐξ ὑαλίνων ἐκπομάτων καὶ χρυσίδων  
ἄκρατον οἶνον ἠδύν.

*“Hospedados, a la fuerza bebimos dulce vino puro  
en copas de cristal y de oro”*<sup>131</sup>.

καὶ πρὸς γ' ἄκρατον ἐγγέας ἄμυστιν ἐξέλασα.

*“Tras llenarlo de vino puro, me lo tomé de un trago”*<sup>132</sup>.

Para finalizar, no hay que excluir de este catálogo aristofánico ciertos neologismos inventados por nuestro cómico a partir de la unión de varios términos, con la clara intención de despertar la *vis comica* en el espectador, como σπερμαγοραιολεκιθολαχανοπώλιδες (“vendedores-del-mercado-de-granos-de-purés-y-hortalizas”), σκοροδοπανδοκευτριαρτοπώλιδες

<sup>125</sup> *Ach.* 199.

<sup>126</sup> *Pl. Smp.*, 176 a.

<sup>127</sup> *Pax* 300; *Eg.* 85. Cf. *V.* 524.

<sup>128</sup> *V.* 1216-1217.

<sup>129</sup> *Eg.* 105-106.

<sup>130</sup> *Eg.* 1187.

<sup>131</sup> *Ach.* 75-76.

<sup>132</sup> *Ach.* 1229.

(“hospederas-y-vendedoras-de-ajo-y-de-pan”<sup>133</sup>, y el multisilábico que recoge todos los manjares que se van a consumir en un banquete<sup>134</sup>, λοπαδοτεμαχος ελαχογαλεοκρανιολειψανδριμυποτριαμμετοσιλφιοκαραβομελιτοκατακεχυμ ενοκιγλεπικοσσυφοφαττοπεριστεραλεκτρονοποτοκεφαλλιοκιγκλοπελειοια γφοσιραιοβαφητραγανοπερυγών (“cazuela de pesca en rodajas-raya-cazón-trocitos de cabezas de pescado-con salsa picante-sazonados con silfio, miel y aceite-tordos sobre mirlos-palominos-torcaces-palomas-gallo-alondras asadas-chochas-pichones-liebres cocidas en vino-alas con sus ternillas”).

La comedia aristofánica ofrece un material muy útil para conocer de cerca la gastronomía de la Grecia del siglo V a. C., no sólo desde el punto de vista de las descripciones sino también a través del léxico. En este género teatral, referente perfecto de la vida cotidiana y el carácter popular, la comida y el vino actúan como un personaje más, un protagonista primordial de las fiestas y de los banquetes, que tiene el don de congregar a las personas alrededor de la mesa al final de las representaciones.

## BIBLIOGRAFÍA

- Amouretti, M. C. (1986), *Le pain et le huile dans la Grèce antique*, Annales littérein de l'Université de Besançon, 328, París.
- Berthiaume, G. (1982), *Les rôles de mâgeiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Brill, Leiden.
- Blumfield, A., (1997), “Cakes in the Liknon: Votives from the Sanctuary of Demeter and Kore on Acrocorinth”, *Hesperia* 66.1: 147-172.
- Bonacelli, B. (1924), *Il silfio della'antica Cirenaica*, Rassegnadella Colonia italiana, 22, Roma.
- Bowie, E. L. (1995), “Wine in Old Comedy”, Murray, O.-Tecusan. M. (eds.), *In vino veritas*, The British School al Rome, Londres, 113-125.
- Braun, T. (1995), “Barley Cakes and Emmer Bread”, J. Wilkins-D. Harvey-M- Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 29-30.
- Casevitz, M. (1990), “Repas, festins et banquets: un peu d'histoire des mots grecs”, *Cahiers des études ancienne* 24: 201-221.
- Dalby, A. (1995), “*Topikos oinos*: the named wines of Old Comedy”, Harvey, D.-Wilkins, J. (eds.), J. Wilkins-D. Harvey-M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 397-406.
- Daremborg, Ch.-Saglio, E. (1962-3), *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, Hachette, Graz (París 1877-1919).
- Davidson, A. (1981<sup>2</sup>) *Mediterranean Seafood*, Prospect Books, Londres.

---

<sup>133</sup> *Lys.* 456-459.

<sup>134</sup> *Éc.* 1151-1153.



- Dover, K. (1993), *Aristophanes Frogs*, Clarendon Press, Oxford.
- Feuardent, R. (1948), "Réflexions relatives au silphion", *Revue Numismatique* 11: 27-32.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (1997), "El pescado en la comedia griega", in López Eire, A. (ed.), *Sociedad, política y literatura. Comedia griega antigua. Actas del I Congreso Internacional*, Universidad de Salamanca, Salamanca, 279-285.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*, Biblioteca Nueva, Madrid.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2002), "Los vinos de la comedia griega", *DOURO-Estudios & Documentos VII* (13): 49-64.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2007), "La salsa de la Guerra (Aristófanes, *Paz* 236-288), in J. Alonso Aldama-C. García Román-I. Mamolar Sánchez (eds.), *ΣΤΙΣ ΑΜΜΟΑΙΕΣ ΤΟΥ ΟΜΕΗΡΟΥ. Homenaje a la Profesora Olga Omatos*, Victoria-Gazteiz, 277-289.
- García Soler, M. J. (2009), "La gastronomía como recurso cómico en la literatura griega", in M<sup>a</sup>. J. García Soler (ed.), *El humor (y los humores) en el mundo antiguo*, Amsterdam, 133-157.
- García Soler, M<sup>a</sup>. J. (2014), "Panes y pasteles en el ritual griego", in A. Martínez Fernández-B. Ortega Villaro-H. Velasco López-H. Zamora Salamanca (eds.), *Ágalma. Ofrenda desde Filología Clásica a Manuel García Teijeiro*, Valladolid, 905-910.
- Henderson, J. (1975), *The Maculate Muse: Obscene language in Attic Comedy*, Nueva York/Londres.
- de Hoz, J. (2011), *Historia lingüística de la península ibérica en la Antigüedad*, CSIC, Madrid.
- Jasny, N. (1950), "The daily bread of the ancient Greeks and Romans", *Osiris* 9: 227-253.
- Jay-Robert, G. (1998), "Symbolique de la nourriture et du repas chez Aristophane", in P. Carmignani-J. Y. Laurichesse-J. Thomas (coords.), *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée. Actes du colloque. Université de Perpignan (13-15 novembre 1997)*, Perpignan, 23-39.
- Moritz, L. A. (1958), *Grains Mills and Flour in Classical Antiquity*, Clarendon Press, Oxford.
- Rainaud, A. (1911), "Silphium (Sílphion)", *DS*, IV/2: 1337-1340.
- Salviat, F. (1986), "Le vin des Thasos. Amphores, vin et sources écrites", *BCH* supp. 13: 145-195.
- Salza Prina Ricotti, E. (2005), *L'arte del convito nella Grecia antica. La evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno*, "L'Erma" di Bretschneider, Roma.
- Stanford, W. B. (1963), *Aristophanes. The Frogs*, Bristol Classical Press, Londres.
- Sterier, G. (1927), "Silphion", *RE*, III A 1: cols. 103-114.
- Taillardat, J. (1962), *La image d'Aristophane. Études de langue et de style*, Paris.
- Thédénat, H. (1896), "Furnus", *DS* II/2: 1420-1421.
- Thiercy, P. (1997), "Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la Polis", in P. Thiercy-M. Menu (eds.), *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*, Bari, 131-177.

- Thiercy, P. (2003), "Cuisine et sexualité chez Aristophane", *Kentron* 19:1-2: 17-30.
- Wilkins, J. (1993), "The significance of food and eating in Greek comedy", *Liverpool Classical Monthly* 18: 66-74.
- Wilkins, J. (1996), "Eating in Athenian comedy", in J. Wilkins (ed.), *Food in European Literature*, University of Exeter Press, Exeter, 46-56.
- Wilkins, J., (2000) *The Boastful Chef. The Discourse of Food In Ancient Greek Comedy*, Oxford University Press, Oxford.