



La poesía gastronómica latina

Adolfo Egea Carrasco

ADVERTIMENT. La consulta d'aquesta tesi queda condicionada a l'acceptació de les següents condicions d'ús: La difusió d'aquesta tesi per mitjà del servei TDX (www.tdx.cat) ha estat autoritzada pels titulars dels drets de propietat intel·lectual únicament per a usos privats emmarcats en activitats d'investigació i docència. No s'autoritza la seva reproducció amb finalitats de lucre ni la seva difusió i posada a disposició des d'un lloc aliè al servei TDX. No s'autoritza la presentació del seu contingut en una finestra o marc aliè a TDX (framing). Aquesta reserva de drets afecta tant al resum de presentació de la tesi com als seus continguts. En la utilització o cita de parts de la tesi és obligat indicar el nom de la persona autora.

ADVERTENCIA. La consulta de esta tesis queda condicionada a la aceptación de las siguientes condiciones de uso: La difusión de esta tesis por medio del servicio TDR (www.tdx.cat) ha sido autorizada por los titulares de los derechos de propiedad intelectual únicamente para usos privados enmarcados en actividades de investigación y docencia. No se autoriza su reproducción con finalidades de lucro ni su difusión y puesta a disposición desde un sitio ajeno al servicio TDR. No se autoriza la presentación de su contenido en una ventana o marco ajeno a TDR (framing). Esta reserva de derechos afecta tanto al resumen de presentación de la tesis como a sus contenidos. En la utilización o cita de partes de la tesis es obligado indicar el nombre de la persona autora.

WARNING. On having consulted this thesis you're accepting the following use conditions: Spreading this thesis by the TDX (www.tdx.cat) service has been authorized by the titular of the intellectual property rights only for private uses placed in investigation and teaching activities. Reproduction with lucrative aims is not authorized neither its spreading and availability from a site foreign to the TDX service. Introducing its content in a window or frame foreign to the TDX service is not authorized (framing). This rights affect to the presentation summary of the thesis as well as to its contents. In the using or citation of parts of the thesis it's obliged to indicate the name of the author.

LA POESÍA GASTRONÓMICA LATINA

—

ADOLFO EGEA CARRASCO

Tesis doctoral

DIRECTOR:

Prof. José Luis Vidal Pérez

PROGRAMA DE DOCTORADO:

Cultures i llengües de l'Antiguitat

Departament de Filologia Llatina

UNIVERSITAT DE BARCELONA

2014

ALOYSIO
atque
PARENTIBVS MEIS

ÍNDICE

Resumen	V
Introducción	VII
CAPÍTULO I: Poesía gastronómica griega	1
1. Introducción	1
2. Yambógrafos griegos	7
2.1 Hiponacte	8
2.2 Ananio	13
3. Gastronomía y crítica del lujo en obras históricas y filosóficas	18
4. Comedia	26
4.1 Epicarmo	26
4.2 Aristófanes	33
4.3 La comedia media: Eubulo y Alexis	41
5. Poetas gastronómicos del siglo IV	54
5.1 Arquéstrato de Gela y la poesía gastronómica “didáctica”	56
5.2 Matrón de Pítane y la poesía gastronómica efrástica	67
6. Recapitulación	76
CAPÍTULO II: Ennio: <i>Hedyphagetica</i> (uar. 34-44 Vahlen)	81
1. Introducción	81
2. El texto conservado y su crítica	83
3. Ictionimia y contenido gastronómico	105
4. Técnica literaria	118
5. Excurso: pescado, pescadores y gastronomía en Plauto	127
6. Conclusión	138
CAPÍTULO III: Poesía gastronómica y sátira en Roma: Lucilio y Varrón	141
1. Lucilio	141
1.1 Sobre el texto de Lucilio	141
1.2 Lucilio y la sátira	144
1.3 Descripción de cenas y crítica social	148
1.4 <i>Cenae sordidae et rusticae</i> : libros III y IV	166

2. Varrón y la sátira menipea <i>Περὶ ἔδεσμάτων</i>	185
2.1 Varrón y el ‘otro tipo de sátira’	185
2.2 La Menipea <i>Περὶ ἔδεσμάτων</i>	188
2.3 Los <i>hedyphagetica</i> de Varrón	192
2.4 El objeto de la sátira	201
3. Conclusión: sátira y poesía gastronómica	203
CAPÍTULO IV: Las sátiras gastronómicas de Horacio	207
1. Introducción	207
2. <i>De sapientia Catii</i> : la sátira 2, 4 de Horacio	209
2.1 Estructura	209
2.2 Elementos formales de la tradición ‘didáctico-preceptiva’	211
2.3 Géneros literarios y contenido gastronómico	216
2.4 Interpretación del discurso de Cacio	233
2.5 Recapitulación	239
3. <i>Cena Nasidieni</i> : la sátira 2, 8	242
3.1 Estructura	242
3.2 La <i>cena Nasidieni</i> como poema gastronómico efrástico-descriptivo	246
3.3 Elementos didáctico-preceptivos en la <i>Cena Nasidieni</i>	255
3.4 Recapitulación	261
4. Conclusiones	264
4.1 Recepción de la poesía gastronómica griega	264
4.2 <i>Ridentem dicere verum</i> y poesía gastronómica	266
4.3 Sobre la interpretación metapoética de sat. 2, 4 y 2, 8	273
CONCLUSIONES	281
BIBLIOGRAFÍA	291
ÍNDICES	309
Index locorum auctorum antiquiorum	309
Index auctorum recentiorum	318
Index ciborum	318
Index taxonomicus	324

RESUMEN

El presente estudio trata de la poesía gastronómica romana, desde sus inicios en época arcaica hasta su plasmación en las sátiras 2, 4 y 2, 8 de Horacio. Parte de la definición de “poesía gastronómica griega” dada por Enzo Degani en sus estudios sobre Arquéstrato de Gela y Matrón de Pítane, sin dejar a un lado los ejemplos griegos anteriores, en el yambo (Ananio e Hipónax) y en la comedia (Epicarmo, Aristófanes, Alexis y Eubulo). Se estudia pormenorizadamente el período de adopción en Roma de la poesía griega de esa temática a partir de las obras, conservadas fragmentariamente, de Ennio, Lucilio y Varrón. Finalmente, se estudian las mencionadas sátiras de Horacio a la luz de los precedentes griegos y romanos y de su posible inclusión en la tradición de lo σπουδαιογέλοιον. Las conclusiones del estudio se refieren tanto a dichos aspectos generales como a aspectos particulares relativos a las obras de los autores fragmentarios romanos.

INTRODUCCIÓN

El objeto de estudio de esta tesis es la poesía gastronómica latina, su introducción en Roma en época arcaica y su desarrollo hasta alcanzar la forma específicamente romana. Se trata, en definitiva, del estudio de un caso particular dentro de la temática más amplia de la asimilación de la cultura literaria griega en Roma. El haber adoptado esta perspectiva ha condicionado la elección del *corpus* de textos a estudiar. En primer lugar, se ha dedicado a los “precedentes” griegos un espacio generoso, necesario para analizar los posteriores desarrollos romanos. En segundo lugar, el período de aclimatación en Roma de las diferentes formas poéticas que acogen las temáticas culinarias. Se trata de obras poéticas de Ennio, Lucilio y Varrón Reatino que se han conservado fragmentariamente. Por último, la forma que adoptan finalmente las dos tendencias principales de la poesía gastronómica griega en Roma en las sátiras de Horacio. Las realizaciones posteriores constituyen variaciones estilísticas, en gran medida, de las formas examinadas en Horacio y, por lo tanto, quedan fuera del punto de vista que hemos adoptado para elaborar este trabajo. Ello explica la notable diferencia entre las obras que constituyen el núcleo de este estudio, esto es, los *Hedyphagetica* de Ennio, las sátiras de Lucilio que contenían temas gastronómicos, la *Menipea Περὶ ἐδεσμάτων* de Varrón y las sátiras 2, 4 y 2, 8 de Horacio, y el *corpus* de obras analizadas en el principal estudio general sobre la poesía gastronómica romana, el de Emily Gowers (1993), que no toma en consideración los precedentes griegos y los autores fragmentarios latinos citados pero que sí trata profusamente autores de la latinidad argéntea como Juvenal y Marcial.

En cuanto al concepto de “poesía gastronómica”, lo hemos tomado de los estudios de Enzo Degani quien, como es sabido, establecía dos tipologías distintas dentro de este género en Grecia que, además, incluía en la corriente más am-

plia de lo σπουδαιογέλοιον. Estas dos tipologías eran, según el autor italiano, la tendencia didáctico-preceptiva, representada por Arquétrato de Gela, y la ecfrástico-descriptiva, representada por Matrón de Pítane. Pero ambos eran el producto final de una tradición a la hora de incluir contenidos culinarios en poesía que se remonta a la época de la elegía y el yambo arcaicos. En cualquier caso, el conjunto de estudios dedicado a Matrón y, sobre todo, Arquétrato nos ha permitido tratar más brevemente estos dos autores y ampliar el espacio dedicado a otras manifestaciones griegas que, a pesar de la diferencia formales y genéricas con los autores latinos estudiados, muestran mayor cercanía ideológica o filosófica. Por otra parte, nos ha parecido adecuado mantener las dos denominaciones para el estudio de los ejemplos latinos, toda vez que el primero, Ennio, es una traducción de Arquétrato y que, sobre todo, las dos sátiras de Horacio, dispuestas simétricamente como cierre a cada una de las dos mitades de su libro II, parecen responder, aunque sea externamente, a las dos tendencias definidas por Degani.

Sin embargo, para mantener una unidad en los objetivos y métodos de este trabajo y no convertirlo en un mero catálogo de “fuentes para la alimentación romana en la poesía latina”, hemos dejado a un lado obras poéticas de tema gastronómico que se alejaban de los modos y contenidos de las dos tendencias de la poesía gastronómica griega. Así, finalmente no hemos tratado en este trabajo una obra como el *Moretum* pseudovirgiliano, que precisamente contiene en versos la descripción de la preparación de una torta rústica; tampoco otras obras o fragmentos poéticos en los que alimentos humildes son representados primorosamente para caracterizar mejor a algún personaje, como por ejemplo el episodio de Filemón y Baucis de las *Metamorfosis* de Ovidio. Los precedentes griegos de estas piezas hay que buscarlos no en la poesía gastronómica griega, tal como la definió Degani, sino en epilios alejandrinos como la fragmentaria *Hécale* de Calímaco.

Respecto a la metodología, las notables diferencias en el estado de conservación y en la transmisión de los textos estudiados han forzado una aproximación

bien distinta en cada caso. En primer lugar, los precedentes griegos estudiados pertenecen a un arco temporal de casi 4 siglos y pertenecen a géneros tan dispares como el yambo arcaico, la comedia antigua dórica y la comedia media, la parodia semicentonaria. Sin embargo, y con la sola excepción de los pasajes de comedias de Aristófanes conservadas enteras, casi todos los fragmentos proceden de la misma obra erudita: los *Deipnosophistas* de Ateneo de Náucratis y precisamente son citados en esta obra por sus contenidos gastronómicos. Ello ha de tenerse en cuenta, sin duda alguna, antes de valorar la importancia real de tales contenidos en los géneros tratados. Por otra parte, la bibliografía generada por estos textos parte de presupuestos y ofrece resultados muy distintos de los que leemos en las investigaciones sobre sus imitadores romanos que, por cierto, no siempre toman a aquéllos en cuenta. Por ello nos ha parecido adecuado ofrecer un panorama amplio de toda la producción poética griega de contenidos gastronómicos.

Los autores romanos fragmentarios estudiados han necesitado de otra aproximación metodológica. A diferencia de los fragmentos conservados por Ateneo, los latinos nos han llegado en peor estado: normalmente mucho más breves (por ejemplo los de Lucilio) y frecuentemente sin indicación alguna sobre el contexto del que proceden. Por ello, la metodología de los capítulos II y III se inscribe totalmente en la filología formal, con gran peso de la lexicografía (pues, a falta de otro contexto, la correcta identificación de los nombres de los alimentos pueden indicarnos el tipo de texto que era) y de los problemas textuales. Con todo, somos conscientes de la dificultad de establecer reconstrucciones válidas, puesto que por mucho que estudiemos los fragmentos conservados, ello no nos restituye los perdidos. La aproximación metodológica del capítulo IV es, de nuevo, distinta, puesto que se trata de dos sátiras de Horacio que no ofrecen problemas graves de transmisión, y, en cualquier caso, los problemas críticos que hallamos en alguna ocasión no afectan de manera grave a la lectura de las obras, de su intencionalidad y de la forma literaria adoptada por el autor.

A tenor de los objetivos que nos hemos impuesto y de los diferentes tipos de textos examinados, cada uno de ellos con metodología distinta, este estudio ha obtenido resultados de dos tipos: algunos sobre la forma y el contenido concreto de alguna de las composiciones estudiadas (especialmente de los autores fragmentarios romanos) y otros sobre el carácter general de la poesía gastronómica en Roma. Los primeros se exponen de manera pormenorizada en las conclusiones de cada capítulo y en las conclusiones finales solo se da una versión resumida.

Por lo general, hemos optado por ofrecer a pie de página traducciones de los textos griegos comentados: por la temática emplean un vocabulario poco habitual y, como no son analizados en tanta profundidad como los latinos, que son el objetivo principal de este estudio, tampoco puede deducirse su significado del desarrollo de la argumentación. En los casos en los que sí que se parafraseaban y glossaban en el cuerpo del texto, no se ha incluido traducción. Se han utilizado, indistintamente, traducciones procedentes de las colecciones o autores específicos (Emilio Suárez de la Torre, *Yambógrafos griegos*, Madrid: Gredos, 2002; Jordi Sanchis Llopis / Rubén Montañés Gómez / Jordi Pérez Asensio, *Fragmentos de la Comedia Media*, Madrid: Gredos, 2007; José A. Martín García, *Poesía helenística menor: poesía fragmentaria*, Madrid: Gredos, 1994; y las traducciones de Francisco Rodríguez Adrados y Juan Rodríguez Somolinos de Aristófanes para la colección Letras Universales de Cátedra, Madrid 1994-1996) o bien del autor que transmite los fragmentos, Ateneo (Lucía Rodríguez-Noriega Guillén, Madrid: Gredos, 1998-...). Para las abreviaturas de los autores hemos seguido, para los latinos, las del *Thesaurus Linguae Latinae* y para los griegos las del *Diccionario griego-español* del CSIC, aunque con la suficiente flexibilidad para aportar mayor claridad cuando era necesario (así, por ejemplo, de Ateneo se ofrece también el libro en el que se encuentra el pasaje). En muchas ocasiones, Ateneo aparece citado sólo como aclaración de dónde se encuentra determinado fragmento. En estos casos nos ha parecido oportuno incluir en el *index locorum* sólo la referencia del

autor citado, a no ser que el contexto en los *Deipnosophistas* tuviera alguna importancia.

* * *

Finalmente, querría agradecer a los profesores Niklas Holzberg y Roland Mayer su atención y amabilidad durante las estancias de investigación que llevé a cabo en Múnich y en Londres, respectivamente; al prof. J. I. García-Armendáriz por las sugerencias y correcciones en los capítulos que pudo leer y, sobre todo, al prof. J. L. Vidal Pérez por la libertad que me dio a la hora de elegir el tema de estudio, por sus indicaciones y sugerencias en el desarrollo de la tesis, y por su generosidad, confianza y apoyo durante el período de elaboración, en lo académico y en lo no académico.

Mataró, octubre de 2014.

CAPÍTULO I

POESÍA GASTRONÓMICA GRIEGA

1. *Introducción*

El estudio de los elementos gastronómicos en la poesía griega arcaica, clásica y postclásica nos llevará principalmente a analizar obras pertenecientes a los géneros literarios de índole cómica:¹ el yambo, la comedia, la parodia en forma de centón o el poema didáctico de tono serio-cómico, el relacionado de diversas formas con lo σπουδαιογέλοιον. En términos aristotélicos, la presencia de dichos elementos es admisible sólo en aquellos géneros que representan a los tipos humanos de baja condición o “φαῦλοι”.² Por contra, el elemento culinario está casi ausente de los géneros que son dados a representar tipos nobles o “σπουδαίοι”. Ciertamente, la ausencia del elemento gastronómico en géneros serios es fácilmente constatable cuando se compara tragedia y comedia; sin embargo, en la épica o incluso en la lírica coral, la preparación de sacrificios a los dioses constituye un resquicio por el que se describe la elaboración (y a veces el consumo) de alimentos.

Así pues, el género literario determina también el contenido gastronómico propiamente dicho, puesto que si éste aparece en géneros que tienden a la representación caricaturesca de la realidad, lo culinario se exagerará también, por extravagancia o por voluntad de indicar rusticidad excesiva. Pero antes de comenzar el análisis de los textos conviene recordar brevemente cuáles eran los

¹ Como condicionamiento previo y no poco importante, debe tenerse en cuenta la circunstancia de que la mayoría de los fragmentos a examinar, exceptuando las comedias completas de Aristófanes, proceden de una misma obra: el *Banquete de los eruditos* de Ateneo.

² ARIST. poet. 1448a, donde también se explicita la posibilidad de representar tipos καθ’ ἡμᾶς, aunque parece que se refiera sólo a la pintura; en lo que a la poesía se refiere, se toman la tragedia y la comedia como los representantes de cada uno de los *dos* tipos de mimesis. Cf. Fuhrmann 1992, 19 y Lucas 1968 *ad loc.*

elementos básicos que conformaban la dieta de los griegos de la antigüedad, cuya importancia y relevancia poética es también distinta. Éstos eran básicamente tres:³ el σῖτος (*frumentum*) o cereal (en forma de pan principalmente, pero no necesariamente), el ὄψον o companaje y el οἶνος o vino.⁴ El más importante y que conformaba la base alimenticia para la mayoría era el σῖτος, ya fuera cebada o trigo. Al parecer el trigo no tenía la importancia que fue adquiriendo con el tiempo, desplazando a la cebada como comida propia de esclavos.⁵ También algunas legumbres, como la lenteja, se consideraban como pertenecientes a esta categoría, especialmente en lugares donde el trigo y/o la cebada eran de difícil cultivo (como por ejemplo en el Ática).⁶

El ὄψον es el acompañamiento a dicha base y es la parte más susceptible de “creatividad”, “evolución” o “exotismo” y, como consecuencia, la parte donde se hace más explícito el valor sociocultural del alimento. Se consideran ὄψα desde las verduras y hierbas más humildes hasta los pescados y la carne más preciados, sea ésta de caza o de sacrificio, pasando por huevos, salsas, vísceras, etc. La bebida por antonomasia, el vino (οἶνος), es el tercer elemento de la dieta antigua, aunque en zonas donde no podía aclimatarse el viñedo, este lugar lo ocupaba la cerveza. Como es sabido, el consumo de vino se efectuaba preferentemente en compañía, en el contexto del banquete. Entonces el vino se acom-

³ Cf. Vickery 1936; Bruns 1970; Dalby 1996 y 2003 Wilkins *e. a.* 1995.

⁴ No se trata de una división moderna, sino que así era sentida en la Antigüedad: ἐν δὲ... σῖτον καὶ οἶνον ἔθηκεν, ὄψα τε (HOM. Od. 3, 480); ἄρτον...οἶνον..., ὄψον (TH. 1, 138); ἄρτους,... ὄψον..., οἶνον (PL. Grg. 518c)

⁵ Moritz 1958, 21.

⁶ Cf., sin embargo, el PTeb 66.29-41, ca. 121-120 a.C., que contiene un informe anual que engloba, como parte del σῖτος (41: γίνονται τῆς σίτωι...) trigo (πυρῶι, línea 29), cebada (κρί[θῆι], línea 36), trigo escaña o *triticum monococcum* (ὀλύ[ραι], línea 36) y lentejas (φα[κῶι], línea 37). En el caso de *frumentum*, la separación entre éste y la fruta no es tan clara. Cf. SERV. Aen. 1, 178 (*errant qui discernunt frumenta a frugibus*), georg. 1, 74 (*frumenta sunt omnia quae ex se emittunt aristas*).

pañaba a su vez de τραγήματα, esto es frutas, frutos secos o cualquier tipo de pasteles, de modo que su ingesta atenuara o retardara los efectos del alcohol.⁷

Como decíamos, el hecho de que exista cierta predisposición de los géneros cómicos a representar los alimentos en su aspecto puramente material,⁸ condiciona la presentación de estos contenidos y, de hecho, no se hace de forma neutra. En ausencia de un realismo que presentara a los personajes cotidianos sin tendencia a la caricatura, suelen quedar fuera los elementos más básicos y corrientes de dieta. Así, de los tres elementos antes mencionados, la atención del poeta se dirige preferentemente al ὄψον, y dentro de éste ámbito, normalmente no a los companajes de carácter más humilde o el que procede directamente de la carne de sacrificio, sino a otros como pescados, salsas diversas y carnes de caza.

En cuanto a la carne de sacrificio, es éste precisamente el único elemento que sí aparece de vez en cuando en un género de los que representan a personajes nobles, como la épica.⁹ En estos contextos, se resalta la excelencia de la carne y el vino,¹⁰ y no se menciona el pan. Contamos también con descripciones detalladas (se trata de una escena típica) sobre cómo se corta la carne y se asa posteriormente, cómo las vísceras o σπλάγχνα (lengua, corazón, hígado etc.) podían tomarse como entrante, Od. 12, 364-5:

⁷ Sobre la alimentación en la antigüedad, además de las aportación reciente de Dalby 2003, resulta aún de útil consulta la entrada correspondiente en Daremberg-Saglio (*s.v.* “cibaria”, vol. II, p. 1141) y, para el caso de Roma, la obra clásica de André, *L’Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1981.

⁸ Degani 1990, 33

⁹ El σῖτος también se menciona, pero casi de manera formular, cf. Od. 8, 222: ὄσσοι νῦν βροτοί εἰσιν ἐπὶ χθονὶ σῖτον ἔδοντες. Sobre la cuestión de los alimentos y herramientas de cocina en los poemas homéricos, cf. Bruns 1970, 47.

¹⁰ Cf. Od. 15, 506-7: ἠῶθεν δέ κεν ὕμμιν ὄδοιπόριον παραθείμεν, δαῖτ’ ἀγαθὴν κρειῶν τε καὶ οἴνου ἡδυπότοιο; 9, 556-7: ὡς τότε μὲν πρόπαν ἡμᾶρ ἐς ἥλιον καταδύντα / ἡμεθα δαινύμενοι κρέα τ’ ἄσπετα καὶ μέθυ ἡδύ

αὐτὰρ ἐπεὶ κατὰ μῆρ' ἐκάη καὶ σπλάγχνα πάσαντο,
μιστυλλὸν τ' ἄρα τᾶλλα καὶ ἄμφ' ὀβελοῖσιν ἔπειρον.¹¹

La carne, cuyas particiones atendían a un criterio sacrificial y no gastronómico, se insertaban en el asador y así se asaban. Este proceso se halla descrito en varios lugares de los poemas homéricos, además del ya citado en Il. 1, 465 ss. y, con especial detalle, en 9, 200 ss., en el contexto de la embajada a Aquiles.

Debemos señalar, sin embargo, algunos casos especiales, en los que se alude a alimentos más corrientes, no al producto de un sacrificio. En este sentido, la *Odisea* es más pródiga que la *Ilíada*. Se alude por ejemplo a las tripas de cabra, “embutidas de manteca y sangre”, como trofeo que ofrece el pretendiente Antínoo al que venza en la riña entre el mendigo Arneo y Ulises, cuya identidad aún no se ha revelado.¹² Finalmente se las lleva Ulises en una escena que resume bien los tres elementos de la dieta de los que se ha hablado, pan, morcilla (como companaje) y vino:

Ἀντίνοος δ' ἄρα οἱ μεγάλην παρὰ γαστέρα θῆκεν,
ἐμπλείην κνίσης τε καὶ αἵματος· Ἀμφίνομος δὲ
ἄρτους ἐκ κανέοιο δύω παρέθηκεν αἰείρας
καὶ δέπαϊ χρυσέω δειδίσκετο φώνησέν τε·
“χαῖρε, πάτερ ὦ ξεῖνε· γένοιτό τοι ἕξ περ ὀπίσσω
ὄλβος· ἀτὰρ μὲν νῦν γε κακοῖς ἔχει πολέεσσι.”¹³

Vuelve a aparecer la morcilla más adelante en la *Odisea*, en el contexto de una comparación: Ulises se agita en dudas “cual varón que ante el fuego da vueltas de un lado y de otro a una tripa repleta de grase y de sangre que quiere, pronto

¹¹ “Abrasados los muslos, mi gente gustó las entrañas, / en pedazos cortó lo demás, lo espetó en asadores.” Trad. de J.M. Pabón, Madrid 1982.

¹² Od. 18, 44-45: γαστέρες αἰδ' αἰγῶν κέατ' ἐν πυρί, τὰς ἐπὶ δόρπῳ / κατθέμεθα κνίσης τε καὶ αἵματος ἐμπλήσαντες.

¹³ Od. 18, 118-122: “...llegó Antínoo y dejó junto a él una tripa bien gruesa / toda llena de grasa y de sangre y Anfínoμο a un tiempo / recogió de una cesta dos panes, los puso a su lado / y, tomando una copa de oro, ofrecióse la y dijo: / «Ten salud, padre huésped, y al menos de aquí en adelante / sé feliz, pues que tantas desdichas te cercan ahora.»”

asada, tener por entero, así entonces Ulises...”¹⁴ En este caso, como en el anterior, Ulises es, de hecho, un mendigo, esto es, más φαῦλος que σπουδαίος.

Tampoco los productos lácteos, cuando aparecen en la *Odisea*, pueden relacionarse con la caracterización adecuado de un héroe. Al contrario que el queso, la leche como bebida se consideraba como algo propio de seres bárbaros o incivilizados.¹⁵ Como bárbaro que es, la bebida del cíclope es leche: “rebosaban de leche las vasijas labradas, colodras y jarras, en donde reservaba su ordeño”.¹⁶ Asimismo, el queso, cuyo conocimiento distingue a los seres civilizados, no es tampoco un alimento propio de héroes épicos, pero la situación desesperada de los compañeros de Ulises en su vagar por los mares, los lleva a no rechazar nada: “empezó en aquel punto mi gente a pedir que, cogiendo los quesos y dando salida a corderos y chivos, volviéramos luego con ellos”.¹⁷ En adelante, la leche será un elemento siempre presente en el tratamiento del mito de Polifemo y Galatea (cf. γάλα) y algo específico de la poesía de temática pastoril, empezando por el *Cíclope* de Eurípides.¹⁸ En un país donde “lejos... está Bromio con los coros, / las Bacantes, sus tirsos, / el son del tamboril junto a las líquidas fuentes; / no hay frescos chorros de vino”¹⁹ (...), el cíclope se ocupa de que le sirvan el almuerzo compuesto de productos lácteos:

KY. ἀριστόν ἐστιν εὖ παρεσκευασμένον;
XO. πάρεστιν· ὁ φάρυγξ εὐτρεπῆς ἔστω μόνον.
KY. ἦ καὶ γάλακτός εἰσι κρατῆρες πλέω;
XO. ὥστ' ἐκπιεῖν γέ σ', ἦν θέλῃς, ὄλον πίθον.

¹⁴ Od. 20, 25-27.

¹⁵ PLIN. nat. 11, 239: *mirum barbaras gentes, quae lacte uiuant, ignorare aut spernere tot saeculis casei dotem.*

¹⁶ Od. 9, 233, trad. cit. de Pabón.

¹⁷ Od. 9, 224-226, trad. cit. de Pabón.

¹⁸ Aunque el elemento gastronómico no parece haber estado presente en el drama satírico como en la comedia media, al protagonista se le podía caracterizar como ὀψόφαγος. Cf. Degani 1994 (*passim*).

¹⁹ EVR. Cyc. 63-67: “οὐ τάδε Βρόμιος, οὐ τάδε χοροὶ / Βάκχαι τε θυρσοφόροι, / οὐ τυμπάνων ἀλαλαγμοί, / οὐκ οἴνου χλωραὶ σταγόνες”, trad. de Fernández-Galiano 1984.

KΥ. μήλειον ἢ βόειον ἢ μεμειγμένον;
XO. ὄν ἂν θέλῃς σύ· μὴ ᾿μὲ καταπίῃς μόνον.²⁰

A partir de aquí, la leche se convierte en elemento característico de la poesía pastoril, desde los idilios de Teócrito en los que vuelve a aparecer el cíclope,²¹ a la *pressi copia lactis* o leche cuajada que ofrece Títiro a Melibeo cuando éste se dispone a abandonar sus tierras.²²

Una buena parte de la poesía griega gastronómica que conservamos fue compuesta en el siglo IV a.C. Se trata principalmente de fragmentos de la comedia media, pero también contamos con fragmentos de una poesía gastronómica propiamente dicha que puede ser considerada como perteneciente a un género o subgénero (a veces, pero no siempre, en forma de centón homérico). Algunos de estos contenidos se hallaban ya antes en la comedia antigua y el yambo de época arcaica: que este grupo sea menor en extensión puede deberse a las fuentes de Ateneo de Náucratis, el autor de quien provienen, en forma de citas, la mayor parte de textos que examinaremos en este primer capítulo. Para que se de la existencia misma de este tipo de textos es necesario que la dieta griega haya ya alcanzado un alto grado de sofisticación y que hayan surgido ciertos profesionales de la gastronomía como el μάγειρος y el ὄψοποιός, adqui-

²⁰ EVR. *Cyc.* 214-219, diálogo entre el cíclope y el corifeo: “—¿Preparado mi almuerzo tenéis como es debido? —Sí; son tus tragaderas lo que hay que preparar. —¿Y están ya rebosantes los cántaros de leche? —Si quieres, beber puedes entera la tinaja. —¿Es de vaca o de oveja? ¿Tal vez las dos mezclasteis? —A tu gusto, con tal de que no me devores,” trad. de Fernández-Galiano 1984.

²¹ Por ejemplo, el idilio 21, donde el cíclope se queja amargamente de que Galatea le rechace por su fealdad, sin tener en cuenta sus otras riquezas (vv. 34-37): ἀλλ’ οὗτος τοιοῦτος ἔῶν χίλια βόσκω, / κῆκ τούτων τὸ κράτιστον ἀμελγόμενος γάλα πίνω· / τυρὸς δ’ οὐ λείπει μ’ οὔτ’ ἐν θέρει οὔτ’ ἐν ὀπώρα, / οὐ χειμῶνος ἄκρω· ταρσοὶ δ’ ὑπεραχθέες αἰεὶ [“Pues bien, siendo así, mil ovejas al pasto yo llevo, / las ordeño y con ello me bebo la más rica leche. / Ni me faltan tampoco en verano y otoño los quesos / ni en el más crudo invierno, en que llenas están mis encellas” trad. de Fernández-Galiano, Madrid 1984]

²² VERG. ecl.. 1, 81.

riendo en algunos casos gran protagonismo social.²³ De igual modo, la figura del *gourmet* u ὀψόφαγος, el de refinados gustos culinarios (o, desde un punto de vista menos condescendiente, el glotón) es lo suficientemente popular y habitual en algunas ciudades como para ser objeto de burla en la comedia. Sin la existencia de personajes como éste, que conciben la alimentación más como una experiencia estética, filosófica o mística que como una mera cuestión de subsistencia, es difícil imaginar la aparición de un tipo de poesía como el que nos va a ocupar en las siguientes páginas.

2. *Yambógrafos de época arcaica*

El primer contexto en que el encontramos, con un tono que pudiera definirse como pantagruélico, una serie de alimentos en verso es el de la invectiva contra un tipo humano bien conocido: el glotón.²⁴ Ya de Arquíloco conservamos un fragmento donde la invectiva se dirige contra alguien que bebe demasiado y, además, vino puro sin mezclar (πολλὸν δὲ πίνων καὶ χαλίκρητον μέθυ); a ello se añade su comportamiento sin templanza en el banquete y el dejarse llevar por lo que manda su vientre (ἀλλά σεο γαστήρ νόον τε καὶ φρένας παρήγαγεν εἰς ἀναιδείην). En este caso, la crítica se dirige no contra el tipo humano del glotón sino contra los de Miconos, cuya forma de beber y comer desmedida tendría más que ver con su pobreza y no con el hecho de llevar un tipo de vida demasiado regalada.²⁵

²³ La labor del μάγειρος estaba vinculada en un principio a la preparación de la carne en el sacrificio; aunque bien pronto se separó de su carácter sagrado, el preparado de la carne (cf. μάχαιρα) era uno de sus cometidos específicos. No lo era, por ejemplo, preparar el pan (de ello se encargaba el δημιουργός) y tampoco necesariamente servir la comedia que había preparado él mismo. La función del ὀψοποιός no se dirigía tanto a la preparación de la carne sino del resto de condimentos (cf. ὄψον). Sobre el μάγειρος, Dohm 1964, 1-10 y 67-84

²⁴ Brecht 1930, especialmente cap. III, 7 (“Sitten und Unsitten des Essens”), 71-76.

²⁵ Fr. 124 (b) West *ap.* ATH. epit. 7f.

2.1 Hiponacte

Es en Hiponacte donde la sátira de este tipo humano, el del que come demasiado y regaladamente, se acompaña por vez primera de la enumeración de las exquisiteces que le han hecho perder la debida templanza:²⁶

(Fr. 36 Dg.)

ὁ μὲν γὰρ αὐτῶν ἡσυχῆι τε καὶ ῥύδην
θύνναν τε καὶ μυσσωτὸν ἡμέρας πάσας
δαινύμενος ὥσπερ Λαμψακηνὸς εὐνοῦχος
κατέφαγε δὴ τὸν κλῆρον· ὥστε χρὴ σκάπτειν
πέτρας ὀρείας σῦκα μέτρια τρώγων
καὶ κρίθινον κόλλικα, δούλιον χόρτον

(Fr. 37 Dg.)

οὐκ ἄτταγᾶς τε καὶ λαγοὺς καταβρύκων,
οὐ τηγανίτας σησάμοισι φαρμάσων
οὐδ' ἄττανίτας κηρίοισιν ἐμβάπτων.

Los editores suelen considerar que ambos fragmentos pertenecen a una misma composición, aunque se admite generalmente la existencia de una laguna entre ambos. Los dos fragmentos son transmitidos, como es habitual para este tipo de contenidos, por Ateneo, el fr. 36 en razón del “atún hembra” (7, 304b) y el fr. 37 en una discusión dedicada a los diferentes tipos de pasteles y sus respectivos nombres en los distintos dialectos griegos (14, 645c). Las discrepancias de los editores se centran en el verso 36, 5: la lectura de los códices es *τορείας*, que ya fue corregida por Casaubon en *τ' ὀρείας*. Medeiros interpreta que el *τε* une *πέτρας ὀρείας* con *σῦκα μέτρια*, ambos referidos a *τρώγων* (“de forma que tem *agora* de cavar a terra, e rilhar pedras do monte, figos por conta e roscas de ce-

²⁶ Fr. 36-37 Dg. = 26-26a West “Pues uno de ellos de tanto darse, con calma y en abundancia, / cotidianos banquetes a base de atún hembra / y hediondo queso con ajo, como un eunuco de Lámpsaco, / se tragó así su herencia; de modo que ha de cavar / las piedras del monte, alimentándose de higos mediocres / y de un panecillo de cebada, racnho de esclavos...” — “...sin poder devorar francolies o liebres / ni condimentar tortas con sésamo / ni bañar pasteles con miel.” (trad. E. Suárez de la Torre, Madrid 2002).

vada, pasto dos escravos”) y se apoya en expresiones como ΗΡ. Prorrh. 2, 31 λίθους τε καὶ γῶν τρώγουσι. Masson no prescinde de la partícula copulativa, pero no lo considera objeto de τρώγων, puesto que supone la existencia de una laguna entre los versos 4 y 5 —no así entre los fragmentos 36 Dg. y 37 Dg.—. Tampoco lo considera así Rodríguez Adrados, por lo que presenta el texto con dos lagunas. Por otro lado, Bergk y Degani prescinden de la τ’, y West la marca como *delenda*, de modo que πέτρας ὀρείας sea interpretable como el objeto directo de σκάπτειν, en la traducción de Degani: “così da dover zappare pietre montane”.²⁷

A uno de dos o varios individuos (ὁ μὲν γὰρ αὐτῶν) se le hecha en cara sus ademanes en la comida, demasiado plácidos y abundantes (ἡσυχῆι τε καὶ ῥύδην ... δαινύμενος) y los alimentos en los que basa su dieta, atún ‘hembra’ y mitoto, puesto que ambos elementos son ὄψα, es decir “acompañamientos”, y no el elemento realmente básico, el σῖτος. El atún es, de hecho, uno de los manjares más citados en la poesía de contenido gastronómico y, desde el punto de vista histórico, no debe extrañarnos la presencia de este producto de lujo, al cual debían su existencia no pocas colonias jónicas, que lo exportaban en salazón desde el Ponto Euxino.²⁸ La salsa que acompaña el pescado, el μυττωτός, no es inusual ni sus ingredientes difíciles de encontrar (puerro, ajo, queso y miel),²⁹ pero no debe perderse de vista que en este caso no es el compañaje del σῖτος, tal como debía ser normalmente para la mayor parte de la población (a la manera del

²⁷ Cf. Roux 1964, 124: “Où le prodigue ruiné devra-t-il trimer pour gagner son pain? Non pas sur les fécondes propriétés de la plaine, bonnes terres et cailloux qui appartiennent aux riches, mais dans la garrigue montagnarde, sur les champs ingrats des gueux, où ne se voient que pierraille et rocaille”

²⁸ GAL. CMG V 4,2 p. 373 (alim. fac. 3, 30, 4), que alaba precisamente el atún del Ponto: πλείσται δ’ ἐκ τοῦ Πόντου κομίζονται... ἐντιμόματον γὰρ δὴ τοῦτο τὸ τάριχος εἰκότως ἐστὶν ἡδονῆς τε καὶ μαλακότητος ἕνεκα τῆς σαρκὸς, ὀνομάζεται δὲ συνήθως ὑπὸ τῶν πάντων ἤδη τὰ τοιαῦτα τάριχη σάρδα.

²⁹ Vid. SCHOL. Ar. vesp. 62 μυττωτὸν γὰρ ἐστὶ κυρίως τὸ ἐκ σκορόδων καὶ τυροῦ καὶ ὄξους τρίμμα, καὶ οὕτως ὠνομάσθη ἀντὶ τοῦ μυσωτόν τι ὄν, παρὰ τὸ μυσάττεσθαι αὐτοῦ τὴν ὄσμην, καὶ τροπῆ Ἄττικῆ τοῦ σσ εἰς ττ καὶ πλεονασμῶ μυττωτός.

Moretum pseudovirgiliano), sino que acompaña al atún. Por otra parte, el carácter del personaje atacado, de “muelles costumbres”, queda claro al ser comparado con un eunuco de Lámpsaco.³⁰ Ello contrasta con la humilde dieta del esclavo (δούλιον χόρτον), a base de pan de cebada, el σίτος de los más pobres,³¹ y un ὄψον más frugal y al alcance de cualquiera: los higos (σῦκα). Quizá tengan el pan de cebada y los higos otras resonancias, a juzgar por el uso que hace de ellos Hiponacte en otro fragmento (28 Dg.), en el que se desea a alguien que ande comiendo higos secos, μάζα (tortas de cereal), y queso, alimentos propios del φάρμακος.³² Las dos carnes citadas en el fragmento 37 Dg. no son desconocidas en las listas de exquisiteces: el francolín (ἀτταγᾶς), cuya carne es ἡδιστον (AR. fr. 433 Koch), es especialmente habitual en la poesía romana, donde se menciona como especialidad de Jonia;³³ la liebre también goza de buena consideración y es una de las pocas carnes seleccionadas por Arquéstrato³⁴ aunque en según qué zonas era el animal de caza más habitual.³⁵ El τηγανίτης era un bizcocho hecho con queso y flor de harina de trigo (todo lo contrario que μάζα de cebada)³⁶ y el ἀττανίης, otro tipo de pastel semejante al anterior (no está muy clara la diferencia). El fragmento, de hecho, se cita a propósito de este pastel,

³⁰ cf. *RE* suppl. III, 453,40 ss.

³¹ Jasny 1942, 751-752 y 755.

³² El fragmento se cita en Tz. H. 5, 752 ss. (Leone) al final de una descripción del asunto del φάρμακος, construida a partir de varios fragmentos de Hiponacte y de otros autores; el verso 758: τυρόν τε δόντες τῇ χειρὶ καὶ μᾶζαν καὶ ἰσχάδας es el que se basa en nuestro fragmento, pero véase también, en relación a 30 Dg. el verso 759-69: ἐπτάκις γὰρ ῥαπίσαντες ἐκέϊνον εἰς τὸ πέος σκίλλας, συκαῖς ἀργίαις τε καὶ ἄλλοις τῶν ἀργίων. Cf. Gebhard 1926, 1-10.

³³ El *attagen Ionicus* en HOR. epod. 2, 54; *Phrygia attagena* en el Περὶ ἐδεσμάτων de Varrón (*ap. GELL.* 6, 16, 5) y Marcial, que le da la palma entre las aves (13, 61).

³⁴ Fr. 57, 1 Brandt: el gourmet destaca la multitud de preparaciones posibles: τοῦ δὲ λαγῶ πολλοί τε τροποὶ πολλαὶ τε θέσεις <μὲν> / σκευασίης εἰσίν.

³⁵ En Atenas, donde era el principal animal “de caza” y donde se preparaba un guiso de liebre llamado μίμαρκυς (cf. AR. Ach. 1112 y SCHOL. *ad loc*), no así en otros lugares como Roma, donde otros animales de caza tenían mejor consideración, como por ejemplo el jabalí (cf. Dalby 2003, s.v. “Hare”).

³⁶ GAL. CMG V 4,2 p. 222 (alim. fac. 1, 3, 1).

cuyo nombre es, según Ateneo, alternativo al de ἐπίχυτος, un tipo de pan o pastel hecho con un molde, citado por el cómico Pánfilo.³⁷

Por lo que a la composición respecta, el estilo es cuidado y mezcla elementos poéticos elevados con otros vulgares o de sabor más popular. Destaca, por ejemplo, el contraste entre el uso de epítetos en los versos 36, 5 (πέτρας ὀρείας) y 36, 6 (δούλιον χόρτον), por un lado, y expresiones de carácter más vulgar en 36, 4 (κατέφαγε δὲ τὸν κλῆρον) y en 36, 5 (σῦκα μέτρια τρωγῶν). Asimismo, se observa el mismo juego en la sintaxis: Hiponacte usa con profusión las estructuras bipartitas cuidadosamente paralelas ἤσυχῆι τε καὶ ῥυδὴν ... δαινύμενος (36, 1-3), θύννα τε καὶ μυσσωτὸν (36, 2), que, en otros lugares, dejan paso a construcciones más forzadas, como el retruécano de los versos 36, 4-5 (ὥστε χρῆ sc. αὐτόν / πέτρας ὀρείας μέτρια τρώγων).³⁸ El fragmento 37 muestra también una cuidada estructura paralela que se apoya en la anástrofe (οὐκ... οὐ... οὐδ') y en el homeoteleuton en -ων, que aporta una musicalidad especial al fragmento;³⁹ de nuevo, frente a καταβρύκων, término rebuscado y que sólo reaparece en dos imitadores de Hiponacte,⁴⁰ ἐμβάτων no es desconocido a otros poetas cómicos. Junto al citado homeoteleuton en -ων se observan otros juegos fónicos: la aliteración de oclusivas y dentales en los versos 36, 5-6 (τρώγων | καὶ κρίθινον κόλλικα, δούλιον χόρτον), que parecen sugerir lo duro que es el pan de cebada al masticar. Este tono más cómico y ligero, alejado de la amarga invectiva presente en otras obras del propio Hiponacte o en las de Arquíloco, se pare-

³⁷ Según Hesiquio son sinónimos, prueba de que la definición es de hecho una glosa del fragmento de Hiponacte. *Vid.* Casaubon (Lipsiae, 1843), *ad loc.*

³⁸ Degani 2007 *ad loc.*: “soggetto del verbo, sottinteso, dovrebbe essere αὐτόν, piuttosto che ἐμέ... L'evidente anacoluto (χρῆ σκάπτειν seguito dal nominativo τρώγων) parrebbe tollerabile (cf. LYS. 32, 23, HERMES. fr. 7, 21-23 P., etc.): gli antichi grammatici lo definivano σχῆμα σολοκοιφανές.”

³⁹ G. A. Gerhard, s. v. “Hipponax”, *RE* VIII/2, 1899, 12 ss.

⁴⁰ LEON. 49 G.-P. (= AP 6, 263) —un león ha “devorado” un ternero— y NIC. Ther. 675 —gracias a que se “devoran” ciertas hierbas, se escapa a una muerte segura por la picadura de una víbora. El sinónimo más habitual en los cómicos es κατατρώγειν.

ce mucho al tono que hemos de encontrar en la poesía gastronómica propiamente dicha. En el caso que nos ocupa, cuando los contenidos culinarios se asocian a la caricatura del tipo humano del glotón, la crítica se desarrolla más en el terreno del humor y casi de lo mímico, de lo γέλοιον mas que en el del ψόγος o mera invectiva.⁴¹ Tampoco es este fragmento ajeno a otro de los procedimientos estilísticos preferidos en la poesía gastronómica del siglo IV a.C.: la parodia de la épica. En efecto, ya se ha señalado que el verso 2 del fragmento 37: οὐ τηγανίτας σησάμοισιν φαρμάσσων podría ser una versión parodiada de HOM. Od. 9, 391-393, donde se recurre a la imagen del forjador que temple (φαρμάσσων) las armas de bronce (πέλεκυν μέγαν ἢ ἐσκέπαρνον) en agua fría (εν ὕδατι ψυχρῶ): frente a esta noble imagen, “il nostro più originale eroe preferisce ‘temprare’, con l’aiuto del sesamo, delle realtà meno impegnative, quali sfrigolanti maritozzi⁴².”

En otro fragmento del yambógrafo que nos ocupa (fr. 126 Dg.),⁴³ la sátira del glotón se lleva a cabo en forma precisamente de parodia de la épica, en hexámetros. El fragmento se cita en una discusión sobre el origen de este género, la parodia: según Polemón, Hipónax es su inventor (ΑΤΗ. 15, 698b-c: **εὐρετήν** μὲν οὖν τοῦ γένους Ἰπώνακτα φατέον τὸν ἰαμβοποιόν) y, ciertamente, estos primeros versos que nos transmite Ateneo no dejan lugar a dudas acerca del carácter paródico que tendría la composición, estrechamente modelada en los primeros versos sobre el inicio de los poemas homéricos:

Μοῦσά μοι Εὐρυμεδοντιάδεα τὴν ποντοχαρῦβδιν,
τὴν ἐγαστριμάχαιραν, ὃς ἐσθίει οὐ κατὰ κόσμον
ἐννεπ’ ὅπως ψηφίδι <κακὸς> κακὸν οἶτον ὀληται
βουλῆ δημοσίη παρὰ θῖν’ ἀλὸς ἀτρυγέτοιο.

⁴¹ Brecht 1930, 2

⁴² Degani 1975, 113-120.

⁴³ Vidal 1977, 41-43.

Desgraciadamente, no sabemos si en esta parodia se daba cabida a listas más o menos pantagruélicas de manjares. En todo caso, se observa la misma habilidad que en el fragmento anterior en la mezcla de lo cómico y lo serio al tratar a tan particular tipo de héroe, cuyas hazañas son el beber y el comer sin medida. Los elementos habituales en el exordio de los poemas épicos se retoman aquí: la Musa de la *Odisea*, un altisonante patronímico (Εὐρυμεδοντιάδεα) modelado sobre el que se lee en la *Ilíada* (Πηληϊάδεω) y el “objeto” del canto en acusativo, en este caso dos compuestos, hapax ambos de sabor cómico en contraste con el ἄνδρα ... πολύτροπον de la *Odisea*: el primero se refiere a la voracidad en el beber (παντοχαρύβδιν) y el segundo a la voracidad en el comer (ἐγγαστριμάχαιραν), en el sentido de “el que no necesita ni cortar la comida, la devora entera y su estómago es el órgano que la corta”,⁴⁴ estos términos, realzados todavía más si cabe por una relativa (ὅς ἐσθίει οὐ κατὰ κόσμον) inciden en la descripción del objeto del canto de modo que retrarsan el preceptivo ἔννεπε hasta el tercer verso.

2.2 Ananio

Algunos de los procedimientos estilísticos de Hiponacte al tratar contenidos culinarios se advierten también en Ananio, autor del que se sabe muy poco. Parece influido por Hiponacte, cosa que ha levantado dudas en la atribución de algunos de sus fragmentos. Lo confusión, por otra parte, proviene ya de la Antigüedad, debida sin duda a la semejanza en el tono y en los contenidos. Tal es el caso del fragmento 1 West, transmitido por un escolio a AR. ran. 659, donde uno de los personajes cita el primer verso como de Hiponacte; el escolio corri-

⁴⁴ Hsch. ε 122 ἐγγαστριμάχαιραν. τὴν ἐν τῇ γαστρὶ κατατέμνουσαν. El cómico Cratino parece hacer una mezcla con los dos compuestos hiponacteos: γαστροχαρύβδιν (fr. 397 Kock). También es mencionado en la discusión de Ateneo 15, 698b-c): κέχρηται δὲ καὶ Ἐπίχαρμος ὁ Συρακόσιος ἐν τισὶ τῶν δραμάτων ἐπ’ ὀλίγον καὶ Κρατίνος ὁ τῆς ἀρχαίας κωμωδίας ποιητῆς ἐν Εὐνείδαις καὶ τῶν κατ’ αὐτὸν Ἠγήμων ὁ Θάσιος, ὃν ἐκάλουν Φακῆν.

ge el error (ἐπεὶ οὐχ Ἴππώνακτος ἀλλ' Ἀνανίου) y cita algunos versos más. Del mismo modo, el fragmento 3 West es transmitido como de Ananio por Ateneo, pero como de Hiponacte por Estobeo;⁴⁵ y el fragmento 4 West se cita justo antes de un fragmento similar de Hiponacte.⁴⁶ Tampoco parecían poseer los antiguos muchos conocimientos sobre el autor, aparte de la fama de una vida muy atenta a los placeres.⁴⁷ Pero esta fama procede, sin duda, más que del conocimiento real de su estilo de vida, del calendario gastronómico en versos que compuso y que ahora nos ocupa, primer ejemplo de poema sobre ἡδιφαγετικά o exquisiteces propiamente dicho.

El calendario, en tetrámetros, lo transmite a propósito del pescado ἀνθίας, junto a un fragmento de las *Bodas de Hebe* (“Ἡβας γάμος”) del cómico dorio Epicarmo. Un personaje toma como “autoridad gastronómica” al yambógrafo en lo concerniente a la temporada del pez espada y del mencionado ἀνθίας.⁴⁸ He aquí el fragmento de Ananio:⁴⁹

ἔαρι μὲν χροῖμιος ἄριστος, ἀνθίης δὲ χειμῶνι.
 τῶν καλῶν δ' ὄψων ἄριστον καρὶς ἐκ συκῆς φύλλου.
 ἡδὺ δ' ἐσθίειν χιμαίρις + φθινοπωρισμῶι κρέας·
 δέλφακος δ' ὅταν τραπέωσι καὶ πατέωσιν ἐσθίειν,
 καὶ κυνῶν αὐτῇ τόθ' ὥρη καὶ λαγῶν κάλωπέκων.
 οἶδος αὖθ', ὅταν θέρος τ' ἦι κήχεται βαβράζωσιν.
 εἶτα δ' ἐστὶν ἐκ θαλάσσης θύννος οὐ κακὸν βρῶμα,
 ἀλλὰ πᾶσιν ἰχθύεσσιν ἐμπρεπῆς ἐν μυσσωτῶι.

⁴⁵ ΑΤΗ. 3, 78f; ΣΤΟΒ. 4, 33, 12

⁴⁶ ΑΤΗ. 9, 370b. Ambos fragmentos se citan a propósito de la col (κράμβη). Knox 1953 lo adscribe de hecho a Hiponacte.

⁴⁷ ΤΗΡΗΡ. Περὶ ἡδονῆς, *ap.* ΑΤΗ. 12, 511d.

⁴⁸ ΑΤΗ. 7, 282b; ΕΡΙΧΗ. 51 Κ.-Α.: καὶ σκίφιας χροῖμις θ', ὃς ἐν τῶι ἡρι κατ' τὸν Ἀνάγιον / ἰχθύων πάντων ἄριστος, ἀνθίας δὲ χεῖματι.

⁴⁹ “En primavera es buenísimo el verrugato, y la albácora, en invierno, / pero el mejor de todos los buenos platos es una gamba en hoja de higuera. / Agradable es comer a fines de otoño carne de cabritilla, / y comerla de lechón cuando se pisa y machaca la uva. / Ésta es también época de perros, de liebres y de zorras; / de oveja, en cambio, cuando es verano y cantan vibrantes las cigarras. / Después viene del mar el atún, alimento no malo, / sino eminente entre todos los peces en salsa «*myttôtós*». / El buey cebado, creo yo, también es agradable tanto a medianoche como de día.” (trad. Rodríguez-Noriega, Madrid 2006).

βοῦς δὲ πιανθείς, δοκέω μὲν, καὶ μεσέων νυκτῶν ἠδὺς
κήμερης.

A pesar de la similaridad en el tono burlón de los fragmentos de Ananio y de Hiponacte, lo cierto es que el calendario se acerca más a los poemas gastronómicos posteriores, aquellos que Degani⁵⁰ define como de tipo “preceptístico-didáctico”, que a los ataques de Hiponacte contra un glotón. En efecto, igual que en los preceptos de Arquéstrato de Gela, se destaca mejor la época para el consumo de cada manjar, aunque falta indicar la mejor “denominación de origen”, algo común en la tradición posterior y que, sin duda, presupone la existencia, por un lado, de una *oecumene* comercial mucho mayor, y, en el plano literario, la existencia de una tradición de escritos periegéticos sobre los que operar la *detorsio ad ridiculum*. Tampoco faltan, aunque no son numerosos, los consejos en lo referente a la preparación de cada exquisitez: “el camarón servido en hoja de higuera” prefigura los pescados a la brasa servidos en hojas, y aderezados sólo con aceite, de Arquéstrato,⁵¹ ejemplo de elaboración simple frente a guisos más complicados y pesados; el “atún con mitoto” ya aparecía en el fr. 36 Dg. de Hiponacte como uno de los manjares con los que había dilapidado su hacienda el pródigo *gourmet*.

El texto de Ananio difiere de la tradición posterior en que no predominan los ὄψα a base de pescado, sino que están representados en la misma cantidad las carnes, tanto las de sacrificio como las de caza. Sin embargo, esta aseveración depende en cierta medida de la interpretación que se dé al verso 5, si se trata de productos “de caza” o bien “de pesca”. En efecto, los tres nombres son susceptibles de designar bien un animal terrestre, bien un pescado, pues es conocido que los nombres de animales del reino marino constituyen un doblete de los de los terrestres, asociándose especies de uno y otro reino a partir de

⁵⁰ Degani 1985, 44-45.

⁵¹ El ἀνθίας (fr. 53 B.): ἐν συκῆς φύλλοις καὶ ὀρίγανῳ οὐ μάλα πολλῆ.

ciertas semejanzas externas o de carácter etológico.⁵² Del hecho de que en la antigüedad se consumía carne de perro tenemos ciertamente testimonios, más bien de “cachorro”, tanto en Grecia como en Roma.⁵³ La mayoría de los testimonios al respecto son, con todo, de tipo médico: Hipócrates, por ejemplo, distingue las propiedades de la carne de perro adulto y de las del cachorro.⁵⁴ Sin embargo, de Galeno se desprende que la carne de éste no era un alimento infrecuente, si es verdad que se castraban expresamente para ello.⁵⁵ En las listas de exquisiteces, aparte de ésta que nos ocupa, no figura nunca la carne de cachorro. Lo mismo puede decirse de la carne de zorra. La mencionan los autores médicos: Hipócrates señala sus cualidades diuréticas,⁵⁶ pero de nuevo Galeno ofrece más detalles culinarios, al afirmar que la época óptima para su consumo (habitual entre los cazadores) es el otoño,⁵⁷ coincidiendo así con el precepto de Ananio. La liebre es, como ya hemos visto al hablar del fr. 37 Dg., una exquisitez común de los poemas de *hedyphagetica*.⁵⁸

El fragmento de Ananio es el primero en el que los preceptos gastronómicos no forman parte de la ridiculización de algún tipo de personaje, como el glotón, sino que podrían ser tomados como reales y serios *per se*, siendo el efecto cómico producto del uso de un medio poético para tan frívola enseñanza. En

⁵² Andrews 1948a, 251.

⁵³ PLAVT. fr. (Sat) 1, 1 Leo: *catulinam carnem esitauisse*.

⁵⁴ HP. R(egimen) II 46, 4: Κύνεια ξηραίνει καὶ θερμαίνει καὶ ἰσχὺν ἐμποιεῖ, οὐ μέντοι διαχωρεῖ· σκυλάκεια δὲ ὑγραίνει καὶ διαχωρεῖ, οὐρεῖται δὲ μᾶλλον. En otro lugar (Epid. VII 62,3) se consume para curar un cólico hepático: μετὰ δὲ σκυλακίου ἐφθοῦ, μάζης μικρὸν ὅτι μάλιστα πάλαι ξυγκειμένης.

⁵⁵ CMG V 4,2 p. 335 (alim. fac. 3, 1, 11): ὡς τοὺς νέους τε καὶ λιπαροὺς αὐτῶν, καὶ μάλισθ' ὅταν εὐνουχισθῶσι, κατ' ἔνια τῶν ἔθνῶν ἐσθίουσι πάμπολλοι.

⁵⁶ R(egimen) II 46, 4

⁵⁷ CMG V 4,2 p. 335 (alim. fac. 3, 1, 11): τὰ δὲ τῶν ἀλωπέκων ἐν φθινοπώρῳ καὶ ὁ παρ' ἡμῖν κυνηγέται προσφέρονται· πιαίνονται γὰρ ὑπὸ τῶν σταφυλῶν.

⁵⁸ En este caso, la interpretación *marina* no es claramente la que debe suponerse, en tanto que los autores antiguos señalan lo venenoso que es el *lepus marinus*: PLIN. nat. 9, 155: *nec uenena cessant dira, ut in lepore, qui in Indico mari etiam tactu pestilens, vomitum dissolutionemque stomachi protinus creat.*

efecto, el primer verso que conservamos tiene una factura cuidada, con los elementos dispuestos en estricta simetría, hecho que, sumado al carácter nominal de la frase, otorga una apariencia muy solemne. El tono gnómico resulta evidente por el uso repetido de este tipo de construcción, en especial la del adjetivo (ἤδύ en este caso) y el infinitivo (ἔσθίεν). El autor, con todo, no es tampoco parco en el uso de otros recursos, como los de tipo fonético: en el verso 4, los verbos τραπέωσιν καὶ πατέωσιν tienen repetidas las mismas vocales y contienen, además, una aliteración (π y τ) que está en consonancia con el movimiento de los lechones; en el verso siguiente, καὶ λαγῶν κάλοπέκων, nos topamos de nuevo con otra aliteración (esta vez de guturales) que parece servir al mismo propósito que la del verso anterior.

Los fragmentos reseñados de Hiponacte y de Ananio prefiguran, a pesar de su antigüedad, algunas de las características que definirán la poesía gastronómica del siglo IV a.C., ya establecida como un subgénero. En primer lugar, cierto carácter didáctico en el calendario de Ananio; en segundo lugar, el que los contenidos culinarios se hallen en piezas poéticas de tono cómico, en conexión con determinado tipo de personajes (el glotón, en este caso, al que se añadirá posteriormente, en la comedia griega, el cocinero y, en la sátira romana, el nuevo rico) o situaciones (parodia de la épica). Antes de tratar los principales exponentes de la poesía gastronómica del siglo IV a.C. y de examinar el tratamiento de estos temas en la comedia, nos detendremos en dos aspectos de tipo histórico: en primer lugar las condiciones materiales que facilitan la aparición en época arcaica de este tipo de contenidos en poesía en el ámbito cultural de Jonia, puesto que más adelante (tanto para los Atenienses del siglo IV a.C. como para los Romanos de la época republicana) también una zona geográfica concreta, con cierta similitud con Jonia, se relaciona con lo gastronómico; en segundo lugar, cómo esta circunstancia es tratada desde un punto de vista filológico-moral en la tradición literaria griega que conservamos más entera, la ate-

niense, puesto que ciertos aspectos son retomados después en la poesía de tema gastronómico romana, especialmente en la sátira.

3. *Gastronomía y crítica del lujo en obras históricas y filosóficas*

Es bien sabido que en la literatura griega clásica de las ciudades Jonias se destaca su proverbial molicie. Cuando esta acusación, más allá del lugar común, intenta razonarse, los escritores contraponen el hecho de que la zona costera de Asia menor parece más favorecida por la naturaleza en lo referente a recursos naturales y fertilidad del suelo que las islas o la península, donde hay poca disponibilidad de tierras tanto para la labranza como para el pastoreo⁵⁹. Más que esto, la riqueza procedente del comercio contribuyó a esta imagen de pueblo muelle. Evidentemente, uno de los cometidos principales de la actividad comercial asociada a la fundación de colonias era el de abastecer de cereal, procedente, por ejemplo, de las llanuras escitias, a la creciente población de las metrópolis.⁶⁰ Pero la tipología de los primeros asentamientos, pequeños y situados en islas o penínsulas,⁶¹ hace pensar también en una pequeña industria de exportación de uno de los productos predilectos de la literatura gastronómica, el pescado en salazón (industria que de hecho continúa siendo importante hoy en día en esas mismas zonas).

En efecto, Herodoto señala que la zona de la desembocadura del río Borístenes destaca por su buen pescado, que se exportaba en salazón: κήτεά τε μεγάλα ἀνάκανθα, τὰ ἀντακαίους καλέουσι, παρέχεται ἐς ταρίχευσιν, ἄλλα τε πολλὰ θωνμάσαι ἄξια.⁶² En la ciudad de Olbia, situada en el estuario del río Borístenes y de probable ascendencia milesia, los hallazgos arqueológicos también

⁵⁹ Cf. Musti 1990; Roebuck 1959; Adorno 1978, 560 y ss.; Torelli 1978, 645 y ss.

⁶⁰ Roebuck 1959, 124.

⁶¹ Ehrhardt 1983, 96.

⁶² HDt. 4, 53, 2-3; *vid.* comentario *ad loc.* de Corcella 1993.

confirman las observaciones de Herodoto en lo referente a la presencia de una industria de procesamiento de pescado salado o τάριχος.⁶³ Más al este, en Cerinitis, ya en Crimea, se han hallado restos de monedas con figuras que representan probablemente esturiones,⁶⁴ un pescado muy frecuente también en los poemas de *hedyphagetica* y por el que también era conocida Istria, que exportaba en salazón merluza además de esturiones. Sinope, cuya fundación por los milesios se sitúa tradicionalmente en el 756 a.C., estaba especialmente bien situada para la pesca, puesto que la habían construido sobre un promontorio con puertos a cada lado,⁶⁵ además de hallarse en el lugar de menor anchura del Ponto Euxino, lo que facilitaba el control del comercio marítimo con la costa norte. Era famosa por sus conservas de atún al tratarse, según Estrabon, de la ciudad de la zona más adecuada para su captura.⁶⁶ El lujo no procedía sólo, como es natural, del éxito comercial de estas colonias ni de sus productos sino también del intercambio en las metrópolis con los pueblos asiáticos, con los lidios especialmente. A este respecto, Éfeso, probable patria de Hiponacte, era considerada una ciudad “medio lidia y medio griega”.⁶⁷

Así pues, la insistencia en el ὄψρον de pescado, algo básico en la poesía de tema culinario, tiene un origen histórico, en tanto que este tipo de poesía surge

⁶³ Wąsowicz 1975, 27-8.

⁶⁴ Zolotarev 1986, 93. También se encontró un fragmento de cerámica del siglo IV a.C. con una carta inscrita, en dialecto jonio, sobre negocios con pescado en salazón (SEG 37, 665): Ἀπατόριος Νεομηνίωι· | Τὸς τάριχος ἐς οἶκον | συνκόμισον καὶ σφήκ' ἴσα· | καὶ σ' ἄγη μηδὲς ἄτερ | ἐμέο· καὶ γῶν βοῶν | ἀνακῶς ἔχε· καὶ ο... | τελῆ γίνωσκε | ἐς τὸ(ς) Σκύθας.

⁶⁵ STR. 12, 3, 11, quien también destaca sus pesquerías de atún: ἴδρυται γὰρ ἐπὶ αὐχένι χερρονήσου τινός, ἐκατέρωθεν δὲ τοῦ ἰσθμοῦ λιμένες καὶ ναύσταθμα καὶ πηλαμυδεῖα θαυμαστά. Cf. comentario *ad loc.* de Lasserre 1981.

⁶⁶ STR. 7, 6, 2: εἰς δὲ Σινώπην προϊοῦσα ὠραιότερα (sc. ἡ πηλαμύς) πρὸς τε τὴν θήραν, οὐ πολλὴ δ' ἐστίν; y comentario *ad loc.* de Baladië 1989. Cf. PLIN. nat. 32,1 46. En general, la riqueza de las ciudades del Mar Negro procede de la pesca. Es significativo que Aristóteles (Pol. 1291b), destaca, entre las ciudades importantes por su clase de “marineros” Bizancio y Tarento por la pesca, y Egina y Quíos por el comercio.

⁶⁷ Mazzarino 1989, 192-193.

de zonas que importaban pescados de alta calidad en salazón.⁶⁸ Entre las circunstancias responsables de esta especial estima por el pescado, debe señalarse sin duda su carácter secular. Hay que recordar que la carne de ternera, cordero y cerdo está ligada al sacrificio, por lo que su “producción” no está sometida a criterios estrictamente gastronómicos, sino que depende de lo que exija el ritual: los cortes, que debían ser iguales, obviaban la diferente calidad de la carne según su procedencia anatómica. Como observa Berthiaume: “La perpétuation d’une méthode de découpage ne se souciant pas de respecter les articulations de la bête implique pour l’acheteur éventuel la possibilité de faire un seul choix, celui d’acheter de la viande, τὸ κρέας, ou des abats: on ne verra jamais dans nos textes de personnages se présenter au marché en réclamant un gigot ou une côtelette”.⁶⁹

La circunstancia histórica de la derrota de las ciudades jonias ante Persia dio más argumentos al lugar común de Jonia, suntuosa y muelle, medio bárbara, incapaz de resistir el ataque de los enemigos. Heródoto considera que se trata de la raza más débil de entre los griegos mientras que Teognis critica la prepotencia de ciudades como Magnesia, Colofón y Esmirna.⁷⁰ En este tipo de críticas no están ausentes las costumbres culinarias, de manera que se construyó una suerte de oposición al respecto entre Jonia y Esparta. Que las diferentes costumbres culinarias formaban parte de esta oposición entre oriente (Persia, y

⁶⁸ A propósito de la presencia del pescado como ὄψον principal entre las clases adineradas, debe diferenciarse entre las urbanas y las campesinas: es probable que entre estas últimas el protagonismo se lo llevaran, además de los productos agrícolas, el queso, la carne de ave, así como otros productos cárnicos derivados del sacrificio pero no τὸ κρέας, es decir, los embutidos, las vísceras, etc. Para los ricos de ciudad, cuya alimentación dependía no de la producción de su propias tierras sino del comercio, el pescado tendría más protagonismo, especialmente el de importación.

⁶⁹ Berthiaume 1982, 63. Prueba de la importancia del pescado como ὄψον es que de esta palabra deriva el nombre actual de “pescado”: ψάρι (de ὀψάριον).

⁷⁰ HDT. 1, 143 y THGN. 1103-1104; cf. la explicación que da Hipócrates (Aër. 12) sobre los condicionantes naturales en la diferencia de caracteres entre Asia y Europa.

por influencia Jonia) y Grecia (cuya quinta esencia en este sentido sería Esparta más que Atenas) se hace evidente en una anécdota transmitida por Heródoto, sucedida al parecer durante la retirada de los bárbaros. Pausanias habría ordenado a los panaderos (άρτοκόπους) y a los cocineros (όψοποιούς) de Mardonio preparar un banquete como si fuera para su amo (καθώς Μαρδονίῳ δεῖπνον παρασκευάζειν) y después mandó esto mismo a sus propios siervos, indicándoles que lo hicieran al estilo laconio (τοὺς ἐνωτοῦ διηκόνους παρασκευάσαι Λακωνικὸν δεῖπνον). Una vez obedecidas sus órdenes, Pausanias hizo llamar al resto de generales griegos para mostrarles su experimento, diciéndoles:

Ἄνδρες Ἕλληνες, τῶνδε εἵνεκα ἐγὼ ὑμέας συνήγαγον, βουλόμενος ὑμῖν τοῦ Μήδων ἡγεμόνος τὴν ἀφροσύνην δεῖξαι, ὅς τοιήνδε δίαιταν ἔχων ἦλθε ἐς ἡμέας οὕτω οἰζυρὴν ἔχοντας ἀπαιρησόμενος.⁷¹

Es cierto que del texto se desprende que lo que causaba la admiración de los griegos era más la vajilla y el mobiliario que la comida. Pero conviene destacar que el servicio de Mardonio, el persa, se componía de άρτοκόπους y, sobre todo, de όψοποιούς y no μαγείρους.

Posteriormente, esta consideración negativa se trasladó a las colonias griegas occidentales situadas en Sicilia y la Magna Grecia. De hecho, resulta especialmente interesante el florecimiento en esta zona de una literatura gastronómica en prosa a finales del siglo V a.C., consistente, en su mayor parte, en recetas escritos por cocineros famosos.⁷² El más famoso de ellos, Miteco, es recordado por Platón como autor precisamente de un tratado de cocina siciliana⁷³ y Máximo de Tiro afirma, varios siglos más tarde, que su lugar en la cocina

⁷¹ HDt. 9, 82

⁷² Cf. RE XI, 934,4 ss. Ateneo da una lista de ellos (12, 516c).

⁷³ PL. Grg. 518b: Μίθαικος ὁ τὴν ὀψοποιίαν συγγεγραφῶς τὴν Σικελικὴν

(κατὰ ὀψοποιῖαν) es equiparable al de Fidias en la escultura.⁷⁴ Otro siciliano ilustre, Heráclides de Siracusa,⁷⁵ que vivió en el siglo IV a.C., es citado por Ateneo en una lista de autores de Ὀψαρτυτικά, a propósito de unos pasteles que se preparaban para la celebración de las Tesmoforias de Siracusa, llamados μύλλοι.⁷⁶ De Glauco de Locri se recuerda su receta de ὑπόσφαγμα, que Ateneo cita para aclarar el significado de unas palabras precisamente del yambógrafo Hiponacte:⁷⁷ se preparaba a base de sangre, silfio, mosto de uva hervido, vinagre, queso y hierbas. Del sur de Italia era Hegesipo de Tarento, que Ateneo menciona a propósito del κάνδαυλος lidio, un guiso hecho con carne cocida, pan y queso frigio; también se recuerda su receta para la salsa καρύκη. A propósito, por cierto, del guiso lidio según la receta de Hegesipo, Ateneo no desaprovecha la ocasión para notar el lujo de los lidios: οὕτως ἐξήσκηντο πρὸς τὰς ἡδυσπαθείας. Las colonias occidentales adoptan el mismo papel que las del Mar Negro en época arcaica. De hecho, disponemos también de pruebas arqueológicas acerca de la importancia del pescado en sus economías, dada la frecuencia con la que se encuentran peces representados en la cerámica de la zona.⁷⁸

Si en Hiponacte teníamos cierta crítica a la cultura culinaria en forma de caricatura del glotón, la perniciosa influencia de las costumbres gastronómicas procedentes de las colonias es criticada desde una óptica seria y filosófica por Platón. Frente al elenco de recetas consignadas en el párrafo anterior, Sócrates

⁷⁴ MAX. TYR. 17, 1b: καὶ ἦν πολὺ τὸ Μιθαΐκου καὶ ὅσον τοῖς Ἑλλήσιν κατὰ ὀψοποιῖαν, ὥσπερ τὸ Φειδίου κατὰ ἀγαλματουργίαν. Ateneo lo recuerda a propósito de la καρύκη, una salsa, (12, 516c), de los ἀλφησταί, pescados (7, 282a) y de una receta de ταινία (7, 325f).

⁷⁵ ΑΤΗ. 12, 516c. Ateneo distingue de hecho entre dos Heráclides de Siracusa. La lista contiene nombres de cocineros (entre ellos Miteco y Glauco de Locris) que han dado recetas del καρύκη, una salsa de especias de origen Lidio.

⁷⁶ ΑΤΗ. 14, 647a. La elaboración de dichos pasteles, de sésamo y miel, se hacía con forma de ἐφήβια γυναικεῖα.

⁷⁷ ΑΤΗ. 7, 324a. El fragmento de Hiponacte es el 142 Dg.: σηπίης ὑπόσφαγμα, y se discute si se trata simplemente de tinta de sepia o de una salsa negra hecha a partir de aquélla.

⁷⁸ Lacroix 1937, 19.

propone una dieta basada sólo en gachas de cebada y otro tipo de cereales (es decir, basada en el σῖτος) y vino, dieta demasiado estricta, tal como le reprocha Glaucón, por el hecho de tener que prescindir del ὄψον (ἄνευ ὄψου... ὡς ἔοικας, ποιεῖς τοὺς ἄνδρας ἐστιωμένους).⁷⁹ Entonces Sócrates se da cuenta de que ha pasado por alto este tercer elemento y propone unos ὄψα muy básicos, propios de gente humilde y rústica, a saber: sal, aceite, queso, cebolla, lechuga u otras hierbas (ἄλας τε δῆλον ὅτι ἐλάας καὶ τυρόν, καὶ βολβούς καὶ λάχανά γε, οἷα δὴ ἐν ἀγροῖς ἐψήματα). Y lo mismo respecto a lo que acompaña el consumo de vino, los τραγήματα: higos (σῦκα, el alimento propio de φαρμακοί y con lo que se tenía que conformar el glotón de Hiponacte tras dilapidar su hacienda), garbanzos, habas, etc. (καὶ ραγήματά που παραθήσομεν αὐτοῖς τῶν τε σύκων καὶ ἐρεβίνθων καὶ κυάμων, καὶ μύρτα καὶ φηγούς σποδιοῦσιν πρὸς τὸ πῦρ, μετρίως ὑποπίνοντες). Las comodiades adicionales que Glaucón echa de menos harían de la ὑγιῆς πόλις que quiere Sócrates una τρυφῶσα πόλις. De aceptarlas, se precisaría aumentar el número de habitantes con profesionales dedicados a las nuevas necesidades creadas (ἃ οὐκέτι τοῦ ἀναγκαίου ἔνεκα ἐστὶν ἐν ταῖς πόλεσιν) y entre ellos se cuentan cocineros (ὄψοποιοί) y ‘carniceros’ (μάγειροι), por no mencionar las materias primeras de las que entonces tendrían que procurarse, como pjaras de cerdos (ἔτι δὲ λαὶ συβωτῶν προσδεησόμεθα) y más terrenos de labranza. Este tren de vida es, a los ojos de Sócrates, el inicio de la injusticia y de la guerra, en la medida en que el territorio propio de la ciudad no bastaría para satisfacer todas estas superfluas necesidades y debería, en consecuencia, conquistarse el de ciudades adyacentes: a ello conduce el abandonarse a la riqueza y a traspasar el límite de lo que es necesario.⁸⁰

Jenofonte recoge también las críticas de Sócrates contra la preponderancia qua había ido adquiriendo el ὄψον demasiado elaborado en los banquetes, olvi-

⁷⁹ PL. R. 372c

⁸⁰ *Ibid.* 372d-e

dado su original carácter de mero acompañaje. El historiador reporta que, durante el banquete, el filósofo se da cuenta de que alguien come sólo de los ὄψα, sin pan (καταμαθῶν δέ ποτε τῶν συνδειπνούντων τινὰ τοῦ μὲν σίτου πεπαυμένον, τὸ δὲ ὄψον αὐτὸ καθ' αὐτὸ ἐσθίοντα).⁸¹ Por ello se inicia una discusión acerca del significado exacto del término ὀψοφάγος. Se trataba, evidentemente, de una forma sutil de reprender a aquel individuo. En efecto, ὀψόφαγος no es quien en los banquetes acompaña el pan con algunas de las salsas o cualquiera de los alimentos que no son cereal (ἐπὶ τῷ σίτῳ ὄψον), sino aquel que prescinde del pan y se deja llevar por el placer (ἡδονῆς ἔνεκα)⁸² que halla en las salsas y acompañajes, o incluso quienes acompañan un poco de pan con un mucho de salsa (ὁ δὲ μικρῷ σίτῳ... πολὺ ὄψον ἐπεσθίων).

En otro lugar, Platón considera en términos negativos la retórica como un tipo de adulación respecto a las habilidades intelectuales (κεφάλαιον κολακείαν), y por ello la considera una parte de algo de lo que también forma parte el arte de la cocina (ὀψοποιική).⁸³ Del mismo modo, el mal servicio que han rendido a la ciudad políticos malos se compara al cuidado del cuerpo que pueden proporcionar gente como Miteco, el del recetario de cocina siciliana (ὁ τὴν ὀψοποιίαν συγγεγραφῶς τὴν Σικελικὴν).⁸⁴ Y no es este el único pasaje en el que Platón carga las tintas contra la cocina siciliana, la más querida de los ὀψοφάγοι. Para este tipo de diatribas, resultaba sumamente útil la autoridad de los poemas homéricos, especialmente de la *Ilíada*, ya que, como hemos visto al

⁸¹ X. mem. 3, 14. Cf. sobre este texto Davidson 1997, cap. I. (*passim*)

⁸² Cf. ARIST. EN 1153a26: ὀψοπιητικὴ δοκεῖ ἡδονῆς εἶναι. En EN 1118a, Aristóteles discute la glotonería en relación a la falta de templanza, arguyendo que aquélla depende no tanto del sentido del gusto, sino del sentido del tacto (cosa que hace de la glotonería algo propio de animales), siendo esto común a varios placeres: οὐ πάνυ δὲ χαίρουσι τούτοις, ἢ γίνεται πᾶσαι δι' ἀφῆς καὶ ἐν σιτίοις καὶ ἐν ποτοῖς καὶ τοῖς ἀφροδισίοις λεγομένοις. διὸ καὶ ἠῤῥατό τις ὀψοφάγος ὦν τὸν φάρυγγα αὐτῷ μακρότερον γεράνου γενέσθαι, ὡς ἡδόμενος τῇ ἀφῇ. Cf. EE 1231a20.

⁸³ PL. Grg. 436b: καλῶ δὲ αὐτοῦ ἐγὼ τὸ κεφάλαιον κολακείαν. ταύτης μοι δοκεῖ τῆς ἐπιτηδεύσεως πολλὰ μὲν καὶ ἄλλα μόρια εἶναι, ἐν δὲ καὶ ἡ ὀψοποιική.

⁸⁴ *Ibid.* 518b.

principio del capítulo, sólo la preparación de un sacrificio es el contexto en el que el poeta se permite aludir a la comida en sí, consistente en este caso en una parte de carne (sólo asada) y un trozo de pan, esto es, lo contrario de lo que consume con gusto el ὀψόφαγος:

οἶσθα γὰρ ὅτι στρατείας ἐν ταῖς τῶν ἡρώων ἐστιάσεσιν οὔτε ἰχθύσιν αὐτὸς ἐστιᾶ, καὶ ταῦτα ἐπὶ θαλάττῃ ἐν Ἑλλησπόντῳ ὄντας, οὔτε ἐφθοῖς κρέασιν ἀλλὰ μόνον ὀπτοῖς, ἃ δὴ μάλιστ' ἂν εἴη στρατιώταις εὐροπα.⁸⁵

En cuanto a la preferencia por la carne simplemente asada, justifica Platón tal elección porque se necesitan menos instrumentos para su elaboración, cosa que no deja de ser una ventaja cuando la ciudad se halle en estado de guerra. En todo caso, no hay cabida ni para las modas culinarias sicilianas (Συρακοσίαν τράπεζαν καὶ Σικελικὴν ποικιλίαν ὄψου) ni tampoco para la pastelería ática (καὶ Ἀττικῶν πεμμάτων τὰς δοκοῦσας... εὐπάθειας), pues ambas cosas representan, en la alimentación, lo contrario de la simplicidad (ἀπλοτης), de la moderación (σωφροσύνη) y de la salud corporal (ὑγίεια).

Así pues, la existencia de poesía centrada en lo culinario presupone cierta moda o estadio de desarrollo gastronómico en el que el ὄψον, especialmente el pescado, pero también, por ejemplo, la pastelería ática, son un lujo más de entre los distintos disponibles. De hecho, incluso en una pieza meramente descriptiva como la obra de Arquéstrato, aficionado a los ὄψα, no deja de haber cierta reprobación (bajo la forma de σπουδαιογέλοιον, quizá) contra este tipo de cocina, aunque el de Gela esté lejos del tono censorio de Platón, de la invectiva de carácter hiponacteio o incluso del tono satírico que adopta a veces la parodia del mito en la comedia.

⁸⁵ PL. R. 3, 404d, donde trata de la dieta que deben llevar los guerreros-atletas.

4. Comedia

La comedia, a diferencia de la tragedia, es un género poético en el que se puede dar cabida a algo tan físico y tan vulgar como la comida, puesto que se trata del género por excelencia en el que se representan los φαῦλοι. Sin embargo, existen notables diferencias entre las diferentes fases de ella. De los fragmentos que conservamos parece que la comedia media, en particular, era muy dada a representar alimentos, a menudo en forma de catálogos en verso; pero nuestra visión de la comedia media podría estar sesgada a favor de lo culinario en la medida en que nuestro principal valedor es Ateneo y los fragmentos que de ella ha insertado en su obra no tenían más interés que el nombre de un alimento. Asimismo, en la comedia vieja se observan diferencias entre Epicarmo y Aristófanes, siendo el primero más pródigo en exquisiteces, cosa que lo acerca más a los poetas gastronómicos propiamente dichos, y el segundo más arcaizante en su selección, cosa que lo acerca al espíritu de algunas de las composiciones de Horacio y otros poetas romanos. Por otro lado, el carácter estilizado de la comedia nueva, más centrada en el dibujo de los caracteres, más próxima por ello a lo que hoy llamaríamos drama burgués, impide la prodigalidad culinaria que se había dado en las dos fases anteriores del género, motivo por el que quedará excluida de nuestro análisis. A continuación se examinarán algunos pasos de la comedia antigua, de Epicarmo y de Aristófanes, para acabar con algunos ejemplos de comedia media pertenecientes a Alexis y a Eubulo.

4.1 Epicarmo

Aunque los listados de exquisiteces en obras dramáticas los relacionamos normalmente con la comedia media, asociados generalmente a la figura del cocinero o μάγειρος, esto no es una innovación de la μέση, sino que tales listados, preferentemente de pescados, mariscos y otros *aquatilia*, estaban ya presentes

en Epicarmo, cuya actividad como autor de comedias se sitúa en el primer cuarto del siglo V a.C. La Antigüedad asoció el nombre de este comediógrafo a diversas ciudades sicilianas e incluso a algunas de la Grecia continental, pero llevó a cabo su carrera como dramaturgo en Siracusa.⁸⁶

La posición de Epicarmo en la comedia es de importancia capital, en la medida en que fue, según Aristóteles, junto a Formis el que introdujo una historia o argumento general (μύθος)⁸⁷ en la composición. Asimismo, afirma el filósofo que los dorios, entre ellos Epicarmo, se adelantaron a los atenienses en el desarrollo del género.⁸⁸ La importancia no reside sólo en la cronología: según Platón, aquello que en la tradición de la poesía sublime o seria representa Homero, lo representa en la poesía cómica Epicarmo.⁸⁹ En lo que a la presencia de contenidos culinarios en poesía se refiere, las figuras de Ananio y de Epicarmo simbolizan el traslado, al que ya se ha aludido, de la cultura gastronómica de las ricas metrópolis jónicas a las colonias sicilianas y de la Magna Grecia: es significativo que el cómico tome a Ananio como autoridad gastronómica al indicar cuándo es más apropiado capturar dos pescados, el χρόμις y el ἀνθίας:

⁸⁶ Test. 1 K.-A. (SVD. ε 2766): Ἐπίχαρμος, Τιτύρου ἢ Χιμάρου καὶ Σηκίδος, Συρακούσιος ἢ ἐκ πολέως Κραστοῦ τῶν Σικανῶν· ὃς εὔρε τὴν κωμωδίαν ἐν Συρακούσαις ἅμα Φόρμῳ. Cf. Rodríguez-Noriega 1996, xi-xii.

⁸⁷ Test. 5 K.-A. (ARIST. poet. 1449b5): τὸ δὲ μῦθος ποιεῖν [Ἐπίχαρμος καὶ Φόρμις] τὸ μὲν ἐξ ἀρχῆς ἐκ Σικελίας ἦλθε, τῶν δὲ Ἀθήνησιν Κράτης πρῶτος ἤρξεν ἀφέμενος τῆς ἰαμβικῆς ἰδέας καθόλου ποιεῖν λόγους καὶ μῦθους.

⁸⁸ Test. 4 K.-A. (ARIST. poet. 1448a30): ἀντιποιοῦνται τῆς τε τραγωδίας καὶ τῆς κωμωδίας οἱ Δωριεῖς· τῆς μὲν γὰρ κωμωδίας οἱ Μεγαρεῖς οἱ τε ἐνταῦθα ὡς ἐπὶ τῆς παρ' αὐτοῖς δημοκρατίας γενομένης καὶ οἱ ἐκ Σικελίας, ἐκείθεν γὰρ ἦν Ἐπίχαρμος ὁ ποιητὴς πολλῶ πρότερος ὢν Χιωνίδου καὶ Μάγνητος. Sobre la posible influencia de Epicarmo y, en general, de la farsa dórica en la formación de la comedia ática, vid. Kerkhof 2001.

⁸⁹ Test. 3 K.-A. (ap. PL. Theaet. 152e): καὶ τῶν ποιητῶν οἱ ἄκροι τῆς ποιήσεως ἑκατέρας, κωμωδίας μὲν Ἐπίχαρμος τραγωδίας δὲ Ὀμηρος.

καὶ σκιφίας χρώμις θ', ὃς ἐν τῷ ἤρι κατ' Ἀνάνιον
ἰχθύων πάντων ἄριστος, ἀνθήης δὲ χειματι.⁹⁰

El título de esta comedia (*Las bodas de Hebe*, "Ἡβας γάμος") y de otras muchas sugieren piezas cómicas de carácter mítico-burlesco.⁹¹ Y si hay dos héroes especialmente aptos para ser presentados de manera burlesca en cualquier situación cotidiana, éstos son Odiseo y Heracles, que son caracterizados frecuentemente como personajes glotones no sólo por Epicarmo, sino también por otros poetas cómicos, como por ejemplo Aristófanes.⁹² En un fragmento de la comedia *Βουσίρις* un personaje describe a otro, probablemente el propio Busiris,⁹³ la forma de comer del héroe (descripción de la que el fragmento sería sólo su primera sección). Esta descripción recuerda sin duda al 'Eurimedontíada' de Hiponacte:⁹⁴

πρᾶτον μὲν αἶ κ' ἔσθοντ' ἴδοις νιν, ἀποθάνοις·
βρέμει μὲν ὁ φάρυγξ ἔνδοθ', ἀραβεῖ δ' ἄ γνάθος,
ψορεῖ δ' ὁ γομφίος, τέτριγε δ' ὁ κυνόδων,
σίζει δὲ ταῖς ῥίνεσσι, κινεῖ δ' οὐατα⁹⁵

⁹⁰ Fr. 51 K.-A. *ap.* ΑΤΗ. 7, 282ab: "También el pez espada y el verrugato, que en primavera, según Ananio, / es el mejor de todos los peces, y la albácora, en invierno" (trad. Rodríguez-Noriega 2006). Si conservamos el fragmento de Ananio es gracias a Epicarmo, pues Ateneo transcribe el primero al hilo del fragmento de éste.

⁹¹ He aquí un elenco de títulos que revelan contenidos míticos: Ἀλκονεύς, Ἄμυκος, Ἀντάνωρ, Ἀταλάνται, Βάκχαι, Βουσίρις, Δεξαμενός, Δίκτυες, Διόνυσοι, Ἡβας γάμος, Ἡρακλῆς ὁ ἐπὶ τὸν ζωστήρα, Ἡρακλῆς ὁ παρ Φόλω, Κύκλωψ, Κωμασται ἢ Ἄφαιστος, Μήδεια, Μοῦσαι, Ὀδυσσεὺς αὐτόμολος, Ὀδυσσεὺς ναυαγός, Πύρρα καὶ Προμαθεὺς, Σειρήνες, Σκίρων, Σφίγξ, Τρῶες, Φιλοκτῆτας

⁹² ΑΡ. V. 60: οὐθ' Ἡρακλῆς τὸ δειπνον ἔξαπατῶμενος; Ραχ. 741: τοὺς θ' Ἡρακλέας τοὺς μάπτοντας καὶ τοὺς πεινῶντας ἐκείνους; ΑΝ. 561: ἦν δ' Ἡρακλέει θύησι, λάρω ναστοὺς θύειν μελιτοῦντας. De hecho, el fragmento transmitido por Ateneo, se inserta en una discusión sobre la voracidad del héroe y los cómicos que la han tratado en sus obras. Sobre la figura de Heracles en la farsa preliteraria, Kerhof 2001, 20.

⁹³ Olson 2007, 40-42.

⁹⁴ Fr. 126 Dg. *Vid. supra.*

⁹⁵ Fr. 18 K.-A. *ap.* ΑΤΗ. 10, 411b: "En primer lugar, si lo vieras comer, morirías de asombro; pues resuena su gáznate, sus mandíbulas se mueven con estrépito, crujen sus muelas, trituran con estridencia los caninos, salen silbidos por las narices, y agita las orejas." Sobre la historia narrada, *vid.* APOLLOD. 2, 5, 11.

Lo cómico de la descripción no se fundamenta en una parodia estricta de la épica, como era el caso de Hiponacte, en la que se incluían compuestos formados a partir de los epítetos épicos, sino mediante el agotamiento léxico de la faceta del personaje que se describe: el masticar, algo que, como es natural en una representación dramática, iría acompañado de la gesticulación adecuada. La descripción está estructurada de una manera cuidada, con simetría en cada verso que representa una de las partes de la acción de masticar, de la parte más externa a la parte más interna de la boca.⁹⁶

Las listas de exquisiteces que conservamos de Epicarmo no parecen asociadas, como en otros cómicos, a la figura del μάγειρος, sino que se trata muchas veces del relato de un banquete por parte de uno de los personajes. Tal es el caso de la ya mencionada Ἡβας γάμος, que es la comedia de la que conservamos más fragmentos (incluido el más largo) consistentes mayoritariamente en listas de pescados y otras exquisiteces marinas, enumeradas en tetrámetros trocaicos catalécticos. El hablante sería un dios que describe los manjares del banquete de la boda de Hebe y Heracles, según iban siendo ofrecidos durante el festín,⁹⁷ así como el dios que traía cada uno de ellos, como demuestra la presencia de verbos como ἄγειν en algunos de los fragmentos:

αὐτὸς ὁ Ποτειδᾶν ἄγων γαύλοισιν ἐν Φοινικικοῖς
ἶκε καλλίστους † ἀθητατήγανος ἀγεμῶν σπάρους
καὶ σκάρους, τῶν οὐδέ τὸ σκᾶρ θεμιτὸν ἐκβαλεῖν θεοῖς⁹⁸

Poseidón habría traído en naves mercantes fenicias (γαύλοισιν ἐν Φοινικικοῖς) hermosos ejemplares de raspallones (o algún espárida similar)⁹⁹ y escaros,¹⁰⁰

⁹⁶ Olson 2007 *ad loc.*

⁹⁷ Olson 2007, 42.

⁹⁸ Fr. 48 K.-A. *ap.* ATH. 7, 320c: “Poseidón en persona vino trayendo en mercantes fenicios / los más hermosos [...] raspallones y viejas coloradas, / de las que ni siquiera el excremento es lícito rechazar a los dioses” (trad. Rodríguez-Noriega, Madrid 2006)

⁹⁹ Thompson 1947, 248 y Saint-Denis 1947, 107.

¹⁰⁰ Thompson 1947, 238 ss.; García Soler 2001, 187.

pescados no excesivamente grandes pero sí muy valorados en toda la Antigüedad, especialmente el famoso σκάρος.¹⁰¹ Sobre éste se permite Epicarmo una broma irreverente: los dioses, de ese pescado no pueden rechazar ni siquiera τὸ σκάρ.¹⁰² Los fragmentos de este tipo no suelen dar más información culinaria que la procedencia, tamaño o alguna somera indicación del sabor de las distintas materias primas, sin detenerse en la descripción de la elaboración propiamente dicha. Quizá el *cruciatu* ἀθητατηγανος sí hiciera referencia a ello (parece un compuesto de τήγανον¹⁰³).

En el fragmento más largo que poseemos, que también consiste en una lista de los manjares que trae (ἄγει) algún dios, se hace evidente que uno de los elementos de comicidad principales consistía en la habilidad del poeta para hacer entrar en sus tretrámetros la mayor variedad (léxica) de manjares, como si de un auténtico *tour de force* de tratara (Fr. 40 K.-A., ap. ΑΤΗ. 3, 85c)

ἄγει δὲ παντοδαπὰ κογχύλια,
 λεπάδας, ἀσπέδους, κραβύζους, κικιβάλους, τηθύνια,
 κτένια, βαλάνους, πορφύρας, ὄτρια συμμεμυκοτα,
 τὰ διελεῖν μὲν ἐντι χαλεπά, καταφαγῆμεν δ' εὐμαρέα,
 μύας ἀναρίτας τε κάρυκας τε καὶ σκιφύδρια,
 τὰ γλθκέα μὲν ἐντ' ἐπέσθειν, ἐμπαγμῆμεν δ' ὀξέα,
 τοὺς τε μακρογογγύλλους σωλήνας· ἅ μέλαινά τε
 κόγχος, ἄπερ κογχοθηρᾶν παισὶν † ἐστρισώνια·
 θάτεραι δὲ γαίαι κόγχαι τε κάμαθίτιδες,
 ταὶ κακοδόκιμοί τε κηϋῶνοι, τὰς ἀνδροφυκτίδας
 πάντες ἄνθρωποι καλέονθ', ἄμεις δὲ λεύκας τοὶ θεοί.

¹⁰¹ ORIB. 2, 49, 1: ἄριστος εἶναι πεπίστευται τούτων ὁ σκάρος ἡδονῆς ἕνεκα.

¹⁰² Ático: σκῶρ. Cf. AR. Pl. 305: ἐγὼ δὲ τὴν Κίρκην γε, τὴν τα φάρμακ' ἀνακυκῶσαν, ἢ τοὺς ἑταίρους τοῦ Φιλωνίδου τοτ' ἐν Κορίνθῳ ἔπεισεν ὡς ὄντας κάπρους μεμαγμένον σκῶρ ἐσθίειν...

¹⁰³ Cf. la conjetura de Ahrens: ἀλιτᾶν τηγανισθῆ [...]; por contra, Schweighäuser: καλλίστας σαγηνας χάλιεύομεν “trayendo hermosísimas redes de pesca y pescamos esparos etc.”

Se trata de una lista de moluscos como aperitivo¹⁰⁴ del banquete nupcial. Que el verdadero efecto cómico procede del particular *tour de force* resulta evidente puesto que, tras una escueta presentación (“trajo crustáceos de todo tipo”), se inicia a renglón seguido la retahíla de nombres de especies que, como decíamos, el poeta logra acomodar en los tetrámetros: lapas (λεπάδας), varios crustáceos sin identificar, probablemente locales (ἀσπέδους, κραβύζους, κικιβάλους, ἀναρίτας), piñas de mar (τηθύνια),¹⁰⁵ vieiras (κτένια), bálanos (βαλάνους),¹⁰⁶ púrpura (πορφύρας), ostras (ὄστρεια), mejillones (μύας), bucinos (κάρυκάς), navajas (σωλήνας), etc. Durante el listado, con todo, el poeta rompe la monotonía con algún chiste. Así, las ostras no sólo van acompañadas, a diferencia de los precedentes, de un epíteto, συμμεμυκότε (‘estrechamente cerradas’), sino que esta característica se amplifica con un acertado contraste: ‘que de abrir son difíciles, pero de ser tragadas fáciles.’ Lo mismo puede decirse de los no identificados σκιφύδρια (v. 6): ‘que son agradables de comer (τὰ γλυκέα μὲν ἐντ’ ἐπέσθειν), pero afilados cuando van armados de su concha (ἐμπαγμῆμεν δ’ ὄξέα).’ Sin duda lo más característico es la formación de compuestos, algo común a poetas cómicos posteriores, como el que inventa Epicarmo para describir de manera característica las navajas: μακρογογγύλους (‘grandes y cilíndricas’, sólo atestiguado aquí), o como los que crea para denominar otras conchas que quizá no tuvieran un referente natural real: κακοδόκιμοι (‘las de mala fama’¹⁰⁷), ἀνδροφυκτίδας (‘las espanta-hombres’, etc.). Tampoco faltan referencias más o menos paródicas a la épica, como el término para referirse a los pes-

¹⁰⁴ Otras listas semejantes en PHILYLL. fr. 12,1-2 (πολυπόδειον, σηπιδάριον, κάραβον, ἀστακόν, ὄστρειον / χήμας, λεπάδας, σωλήνας, μῦς, πίννας, κτένας ἐκ Μυτιλήνης), ARCHIPP. fr. 24 (λεπάσιν, ἐχίνοις, ἐσχάραις, βελόναις τε τοῖς κτεσίν τε), ANAXANDR. fr. 42, 61 (πίνναι, λεπάδες, μύες, ὄστρεια), PHILIPPID. fr. 4 (ὄστρει’, ἀκαλήφας καὶ λεπάδας παρέθηκέ μοι)

¹⁰⁵ *Phallusia Mammillata*, o también ‘provecho’, *Microcosmus solcatus* Coq., vid. García Soler 2001, 145.

¹⁰⁶ García Soler 2001, 141.

¹⁰⁷ Olson 2007, *ad loc.*

cadores: κογχοθηρᾶν παισιν, donde, además del compuesto κογχο-θηρᾶν, se usa un giro de elevado tono poético, ‘los hijos de los cazadores de moluscos.’¹⁰⁸ Un caso especial es del esturión, pescado muy valorado en la antigüedad, sobre todo entre los romanos.¹⁰⁹ En consecuencia, en nuestro fragmento se reserva el esturión al más ilustre comensal:

τόν τε πολυτίματον ἔλοφ’, ὁ δ’ †αὐτὸς χαλκὸς† ὤνιος,
 ἕνα μόνον, καὶ κῆνον ὁ Ζεὺς ἔλαβε κήκελήσατο
 κατεθέμειν αὐτῷ τέ οἱ καὶ τᾶ δάμαρτι †θωτέρω†¹¹⁰

En este caso, no se describe la ‘marcha de los pescados al banquete’ sino el banquete en sí: “Zeus lo (sc. el esturión) tomó y mandó que se lo cortaran para él y su esposa¹¹¹.” A estos dos modos de presentar los alimentos se añade otro en el que los manjares se enumeran en nominativo junto a un ἦν (implícito o explícito). Tal es el caso, por ejemplo, del fragmento 87 K.-A.: σκορπίοι τε ποικίλοι τε, σαῦροι πίονες, del fr. 41 K.-A.: μύες <ἄμ’ > ἀλφησταί τε κορακίνοι τε κοριοειδέες, / αἰολίαι πλώτες τε κυνόγλωσσοί τ’, ἐνῆν δὲ σκιαθίδες / πίονες χίππῖδια λεία † ψυχει παλοκουρίδες; o del fr. 85 K.-A.: ἦν δ’ ἐρωδιοί τε πολλοὶ μακροκαμπυλαύχενες / τέτραγές τε σπερματολόγοι κάγλααι συκαλλίδες.¹¹²

Son pocos los fragmentos de las *Bodas de Hebe* (y de las *Musas*) que no tratan de pescado, como tampoco lo son en general en el resto de fragmentos de Epicarmo. Las pocas excepciones son el fragmento 42 K.-A., que consiste en un

¹⁰⁸ Cf. HOM. Od. 11, 547: παῖδες δὲ Τρώων (‘jóvenes teucros’).

¹⁰⁹ VARRO Men. fr. 549 B. *multunummus piscis ex salo captus / helops*; LVCIL. 1275 M. *praeclarus helops*

¹¹⁰ Fr. 88 K.-A. ap. ATH. 7, 282d. El fragmento proviene de la segunda redacción de la comedia bajo el título de Μοῦσαι. Cf. ATH. 3, 110b: Ἐπίχαρμος δ’ ἐν Ἡβῆς γάμῳ κᾶν Μοῦσαις· τοῦτο δὲ τὸ δρᾶμα διασκευὴ ἐστὶ προκειμένου. No hay unanimidad entre los editores en cuanto a la atribución de los fragmentos a una u otra redacción: Kaibel, por ejemplo, no los distingue, mientras que Kassel y Austin separan los fragmentos de ambas comedias. Cf. Palutan 2003, Prickard-Cambridge 1962, 260.

¹¹¹ Cf. fr. 42 K.-A.: λαμβάνοντι γὰρ / ὄρτυγας στρουθούς τε κορυδαλλὰς <τε> φιλοκονείμονας / τέτραγές τε σπερματολόγους κάγλαας συκαλλίδας.

¹¹² Los fragmentos 87 y 85 proceden de *Las Musas*.

listado de carnes de ave (codorniz, ὄρνυξ, cuyo consumo era en la Antigüedad más frecuente;¹¹³ gorrión, στρουῖθος; garza, κορυδαλλός; ortega, τέτραξ; alondras, συκαλλίς¹¹⁴), y el 85 K.-A., en el que se citan la garza real (ἔρωδιός) y, de nuevo, la ortega y las alondras.¹¹⁵ Se trata, en todo caso, de carnes delicadas, frecuentes en poemas de exquisiteces. Muy distinto es el fragmento 71 K.-A. perteneciente a *El Cíclope*, donde se lee: χορδαί τε ἀδύ, ναὶ μὰ Δία, χὼ κωλεός, “las salchichas están ricas, sí por Zeus, y el jamón”, verso seguramente en boca del cíclope.

4.2 Aristófanes

La representación de alimentos en Aristófanes reviste características distintas de las que hemos examinado en Epicarmo. En éste los manjares que aparecen en obras como *Las bodas de Hebe* son, como hemos visto, exquisiteces para ser degustadas por dioses: esto es precisamente uno de los elementos que confiere a esta comedia, como a muchas otras, el carácter burlesco: el hecho de que los dioses, lejos de conformarse con néctar y ambrosía, muestren demasiada afición por la comida de humanos¹¹⁶. En algunos de estos casos, la presentación de alimentos en un contexto mítico-burlesco podía estar relacionada con la voluntad de introducir y presentar a los espectadores una imagen utópica de

¹¹³ Arnott 2007, 161-163.

¹¹⁴ Arnott 2007, 233.

¹¹⁵ El segundo verso de estos dos fragmentos es idéntico, con la diferencia de que en el primero, el 42, las aves se listan en acusativo, dependiendo aparentemente de un λαμβάνοντι, mientras que en el segundo, el 85, las aves están en nominativo. Ésa es la razón por la que Kassel y Austin consideran el segundo fragmento procedente de la nueva redacción, Μοῦσαι.

¹¹⁶ De hecho, se trata de algo presente ya en el *Himno homérico a Hermes*: el dios, después de haber llevado a cabo el primer sacrificio, de dos vacas (vv. 120-123), siente deseos de probar la carne (vv. 130-133 ss.): ἐνθ' ὀσίης κρεάων ἠράσσατο κύδιμος Ἑρμῆς / ὀδμή γὰρ μιν ἔτειρε καὶ ἀθάνατόν περ ἐόντα / ἠδεῖ· ἀλλ' οὐδ' ὥς οἱ ἐπειθετο θυμὸς ἀγήνωρ / καὶ τε μάλ' ἱμείροντι περῆν' ἱερῆς κατὰ δειρῆς.

la abundancia.¹¹⁷ En efecto, un precioso dato transmitido en un escolio de Tzetzes a Hesíodo lo confirma:¹¹⁸ a la boda de Hebe acudieron siete musas (de ahí el nombre de la segunda edición de la obra), cada una de ellas procedía de un río o lago distinto, del que traían como regalo sus mejores productos. Las Musas eran hijas de Pingüe (Πιαρός) y Saciedad (Πιμπλήις). La abundancia se relaciona, en este caso, con *aquatilia*. Quizá la comedia titulada Γᾶ καὶ Θάλασσα, de la que desafortunadamente se conservan muy pocos fragmentos, la mayoría de ellos de dos o tres palabras, estaba también dominada por la imagen de la Abundancia: los dos reinos, el marino y el terrestre, competirían en cantidad y calidad de productos.¹¹⁹

Algunos de los lugares en los que Aristófanes cita nombres de alimentos en sus versos están también relacionados con la voluntad de poner ante los ojos de los espectadores cierta idea de abundancia, o cuanto menos, de ausencia de carestía.¹²⁰ Pero al tratarse aquí de un poeta ático, ésta voluntad está también marcada por la tendencia, señalada en el apartado anterior, de calificar las costumbres culinarias propias como frugales, sencillas, en comparación con las de sus vecinos, más propensos al lujo,¹²¹ algo común también entre los Romanos y que puede trasladarse fácilmente a cualquier otro ámbito, doméstico o incluso estético. Así pues, cuando se trata de pintar una imagen de abundancia en situaciones de paz, se recurre a la idealización del campo y a la evocación de los productos agrícolas frente a los interminables catálogos, como los de Epicarmio, de pescados y otros *aquatilia*, que en muchos casos se relacionan más con la acti-

¹¹⁷ Lens / Campos 2000, 12.

¹¹⁸ Tz. ad Hes. Op. 6 (p. 23, 10): Ἐπίχαρμος δ' ἐν τῷ τῆς Ἥβης Γάμῳ ἑπτὰ λέγει (Μούσας), θυγατέρας Πιέρον καὶ Πιμπληίδος νύμφης, Νειλοῦν, Τριτώνην, Ἄσωποῦν, Ἑπτακόρην, Ἀχελωίδα, Τιτόπλουν καὶ Ῥοδίαν.

¹¹⁹ Rodríguez-Noriega 1996, 26.

¹²⁰ Sobre la abundancia en la comedia ática, vid. Ceccarelli 1996 y Fauth 1973.

¹²¹ Vid. Wilkins 2000, 97-98. En el libro IV de Ateneo es donde se consignan las descripciones de banquetes fuera de medida.

vidad comercial del *ágora* que con el disfrute de la riqueza pesquera de la patria.¹²² Evidentemente, la evocación de los tiempos pasados y pacíficos es producto de las turbulencias políticas de la época de la Guerra del Peloponeso. Un ejemplo de ello lo constituye la comedia *La Paz*. El protagonista, Trigeo, al no hacer Zeus caso de sus ruegos, decide subir él mismo al cielo, sobre un escarabajo; pero allí encuentra sólo a Hermes, ya que Zeus y el resto de dioses han abandonado el cielo, que ha sido a su vez ocupado por Guerra (Πόλεμος). La misión de Trigeo consistirá ahora en desenterrar a la Paz (Ειρήνη) para que vuelva a presidir Grecia. La alegría que provoca en los personajes y en los coros la posibilidad de que vuelva la Paz y se acabe por fin la guerra evoca en ellos distintas imágenes de abundancia campestre que, bien se proyectan hacia el pasado, bien aparecen como promesa de lo que sucederá cuando la Paz regrese a Atenas. De esto último se trata en los vv. 999a-1009, donde se cantan las bendiciones (ἀγαθῶν) con las que la Paz ha de colmar el mercado:¹²³

καὶ τὴν ἀγορὰν ἡμῖν ἀγαθῶν
ἐμπηλοσθῆναι, < κ > Μεγάρων σκορόδων,
σικύων πρῶων, μήλων, ροιῶν,
δούλοισι χλανισκιδίων μικρῶν·
καὶ Βοιωτῶν γε φέροντας ἰδεῖν
χῆνας, νήττας, φάττας, τροχίλους·
καὶ Κωπάδων ἐλθεῖν σπυρίδας,
καὶ περὶ ταύτας ἡμᾶς ἀθρόους
ὄψωνοῦντας τυρβάζεσθαι
Μορύχω, Τελέα, Γλαυκέτη, ἄλλοις
τένθαις πολλοῖς...

Aunque se mencionen manjares no atenienses, como los ajos de Mégara; las ocas, patos, torcaces y becadas de Beocia o las anguilas del lago Copais, se trata

¹²² Cf. Wilkins 2000, 110-123.

¹²³ Sobre la autenticidad o pertinencia del verso 1002, vid. Platnauer 1964, 151. Trad.: "(...) y que el mercado se nos llene / de todo: ajos de Mégara, cohombros, manzanas, granadas, / pequeños mantos para esclavos; / veamos traer de Beocia / ocas, pacos, torcaces, becadas; / de las Copaidas [*sc.* anguilas] vengan cestas / y, junto a ellas apiñados, / para comprar demos codazos a Mórico, Téleas, Glaucetes / y otros tragones", trad. Rodríguez Adrados, Madrid 1994.

con todo de algo mucho menos suntuoso de lo que es habitual en la poesía gastronómica. Asimismo, como decíamos, el pescado no es lo que viene a la mente de Trigeo, salvo por las anguilas (del lago Copais), cuando evoca la abundancia sino que, además de las aves beocias y los ajos megarenses, se acuerda de los primeros higos, de las manzanas y de las granadas. Tampoco es el pescado lo que ocupa su mente cuando añora el fruto de la pasada vida agrícola sencilla en los versos 569-581:

ὥστ' ἔγωγ' ἤδη ἰπιθυμῶ καὐτὸς ἐλθεῖν εἰς ἀγρὸν
καὶ τριαינוῦν τῇ δικέλλῃ διὰ χρόνου το γῆδιον.
ἀλλ' ἀναμνησθέντες, ὦνδρες,
τῆς διαίτης τῆς παλαιᾶς,
ἦν παρεῖχ' αὐτῆ ποθ' ἡμῖν,
τῶν τε παλαθίων ἐκείνων
τῶν τε σύκων, τῶν τε μύρτων,
τῆς τρυγός τε τῆς γλυκεῖας
τῆς ἰωνιᾶς τε τῆς πρὸς
τῷ φρέατι, τῶν τ' ἐλαῶν,
ὦν ποθοῦμεν,
ἀντὶ τούτων τήνδε νυνὶ
τὴν θεὸν προσείπατε,¹²⁴

donde la simple mención de los higos, del pan de higo, del mosto y de las aceitunas se entremezclan con el recuerdo de las labores agrícolas (ἔγωγ' ἤδη ἰπιθυμῶ καὐτὸς ... τριαינוῦν τῇ δικέλλῃ) y del descanso junto al pozo (τῆς ἰωνιᾶς τε τῆς πρὸς τῷ φρέατι). En otros casos, la paz va acompañada, en consonancia con esta visión agrícola, de manjares sencillos, como en el siguiente fragmento de los *Γεωργοί* (fr. 111 K.-A. *ap.* ΣΤΟΒ. 4, 14, 2 p. 371h), en el que un campesino dice también por qué añora la paz:

Εἰρήνη βαθύπλουτε καὶ ζευγάριον βοεικόν,
εἰ γὰρ ἐμοὶ παυσαμένῳ τοῦ πολέμου γένοιτο
σκάψαι τ' ἀποκλάσαι <τε> καὶ λουσαμένῳ διελκύσαι

¹²⁴ “Tanto que yo deseo ya ir también yo al campo / y cavar con el pico, después de tanto tiempo, mi finquita. / Acordándonos, amigos, / de la vida de otro tiempo / que ésta entonces nos daba, / de aquellos panes de higos, / de los higos frescos, de los / mirtos, del mosto dulcísimo, / y de las violetas / junto al pozo y las aceitunas / que añoramos, / por ello a esta diosa ahora / dirigid vuestras plegarias”, trad. cit. de Rodríguez Adrados.

τῆς τρυγός, ἄρτον λιπαρὸν καὶ ῥάφανον φέροντι

Con todo, éste no es el único contexto en el que Aristófanes presenta alimentos; en otras ocasiones éstos conservan un valor cómico más esencial, en tanto que son utilizados por el poeta para rebajar a un nivel meramente material otros elementos más abstractos y propios de ideales sublimes, como en *Pluto*, donde Crémilo enumera una serie de conceptos de los que la gente se harta (al contrario de lo que ocurre con la riqueza), conceptos que denigra Carión a manera *amebea* como si de simple comida se tratara.¹²⁵ Valor simbólico también tienen los alimentos en un paso de la *Paz* (242-254), donde la Guerra muestra cómo va a reducir a los estados griegos enfrentándolos entre ellos preparando con un mortero un *myttotos* con dichos estados como ingredientes.

No faltan tampoco en Aristófanes escenas de banquete de un tono más desmedido, como por ejemplo al final de los *Acarnienses*, comedia que se relaciona precisamente con las que hemos tratado por ser un tema central la nostalgia de la paz, mezclado en cierta medida con la imagen mítica tradicional de la edad de oro. Como en la *Paz*, esta edad de oro se presenta, en un principio, como idealización de la vida en el campo¹²⁶ (cf. vv. 32-36: donde se aprecia especialmente la autarquía). Más adelante, sin embargo, la idealización deja de circunscribirse sólo a la disponibilidad de ciertos productos agrícolas y se extiende a todos los ámbitos de disfrute sensual.¹²⁷ Ello se manifiesta con especial fuerza en la segunda parte, la posterior a la parábasis, en la que Diceópolis pare-

¹²⁵ 189-93: XP. τῶν μὲν γὰρ ἄλλων ἐστὶ πάντων πλησμονή, / ἔρωτος. KA. ἄρτων. XP. μουσικῆς. KA. τραγημάτων. / XP. τιμῆς. KA. πλακοῦντων. XP. ἀνδραγαθίας. KA. ἰσχάδων. / XP. φιλοτιμίας. KA. μάξης. XP. στρατηγίας. KA. φακῆς, [“Pues de todas las demás cosas viene el hartazgo: del amor... —de los panes... —de la música... —de las golosinas... —del honor... —de los pasteles... —del valor... —de los higos secos... —de la ambición... —del pan de cebada... —del cargo de general... —del puré de lentejas”, trad. Rodríguez Adrados, Madrid 1995]. Cf Wilkins 2000, cap. I.

¹²⁶ Ceccarelli 1996, 136.

¹²⁷ Olson 2002, lii.

ce desligar su ideal áureo del mundo rural, como había hecho antes en la celebración de las Dionisias rurales, y da cuerpo a ese ideal en forma de *mercado libre* ante las puertas de su casa. En realidad, en esta parte el argumento decae casi por completo y se trata más bien de escenas sueltas, como aquella en la que el beocio, devorador de pan redondo, καλλικόφαγε, acude para comerciar con sus alimentos (vv. 872-882):

Δι. ὦ χαῖρε καλλικόφαγε Βοιωτίδιον.
τί φέρεις;
Βο. ὄσ' ἐστὶν ἀγαθὰ Βοιωτοῖς ἀπλῶς,
ὀρίγανον γλαχῶ ψιάθως θρυαλλίδας
νάσσας κολοιῶς ἀτταγᾶς φαλαρίδας
τροχίλως κολύμβως.
Δι. ὡσπερὶ χειμῶν ἄρα
ὀρνιθίας ἐς τὴν ἀγορὰν ἐλήλυθας.
Βο. καὶ μὰν φέρω χᾶνας λαγῶς ἀλώπεκας
σκάλοπας ἐχίνως αἰελοῦρως πικτίδας
ικτίδας ἐνύδρως ἐγγέλεις Κωπαῖδας.
Δι. ὦ τερπνότατον οὐ τέμαχος ἀνθρώποις φέρων,
δός μοι προσειπεῖν, εἰ φέρεις, τὰς ἐγγέλεις.¹²⁸

Las exquisiteces del beocio, que servirán de base para el banquete que preparará el protagonista en los últimos versos de la obra, se asemejan más a las de la poesía gastronómica que hemos visto en los yambógrafos y que veremos en Arquestrato y Matrón. Los versos en los que se describe el banquete propiamente dicho añaden aún otros manjares, como por ejemplo, el asado de la anguila y las sepias (vv. 1040-1046):

Δι. κατάχει σὺ τῆς χοδρῆς τὸ μέλι, τὰς σηπίας στάθευε.
Χο. ἤκουσας ὀρθιασμάτων; Δι. ὄπτᾶτε τὰγγέλεια.
Χο. ἀποκτενεῖς λιμῶ 'μὲ καὶ
τοὺς γείτονας κνίσση τε καὶ

¹²⁸ “—¡Salud, beocillo zampabollos! ¿Qué traes? —Todas las maravillas de Beocia: orégano, poleo, esteras, mechas, patos, chovas, francolines, gallinetas, reyezuelos, somormujos... —Has venido al mercado como un viento de aves —También traigo ocas, liebres, zorras, topos, erizos, gatos, tejones, martas, nutrias, anguilas del Copais. —¡Oh tú que traes el bocado más deleitable para los hombres, déjame saludar, si las traes, a las anguilas!” trad. de Rodríguez Adrados, Madrid 1996. N.B.: algunos de los animales (como los gatos) serán seguramente pescados; también es posible que conlleven algún doble sentido erótico.

φωνῇ τοιαῦτα λάσκων.
Δι. ὀπτᾶτε ταυτὶ καὶ καλῶς ξανθίζετε.¹²⁹

En una de las secciones de esta segunda parte de los *Acarnienses* el uso de los alimentos reviste especial interés. Me refiero a la parodia de la esticomiquia trágica que se da entre los versos 1095 y 1142: de nuevo se ponen en contraste las penalidades del guerrero y la abundancia de la paz. Diceópolis goza de los productos que ésta le aporta, enunciándolos en paralelo a los preparativos militares que Lámpsaco debe llevar a cabo: mientras que los primeros son los productos de la abundancia que trae la paz, los segundos constituyen una visión más realista del mundo cotidiano del soldado. En efecto, frente a los pingües banquetes de los que se supone que se nutren los héroes homéricos, Lámpsaco reclama para su macuto alimentos como sal con tomillo y cebollas (1099: ἄλας θυμίτας ... καὶ κρόμμυα) u hojas de higuera con escabeche podrido (1101: θρίον ταρίχους ... σαρποῦ), alimentos que a su vez son adaptados en una versión más propia de los entrantes de un banquete por parte de Diceópolis, esto es pescado en vez de cebollas (1100: ἐμοὶ δὲ τεμάχη· κρομμύοις γὰρ ἄχθομαι) u hojas de higuera rellenas (1102: Κάμοι σὺ δὴ, παῖ, θρίον· ὀπτήσω δ' ἐκεῖ). De este modo, el diálogo, como observa Harriott,¹³⁰ resulta una doble parodia: no reside sólo en la contrapartida gastronómica de Diceópolis a cada preparativo de Lámpsaco, sino que cada uno de los preparativos de éste es también una versión paródica del héroe homérico, que resulta especialmente clara en esta primera pareja de versos en los que se detallan las raciones del soldado. En lo que a la técnica dramática se refiere, la estructura responde sólo aparentemente a un diálogo, puesto que en realidad Diceópolis no contesta a lo que Lámpsaco dice, sino que sigue con sus menesteres sin hacerle caso. Sus frases se limitan a contraponer un

¹²⁹ “Vierte miel en la morcilla, ve asando las sepias. —¿Oíste ya sus chillidos? —Coced las anguilas. —Vas a matarme de hambre con mis vecinos del humo y de hablar así. —Asad todo esto y doradlo bien,” trad. cit. de Rodríguez Adrados, 1996.

¹³⁰ Harriott 1979.

contrapunto culinario, a modo de canto amebeo, a los elementos marciales de Lámpsaco. Así, cuando el primero pide las plumas para el casco (1103: Ἐνεγκε δεῦρο τῷ πτερῶ τῶκ τοῦ κράνουσ), a Diceópolis le apetece carne de ave (1104: Ἔμοι δὲ τὰς φάττας γε φέρε καὶ τὰς κίχλας), cuando Lámpsaco solicita la lanza (1118: Παῖ παῖ, καθελών μοι το δόρυ δεῦρ ἕξω φέρε), Diceópolis ‘responde’ pidiendo él a su vez una longaniza (1119: Παῖ παῖ, σὺ δ’ ἀφελών δεῦρπ τήν χοδρήν φέρε); finalmente, el escudo del guerrero se equipara a una torta de queso:

ΛΑ. Φέρε δεῦρο γοργόνωτον ἀσπίδος κύκλον.
ΔΙ. Κάμοι πλακοῦντος τυρόνωτον δὸς κύκλον.
ΛΑ. Ταῦτ’ οὐ κατάγελῶς ἐστὶν ἀνθρώποις πλατύς;
ΔΙ. Ταῦτ’ οὐ πλακοῦς δῆτ’ ἐστὶν ἀνθρώποις γλυκύς;

El escudo redondo, de ‘hombros de gorgona’ (γοργόνωτον) sugiere a Diceópolis un pastel redondo, de ‘hombros de queso’ (τυρόνωτον). En este momento Lámpsaco se dirige a Diceópolis para recriminarle las bromas pesadas (que para Diceópolis no son más que un sabroso pastel, πλακοῦς γλυκύς). Finalmente, mientras que Lámpsaco vierte aceite sobre el escudo para limpiarlo, Diceópolis remata el pastel vertiendo miel.

La costumbre del ‘catálogo’ culinario, tan frecuente en la comedia nueva, que es una versión sucinta del poema didáctico gastronómico, no es la forma principal en que los alimentos aparecen en las comedias de Aristófanes. Ello, sumado a la patria e ideología de Aristófanes, conlleva una notable divergencia en los alimentos mencionados con respecto al resto de cómicos y poetas gastronómicos, y que en cierta medida lo acercan a los ejemplos romanos que veremos (preferencia por los productos agrícolas y la carne de caza), no tanto por una influencia del ático sobre los latinos en este aspecto, sino como resultado de cierta ideología tradicionalista similar. Por otra parte, la riqueza de las situaciones en que los alimentos aparecen en Aristófanes, más allá de lo burlesco-heroico y del virtuosismo léxico del puro catálogo, relacionada directamente con los problemas

sociales de su época, no puede reproducirse en la poesía gastronómica propiamente dicha, cuya vis se reduce a la crítica (si es que la hay) de ciertos tipos convencionales o modas contemporáneas, o bien al tratamiento cómico de formas literarias de tipo sublime.

4.3 *La comedia media: Eubulo y Alexis*

A juzgar por los fragmentos conservados de la comedia media, el tema culinario parece haber tenido una importancia notable; no obstante, la cautela se impone si consideramos que la mayor parte de los fragmentos conservados proceden de citas de Ateneo. Así, es posible que de una determinada comedia se haya conservado sólo un fragmento porque en él se alude a cierto manjar con un nombre insólito. Con todo, la cantidad de citas permite suponer que se trataba de uno de los temas más queridos por el público. Es sabido que ante el retroceso de la libertad que permitía al cómico de la época de la comedia antigua criticar a personajes contemporáneos, la crítica, más inofensiva y estereotipada, se dirigió ahora preferentemente a determinados oficios. En lo referente a nuestro tema, es de especial importancia el desarrollo de la figura del μάγειρος (esto es, el cocinero especializado en la preparación de la carne, originariamente sólo carnicero) y, en menor medida, la del pescador: del primero se ataca su jactancia, al presentar éste su arte y disciplina con los mismos visos de seriedad e importancia que el de los filósofos, por ejemplo. Estos ataques al μάγειρος σοφιστής son sin duda fruto de la proliferación de manuales de cocina en prosa. De los segundos, de los pescadores, se critican sus precios abusivos y, mientras que de la primera figura tenemos trazas en la literatura romana posterior (baste citar el innominado cocinero-filósofo de la sátira 2, 4 de Horacio), la segunda no parece retomarse. La figura del pescador, cuando aparezca en la literatura romana, tiene que ver más con la tradición del *idilio*, género en el que el pesca-

dor es el estereotipo de personaje pobre. Otros aspectos relacionados con la presencia de exquisiteces se relacionan con la tradición anterior, como la presencia de figuras míticas presentadas como glotones (el caso de Heracles) o el uso de la parodia de géneros sublimes.

Ante la abundancia de fragmentos sobre temas gastronómicos, muchos de ellos consistentes simplemente en una breve lista de ingredientes, centraremos nuestro análisis en dos figuras importantes de la μέση: Eubulo y Alexis. El primero pertenece a la primera generación y en él hallamos aún los procedimientos que habíamos señalado en Epicarmo; el segundo corresponde a la generación de transición de la comedia media a la nueva y en él la figura del μάγειρος σοφιστής está mucho más desarrollada que en Eubulo.

El poeta cómico Eubulo mantiene, pues, por motivos cronológicos, mayor relación con la comedia aristofánica y, especialmente, con la comedia siciliana en su presentación burlesca de diferentes mitos: este último tipo de temática representaba, al parecer, la mitad de toda la producción cómica de Eubulo, a juzgar por los títulos transmitidos de sus obras.¹³¹ En muchos casos, podía tratarse simplemente de un *travestimento*, esto es, el héroe o personaje mítico presentado en situaciones del todo cotidianas y terrenales, como, de hecho, ya se daba en la comedia antigua (un buen ejemplo de ello es el *Pluto* de Aristófanes, precisamente la menos “antigua” de sus comedias). En otros casos podía tratarse de la parodia de un mito a partir de alguna tragedia o canto épico bien conocido del público.¹³² En lo que se refiere al tema que nos ocupa, la versión burlesca del mito nos presenta a personajes como Polifemo, Odiseo y Heracles en

¹³¹ Ἀγχίσις, Ἀμάλθεια, Ἀντιόπη, Αὔγη, Βελλεροφόντης, Γανυμήδης, Γλαῦκος, Δαίδαλος, Δανάη, Δευκαλίων, Δόλων, Εὐρώπη, Ἴξιων, Ἴων, Κέρκωπες, Λάκωνες ἢ Λήδα, Μήδεια, Μυσοί, Ναυσικάα, Ξοῦθος, Ὀδυσσεὺς ἢ Πανόπται, Οἰδίπους, Οἰνόμαος ἢ Πέλοψ, Πρόκίς, Προσουσία ἢ Κύκνος, Σεμέλη ἢ Διόνυσος, Τιτᾶνες, Φοῖνιξ. Cf. Hunter 1983, 22-30.

¹³² Cf. Nesselrath 1990, 205.

su aspecto más glotón.¹³³ Tal es el caso del fragmento 7 Hunter (ap. ΑΤΗ. 2, 63d) de la comedia Ἀμαλθεία, en la que, en una versión del mito según la qual Heracles utilizaba el cuerno de la abundancia para conseguir la mano de Deyanira,¹³⁴ el héroe es presentado como un verdadero glotón:¹³⁵

θερμότερον ἢ κραυρότερον ἢ μέσως ἔχον,
 ‘τοῦτ’ ἔσθ’ ἐκάστῳ μείζον ἢ Τροίαν ἐλεῖν.’
 κὰγὼ γὰρ οὐ καυλοῖσιν οὐδὲ σιλφίῳ
 οὐδ’ ἱεροσύλοις καὶ πικραῖς παροψίσι
 βολβοῖς τ’ ἐμαυτὸν χορτάσων ἐλήλυθα.
 ἂ δ’ εἷς τ’ ἐδωδὴν πρῶτα καὶ ῥώμης ἀκμὴν
 καὶ πρὸς ὑγίειαν, πάντα ταῦτ’ ἐδαινύμην,
 κρέας βόειον ἐφρὸν ἀσόλοικον μέγα,
 ἀκροκώλιόν τε † γεννικόν, ὅπτ᾽ ἀελφάκι
 ἀλίπαστα τρία †.

No se ha conservado la sintaxis de la primera frase, aunque resulta evidente que lo que puede ser ‘más caliente, más seco o en su punto’ es un trozo de carne, algo ‘mejor que conquistar Troya’, expresión tomada paródicamente de Eurípides (Andr. 369). Heracles contrapone lo que no ha venido a comer: los tallos y el jugo de laserpicio (καυλοῖσιν οὐδὲ σιλφίῳ, cf. PLIN. nat. 15, 38),¹³⁶ entrantes amargos o los bulbos del *muscari comosum*,¹³⁷ sino aquello que puede darle

¹³³ Cf. el Polifemo del *Cíclope* de Antífanes (fr. 132 y 133 K.) que canta, en dímicos anapésticos, el banquete de bodas que desea para Galatea, donde se combinan manjares ‘selectos’, como vientre de rana o ijada de atún, con productos más propios de las tierras del novio, como “toro de rebaño, cabrón de montaña, / cabra celestial, carnero capón, / jabalí capado, cerdo sin capar, / lechón, liebre, cabritos..., / queso fresco, queso curado, / queso en tacos, queso rayado, / queso en lonchas, queso cuajado” (trad. en FCM, 365). Sobre Odiseo, cf. Schmidt 1888.

¹³⁴ Hunter 1983, 90 y Nesselrath 1990, 231-232.

¹³⁵ “Ya sea más caliente, o más seco, o en su punto, / «esto es para cualquiera mejor que tomar Troya». / Pues yo no he venido para cebarme / con tallos ni jugo de silfio / ni con sacrílegos y amargos entrantes, ni con nazarenos; / sino que con lo mejor para la nutrición y la plenitud de vigor / y para la salud, con todo eso me banqueteara, / un buen trozo de carne de buey cocida, sin artificios, / y linajudos despojos, † tres cochinitillos asados a la sal,” (trad. FCM, 524).

¹³⁶ Del laserpicio se aprovechaban varias partes y el jugo, aunque la terminología empleada para cada cosa es confusa. Cf. Andrews 1941, 233.

¹³⁷ Dalby 2003, 63.

fuerza y que es propio de los héroes de la poesía épica, como la carne de buey, κρέας βόειον, sin condimentos, o cochinitos asados, ὀπτὰ δελφάκια.

En otros casos, estamos más cerca a las típicas listas de la poesía gastronómica propiamente dicha, como en un fragmento de *Glauco*, donde un personaje, quizá un cocinero, da una lista de especias señalando el mejor lugar para adquirirlas (fr. 19 Hunter):

καὶ νᾶπυ Κύπριον καὶ σκαμωνίας ὀπὸν
καὶ κάρδαμον Μιλήσιον καὶ κρόμμυον
Σαμοθράικιον καὶ καυλὸν ἐκ Καρχηδόνοιο
καὶ σίλφιον, θύμον τε τῶν Ὑμηττίων
ὀρίγανόν <τε> Τενέδιον,

mostaza de Chipre, zumo de escamonea (*Convulvulus scammonia*) y mas-tuerzo de Mileto, cebolla de Samotracia, silfio de Cartago, tomillo del Himeto y orégano de Tenedos. Pero más interesante resulta la lista del fr. 63 de *Los laconios* (apud. ΑΤΗ. 7, 330c):

πρὸς τούτοισιν δὲ παρέσται σοι
θύννου τέμαχος, κρέα δελφακίων,
χορδαί τ' ἐρίφων, ἤπαρ τε κάπρου,
κριοῦ τ' ὄρχεις, χόλικές τε βοός,
κρανία τ' ἄρνων, νῆστις τ' ἐρίφου,
γαστήρ τε λαγῶ, φύσκε, χορδή,
πνεύμων, ἀλλᾶς τε.¹³⁸

En primer lugar, se aparta de la costumbre griega de presentar una selección de manjares marinos (sólo el atún sería excepción), a favor de diversas carnes y no precisamente de las partes más apreciadas. De hecho pudiera advertirse cierto rebuscamiento: no jabalí sino hígado de jabalí, no cordero sino cabezas de cordero, no liebre sino estómago de liebre, etc. Se trata de algo que practicaré también Cacio en la sátira 2, 4 de Horacio; en ambos casos, los alimentos que se

¹³⁸ “Y además de esto, se te servirá / una tajada de atún, trozos de cochinito, / y tripas de cabrito, e hígado de jabalí, / y criadillas de morueco, y vientres de buey, / y cabezas de cordero, y yeyuno de cabrito, / y estómago de liebre, morcón, tripa, / bofe, y salchichón...” (trad. FCM, 546).

citan no son manjares desconocidos del gran público o que deban importarse de lejanas tierras, sino que se enfatiza lo exclusivo de la elección por parte del entendido optando sólo por una parte, más bien rebuscada, de cada uno de los animales.¹³⁹

La figura del cocinero (en relación con la qual deben ponerse en la mayoría de casos las listas de *delikatessen* transmitidas) no tiene aún en Eubulo la preponderancia que adquirirá posteriormente, pero alguna de las características de este tipo de personaje (que parcialmente retomará Plauto) sí que están ya presentes. Una de ellas es el virtuosismo verbal, que en Eubulo aún no tiene por qué ir acompañado de virtuosismo culinario. Ejemplo de ello es un fragmento de la comedia Αὔγη (también relacionada con Heracles): un cocinero histórico, Sofrón de Acarnania, autor de un libro de cocina, describe un banquete (presumiblemente fuera de escena) en un lenguaje amanerado, haciendo abuso de grandilocuentes series asindéticas con una variación, en anáfora, a partir de distintos perfectos pasivos en homeoteuton que introducen cada manjar (fr. 15 Hunter):

τί, ὦ πόνηρ', ἔστηκας ἐν πύλαις ἔτι,
ἀλλ' οὐ βαδίσεις; τοῖς δὲ γενναίως πάλαι
διεσπάρακται θερμὰ χηνίσκων μέλη,
διερράχισται σεμνὰ δελφάκων κρέα,
κατηλόηται γαστρὸς ἐν μέσῳ κύκλος,
κατησίμωται πάντα τὰκροκώλια,
νενωγάλισται σεμνὸς ἀλλᾶντος τόμος,
παρεντέτρωκται τευθὶς ἐξωπτημένη,
παρεγκέκαπται κρανί' ἐννέ' ἢ δέκα.¹⁴⁰

¹³⁹ Como observa Hunter (1983, 149), el lenguaje en sí no es rebuscado, el personaje podría ser o no un cocinero.

¹⁴⁰ “¿Por qué, desgraciado, aún te estás parado ante la puerta / y no das un paso? Éstos hace rato que generosamente / se han despedazado muslos calientes de ansarinos, / se han trinchado sublimes carnes de puerco / se han zampado enmedio una redonda loncha de panza, se han embuchado todos los despojos, / se han masticado una sublime tajada de salchicha, / se han roído de paso un calamar cocido, / se han engullido nueve o diez + +.” (trad. FCM, 528).

En otros casos, el virtuosismo verbal es producto de la parodia, como en un fragmento de la comedia Ἴων (37 Hunter, *ap.* ΑΤΗ. 7, 302d); al parecer, el discurso gastronómico se encuadraba aquí en la parodia del parlamento del mensajero en la tragedia de Eurípides del mismo nombre¹⁴¹ :

μετὰ ταῦτα θύννων μεγαλόπλουτ' ἐπεισέπλει
ὑπογαστρί' ὀπτῶν, αἶ τε λιμνοσώματοι
Βοιώτῃαι παρήσαν ἐγγέλεις θεαῖ
τεῦτλ' ἀμπεχόμεναι¹⁴²,

parodia perceptible, sobre todo, en el empleo de alambicados epítetos para las ventrescas de atunes: μεγαλόπλουτα, un epíteto formado por Eubulo a semejanza de νεόπλυτος y semejantes, o λιμνοσώματοι para las anguilas beocias. Este fragmento, por otra parte, constituye un ejemplo de aquello característico en Matrón de Pítane y sus imitadores, a saber, que los alimentos son introducidos a manera de *food parade*, donde éstos entran, a veces incluso por su propio pie, a manera de desfile triunfal. Se trata de una manera de presentar los alimentos característica de poemas gastronómicos ‘ecfrásticos’, como el de Matrón, y está también presente en otros textos. Así, en un fragmento de *Los Efebos* de Efipo (8 K.-A., *ap.* ΑΤΗ. 14, 642e) los manjares comparecen por propio pie en el banquete:

χόνδρος μετὰ ταῦτ' εἰσῆλθε, μύρον Αἰγύπτιον
φοινικίνου βῆκος τις ὑπανεώγνυτο,
ἴτρια, τραγήμαθ' ἦκε, πυραμοῦς, ἄμης,
ψῶν ἑκατόμβη. πάντα ταῦτ' ἐχναύομεν.
ἐμασώμεθ' οὕτως ἀνδρικῶς ὅσ' εἶχομεν.
καὶ γὰρ παραμασύντας τινὰς παραβόσκομεν.¹⁴³

¹⁴¹ Hunter 1983,128.

¹⁴² “Después, de asados atunes magnopulentas entraban, / navegando las ventrechitas, y las laculocorpóreas / anguilas beocias estaban presentes, diosas / con remolacha revestidas”, trad. FCM, 537.

¹⁴³ “Tras esto entró sémola, unguento egipcio, / de palma una barrica por abajo se sangró, / pastelillos, golosinas llegaron, pasteles de trigo y de leche, / una hecatombe de huevos. Todo esto nos zampábamos. / Masticábamos tan virilmente como podíamos; / y por cierto que algunos compañeros de mordisco apacentamos,” trad. FCM, 488.

La ‘hecatombe de huevos’ o de cualquier otro manjar es una referencia paródica al lenguaje homérico, como el comentarista Eustacio anota en su comentario a la *Ilíada*.¹⁴⁴ También de sabor épico es la manera burlona de referirse a los parásitos mediante el compuesto *παρὰ-μασύντας*.

En Alexis, que, como hemos dicho antes, representa la transición de la comedia media a la comedia nueva, hallamos más desarrollados algunos de los temas que veíamos en Eubulo. El personaje del *μάγειρος* con su virtuosismo verbal o *ἀλαζονεία* parece ocupar un lugar más destacado, mientras que los mitos presentados de manera burlesca, si bien aún presentes, no parecen tener tanta importancia como tenían en la producción de Eubulo. De los fragmentos conservados de Alexis y, en especial, de los que tratan temas culinarios no es posible aquí un tratamiento pormenorizado, de manera que nos centraremos en tres comedias.

Aunque el fragmento 140 K.-A. (*ap.* ΑΤΗ. 4, 164a-d) de Lino no constituye una lista de manjares, forma parte, en cierta medida, de la tradición de poesía gastronómica que nos ocupa, puesto que se trata en él del Heracles burlesco, demasiado interesado en la cocina. En esta escena Lino intenta educar a Heracles a través de la lectura de los clásicos griegos (he ahí un primer elemento de comicidad: el divertido anacronismo por el que Heracles y Lino hablan de autores posteriores a ellos mismos). La acción se traslada al mundo de la Atenas contemporánea y Heracles parece haber sucumbido a la nueva moda editorial: ante los libros de ilustres poetas como Hesíodo, Homero o Quérilo, que son las lecturas que Lino, el maestro, le recomienda, el héroe parece decantarse por otros derroteros:

(ΛΙΝ.) βιβλίον
ἐντεῦθεν ὃ τι βούλει προσελθῶν γὰρ λαβέ,
ἔπειτ' ἀγγνώσει, πάνυ γε διασκοπῶν

¹⁴⁴ EUST. in Il. p. 1205, 55; p. 1063, 38.

ἀπὸ τῶν ἐπιγραμμάτων ἀτρέμα τε καὶ σχολῆ.
 Ὀρφεὺς ἔνεστιν, Ἡσίοδος, τραγωδίαι,
 Ἐπίχαρμος, Ὀμηρος, Χοιρίλος, συγράμματα
 παντοδαπά. δηλώσεις γὰρ οὕτω τὴν φύσιν,
 ἐπὶ τί μάλισθ' ὤρμησε. (HP.) τουτὶ λαμβάνω.
 (ΛΙΝ.) δείξον ὃ τι ἐστὶ πρῶτον. (HP.) ὀψαρτυσία,
 ὡς φησι τοῦπίγραμμα. (ΛΙΝ.) φιλόσοφος τις εἶ.
 εὐδηλον, ὃς παρὲς τοσαῦτα γράμματα
 Σίμου τέχνην ἔλαβες. (HP.) ὁ Σίμος δ' ἐστὶ τις;
 (ΛΙΝ.) μάλ' εὐφῆς ἄνθρωπος. ἐπὶ τραγωδίαν
 ὤρμηκε νῦν, καὶ τῶν μὲν ὑποκριτῶν πολὺ
 κράτιστός ἐστιν ὀψοποιός, ὡς δοκεῖ
 τοῖς χρωμένοις, τῶν δ' ὀψοποιῶν ὑποκριτῆς.

 (ΛΙΝ.) βούλιμός ἐσθ' ἄνθρωπος. (HP.) ὃ τι βούλει λέγε.
 πεινώ γάρ, εἶ τοῦτ' ἴσθαι.¹⁴⁵

En efecto, Heracles prefiere un libro de cocina de un tal Simo. El título del libro es ὀψαρτυσία, en lo que es la segunda mención de dicha palabra tras la de Platón el cómico en el fragmento 189 K.-A., procedente de la comedia *Faón*. El libro podría haber sido un poema gastronómico, como los Ἡδυφαγετικά de Arquétrato o como el que cita precisamente Platón el cómico, o bien un tratado en prosa.¹⁴⁶ En cuanto al supuesto autor del tratado, Simo, un ὀψοποιός, no un μάγειρος,¹⁴⁷ parece haber sido un personaje conocido de la época.

En los fragmentos de la comedia *La marmita* o Λέβης es donde podemos captar mejor el característico personaje del μάγειρος y su particular virtuosismo

¹⁴⁵ “(L.) De aquí / ve y toma el libro que quieras, / y después léelo, examinando, claro está, / los títulos, tranquilamente y con calma. / Hay Orfeo, Hesíodo, tragedias, / Quérilo, Homero, + Epicarmo, obras / de toda especie. Manifestarás así tu naturaleza, / hacia qué materia se ha dirigido sobre todo. (H.) Éste cojo. / (L.) Enséñame primero qué es. (H.) De cocina, / según dice el título. (L.) Eres un filósofo, / es bien manifiesto, que dejando aparte tantos escritos / has tomado el arte de Simo. (H.) ¿Quién es Simo? / (L.) Un hombre muy inteligente. Hacia la tragedia / se ha dirigido ahora, y de los actores es con mucho / el mejor cocinero, según parece / a quienes sirve, y de los cocineros el mejor actor. / * * * / (L.) Es el hambre en persona. (H.) Di lo que quieras; / pues tengo hambre, sábelo bien,” trad. FCM, 164.

¹⁴⁶ Fauth 1973, 39

¹⁴⁷ El propio Alexis precisa el significado del término en el fr. 153 K.-A., vv. 6-7: τὸν ὀψοποιὸν σκευάσαι χρηστῶς μόνον δεῖ τοῦψον, ἄλλο δ' οὐδέν.

verbal o ἀλαζονεία.¹⁴⁸ En concreto, en el fragmento 129 K.-A. el cocinero enseña a un mozo la manera de disimular con sus artes culinarias el sabor de un cerdo que se le ha quemado. Debemos imaginarnos que los consejos en sí no eran del todo descabellados para el público a quien se dirigía (por este motivo técnico lo cita Ateneo), sino que lo cómico residía en la pretenciosidad *logográfica* del cocinero:

ἤψέ μοι δοκεῖ
 πνικτόν τι ὄψον δελφάκειον. (ΓΛ.) ἠδὺ γε.
 (Α.) ἔπειτα προσκέκαυκε. (ΓΛ.) μηδὲν φροντίσης.
 ἰάσιμον γὰρ τὸ πάθος ἐστί. (Α.) τῷ τρόπῳ;
 (ΓΛ.) ὄξος λαβῶν ἦν εἰς λεκάνην τιν' ἐγχείας
 ψυχρόν, συνιεῖς; εἶτα θερμὴν τὴν χύτραν
 εἰς τοῦξος ἐνθήης· διάπυρος γὰρ οὖσ' ἔτι
 ἔλξει δι' αὐτῆς νοτίδα, καὶ ζυμουμένη
 ὡσπερ κίσηρις λήψεται διεξόδους
 σομφὰς, δι' ὧν τὴν ὑγρασίαν ἐκδέξεται
 τὰ κρεάδι', ἔσται τ' οὐκ ἀπεξηραμμένα,
 ἐγχυλα δ' ἄρτεμει καὶ δροσώδη τὴν σχέσιν.
 (Α.) Ἄπολλον, ὡς ἰατρικῶς. ὦ Γλαυκία,
 ταυτί ποιήσω. (ΓΛ.) καὶ παρατίθει γ' αὐτά, παῖ,
 ὅταν παρατιθῆς, μανθάνεις; ἐψυγμένα.
 ἀτιμὸς γὰρ οὕτως οὐχὶ προσπηδήσεται
 ταῖς ῥίσιν, ἀλλ' ἄνω μάλ' εἴσι καταφυγών.
 (Α.) πολλῶ γ' ἀμείνων, ὡς ἔοικας, ἦσθ' ἄρα
 λογογράφος ἢ μάγειρος. (ΓΛ.) ὁ λέγεις οὐ λέγεις,
 τέχνην δ' ὀνειδίσεις.¹⁴⁹

¹⁴⁸ Arnott 1996, 362.

¹⁴⁹ “(Α.) Ha cocinado, me parece, / un lechoncito + estofado +. (GL.) Agradable, en verdad. / (Α.) Después lo ha socarrado. / (GL.). No te preocupes / que ese mal se cura. (Α.) ¿De qué manera? / (GL.) Si, tomando vinagre y echándolo en una / jofaina frío (¿lo captas?), pones enseguida la olla caliente / en el vinagre; como estará todavía candente, / atraerá a través de ella vaho y, como la piedra / pómez burbujando, tomará pasajes / porosos, por los cuales recibirá la humedad; / los trocitos de carne no estarán resecos, / sino delicadamente jugosos y de calidad tierna. / (Α.) ¡Por Apolo, como si fuera un médico! Así lo haré, / oh Glaucias. (GL.) Y sírvelo, muchacho, / cuando lo sirvas (¿me entiendes?), dejado enfriar. / Porque así el tufo no saltará / a las narices, sino que irá hacia arriba + cuando se lo coman +. / (Α.) Me parece que eres, con mucho, mejor / logógrafo que cocinero. (GL.) No sabes lo que dices, / e insultas el oficio,” trad. FCM, 158.

La pretenciosidad del cocinero se traduce en su abundante uso de tecnicismos e, especialmente en los versos 7-12, donde se parodia la fraseología médica: ἔλξει δι' αὐτῆς νοτίδα ('atraerá a través de ella vaho'), λήψεται διεξόδους σομφάς ('tomará pasajes porosos'), etc.¹⁵⁰ Palabras como νοτίς ('vaho'), ζυμώω ('provocar efervescencia'), σομφός ('poroso'), ὑγρασία ('humedad' o 'vaho') son de carácter técnico médico y sólo aparecen aquí en comedia. Más adelante veremos como el Cacio horaciano también da consejos de manera un tanto retorcida intentando vestirlos de sabiduría médico-dietética y de igual modo que el cocinero de este fragmento da un consejo para disimular el sabor de un lechón quemado, Cacio explicará como hacer más tierna la carne de gallina si nos importuna una visita repentina.¹⁵¹

De esta comedia conservamos otro fragmento (132 K.-A.) donde se muestra la típica ἀλαζονία del cocinero. Consiste en una lista de los condimentos necesarios para preparar cierto plato. En cuatro versos y medio el cocinero logra encajar nada menos que diecinueve nombres de especias:

(A.) ἀσταφίδα κεκομμένην,
 μάραθρον, ἄνηθον, νᾶπυ, καυλόν, σίλφιον,
 κορίαννον αἴνον, ῥοῦν, κύμινον, κάππαριν,
 ὀρίγανον, γήτειον, ἄννισον, θύμον,
 σφάκον, σίραιοι, σέσελι, πήγανον, πράσον.

Tras mencionar el sésamo en la conversación previa al listado, éstos son los condimentos que el cocinero necesita: pasa machacada (ασταφίδα κεκομμένην), hinojo (μάραθρον), eneldo (ἄνηθον), mostaza (νᾶπυ), tallo y raíz de silfio (καυλόν, σίλφιον), cilantro (κορίαννον), zumaque (ῥοῦν)¹⁵², comino (κύμινον), alcaparra (κάππαριν), orégano (ὀρίγανον), cebolleta (γήτειον), tomillo (θύμον),

¹⁵⁰ Cf. Arnott 1996, 366.

¹⁵¹ HOR. sat. 2, 4, 17-19.

¹⁵² *Rhus coriaria* L., presente, aunque de forma rara, en la mitad meridional de la península ibérica, como vestigio de antiguos cultivos (Font Quer, nº 318), aunque usado en la gastronomía del próximo oriente.

salvia (σφάκον), vino dulce (σίραιον),¹⁵³ tordilio (σέσελι), ruda (πήγανον) y puerro (πράσον). La comicidad de esta lista podía residir en varios aspectos. Dejemos a un lado el contenido culinario propiamente dicho: ciertamente podrían buscarse propiedades extrañas en cada una de las plantas o cuando menos poco apropiadas para una celebración, sin embargo creemos que eso sería sobreinterpretar, tanto como buscar sentidos eróticos a cada alimento.¹⁵⁴ Quizá lo cómico sea, como apunta Arnott,¹⁵⁵ el contraste entre la pretenciosidad del cocinero al advertir que no hay excusas para no encontrar los ingredientes (primer verso del fragmento: καὶ μὴ προφάσεις ἔνταῦθά μοι, μηδ' ὄυκ ἔχω') y la lista de ingredientes más bien banales y disponibles en cualquier mercado. Sin embargo, la proliferación de listas como ésta en la comedia media parece apuntar a cierto gusto por la sonoridad y la virtuosidad métrica y léxica del poeta. De hecho, se menciona dos veces el mismo ingrediente bajo diferentes formas, el eneldo (ἄνηθον y ἄννισον). En ocasiones, los problemas para identificar el tipo de alimento resultan artificiales, en tanto que en las listas más largas es posible que se mezclaran nombres distintos por pertenecer a diferentes dialectos y no a diferentes especies de animales o de plantas. Trazas de esta “prodigalidad lexicográfica” también se hallan en Plauto.

Por último, nos ocuparemos de un fragmento que tampoco presenta una lista de pescados y otros manjares lujosos, sino una dieta de pobres. El fragmento procede de la comedia *Los de Olinto* (Ὀλυνθίοι); es el más largo conservado de ésta:

¹⁵³ En realidad una reducción de vino dulce, cf. PLIN. nat. 14, 80: *nam siraeum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant, ingeni, non naturae opus est, musto usque ad tertiam mensurae decocto.*

¹⁵⁴ Algo que sí es lícito en algunos casos, como en la comedia *Pánfila*, donde se presentan una lista de alimentos afrodisíacos, todos marinos (175 K.-A.). El doble sentido erótico o no depende a veces más del contexto: así, el bulbo del nazareno (*muscaria comosum*) puede estar inserto en una lista con otras hierbas más bien humildes o, como aquí, entre *frutti di mare* que ciertamente sí se usan con esa intención (cf. ALCIPH. 4, 13, 16) y Fauth 1973, 47.

¹⁵⁵ Cf. *comm. ad loc.*, p. 383.

ἔστιν ἀνὴρ μοι πτωχός, κἀγὼ
 γραῦς, καὶ θυγάτηρ καὶ παῖς υἱός,
 χῆδ' ἢ χρηστή, πένθ' οἱ πάντες.
 τούτων οἱ τρεῖς δειπνοῦμεν,
 δύο δ' αὐτοῖς συγκοινωνοῦμεν
 μάξης μικρᾶς. φθόγγους δ' ἄλγρους
 θρηνοῦμεν, ἐπὰν μηδὲν ἔχωμεν,
 χρῶμα δ' ἀσίτων ἡμῶν ὄντων
 γίνεται ὠχρόν. τὰ μέρη δ' ἡμῶν
 χη σύνταξις τοῦ βίου ἔστιν
 κύαμος, θέρμος, λάχανον,...
 γογγυλῖς, ὠχρος, λάθυρος, φηγός,
 βολβός, τέττιξ, ἐρέβινθος, ἀχρὰς,
 τό τε θειοφανὲς μητρῶον ἐμοὶ
 μελέδημ' ἰσχάς,
 Φρυγίας εὐρήματα συκῆς.¹⁵⁶

Esta larga tirada está compuesta en dímetros anapésticos.¹⁵⁷ La pronuncia una mujer mayor (κἀγὼ γραῦς) que pone de relieve su pobreza ya desde un principio (vv. 1-6); los otros personajes que menciona eran probablemente personajes mudos.¹⁵⁸ En la ilustración de su pobreza juega un papel especial el listado de alimentos propios de pobres; aunque la comicidad no sólo reside en el contenido, sino que se parodia el lenguaje sublime, algo a lo que predispone el reci-

¹⁵⁶ Fr. 167 *ap.* ΑΓΗ. 2, 54f (apartado dedicado a los garbanzos): “Está mi mardio, pobre, y yo, / vieja de mí, y una hija y un hijo pequeño / y ésta, que es como hay que ser, cinco en total. / De éstos tres cenamos, / y dos compartimos con ellos / unas pocas gachas. / Y entonamos un lamento / sin instrumentos, cuando nada tenemos; / y nuestro color, en ayunas como estamos, / se hace pálido. Las suertes y la conformación / de nuestra subsistencia son / haba, altramuza, col, ~ ~ ~ / nabo, alverjana, guisante, bellota, / nazareno, cigarra, garbanzo, pera silvestre, / y mi maternal esmero / de divina protección, el higo seco / hallazgos de higuera frigia,” trad. FCM 2007, 176-177.

¹⁵⁷ También de Eubulo conservamos una lista de alimentos en el mismo metro (fr. 63 Hunter), si bien se trata de manjares y no de comida de pobres: “πρὸς τούτοισιν δὲ παρέσται σοι / θύννου τέμαχος, κρέα σελφακίων, / χορδαί τ' ἐρίφων, ἡπάρ τε κάπρου, / κριοῦ τ' ὄρχεις, χολικὲς τε βοός, / κρανία τ' ἀρνῶν, νῆστις τ' ἐρίφου, / γαστήρ τε λαγῶ, φύσκη, χορδή, / πνεύμων, ἀλλᾶς τε.” No sólo los alimentos son más abundantes (no necesariamente más escogidos: sólo hay un pescado, atún), sino que, como en otros casos, su carácter exclusivo viene dado, al parecer, por la elección de las partes: “Y además de esto, se te servirá / una tajada de atún, trozos de cochinillo, / y tripas de cabrito, e hígado de jabalí, / y criadillas de morueco, y vientres de buey, / y cabezas de cordero, y yeyuno de cabrito, / y estómago de liebre, morcón, tripa, / bofe, y salchichón...” (trad. FCM, 546).

¹⁵⁸ Arnott 1996, 480.

tar tal lista en un metro como éste. Así, en los versos 6-7 la anciana dice que se disponen *a entonar un lamento sin instrumentos* (φθόγγους δ' ἀλύρους θρηγοῦμεν):¹⁵⁹ como en otros fragmentos en este mismo metro de la comedia nueva, se trata de la parodia de un treno.¹⁶⁰ Además, el puro listado de alimentos culmina en una especie de clímax lírico, con la alusión en relación a los higos secos a la “revelación” de la Gran Madre, con quien al parecer la anciana se identifica.¹⁶¹ En cuanto a la lista en sí, precedida de una alusión a las gachas (μάζα), tiene alguna reminiscencia de *cena rustica* romana a la manera satírica: no hay nada de carne o de pescado, sólo legumbres y verduras, además de langosta. Abren la lista las habas (κύαμος), que para los pobres era una importante fuente de proteína en lugar de la carne, altramuces (θέρμος), uno de los alimentos básicos, sobre todo en el este, muy extendido tanto para la alimentación humana como para el ganado,¹⁶² y col (λάχανον).¹⁶³ Siguen el nabo silvestre (γογγυλῖς), que antes del descubrimiento de América hacía la función actual de la patata,¹⁶⁴ el ὤχρος y el λάθυρος, dos tipos de ‘garbanzo de hierba’ o de guisante silvestre (*gn. Lathyrus*), también comida de pobres,¹⁶⁵ y la bellota (φηγός) del roble cabelludo.¹⁶⁶ Se cierra la lista con el bulbo del *Muscari comosum* (βολβός), el garbanzo (ἐρέβινθος) y la pera (ἄχράς).¹⁶⁷ Sin duda sorprende en

¹⁵⁹ Menos probable nos parece que el poeta haya querido trazar un retrato serio y digno del personaje pobre, como sugiere Arnott 1996, 485 (*ad loc.*), a juzgar por el resto de fragmentos.

¹⁶⁰ Nesselrath 1990, 271.

¹⁶¹ Arnott 1996, 492. Los dos últimos versos plantean, empero, algunos problemas críticos, cf. *ibidem*, 489-490.

¹⁶² Dalby 2003, 201. Cf. PLIN. nat. 18, 21: *Lupino usus proximus, cum sit et homini et quadripedum generi ungulas habenti communis.*

¹⁶³ Probablemente, “verdura” en general, quizá se trate de una glosa que ha entrado en el texto referda a θέρμος, vid. Arnott 1996 *ad loc.*

¹⁶⁴ Andrews 1958.

¹⁶⁵ Dalby 2003, 167.

¹⁶⁶ ΤΗΡΗ. HP 3, 8 γλυκύτατος γε ὁ τῆς φηγού, cf. PLIN. nat. 16, 16 y comm. de J. André (col. Budé, Paris 1962) *ad loc.* La bellota pasa por ser el alimento por excelencia anterior a la agricultura, de ahí su identificación con la edad de oro.

¹⁶⁷ La del peral de hojas de almendro o *Pyrus amygdaliformis*.

este listado encontrarnos cigarras (τέττιξ), no porque no se consumieran,¹⁶⁸ sino por ser ésta lo único no vegetal de la lista. A no ser que se persiguiera algún efecto cómico (cosa bastante dudosa) podría pensarse en algún problema de tradición textual.

Podríamos prolongar aún más este apartado con otros ejemplos de Alexis o de otros comediógrafos. Sin duda los cocineros y sus banquetes pantagruélicos ocuparían la mayor parte de los fragmentos. A veces incluso, además de simples listas de ingredientes, leeríamos recetas propiamente dichas, como en *La vigilia* o *Los sirvientes* de Alexis, donde el cocinero explica como preparar el κάνδαυλος. La importancia de los pasajes examinados no reside en sólo en su carácter de precedentes de los poemas gastronómicos que analizaremos en el próximo apartado. Algunas de las manifestaciones de poesía gastronómica de la comedia, como lo mítico-burlesco, tienen poca o nula tradición en la literatura romana; otras, como la comida de pobres, sí que se desarrollan en ésta, con el mismo carácter cómico o paródico o bien con mayor dignidad (cf. Ofelo en la sátira 2, 2 de Horacio). En algunos casos, como en las *cenae luxuriosae*, es difícil establecer si los autores romanos deben más a Matrón o a los comediógrafos de la μέση, o incluso a ninguno de los dos.

5. Poetas gastronómicos del s. IV a.C.

A partir de los siglos V-IV a.C. surge en Atenas una verdadera literatura gastronómica, asociada al aumento de la riqueza y coincidente con el período hegemónico de la ciudad. Más allá de los δείπνα o *Banquetes* de la tradición filosófica, en los que el elemento culinario no aparece hasta que se desarrollan las ‘parodias’ de Platón, y de la floración de libros de cocina que ya hemos tratado en la sección tercera de este capítulo, es en esta época cuando surgen los prime-

¹⁶⁸ Dalby 2003, 86. Cf. ATH. 4, 133b.

ros poemas paródicos gastronómicos propiamente dichos. El primer poeta paródico de profesión, Hegemón de Tasos, compuso un Δείπνον y siguieron su ejemplo Timáquidas de Rodas y Numenio de Heraclea; pero el primer autor de un poema explícitamente sobre exquisiteces, sin vinculación alguna a un contexto específico (como el de un banquete), fue Terpsión, maestro de Arquéstrato y autor de una *Gastrología* (ΑΓΗ. 337b). Para nosotros, los nombres principales, los autores mejor conservados, son Arquéstrato de Gela y Matrón de Pítane. Sus obras gastronómicas tienen caracteres bien distintos, como señala Degani en sus abundantes escritos sobre el tema, quien establece una clara división entre las dos tendencias del género: una didáctico-preceptiva (cuyo mejor representante sería Arquéstrato de Gela) y otra ecfrástico-descriptiva (cuyo representante sería Matrón de Pítane).¹⁶⁹ En las páginas que siguen examinaremos las características principales de cada uno de los dos tipos a través de algunos ejemplos escogidos, dado que han sido muy bien estudiados por Degani y, por ello, no parece necesario un tratamiento pormenorizado. Asimismo, como nuestro principal interés es el desarrollo del género en la literatura romana, algunos aspectos sobre estos poetas serán tratados al estudiar a sus imitadores latinos.

¹⁶⁹ Degani 2004, 475-682 (se trata de la 'sección 4' del doble volumen que recoge sus principales escritos, aunque no todos). Cf. también Montanari 1998.

5.1 Arquéstrato de Gela y la poesía gastronómica “didáctica”

De la obra de Arquéstrato de Gela,¹⁷⁰ titulada Ἡδυπάθεια,¹⁷¹ se conserva un buen número de fragmentos gracias a Ateneo, que lo cita con mucha frecuencia en su *Banquete de los eruditos* por motivos obvios. El poema, escrito a mediados o finales del siglo IV a.C.,¹⁷² se presenta en su planteamiento como un poema periegético,¹⁷³ aunque no parece que estuviera estructurado a partir de una narración geográfica, esto es, como escrito en el transcurso de un viaje concreto del autor de ciudad en ciudad (al estilo de un *iter*, como los de Lucilio u Horacio); no parece haber otro principio organizativo que el catálogo en sí y no podemos saber, debido al estado fragmentario de la obra, si aquél se ordenaba de acuerdo con el orden de un banquete: entrantes, platos principales, postres y τραγήματα, como en el caso de la sátira 2, 4 de Horacio o de la menipea Περὶ ἐδεσμάτων de Varrón. En todo caso, lo que sí puede considerarse como propio del género periegético-historiográfico es el principio de αὐτοψία:

¹⁷⁰ En los *testimonia* se mencionan Gela y Siracusa como patria del poeta (ΑΤΗ. 1, 4c: ὅτι Ἀρχέστρατος ὁ Συρακόσιος ἢ Γελῶος ἐν τῇ ὡς Χρύσιππος ἐπίγραφει Γαστρονομία). Que se considere Siracusa la patria del poeta es sin duda una suposición fundada en el contenido del poema, puesto que Siracusa se menciona varias veces. Cf. Olson/Sens, 2000.

¹⁷¹ El título con el que Ateneo (es decir, los comensales del diálogo) citan la obra no es siempre el mismo. Junto a títulos genéricos como ὑποθήκαι (7, 278e), γνῶμαι (7, 286c), ὀψοποιία (1, 4e), existen dos tradiciones. Una de ellas, representada por autores hostiles a Arquéstrato, utiliza en tono más bien despectivo Γαστρονομία (CHRYSIPP. ap. ΑΤΗ. 7, 335d), Δειπνολογία (ΑΤΗ 1, 4e) o Γαστρολογία (LYCOPHR. ap. ΑΤΗ. 7, 285f); en la otra tradición, correspondiente a autores no necesariamente hostiles, se sitúan Linceo de Samos y Calímaco (ΑΤΗ. 7, 285f): éstos utilizan la denominación correcta de Ἡδυπάθεια, más cercana a la de su versión romana, *Hedyphagetica* o *Hedupagetica*. Cf. Olson/Sens 2000, xxii-xxiv.

¹⁷² Para la datación, los editores de Arquéstrato se basan en la información que proporciona al respecto la propia obra (apenas se tienen informaciones externas). El *terminus post quem* lo constituye la referencia a la ciudad de Tíndaris en el fr. 35 Olson/Sens, v. 7, ciudad que fue fundada en el 396 a.C.; el *terminus ante quem*, la mención de la obra que hace el comediógrafo Dionisio de Sinope (fr. 2, 24-6) que fue vencedor en las Leneas del año 340 a.C.

¹⁷³ Se ha señalado que el primer verso del primer fragmento, ιστορίης ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάση parece aludir al inicio de la obra de Heródoto: Ἡροδότου Ἀλικαρνησέως ιστορίης ἀπόδεξις ἦδε. Cf. Bettini 1979, 57-58; *contra* Olson/Sens *ad loc.*

οὗτος ὁ Ἀρχέστρατος ὑπὸ φιληδονίας γῆν πᾶσαν καὶ θάλασσαν περιῆλθεν ἀκριβῶς, ἐμοὶ δοκεῖ, τὰ πρὸς γαστέρα ἐπιμελῶς ἐξετάσαι βουλευθεῖς· καὶ ὥσπερ οἱ τὰς Περιηγήσεις καὶ τοὺς Περίπλους ποιησάμενοι μετ’ ἀκριβείας ἐθέλει πάντα ἐκτίθεσθαι «ὅπου ἐστὶν ἕκαστον κάλλιστον βρωτόν τε <ποτόν τε>», τοῦτο γὰρ αὐτὸς ἐν τῷ προοιμίῳ ἐπαγγέλεται τῶν καλῶν τούτων ὑποθεκῶν ὧν πρὸς τοὺς ἐταίρους ποιεῖται Μόσχον τε καὶ Κλέανδρον.¹⁷⁴

Desde el punto de vista formal, la obra de Arquéstrato se inscribe en la tradición de la poesía didáctica y parenética,¹⁷⁵ puesto que en esencia no es más que una sucesión, bien elaborada artísticamente, de sentencias (γνώμαι) y preceptos (ὑποθήκαι) sin un reconocible hilo conductor narrativo, como en aquellos casos en los que la descripción de una cena o la narración de los sucesos acaecidos en ella conforma el marco en el que se citan las distintas exquisiteces. Además, como es preceptivo en el género, contamos con un destinatario concreto,¹⁷⁶ en este caso dos amigos del poeta: Mosco y Cleandro. Por ello Ateneo considera a Arquéstrato con justicia “el Hesíodo y el Teognis de los glotones”.¹⁷⁷

En lo referente a la lengua poética, Arquéstrato se basa en la de Homero reelaborándola en forma de sentencias y preceptos y llevando a cabo una *detorsio* del modelo que otorga a su obra el tono paródico (aunque no se trate de una parodia *stricto sensu*, como en el caso del otro poeta gastronómico, Matrón de Pítane): se trata del contraste, como observa Degani, de un contenido frívolo con una forma poética elevada: “l’elemento gastronomico-culinario tendeva ad assumere connotati burleschi una volta che fosse assunto sul piano artistico:

¹⁷⁴ ΑΤΗ. 7, 278d-e (Fr. 3 Olson/Sens): “Este Arquéstrato recorrió por completo toda la tierra y el mar por buscar el placer, queriendo, así me lo parece, pasar revista cuidadosamente a todo lo que tuviera que ver con el vientre; y de igual modo que los autores de *Periégesis* y de *Periplos*, quiere exponer con precisión ‘lo mejor de comer y de beber que hay en cada lugar’. Eso es lo que proclama él mismo en el proemio”

¹⁷⁵ “Didattico-precettista” son palabras de Degani 1990, 43 (=2004, 539) y 1990, 36 (=2004, 532).

¹⁷⁶ Baste recordar al Πέρσης de Hesíodo o al *Memmius* de Lucrecio.

¹⁷⁷ ΑΤΗ. 7, 310e: Ἀρχέστρατος ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεογνίς.

rivestire di aulici panni un argomento così ‘umile’ aveva in sé qualchosa di abnorme, di paradossale, che si apriva agevolmente allo scherzo¹⁷⁸.”

Este tipo de poema no es, en realidad, una creación propia de Arquéstrato. Ya hemos tenido la oportunidad de analizar el calendario gastronómico de Ananio. Sin embargo, contamos con otro antecedente más cercano a él en el tiempo: se trata de unos cuantos hexámetros compuestos por un tal Filóxeno que un personaje cita de memoria en el *Faón* de Platón el cómico.¹⁷⁹ El personaje en cuestión dice querer leer en soledad un libro, la *Ὀψαρτυσία* del tal Filóxeno:¹⁸⁰

ἄρξομαι ἐκ βολβοῖο, τελευτήσω δ' ἐπὶ θύννον.	6
(...)	
βολβοὺς μὲν σποδιᾶ δαμάσας καταχύσματι δεύσας	
ὡς πλείστους διάτρωγε· τὸ γὰρ δέμας ἀνέρος ὀρθοῖ.	10
καὶ τάδε μὲν δὴ ταῦτα· θαλάσσης δ' ἐς τέκν' ἄνειμι	
(...)	
οὐδὲ λοπὰς κακόν ἐστιν· ἀτὰρ τὸ τάγηνον ἄμεινον,	
οἶμαι	
(...)	
ὄφρων αἰολίαν συνόδοντά τε καρχαρίαν τε	
μὴ τέμνειν, μὴ σοι νέμεσις θεόθεν καταπνεύση,	15

¹⁷⁸ Degani 1990, 33 (= Degani 2004, 529). Sobre la parodia en la literatura griega, véase Rau 1965, 1-18 y Degani 1982.

¹⁷⁹ Fr. 189 K.-A. (ap. ΑΤΗ. 1, 5b). Cf. Degani 1998. Tenemos conocimiento de la existencia de dos Filóxenos autores de poemas de contenido gastronómico. El citado por Platón el cómico es Filóxeno de Leucade; Filóxeno de Citera, poeta ditirambógrafo, compuso un *Δεῖπνον*, en el que se describen una serie de manjares. Degani (1982, 35) defiende, ante la opinión de algunos estudiosos que suponen un mismo autor para ambos poemas, que se trata de dos personalidades distintas (nótese que cada uno de los Filóxenos se ajusta a una de las tendencias de la poesía gastronómica establecida por Degani).

¹⁸⁰ “Comenzaré por la cebolla, y terminaré por el atún. (...) Ablanda cebollas en el rescoldo, riégalas con / salsa, y devora las más posibles, pues enderezan el cuerpo del varón. / Y eso es todo por esta parte; me interno en los vástagos del mar. (...) No es cosa mala la cacerola; sin embrago, la sartén es mejor, creo yo. (...) El mero, el pez tornasolado, el dentón y el pez sierra / no los trocees, no sea que la venganza de los dioses sople sobre ti, / mas ásalos y sírvelos enteros, que es mucho mejor. / El tentáculo del pulpo, si se maja en la medida conveniente, / hervido está mucho mejor que asado, con tal que sea bastante grande. / Pero si los asados son dos, le comunico al hervido que se eche a llorar. / El salmonete rechaza ser fortificador de los nervios: / en efecto, nació de la virgen Ártemis, y odia las erecciones. El cabracho, en cambio...” (trad. Rodríguez-Noriega, Madrid 1998).

ἀλλ' ὄλον ὀπτήσας παράθες· πολλὸν γὰρ ἄμεινον.
 πολύποδος †πλεκτῆ δ' ἄν ἐπιλήψη† κατὰ καιρόν,
 ἐρθῆ τῆς ὀπτῆς, ἣν ἤ μείζων, πολὺ κρείττων·
 ἦν ὀπταὶ δὲ δὺ' ὦσ', ἐφθῆ κλαίειν ἀγορεύω.
 τρίγλη δ' οὐκ ἐθέλει νεύρων ἐπιήρανος εἶναι·
 παρθένου Ἀρτέμιδος γὰρ ἔφθυ καὶ στύματα μισεῖ.
 σκόρπιος αὔ.

20

Aquí tenemos ya prefiguradas algunas de las características de los Ἡδυπάθεια de Arquétrato: el tratamiento en tono didáctico (el poeta da los consejos en primera persona: vv. 12-13 “la cazuela no es mala, pero yo creo que la sartén es mejor”), la importancia que tiene el pescado (que en el fragmento ocupa los versos 14-22), algunas indicaciones en lo referente a la mejor manera de ser preparados, donde no falta cierto toque burlón (vv. 16-17: “no los cortes, no sea que la *némesis* de los dioses te pierda, sino cocínalos y sírvelos enteros: esto es mucho mejor”), en fin, la lengua poética elevada propia de la épica, perceptible desde el mismísimo ἄρξομαι ἐκ βολβοῖο.¹⁸¹ Hay, con todo, alguna diferencia menor entre esta pieza de Filóxeno y la de Arquétrato, como el hecho de que el primero no se interese por el aspecto geográfico de la gastronomía y no consigne la mejor ciudad para adquirir cada producto. Se ha especulado con que este fragmento no sea una cita literal de la Ὀψαρτυσία sino una parodia del poema, que en consecuencia, carecería del tono cómico que advertimos nosotros. Eso supondría que el poema de Filóxeno gozaría de cierta fama en el momento en que se puso en escena la comedia *Faón*.¹⁸² Pero el elemento paródico puede considerarse también un elemento elitista (la parodia se dirige al *connaisseur* de la literatura), como elitista era el público de este tipo de contenidos por su rechazo del carácter cívico y convivencial de la comida en favor del disfrute privado.¹⁸³ Por otra parte, si la cita que tenemos es literal, cabría suponer que

¹⁸¹ Cf. h. Ap. 1: μνήσομαι οὐδὲ λάθωμαι Ἀπόλλωνος ἐκάτοιο.

¹⁸² Vid. Olson/Sens 2000, xl-xlii.

¹⁸³ Olson/Sens 2000, xliii (sobre Arquétrato en particular).

otros intereses además del culinario tendrían peso, como el erótico, a juzgar por el carácter afrodisíaco de la mayoría de productos enumerados.¹⁸⁴

Volvamos ahora al más ilustre representante de este tipo de poesía gastronómica. La obra de Arquéstrato, tal como la conocemos, está dominada por completo por los pescados, que ocupan los fragmentos 8 a 56 en la edición de Brandt. Se alaban y se describen las propiedades culinarias de:

- la **anguila** (ἔγχελυς), fr. 8 B. (10 Olson/Sens),
- una especie de pescadito frito (ἀφύη), fr. 9 B. (11 Olson/Sens),
- el **esturión** o escualo similar (ἔλλοψ), fr. 11 B. (12 Olson/Sens),
- la **dorada** (χρύσοφρυς), fr. 12 B. (13 Olson/Sens),
- el **escaro** o vieja colorada, nombre científico: *Sparisoma cretense*, L. (σκάρος), fr. 13 y 41 B. (14 y 42 Olson/Sens),
- la **merluza** (ἄνος, καλλιάρη podría ser un sinónimo o una especie similar), fr. 14 B. (15 Olson/Sens),
- el no identificado κάπρος, de agua dulce (cf. PLIN. nat. 11, 267), fr. 15 B. (16 Olson/Sens),
- la **morena** (μύραινα), fr. 16 B. (17 Olson/Sens),
- el **dentón común** (συνοδών), fr. 17 B. (18 Olson/Sens),
- el **congrio** (γόγγρος), fr. 18 y 19 B. (19 y 20 Olson/Sens),
- algo parecido al tiburón, quizá la **mielga** (γλαύκος), fr. 20 B. (21 Olson/Sens),
- el **zorro de mar** (γαλέος ὁ ἀλώπεξ), fr. 21 B. (22 Olson/Sens),
- el llamado “**pez-cerdo**”, quizá el *diplodus puntazzo* (ῥς), fr. 22 B. (23 Olson/Sens),
- algún tipo de **tiburón** (κύων ὁ καρχαρίας), fr. 23 B. (24 Olson/Sens),
- el **bogavante** (ἀστακός), fr. 24 B. (25 Olson/Sens),
- los **camarones** (καρίδα), fr. 25 B. (26 Olson/Sens),
- el **pargo** (φάγρος), fr. 26 B. (27 Olson/Sens),
- los no identificados λεβίη y ἥπατος, fr. 27 B. (28 Olson/Sens),
- la **salema** (σάλπη), fr. 28 B. (29 Olson/Sens),

¹⁸⁴ Fauth 1973, 47: “so stellt sich bei näherem Betrachten heraus, daß Studium der Rezeptlehre des Philoxenos nicht einer besonderen Leidenschaft für die Kochkunst entspringt, sondern auf die aphrodisische Wirkung bestimmter Vegetabilien und Fischarten abgestellt ist.”

el **cabracho** (σκόρπιος), fr. 29 B. (30 Olson/Sens),
 el no identificado χρόμις, fr. 30 B. (31 Olson/Sens),
 el tampoco identificado “**pez lira**” (κίθαρος), fr. 31 B. (32 Olson/Sens),
 el **rodaballo** (ψήττα, llamado βούγλωσσος por los atenienses), fr. 32 B. (33 Olson/Sens),
 el no identificado αὐλωπίας, fr. 33 B. (34 Olson/Sens),
 el **atún** (θύννος γ ὄρκυς, que a diferencia de aquél crece en el Mar Negro), fr. 34 y 38 B. (35 y 39 Olson/Sens) y
 el **bonito** (ἀμίη), fr. 35 B. (36 Olson/Sens),
 el **sargo** (σαργός), fr. 36 B. (37 Olson/Sens),
 el **atún “hembra”** (θυρνίς), fr. 37 B. (38 Olson/Sens),
 la **caballa** (σκόμβρος) y otro tipo de pescado de baja calidad para salar (σαπέρδης), fr. 38 B. (39 Olson/Sens),
 el **pez espada** (ξιφίας), fr. 40 B. (41 Olson/Sens),
 el **salmonete** (τρίγλη), fr. 41 y 42 B. (42 Olson/Sens),
 el **mújol** (κεστρεύς), fr. 43 y 44 B. (43 y 45 Olson/Sens),
 la **lubina** (λάβραξ), fr. 45 B. (46 Olson/Sens),
 quizá el **angelote** (ρίνης) y algún tipo de raya (λειόβατος), fr. 46 B. (47 Olson/Sens),
 el **rape** (βάτραχος), fr. 47 B. (48 Olson/Sens),
 el **torpedo** o raya eléctrica (νάρκη), fr. 48 B. (49 Olson/Sens),
 algún tipo de **raya** (βατίς), fr. 49 B. (50 Olson/Sens),
 el **delfín dorado** (ἵππουρος), fr. 50 B. (51 Olson/Sens),
 quizá la **perca** del Nilo (λάτος), fr. 51 B. (52 Olson/Sens),
 el **besugo** (μόρμυρος), fr. 52 B. (53 Olson/Sens),
 el **pulpo** (πόλυπος), fr. 53 B. (54 Olson/Sens),
 el **calamar** (τευθίς), fr. 54 B. (55 Olson/Sens) y
 la **sepia** (σηπία), fr. 55 B. (56 Olson/Sens), así como
 moluscos varios: **mejillón** (μῦς), **ostra** (ὄστρεια), **vieiras** (κτείς), **almejas** (πελωρίαδαι), y otros no claramente identificados (ἄρκτος, τήθειον, κήρυξ), fr. 56 B. (7 Olson/Sens).

Excepciones son los fragmentos dedicados al vino (59-60 Brandt = 59 Olson/Sens: el vino mejor valorado es el vino viejo de Lesbos), al pan (4 Brandt = 5

Olson/Sens),¹⁸⁵ a entrantes vegetales (7 y 6 Brandt = 8 y 9 Olson/Sens), a las carnes, que no son ni de cerdo, ni de ternera, ni de cabra, sino de caza menor (liebre en el fragmento 59 Brandt = 57 Olson/Sens; ganso en el 58 Brandt = 58 Olson/Sens) y los dedicados a las ‘maneras de mesa’.¹⁸⁶ No es necesario insistir sobre la mayor estima de que goza el pescado: ya hemos examinado qué circunstancias hacen de este alimento el objeto de mayor estima entre los aficionados a la cocina y, en consecuencia, entre los poetas gastronómicos.

En los últimos años, Arquétrato ha recibido mucha atención por parte de los helenistas: además de Enzo Degani, hay que añadir la edición crítica comentada de Olson/Sens (2000) y los estudios generales de Wilkins (2000, 312-368) y Dalby (1995, 400-12). El objetivo de esta sección no es llevar a cabo un estudio pormenorizado de toda la obra conservada de Arquétrato, sino que examinaremos sólo su técnica poética para poderla comparar en los capítulos siguientes con sus imitadores romanos. Nos ha parecido especialmente apropiado para ello uno de los fragmentos ‘extensos’ que poseemos, el que dedica el poeta de Gela al bonito:¹⁸⁷

τὴν δ’ ἀμίαν φθινοπώρου, ὅταν πλειὰς καταδύνη,

¹⁸⁵ Estos versos podrían haber sido los primeros de la obra, o los primeros dedicados propiamente a los alimentos después de proemios e invocaciones. Lo sugiere el altisonante inicio: πρῶτα μὲν οὖν δώρων μεμνήσομαι ἠγκόμοιο / Δήμητρος, φίλε Μόσχε· σὺ δ’ ἐν φρεσὶ βάλλεο σῆσιν, en evidente referencia al comienzo del *Himno homérico a Deméter*: Δήμητρ’ ἠύκομον σεμνήν θεὸν ἄρχομ’ αἰδεῖν. Son abundantes en estos dos versos los giros épicos: el epíteto de la diosa en genitivo arcaico (Hom. Il. 2, 689; 3, 329; 4, 512; Od. 8, 452; Hes. Th. 241; Op. 165), el μεμνήσομαι (cf. el inicio del h. Ap.: μνήσομαι οὐδὲ λάθωμαι Ἀπόλλωνος ἐκάτοιο) y la expresión formular σὺ δ’ ἐν φρεσὶ βάλλεο σῆσιν (Hom. Il. 1, 297; 4, 39; 5, 259; Od. 16, 281; Hes. Op. 107; 274; h. Ap. 261). En el fragmento que nos ocupa se recomienda encarecidamente el pan blanco de Lesbos. En el fr. 6 Olson/Sens (5 Brandt) se recomienda tener esclavos fenicios o sirios como panaderos privados.

¹⁸⁶ En el fr. 4 Olson/Sens (61 Brandt) se recomienda el número más adecuado de comensales, 4 o, como máximo 5. El fr. 60 Olson/Sens (62 Brandt) trata el uso de perfumes durante el συμπόσιον propiamente dicho, así como los τραγήματα más adecuados.

¹⁸⁷ Fr. 35 Brandt (=Fr. 36 Olson/Sens = SH 166), ap. Ath. 7, 278a-d: ὁ δὲ ὀψοδαίδαλος Ἀρχέστρατος ἐν τῇ Γαστρολογίᾳ (οὕτως γὰρ ἐπιγράφεσθαι φησι Λυκόφρων ἐν τοῖς κωμωδίας ὡς τὴν Κλεοστράτου τοῦ Τενεδίου Ἀστρολογίαν) περὶ τῆς ἀμίας φησὶν οὕτως.

πάντα τρόπον σκεύαζε. τί σοι τάδε μυθολογεύω;
οὐ γὰρ μὴ σὺ διαφθείρης οὐδ' ἂν ἐπιθυμῆς.
εἰ δ' ἐθέλεις καὶ τοῦτο δαήμεναι, ὦ φίλη Μόσχε,
ὄντινα χρή σε τρόπον κείνην διαθεῖναι ἄριστα,
ἐν συκῆς φύλλοις καὶ ὀρίγανῳ οὐ μάλα πολλῇ·
μὴ τυρόν, μὴ λῆρον· ἀπλῶς δ' οὕτως θεραπεύσας
ἐν συκῆς φύλλοις σχοίνῳ κατάδησον ἄνωθεν,
εἴθ' ὑπὸ θερμῆν ὥσον ἔσω σποδόν, ἐν φρεσὶ καιρὸν
γινώσκων ὀπότη' ἔστ' ὀπτῆ, καὶ μὴ κατακεύσης.
ἔστῳ δ' αὐτῇ σοι Βυζαντίου ἐξ ἔρατεινοῦ,
εἴπερ ἔχειν ἀγαθὸν ἐθέλεις, κἂν ἐγγὺς ἀλῶ που
τοῦδε τόπου, κεδνὴν λήψει· τηλοῦ δὲ θαλάσσης
Ἑλλησποντιάδος χείρων, κἂν κλεινὸν ἀμείψης
Αἰγαίου πελάγους ἔναλον πόρον, οὐκ ἔθ' ὁμοία
γίνεται, ἀλλὰ κατασχύνει τὸν πρόσθεν ἔπαινον.¹⁸⁸

En páginas anteriores nos hemos referido al atún y su importancia, tanto comercial como gastronómica, en la Grecia antigua, importancia que comparte con el bonito del Atlántico.¹⁸⁹ También aparece en el *Banquete Ático* de Matrón (vv. 61-62), así como en Epicarmo (fr. 52,2 y 122, 5-6 K.-A.). En el fragmento arquestrateo el poeta informa, en primer lugar, de la mejor época del año para degustarlo (fresco) mediante un giro poético habitual en la poesía de estilo sublime:¹⁹⁰ “en invierno, cuando las Pléyades empiezan a ponerse.” Arquéstrato usa, además, varios hemistiquios formularios de Homero, como “τί σοι τάδε μυθολογεύω” en el segundo verso (Od. 12, 450, en donde Odiseo no quiere repetir los sufrimientos que pasó con Calipso) e “εἰ δ' ἐθέλει καὶ τοῦτο” en el verso

¹⁸⁸ “El bonito en otoño, al ocultarse la Pléyade, / disponlo de cualquier modo. ¿Por qué digo esto? Para que, ni aun queriendo, lo estropees. / Mas si deseas también esto saber, caro Mosco, / el modo mejor con que aderezarlo pudieras, es / con hojas de higuera y sin exceso de orégano, / y ni queso ni charla. / Sírvelo así simplemente, / entre las hojas de higuera arriba cosidas de junco, / luego echa en ardiente ascua y en tu mente / atento al momento de asado, sin que se queme. / El pez lo adquieres de la amable Bizancio, / si deseas que bueno sea. Mas aun pescado / en lugar a éste cercano, bien te sabrá. Pero / es peor lejos del mar Helesponto. Y si pasas / el insigne estrecho costero del piélagos Egeo, / ya no es igual, hasta deshonra mi loa anterior” (trad. Martín García 1994, 97).

¹⁸⁹ Sobre sus costumbres y captura, ARIST. H. A. 571a22, 598a22 (sobre las migraciones), OP. hal. 3, 145-148.

¹⁹⁰ Cf. HES. op. 614-617: αὐτὰρ ἐπὶν δὴ / Πληιάδες θ' Ἰάδες τε τό τε σθένος Ὠρίωνος / δύνωσιν (aquí, naturalmente, en el sentido propio y exacto)

4, tomado de Il. 6, 150 (el arquitestrateo “pero si deseas aprender también esto”, es decir, la manera de cocinar el bonito, a pesar de que, siendo tan sabroso, “no podrás tú estropearlo, ni aun queriendo”, es, en el original homérico, una frase de Glauco que acepta explicar a Diomedes, tras negarse en un principio, quiénes son sus ancestros: εἰ δ’ ἐθέλεις καὶ ταῦτα δαήμενα ὄφρ’ ἐϋ εἰδῆς). El carácter épico-didáctico es por otra parte evidente en el imperativo del v. 2: πάντα τρόπον σκευάζε, o en el hecho de dirigirse directamente al destinatario en el v. 4: ὦ φίλη Μόσχε.¹⁹¹ Después de estas consideraciones se indica la mejor manera de preparar el bonito. Como hemos apuntado antes, Arquéstrato suele recomendar una preparación sencilla, que haga resaltar el sabor natural de cada pescado, huyendo de complicados guisos “a la siciliana”, que eran precisamente los que gozaban de especial favor entre los ὀψόφαγοι (si hemos de creer lo que nos cuenta la literatura hostil a la ὀψοφαγία). En el calendario gastronómico de Ananio el atún que tomaba el glotón se acompañaba de una salsa, el μυττωτός, mientras que Arquéstrato recomienda, al contrario, tomarlo “en hojas de higuera y con un poco de orégano. Nada de queso, nada de tonterías: simplemente prepáralo así: envuelto en hojas de higuera y atado con una cuerda por encima, ponlo a cocer entre brasas calientes de carbón, teniendo en la mente el momento en que estará asado, no sea que se te quemel¹⁹².” El carácter burlón continúa en estos versos dedicados a la preparación del bonito: al tono perentorio y a la repetición completa del primer hemistiquio en los vv. 6 y 8 (ἐν συκῆς φύλλοις), que indica la “trascendencia” que tiene el conocer este tipo de preparación y que aporta cierta solemnidad al conjunto, se añaden otros recursos poéticos,

¹⁹¹ HES. op. 27: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα τεῶ ἐνικάτθεο θύμῳ; 213: ὦ Πέρση, σὺ δ’ ἄκουε δίκης μηδ’ ὕβριν ὄφελλε; 274: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα μετὰ φρεσὶ βάλλεο σῆσι; 286: μέγα νήπιε Πέρση, etc.; TH.. 151: ὕβριν, Κύρνε, θεὸς πρῶτον κακῶ ὤπασεν ἀνδρὶ; 181: τεθνάμεναι, φίλε Κύρνε, πενιχρῶ βέλτερον ἀνδρὶ / ἢ ζῶειν χαλεπῇ τειρόμενον πενή.

¹⁹² La receta es muy parecida a la que da Sótades el cómico (fr. 1, 26-9): ἀμίαν τε χήραν θηρίον καλὸν σφόδρα, / θρίοισι ταύτην ἄλις ἐλαιδίῳ διεις / ἐσπαργάνωσα περιπάσας ὀρίγανον / ἐνέκρυσά θ’ ὥσπερ δαλὸν εἰς πολλήν τέρφαν.

como la anáfora y asíndeton del v. 7 (μὴ τυρὸν, μὴ λῆρον), de modo que el estilo gnómico resalte en el meollo del fragmento, embellecido, sin embargo, con algunas reminiscencias homéricas, como la expresión ἐν φρέσι,¹⁹³ el participio γινώσκων en la forma jonia y otros recursos fónicos, como las aliteraciones en los versos 9 (ῶσον ἔσω σποδόν¹⁹⁴) y 10 (ὀπότ' ἔστ' ὀπτή).

En cuanto a la “polémica culinaria”, éste no es el único fragmento de Arquétrato en que el poeta carga contra la cocina típica de los sicilianos (indígenas, es decir, no los de origen griego) e italiotas. El poeta es, si cabe, más explícito en el fragmento dedicado a la lubina, donde advierte: “no se te acerque a ti o a quien la cocine ningún siciliano ni ningún italiota, pues no saben cómo preparar un pescado de buena calidad, sino que lo hechan todo a perder de mala manera untándolo todo de queso y vertiendo encima vinagre y salmuera” (fr. 45 Brandt):

μηδὲ προσέλθη σοί τοῦψον τοῦτο ποιοῦντι
 μήτε Συρακόσιος μηθεὶς μήτ' Ἰταλιώτης.
 οὐ γὰρ ἐπίστανται χρηστοὺς σκευαζέμεν ἰχθῦς,
 ἀλλὰ διαφθεῖρουσι κακῶς, τυροῦντες ἅπαντα
 ὄξει τε ραίνοντες ὑγρῶ καὶ σιλφίου ἄλμη.

En escritores de carácter más moralista, las críticas contra este estilo de cocina son, como ya hemos visto, frecuentes. Éstas se remontan a la tradición socrática, pero también se encuentran implícitas en determinadas composiciones poéticas de tema gastronómico en las que se satiriza el personaje del glotón. En la poesía gastronómica de tipo didáctico la crítica se matiza: está presente, pero no se dirige contra lo culinario en sí sino contra una ‘escuela de cocina’, defendiendo un estilo más sencillo. No obstante, ello no impidió que Arquétrato

¹⁹³ HOM. II. 8, 202 (Zeus a Poseidón: “no se lamente tu ánimo en sus entretelas por la suerte de los Dánaos”); 9, 462; 13, 280; Od. 1, 89; 14, 88; 227; HES. OP. 381; H. AP. 257 — HOM. II. 1, 297 (= 5, 259 = 9, 611 = 16, 444 = 16, 851 = 21, 94): ἄλλο δέ τοι ἐρέω, σὺ δ' ἐνὶ φρεσὶ βάλλεο σῆσι.

¹⁹⁴ “The sigmatism may suggest the hissing of juices on the hot coals”, Olson/Sens 2000 *ad loc.*

fuera considerado de manera hostil, como atestiguan los testimonios de filósofos contemporáneos transmitidos por Arquéstrato.

En cualquier caso, la característica mezcla de serio (esto es, la dicción extraída de la tradición de la poesía épica didáctica o gnómica) y de cómico (el contenido, en contraste con la forma), ha llevado a Degani a considerar toda la poesía de tema gastronómico en general y la de Arquéstrato en particular como parte integrante de la literatura de lo σπουδαιογέλοιο.¹⁹⁵ Ello se fundamentaría en la existencia de un mensaje ‘serio’: lo que constituye el elemento didáctico propiamente dicho transmitido, para resultar más atractivo, mediante procedimientos cómicos. Como ‘cómico’ tendríamos que considerar el simple contraste entre dicción elevada y su aplicación a un argumento ‘humilde’ o, mejor dicho, ‘material’, los alimentos; ‘serio’, por otra parte, sería el interés por parte de Arquéstrato de presentar una comida de carácter sencillo, evitando los estilos culinarios excesivos como los que critica de los itálicos: la cocina sólo tendría que poner de relieve las características intrínsecas de cada producto (Degani 1982, 43) en vez de camuflarlas (esto último llegará a su más alta expresión en el banquete de Trimalción). Pero el tipo de discurso serio y moralizador (σπουδαῖος) en relación a la alimentación que cabría esperar, especialmente en un contexto histórico de aumento del lujo, sería ante todo un ataque a todo aquello que fuera más allá del *tenuis victus*, de lo que *satis est homini*, tal como se desarrolla en el κινικὸς τρόπος de la diatriba popular y, después, en la sátira romana. No obstante, el tratamiento de Arquéstrato, su mensaje, no deja de ser frívolo, o cuando menos, snob y elitista, sobre todo por el valor que otorga a determinados productos sólo al alcance de *gourmets* como él. Creemos que, en efecto, el σπουδαιογέλοιο estará presente en los autores que, conocedores de la

¹⁹⁵ Degani 1982, 32, en abierta polémica contra Giangrande 1972, que en su tratamiento del tema no menciona la poesía gastronómica. Sin embargo, como el propio Degani admite, resulta difícil aplicar dicha categoría a Matrón.

tradición poética gastronómica representada por Arquéstrato, lograrán fundir de manera natural la tradicional defensa de la frugalidad, así la que proviene de la tradición filosófica, con la forma cómica, basada en el empleo de dicción y estilemas épicos, como veremos más adelante en Lucilio u Horacio. En ellos puede hablarse con mayor propiedad del *ridentem dicere verum* (el *pendant* latino a la expresión σπουδαιογέλοιον) aplicado a la poesía de temática gastronómica.

5.2 Matrón de Pítane y la poesía gastronómica ecfrástica

El representante principal de la otra tendencia de la poesía gastronómica es Matrón de Pítane.¹⁹⁶ Originario de Asia menor, vivió en época de Alejandro Magno y de los diádocos, de modo que es algo posterior a Arquéstrato de Gela. A diferencia de éste, fue un poeta paródico profesional. Ateneo nos ha conservado de él una pieza larga (122 hexámetros, ap. ATH. 4, 134d) titulada *Banquete ático* (Ἀττικῶν δεῖπνον) que podemos considerar prácticamente íntegra, salvo algunas lagunas propias de los avatares de la transmisión. A esta obra hay que añadir unos pocos fragmentos más de otras obras con la misma forma paródica pero dedicados a alimentos distintos sin un marco narrativo claro.

Ateneo califica a Matrón de παρωδός.¹⁹⁷ Con ello se refiere a una práctica bien concreta: la composición de poesías paródicas a partir de Homero. Se recitaban públicamente tras la actuación de los rapsodos, de una manera análoga a la del drama satírico tras la trilogía de tragedias. El primer poeta paródico profesional fue Hegemón de Tasos (ARIST. poet. 1448a), pero de toda esa producción sólo conservamos el *Banquete ático* de Matrón. Si éste es un representante

¹⁹⁶ Además de las obras de Degani sobre poesía gastronómica, García Soler 2003, Montanari 1999, Olson/Sens 1999, *neonon RE*, s.v. 'Matron' (E. Diehl).

¹⁹⁷ Cf. *RE* 18, 1684, 59-1686, 10 s.v. 'Parodos' (P. Maas), Degani 1991, 147-148 (= 2004, 547-548).

de la tradición paródica, hemos de concluir que estas obras (a diferencia del drama satírico) tenían un carácter casi centonario: sin llegar a ser centones *stricto sensu*,¹⁹⁸ en los que la mano del ‘poeta’ queda limitada al *ars combinatoria* de versos y hemistiquios, eran mucho más dependientes de la fraseología del subtexto homérico de lo que hemos podido ver en Arquétrato, donde hallamos tan sólo reminiscencias homéricas en epítetos y en determinadas expresiones que ‘elevan’ la dicción por encima de lo que sería propio del argumento tratado. Veámoslo en los versos iniciales del *Banquete* de Matrón (1-5):

Δείπνά μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροφα καὶ μάλα πολλά,
 ἃ Ξενοκλῆς ῥήτωρ ἐν Ἀθήναις δείπνισεν ἡμᾶς·
 ἦλθον γὰρ κάκειϊσε, πολὺς δέ μοι ἔσπετο λιμός·
 οὐ δὴ καλλίστους ἄρτους ἴδον ἠδὲ μεγίστους,
 λευκοτέρους χιόνος, ἔσθιν δ’ ἀμύλοισιν ὁμοίους

El modelo del primer verso es el primero de la *Odisea*: ἄνδρα μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροπον, ὃς μάλα πολλά... El primer hemistiquio es prácticamente igual, sólo cambia el acusativo ἄνδρα por δειπνά, de modo que ya desde la primera palabra se descubre el artificio cómico de la obra. El epíteto que en Homero se aplica al protagonista, πολύτροπον, ha sido cambiado por un compuesto más adecuado al sentido de la obra: πολύτροφα, adjetivo que emplean escritores técnicos como Dioscórides y Teofrásto y otros prosistas como Plutarco y el propio Ateneo, pero no otros poetas.¹⁹⁹ Así pues, de “Musa, dime del hábil varón” (trad. J. M. Pabón) hemos pasado a “Musa, dime del pingüe banquete”. En el final del verso, el poeta paródico ha substituido el pronombre relativo ὃς, que introducía la alusión a los trabajos y sufrimientos del héroe en el original homérico, por καὶ, retrasando la relativa dependiente del acusativo del primer verso al segundo verso: ἃ Ξενοκλῆς... El primer verso es casi centonario: tan solo se ha cambiado δειπνά ... πολύτροφα, la conjunción καὶ y el μάλα que en Matrón pasa a modifi-

¹⁹⁸ Sobre los procedimientos paródicos de Matrón, Salvioni 1979.

¹⁹⁹ Salvo, al parecer, Euforión, fr. 127: πολύτροφα δάκρυα Βύνης “las nutricias lágrimas de Ino”

car el pronombre πολλά: “Musa, dime del pingüe y muy abundante banquete”; pero el segundo verso no está formado por retazos homéricos claros y evidentes, pues tanto el verbo (δείπνισεν) como el nombre y ocupación del anfitrión (Ξενοκλῆς ῥήτωρ) son exclusivos del argumento de Matrón y no pueden expresarse mediante fraseología homérica. El tercer verso vuelve a tener un referente homérico (Od. 6, 164):

ἦλθον γὰρ καὶ κεῖσε, πολὺς δὲ μοι ἔσπετο λαός

“Cuando allí vine a dar, larga hueste escoltaba mis pasos” (trad. J.M. Pabón): se trata de las palabras que dirige Odiseo al encontrarse con Nausícaa, el verso anterior es el de la famosa comparación de Nausicaa con una joven palmera en Delos (que es el lugar al que se refiere en nuestro verso). Matrón ha substituido λαός por λιμός, ‘hambre’: “Cuando allí vine a dar, fuerte hambre escoltaba mis pasos.” Los versos 4-5 de Matrón son una adaptación de HOM. Il. 10, 436-7. El pasaje forma parte de la “Dolonía” y los versos están precisamente en boca de Dolón quien, respondiendo a Odiseo, describe la distribución del campamento teucro; de los recién llegados tracios dice:

τοῦ δὴ καλλίστους ἵππους ἶδον ἠδὲ μεγίστους·
λευκοτέροι χιόνος, θείειν δ’ ἀνέμοισιν ὁμοῖοι,

“he visto sus corceles, que son bellísimos, de gran altura, más blancos que la nieve y tan ligeros como el viento” (trad. L. Segalá). Del verso 436, lo único que ha hecho Matrón, además del pequeño cambio del pronombre, οὗ por τοῦ, es cambiar los caballos por los panes, ἄρτους: “he visto sus panes, que son bellísimos, de gran tamaño.” En el verso 5, Matrón ha llevado a cabo una pequeña alteración sintáctica: λευκοτέρους y ὁμοίους en acusativo, concordando con ἄρτους, mientras que en Homero aparecen en nominativo plural, pues son el sujeto del verbo θείειν, que es uno de los elementos léxicos que precisamente necesita cambiar el paródico. En Homero corren (los caballos) como los vien-

tos (θείειν δ' ἀνέμοισιν ὁμοῖσιν), en Matrón los panes (v. 4) son para comer semejantes a pasteles de almidón (ἔσθειν δ' ἀμύλοισιν ὁμοίους).

Así pues, Matrón combina procedimientos casi centonarios, pues toma directamente versos y hemistiquios de Homero. Decimos casi porque no renuncia a cambiar algunas palabras significativas y adaptarlas la sintaxis cuando es necesario (cosa que no hacen los centonarios puros) e incluso intercalando versos que son necesarios para el desarrollo argumental de la obra pero que no tienen un referente claro en Homero. Resulta sencillo imaginar cómo Matrón provocaría la risa a su público, buen conocedor de Homero, cuando en versos muy famosos y fácilmente identificables oyera, súbitamente, un término cambiado por otro casi igual pero de significado más prosaico, como θείειν (los caballos que 'corren') por ἔσθειν ο λαός ('la hueste') por λιμός ('el hambre').

El hilo argumental de la narración se basa, de una parte, en el ir y venir de cocineros y sirvientes (conv. 11-13), y de otra en la 'lucha' de los comensales por conseguir los manjares más deseados (28-31):

τῆ δ' ἐγὼ ἐν πρώτοις ἔπεχον κρατερώνυχα χεῖρα,
οὐδ' ἔφην τρώσας μιν, ἄειρε δὲ Φοῖβος Ἀπόλλων"
ὡς <δὲ> ἴδον Στρατοκλή, κρατερὸν μῆστῳρα φόβοιο,
τρίγλης ἵπποδάμοιο κάρη μετὰ χερσὶν ἔχοντα...

Naturalmente, las secciones dedicadas a este último aspecto son las que mejor responden a la parodia de la épica, pero no se halla necesariamente el procedimiento centonario con mayor intensidad. Así, en el fragmento que hemos transcrito, el primer verso (conv. 28) parece construido a partir de vagas reminiscencias de:

τῆ δ' ἄρα δίφρον ἐλοῦσα φιλομειδῆς Ἀφροδίτη II. 3, 424

αὐτὰρ ὁ Πατρόκλῳ ἔφεπε κρατερώνυχας ἵππους II. 16, 732

κείμενον, ὧ ρ' ἔπεχεν λιπαροὺς πόδας εἰλαπινάζων Od. 17, 410²⁰⁰

Por el sentido, seguramente el verso de la *Odisea* es el que tenía más fuerza, pero sin duda el epíteto aplicado a los caballos en Il. 16, 732 sería identificado aquí y motivaría no poca hilaridad: ‘a ella [Il. 3, 424; Matrón se refiere aquí a un salmonete, τρίγλη] yo el primero dirigí [Od. 17, 410] mis manos de duras pezuñas [Il. 16, 732].’ Para el verso siguiente de Matrón (conv. 29) puede señalarse como referente homérico Il. 1, 43, más por el epíteto final que por el resto del verso:

ὡς ἔφατ' εὐχόμενος, τοῦ δ' ἔκλυε Φοῖβος Ἀπόλλων²⁰¹

De igual modo, el verso conv. 30 es en su primer hemistiquio creación del propio Matrón (aparece un personaje propio del convite que está describiendo) mientras que el segundo hemistiquio corresponde a Il. 12, 39:

Ἀργεῖοι δὲ Διὸς μάστιγι δαμέντες
νηυσὶν ἔπι γλαφυρῆσιν ἐελμένοι ἰσχανόωντο
Ἔκτορα δειδιότες, κρατερὸν μῆστωρα φόβοιο Il. 12, 39

“Lor argivos, vencidos por el azote de Zeus, se retiraban encerrándose en las cóncavas naves, pues temían a Héctor, vehemente anunciador del pánico;” en Matrón, el miedo lo infunde un tal Estratocles (“cuando vi a Estratocles, vehemente anunciador del pánico”), porque éste se ha hecho con el salmonete que tanto deseaba Matrón: lo vio “con la cabeza del salmonete domador de caballos entre las manos” (conv. 31). Se trata, de nuevo, de un verso construido a partir de varios lugares. El segundo hemistiquio procede de un verso de alto patetismo:

Ἔκτορος ἀνδρόφονοιο κάρη μετὰ χερσὶν ἔχουσα Il. 24, 724

²⁰⁰ Il. 3, 424: “Para ella [*sc.* Helena], entonces, la risueña Afrodita, cogió una silla...” — Il. 16, 732: “entonces dirigió [*sc.* Héctor] a Patroclo los caballos de duros cascos” — Od. 17, 410: “se hallaba [*sc.* un escabel], en el cual apoyaba los pies relucientes mientras se sentaba al festín.”

²⁰¹ “Así habló en su ruego, y le escuchó Febo Apolo”. Cf. el de Matrón (οὐδ' ἔφθην τρώσας μιν, ἄειρε δὲ Φοῖβος Ἀπόλλων): “y no alcancé a herirle, que me trastocó Febo Apolo”

La cabeza de salmonete que sostiene en las manos Estratocles no es otra, en el original homérico, que la del cadáver de Héctor, ‘matador de hombres’, que sostiene Andrómaca (ἔχουσα y no ἔχοντα). El epíteto que aplica Matrón al salmone, ‘domador de caballos’ (ἵπποδάμοιος) sí recuerda a la técnica centonaria por lo aparentemente poco apropiado para el significado.²⁰²

El menú servido en el *Banquete ático* es tan rico como los abundantes banquetes que hemos visto en la comedia. En primer lugar, verduras y algunos mariscos: bulbos (*Muscari comosum*) y espárragos, ostras, mojama o salazón de pescado (que Matrón rechaza por tratarse de ‘comida de Fenicios’, conv. 17: ὠμοτάριχον ἑὼν χαίρειν, Φοινικίον ὄψον), erizos de mar y morralla. A los erizos en particular, y por su aspecto, les dedica unos cuantos versos:

αὐτὰρ ἐχίνους ῥῖψα κερηκομώντας ἀκάνθαις·
οἱ δὲ κυλινδόμενοι καναχὴν ἔχον ἐν ποσὶ παίδων
ἐν καθαρω, ὅθι κύματ’ ἐπ’ ἠϊόνος κλυζέσκε·
πολλὰς δ’ ἐκ κεφαλῆς προθελύμνους εἴλκον ἀκάνθας.

Los erizos (que Matrón arroja para poderlos abrir) son descritos como κερηκομώντας ἀκάνθαις, ‘de larga cabellera poblada de púas’, a partir del epíteto aplicado en Homero a los aqueos (Il. 2, 11: θωρήξαι ἐκέλευε κάρη κομόωντας Ἀχαιοῦς: nótese que ‘Aqueos’ a pasado en Matrón a ‘púas’, ἄκανθα). La caída de los erizos es descrita en términos de batalla: “los cuales rodando entre los pies de los esclavos, resonaban / en un lugar limpio, donde las olas bañaban la playa” (conv. 19-20). La imagen de los erizos rodando está tomada de Il. 16, 794:

ἢ δὲ κυλινδομένη καναχὴν ἔχε ποσσὶν ὑφ’ ἵππων,

en donde es el casco de Héctor, golpeado por Apolo, el que “resonó rodando entre los pies de los caballos”. La de las olas batiendo la costa procede de Il. 23, 61:

²⁰² HOM. Il. 2, 23 y 60 (Atreo); 4, 370 (Tideo); 5, 415; 781; 849; 7, 404 (Diomedes); 6, 299 (Antenor); 7, 38 (Héctor) &c. Aparece sólo un par de veces en la *Odisea* y tanto en la *Iliada* como en la *Odisea* ocupa siempre el final de verso. La última palabra de la *Iliada* es este epíteto.

ἐν καθαρῷ, ὅθι κύματ' ἐπ' ἠϊονός κλύζεσκον,

donde se describe el lugar a orillas del mar, “en un lugar limpio donde las olas bañaban la playa” (trad. L. Segalá), en el que Aquiles daba profundos suspiros mientras los demás dormían. Se trata de una incongruencia con el argumento del poema, pues el banquete se celebra en casa del anfitrión, Jenocles: en este punto la técnica de Matrón resulta del todo centonaria.

El verdadero interés de Matrón es la forma. Apenas hay comentarios propiamente culinarios. En las *primae mensae*,²⁰³ de todos los manjares que se enumeran, sólo se alude al sabor del angelote, del esturión, de la salsa de mostaza y poco más, y se trata de alusiones más bien vagas. Del angelote alaba Matrón su agradable carne (conv. 56-58):

ρίνη θ', ἦν φιλέουσι περισσῶς τέκονες ἄνδρες
τρηχεῖ' ἀλλ' ἀγαθὴ κουρότροφος· οὐ γὰρ ἔγωγε
ἤς σαρκὸς δύναμαι γλυκερώτερον ἄλλο ιδέσθαι

El verso 56 introduce el pescado en cuestión (“y el angelote, del que gustan sobremanera los hombres trabajadores”) y acaba con una reminiscencia homérica, τέκονες ἄνδρες (Il. 6, 315). El verso siguiente contiene un epíteto a imitación de la dicción épica: κουρότροφος (“criador de muchachos”); finalmente, dice Matrón: “en verdad yo no puedo mostrar otra carne más sabrosa (γλυκλώτερον) que la de él”. Estos versos están conformados de manera casi centonaria a partir de Od. 9, 27-28:

²⁰³ La transición de los entrantes a los primeros platos se produce en una sección lacunosa del texto (conv. 24-26). Se ofrecen en las *primae mensae*: ψῆττα (lenguado o rodaballo), τρίγλη (salmonete), σηπίη (sepia), γόγγρον (congrio), τευθίς (calamar), πέρκη (serrano), μελάνουρος (oblada), θύννου κεφαλή (cabeza de atún), ρίνη (lija o angelote), κεστρεύς (mújol), σάργος (sargo), ἀμία (bonito), καρίδες (gambas), χρυσοφρύς (dorada), κάραβος (langosta), ἀστακός (bogavante), ἔλοψ (esturión), μύραινα (morena), σάνδαλα (platija o similar), βούγλωσσος (lenguado), κίχλα (tordos), ὑάδες (‘cerditas de mar’), ἵππουρος (lampugas), γλάνις (siluro), μόρμυρος, γαλέη (pejesapo), σπάρος (raspallón), κόσσυφος (merlo), y además κωλή (jamón), ἀκροκώλια (menudillos), νήσσα (ánade), ἀμνός (cordero) y χόνδρος (gachas).

τρηχεῖ', ἀλλ' ἀγαθὴ κουροτρόφος· οὐ τι ἐγὼ γε
ἤς γαίης δύναμαι γλυκερώτερον ἄλλο ιδέσθαι.

Se trata de los versos que emplea Odiseo para presentar su patria, Ítaca, a Alcínoo y los Feacios al principio del relato de sus aventuras: “abrupta aunque buena sustentadora de muchachos”, como el angelote en Matrón, cuya carne es “basta aunque buena sustentadora de muchachos”; Odiseo continúa: “no puedo yo mostrar nada más dulce que esta tierra” (sólo ha hecho falta cambiar γαίης por σαρκός). De modo que aquello que parecía indicar interés por el sabor del pescado es tan sólo el producto de la estricta aplicación de la fraseología homérica a la carne de angelote. Lo mismo puede decirse del esturión, del que afirma (conv. 71-72):

τὸ δέ γ' ἀμβροσίη μοι ἔδοξεν,
οἶην δαίνυνται μάκαρες θεοὶ αἰὲν ἔόντες

No hace Matrón ningún comentario gastronómico cuando afirma que el esturión “ambrosía me pareció, la que toman los bienaventurados y sempiternos dioses”, sino que está aplicando al esturión simplemente un hemistiquio y un verso entero de carácter formular.²⁰⁴

Al tratar de Arquétrato hemos examinado el fragmento que dedica al bonito. Matrón dedica también unos versos al bonito; en ellos no hay nada de culinario propiamente dicho (conv. 61-62):

κνανόχρωσ δ' ἀμίας ἐπὶ τοῖς μέγας, ὅς τε θαλάσσης
πάσης βένθεα οἶδε, Ποσειδάωνος ὑποδμῶς·

Dos adjetivos describen al bonito: grande (μέγας) y azulado (κνανόχρωσ), un compuesto no homérico; seguidamente, una oración de relativo que prosiguen la descripción mediante procedimiento centonario: lo que en la Odisea se emplea para el egipcio Proteo, se aplica aquí al bonito (Od. 4, 385-386): “que co-

²⁰⁴ Od. 5, 7: μάκαρες θεοὶ αἰὲν ἔόντες. — Il. 19, 353 (= h. Ap. 124): καὶ ἀμβροσίην ἐρατεινήν

noce los fondos / del océano sin fin: Posidón por vasallo lo tiene” (trad. J.M. Pabón).

Los versos 105-111 describen el paso de las *primae* a las *secundae mensae*, en los versos 112-121 se enumeran los postres y en los dos finales 122-123 asistimos a la entrada de las prostitutas. Los postres del banquete son fruta (granadas y uvas) y una pastel, una torta, a la que Matrón, que por estar lleno había renunciado al postre, no puede resistirse y de la que, dice, no podría hartarse (conv. 120-121)

οὐδ' εἴ μοι δέκα μὲν χεῖρες, δέκα δὲ στόματ' εἶεν
γαστήρ δ' ἄρρηκτὸς, χάλκεον δέ μοι ἦτορ ἐνείη

“aunque tuviera diez manos y diez bocas”. Transforma aquí Matrón los famosos versos de la *Iliada* (2, 489):

οὐδ' εἴ μοι δέκα μὲν γλῶσσαι, δέκα δὲ στόματ' εἶεν,
φωνὴ δ' ἄρρηκτος, χάλκεον δέ μοι ἦτορ ἐνείη

Las “cien manos” que Matrón necesita para agarrar las tortas de trigo eran, en Homero, “cien lenguas”; “la voz indestructible” que ha de recitar el catálogo de las naves es, en Matrón, un “vientre indestructible”, capaz de soportar tanto postre después de la cena; el “broncíneo corazón” lo deja el paródico tal cual: en ello vemos confirmada la tendencia centonaria del de Pítane.

Así pues, la idea de Degani de que existían dos “tendencias” dentro de la poesía gastronómica griega, debe ser matizada. La tendencia “didáctico-preceptista”, que se mantiene fiel a los principios de la poesía didáctica transmite, efectivamente, unos conocimientos o saberes culinarios. El contenido, que puede parecer frívolo, se transmite en una forma sublime (la propia de la tradición homérica y hesiódica) de lo que surge el efecto cómico o, si se toma en serio el contenido gastronómico (defensa de un estilo sencillo frente a las modas culinarias), lo serio-cómico o σπουδαιογέλοιον. Por otro lado, la tendencia “ecfrásti-

co-descriptiva” es en realidad una forma más de parodia épica: si algunos de los textos paródicos pueden calificarse de poesía gastronómica, ello se debe simplemente al hecho de que, para lograr la comicidad mediante el completo contraste entre la forma y el contenido, el poeta ha optado, para ésto último, por los manjares de un banquete. El poeta ejerce su arte aplicando a éstos las formulas propias de la poesía heroica mediante procedimientos casi centonarios. El interés del poeta es puramente formal: puede decirse que el contenido culinario es más bien circunstancial y que se podría haber compuesto una parodia similar escogiendo otros campos léxicos tan materiales como el de la alimentación. En ese sentido, Matrón está más próximo a las tiradas de exquisiteces que hemos visto en la comedia media, por lo que tienen ambos de ‘virtuosismo formal’, que de las obras como las de Arquéstrato, que transmiten un contenido gastronómico real. Ni siquiera puede hablarse, en Matrón, de σπουδαιογέλοιοι, por cuanto carece de la voluntad transgresora y crítica que hemos visto en cómicos como Aristófanes.

6. *Recapitulación*

Tras este largo repaso sobre la historia de los contenidos culinarios en la poesía griega y el desarrollo de un género poético gastronómico propiamente dicho, conviene recordar los elementos esenciales, teniendo especialmente en cuenta aquellos que hallaremos más adelante en los capítulos dedicados a los autores romanos. En primer lugar, recordemos que son los géneros cómicos los más aptos para albergar este tipo de contenidos. Ciertamente, los primeros pasajes que hemos visto eran de la *Odisea* de Homero, pero se trataba de pasajes limitados a ciertos aspectos del ‘ritual’ del banquete heroico, o bien de aquellos lugares que constituyen la semilla de los futuros géneros cómicos. Por otra parte hemos dejado deliberadamente al margen algunos experimentos helenísticos,

como la *Hécale* de Calímaco, en la que la descripción de la humilde cena que la anciana ofrece a Teseo constituye una falta deliberada al código de la épica homérica, y que, de hecho, tiene también una conocida tradición en Roma. Pero no se trata tanto de interés culinario como de procedimiento para caracterizar cierto personaje o determinado tipo de escena.²⁰⁵

En los yambógrafos giregos asistimos a una prefiguración de lo que será, siglos después, la poesía gastronómica propiamente dicha, en sus dos ‘tendencias’, sobre todo la de tipo ‘didáctico’, de la que el calendario gastronómico de Ananio es una buena muestra. Hiponacte, por otro lado, representa el uso de temática culinaria con el objetivo de parodiar formas de poesía elevada, tal como veremos en la comedia media y en *Matrón*. En ambos casos se parte de la dicción y la fraseología homérica, pero con mayor intensidad en el caso de Hiponacte, quien utiliza ya, como hará *Matrón*, procedimientos semicentonarios.

Paralelamente al aumento del lujo en la Grecia inmediatamente preclásica y clásica, se desarrolla una literatura gastronómica, básicamente recetarios en prosa (Miteco). La filosofía socrática, por otra parte, desarrolla toda una serie de argumentos contra el aumento del lujo en general y contra el relacionado con la comida en particular. Lo primero, los recetarios de cocina, halla un desarrollo ulterior en los poemas sobre recetas de cocina (Arquéstrato), mientras que la crítica al lujo se sigue desarrollando en otros géneros más allá del filosófico, como la comedia o la literatura de tipo cínico. En cualquier caso, se trata de dos vías independientes. La originalidad romana al respecto resultará del hecho de que estas dos vías confluyan en un mismo tipo de obra, al integrarse los distintos tipos de poesía gastronómica griega dentro de la sátira, en un momento histórico (el siglo II a.C.) en el que Roma asiste también a un aumento del lujo que tiene su reflejo en las costumbres culinarias y en los banquetes.

²⁰⁵ Zanker 1987, 209-214; Egea 2010a.

Pero antes de que en Grecia se desarrolle la poesía gastronómica en sus diversas variantes, la temática culinaria inunda la comedia, sobre todo la de Epicarmo y la comedia media (aunque no debemos olvidar quien nos transmite la mayoría de fragmentos: Ateneo de Náucratis). Básicamente los cómicos abundan en los elementos que prefiguraban Hiponacte y Ananio: uso de alimentos para la elaboración de versiones burlescas del mito (Ulises y Heracles glotones, etc.) y parodia de los nuevos personajes-estrella en la sociedad de la época, los cocineros, a través de la inserción de parodias de recetarios en verso. A ello se añade la *luxuria verborum*, la capacidad del poeta para hacer caber en sus versos los más variados y extraños términos gastronómicos. Estos elementos tendrán un desarrollo menor en Plauto, puesto que las fuentes del romano son principalmente la comedia nueva, y no la media o Epicarmo, y también porque el personaje del μάγειρος y el del escritor famoso de recetas no estaban aún tan presentes en la Roma de finales del s. III a.C. y principios del s. II a.C., y la comedia debe aludir a aspectos cotidianos si no quiere perder efectividad cómica. Por otra parte, los elementos gastronómicos que pueden encontrarse en Aristófanes parten de presupuestos muy distintos a los de Epicarmo y la comedia media: las imágenes de abundancia tienen más que ver con la evocación de los 'siglos de oro' de antaño que con el mundo de los mercados de pescado. Algunos de estos presupuestos (omitido el carácter utópico) sí que los hallaremos en los escritores romanos: no en vano Horacio cuenta a Aristófanes entre las fuentes de la sátira romana (sat. 1, 4, 1-7).

Por último, florece, en el s. IV a.C., una poesía propiamente gastronómica, aunque de las dos tendencias que distinguía Degani, la 'didáctico-preceptiva' y la 'ecfrástico-descriptiva', sólo la primera puede considerarse realmente gastronómica. En efecto, la 'didáctica', la que representa Arquétrato y que tendría su más antiguo antecedente en Ananio, transmite efectivamente una enseñanza culinaria, el tema es serio, la forma no. La forma resulta cómica porque los auto-

res de este subgénero emplean una dicción ‘sublime’ para un contenido ‘bajo’ o demasiado material. Este género, introducido en Roma mediante la traducción de Arquétrato hecha por Ennio, continuará desarrollándose en Roma, pero en el marco de la sátira. La influencia de Arquétrato será evidente en las composiciones de este tipo que analizaremos en los próximos capítulos.

La segunda tendencia, la ‘ecfrástico-descriptiva’ puede considerarse poesía gastronómica sólo relativamente, por cuanto sólo importa la forma (es decir, la parodia de la épica homérica) y no tanto la transmisión de una enseñanza de carácter culinario. Al tratarse generalmente de *banquetes* narrados con fraseología homérica, tradicionalmente se ha considerado a Matrón como la fuente griega a partir de la que se desarrolló en Roma la literatura de banquete o, al menos, las sátiras ambientadas en *cenae*. Pero, como tendremos la oportunidad de comprobar, dicha influencia no es evidente: a veces, incluso, en una *cena* satírica pueden contarse elementos que se retrotraen al estilo arquestrato más que al de Matrón.

CAPÍTULO II

ENNIO: *HEDYPHAGETICA* (uar. 34-44 Vahlen)

1. *Introducción*

Ennio ha sido considerado, con razón, el poeta más significativo y variado de la literatura latina preclásica, ya desde la propia Antigüedad: en un célebre pasaje Frontón califica al poeta, muy adecuadamente, de *multiformis*.¹ La importancia de Ennio en la historia de la literatura latina se basa, como es sabido, en sus tragedias, con las que introduce el estilo patético de corte euripideo en Roma y, sobre todo, en sus *Annales*, poema con el que se introduce en las letras latinas el hexámetro dactílico de Homero y, por ello, el primer gran poema épico romano digno de tal nombre.² Ennio dejó constancia él mismo de la trascendencia de tal adaptación en el inicio de sus *Annales*: Homero en persona se le apareció en sueños (*somno leui placidoque reuinctus ... uisus Homerus adesse poema*, ann. 5-6 V.) para explicarle cómo su alma había pasado a él.³ En efecto, la composición de esta obra exigía un gran conocimiento del poeta griego al que se le podía infundir una nueva vitalidad con las tradiciones de un pueblo en ese momento emergente en la historia; o dicho de otro modo, el contenido de los *Annales* y las circunstancias históricas de su composición llevan a Ennio a apartarse de la imagen del ποιητής ἄμα καὶ κριτικός propio de las cortes helenísticas.

Por contra, el grupo de sus obras menores, cuyos fragmentos se agrupaban en la edición de Vahlen bajo el epígrafe de *varia*, revelan al *grammaticus* y profesor de griego no menos que al poeta helenístico versátil, de amplios cono-

¹ FRONTÓN p. 133,11 ss. v. d. H.: *In poetis autem quis ignorat, ut gracilis sit Lucilius, Albucius aridus, sublimis Lucretius, mediocris Pacuvius, inaequalis Accius, Ennius multiformis? Historiam quoque scripsere Sallustius structe, Pictor incondite*. Frontón, como es sabido, es uno de los campeones del gusto neoarcaizante de los siglos I-II d.C. Vid. Gamberale 1990, 563-574.

² Cf. DIOM. gramm. I 484, 3: *epos latinum primus digne scripsit Ennius*.

³ ENN. ann. 2-10 Sk (=5-6, 8, 69, 10-14 V) y *comm. ad loc.* (1985, 147-167)

cimientos y variados intereses, acompañados de pericia formal en la ejecución. Lo variado de sus intereses queda patente al pasar revista a lo que queda de tales obras: el *Scipio*, un poema de tipo panegírico en septenarios trocaicos sobre las gestas de Escipión el Africano, más afín por la temática al espíritu de los *Annales* que al resto de obras menores;⁴ algunos epigramas o *elogia*; escasos fragmentos de una composición llamada *Sota*, imitación del poeta helenístico que da el nombre a la pieza y de carácter burlón y erótico; y dos importantes obras de carácter didáctico e ilustrado: el *Euhemerus* (o *Sacra historia*) y el *Epicharmus*. La primera de ellas se inscribe, como su nombre indica, en la tendencia postclásica griega y helenística que busca la desmitificación de los dioses racionalmente. El título no es más que el nombre del iniciador de esa escuela Evémero de Mesene (fl. 316 a.C.) o la traducción latina del título de su obra, *ἱερὰ ἀναγραφὴ*, según la cual los dioses no eran tales sino antiguos héroes autores de grandes gestas, que, al olvidarse con el paso del tiempo su verdadera identidad, fueron ‘divinizados’. El *Epicharmus*, por otra parte, era un poema didáctico de tema filosófico, esencialmente pitagórico, cuyo marco narrativo lo constituía la narración de un viaje en sueños que hizo el poeta al inframundo: el contenido es contradictorio en parte con lo que se expone en el *Euhemerus*, pues en el *Epicharmus* los dioses son asimilados a los elementos naturales: lo importante y lo que une a ambas obras es el intento de explicación ‘racional’ del mundo. A estas dos obras de carácter filosófico-didáctico debe añadirse un *Protrepticus*, una exhortación a la filosofía. Estas obras muestran que el programa poético de Ennio no se conformaba sólo con transferir y aclimatar en Roma ciertas formas de expresión poética sino que atendería también a la voluntad de hacer partícipes a los romanos de las últimas tendencias filosóficas.

De hecho, tanto el *Epicharmus* como el *Euhemerus* constituyen una impor-

⁴ Sobre Ennio como poeta cliens, Martina 1979 y 1981.

tante novedad y un fuerte contraste⁵ con el universo religioso tradicional romano y, si los *Annales* colocan a Ennio en el inicio de la larga tradición de la épica romana, en éstas obras didáctico-filosóficas da inicio al impulso intelectual por conocer los fundamentos últimos de la naturaleza presente en poetas posteriores tan significativos como Lucrecio y Virgilio. No obstante, ninguna de esas obras, el *Euhemerus* y el *Epicharmus*, como tampoco el *Protrepticus* están escritas en hexámetros, de modo que no fueron las que inauguraron en Roma el género didáctico a la griega propiamente dicho, como lo habían practicado Empédocles o Parménides. Ennio introdujo el hexámetro como verso del género poético didascálico en una obra menos solemne que los *Annales* o el *Scipio*, y menos espiritual que el *Epicharmus*: nos referimos a los *Hedyphagetica* o *Hedupagetica*, un poema de contenido gastronómico en forma de catálogo de exquisiteces, a la manera del poeta griego postclásico Arquéstrato de Gela (se trataba, seguramente, de una traducción libre de este poeta, como era habitual en la literatura romana desde la *Odussia* de Livio Andronico). Así pues, mientras que en la literatura griega la aparición de la poesía gastronómica como subgénero autónomo es bastante posterior a la de la épica heroica, en Roma nacieron ambos géneros de la misma mano, cosa que no debe extrañarnos en una civilización en la que surgen a la vez la literatura y la gramática, que tiene ojos a la vez para Homero y el helenismo.

2. *El texto conservado y su crítica*

El breve fragmento que conservamos de esta obra, 11 versos en total, nos ha llegado gracias a una cita de Apuleyo, *Apologia (de magia)*, 39:

Q. Ennius Hedyphagetica uersibus scripsit. innumerabilia genera piscium enumerat, quae scilicet curiose cognorat. paucos uersus memini, eos dicam:

⁵ Suerbaum 2004, 131.

omnibus ut Clipea praestat mustela marina!
 mures sunt Aeni, aspra ostrea plurima Abydi [mus]
 Mytilenae est pecten Caradrumque apud Ambraciai,
 Brundisii sargus bonus est (hunc, magnus si erit, sume).
 apriculum pisces scito primum esse Tarenti.
 Surrenti elopem fac emas glaucumque aput Cumas.
 quid scarum praeterii cerebrum Iouis paene supremi
 (Nestoris ad patriam hic capitur magnusque bonusque),
 melanurum, turdum merulamque umbramque marinam?
 polypus Corcyrae, caluaria pinguis acarnae,
 purpura, muriculi, mures, dulces quoque echini.
*alios etiam multis uersibus decorauit, et ubi gentium quisque eorum, qualiter
 assus aut iurulentus optime sapiat.*⁶

Apuleyo tiene que defenderse de la acusación de practicar la magia. Una de las pruebas a favor de tal imputación es el extraño interés del Madaurensis en recolectar de las playas distintos tipos de moluscos, crustáceos y otros tipos de *aquatilia*: el motivo no sería otro que el de fabricar con ellos sus filtros mágicos. Él alega que este interés es de orden puramente científico y para probar que no hay nada malo en tal afición, se apoya en los versos del ilustre poeta Ennio, que compartiría también ese interés (*innumerabilia genera piscium enumerat, quae scilicet curiose cognorat*), aunque el interés del poema de Ennio era más bien de tipo culinario.

No son pocos los problemas críticos que presenta este breve texto, del cual poseemos, por cierto, una relativa abundancia de ediciones. Esto último se debe al hecho de que pueden hallarse ediciones críticas del fragmento en a) las obras del citador, Apuleyo, b) las ediciones de los fragmentos de Ennio, o de fragmentos de poesía romana y c) en las de Arquétrato, donde a veces se añaden como

⁶ Ofrecemos el texto según Courtney 2003 (fr. 28 = var. 34-44 V).

apéndice los *Hedyphagetica* ennianos.⁷

La *Apología* de Apuleyo nos ha llegado (junto a las *Metamorfosis* y los *Florida*, y *Annales* XI-XVI e *Historias* de Tácito) en un sólo manuscrito del s. XI, el *codex Mediceus F* (Laur. 68.2), manuscrito que, a pesar de estar escrito con una buena letra lombarda, contiene numerosos pasajes ilegibles. Éstos deben reconstruirse principalmente atendiendo a las lecturas de φ (Laur. 92.2), que es de hecho una copia de aquél, realizada una vez se habían perdido ya algunas partes de F (no obstante, la *Apología* sufrió más daños que *Metamorphosis* y *Florida*).⁸ Esta circunstancia, unida al carácter extraño del texto (extraño por el contenido y su peculiar vocabulario, así como por tratarse de un texto poético arcaico), explica las dificultades de orden crítico que contiene. A ello contribuye también, no debe olvidarse, el hecho de que se trata de una “cita de memoria”, como dice el propio Apuleyo (*paucos versus memini*).⁹

La labor filológica sobre este texto se ha dirigido en primer lugar a mejorar la coherencia interna sintáctica del fragmento (dando, pues, por sentado que se trata de un sólo fragmento literal de Ennio); en segundo lugar a desentrañar la toponimia y la ictionimia, cosa que no resulta en exceso complicada en la medida en que para muchos de los versos citados conservamos el modelo de Arquétrato (y siempre y cuando nuestra labor se centre meramente en el estable-

⁷ Como fragmento de Ennio puede encontrarse en las ediciones de Müller 1984, 83-84 (comentario, 210-211); Baehrens 1886, 130-131; Vahlen 1928, 218-220; Warmington, vol. 1, 406-411; Traglia 1986, 380-383 (nota crítica, 140-143); Courtney 2003, 22-24; Kruschwitz 1998, 272; Russo 2007 constituye el primer volumen de la edición de las *opera minora* llamada a substituir a la de Bolisani 1935 (en aquél no figuran aun los *Hedyphagetica*). Nada desdeñables son, por otra parte, las informaciones en los aparatos críticos de las ediciones de la *Apología* de Apuleyo (apol. 39): Krüger 1863 y las teubnerianas de van der Vliet 1900 y de Helm 1963, además de la edición con comentario de Butler/Owen 1914, que sigue en casi todo la primera de Helm, y la edición bilingüe con amplio comentario de Hunink 1997 (que se basa en el texto de Helm). Ediciones de Arquétrato que incluyen nuestro fragmento: Montanari 1983, 129-131, y Olson/Sens 2000, 241-245, con amplio comentario.

⁸ Cf. Reynolds 1983, 15; Butler/Owen 1914, xxi-xxiii; Helm 1959, xxiv.

⁹ Cf. Ballester 2010.

cimiento del texto y no tanto en la identificación real, esto es, de los sustantivos empleados para designar los animales marinos citados); estas dos líneas llevan aparejada la voluntad de corregir las irregularidades métricas, que no son pocas ni de importancia menor. Estos problemas que plantea el fragmento afectan tanto a la comprensión del contenido mismo de la obra como a lo relativo a la técnica literaria, por lo que nos vemos obligados a discutir esos problemas en profundidad antes de valorar aspectos como su valor estético, el tipo de público al que podía ir dirigido y, en definitiva, su posición e importancia en la historia de la poesía de tema gastronómico en Roma.

El verso 1 (uar. 34 V₂) no presenta problemas métricos ni de sentido, toda vez que el *ut* de los manuscritos puede entenderse como exclamativo (así lo interpretan Vahlen, Courtney, Kruschwitz¹⁰), o incluso como comparativo, cuyo correlativo habría que situarlo en un verso anterior (o posterior) no citado por Apuleyo (aunque como observa Kruschwitz, podría ser un comparativo simple, cf. Kühner-Stegmann II 2 §224,1,b). La ortografía de *Clipea* podría mantenerse, puesto que en griego se da tanto Κλιπέα como Κλυπέα.¹¹ La conjetura de Colonna *Clupeae* en locativo responde a la voluntad de armonizar el topónimo con el de los versos siguientes, pero el ablativo del ms. no ofrece ninguna dificultad de interpretación (cf. LVCIL. 446 *Syracusic sola*, 1276 *Aegypto sargus*).

El verso 2 (uar. 35 V₂) tiene varias irregularidades métricas, aunque no del todo difíciles de solucionar. Dejando a un lado el claro *sunt* de los mss., para el que, sin embargo, se han propuesto conjeturas como *sic* por Müller (sin duda para mejorar la trabazón sintáctica con el verso anterior, considerando que al *ut* comparativo le faltaba un correlativo en el siguiente verso), el primer problema

¹⁰ Cf. Kruschwitz 1998, 265.

¹¹ STR. 6, 2, 11: πρὸ τῆς Ἀσπίδος Καρχηδονιακῆς πόλεως ἦν Κλυπέαν καλοῦσι; PROCOP. hist. bell. 4, 10, 24: ὃς ἐν Κλιπέᾳ Ἡρακλεῖ ἐπάλαισε... Se trata de una ciudad situada en el norte de África, cerca de Cartago y encarada a Sicilia. Cf. Liv. 27, 29, 7-8, donde la grafía *Clupea* parece más adecuada (en la tradición manuscrita se dan ambas).

lo presenta la secuencia *aeni aspera* del ms. F. El topónimo *Aeni* es claramente identificable gracias a la fuente arquestratea que conservamos para este verso: τοὺς μῦς Αἶνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεια δ' Ἀβυδος (56, 1 Brandt). La secuencia resultante en latín (— — ∪ — ∪ ∪), *Aeni aspera ostrea*, no encaja en la métrica del hexámetro , pero puede corregirse fácilmente suponiendo un hiato después de *Aeni* (coincidente con la cesura pentemímera, que es, a su vez, pausa sintáctica; se trata además de una palabra griega¹²), y la síncope de *asp[e]ra* (a propuesta de Helm; cf. VERG. Aen. 2, 379). El segundo problema, más difícil de solucionar, es el del final “hipermétrico”. La lectura del ms. es *abidimus* (vid. Helm app. ad. loc.). De nuevo Arquétrato nos indica claramente que la lectura debe ser *Abydi* (acabado así, el verso no ofrece problema métrico ninguno). La mayoría de los editores marca la palabra siguiente, *mus*, como *delendus*, pues parece tratarse de una glosa. Cabe la posibilidad de que pertenezca al verso siguiente o a uno intermedio perdido, como veremos a continuación.

El verso siguiente, tal como nos ha llegado el texto (uar. 36 V₂), se abre con un anapesto y es además hipermétrico. La lectura del mss. es *mitilenē ē pecten*; el topónimo, de nuevo, no ofrece ninguna duda gracias a Arquétrato (56, 2-3 Brandt: τοὺς δὲ κτένας ἢ Μυτιλήνη / πλείστους). Ante el inicio irregular del verso, cabe plantearse dos posibilidades; o bien hay que considerar que con *Mytilene* acababa el verso anterior, respetando así Ennio la posición de los topónimos en su *Vorlage*, o bien hay que aceptar el inicio anapéstico del verso como licencia métrica.¹³ En efecto, Courtney, partidario de la segunda opción

¹² Havet 1911, 75 § 280: “Les hiatus non abrégants inspirent confiance quand ils sont légitimés par la présence d’un mot grec.”

¹³ Para ello se escudan los editores del texto en el carácter más innovador y abierto a licencias métricas que tendría un poema de esta temática y de este tono, más ligero en comparación con los *Annales* (cf. Courtney 2003, 15: “These features may suggest stylistic sophistication rather than inexpertness...); o bien en el supuesto carácter juvenil de la obra, que justificaría el que Ennio aún no estuviera del todo familiarizado con la técnica homérica del hexámetro (Mariotti 1991, 15ss.)

(ni siquiera marca con *cruces* el verso) señala los (raros) ejemplos homéricos en los que se da este inicio (cf. HOM. Il. 9, 5: βορέη καὶ Ζέφυρος, τῷ τε Θρήκηθεν ἄητον; Il. 23, 195). Pero, como observa Schade, éstos no son muy significativos dada su escasez, además de que se trata en ambos casos de la misma palabra,¹⁴ como tampoco lo son los del propio Ennio en los *Annales*. En el caso del fragmento ann. 340 V₂ (332 Skutsch): *ueluti, si quando uinclis uenatica uelox* (Scaliger proponía *sicuti* para evitar el inicio anapéstico de verso), es más probable aceptar la conjetura de Turnebus, adoptada por Skutsch, de eliminar *si* y suponer un monosílabo largo caído al principio.¹⁵ El otro caso que suele citarse no es exactamente el de un inicio anapéstico, sino proceleusmático; se trata del verso ann. 490 (511 Skutsch): *capitibus nutantis pictos rectosque cupressos*. Como indica Skutsch, para este caso debe considerarse el posible modelo de los versos acefálicos en Homero, o bien que nos hallemos ante una síncope de *capitibus*.¹⁶ En todo caso, estaríamos ante una extraña abundancia de este recurso en los *Hedyphagetica*, puesto que más adelante nos hemos de encontrar con otro inicio anapéstico de verso, en el verso 9 (uar. 42 V₂).¹⁷ Si volvemos ahora a la primera alternativa, comprobamos que estos lugares paralelos con irregularidades métricas semejantes tienen menos autoridad que la *Vorlage* arquiteata, según la cual el modelo para los versos 2-3 (uar. 35-36 V₂) de Ennio son tres y no dos

¹⁴ Otros casos en Homero, como los inicios en *véa* pueden admitir otras explicaciones, cf. Chantraine 1973, 36 § 16.

¹⁵ Cf. Skutsch, 508: “it seems unbelievable that Ennius should without need have resolved a *longum*, and *si* is awkwardly repeated in the next line. Nor can the fact that Festus generally cites whole lines prove that the line began with *ueluti*; initial monosyllables are missing also from his citations in 17, 214 (?), 246 and 476”

¹⁶ Cf. Skutsch 1985, 664.

¹⁷ La resolución por vía de la lingüística de los problemas métricos en Homero no aporta necesariamente una solución a los problemas equivalentes en latín. Cf. Havet 1911 § 274: “Les «licences» authentiques en latin, ont un caractère factice, on peut dire pédant; elles sont prises de la versification homérique (...) Les inégalités du texte d’Homère, où la prononciation est mal exprimé par l’orthographe et où la transmission orale a introduit des perturbations incohérentes, sont l’origine presque exclusive des licences latines. Aussi ces dernières n’existent guère que dans le v. dactylique, adaptation artificielle du v. de l’épopée grecque.”

líneas:

τοὺς μῦς Αἴνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεια δ' Ἄβυδος,
τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἢ Μυτιλήνη
πλείστους, δ' Ἀμβρακίη παρέχει καὶ ἅπλαντα μετ' αὐτῶν.

En el caso de que Ennio se hubiera mantenido fiel a su modelo, habría que suponer la pérdida del verso intermedio en Ennio, al que pertenecería *Mytilenae*, ocupando el final del mismo. Asimismo, habría que suplir de alguna manera la palabra *πλείστους*, de modo que la métrica del verso no quedara afectada en el primer hemistiquio. Así, Baehrens proponía ... *mus; Mitilenaē | est pecten crebrum finisque apud Ambraciai*, interviniendo demasiado en el texto y de forma un tanto arbitraria, en la medida en que considera *caradrum* una corrupción de *crebrum* y cambia el orden de las palabras en el segundo hemistiquio; asimismo, intengra el *mus* del verso 2 (uar. 35 V₂) en ese verso intermedio, lo que no se corresponde con el modelo griego, ya que, según esto, Ennio repetiría dos veces *μῦς* y no traduciría *ἄρκτους*. Más sencilla resulta la propuesta de Schade: *Mytilenae | est <creber> pecten*.

Esta línea presenta también dificultades métricas en la parte final. La palabra final, *finis*, de lectura nada problemática en los manuscritos, queda fuera del hexámetro: *caradrumque apud ūbraciē finis* (|| ∪∪—∪∪—∪∪—∪). Mientras que el topónimo que se esconde bajo *ūbraciē* es fácilmente identificable como *Ambraciae* (Ἀμβρακίη παρέχει...), la palabra *caradrum* ha dado pie a un sinfín de conjeturas, fundadas en la suposición, incorrecta, de que *caradrum* es el nombre de una exquisitez más (vid. Vahlen₂ ad loc.: “quod genus piscium dicatur [nihil enim nisi piscis nomen exspectatur] incompetum”).¹⁸ La solución del final del verso es asimismo problemática y también ha dado origen a diversas conjeturas

¹⁸ Las conjeturas de los humanistas, además de intentar restituir el nombre de un animal conocido, regularizan la secuencia *apud Ambraciae finis: aperque apud Ambraciae amnem* (Columna); *caprosque apud Ambracienses* (Casaubon), etc.

(por ejemplo *apud Ambracienses* Casaubon *ad* ΑΤΗ. 3, 92d; *apud Ambraciae amnem* Columna; *apud Ambraciotas* Heinsius etc.; vid. Helm app.). Pero ya Salmasius detectó que *caradum* no era un pescado o molusco, sino una traducción de *χάραδρον*¹⁹ y que *apud* se refería a *caradrum* por anástrofe.²⁰ Así pues, el sentido resulta claro: “hay *pecten* en Mitilene y en el canal de Ambracia”, done *finis* no sería otra cosa que una glosa a la secuencia *apud Ambraciai* por parte de un copista que habría interpretado también que *charadrum* era un ictiónimo. No obstante, Schade, siguiendo la opinión de Vahlen (no impresa en el texto, pero expresada en el aparato crítico: “aususne est forte homo semigraecus ἀμ’ Ἀμβρακίηφιν ut Φθίηφιν et ἀμφ’ ὄστεόφιν?”), da crédito a un forma calcada directamente de Homero: *Ambraciefin* (cf. Schade 1998, 278 n. 18).

Hay que reconocer, sin embargo, que esta opción resulta algo incoherente con lo defendido para *Mytilene*: el inicio anapéstico no se da, recordémoslo, en ningún momento en Arquéstrato, como tampoco se da esta construcción en -φι in los fragmentos que conservamos de él. Y si se tratara de una “gräzisierende Wendung” innovadora, lo mismo pudiera decirse de los supuestos inicios anapésticos, tanto para *Mytilene* como para *melanurum*.²¹ Por otra parte, la hipótesis de Kruschwitz y Schade de pérdida de un verso central, a pesar de parecer

¹⁹ Salm., *Exercitationes* p. 749 ss.: “Charadrum Ambraciae pro portu dixit Ennius, in quo multi capiebantur pectines”. Vid. L.-S., s.v. ‘χάραδρα’, 1976-1977: “as pr. n. of many torrents in Greece”.

²⁰ Según Skutsch (1968, 39) este añadido permite fechar en las fechas en las que acompañó a Fulvio Nobilior en campaña (189 a.C.) Courtney *ad loc.*, *Caradrum* sería el nombre propio de una ciudad (motivado, al parecer, por la proximidad de tal accidente geográfico) y *Ambraciai* habría sido añadido por ser muy poco conocida la ciudad.

²¹ Schade 1998, 278. Aduce otras formas griegas en Ennio calcadas de Homero, como ann. 587 [576] *suam do*, de ἡμέτερον δῶ y ann. 120 [126] *Mettoeo<que> Fufetioeo*, imitando el genitivo en οῖο. Pero este caso no está libre de discusión. Mariotti, por ejemplo, acepta que se trate de un genitivo, no se muestra de acuerdo con ver aquí un calco simple del genitivo homérico (“una formazione stravagante, ‘maccheronica’”), sino una forma arcaica de genitivo, “che si collocherebbe accanto ad altri noti arcaismi morfologici della più antica epica latina, come il genitivo in -ai bisillabico o (in ENN. ann. 308) monosillabico, o in -as (in Ennio una volta sola, ann. 430=441 V².), o l’ablativo in -d (in NAEV., bell. Poen. 4, 2 Mor. = 2, 2 Mar. *Troiad[e]*), e si adatterebbe all’evocazione di un personaggio della remota storia del Lazio (Mariotti 1991, 98 y n. 32).”

el origen de numerosos problemas en estos dos versos, no aclara bien el problema del *mus* del verso anterior. En la reconstrucción del texto que ofrece Kruschwitz al final de su artículo (1998, 272), “*mus*” pertenecería también al verso intermedio, aunque no lo coloca justo antes de *Mytilene* y lo marca *intercruces*. Si se acepta que Ennio habría seguido la ordenación de Arquéstrato, en ese lugar faltaría τὰς ἄρκτους Πάριον (donde ἄρκτους sería una bujía o *Scyllarus arctus* [cf. *L.-S.*, s.v.], o, mejor, algún tipo de molusco) y esto no puede ser *mus*, que es lo que Ennio traduce, en el lugar adecuado, al inicio del verso segundo (35 V) en plural como *mures*. En este punto hay que advertir que *mus* es un calco del griego μῦς, “mejillón”, y su plural debiera ser *myes* y no *mures*, aunque la palabra que usa preferentemente para este molusco la lengua latina sea *mitulus/mytilus* o *musculus* (diminutivo de *mus/μῦς*).²² Sólo Plinio hace referencia a un *mus* de agua (el significado habitual “terrestre” es el de “ratón”),²³ pero no se referiría a un tipo de molusco, sino a algún tipo de pez²⁴. Tal vez el *mus* final que da como resultado que el verso sea hipermétrico tenga como origen alguna glosa provocada por lo extraño de encontrar *ratones* en una lista de moluscos. Podría hacerse una última objeción a la reconstrucción de Kruschwitz y Schade para estos dos versos. Si bien con el traslado de *Mytilenae* al final del verso intermedio perdido se restablece la posición de cada topónimo según el original griego, no obstante el conjunto queda descompensado, puesto que en Arquéstrato queda simétricamente repartido entre el ἄρκτους y los κτένας, mientras

²² *ThLL* 8,1192,7, y 8,1699,62; Saint-Denis 1947, 75 (s.v. “*mys, myos*”, 2º y 4º).

²³ *ThLL* 8,1691,1.

²⁴ *PLIN. nat.* 9, 71; donde Plinio se equivoca al interpretar incorrectamente en Aristóteles ἐμῦς, tortuga de agua dulce. Cf. Saint-Denis *ad loc.*, 121: “or ceci est une imitation évidente d’un passage d’Aristote (5, 27, 1 [HA 558b]) consacré à la tortue d’eau douce: ἡ δ’ ἐμῦς ἐξιοῦσα ἐκ τοῦ ὕδατος τίκτει..., et Pline attribue au *mus marinus* ce qu’Aristote dit de la tortue, parce que ἡ δ’ ἐμῦς (ou ὁ δ’ ἐμῦς) a été lu par Pline ou écrit sur le texte qu’il consultait: ἡ δὲ μῦς.” Ya Salmasius, *Exercitationes* p. 749 ss. daba cuenta de este mal uso de *mus* por *mytilus* (“*Mures quidem sunt aquatiles, qui etiam iuxta aquas uiuunt et natunt, sed piscium in numero non censetur, et pilo uestiti sunt*”).

que en Ennio las palabras referidas el *pecten* se hallarían todas en el tercer verso, excepto el topónimo. De todos modos, como hemos visto con el *charadrum*, la fidelidad a Arquéstrato no era absoluta. En definitiva, parece que hace menos violencia al texto suponer la caída de un verso intermedio que un inicio anapéstico.

Los siguientes versos no presentan problemas. El cuarto (uar. 37 V₂) sí que es un verso hipermétrico de los que se aceptan como licencia métrica, esto es, se produce una sinalefa con el inicio en vocal del siguiente verso (*apriculum*, si ése fuera el verso siguiente).²⁵ Por lo que respecta al quinto (38 V₂), la marcada aliteración en *s* (*sargus bonus est, hunc magnu' si erit sum*) refuerza la idea de que estamos ante un verso original correcto.

El sexto verso (uar. 39 V₂) presenta de nuevo corruptelas, en concreto en las secuencias *Surrentia elopem* (primer hemistiquio) y *aput cumas* (segundo hemistiquio). Para el primer caso (*surrentia* F : *surrenti*|a φ) una solución sencilla es la de Baehrens (*Surrenti* <tu> *helopem*), aceptada por Montanari, pero como observa Courtney (*ad. loc.*), “*ā* is an abbreviation ... of *aut*, which, however, could easily have been an intervening corruption”. Kruschwitz cree que la *a* es fruto de la incorrecta ortografía —por ultracorrección— del pez en cuestión, *aelopem* por *elops*.²⁶ Ante esta secuencia (*Surrenti aelopem fac*: — — — ∪ — ∪), puede admitirse un hiato,²⁷ algo preferible, quizá, a correcciones del tipo <*sed*> *Surrenti* (Leo), *Surrentid* (Salmasius), *Surrenti face emas helopem* (V₁). En lo

²⁵ Nougaret §122, CALL. AP 12, 73, 1 (ἤμισυ δ' οὐκ οἶδ' / εἶτ' Ἔρος εἶτ' Αἰδῆς ἤρπασε); LVCIL. 547 (*magna ossa lacertiqu(e) / adparent homini*). Cf. SEN. ap. GELL. 12, 2, 10: *Vergilius quoque noster non ex alia causa duos quosdam uersus et enormes et aliquid supra mensuram trahentis interposuit, quam ut Ennianus populus adgnosceret in nouo carmine aliquid antiquitatis*.

²⁶ Atestiguado en LVCIL. 1276; VARRO men. 549 y 403; COLVM. 8, 16, 9; [OV.] hal. 96; QVINT. inst. 5, 10, 21; PLIN. nat. 9, 60. Esta especie es citada con diferentes variables: con o sin aspiración, con una o con dos “l”, pero no hay noticia de una variante ortográfica *ae* (cf. gr. ἄλοψ, *vid. ThLL* 6.2597.76), pero, como es sabido, los dobles *ae/e* son frecuentes.

²⁷ En Lucrecio se hallan algunos hiatos sin abreviación, cf. 3, 375 *animae elementa minora*.

concerniente a *apūt Cumas*, parece haber acuerdo en aceptar la ley *brevis brevians*:²⁸ tenemos un ejemplo del mismo caso en el verso siguiente. En cualquier caso, los editores no ponen en duda que se trate de un sólo verso, a excepción de Kruschwitz, basándose en que los modelos conservados de Arquéstrato pertenecen a lugares distintos de su obra: 11, 1 Brandt para el *elops* (τὸν δ' ἔλοπ' ἔσθε μάλιστα Συρακούσαις ἐν κλειναῖς) y 20, 1 Brandt para el *glaucum* (ἀλλὰ μοι ὀψώνει γλαύκου κεφαλὴν ἐν Ὀλύμπῳ). Pero, si 11, 1 es modelo para el primer hemistiquio y 20, 1 lo es para el segundo, no parece que estemos ante una imitación literal como era el caso de los versos 2-3.

El séptimo verso (uar. 40 V₂) tiene sentido completo y la única dificultad es de orden métrico, la *correptio iambica* en *quid scarum*. Bergk conjeturó *Quid scaru'?* *praeterii*, pero a tenor de lo dicho antes sobre *aput Cumas*, no parece necesario intervenir en el verso.²⁹ Kruschwitz separa este verso del siguiente. Aunque el tono magnificente es apropiado para un pescado que fue muy apreciado, es cierto que Arquéstrato alaba el de Éfeso (13, 1 Brandt καὶ σκάρων ἐν παράλῳ Καλχηδόνι τὸν μὲγαν ὄπτα) y Calcedón (41, 1 Brandt <τὸν> σκάρων ἐξ Ἐφέσου ζῆται, χειμῶνι δὲ τρίγλην), no el de Pilos (*Nestoris ad patriam*). Pero probablemente era el aspecto 'geográfico-periegético' aquel en el que Ennio tenía cierta libertad. Aparte de esto, el verso uar. 41 V₂ no presenta problemas críticos.

En el verso noveno volvemos a toparnos con incongruencias métricas, puesto que el verbo se inicia con un anapesto: *melanurum*. El verso en sí consiste simplemente (como los dos versos siguientes) en una lista de ictiónimos (aunque éstos se enumeran en acusativo, a diferencia de los versos 10 y 11 que

²⁸ Cf. Lindsay 1922, 40: pero se trata de Plauto. Courtney *ad loc.*: "Lucretius avoids this with *Cumas apud* (6, 747)". Bergk propuso un "macarronismo": *glaucumque ἀπὸ Κύμης*.

²⁹ Vid. Skutsch 1985, 59-61: Ennio sólo admite *brevis brevians* en los *scaenica* y en los *Hedyphagetica*, nunca en los *Annales*.

están en nominativo). En las ediciones se considera normalmente que los versos 7-9 forman una unidad de sentido, por no hallarse ningún verbo en 9 y porque el *scarum* del verso 7 está precisamente en acusativo; en este esquema, el verso 8 se considera como un paréntesis referido al *scarus*. Esto no es compartido por Kruschwitz, que separa no sólo el verso 9 de los dos anteriores (en lo que coincidimos), sino también el 7 del 8.³⁰ Centrándonos en el verso 9,³¹ está claro que la secuencia *turdum merulamque umbramque marinam* debe considerarse correcta: *turdus* y *merula* se citan unidos muchas veces,³² y la fuerte aliteración en *m* parece sustentar esta *junctura* de pescados. Por lo que a *melanurum* respecta, caben varias interpretaciones. En primer lugar, la de aquellos, como Courtney, que lo consideran una licencia métrica, a imagen de Homero (*vid.* lo dicho respecto a *Mytilenae*). En segundo lugar, si consideramos intolerable tal inicio de verso, hay que suponer o bien que *melanurum* sea producto de una corrupción o bien que el orden del verso esté alterado. Los aparatos críticos presentan una gran variedad de opciones, aunque no suelen aceptarse en el texto impreso, por su evidente carácter normalizador. Bergk propuso *quid merulam, turdum melanurum*. En cuanto a un posible error en el nombre del pescado, hay que mencionar la propuesta de Kruschwitz,³³ según la cual lo que cabe esperar aquí es el nombre romano del pescado en cuestión, esto es *oclatam* (*oculatam*); *melanurum* sería una glosa explicativa que habría sido inserida en el verso. Sin embargo, esta explicación no nos parece satisfactoria: la glosa, en todo caso

³⁰ La excesiva adjetivación: *magnusque bonusque* se adecua, como veremos, a las excelencias de este pescado. *Hic* se refiere claramente a el pescado justo antes citado, no creemos que el cambio de acusativo, en el verso 7, a nominativo, en el verso 8, sea un argumento para separar los versos, que conforman, en este caso, un fragmento seguido del original.

³¹ La lectura del ms. *umbra inque* responde a la incorrecta interpretación literal de *umbra*, que es, en realidad, un pescado, la σκίαττα de Arquéstrato.

³² VARRO rust. 1, 38, 2; 3, 5, 1; COLVM. 8, 16, 8; PLIN. nat. 9, 52; 10, 72. También se da en griego (κόττυφος/κόσσυφος καὶ κίχλη). Ateneo los trata conjuntamente en el libro séptimo (305a-d); cf. OPP. hal. 4, 173; ORIB. coll. med. 2, 49, 1.

³³ Kruschwitz 1998, 270

tendría que ser al revés: el nombre griego, que es el que utiliza preferentemente Ennio (*mures, elops*, como tendremos la ocasión de comprobar en el apartado siguiente), requeriría en todo caso una glosa con su traducción latina. Asimismo, si bien es cierto que *melanurum* es citado en PLIN. 32, 152 entre aquellos ictiónimos que sólo se encuentran en Ovidio (esto es, en los *Haulietica* pseudo-vidianos),³⁴ Plinio no consigna los *Hedyphaetica* de Ennio entre las fuentes para su libro 32. Así pues, si tenemos en cuenta que nos hallamos ya en los últimos versos de la cita de Apuleyo (en los cuales sólo hay prácticamente ictiónimos, sin verbos u otras palabras que permitan entrever una sintaxis oracional), quizá lo más prudente es considerar que estamos ante distintas secuencias del poema original, más o menos métricas: entre ellas *turdum merulamque umbramque marinam*. En todo caso conviene, para este paso, no olvidar las palabras de Havet (cf. n. 17) sobre las irregularidades métricas en la poesía latina.

En el penúltimo verso (uar. 43 V₂) la problemática se centra en el segundo hemistiquio. La lectura del ms. es *caluaria pinguia carne*, que no ofrece problemas métricos ni sintácticos. No obstante, muchas de las ediciones del texto presentan *caluaria pinguia acharnae* o *acarnae*. Esta intervención se basa en una conjetura de Turnebus: *Atarnae*,³⁵ modificada por Salmasius³⁶ y acogida así por Vahlen, fundada en un paralelismo con el fr. 50 M. de Lucilio: *aduenientibus*

³⁴ *His adiciemus ab Ovidio posita animalia, quae apud neminem alium reperiuntur, sed fortassis in Ponto nascentia, ubi id uolumen supremis suis temporibus inchoauit: bouem, cercyrym in scopulis uiuentem, orphum rubentemque erythium, iulum, pictas mormyras aureique coloris chrysophryn, praeterea percam, tragum et placentem cauda melanurum, epodas lati generis.*

³⁵ Turnebus, *Aduersaria*... lib. 21, cap. 21.

³⁶ En efecto, Salmasius (p. 749 ss.) aduce que *acharne* es nombre de pez en Plinio (32, 145). En cuanto al gr. ἀκάρναξ no figura en Arquéstrato, tan sólo sabemos por Hesiquio (2238) que se trata de un sinónimo de λάβραξ, esto es, lubina.

prima dabo cephalaea acarnae.³⁷ La interpretación de Salmasius y Vahlen es la mayoritaria actualmente, la siguen Courtney, Helm y Olson/Sens, que lo interpretan, pues, como “cabeza o sesos de lubina”.³⁸ Owen y Traglia también aceptan *acarnae* o *acharnae*, aunque consideran que debe separarse de *caluaria pinguis*: *caluaria* sería otro ictiónimo independiente y no un equivalente a *cephalaea*.³⁹ Si bien no poseemos el modelo exacto de este verso entre los fragmentos de Arquéstrato, sí que leemos esta misma expresión referida a varios pescados.⁴⁰ Sin embargo, algunos editores no están de acuerdo con la necesidad de la conjetura de Turnebus y aceptan la lectura del manuscrito. Tal es el caso de Montanari (que remite a la argumentación de Bettini⁴¹) y de Kruschwitz. En efecto, el giro *πίονα σαργκα* también se halla en Arquéstrato, por ejemplo en el fr. 37, 7: *τὸν δ’ ἀγαθὸν μαλακὸν τε φύσει καὶ πίονα σάρκα*, donde Arquéstrato se refiere al sargo. En este caso, la palabra *caluaria* sería el nombre de un pescado o

³⁷ El fragmento forma parte del paródico «Deorum concilium» del primer libro: seguramente, la presentación de dos exquisiteces marineras (a los *cephalaea acarnae* deben sumarse los *abdomina thynni*) prepraba el doble sentido final de *iura* en el fr. 54. El fragmento de Lucilio ha sido transmitido por Gelio (10, 20), la tradición manuscrita ofrece también *carne* como variante (códices Q -s. XIII-, Z -s. XIV- y B -s. XII-); el código más antiguo, F (s. IX) ofrece *acarnae*: *carne* es claramente *lectio facilior*.

³⁸ El ictiónimo latino habitual para λάβραξ es *lupus*, [Ov.] hal. 112; MART. 9, 27, 6; 11, 50, 9; 13, 89; APIC. 4, 32). Sobre la mención de sólo la cabeza como exquisitez, cf. ERIPIH. 3, 2-3: (...) ἀγοράσαι / ὑπογάστριον θύννακος, οὐδὲ κρανίον / λάβρακος (...); EVB. 109, 4-5: λάβρακος καρνίον εὐμέγεθες.

³⁹ Owen no dice, sin embargo, de qué pez se trataría, mientras que Traglia da una descripción de cómo debiera ser (“sono pesci di mare rotondi, senza squame che sembra non abbiano altro che testa”, Traglia 383 n. 39). Hammerstaedt (2002, 257) observa acertadamente que en todos los casos anteriores se ha dado sólo el ictiónimo.

⁴⁰ Frr. 18, 1 (γόγγρου κεφαλὴν ... πίονος); 20, 1 (γλαύκου κ.); 22, 3 (ταύτης [sc. τῆς ὕος] τὴν κ.); 26, 3 (κεφαλὴν αὐτοῦ [sc. τοῦ φαργοῦ]); 33, 1 (ἀλωπία κρανίον).

El uso de *caluaria* como κρανίον, derivado de *calva*, es frecuente en autores médicos. Es el origen de cast. “calavera” (*ThLL* 3,184,46 ss.). Su uso como ictiónimo sólo estaría documentado aquí, en Apuleyo (*ThLL* 3,185,5 ss.).

⁴¹ Bettini 1979, 73-76. Jocelyn 1982 criticó esta solución en su reseña al libro de Bettini, a la que el propio autor respondió (Bettini 1982).

quizá, y en consonancia con el verso siguiente, de un molusco.⁴² Pero, como hemos ido viendo a lo largo del fragmento, no es normal que Ennio utilice un ictiónimo que no sea griego. Además, *caluaria* como ictiónimo sólo se da aquí: ello nos lleva a considerar que Apuleyo podría haber leído o entendido *caluaria* como ictiónimo, pero que probablemente no lo era en Ennio. El adjetivo *pinguis* referido a los cráneos de lubina habría sido usado en su acepción de jugoso o succulento (cf. *OLD*, s.v. 'pinguis', 2c).

El último verso no está tampoco exento de problemas, en concreto en su primer hemistiquio. La lectura de ϕ es *purpurā marriculi*, esto es *purpuram* en acusativo, lo cual no se ajusta a la métrica del hexámetro ni tampoco a la secuencia sintáctica del mismo, puesto que el resto de nombres se citan en nominativo. La mayoría de editores adopta, en consecuencia, la forma en nominativo singular. En lo que a *marriculi* respecta, la mayoría de editores corrige en *muriculi*, diminutivo de *murex*. En ese caso deberíamos entender que se trata no de un duplicado sino de un tipo distinto de *purpura*⁴³ o, mejor, una indicación genérica de almejas y similares. Los que consideran todo el fragmento como una unidad, se hallan ante el problema de la repetición de *mures*, que ya han sido mencionados en el segundo verso. Courtney propone para este segundo lugar una interpretación distinta del ictiónimo, a saber el “pez piloto” o el *Naucrates ductor*, llamado en latín *musculus* por Plinio (nat. 9, 186 y nat. 11, 165): el nombre científico le viene dado porque acompaña, guiándolas, a las ballenas (y aun a los navíos hasta que se acercan demasiado a la costa). Una descripción de sus

⁴² No puede concluirse que Apuleyo en apol. 34 cita los *caluaria* como pescado. Lo hace junto con otros pescados (*apriculum*) pero también moluscos como *pecten*. En todo caso, el interés aquí yace en la significación de los nombres (*aut eliciendis mortis marina caluaria*) que precisamente utilizaban sus contrarios.

⁴³ Tal es la opinión de Traglia (1986, 383 n. 40): “*Purpura* indica qui la conchiglia da cui si estraie la porpora; *muriculi* è diminutivo di *murices*, pl. di *murex*, che indica anch'esso la conchiglia ... probabilmente si allude a conchiglie più piccole.” Sobre su aprecio gastronómico, cf. *LVCIL*. 1209-1210: *mantisa obsonia uincit / murexque marinus*.

costumbres la da Opiano (hal. 4, 437) y Ateneo (7, 282e) recoge una serie de fragmentos que aluden a este pez. Pero esta identificación no parece correcta. En primer lugar, porque el nombre que usa Plinio (*mus marinus*) procede de una traducción incorrecta o cuando menos caótica de textos de Aristóteles (PLIN. nat. 32, 144 y 11, 165) referidos a un cetáceo propiamente dicho y no a su acompañante (μυστίκτης, ictiónimo para el que, por otra parte, se ha propuesto la corrección μυστακόκτης).⁴⁴ Estamos ante un caso más de “confusión libresca” de Plinio que en consecuencia no puede ayudarnos en autores latinos anteriores a él.⁴⁵ El “pez piloto” recibe en griego el nombre πómπιλος (también ἡγήτηρ y similares), en Opiano por ejemplo. Teniendo en cuenta la manera de obrar de Ennio al adaptar los ictiónimos, cabría esperar un nombre como *pompilus*. Por otra parte, si bien este pez abunda en las fuentes poéticas griegas (Ateneo trae un buen catálogo), nunca se alude a sus cualidades gastronómicas. Es considerado un pez sagrado y los fragmentos citados por el sofista tratan de leyendas relacionadas con su propiedad de guiar.

Por contra, si aceptamos la tesis de Kruschwitz según la cual el texto conservado contiene fragmentos de diversos lugares de la obra, no hay dificultad alguna ante la repetición de un molusco tan habitual en contextos gastronómicos.⁴⁶ Esto no nos ayuda en el caso de *purpuram* en acusativo: lo esperable sería el plural *purpurae*. Kruschwitz supone una secuencia con sinalefas que habría conducido a la corruptela: cabría pensar, según él, en una secuencia original parecida a *purpur...amar...eculi*. De este modo, en vez de *muriculi* tendríamos *amari eculi* (cosa que, a su vez, permitiría la corrección *purpurae*), don-

⁴⁴ Sobre esta cuestión y los usos de μῦς como pez, Cf. Andrews 1948a.

⁴⁵ *ThLL* 7.1699.71. Aparte de Plinio los otros testimonios son posteriores y presumiblemente derivados de él (por ejemplo ISID. orig. 12, 6, 6: *musculus, quod sit ballaenae masculus: eius enim coitu concipere haec bellua perhibetur; hinc et musculi coclearum*).

⁴⁶ Ya hemos visto cómo el σκάρος aparece en dos lugares distintos de Arquéstrato: los fr. 13 y 41 Brandt (referido a lugares distintos)

de *eculi* serían caballitos de mar y el adjetivo *amari* se justificaría por armonía estilística con *dulces echini*. Pero, de nuevo, esta corrección no tiene razón de ser desde el punto de vista gastronómico. Los *equi marini* o *ἰππόκαμποι* no figuran en la literatura gastronómica griega. Son citados preferentemente en la doxografía, como animal mítico (también en la comedia).⁴⁷ Sí que son conocidos, sin embargo en la literatura médica,⁴⁸ pero ésta no constituye el modelo de Ennio y tampoco se alude en ella a las posibles cualidades gastronómicas que justifiquen el adjetivo *amari*. És más, alguna vez de cuentan historias sobre su uso como veneno (AEL. HA 14, 20), de modo que, por mucho que la púrpura aparezca en escritos médicos (pero también lo hace en contextos gastronómicos),⁴⁹ no parece acertada la corrección de Kruschwitz en razón del contenido.

Teniendo en cuenta las motivaciones de quien cita el fragmento, Apuleyo, y que los dos últimos versos son poco más que una lista de nombres de especies, lo más razonable es pensar que se trate de una secuencia de ictiónimos más o menos métrica y más o menos eufónica y que, probablemente, habrían sido utilizados por Ennio en lugares más o menos próximos (pues listas como ésta, consistentes en el nombre y un adjetivo a lo sumo no son tampoco inexistentes en Arquéstrato).

Tras examinar verso por verso el texto de los *Hedyphagetica* de Ennio, podemos concluir que, si bien aceptamos la tesis de Kruschwitz (el fragmento es

⁴⁷ Cf. MEN. 720 K.-T.: οὐζ οὗτος ἰππόκαμπος ἔστ' ἐν αἰθέρι;

⁴⁸ DSC. med. 2, 3, 1: se catalogan remedios a partir de: ἐχίνος θαλάσσιος, ἐχίνος χερσαῖος, ἰππόκαμπος, πορφύρα, μύακες, τελλῖναι.

⁴⁹ Cf. EPICH. 41,1 ss.: ἄγει δὲ παντοδαπὰ κογχύλια, / λεπάδας, ἀσπέδους, κραβύζους, κηκιβάλους, τήθυα, / κτένια, βαλάνους, πορφύρας, ὄστρεια συμμεμυκῶτα, / τὰ διελεῖν μὲν ἐντι χαλεπά, καταφαγεῖν δ' εὐμαρέα. / μύας ἀναρίτας τε κάρυκας τε καὶ σκιφύδρια, etc.

En *dulces equini* el adjetivo se refiere probablemente a la textura suave de la carne interior del erizo, y no a su sabor suave o dulce por oposición a un supuesto sabor amargo del caballito habitual. Nótese que la adjetivación que en este tipo de poemas reciben los mejillones, ostras, almejas y similares se refieren a su dureza o a la textura de la concha: por ejemplo *aspera ostrea* en el propio Ennio.

en realidad una suma de fragmentos), no compartimos algunas de las soluciones concretas que aporta (como *Ambraciephin* o *amari eculi*). Así pues, el texto que propondríamos es el siguiente:

- uar. 34 omnibus ut Clipea praestat mustela marina!
- uar. 35 mures sunt Aeni, aspra ostrea plurima Abydi
 * * * * * Mytilenae
 est <creber> pecten, caradrumque apud Ambraciai
- uar. 37 Brundisii sargus bonus est, hoc magnus si erit, sume
- uar. 38 apriculum piscem scito primum esse Tarenti
- uar. 39 Surrenti elopem fac emas; glaucumque aput Cumas.
- uar. 40 quid scarum praeterii, cerebrum Iouis paene supremi!
 Nestoris ad patriam hic capitur magnusque bonusque
- uar. 41 melanurum turdum merulamque umbramque marinam
- uar. 42 polypus Corcyrae, caluaria pinguia acarnae,
 purpura, muriculi, mures, dulces quoque echini

Recientemente, se ha propuesto adscribir otros dos versos a los *Hedyphagetica* de Ennio: uno es de autor anónimo y otro del propio Ennio, pero adscrito tradicionalmente a las sátiras. Paretti sostiene que el verso de autor desconocido 86 Blänsdorf (= 52 Morel, *ap.* ΑΡΗΤΗ. gramm. VI 72, 14):

non phocae turpes, non marcentes ballenae

no sólo debe atribuirse a Ennio sino que, además, probablemente formaba parte de los *Hedyphagetica*. Paretti cree que el ‘experimentalismo métrico’ que muestra el verso, dado que se trata de un hexámetro holoespondaico, justifica la adscripción a Ennio (Paretti 2006, 140-145). En efecto, Aftonio cita el verso en su *De metris omnibus* (gramm. VI 31, 17-173), al tratar los distintos tipos de hexámetro. Utiliza el mencionado verso como ejemplo de mínimo número de sí-

labas en un hexámetro (en consecuencia, holoespondaico). En esta sección del tratado de Aftonio, el resto de versos se han extraído de Virgilio, incluso para mostrar alguna práctica poco recomendable. Sólo otro verso, aparte del nuestro, no es de Virgilio; se trata de un verso de ritmo dactílico en el que el final de pie coincide con final de palabra y, como en nuestro caso, es también de autor desconocido.⁵⁰ Ya hemos ido tratando del ‘experimentalismo métrico’ de Ennio a lo largo de lo que nos queda de sus *Hedyphagetica*, aunque ello siempre ha ido asociado a problemas de transmisión. Por otra parte, es un verso de Ennio el que ilustra mejor el tipo holoespondaico, procedente, como es sabido, de los *Annales* (33 V.):

ōlli rēspōndit rēx Ālbāi Lōngāi

Pero no creemos que el contenido del verso transmitido por Aftonio se ajuste bien al contexto de un poema de exquisiteces, incluso aunque incidiera sobre un tabú alimentario, como quiere Paretti (2006, 145-149): no se trata de ingredientes propios de *hedyphagetica* y tampoco es probable que se emplearan en negativo, es decir, recomendándose determinado manjar, propio de gente entendida, y *no horrendas focas ni lánguidas ballenas*. Este procedimiento se emplea más bien entre alimentos similares o entre diferentes procedencias de alimentos similares. Por otra parte, la falta de contexto (ni siquiera tenemos el verbo principal) nos impide imaginar a qué género habría que asignarlo: ¿una comparación épica? ¿un retazo de erudición al modo calimaqueo? Creemos que estaría más próximo a un poema de *halieutica*, en todo caso, que de *hedyphagetica*.

El segundo es el verso recientemente propuesto es Enn. sat. 66:

⁵⁰ 84 Blänsdorf = 50 Morel: *Pythie, Delie, te colo, prospice uotaque firma*. Los ejemplos de Virgilio proceden de las tres obras: *Eneida* (4, 1: ejemplo de buen verso por lo contrario que 84 Blänsdorf; 10, 10: ejemplo de ritmo rápido dactílico; 3, 549: de quinto pie espondaico y de ‘cuatro palabras’; 5, 481: ejemplo de verso acabado en monosílabo), *Geórgicas* (3, 6: ilustra algo que debiera evitarse, que coincida el fin de tercer pie con fin de palabra), *Bucólicas* (2, 1: ejemplo de ἀσύνδετος καὶ διὰ πέντε).

propter stagna ubi lanigerum genus piscibus pascit

La fuente del fragmento, que transcribimos a continuación, no indica a qué obra pertenece. Las primeras ediciones lo adscribían a *Sota*, porque el fragmento que Paulo-Festo cita justo antes pertenece sin duda a esa obra. Pero, dejando a un lado las otras consideraciones sobre el ‘argumento’ del verso, no está en metro sotádico. Por ello, desde la edición de Vahlen ha sido publicado como fragmento de las *Sátiras* suponiendo, por lo disparatado del significado, que formara parte de alguna fábula, pues sí sabemos que las *Sátiras* ennianas contenían fábulas. La interpretación del verso resulta problemática y, de hecho, la validez de la adscripción, por parte de Russo, del fragmento a los *Hedyphagetica* depende de ella. He aquí el fragmento en su contexto (*ap. PAVL. FEST. p. 51 L*):

‘Cyprio boui merendam’ Ennius [*uar. 26 V*] sotadico uersu cum dixit, significauit id, quod solet fieri in insula Cypro, in qua boues humano stercore pascuntur. idem cum dicit ‘propter stagna ubi lanigerum genus piscibus pascit’ esse paludem demonstrat, in qua nascuntur pisces similes ranunculis, quos oues consecratae edunt.⁵¹

El significado del verso parece claramente un *paradoxon*, incluso después de la explicación que intenta darle Paulo-Festo, pues no es menos sorprendente que unas ovejas se alimenten de ranas que de peces.⁵² Coleman propuso una interpretación diferente a la tradicional de *lanigerum genus* más satisfactoria desde el punto de vista de *realia*. En efecto, si *laniger* se aplica al ganado ovino⁵³, *lana*

⁵¹ “Cuando Ennio dice, en verso sotádico, ‘merienda para un buey de Chipre’, quiso referirse a eso que suele ocurrir en la isla de Chipre, en la que los bueyes se alimentan de estiércol humano. Del mismo modo, cuando dice ‘junto al lago, donde alimenta de peces al lanífero género’, demuestra que existe una zona pantanosa en la que nacen unos peces parecidos a unos pequeños *ranunculi*, que las ovejas siguen y se comen.”

⁵² Salvo que *ranunculis*, del citador, se interprete como un tipo de planta (cf. PLIN. nat. 25, 172): en ese caso, el *θαυμάσιον* en cuestión quedaría algo más atenuado: las ovejas confundirían los peces con pequeñas plantas. Pero es poco convincente la explicación de Paulo-Festo, puesto que no hallamos paralelo alguno en la literatura antigua.

⁵³ cf. ThLL VII.2,930,39.

admite valores más metafóricos: la autora llama la atención sobre la aplicación de dicha palabra tanto a liebres como al plumaje de las aves.⁵⁴ Decantándose por la segunda posibilidad, Coleman sugiere que podría tratarse del ánade real, del que procede el pato de granja, y que se alimenta de peces de tamaño minúsculo,⁵⁵ o bien de la graza blanca (*Egretta garzetta*) cuyo color blanco justificaría la perífrasis enniana.⁵⁶ En todo caso, esta interpretación no le lleva a adscribir el fragmento a los *Hedyphageta*.

Russo, en cambio, propone identificar el *lanigerum genus* con un pez que se alimenta de otros peces (para ello, como el mismo admite, sería preferible *pascitur*⁵⁷). Concretamente propone la lubina (*lupus*, gr. λάβραξ, nombre científico *Dicentrarchus labrax*) porque de ella se señala la rapacidad ('pez lobo') ya que se alimenta de otros peces (COLVM. 8, 17, 8: *rapax*; AEL. NA 1, 30: ó λάβραξ καρίδος ἤττηται... ἰχθύων ὀσοφαγίστατος) y, además, porque se conoce de ella una variante que, según Plinio, recibe el apelativo de 'lanada' por la ternura y blancura de su carne (PLIN. nat. 9, 61: *laudatissimi qui appellantur lanati a candore mollitiaque carnis*, cf. MART. 13, 89: *Lanaeus Euganei lupus excipit ora Timaii, / aequoreo dulces cum sale pastus aquas*). Además, Arquéstrato trata también de la lubina en uno de los fragmentos 'largos', junto con el mújol (fr. 45 Brandt). Recomienda los de Mileto, Calidón, Ambracia y los del lago Bolbe (Βόλβη τ' ἐνὶ λίμνῃ): esto último se ajustaría a lo dicho en nuestro fragmento, según Russo, por lo de *propter stagna*. La identificación de *lanigerum genus* como pescado (la lubina), la construcción del verso de manera que a la designación de la especie se añade el 'lugar de procedencia' y la dicción homérica y an-

⁵⁴ Coleman 1994. Para lo primero, Coleman aduce VLP. dig. 32, 2, 70 (*lana legata etiam leporinam lanam et anserinam et caprinam credo contineri*) y MART. 14, 161, 1-2 para lo segundo (*pluma / interior cygni quam tibi lana dedit*).

⁵⁵ COLVM. 8, 15, 6.

⁵⁶ PLIN. 10, 164.

⁵⁷ Russo 2003. Sobre el posible problema textual en la fuente, en relación a *pascit / pascitur*, Russo 2003, 104 n. 28.

fiológica, llevan a Russo a adscribir el verso, sin duda, a los *Hedyphagetica*, la única obra hexamétrica de Ennio donde se dan esos tres elementos.

No creo, sin embargo, que resulte tan clara ni la identificación ni el paralelismo con Arquéstrato para considerar que se trata de un fragmento de los *Hedyphagetica*. En primer lugar, el *genus lanatus*. Tanto Coleman como Russo se apoyan o en los posibles significados derivados de *lana* o de *lanatus / lanaeus*. Pero el adjetivo de nuestro fragmento, *lanigerum* es mucho más explícito y difícilmente puede aplicarse a alguna característica no relacionada con el aspecto exterior, ya sea en virtud de la blancura o del tacto esponjoso.⁵⁸ Asimismo, por mucho que el esquema del contenido del verso incluya la designación de la especie y un lugar de procedencia, la manera de indicar ambas cosas no se ajusta del todo a como estos dos elementos se introducen en la poesía de *Hedyphagetica*, tal como la encontramos en Arquéstrato y en la imitación de Ennio: para lo primero, Ennio calca o traduce el término original griego (de ahí las dificultades para identificar las especies que se mencionan) y reserva el ‘homerismo en la dicción’ para los epítetos o explicaciones adicionales. Asimismo, el lugar de procedencia debe ser una ciudad concreta, que es lo que otorga ese toque *periegético*, por no decir *snob*, al género en cuestión: no se trata tanto de explicar o describir el hábitat natural de la especie como de indicar cierta exclusividad mediante un topónimo concreto. En el mismo fragmento de Arquéstrato en el que se trata de la lubina, se menciona un lago concreto (el Bolbe: 45, 5) sólo después de haber indicado el nombre de varias famosas ciudades en las que adquirir los mejores ejemplares. Después del nombre de la especie y del lugar concreto de procedencia (un topónimo), es cuando Arquéstrato se permite transmitir alguna peculiaridad de aquélla. Por otra parte, ya hemos visto cómo

⁵⁸ Cf. los significados *impropios* de *lanatus*, ThLL VII 916,80-917,9: la mayoría hace referencia al tacto o al color de la lana, no a que sea blanda; como significado tópico, sólo se cita el paso de Plinio (nat. 9, 61).

se ajusta por completo Ennio a su modelo, de modo que si se tratara de un verso de los *Hedyphagetica* que trata de la lubina, no sería difícil descubrir su correspondiente *Vorlage* en el texto arquestrato sobre ese mismo pescado.

Una vez examinada la problemática textual de la obra, estamos en condiciones de examinar en primer lugar la ictionimia usada y, seguidamente, la técnica literaria. Como veremos, ambas cosas suponen un profundo conocimiento de los modelos griegos hasta el punto de plantearnos si alguien habría sido capaz de comprender exactamente el contenido mismo del poema sin tener en la cabeza el poema de Arquéstrato.

3. *Ictionimia y contenido gastronómico*

Aquellos lugares del poema enniano que se han conservado en mejor estado y de los que poseemos además el original de Arquéstrato, parecen sugerir que Ennio se ceñía estrictamente a su modelo, a pesar de ciertas libertades que se toma a veces, como la de añadir o matizar algún detalle de carácter geográfico o hacer algún cambio menor como añadir un epíteto (p.e. *aspera* referido a las ostras). Es cierto que la brevedad del fragmento no nos permite aseverar esto de manera rotunda. En primer lugar, no tenemos muestra ninguna de las “recetas” propiamente dichas que se dan en Arquéstrato (y que constituyen lo fundamental de su obra); tampoco tenemos un original claro para uno de los puntos del fragmento de Ennio que supone más que un simple listado, los versos dedicados al *scarus*, que examinaremos más adelante.

Ciertamente, en lo que puede constatarse mayor dependencia de su fuente griega es en la ictionimia. Los nombres de pescados y otros animales marinos que cita Ennio son en su mayoría préstamos de la lengua griega (*mus*, *ostreum*, *sargus*, *(h)elops*, *glaucus*, *scarus*, *melanurus*, *polypus*, *purpura*, *echinus*) o traducciones del griego (*mustela marina* por γαλέη, *pecten* por κτείς, *apriculus piscis*

por καπρίσκος, *turdus* por κίχλη, *merula* por κόσσυφος, *umbra marina* por σκίαϊνα). Podrá objetarse que el léxico de animales marinos en latín es casi todo él de procedencia griega. Saint-Denis señala en su útil diccionario que de los nombres de animales marinos por él consignados, 176 son préstamos del griego y 46 son traducciones del griego al latín, mientras que sólo de 23 puede decirse que sean creaciones propiamente latinas.⁵⁹ Esto está en consonancia con la imagen que los romanos tenían de sí mismos, perfectamente resumida en un dístico de Ovidio (fast. 6, 173-174):

piscis adhuc populo sine fraude natabat
ostreaque in conchis tuta fuere suis.⁶⁰

Sobre la realidad histórica de esta idea se ha discutido abundantemente.⁶¹ Si bien es cierto que no puede discutirse que la proximidad con el mar facilitara el empleo de la navegación para establecer contactos comerciales, por no mencionar las actividades bélicas, no debe deducirse de ahí que la pesca fuera uno de los aportes principales de alimento en Roma. Sus circunstancias socioeconómi-

⁵⁹ Saint-Denis 1947, xix-xx.

⁶⁰ Evidentemente, aquí hay un elemento de ‘idealización’: la Roma primitiva habría vivido en autarquía, en la edad de Saturno, de la abundancia agrícola. Es significativo que la imagen de la abundancia sea primordialmente agrícola en Atenas (cf., p.e., AR. Pax II, fr. 305 Henderson) y en Roma, mientras que la imagen que ofrecen las colonias griegas de Sicilia y la Magna Grecia en las pantagruélicas listas de alimentos de los fragmentos de la comedia media tienen como referencia, no sólo paisajes urbanos (el mercado, origen de la colonia) sino también los *frutti di mare* preferentemente, en consonancia con sus economías, basadas muchas veces en la preparación de pescado para ser exportado en salazón (cf. Wilkins 2000, 312-341) y Chappuis-Sandoz 2004, 57-62 (sobre la ‘tierra de Saturno’).

⁶¹ Sobre el carácter más o menos marinero de los romanos, véase: Thiel 1946 (especialmente el primer capítulo, “The Romans and the Sea”); Thiel 1954; Reddé 1986, 18; Saint-Denis 1935, 483: “La race romaine n’avait, certes pas, comme la grecque, la mer dans le sang”; Janni 1996. Cf. Chappuis-Sandoz 2004, 129-133, esp. 131: “les activités commerciales maritimes sont ressenties de manière ambiguë... elles sont présentées comme dégradantes... Ce mépris... reflète les préjugés des classes supérieures de la société romaine. Il est le fait d’un discours ancré dans l’idée que la seule richesse de la terre”

cas no son equiparables a las de las colonias griegas del sur de Italia,⁶² de modo que no debe extrañar que esta temática, la de las exquisiteces marinas, fuera introducida en la literatura romana por alguien de *cor trilinguis* originario de la Magna Grecia.⁶³

Hechas estas salvedades, pasaremos a examinar los ictiónimos utilizados por Ennio. Los que no ofrecen ningún problema de interpretación y, además, se han conservado en los fragmentos que tenemos de Arquéstrato son los siguientes (por orden de aparición en Ennio):

mus (gr. μῦς), “mejillón”. Como se ha dicho antes al tratar los problemas críticos del texto, la forma latina para mejillón no es *mus* sino *mitylus* (gr. μύτυλος/μίτυλος), que es lo que usa HOR. sat. 2, 4, 28 o MART. 3, 60, 4; o bien *musculus* (perteneciente a la misma raíz, cf. Ernout-Meillet, s.v. ‘mus’, p. 424: *musculus*: “petite souris, puis tout objet rappelant l’animal par sa forme ou son allure”, por lo que el uso del término para designar ‘mejillón’ se basaría en que es oscuro y pequeño), usado por PLAUT. rud. 298.⁶⁴ Tomado directamente de Arquéstrato (56, 1 Brandt), de donde Ennio adopta literal-

⁶² El objeto primordial de estas colonias, en la desembocadura del Ródano, Sicilia, el Ponto o la Bética, era, como es sabido, el comercio con *garum* y pescado en salazón, especialmente atún y caballa (cf. Holliger 1984, 31); Etienne 1970; Curtis 1991. No está claro, sin embargo, que la riqueza procediera única y exclusivamente del pescado y su procesamiento: como demuestra el hecho de que de algunas ciudades situadas junto al mar pero sin recursos agrarios, esto es, cuyo único medio de subsistencia provenía del sector pesquero, era característica la pobreza: cf. PS. DICAEARCH. 1, 23-24 (GGM, 104) [Ἀνθηδών] δὲ εὖοιτος, εὖοψος, σίτων σπανίζουσα διὰ τὸ τὴν χώραν εἶναι λυπράν. οἱ δ’ ἐνοικοῦντες σχεδὸν πάντες ἀλιεῖς, ἀπ’ ἀγκίστρων καὶ ἰχθύων...

⁶³ El peso real de los productos de la pesca en la dieta de la Antigüedad ha sido también objeto de debate, ya que el examen de las fuentes literarias tiende a dar una imagen equivocada de su importancia. Véase especialmente Gallant 1985, 35 y 41-43, y Purcell 1995. El primero concluye (*loc. cit.*): “The role of fishing in the diet and the economy would have been, on the whole, subordinate and supplementary: given the nature of the resource base and the technology employed to exploit it, it could not have been otherwise. Its main function would have been to supply a source of subsistence during periods of food scarcity due to reduced crop yields. In this way, it would have furnished a short-term solution to what would have been an endemic problem in the Mediterranean world.” Cf. Chappuis-Sandoz 2004, 133 ss.

⁶⁴ Cf. Saint-Denis 1947, s.v. “mys”; Keller, *Tierwelt*, 547-59. Sobre sus propiedades purgantes, cf. CATO agr. 158 y CELS. 3, 6. Apicio consigna sólo una receta (9, 9) a pesar de su popularidad (o quizá precisamente por ello).

mente el nombre. A pesar de ser común en los catálogos de exquisiteces, a veces se usa para significar la comida humilde en contraste con la ostra: *vid.* el citado epigrama de Marcial: *ostrea tu sumis stagno saturata Lucrino / sugitur inciso mitulus ore mihi.*

ostreum (gr. ὄστρε[ι]ον), “ostra”. Las ostras fueron muy populares en los banquetes romanos,⁶⁵ y ello se traduce en su constante presencia en poemas de temática gastronómica: PLAVT. rud. 297; LVCIL. 1201; HOR. sat. 2, 4, 33; Ov. fast. 6, 174; IUV. 4, 139; MART. 3, 60, 3; 7, 78, 3; 13, 82. Ya en la Antigüedad tardía, Ausonio dedica dos breves poemas de tipo ‘hedifagético’ exclusivamente a las ostras (AVSON. 25 ,3 y 13). Tomado directamente de Arquéstrato (56, 1 Brandt)

pecten (gr. κτείς, básicamente el *pecten Jacobeus*)⁶⁶, “vieira (del Mediterráneo)”, aunque bajo este nombre se designan también otras variedades. En poesía romana sólo reaparece en HOR. sat. 2, 4, 34. En Teócrito (14 ,17) constituyen, junto a bulbos y otros moluscos, una dieta humilde: βολβός, κτείς, κοχλίας, ἐξηρέθη.

sargus (gr. σάργος, *diplodus sargus sargus*), “sargo”. Ennio lo toma de ARCHESTR. 38, 3-4 Brandt (el fragmento incluye la receta recomendada: τήμος ἔχειν ὀπτὸν σαργὸν τυρῶ κατάπαστον / εὐμεγέθη, θερμὸν, δρομεῖ δεδαϊγμένον ὄξει). Aunque es habitual entre escritores griegos (MATRO conu. 4; EPICH. fr. 49 K.-A. y, en general, ATH. 7, 345-73), no lo es tanto entre los romanos: es citado en poesía sólo por Lucilio (1276) y el pseudo-Ovidio (hal. 105).⁶⁷

scarus (gr. σκάρος, *scarus Cretensis*), “vieja colorada” (no se da aparentemente en las costas del Mediterráneo occidental, de modo que el nombre de “vieja”

⁶⁵ Cf. Andrews 1948b; Keller, *Tierwelt*, 562-568. Sobre las propiedades gastronómicas de las ostras, PLIN. nat. 32, 59; sobre la ostreicultura PLIN. nat. 9, 168; VAL. MAX. 9, 1, 2; COLVM. 8, 16.

⁶⁶ Eso parece sugerir la noticia de PLIN. nat. 9, 103: *Saliunt pectines et extra uolitant seque et ipsi carinant.* Aunque el *Pecten Jacobeus* ni salta ni vuela, sí es cierto que puede moverse relativamente rápido en relación a otras conchas. Sobre el *pecten* en general, *vid.* PLIN. nat. 9, 101; 160 (las conchas y los mejillones nacen espontáneamente en la arena); 32, 150 (lista de los más apreciados); PETRON. 70, 6. Cf. Keller, *Tierwelt*, 560-61.

⁶⁷ Cf. PLIN. nat. 9, 65-66: los más apreciados son los aquellos cuya carne sabe a marisco; se preparaba también una salsa con su hígado.

puede designar a especies afines pero no idénticas al *Scarus Cretensis*)⁶⁸. El “escaro” es un clásico de la gastronomía Antigua, sobre todo por su color vistoso y hábitat reducido que lo hacen más preciado (no tanto por su sabor real). Por ello, es frecuente en poesía latina: HOR. epod. 2, 50; sat. 2, 2, 22; [OV.], hal. 9; 15; 119; MART. 13, 74; 84; PETRON. 93; 119; SVET. Vit. 13, 2. Está presente en ARCHESTR. 13, 1 Brandt y otros autores (vid. Olson/Sens 2000, 68).⁶⁹

polypus (gr. πολύπους, *sepia octopodia*), “pulpo”. Además de ser tan apreciado ahora como antes, su aspecto y costumbres dieron proporcionaron anécdotas a la literatura doxográfica.⁷⁰ No obstante, no abunda mucho en comparación, digamos, con la ostra o el escaro en la poesía gastronómica: PLAVT. aul. 198; rud. 1010; LVCIL. 862; [OV.] hal. 31. Ennio lo toma de ARCHESTR. 53 Brandt.

De otras especies no tenemos noticia en los restos de Arquéstrato, aunque sí son fácilmente identificables por estar presentes a lo largo del tiempo en la literatura gastronómica:

melanurus (gr. μελάνουρος, *Sparus melanurus*), “oblada”, bastante común. Es fácilmente identificable por su mancha negra en el inicio de la cola ([OV.] hal. 113: *laude insignis caudae melanurus*; PLIN. nat. 32, 152: *placentem cauda melanurum*; ISID. orig. 12, 6, 27: *melanurus eo quod nigrum caudam habet, et nigras pennas, et in corpore lineas nigras*). En poesía solo aparece en el citado verso de Ovidio. Suele citarse en relación con el *turdus* y la *merula* (precisamente los tres aparecen seguidos en Ennio), y a veces también con la *aurata* (COLVM. 8, 16: *optime saxosum mare nominis sui pisces nutrit qui scilicet ... saxatiles dicti sunt, ut merulae, turdique nec minus melanuri*). Probablemente, el doblete latino del nombre de este pescado sea *oculata* (cf. it. *occhiata*,

⁶⁸ Cf. Manuel Alvar, “Una nota de ictionimia: el «scarus cretensis», artículo disponible en www.cervantesvirtual.com

⁶⁹ Cf. PLIN. nat. 9, 62; 16, 162; 32, 11; 32, 151; COLVM. 8, 16, 1; 8, 16, 9; 8, 17, 12; Schmid 1907; Keller, *Tierwelt*, 366

⁷⁰ Cf. PLIN. nat. 9, 85 y ss. (los distintos tipos de pulpo, tomando como fuente a ARIST. HA 524b ss.); 185; 32, 12 (capacidad de comer el sebo del anzuelo sin ser pescado); receta en APIC. 9, 5 (*In polipo: pipere, liquamine, lasere inferes*); Keller, *Tierwelt*, 508-513.

ucchiata, occhiatella, Thompson 1947, s.v. μελάνουρος); el hecho de que en un lugar Plinio mencione ambos nombres (PLIN. nat. 32, 149) no es necesariamente un argumento en contra de tal identificación, ya que Plinio suele mezclar sus fuentes escritas lo que produce a veces la existencia de dobletes que él no identifica como tales⁷¹. Según Hicesio (*ap.* ATH. 7, 313d) no era especialmente valorado: καταδεέστερον δὲ τῆ εὐχυλία καὶ τῆ εὐστομία, μικρῶς δὲ παραστύφειν καὶ εἶναι τρόφιμον.

turdus (gr. κίχλη, *Labrus turdus*), “tordo”; la identificación es aproximada: muchos lábridas comparten nombres de pájaros: ιουλίς, κόσσυφος, φυκίς, χελών.⁷² La elección del doble terrestre se basaba, al parecer, en el color (VARRO ling. 5, 77: *uocabula piscium ... a coloribus, ut haec: asellus, umbra, turdus*). Ésta es la única cita en poesía romana. Tampoco abundan las citas en griego: suele ser en compañía de otros lábridas de roca y lo que interesa es su aspecto o su forma de ser pescados (ATH. 7, 305a; PLIN. nat. 9, 52; 32, 151; COLVM. 8, 16, 8; 17, 8).

merula (gr. κόσσυφος, *Labrus merula*), “merlo”. Lo dicho acerca del “tordo” es en gran medida válido para el “merlo”, ya que suelen consignarse juntos (vid., sin embargo, [Ov.], hal. 114 y OPP. hal. 4, 172 ss.).

umbra marina (gr. σκίανα, *Umbrina cirrosa*), “verrugato” u “ombrina”. Plinio emplea el nombre griego *sciaena* (nat. 32, 151). Su nombre viene motivado por el color sombrío (VARRO ling. 5, 77; ISID. orig. 12, 6, 6: *a colore, ut umbrae, quia colore umbrae sunt*). Sólo es citado en poesía latina por el pseudo-Ovidio (hal. 111).⁷³ Ateneo (7, 322e-f) cita de forma consecutiva el σκέπινος y la σκίανα.⁷⁴

purpura (gr. πορφύρα), los moluscos del género *murex*, de los que se obtenía el

⁷¹ *Contra*, Saint-Denis, s.v. ‘oculata’, que considera traducción del no identificado ὀφθαλμίας. Cf. Chappuis-Sandoz 2004, pp 140-141 sobre las precauciones a la hora de considerar la terminología latina, que más que abundancia de especies en sí puede indicar sólo abundancia de nomenclatura.

⁷² “Tord” está atestiguado en catalán para designar a los lábridos desde el siglo XIV (Manuel Alvar, *Ictionimia y geografía lingüística. Consideraciones sobre la Nomenclatura oficial española de los animales de interés pesquero*”, artículo disponible en www.cervantesvirtual.es

⁷³ La *umbra* de AVSON. Mos. 90 es un pez fluvial: *Salmo thymallus*.

⁷⁴ Según Louyest 2009, 204 n. 2, la σκίανα sería realmente la *sciaena aquila* o corvina.

color púrpura; *muriculus* (si hemos de aceptar esa lectura, *vid. supra*), diminutivo de *murex*, inexistente en griego, de probable origen mediterráneo (la misma raíz que μῦς, μύαξ, μύσκος). Evidentemente, su uso poético tiene que ver más bien con su uso como base para obtener el color púrpura, de forma metonímica. No suelen distinguirse subtipos, aunque Plinio parece sí hacerlo.⁷⁵ No todas las especies se usaban para alimentación (ésta suele ser el *murex brandaris*): HOR. sat. 2, 4, 32 (*murice Baiano*); MART. 13, 87 (*murices*); Macrobio (sat. 3, 12, 12) cita ambos (*murices et purpuras*) como entrantes en banquetes pontificales. Sobre su uso alimenticio entre los poetas griegos, cf. ATH. 3, 87e.

echinus (gr. ἐχῖνος), “erizo de mar”. De nuevo, se trata de la aplicación a un animal marino del nombre de uno terrestre,⁷⁶ cosa que es habitual en varias lenguas en este caso concreto. Apreciado gastronómicamente en todas las épocas y por ello frecuentemente citado en poesía romana: PLAVT. rud. 297; LVCIL. 1201; HOR. sat. 2, 4, 33; epist. 1, 15, 23; MART. 13, 86; IUV. 4, 143; AVSON. 25, 22, 12 Prete.⁷⁷ A pesar de no encontrarse en los fragmentos que nos han llegado de Arquéstrato, también es frecuente junto a almejas etc. como entrante en los escritores griegos (ATH. 91a-e); Galeno (*de diaet.* 349) reconoce sus virtudes (δι’ οἰνομέλιτος αὐτοῦς ἐσθίουσι, καὶ διὰ γάρου, γαστρὸς ὑπαγωγῆς ἔνεκεν).

Junto a todos estos ictiónimos, hay otros cuya identificación no es clara. A veces se debe a la dificultad de identificar el ictiónimo en sí, esto es, no ha podido descubrirse a qué especie se refiere realmente un término usado en toda la Antigüedad. Otras veces, la dificultad estriba en que, atendiendo a las descripciones que nos dan los autores antiguos de la especie a la que se refiere un ictiónimo, se llega a la conclusión de que no parecen estar refiriéndose todos a la misma especie. Si estas dos circunstancias afectan en general al estudio de la

⁷⁵ PLIN. nat. 9, 125 y ss., cf. Saint-Denis 1947, 71 s.v. ‘murex’; Keller, *Tierwelt*, 534 y ss.

⁷⁶ ISID. orig. 12, 6, 57: *echinus a terrestri echino nomen traxit quem uulgus hericium uocat. Cuius testula duplex, spinis auclata in modum castaneum, quando adhuc opertae de arboribus cadunt.*

⁷⁷ Cf. PLIN. nat. 9, 100; 31, 95 (remedios); PLIN. epist. 1, 15, 3 (*at tu apud nescio quem ostrea, uulvas, echinos, Gaditanas maluistis*); MACROB. sat. 3, 13, 12 (como *murices et purpuras*); Keller, *Tierwelt*, 571-74.

nomenclatura de animales marinos en la Antigüedad, debe añadirse, en el caso de Ennio, un problema más, ya que el uso que el poeta hace de tales términos no coincide con el que se da después en la Latinidad.

mustela marina (gr. γαλήνη), “comadreja de mar”. Teniendo en cuenta los mecanismos que hemos visto para crear ictiónimos a partir de nombres de animales terrestres, ha de pensarse en un pez alargado y flexible. De ahí que se haya pensado en algunas especies del orden de los gadiformes, como la barbada (*Gaidropsarus mustellaris*), la brótola de roca (*Phycis phycis*), la de fango (*Phycis blennoides*), especies que tienen la ventaja de tener nombres románicos derivables de *mustela*.⁷⁸ Plinio (nat. 9, 63) señala que también se encuentran en aguas dulces y que su hígado es equiparable como exquisitez al *scarus*: *proxima est mensa iecori dumtaxat mustellarum, quas, mirum dictu, inter Alpīs quoque lacus Raetiae Brigantinus aemulas marinis generat* (en nat. 32, 112 recomienda el hígado de la *mustela marina* a los epilépticos). Sobre la variante de aguas dulces, el único representante de agua dulce de la familia de las *lotidae* (perteneciente al orden de los gadiformes) es la *Lota Lota*: ésta sería la *mustela* que menciona AVSON. (Mos. 107). En cuanto a las *mustelae* de mar, el hecho de que Plinio alabe su hígado, hace pensar en el rape (*Lophius piscatorius*); el parecido externo con la comadreja sería menos evidente, aunque compartirían voracidad (la brótola de roca, sin embargo, se alimenta de algas). Éste es el parecer de Saint-Denis.⁷⁹ Columela también cita la *mustela* (8, 17, 8) para acuicultura: tras rechazar por inadecuados los salmonetes, examina algunos peces ‘de roca’ válidos, entre ellos las ‘ávidas comadreas’, por lo que difícilmente puede considerarse que tuviera en mente el rape (que vive enterrado en los fondos arenosos y no resulta apto para acuicultura por el gran tamaño que puede llegar a alcanzar). Así, Thompson cree que las *avidae mustellae* de Columela, como las de Ennio, deben de ser

⁷⁸ *Gaidropsarus mediterraneus*, cat. ‘mòllera borda’, fr. ‘motelle de la Méditerranée’, it. ‘motella’; *Phycis phycis*, cat. ‘mòllera’, fr. ‘mostelle de roche’; *Phycis blennoides*, cat. ‘mòllera pigada’ o ‘mòllera bròtola’, fr. ‘mostelle de vase’.

⁷⁹ Saint-Denis 1947, 74-75; André 1961, 102-103. Cabe señalar que en francés *lotte* designa tanto al rape (que también recibe el nombre de *baudroie*) como a la citada *lota lota* de agua dulce. En vasco, los distintos tipos de brótolas (*Phycis spp.*) reciben el nombre de “lotza”.

lampreas, denominadas γαλεή, γαλεῖα en la Magna Grecia.⁸⁰ O quizá sea preferible pensar en un gadiforme más habitual y bastante voraz: la merluza, como hacen algunos traductores de Columela.⁸¹ Así pues, si recapitulamos, la *mustela marina* ha de referirse en latín a distintos peces: en Ausonio (que es la única mención en poesía latina además de Ennio) está claro que se trata de la “lota” de agua dulce, en Plinio ésta y/o el rape (por su hígado), mientras que en Columela no debe de ser el rape por no ser éste apto para la acuicultura, de modo que hay que pensar o en la brótola de roca (Columela cita bastantes peces de roca), en la merluza o, menos verosímilmente, en la lamprea. Esto no debe sorprender: también hay muchos tipos de comadreja ‘de tierra’. En el caso de Ennio, no hemos conservado ningún fragmento de Arquétrato que podamos tomar como *Vorlage*. Tampoco los textos griegos permiten identificar la ‘γαλεή’ de mar: el único que parece hacerlo es Eliano (NA 15, 11), que la distingue del γαλεός. Éste último es un nombre genérico para los escuálidos (ΑΤΗ. 7, 294c) y sí que estaría representado en Arquétrato (que habla de un “zorro de mar”):

ἐν δὲ Ῥόδῳ γαλεὸν τὸν ἀλώπεκα, κἂν ἀποθνήσκῃ
 μέλλῃς, ἂν μὴ σοὶ πωλεῖν θέλῃ, ἄρπασον αὐτόν,
 ὃν καλέουσι Συρακόσιοι κύνα πίονα, κᾶτα
 ὕστερον ἤδη πάσχ’ ὃ τί σοὶ πεπρωμένον ἐστίν.⁸²

Galeus en latín es usado sólo por Plinio (nat. 32, 25; 148). Lo más probable es que la *mustela* de Ennio tenga más que ver con este γαλεός (que en Rodas es ἀλώπεξ y en Siracusa κύων), en concreto con alguno de tamaño no excesivo y color pardo, si hay que tener en cuenta algún parecido físico con la comadreja. La “mielga”, por ejemplo (*Squalus acanthias*) tiene color parduzco y es fácil de encontrar en la costa, además de ser depredadora oportunista, lo que la acerca a su supuesto doblete terrestre. Su carne es asimismo bastante valorada.

⁸⁰ Thompson 1947, 169-169 (cf., sin embargo 38-39, donde se proponen gadoides como los citados *Phycis mediterranea* y *blennoides* para *mustela*).

⁸¹ Cf. Forster / Heffner 1968, ‘Hake’. Por contra, Richter 1981 propone ‘Aalraupen’, esto es, la *Lota lota* de agua dulce, pero Columela se está refiriendo claramente a peces de mar.

⁸² ARCHESTR. 21 Brandt: “El escualo zorro de Rodas, que pingüe can los siracusanos llaman, aunque debas morir, róballo si no te lo quieren vender y luego ya sufre el destino que te esté reservado” (trad. J. A. Martín, Madrid 1994); cf. Olson / Sens 2000, n. 1-2 *ad loc.*, donde se listan otros autores griegos que tratan de dicha especie y de su uso alimenticio.

apriculus piscis (gr. καπρίσκος ο κάπρος). Pez no identificado con seguridad.

Según Andrews, se trataría del ‘pez ballesta’ o *Ballistes capriscus*.⁸³ En latín el *apriculus* sólo es citado por Ennio (y Apuleyo, 39, refiriéndose a él); Plinio menciona un *caper*, de agua dulce⁸⁴ que se encuentra en el río Aqueloo. En cuanto al modelo enniano, Arquéstrato menciona un κάπρος (no un καπρίσκος), que debe adquirirse en Ambracia, κᾶν ἰσόχρυσος ἔη:⁸⁵ es muy probable, como observa Andrews, que el κάπρος de Aristóteles, el del río Aqueloo, y el de Arquéstrato (junto a Ambracia desemboca el Árachthos, cuya cuenca es contigua a la del Aqueloo) sean el mismo, un pez de agua dulce que ha sido tentativamente identificado como el *Silurus Aristotelis*, endémico de Grecia. Es poco probable, pues, que Ennio se refiera o entienda por καπρίσκος/*apriculus* este tipo de siluro (él recomienda el de Tarento), sino que lo más seguro es que entienda un pez de mar de entre las distintas especies y/o variedades que reciben los nombres de κάπρος ο ὕς, jabalíes o cerdos de mar, algunos de los cuales han conservado la referencia al doble terrestre en el nombre románico: así el *Ballistes capriscus* o la *Centrina Salviani*⁸⁶.

elops (gr. ἔλοψ ο ἔλλοψ), seguramente ‘esturión’. El esturión fue desde siempre muy apreciado en Roma, y de ello dan testimonio Plinio y Macrobio.⁸⁷ A pesar de ello existe cierta problemática en lo concerniente a la distinción entre (*h*)*elops* y *acipenser* (gr. ἀκκιπήσιος, que es como Ateneo traduce el término latino). En latín, los distintos autores utilizan o bien (*h*)*elops* (VARRO Men.

⁸³ Andrews 1948a. Según éste, recibiría aún en la época de redacción del artículo los nombres de ‘pesce porco’ en Nápoles y ‘pesci porcu’ en Mesina y Catania. No debe confundirse con el *porculus marinus* de PLIN. nat. 9, 65.

⁸⁴ PLIN. nat. 11, 162: *sed ceteri pisces, quamvis pulmone et arteria careant, non in totu sine ullo sunt sono – stridorem eum dentibus fieri cavillantur – , et is, qui caper vocatur in Acheloo amne, grunnitum habet*. La noticia procede de ARIST. HA 535b18.

⁸⁵ ARCHESTR. fr. 15 Brandt.

⁸⁶ Andrews 1948a. El autor consigna los nombres ‘pesce porco’ en Nápoles y ‘pesci porcu’ en Mesina y Catania para el *Ballistes capriscus* y el de ‘porc de mar’ en Cataluña y Mallorca, ‘peisporc’ en Provenza, ‘pescio porco’ en Roma y ‘pesce porco’ en Nápoles para la *Centrina Salviani*. No deben confundirse con el *porculus marinus* de PLIN. nat. 9, 45.

⁸⁷ PLIN. nat. 32, 153: *helopi palmam saporis inter pisces multi edere*; MACROB. sat. 3, 16, 7. Su fama parece haber sido menor en época altoimperial (PLIN. nat. 9, 60: *nullo nunc in honore est, quod quidem miror, cum sit rarus inuentu*)

403; 549; rust. 2, 6, 2; COLVM. 8, 16, 9) o bien *acipenser* (PLAVT. Bac. fr. 1; HOR. sat 2, 2, 47; MART. 13, 91; MACROB. sat. 3, 16, 1): tan sólo Lucilio ('helops' en 1276 M., 'acupenser' en 1240 M.), y el pseudo-Ovidio (hal. 96, y Plinio basándose en él) diferencian entre ambos. Éste señala de ambos que son extraños 'a nuestras aguas', tanto el *helops* (v. 96: *et pretiosus elops nostris incognitus undis*) como el *acipenser* (v. 134: *tuque, peregrinis acipenser nobilis undis*). Dando por buena esta distinción, algunos estudiosos del léxico de animales marinos han buscado dos especies diferentes. Que *acipenser* es el esturión queda muy claro, sobre todo gracias a la descripción de Ateneo (7, 294e-f, donde lo compara con los distintos tipos de γαλεοί, siendo el *acipenser* 'pequeño y de hocico más largo, y tiene la forma más triangular que aquél... El gramático Apión afirma que el llamado esturión es el mismo que el *acipensis*'⁸⁸). En cuanto al *helops*, Saint-Denis propone la identificación con el *Acipenser Ruthenus*, esto es, el 'esturión pigmeo' o 'esterlete', un tipo de esturión de menor tamaño y raro en el Mediterráneo occidental (muy común en el Mar Negro⁸⁹). Pero esta distinción no tiene en cuenta que, de hecho, el ps.-Ovidio asegura que ambos son raros en 'nuestras aguas'. Las distinciones de Plinio son, por otra parte, confusas y se basan en los escritores de los que se informa: así la noticia de que el *helops* es muy reputado en Rodas,⁹⁰ y en cuanto a la diferencia entre ambas especies, sólo lo afirma en nat. 32, 153, cuando pasa revista a los peces que aparecen en Ovidio (*helopem dict esse nostris incognitum undis, ex quo apparet falli eos, qui eundem acipenserem existimauerint. helopi palmam saporis inter pisces multi dedere*), mientras que en 9, 60 dice que *helops* no es más que otra denominación de *acipenser*. Así pues, tanto el ps.-Ovidio como Plinio confirman la impresión de que se trata de una diferenciación del todo libresca y no basada en la realidad (naturalista o gastronómica). Ello es confirmado por Carney en su estudio dedicado al "helops".⁹¹ De Lucilio nos hemos de ocupar más adelante,

⁸⁸ Trad. Rodríguez-Noriega Guillén, Madrid 2006; cf. Saint-Denis 1947, 1-2, s.v. 'acipenser'.

⁸⁹ Saint-Denis 1947, 45-46, s.v. 'helops'; el 'esterlete' se da especialmente en las zonas poco saladas del Mar Negro, el de Azov y el Caspio, pero más aún en los ros que en ellos desembocan. Schmid 1907, ad. [Ov.] hal. 96.

⁹⁰ PLIN. nat. 9, 169: *elops Rhodi*; cf. VARRO rust. 2, 6.

⁹¹ Carney 1967.

pero respecto a la doble mención que hace, tanto del *helops* como del *acipenser*, podemos apuntar algo previamente, basándonos en el contexto en el que se citan: el verso 1276 M. (*quem praeclarus helops, quem Aegyptus sargus mouebit*) con el adjetivo ‘*praeclarus*’ y el detalle ‘científico’ o ‘pedante’ parece indicar un tipo de tirada semejante a la poesía de *hedyphagetica*, no necesariamente un poema de exquisiteces entero, a la manera arquiteatea, pero sí algún tipo que lo introdujera en algún momento, como crítica moral o en boca de alguien; para ello el término griego es más adecuado. Por contra, el verso 1240 M. es de tono más puramente satírico (se trata de la célebre alabanza del *lapathus*): *consumis squilla atque a<cupe>nsere cum decimano*, como parece indicar el verbo *consumis* en segunda persona: aquí el término latino tendría más efecto.

Volvamos ahora a Ennio. Su modelo alaba el ἔλωψ de Siracusa (11, 1 Brandt), en Sicilia y Ennio, en Sorrento, Magna Grecia: se trata de uno de los casos en los que Ennio modifica, adaptándolo a su propia experiencia, el lugar preferido de la especie. El término ἔλλωψ o ἔλωψ en griego parece haber pasado de ser un epíteto o nombre genérico de ‘pez’ a un tipo concreto: Arquéstrato y los autores contemporáneos, gastronómicos, parecen referirse al esturión⁹². Ésta es también la identificación que debe tomarse para Ennio.

glaucus (gr. γλαῦκος), seguramente la tintorera (*carcharias glaucus*). El nombre se debe al color del pez (ISID. orig. 12, 6, 28: *glaucus a colore dictus eo quod albus sit; Graeci enim album γλαυκόν dicunt*). Ennio lo toma de Arquéstrato (15, 1 Brandt: ἀλλὰ μοι ὀψώνει γλαύκου κεφαλὴν ἐν Ὀλύμπῳ). En latín sólo vuelve a aparecer en poesía en el ps.-Ovidio (hal. 117).

acarnax (gr. ἀκάρναξ, *dicentrarchus labrax*), la lubina. Véase el apartado 2º, sobre los problemas críticos del texto: *acarnae* es una restitución, el ms. dice *carne* y Apuleyo entiende que el ictiónimo es *caluaria*. La identificación con la lubina se basa exclusivamente en una entrada de Hesiquio (a 2283), según la cual se trata de un sinónimo de λάβραξ. El término habitual en latín es *lupus*, de donde vienen ‘lubina’ y ‘llop de mar’ (sinónimo de ‘llobarro’). Si damos por válida esta identificación, se trata de uno de los favoritos de la Antigüedad (como hoy en día), y de ello es una prueba el epíteto que le de-

⁹² Cf. Olson / Sens 2000, pp. 61-62.

dica Arquéstrato en 45, 2 Brandt: τὸν θεόπαιδα λάβρακα.⁹³ No es solamente abundante en las listas de exquisiteces (vid. Olson / Sens 200, 182) sino que a veces se menciona sólo la cabeza: AR. fr. 380, 1; ERIPII. fr. 3, 2-3; EVB. fr. 110, 4-5)

Una vez examinada la terminología usada por Ennio, queda claro que su propia observación se explicita en el cambio del lugar, fiel así al principio de αὐτοψία de Arquéstrato (fr. 1 Brandt: ἱστορίας ἐπιδείγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάση), pero no en una terminología que reflejara el uso latino. Esto se debe a que, en primer lugar, el consumo de pescado de mar no era algo ni habitual ni mucho menos generalizado y que, de hecho, sus observaciones procederían del área grecófona de Italia, cosa que justifica aún más el empleo de los términos tal como están presentes en la literatura griega gastronómica de esa zona. Teniendo en cuenta esto y el hecho de que, más adelante en el tiempo, cuando el pescado es más habitual entre las clases medias-altas, los términos de ictionimia usados no coinciden siempre, estando los de Ennio más acordes con los de sus modelos que con los de la literatura latina posterior, hemos de preguntarnos quién habría sido capaz de entender el contenido real de este fragmento más allá de el propio autor y de sus grupo íntimo más allegado. En efecto, los públicos de Arquéstrato y de Ennio no tenían seguramente nada que ver. El primero contaría con un público ciertamente elitista, un grupo formado por *gourmets* más o menos selectos, pero suficientemente numeroso como para que se justificara la publicación de una obra de tales características. Lo que hemos visto al tratar la comedia en el primer capítulo demuestra que existía un tipo de gente así que el público del teatro identificaba fácilmente. Por contra, en Ennio el público potencial era mucho más reducido (aunque en constante aumento), pues

⁹³ Se trata de uno de los fragmentos de Arquéstrato en los que se atacan las maneras culinarias sicilianas (vv. 10-14: μηδὲ προσέλθη σοί ποτε τοῦψον τοῦτο (sc. τὸν λάβρακα) ποιοῦντι / μήτε Συράκοσιος μηθεὶς μήτ' Ἰταλιώτης· / οὐ γὰρ ἐπίστανταθ χρηστοὺς σκευαζέμεν ἰζθῦς, / ἀλλὰ διαφθείρουσι κακῶς τυροῦντες ἅπαντα / ὄξει τε ραίνοντες ὑγρῶ καὶ σιλφίου ἄλμη.

en el conjunto de ciudades opulentas del Mediterráneo del siglo III-II a.C. las de lengua latina eran minoría. La obra de Arquéstrato (o partes de ella) era recitada en algunos *symposia*,⁹⁴ mientras que el tipo de sociedad romana en la época de Ennio hace difícil pensar que esta práctica tuviera la misma popularidad en Roma. Además, el contenido culinario que ofrece Arquéstrato puede llevarse a la práctica, mientras que Ennio no parece pasar del divertimento o experimento puramente literario.⁹⁵

Pero esto último no sólo resulta evidente tras el análisis de la ictionimia, sino que ciertos aspectos de la técnica literaria que se observan en el fragmento de Ennio lo ponen también de relieve.

4. Técnica literaria

A pesar de que la lengua de Arquéstrato y sus hexámetros tienen siempre como referencia (paródica) la poesía homérica, ciertos aspectos de su obra la asemejan a la poesía didáctica o gnómica.⁹⁶ Esto ya era patente en la Antigüedad, por lo que se le llama habitualmente el Teognis y/o Hesíodo de los glotonas (ATH. 7, 310e: Ἀρχέστρατος ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεόγνις): las sentencias (γνώμῃ) y preceptos (ὑποθήκαι) culinarios de los *Hedyphagetica* tienen dos destinatarios concretos: un tal Mosco y un tal Cleandro, de igual modo que los preceptos de Hesíodo se dirigen a Perses, los consejos de Teognis a Cirno y la filosofía que expone Lucrecio a un Memio, de modo que se recrea literariamente el vínculo maestro-discípulo. De esto no tenemos huella en el fragmento

⁹⁴ CHRYSIPP. *ap.* ATH. 8, 335d, cf. Olson / Sens 2000, xlv.

⁹⁵ Cf. Kruschwitz 2005, 119 y 129.

⁹⁶ O “didattico-precettista” en palabras de Degani 2004, 539 (=1990, 43) y 2004, 532 (=1990, 36).

de Ennio: nada semejante a apóstrofes como ὦ φίλη Μόσχε (35, 4 Brandt;⁹⁷ cf. v. 2 πάντα τρόπον σκευάζε), aunque ello puede deberse a la pérdida de tales versos. Con todo, expresiones dirigidas al supuesto destinatario, imperativos como λάβε (fr. 9, 3 Brandt) o ὦνου (fr. 15, 2; 16, 3; 24, 1; 26, 3; 29, 1; 33, 1) han sido traducidos por Ennio como *sume* en el verso 4 (37 V) o *fac emas* en el verso 6 (39 V) respectivamente. La expresión *scito* del verso 5 (38 V) es de sonido más solemne y se asemeja al tono con el que Catón da sus consejos agrícolas (agr. 1, 6):

scito idem agrum quod hominem: quamuis quaestuosus siet, si sumptuosus erit, relinqui non multum,⁹⁸

o en un contexto más próximo al culinario (agr. 157, 2):

et primum scito, de omnibus brassicis nulla est illius modi [*sc. brassicae* ‘leuis’ dictae] medicamento.⁹⁹

Por lo demás, estos imperativos aplicados aquí a consejos son también habituales en la literatura jurídica (leg. XII tab. 1, Ernout 1957, 114):

Si in ius uocat, ito. Ni it, antestamino: igitur em capito. 2. Si caluitur pedemue struit, manum endo iacito. 3. Si morbus aeuitasue uitium escit, [qui in ius uocabit] iumentum dato: si nolet, arceram ne sternito¹⁰⁰

Así pues, el efecto paródico que se encuentra, no sólo en Arquéstrato, sino en general en los autores griegos de catálogos poéticos de exquisiteces, estaría

⁹⁷ HES. op. 27: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα τεῶ ἐνικάτθεο θύμῳ; 213: ὦ Πέρση, σὺ δ’ ἄκουε δίκης μηδ’ ὕβριν ὄφελος; 274: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα μετὰ φρεσὶ βάλλεο σῆσι; 286: μέγα νήπιε Πέρσε, etc.; THGN. 151: ὕβριν, Κύρνε, θεὸς πρῶτον κακῶ ὠπασεν ἀνδρὶ; 181: τεθνάμεναι, φίλε Κύρνε, πενιχρῶ βέλτερον ἀνδρὶ / ἢ ζῶειν χαλεπῇ τειρόμενον πενήη.

⁹⁸ “Sabe que igual es el campo que el hombre: aunque sea rentable, si tiene mucho dispendio deja pocas sobras”

⁹⁹ “Ante todo sabe que de todas las coles, ninguna como ella para remedios”

¹⁰⁰ “Si se cita a juicio, acuda. Si no acude, llame testigos. Entonces, apodérese de él. Si se rechaza o huye, eche la mano sobre él. 3. Si está impedido por enfermedad o por edad, póngale un jumento. Si no lo quiere, no se le ponga un carro cubierto” Trad. Xavier d’Ors, *Antología de textos jurídicos de Roma*, Madrid 2001, 47

también presente en Ennio y con toda propiedad, esto es, su efecto no se basaría sólo en la traducción al latín de un procedimiento griego sino que en la lengua de destino se daría, este desajuste del tono formal y vocabulario usado respecto al tema tratado.

Sin embargo, en otros casos, el traslado de los estilemas presentes en Arquétrato es tanto o más duro que la traducción o adaptación de los ictiónimos. De nuevo nos enfrentamos con lo reducido del material de que disponemos, pero aún así, disponemos de un par de versos, 7-8 o 40-41 V, donde tenemos algo más que la simple yuxtaposición de verbo, especie y ‘denominación de origen’. Estos versos se dedican íntegramente, al parecer, al ‘escaro’:

quid scarum praeterii cerebrum Iouis paene supremi
(Nestoris ad patriam hic capitur magnusque bonusque)

Se trata del *Scarus cretensis* (gr. σκάρος), característico por su aspecto muy vistoso. Este pescado gozó en toda la Antigüedad de la más alta estima; en tiempos de Plinio ostentaba el primer puesto: *nunc principatus scaro datur*.¹⁰¹ Este escaro no era, con todo, muy abundante, limitándose su hábitat a las costas del Egeo entre Creta y Asia menor, especialmente alrededor de Cárpatos (*Carpathio maxime mari frequens*). Quizá su carácter poco habitual fuera uno de los elementos que ayudaron a que recibiera tanto predicamento entre las clases altas, unido a su aspecto colorido. De hecho, según algunos testimonios antiguos, la carne en sí del escaro era algo insípida, por lo que era preciso cierta inventiva culinaria para su disfrute.¹⁰² Estas circunstancias justifican ciertas noticias más o menos excéntricas que tenemos sobre el escaro. Hay acuerdo en destacar su carácter

¹⁰¹ PLIN. nat. 9, 62

¹⁰² MART. 13, 84: *hic scarus, aequoreis qui uenit adesus ab undis, / uisceribus bonus est, cetere uile sapit*. Por contra, Arquétrato se muestra, esta vez, más proclive a aceptar las tradiciones culinarias sicilianas y recomienda que se cocine con queso (cf. fr. 14 Olson / Sens 2000). Cabe destacar que la sección dedicada al escaro en Arquétrato no se asemeja en nada a los versos que le dedica Ennio.

‘rumiante’: *solus piscium dicitur ruminare herbisque uesci atque non aliis piscibus*;¹⁰³ por ello, en las recetas se recomendaba habitualmente consumirlo entero sin desventrar (las vísceras aportarían sabor). Según otras fuentes, era alimentado con guisantes para ofrecer su carne con el jugo de su propio intestino a base de los guisantes a medio digerir, el hígado (de natural grande y sin bilis), aceite y sal.¹⁰⁴ Esta doxografía alrededor del *scarus* explica la frecuencia con que es citado y loado por los poetas que tocan la gastronomía, de manera más o menos burlesca, también en la literatura romana.¹⁰⁵ Merece la pena recordar unos versos de Epicarmo procedentes de la comedia “*Ἡβας γάμος*, en los que el *escaro* hace acto de presencia en el banquete nupcial, traído por Poseidón:

αὐτὸς ὁ Ποτειδάν ἄγων γαύλοισιν ἐν Φοινικικοῖς
 Ἴκε καλλίστους + ἀδητατήγανος ἀγέμων σπάρους
 καὶ σκάρους, τῶν οὐδὲ τὸ σκάρ θεμιτὸν ἐκβαλεῖν θεοῖς,¹⁰⁶

el *escaro* es de sabor tan delicado, que ni los dioses, acostumbrados a la ambrosía, desprecian su *σκῶρ* (dorío *σκαρ*, en evidente juego de palabras con *σκάρος*), cosa que está relacionada con los métodos para preparar este pescado antes mencionados. Ante la escasez de este manjar en el Mediterráneo central y occidental, los romanos intentaron aclimatarlo en las costas de Italia durante el reinado de Claudio:

Inde aduectos Tiberio Claudio principe Optatus e libertis eius praefectus classis inter Ostiense et Campaniae oram sparsos disseminauit, quinquennio fere adhibita, ut capti redderentur mari. postea frequentes inueniuntur

¹⁰³ Cf. [Ov.] hal. 119: *scarus, epastas solus qui ruminat escas*. Es algo ya señalado por Aristóteles, HA 591b: δοκεῖ δὲ τῶν ἰχθύων ὁ καλούμενος σκάρος μηρυκάζειν ὡσπερ τὰ τετράποδα μόνος; cf. ATH. 7, 319c: χαίρει δὲ τῇ τῶν φυκίων τροφῇ· διὸ καὶ τούτοις θηρεύεται.

¹⁰⁴ Thompson 1947, 240: “it should be eaten tail and all, as Belon found was still the case in Crete (de Aquatil., p. 239: ‘insipidus est scarus, nisi cum suis fecibus edatur’).” Según Suetonio (Vit. 13, 2) los *scarorum iocinera* eran un ingrediente más de un plato dedicado al emperador.

¹⁰⁵ Cf., además de Ennio y el citado Marcial, HOR. epod. 2, 50; sat. 2, 2, 22; PETRON. 93 y 119.

¹⁰⁶ Fr. 48 K.-A., ap. ATH. 7, 320c

Italiae litore, non antea ibi capti, admouetque sibi gula saporis piscibus satis
et nouum incolam mari dedit.¹⁰⁷

Parece que a la larga no tuvo éxito tal acción. No obstante, conviene ahora destacar dos hechos. Ante lo limitado de su área de influencia, hay que concluir que cuando se menciona en la literatura griega gastronómica del sur de Italia y de Sicilia se hace en base a su fama o incluso al principio de *αὐτοψία* que preside la obra de Arquéstrato. Entre los romanos, al menos antes de que se procediera a su importación, su conocimiento tendría una base más literaria o libresco.

Así pues, no resulta extraño que a tal pescado se le honre en los *Hedyphagica* de Arquéstrato y de Ennio usando recursos estilísticos propios de la poesía épica que, aplicados a un pez, logran el efecto cómico por contraste entre lo sublime de la expresión y el contenido meramente material (y digerible): un sabroso pescado. La expresión *magnusque bonusque*, si es que la segunda línea va referida también al escaro, es una traducción del homérico ἤϋς τε μέγας τε,¹⁰⁸ o, de modo más genérico, de los epítetos épicos en τε ... τε ..., que el propio Ennio adapta también cuando traduce en los *Annales* la fórmula homérica πατήρ ἀνδρῶν τε θεῶν τε como *patrem diuomque hominumque*.¹⁰⁹ Para indicar la patria del escaro, Ennio usa una perífrasis de resonancias homéricas: *Nestoris ad patriam* (esto es, Pilos). Ambos elementos muestran cómo Ennio, igual que su modelo Arquéstrato, usaba el lenguaje homérico para referirse a los pescados, lenguaje que para los contemporáneos de Arquéstrato tenía la pátina de la antigüedad y de la autoridad escolar, mientras que en el caso de Ennio, ese lenguaje estaba siendo introducido a la vez y por el mismo autor en Roma. De ahí hemos de deducir que mientras que dentro del público más o menos amplio de Ar-

¹⁰⁷ PLIN. *loc. cit.* Esta noticia también la transmite MACROB. sat. 3, 16

¹⁰⁸ HOM. Il. 2, 77; Od. 3, 4; Cf. Olson / Sens 2000, *ad loc.*

¹⁰⁹ 580 (*ap.* VARRO ling. 5, 65) y 581 (*ap.* CIC. nat. deor. 2, 4) [591-592 Skutsch].

quéstrato, los guiños paródicos no sólo serían identificados, sino que precisamente en ellos residiría el éxito de la obra,¹¹⁰ en el caso de Ennio, éstos estarían al alcance de la comprensión de mucha menos gente, pues el conocimiento de la épica homérica, tanto en original como en su adaptación latina, era aún más reciente. Asimismo, la perífrasis con la que Ennio se refiere propiamente al *scarus* (*cerebrum Iovis ... supremi*) resultaría de lo más oscuro a un lector Romano. Se trata de una traducción literal de la expresión Διὸς ἐγκεφάλων, que era, al parecer, una expresión proverbial para dar a entender que algo era de lo más sabroso.¹¹¹ Esta expresión resulta aquí intensificada y marcada explícitamente por una forma negativa de *praeteritio*. No procede, por cierto, de la épica homérica ni de Arquétrato (al menos no consta en los fragmentos conservados) y sólo tenemos conocimiento de ella a través de Ateneo¹¹² y los paremiógrafos. Esto significa que, para el lector de *cerebrum Iovis ... supremi*, expresión que no se vuelve a repetir en toda la literatura latina, debía ser del todo incomprensible si no era para alguien con un conocimiento muy profundo de la lengua griega, más allá de la lectura de la *Ilíada* y la *Odisea*.

La adaptación tan dura y literal de la lengua y de determinados estilemas griegos en los *Hedyphagetica* por parte de Ennio contrasta con su manera de proceder en otras obras en las que el modelo helénico está también muy presente. Uno de los ejemplos más claros de este contraste es el inicio de la tragedia *Medea exsul*. Evidentemente, al tratarse de una obra dramática, esto es, que ha de ser representada ante un público más o menos numeroso, obliga al poeta

¹¹⁰ Casi del mismo modo que con los centones cómicos. No obstante, aquí el segundo punto de regocijo para los selectos lectores sería el contenido en sí. Esto distingue la obra de Arquétrato de otros autores puramente paródicos, como Matrón de Pítane.

¹¹¹ ZEN. 3, 41 (Paroem. Gr. i 67) Διὸς ἐγκέφαλος· ἐπὶ τῶν ἡδυπαθούντων = CLEARCH. 51 (Wehrli iii) = ATH. 12, 514e, 529d. Según Ateneo, también se da la variante βασιλέως ἐγκέφαλος.

¹¹² Que cita un fragmento cómico de tipo gastronómico donde se utiliza la expresión (EPHIPP. fr. 13, 6) para cerrar una larga lista de exquisiteces con χυλὸς, Διὸς ἐγκέφαλος.

a ser menos audaz y más comprensible, tanto en lo relativo a las palabras mismas como a lo relativo al plano estilístico. El modelo de estos 9 versos (scaen. 246-254 V), transmitidos en la *Rethorica ad Herennium* (2, 34):

Vtinam ne in nemore Pelio securibus
caesa accidisset abieгна ad terram trabes,
neue inde nauis inchoandi exordium
cepisset, quae nunc nominatur nomine
Argo, quia Argiui in ea delecti uiri
ucti petebant pellem inauratam arietis
Colchis, imperio regis Peliae, per dolum.
nam umquam era errans mea domo efferret pedem
Medea animo aegro amore saeuo saucia,¹¹³

son los 8 versos iniciales de la *Medea* de Eurípides:

Εἴθ' ὄφελ' Ἀργοῦς μὴ διαπτάσθαι σκάφος
Κόλχων ἐσ αἶαν κυανέας Συμπληγάδας,
μηδ' ἐν νάπαισι Πηλίου πεσεῖν ποτε
τμηθεῖσα πύκη, μηδ' ἐρετμῶσαι χέρας
ἀνδρῶν ἀρίστων, οἱ τὸ πάγχρυσον δέρας
Πελία μετῆλθον. οὐ γὰρ ἂν δέσποιν' ἐμὴ
Μήδεια πύργους γῆς ἔπλευσ' Ἴωλκίας
ἔρωτι θυμὸν ἐκπλαγεῖς Ἰάσονος.

Las diferencias de esta adaptación tan cercana al original son sin embargo numerosas y muy significativas. En la versión latina se han suprimido muchos de los nombres griegos (de hecho, sólo hay tres: *Pelio-Peliae*, *Argo-Argiui*, *Colchis*, sin contar el de la protagonista), probablemente para no apabullar al público con elementos mitológicos que no serían conocidos por todos (recuérdese que Eurípides ya tuvo que hacer preceder sus tragedias de un prólogo muy explicativo); justo lo contrario, por ejemplo, del modo en que se tratan los mitos

¹¹³ El texto de Vahlen no es diferente (salvo por la ortografía en algún lugar) del de la edición más moderna y comentada de Jocelyn (1967, 113 ss.)

en época neotérica. Asimismo, los dos bellos versos iniciales con su sonoro topónimo final (*Κόλχων ... κυανέας Συμπληγάδας*),¹¹⁴ tan importantes para crear la atmósfera y recordar el *background* mítico de la tragedia, han sido suprimidos. El resto de consideraciones, unidas en anáfora (*μηδ' ... μηδ' ... μηδ'*) han sido alteradas, expandiéndolas y reordenando todo el conjunto de modo que se siguen las recomendaciones de la retórica¹¹⁵ pero se pierden las virtudes poéticas del fragmento.¹¹⁶ En efecto, la secuencia se reordena para respetar el desarrollo cronológico de los antecedentes: 1.- *ojalá no hubiese sido talado el bosque del Pelio*, 2.- *ni que de ahí hubiese zarpado la nave* (este es el primer elemento en Eurípides), 3.- *en la que los Argivos seleccionados fueron en busca del vellocino de oro*. La “expansión” de Ennio se basa en el uso, quizá demasiado abundante, de perífrasis, como *exordium cepisset, accidisset ad terram* (por πέσειν) *efferret pedem* (por ἔπλευσε), *abiegna ... trabes* (por πεύκη), cosa que no es inhabitual en escritores posteriores,¹¹⁷ y, sobre todo, por explicaciones de tipo etimológico, en las que parece que el *grammaticus* usurpa el lugar del *poeta*, como en los versos 249-250 V: *quae nunc nominatur nomine / Argo, quia Argiui in ea delecti uiri* etc.

Hay otros cambios menores dignos de señalarse. En la traducción latina la nave es descrita a partir de los leños ‘que han sido talados’ (*ne ... securibus / caesa accidisset ad terram*) y en ella los héroes ‘son escogidos y transportados’ (*delecti... uecti*), mientras que en Eurípides los héroes reman ellos mismos (*μηδ'*

¹¹⁴ Jocelyn 1967, 351.

¹¹⁵ CIC. inv. 1, 29: *aperte autem narratio poterit esse si ut quidque primum gestum erit ita primum exponetur et rerum ac temporum ordo seruabitur ut ita narrentur ut gestae res erunt aut ut potuisse geri uidebuntur*.

¹¹⁶ Entre las virtudes del original euripideo, Jocelyn (*ad loc.*) señala que “the sudden mention of an earlier element in the traditional story at v. 3 and the anaphoric repetition *μη ... μηδ' ... μηδ'*, ... indicate the nurse’s nervous distraction”.

¹¹⁷ Cf., para *abiegna trabes*, VERG. Aen. 6, 181 *fraxineaeque trabes*; CATVLL. 64, 7 *abiegnis palmis* (los remos).

ἐρετμῶσαι χέρας ἀνδρῶν ἀρίστων).¹¹⁸ Jocelyn sugiere que “Ennius abandons this detail, perhaps thinking it inappropriate for men of the first social rank to perform such a menial task”.¹¹⁹ Si esto es cierto, habrá de tenerse en cuenta a la hora de valorar los *Hedyphagetica*, que sugieren por su estilo un público más cultivado o al menos con un profundo conocimiento de la literatura griega, pero cuyo contenido va dirigido a una actividad, la culinaria, mucho más *menial* y de menor consideración (los argonautas reman como héroes, no como comerciantes). Por otra parte, Ennio también añade otros elementos de ornato que le son especialmente queridos, sobre todo aliteraciones: *uiri uecti petebant pellem* (scaen. 250-251 V), *nunc nominatur nomine* (scaen. 249 V), *saeuo saucia* (scaen. 254 V), *era errans* (253 V). Que Ennio aproveche estos alejamientos eventuales del modelo para añadir este tipo de figuras es algo que también se daba en los *Hedyphagetica*: *sargus bonus est, hunc magnu' si erit, sume* (uar. 37 V). El posible modelo arquiteatro es bastante diferente: τῆμος ἔχειν ὀπτὸν σαργὸν τυρῶ κατάπαστον, / εὐμεγέθη, θερμόν, δριμεῖ δεδαῖγμένον ὄξει y en él se da la receta. Podríamos considerar que Ennio se está inspirando en otro lugar del poema de Arquestrato, pero *magnus* parece retomar εὐμεγέθη (36, 4 Brandt).

Podríamos alargar este análisis con los fragmentos de las *varia* de Ennio de contenido didáctico, obras para las que, como decíamos al principio, el autor no usa el hexámetro sino septenarios trocaicos (*Epicharmus*, *Protrepicus* y *Praecepta*). El tono de los *praecepta* se asemeja más al de un Catón, mientras que la dificultad de una obra como *Epicharmus* sería de contenido y no de forma (y con-

¹¹⁸ En Catulo (64, 7-9) reman ellos mismos (*caerulea verrentes abiignis aequora palmis*), pero con ayuda divina (*diva... ipsa levi fecit volitantem flamine currum*). En todo caso, el referente de Catulo es épico, no la tragedia eurípidea.

¹¹⁹ Jocelyn 1967, 351.

tenido) como en el caso de los *Hedyphagetica*.¹²⁰ Sobre el contenido, ya hemos ido avanzando que sería arduo para un lector romano. Conservamos multitud de fragmentos de comedia griega contemporánea de Arquéstrato cuya gracia se fundamenta en los catálogos de exquisiteces. Ello presupone cierto conocimiento entre el público, que no ha de ser necesariamente muy profundo. La situación es radicalmente distinta cuando nos trasladamos al mundo romano. Es cierto que la comedia romana de Plauto y Terencio no tiene sus modelos en la comedia media, pero un examen de algunos lugares de Plauto en los que aparecen pescadores o cocineros puede servirnos para comprender mejor el propósito y el posible público del poema gastronómico de Ennio.

5. Excurso: pescado, pescadores y gastronomía en Plauto

Las alusiones al colectivo de pescadores presentes en Plauto podrían dar a entender que, aunque sus comedias estén ambientadas idealmente en Atenas, los pescadores y la venta de pescado era algo ya habitual en Roma. Además, menciona un *forum piscarium* en un interludio del *Curculio* de Plauto (474, se trata de un pasaje discutido). También habla de este foro Varrón, recordando los versos de Plauto: *secundum Tiberim ad Portunium Forum Piscarium uocant; ideo ait Plautus: «apud Piscarium»*.¹²¹ Sin embargo tanto este foro como los *ludii piscatores* de los que tenemos noticia en Festo¹²² han de referirse más bien al

¹²⁰ Sobre las implicaciones del uso de este metro para la transmisión de saber en contraste con el hexámetro de los *Hedyphagetica*, cf. Kruschwitz 2005.

¹²¹ VARRO ling. 5, 146. La ubicación es objeto de debate, en la medida en que ad Portunium es conjetura (los mss. dan la lectura ad iunium). Cf. comentario *ad loc.* de Collart 1954: “Il faut supposer que Varron parle ici d’un marché aux poissons très ancien, antérieur au grand Macellum de l’époque classique qui engloba un autre Forum Piscarium plus récent, situé vers le Comitium ... Notre texte présenterait la seule allusion à cet ancien forum piscarium des bords du Tibre, contemporain de l’époque où les marchés étaient spécialisés et dispersés.”

¹²² p. 211 M: *Piscatorii ludii uocantur qui mense Junio trans Tiberim fieri solent pro quaestu piscantium*; p. 238 M: *Piscatorii ludii uocantur qui quotannis mense Junio trans Tiberim fieri solent a Praetore urbano pro piscatoribus Tiberinis, quorum quaestus non in macellum peruenit sed fere in aream Volkani, quod id genus pisciculorum uiuorum datur ei Deo pro animis humanis.*

pescado fluvial y a sus corporaciones de pescadores, esto es, los *piscatores et urinatores totius alvei Tiberis*. Estos *ludii* se celebraban en honor del *pater Tiberinus*, y para la prosperidad de los pescadores del Tíber, al otro lado del río, en recompensa por el pescado que éstos habían distribuido de forma gratuita para la celebración de la fiesta principal de Vulcano.¹²³

El coro de pescadores es uno de los elementos más interesantes del *Rudens* de Plauto, comedia que ha recibido mucha atención, especialmente en lo referente al grado de originalidad del autor en las partes que precisamente nos interesan.¹²⁴ Pero, ciertamente, la *vis comica* de los versos en los que el dicho coro entra en escena revela el carácter plautino de la misma, como han reconocido varios estudiosos.¹²⁵ La tirada nos interesa, no sólo por su visión de la pesca y los pescadores, sino también porque incluye su propio catálogo de exquisiteces marinas muy poco parecido, por cierto, al de los poemas de *hedyphagética* o a las abundantes listas de la comedia media:

Omnibus modis qui paúperes sunt hómines miseri uiuont,
praesértim quibus nec quaéstus est nec dídicere artem núllam,
necéssitate quídquid est domi íd sat est habéndum.
nos iám de ornatu própemodum ut locuplétes simus scítis.
hisce hámi atque haec harúndines sunt nóbis quaestu et cúltu.
cotídie ex urbe ád mare huc prodímus pabulátum:
pro exércitu gymnástico et palaéstrico hoc habémus.
echínos, lopadas, óstreas, balanós captamus, cónchas,
marínam urticam, músculos, plagúsias striátas;
postíd piscatum hamátilem et saxátilem adgredímur.
cibúm captamus é mari. si euéntus non euénit
neque quícquam captumst píscium, salsí lautique púre

¹²³ Waltzing 1896, II, p. 238.

¹²⁴ Vid. Lefèvre 2006, 11-18 y Seita 2005, 38, que resume las tres posibles posturas: 1) se trata de un canto compuesto por Dífilo como intermedio a la obra de la cual deriva el *Rudens*, inserto por Plauto en la trama tras los cambios adecuados (“sebra preferibile”), 2) se trata de un verdadero coro inserto en la trama por el propio Dífilo y revisado después por Plauto, 3) invención propia de Plauto, como en curc. 462-485.

¹²⁵ Lefèvre 2006, 71 y Seita 2005, 44 n. 53.

domúm redimus clánculum, dormímus incenáti.
 atque út nunc ualide flúctuat mare, núlla nobis spés est:
 nisi quid concharum cápsimus, cenáti sumus profécto.
 nunc Vénerem hanc ueneremúr bonam, ut nos lépide adiuerit hódie.¹²⁶

En la comedia griega, el pescado se asocia al espacio urbano, al comerciante o al glotón,¹²⁷ muchas veces, y en clave burlesca, a la filosofía (ésta, expresada en términos culinarios, es rebajada de lo abstracto al ámbito de lo material).¹²⁸ En Teócrito y en el *corpus* de bucólicos griegos los pescadores sí adquieren algún protagonismo en dos ocasiones. En una de manera indirecta: en la descripción de la copa esculpida del primer idilio, en el que se representan unos pescadores viejos consumidos por el trabajo:

Τοῖς δὲ μέτα γριπεύς τε γέρων πέτρα τε τέτυκται
 λεπράς, ἐφ' ἧ σπεύδων μέγα δίκτυον ἐς βόλον ἔλκει
 ὁ πρέσβυς, κάμνοντι τὸ καρτερόν ἀνδρὶ εἰκώς·
 φαίης κα γυίων νιν ὅσον σθένος ἔλλοπιεύειν·
 ᾧδὲ οἱ ψδήκанти κατ' αὐχένα πάντοθεν ἴνες
 καὶ πολιῶ περ ἑόντι, τὸ δὲ σθένος ἄξιον ἦβας.¹²⁹

El interés de Teócrito es, obviamente, distinto al de Plauto: el siracusano se centra en lo pintoresco (a la descripción del pescador sigue la descripción de un viñedo y las labores correspondientes), en aquello que él y su público consideran realista, aunque tenga mucho más de sentimental que de realista. Por otra parte, Teócrito se esmera, desde el punto de vista estilístico, en el virtuosismo a

¹²⁶ PLAUT. rud. 290-305.

¹²⁷ Cf. Wilkins 2000, 293 ss.: algunas escenas de Alexis, por ejemplo, se basan en el arte de *comprar* bien el pescado, o de las críticas a los vendedores de pescado por los precios abusivos (esto es, un contexto de 'ágora'): cf. fr. 204; 130-1; DIPHIL. fr. 31; etc.

¹²⁸ Cf. Wilkins 2000, 3: cita, como ejemplo, AR. Pl. 189-193.

¹²⁹ THEOC. 1, 39-45. "Un viejo pescador, además de éstos, y una pelada roca están representados. Sobre ella el anciano se afana por arrastrar una gran red para pescar, con el aspecto de quien trabaja duramente. Diríase que usa cuanta fuerza hay en sus miembros, tan hinchadoas estn por todas partes los tendones del cuello; por más que tenga canas, su vigor es de joven", trad. García Teijeiro / Molinos Tejada, Madrid 1986. Cf. HES. Sc. 213-215, donde también se describe un pescador, trabajando con su red.

la hora de presentar una imagen casi pictórica, muy detallada, del pescador en movimiento, tensando sus músculos. En el (discutido) idilio 21 se adopta el mismo tono pintoresco, deteniéndose también el poeta en la pobreza de los pescadores, mediante la descripción de la pobre choza y de los aparejos.¹³⁰ En ninguno de los dos casos se describe ni se menciona ninguno de los productos de la pesca. Estos pescadores se encuadran, de hecho, en una tradición poética muy distinta y que no dejará de tener relevancia en otras composiciones latinas de tema gastronómico, como tendremos la oportunidad de comprobar. En el caso de Teócrito, el tono es serio, propio de una mirada distanciada, mientras que en el fragmento del *Rudens* la pobreza real de los pescadores no deja de ser vista con comicidad, de modo que contrasta con el tipo de personaje —real o ficticio— en cuyo estilo de vida era más o menos habitual el disfrute, en cenas propias o ajenas, de exquisiteces marinas. Así, el largo camino diario de la ciudad al mar es el equivalente para los pescadores de la ejercitación en el ‘gimnasio’ y la ‘palestra’ (*cotidie ex urbe ad mare huc prodimus pabulatum, pro exercitu gymnastico et palaestrico hoc habemus*, vv. 295-296); lo que en Teócrito daba pie a un peculiar bodegón poético simbolizando la pobreza, aquí es tratado casi en tono de farsa: ‘ya prácticamente sabéis cuán ricos somos por nuestro atuendo: anzuelos y estas cañas son nuestro atuendo y riqueza’ (vv. 293-294); y los más que habituales regresos a casa sin comida, como es concebible entre aquellos que buscan su alimento del mar, dan pie también a un juego verbal: pues al menos llegaran *salsi lautique pure*, lavados con el agua del mar... o en ‘salazón’, como el pescado! En contraste con el mundo subyacente a los *Hedyphagetica* de Ennio, la aparición de los pescadores en la escena está trufada de frases lapidarias

¹³⁰ Cf. vv. 6-14: ἰχθύος ἀγρευτῆρες ὁμῶς δύο κείντο γέροντες / στρωσάμενοι βρύον αὖον ὑπὸ πλεκταῖς καλύβαισι, / κεκλιμένοι τοίχῳ πὰρ φυλλίνῳ· ἐγγύθι δ’ αὐτοῖν / κείτο τὰ ταῖν χειροῖν ἀθλήματα, τοὶ καλαθίσκοι, / τοὶ κάλαμοι, τᾶγκιστρα, τὰ φυκίοντα δέλητα, / ὄρμαι κέρτοι τε καὶ ἐκ σχίνων λαβύρινθοι, / μήρινθοι κῶπαί τε γέρων τ’ ἐπ’ ἐρείμασι λέμβος· / νέρθεν τὰς κεφαλᾶς φορμὸς βραχύς, εἶματα, πῖλοι. οὗτος τοῖς ἀλιεῦσιν ὁ πᾶς πόρος, οὗτος ὁ πλοῦτος.

que destacan su pobreza, que llega al clímax en el diálogo con uno de los personajes de la trama:

TR. saluète, fures máritumi, conchítæ atque hamiótae.

Famélica hominum nátio: quid ágitis? ut perítis?

PI. ut píscatorem aequómst, fame sitíque speque falsa.

En las últimas palabras, *fame sitique speque falsa*, tenemos el contrapunto perfecto a la visión fastuosa y suntuosa de los productos gastronómicos del mar, de manera que en la confrontación del poema gastronómico de Ennio y de estos versos de Plauto quedan puestas de relieve las “paradojas de los alimentos marinos”¹³¹ en la Antigüedad.

Como decíamos antes, los pescadores de Plauto recitan brevemente su propia lista de exquisiteces, que puede ser vista casi a modo de ‘palinodia’ de *hedypthagetica* y semejantes, en los versos 297-299:

echínos, lopadas, óstreas, balanós captamus, cónchas,

marínam urticam, músculos, plagúsias striátas;

postíd piscatum hamátilem et saxátilem adgredímur.

Se trata básicamente de pescados ‘de roca’ (*piscatum hamatitem et saxatitem asgredimur*).¹³² No se especifican los nombres de esos pescados, pero sí los de los distintos mariscos que se esfuerzan por recolectar y que son lo mínimo a lo que pueden aspirar si la pesca falla. Algunos de ellos no dejan de ser apreciados gastronómicamente en los banquetes de la antigüedad, como el erizo de mar

¹³¹ Purcell 1995, *passim*.

¹³² Actualmente se consideran de mayor valor gastronómico las variedades “de playa” y “de roca”, pero en la Antigüedad, pescados mayores como el esturión o semejantes parecen haber sido más valorados.

(*echinus*, mencionado también por Ennio y otros¹³³), las ostras,¹³⁴ las almejas (*concha*) y los mejillones (cf. pág. 107): pero recordemos que en este caso se trataría del alimento básico y no de uno de entre muchos *obsonia* servidos en las *primae mensae* de un banquete. Por otra parte, son mencionados aquí algunos que no tienen ese elevado estatus, como las lapas (citadas en poesía solo por Plauto aquí y en *casin.* 494), la bellota de mar o balanita (*balanus*), las anémonas (*urtica marina*).¹³⁵ El catálogo se completa con un molusco no identificado, *plagusia*, citado sólo por Plauto y cuya concha sería *striata*, estriada.¹³⁶

Así pues, el alimento que pueden conseguir los pescadores, aunque en algún caso se trate de productos que no desentonarían en alguna cena más pudiente, es escaso y, sobre todo, no lo olvidemos, su obtención está sometida al azar, como los propios pescadores afirman: *atque ut nunc ualide fluctuat mare, nulla nobis spes est* (303). Estas circunstancias redundan en la consideración de su actividad como casi furtiva, tal como lo entiende Tracalión, que los interpela como *fures maritumi*, aunque su éxito sea tan magro que no pasen de ser *una famelica natio*.

Queda claro que la intención de Plauto al hacer este breve catálogo no sería, como en la comedia media, la búsqueda del efecto cómico por la lista de nombres y la sonoriadad de su léxico, o la búsqueda del virtuosismo métrico del poeta, sino que se supedita claramente a la representación de un tipo de perso-

¹³³ ENN. *uar.* 44 V; LVCIL. 1201 M.; HOR. *sat.* 2, 4, 33; *epist.* 1, 15, 23; IUV. 4, 143; MART. 13, 86; AVSON. *epist.* 22 y 12 Prete [20b y 12 Green] (no como alimento, sino como comparación de su aspecto). Cf. PLIN. *nat.* 9, 100; MACROB. *sat.* 3, 13, 12 (figura como entrante en un menú); APIC. 9, 8; y Saint-Denis 1947, 34-35.

¹³⁴ ENN. *uar.* 35 V (en el mismo verso se mencionan ostras y mejillones); LVCIL. 1201; HOR. *sat.* 2, 4, 33; OV. *fast.* 6, 174; IUV. 4, 139; MART. 3, 60, 3; 7, 78, 3; 13, 82.

¹³⁵ Vid. García Soler 2001, 146: las dos especies consumidas preferentemente en la Antigüedad serían la 'ortiga de mar' propiamente dicha (*Anemonia sulcata* Pennant) y el 'tomate de mar' (*Actinia equina*, L.).

¹³⁶ El término procedería de **pelagusia*, quizá contaminado por *plaga* (filete), según Ernout-Meillet, *s.v.*

naje que, si no habitual, al menos tendría que ser conocido del público, sobre todo su pobre condición y su mala nutrición. Podría pensarse que el alejamiento de la sofisticación o del virtuosismo léxico se debe a la voluntad por parte de Plauto de emplear voces corrientes de la lengua hablada, cosa que justificaría el hecho de que algunos de los nombres se citan únicamente en poesía aquí. Pero a tenor de lo dicho hasta ahora sobre la ictionimia en Roma nos parece más bien que, lejos de tratarse de vocabulario corriente, sonaría oscuro para algunos espectadores, no menos que el poema gastronómico enniano dentro de su público particular.¹³⁷

Singular importancia reviste la conocida escena del *Pseudolus* protagonizada por un cocinero, en la medida en que es la única escena en la que interviene un *coquus* o μάγειρος no fragmentaria de la comedia grecorromana (los ejemplos griegos, por muy largos que sean, no son más que citas de Ateneo normalmente). Lo auténticamente plautino y lo procedente de sus modelos griegos ha sido objeto de estudio por parte de Fränkel, Dohm y Lowe.¹³⁸ Los fragmentos que nos interesan ahora son, según estos filólogos, mayoritariamente procedentes del modelo griego, aunque en algún caso tengan pequeñas adiciones plautinas, reconocibles por juegos de palabras típicamente romanos. El hecho de que el catálogo de verduras y especias que hace el cocinero, y que es lo que nos interesa aquí, es algo ya presente en su modelo griego y no parte de lo añadido por Plauto, no invalida nuestro análisis: es más, resulta especialmente adecuado en la medida en que los *Hedyphagetica* de Ennio eran prácticamente una ‘importación pura’. Por otra parte, como podremos comprobar, los ingre-

¹³⁷ El virtuosismo de tipo ‘métrico-léxico’ es extensible a otro tipo de géneros. Véase, por ejemplo, los vv. 62-63 V (=240-1 Sk) de los *Annales*, cuyo valor principal es el de hacer caber en dos hexámetros los 12 dioses del panteón: *Iuno Vesta Minerua Ceres Diana Venus Mars / Mercurius Iouis Neptunus Volcanus Apollo*.

¹³⁸ Fränkel 1922, 68; Dohm 1964, 139-154; Adamietz 1979; Lowe 1985.

dientes de nuestro cocinero son fácilmente identificables y se inscriben plenamente en la literatura gastronómica romana.

El catálogo en cuestión se inscribe en la crítica que hace el cocinero protagonista —que se tiene a sí mismo en muy alta estima— de sus compañeros de profesión, que, al dejarse alquilar por menos dinero, no podían usar ingredientes realmente apropiados (esto es, carne y pescado) sino que tenían que camuflar sus platos, elaborados sólo con verduras, bajo capas y capas de especias:

non ego item cenam condio ut alii coci,
qui mihi condita prata in patinis proferunt,
boues qui conuiuas faciunt, herbasque oggerunt,
eas herbas herbis aliis porro condiunt:
indunt coriandrum, feniculum, alium, atrum holus,
apponunt rumicem, brassicam, betam, blitum,
eo lasserpici libram pondo diluunt:
teritur sinapis scelera, quae illis qui terunt
prius quam triuerunt oculi ut extillent facit.¹³⁹

La crítica, como señala Dohm, puede ser real, dirigida contra la práctica común de los cocineros sicilianos que ya hemos visto que son criticados tanto por un Platón como por un Arquéstrato. Dohm aduce un ejemplo concreto de caracterización de este tipo de cocineros (ANAXIPP. fr. 1, 7-8 y 11-19):¹⁴⁰

οἶον λέγω κύμινον, ὄξος, σίλφιον,
τυρόν, κορίαννον ...
αὐτοὶ δ' ἔλαινον καὶ λοπάδα καινήν, πάτερ,
πῦρ τ' ὄξ' καὶ μὴ πολλάκις φυσώμενον
ἐπόθουν· ἀπὸ τούτου πᾶν τὸ δεῖπνον εὐτρεπέες.

¹³⁹ PLAVT. pseud. 810-18; tanto Lowe (1985, 412) como Dohm (1964, 143-44) están de acuerdo en señalar que a partir del verso 817 estamos aunte un añadido plautino: el juego fonético *sinapis scelera* así como lo grotesco de esta juntura como de la imagen que sigue (*triuerunt oculi ut extillent...*) es plenamente plautino. Dohm, sin embargo, añade también como plautinos el final del verso 814 y todo el 815, basándose en la distinción entre verduras (*Gemüse*) y especias (*Gewürze*).

¹⁴⁰ “Me refiero al comino, al vinagre, a la cañaheja, al queso, al coriandro (...) Pero ellos, padre, tenían suficiente con aceite, una marmita nueva y un fuego vivo, que no hiciera falta soplar continuamente; con esto todo el banquete estaba listo. Ellos fueron los primeros que acabaron con las lágrimas y con el exceso de estornudos y de salvación en la mesa.”

οὔτοί τε πρῶτοι δάκρυα καὶ πταρμὸν πολὺν
ἀπὸ τῆς τραπέζης καὶ σίαλον ἀπήγαγον.

Más difícil de creer es que se trate de una velada crítica contra vegetarianos de variadas sectas filosóficas.¹⁴¹ Como en otros casos de ‘catálogos’ de exquisiteces, parte del efecto cómico se basa en el ‘virtuosismo’ del poeta, que es capaz de encajar en los versos los distintos nombres de hierbas.¹⁴² La diferencia con los casos de nombres de animales marinos estriba en que los ingredientes de esta lista, independientemente del grado de innovación plautina, sí que serían comprensibles para la mayor parte de los romanos. Así, el verso 814 se compone de cuatro términos de especias (*coriandrum*, *feniculum*, *alium*, *atrum holus*): el cilantro (gr. κορίαννον, *Coriandrum sativum*), que además de utilizarse como ingrediente en salsas podía ser usado entre los campesinos para conservar la carne;¹⁴³ hinojo (gr. μάραθ[ρ]ον que también tenía usos distintos al de preparar salsas y condimentos, como, por ejemplo, para conservar aceitunas;¹⁴⁴ ajo (gr. σκόρδον, *Alium sativum*), que además de su uso como condimentador podía ser consumido como alimento en sí por los más pobres¹⁴⁵ (y por cuyo olor no era ni es símbolo de urbanidad, cf. HOR. epod. 3) y el apio caballar (gr. ἵπποσέλινον,

¹⁴¹ Los versos de contenido gastronómico que examinamos han sido también interpretados en clave metaliteraria (no sin forzarse el texto), de modo que los platos que preparan los cocineros-cómicos romanos no son más que una alegoría de la cultura romana, de su carácter estrictamente provinciano, como rústicas son las verduras que sirven de base al guiso, sin la sofisticación que representaría carne y, sobre todo, el pescado; el plato es ‘aparente’, como la cultura romana que se esfuerza en aparecer cosmopolita ante la griega, esto es, revuelta sin orden ni concierto en distintos tipos de condimentos. Se observará que tanto los vegetales básicos como algunos de los utilizados como condimento pueden ser tan romanos como griegos. Véase al respecto Gowers 1993, 93 y ss., y, sobre el metateatro en Plauto en general, Barchiesi 1970; Knapp 1979. Sobre el *moretum* que ofrecen los contrincantes del protagonista y su significación religiosa, conectada con la diosa Cibele, véase Lefèvre 2006, 74.

¹⁴² Lefèvre 2006, 73: “Fur heutige Philologen mag darin kein Witz liegen, vielleicht aber für die bäuerlichen Römer.”

¹⁴³ PLIN. nat. 20, 218: *M. Varro coriandro subtrito et cumino acetoque carnem omnem incorruptam aestatem seruari putat.* Columela da instrucciones sobre su cultivo (COLVM. 10, 120)

¹⁴⁴ COLVM. 12, 50, 4.

¹⁴⁵ PLAVT. most. 46-48: *tu tibi istos habeas turtures piscis auis, / sine me aliato fungi fortunas meas. / tu fortunatu's, ego miser: patiunda sunt.*

Smyrniium olusatrum), que ya no se usa, pero que en la Antigüedad era cultivada tanto para el consumo de sus hojas como por su aromática raíz.¹⁴⁶ La sustancia a la que se añade este combinado de especias no tan exóticas no son más que verduras al alcance de cualquier hombre de campo: *apponunt rumicem, brassicam, betam, blitum*.¹⁴⁷ La acedera (*Rumex acetosa*) es una verdura común y por ello era desdeñada, como atestigua Cicerón citando unos versos de Lucilio;¹⁴⁸ la col (*Brassica oleracea*), verdura considerada de pobres y demasiado rústica¹⁴⁹ (aunque sus brotes se vendían como exquisitez¹⁵⁰); la acelga (*Beta vulgaris*), vulgar y recomendada para plebeyos¹⁵¹ utilizable en acompañamiento de otros alimentos, y el bleto (*Amaranthus blitum*), juzgado insípido por Plinio y sin uso medicinal.¹⁵² Por si fueran pocas las especias mencionadas, añaden mostaza, que como anticipo de lo que sufrirá el estómago de los comensales, hace llorar a quienes lo preparan (*quae illis qui terunt prius quam triuerunt oculi ut extillent facit*).¹⁵³

¹⁴⁶ COLVM. 10, 123; 11, 3, 36; PALLAD. 5, 3, 2. Cf. DSC. 3, 67: ἰπποσέλινον. (...) Ῥωμαῖοι δὲ ὀλέσαθρον.

¹⁴⁷ El carácter tan romano de estas verduras es lo que hace sospechar a Dohm que se trata de un añadido romano, además del hecho de que, a diferencia del verso anterior, se trata de verduras propiamente dichas y no de especies. Pero como observa Lowe, esa diferenciación no es tan estricta en la Antigüedad. Nótese con todo la aliteración de las tres verduras en -b- que apunta más hacia Plauto.

¹⁴⁸ *O lapathe, ut iactare, nec es satis cognitu' qui sis! Lapathum* (sobre este pasaje, vid. cap. 3, pág. 182) y *rumex* se usaban para varios tipos del género *Rumex* L. Cf. André 1961, 31. Dohm señala que en algunos mss. de Dioscórides, la entrada del capítulo dedicado al λάπαθον (2, 114) se inicia así: λάπαθον, Ῥωμαῖοι ρούμεξ...

¹⁴⁹ IUV. 1, 134; HOR. sat. 2, 2, 117; 2, 4, 15-16. Por el carácter insípido (PLIN. nat. 19, 57 sobre los primitivos tiempos en los que la disponibilidad de aceite no era tan alta y, en consecuencia, resultaba especialmente insípida) necesitaba acompañamiento (tocino en Horacio), por lo que Apicio da tres recetas con abundante condimentación (APIC. 3, 15, 1-3).

¹⁵⁰ André, 1961, 29

¹⁵¹ PERS. 3, 114: *plebeia...beta*; MART. 13, 13, 1: *fatuae, fabrorum prandia, betae*.

¹⁵² PLIN. nat. 20, 252, que nos informa de otro uso cómico por parte de Menandro: *blitum iners uidetur ac sine sapore aut acrimonia ulla, unde conuicium feminis apud Menandrum faciunt*.

¹⁵³ Cf. ENN. sat. 12-13 V.: *neque ill<e> triste quaeritat sinapi / neque cepe maestum*.

Parece significativo añadir, antes de acabar, otro caso de minicatálogo de exquisiteces en Plauto en boca de un parásito (capt. 846-853), en el que se combianan tipos de carnes y tipos de pescado:

ERGASILVS. noli irascier.

iuben an non iubes astitui aulas, patinas elui,

laridum atque—epulas foueri foculis feruentibus?

alium piscis praestinatam abire? HEGIO. hic uigilans somniat

ER. alium porcinam atque agninam et pullos gallinaceos?

HE. scis bene esse, si sit unde. ER. pernam atque ophthalmiam,

hormaeum, scombrum et trygonum et cetum et mollem caseum?

HE. nominandi istorum tibi erit magi' quam edundi copia

hic apud méd, Ergasile.

F. Leo ya había advertido lo extraño de la línea 849, que menciona cerdo, cordero y pollo, entre el 'ir a comprar pescado' y el catálogo de tipos de pescado en 850-851. Según Fränkel (1922, 248 n. 2), Plauto habría incluido estos ingredientes para satisfacer los gustos de su audiencia, que serían sustancialmente distintos de los del público de las comedias griegas contemporáneas a Arquétrato.

Las exquisiteces marinas del Ennio de los *Hedyphagetica* pertenecen sin duda a este segundo universo y no a Roma (ni a la de las clases más beneficiadas). Los productos de la pesca tal como aparecen en el *Rudens* no tienen nada que ver con las imágenes de abundancia de la Magna Grecia, mientras que la selección de verduras del cocinero del *Pseudolus* nos adentra en un campo más típicamente romano en lo concerniente a los alimentos enumerados. Es más, está más cerca de lo que ensaya Ennio en otra de sus obras menores, las sátiras (al contrario que los *Hedyphagetica*, se trata de un género muy romano). En el fr. var. 12-13 V. se presentan la mostaza y la cebolla con los mismos tonos de tipo grotesco con los que Plauto había mencionado también la mostaza: *neque ille*

*triste quaeritat sinapi / neque caepe maestum*¹⁵⁴. Esto ya nos sitúa en la senda de la cena rustica luciliana y de los preceptos de Ofelo en HOR. sat. 2, 2.

6. Conclusión

Tras el análisis de los *Hedyphagetica* de Ennio, tanto del contenido gastronómico como de la técnica literaria podemos concluir que se trata de un producto literario al alcance de la comprensión de muy pocos, hasta el punto que el contenido en sí no sería ni mucho menos tan importante como el experimento intelectual que supone el trasladar al latín el poema de exquisiteces de Arquéstrato, con las dificultades de ictionimia y de parodia de un original serio aún no existente en latín. La dificultad no sólo de traducir, sino de que el (selecto) público lector de la obra entendiera el contenido se hace patente cuando comparamos el universo del gusto culinario que se desprende del género cómico (de público más amplio) contemporáneo de Arquéstrato y de Ennio respectivamente.

Esta consideración nos lleva a lanzar una hipótesis sobre la estructura que debieron tener los *Hedyphagetica* de Ennio. Como decíamos al principio del capítulo, la sensación de ‘lexicografía métrica’ que tenemos al acercarnos a este (o mejor estos) fragmentos se debe en parte a cómo nos han sido transmitidos: en una cita de Apuleyo con unas intenciones concretas. Pero es difícil de creer, a tenor de lo visto hasta aquí, que el poema de exquisiteces de Ennio incluyera también la explicación de recetas (como sí hacía su modelo, Arquéstrato). El tipo de público del primero, que sería mucho más reducido, pertenecería al círculo de la aristocracia romana para el que la ictionimia y lo ‘periegético’ del

¹⁵⁴ No es ésta la única semejanza que puede observarse entre la sátira enniana y la comedia: cf. sat. 14-19 V., donde parece que estemos ante un parásito plautino (aunque el pasaje fuera, de hecho, imitado por Terencio): *Quippe sine cura laetus lautus cum aduenis / infertis malis, expedito brachio, / alacer celsus, lupino exspectans impetu, / mox cum alterius abliguras bona, / quid censes domino esse animi? pro diuum fidem, / ille tristis est dum cibum seruat, tu ridens uoras.*

poema tendría cierto interés, por cosmopolita, filohelénico, etc., pero no tanto la elaboración en sí de los platos que, al contrario, sí que sería interesante para el público rico dedicado al comercio (el de las colonias griegas del sur de Italia y Sicilia) de Arquéstrato.¹⁵⁵ Conviene señalar que en la literatura latina posterior, el único caso en el que se narra en verso la elaboración de una receta con cierto detalle no se sitúa en la tradición de la poesía gastronómica de raíz arquestratea, sino en un ‘idilio’ o ‘epilio’ de tono virgiliano, el *Moretum*. En la tradición del género de *hedyphagetica* en la literatura romana, que a partir de Lucilio y Varrón se produce dentro de la sátira, lo que prima es mencionar el tipo de ingrediente y su origen, no la explicación en sí de la receta.

El motivo de ello es en gran medida el mencionado prejuicio aristocrático de los romanos, que quizá sea la causa de que el experimento de Ennio quede aislado (esto es, un poema puramente de exquisiteces): el siguiente ejemplo parecido que hemos de abordar, la menipea *Περὶ ἐδεσμάτων* de Varrón, se halla inserto en una sátira con estructura de prosímetro, donde el metro corresponde al poema en sí y la prosa a la crítica moral contra la búsqueda de exquisiteces.

¹⁵⁵ Estamos *en el incipio* aún del avance de la “luxuria”, conviene recordar como ésta tiene cabida en el sistema Varroniano (cf. el libro tercero de sus *res rusticae*), pero no aún en la hacienda catoniana. Cf. Gabba 1990, 132.

CAPÍTULO III
POESÍA GASTRONÓMICA Y SÁTIRA EN ROMA:
LUCILIO Y VARRÓN

1. *Lucilio*

1.1 Sobre el texto de Lucilio

De Lucilio conservamos más de mil versos, pero la mayoría de veces se trata de fragmentos cortos y aislados, en ocasiones tan sólo de una o dos palabras nada más. Casi todos provienen de Nonio Marcelo o de otras obras sobre léxico o gramaticales, por lo que frecuentemente debemos la conservación de un verso a la aparición en él de una palabra caída en desuso o bien de algún uso gramatical extraño. Ciertamente, las características del léxico culinario en general, y de los ictiónimos en particular, pueden llevarnos a pensar que se trata de un campo de especial interés para un lexicógrafo como Nonio Marcelo¹; con todo, debe advertirse que en el libro XVIII de la *Compendiosa doctrina* (o lo que nos queda de él, o lo que de él se llegó a terminar²), el que trataba *de generibus ciborum et potionum*, Nonio no cita ningún fragmento de Lucilio (sí de Varrón, pero no tanto de las *Menippeae* como de la obra de carácter anticuario *De vita populi Romani*). Los fragmentos algo más largos suelen proceder de citas de autores como Cicerón o de los padres de la Iglesia. En estos casos, el análisis del lugar donde el autor cita a Lucilio puede ayudarnos a desentrañar el contexto en el que se insería el fragmento. De especial ayuda resultan, en este sentido, aquellos versos transmitidos por los escolios y comentarios a otros poetas satíricos cuya obra sí se ha conservado, a Persio, a Juvenal y a Horacio, porque nos

¹ *Terminus post quem*, Apuleyo y Gelio (lo citan), *terminus ante quem*, el año 402 (en el que se hace una *recensio* de su obra); cf. Krenkel 1977, 31; Llorente Pinto 2009.

² Velaza 2007, 246-247.

permiten suponer que las sátiras de éstos imitaban en alguna medida alguna sátira de Lucilio, de modo que también pueden servir para iluminarnos acerca del contexto original de un fragmento; esto mismo puede conducirnos también, no hay que olvidarlo, a interpretaciones excisivas.

En lo que a ordenación de los fragmentos dentro de cada libro se refiere, resulta de gran importancia el descubrimiento, por parte de Lindsay, de la manera como Nonio utilizaba y citaba sus fuentes. La *lex Lindsay* estableció que el orden en el que aparecían las palabras dentro de cada libro de Nonio era el mismo en el que aparecían en su fuente original.³ Nonio habría utilizado 41 fuentes, entre obras de autores latinos, preferentemente de época republicana; entre éstas se contaban dos obras de Lucilio: la primera (“Lucilius i”, según la denominación de Lindsay), edición de los libros I-XX de sus *Sátiras*; la segunda (“Lucilius ii”) contenía los libros XXVI-XXX, con la particularidad que los fragmentos de esta segunda obra los fueron extractando Nonio o sus colaboradores en orden inverso (esto es, del libro XXX al XXVI, pero manteniendo seguramente el orden correcto para cada libro individualmente). La obra de Lucilio circulaba, pues, en dos partes principalmente. Los últimos libros (XXVI-XXX) contenían las sátiras más antiguas de Lucilio, compuestas durante el período, aproximadamente, entre 132 y 129 a.C., antes de la adopción por parte del poeta del hexámetro como metro apropiado para el género (se trata de los libros ‘polimétricos’). Los libros I-XX contenían las sátiras en hexámetros,

³ Lindsay 1901, 3 y *passim*. Cf. Lindsay 1905; Astbury 1985, xvii-xxi; White 1980; Velaza 2007. De las ediciones más recientes, la de Charpin para la *Collection des Universités de France*, no atiende a las consideraciones de la *lex Lindsay*, una importantísima aportación por mucho que deba matizarse en algunos puntos (al respecto, Velaza 2007; Charpin 1978 b, sobre sus motivaciones), de modo que la de Krenkel es más fiable en lo que a la ordenación de los fragmentos se refiere. Con todo, la edición francesa resulta muy valiosa por las anotaciones a cada uno de los fragmentos y en no pocas ocasiones nos parece más acertada. Hemos usado las ediciones de Marx 1904-1905, Terzaghi 1966 (tercera edición; primera edición 1933, para la interpretación de los fragmentos Terzaghi 1934), Krenkel 1970 y 1977, Charpin 1978-2001 *necon* Warmington. Cf. Christes 1972.

compuestos en un período posterior, entre el 126 y el 107/106 a.C. Seguramente, el orden de esta colección sería cronológico, mientras que para la colección más antigua el criterio era métrico. De los libros centrales apenas se conservan pocos versos, en dísticos elegíacos, y que quizá no pertenecieran al poeta, sino al círculo del poeta.

Nonio suele citar el libro del que extrae el fragmento, no así el número de la sátira dentro del libro. Los editores suelen distribuir los fragmentos agrupándolos según los contenidos o los temas que parecen tratar (es posible que algunos libros contuvieran una sola sátira) y, no hace falta decirlo, no siempre coinciden: así, por ejemplo, Terzaghi en muchas ocasiones tiende a separar de manera muy estricta los temas, estableciendo de media más sátiras por libro que otros editores, sin tener en cuenta, por ejemplo, que fragmentos que hablan de un banquete y fragmentos que hablan de erotismo y de sexualidad bien podrían pertenecer a una única sátira contra las costumbres desenfadadas de sus contemporáneos. Los dos editores más modernos, Charpin y Krenkel, adoptan criterios totalmente distintos. El primero, que, como hemos dicho, no hace caso de la *lex Lindsay*, rehuye del todo la agrupación de los distintos fragmentos por sátiras en el interior de cada libro; por contra, Krenkel, que sí es consecuente con la *lex Lindsay*, adopta un término medio, agrupándolos por Themen, en el caso de que no puede deducirse ningún principio argumental, o incluso por sátiras, cuando considera que hay elementos necesarios para distinguirlas claramente. A diferencia de Terzaghi, los marcos argumentales que Krenkel supone y que resume para cada libro en la introducción de la edición, no le llevan a añadir fragmentos *incertae sedis* en los distintos libros, manteniéndose, así, más cauto que el italiano.

En las páginas que siguen nuestro objetivo principal ha sido examinar y analizar los contextos y la manera en la que aparecen representados alimentos

en los fragmentos de Lucilio, en qué aspectos remiten a la tradición de poesía gastronómica anterior, en qué aspectos suponen una novedad que tendrá mayor o menor fortuna sobre todo en Varrón y en Horacio, antes que intentar reconstruir el entramado argumental de las sátiras, de lo que, sin embargo, hemos hablado en la medida que ayudaba a nuestro objetivo. En este sentido, dos de las sátiras serán tratadas en una sección específica.

1.2 Lucilio y la sátira

Lucilio vivió durante la segunda mitad del siglo II a.C. Se acepta la fecha que nos ha llegado de su muerte, el año 103/102 a.C., fue honrado con un funeral público.⁴ Esta fecha proviene de Jerónimo; pero no suele aceptarse la fecha que el propio Jerónimo da para el nacimiento de Lucilio, 148/47 a.C., y los autores suelen adelantarla como mínimo una década, e incluso hasta el 180 a.C.⁵ Como otros autores de la época arcaica, procedía del sur de Italia, de Suessa Aurunca, pero a diferencia de muchos de sus predecesores, no era extranjero, sino hijo de ciudadano romano.⁶ Algunos de los contenidos tratados en su obra, como las cuestiones gramaticales y filosóficas, muestran que recibió una buena educación, que, seguramente, incluyó alguna temporada en Grecia⁷. Así pues, Lucilio vivió durante los últimos años de la expansión romana por el Mediterráneo, cuando el “contrato social” que se había mantenido estable desde me-

⁴ Sobre la biografía de Lucilio, vid. Krenkel 1972, 18-23.

⁵ Suerbaum 2002, 305. Se ha observado, para rechazar la fecha de nacimiento de Jerónimo, que habría sido demasiado joven para participar con Escipión Emiliano en la guerra numantina (134/133 a.C., 14 o 15 años), o que difícilmente Horacio se habría referido a su obra como *votiva ... veluit descripta tabella / vita senis* (sat. 2, 1, 33-34), si hubiese muerto a los 46 años. Actualmente se acepta como más probable una fecha de nacimiento entorno al 168 a.C.

⁶ Sobre el lugar de nacimiento, Iuv. sat. 1, 19 y schol. *ad loc.* Su hermana fue abuela de G. Pompeyo Magno (SCHOL. Hor. sat. 2, 1, 75 y PORPH. *ad loc.*)

⁷ Parece seguro que asistió a la Academia de Atenas, puesto que su director Clitómaco dedicó un libro a nuestro poeta.

diados del siglo IV a.C. empezó a resquebrajarse, dando lugar a la revolución de los Gracos, que daría origen a una larga época de luchas fratricidas⁸. De clase ecuestre, mantuvo una estrecha amistad con Escipión Emiliano. Este aspecto es de capital importancia para su obra: de una parte, su posición acomodada como caballero, pero no tan sometida a las obligaciones políticas como lo sería alguien perteneciente a la clase senatorial (parece que no fue investido con ningún cargo público), le permitió desarrollar una poesía personal, sin necesidad de patronazgos, que, en su caso, adoptó la forma de “sátira”, de una sátira que combina el elemento misceláneo originario del género con el otro elemento que se convertirá en el característico, el de la crítica social y el ataque personal.⁹ En efecto, es el gramático tardoantiguo Diomedes quien, en su famosa definición de la sátira, establece los dos tipos, el primigenio y el ‘moderno’ (el que acabará conformando el género tal como lo conocemos), iniciado precisamente por Lucilio:

Satira dicitur carmen apud Romanos nunc quidem ad carpenda hominum vitia archaeae comoediae caractere compositum, quale scripserunt Lucilius et Horatius et Persius; et olim carmen, quod ex variis poematibus constabat, satira vocabatur, quale scripserunt Pacuvius et Ennius¹⁰.

Es probable que la primera colección de sátiras de Lucilio, las de los libros XXVI-XXX, aún tuviera algo del carácter antiguo, por ejemplo el polimetrismo, relacionado sin duda con la temática miscelánea, pero ya se definían por la voluntad de atacar los defectos de los hombres (*ad carpenda hominum vitia*). Poco

⁸ Ziolkowski 2000, 182 y 129-251; Crawford 1981, 74-83; Olshausen 2001 Cf. sobre la idea de ‘decadencia de las costumbres’, Drexler 1972.

⁹ Sobre el género satírico en general, y sobre sus orígenes en particular: Kroll 1923; Oltramare 1926; Puelma Piwonka 1949; Duff 1937; Rudd 1960; Rooy 1965; Knoche 1982; Rudd 1986; Coffey 1989; Citroni 1989; Cortés Tovar 1997.

¹⁰ DIOM. gramm. I 485, 30

queda del tipo “antiguo” de la sátira: nada de Pacuvio,¹¹ unos veinte fragmentos de Ennio, procedentes de 4 o 6 libros.¹² Seguramente recogían composiciones menores del autor no adscritas a ninguna de sus otras obras, de ahí el carácter misceláneo (y también polimétrico). Lucilio, el iniciador del tipo de sátira que perduró, no renunció al carácter misceláneo, y tomó de Ennio el carácter ‘unificador’ que le confiere la personalidad del poeta; pero añadió el elemento que nosotros consideramos satírico. Ello se ajustaba perfectamente a la época turbulenta de la segunda mitad del s. II a.C. que le tocó vivir. Se convirtió en su forma de participar en la vida pública, toda vez que no aceptó ningún cargo y que su posición privilegiada le permitía la libertad de expresarse ‘a la manera de la comedia antigua’, cosa que ni Ennio habría podido hacer, ni podrá hacer tampoco más tarde, por el cambio de circunstancias políticas, Horacio.¹³ Además, su pertenencia al círculo de los Escipiones lo sitúa entre los principales autores principales que contribuyeron a la ‘helenización’ de la cultura romana, incluso en aspectos minúsculos, como atestiguan los fragmentos sobre crítica literaria y cuestiones gramaticales o, en relación a aspectos más filosóficos, el fragmento más largo conservado, los 13 versos sobre la *virtus* (1326-1338):

uirtus, Albine, est pretium persoluere uerum
quis in uersamur, quis uiuimus rebus, potesse,
uirtus est, homini scire id quod quaeque habeat res,
uirtus, scire, homini rectum, utile quid sit, honestum,
quae bona, quae mala item, quid inutile, turpe, inhonestum,

¹¹ Sobre la sátira de Pacuvio, Flintoff 1990.

¹² 4 libros según Porfirión (Hor. sat. 1, 10, 46); 6 según Donato (Ter. Phorm. 339). Por otro lado, *satura* puede designar tanto una composición como “un libro” (Cortés Tovar 1997, 71-72). En dos casos conocemos bien el contenido de la *satura* o libro gracias al transmisor de aquéllos: una fábula (21-58 V, *apud* GELL. 2, 29) y un combate alegórico entre Vida y Muerte (20 V, *apud*. QVINT. 9, 2, 36); otros fragmentos parecen revelar un tono moralizante (fr. 2 V).

¹³ La *libertas* de palabra (la *παρρησία*) era reconocida como lo más característico de la sátira luciliana ya en la antigüedad (HOR. sat. 2, 1, 62-70; 1, 4, 6-13). En el campo político, los enemigos de Escipión Emiliano eran los que se enfrentaban más a la animadversión del poeta, a veces directa, a veces mediante procedimientos más refinados, como la ironía o la parodia.

uirtus quaerendae finem r<e> scire modumque,
 uirtus diuitiis pretium persoluere posse,
 uirtus id dare quod re ipsa debetur honori,
 hostem esse atque inimicum hominum morumque malorum,
 contra defensorem hominum morumque bonorum,
 hos magni facere, his bene uelle, his uiuere amicum,
 commoda praeterea patria<i> prima putare,
 deinde parentum, tertia iam postremaque nostra¹⁴.

Antes de Cicerón, Lucilio ya combina el *mos maiorum* heredado con el filosofar a la griega;¹⁵ y por ello quizá Lactancio, el padre de la iglesia que nos ha transmitido el texto, prefiere citar el fragmento de un vetusto poeta para definir la virtud antes que construir él mismo castillos conceptuales más o menos vacíos y poco relacionados con la práctica diaria.¹⁶

Estos dos elementos, la *libertas* de palabra en la crítica a sus semejantes, sobre todo a sus enemigos, y su papel de intermediario de la cultura literaria y filosófica griega y su adopción en Roma, son de especial importancia para el estudio del tema culinario y su tratamiento poético en la literatura latina. En

¹⁴ Fragmento transmitido por LACTANT. div. inst. 6, 5, 2: “la virtud, Albino, consiste en poder pagar el justo precio / en nuestros asuntos y en lo que nos trae la vida; / la virtud es conocer lo que es propio del hombre; / la virtud es conocer qué es correcto para un hombre, qué es útil y qué honesto, / qué cosas son buenas y, a su vez, qué cosas son malas, qué es inútil, vergonzoso, o poco honorable; / la virtud es conocer el límite y el fin de lo deseado; / la virtud es poder pagar con nuestro haber; / la virtud honrar aquello que merece ser honrado, / ser enemigo y no trabar amistad con hombres y costumbres depravadas, / por contra, defender los hombres y las costumbres buenas, / valorar éstos, desearles el bien, vivir en amistad con ellos; / y, además, ponder por delante de todo el bien de la patria, / después el de nuestros padres y, en tercer y último lugar el nuestro propio.”

¹⁵ Cf. Mariotti 1960, 8-10; Gärtner 2001, 95-96; Leo 1913, 428, como ejemplo de total integración entre tradición romana y cultura griega con total naturalidad (es decir, sin emplear en latín palabras griegas, como sí hace en otras ocasiones).

¹⁶ LACTANT., loc. cit.: *determinanda est ipsa uirtus, quam non recte philosophi definierunt, quid esset, aut quibus rebus; quid operis, quid habeat officii. Nomen itaque solum retinuerunt, vim uero, et rationem, et effectum perdidierunt.* Ciertamente, el fragmento muestra algo de la prolijidad que Horacio criticaba en él; cf., por contra, la opinión de Frontón (p. 133, 11): *in poetis autem quis ignorat, ut gracilis sit Lucilius.*

Lucilio, los aspectos culinarios no serán tratados por su valor intrínseco, como lo eran en la poesía gastronómica griega del siglo IV a.C. y en Ennio, sino en el marco de la crítica de las costumbres, esto es, del aumento desmedido de la riqueza y el lujo y el orillamiento de los bienes espirituales; por otra parte, su conocimiento de la cultura helénica le permitirá usar para ello los elementos procedentes de la tradición poética de los *hedyphagetica* y de los *convivia* satíricos.

1.3 Descripción de cenas y crítica social

El tema del libro IV de Lucilio era la sátira de varios vicios y, en especial, del gusto por el lujo, según un escolio a la tercera sátira de Persio¹⁷. Ciertamente, la indicación es demasiado genérica y seguramente aplicable a muchos de los libros de Lucilio.¹⁸ En lo que a nuestro tema se refiere, algunos fragmentos aluden inequívocamente a ciertas costumbres culinarias que denuncian un exceso de avaricia. Naturalmente, la exquisitez más buscada, como hemos ido viendo, era el pescado y, precisamente, pescados de gran tamaño hallamos en el fragmento 166:

hi prae se portant ingentes munere pisces
triginta numero,

nada menos que 30 piezas. ¿Quién los trae? Quizá se trate de clientes del anfiteatro¹⁹. No sabemos si eran 30 ejemplares de la misma especie o se trataba de

¹⁷ SCHOL. Pers. 3, 1 (= LVCIL. 165): *Hanc satiram poeta ex Lucili libro quarto transtulit, castigans luxuriam et uitia diuitum.*

¹⁸ Particularmente difíciles de integrar en esa temática son los fragmentos iniciales que describen la lucha entre dos personas (una de ellas gladiador profesional): 149-152, 153-158, 159, 161-162; quizá pertenecieran a una sátira distinta. En los fragmentos 173-178 la crítica derivaba a cuestiones eróticas.

¹⁹ Terzaghi 1934, 307; Marx *ad loc.* (*quos ipse comesse nullo pacto poterit adferunt patrono officiose clientes*). Cf. VARRO Men. 262: *lecto strato matellam, lucernam, ceteras res esui usuique prae se portant.*

una selección variada, en todo caso se insiste en su gran tamaño; quizá a ello aludiera también el fragmento 168:

longior hic quam grus, grue tota cum uolat olim,

en el que el pescado en cuestión (*hic*: formaría parte entonces de una enumeración de las varias especies presentes) es comparado por su longitud a una grulla en toda su envergadura cuando vuela (nótese la doble construcción del comparativo, con *quam* y nominativo en el primer hemistiquio, con ablativo en el segundo: ello añadido al superfluo *olim* parece una muestra del *lutulentus fluere* que Horacio critica en sat. 1, 4, 11). Aunque a veces los *gourmets* de la Antigüedad se refieren con elogios a pescados de tamaño pequeño y sabor suave, es más habitual el aprecio por los de grandes dimensiones (HOR. sat. 2, 8, 25-52; PERS. 3, 73; IUV. 7, 119; MART. 4, 46). Si la interpretación del fragmento 166-167 es correcta, la aparición de los enormes pescados sería previa al banquete, del que darían cuenta los fragmentos 169-170, 171 y 172:

Tisiphone Titini pulmonibus aque adipe unguen excoctum attulit, Eumenidum sanctissima Erinys	169
qui edit se, hic comedit me	171
obstursi ebrius	172

El primer fragmento es un ejemplo del tono de parodia trágica tan usado por Lucilio: “Tisífone, la Furia más temible de entre las Euménides, trajo la salsa a partir de la reducción de la grasa y los pulmones de Titinio”²⁰ Krenkel (*ad loc.*) cree que se trata de la descripción de un plato repugnante, basándose en sendos

²⁰ NON. 247, 10: *SEBVM et VNGVENTVM hanc habent diuersitatem: sebum fit ex adipe rumiantum. Lucilius Satyrarum lib. IV*

lugares paralelos de Petronio (37, 3 y 69, 7) y Horacio (sat. 2, 8, 93 ss.):²¹ sólo emborrachándose, el comensal habría podido comerse tan asqueroso plato,²² porque el anfitrión (como confirman de los *loci paralleli* citados) era muy rico pero no tenía un gusto culinario refinado. Por lo demás, Krenkel acepta la corrección de Müller, que lee *Tityi*,²³ el gigante preso que Juno desencadenó para que acabara con Latona, enfurecida por el nacimiento de los hijos de ésta, Apolo y Diana; al ser enviado aquél a los infiernos por Júpiter, fue castigado con dos serpientes que devoraban su hígado, que siempre vuelve a crecer: esto es, el plato repugnante se compara al hígado de Ticio, “cocinado” por los jugos venenosos de la serpiente. Como observa Charpin,²⁴ ello no es coherente con los “pulmones” y la “grasa”, por lo que es mejor mantener la conjetura de Marx (*ad loc.*), según la cual Titinio sería el “*nomen helluonis et lucronis defuncti, cui Furiarum maxima sebum excoquere dicitur apud infernos*”. En este caso, se resaltaría lo nauseabundo del plato presentado por el poco refinado anfitrión describiendo la salsa que lo baña, hecha a partir de la grasa (que se supone, entonces, abundante, y en consecuencia el plato presentado demasiado pringoso) y los pulmones de un glotón muerto, y que en castigo a su glotonería había acabado en ma-

²¹ PETRON. 69, 7: *insecuta sunt cydonia etiam mala spinis confixa, ut echinos efficerent. et haec quidem tolerabilia erant, si non ferculum longe monstrosius effecisset ut uel fame perire mallems* (se trata de unos membrillos, preparados imitando la forma de erizos, *trompe-l'œil* culinario al que el anfitrión de la cena, Trimalción, parece tan aficionado como algunos modernos); no creo que lo aducido en 37, 3 sea comparable (para hablar mal de Fortunata se dice simplemente que poco antes *noluisses de manu illius panem accipere*, se trata del célebre parlamento analizado por Auerbach en el capítulo 2 de su *Mimesis*); HOR. sat. 2, 8, 93-4: *suavis res* (estos es, *merulas pectore adusto* y *sine clune palumbis*), *si non causas narraret erarum et / naturas dominum*; tampoco se trata de platos repugnantes, sino de lo fastidiosa que resulta la presentación del anfitrión.

²² Así interpreta el verso 172 Haß (2007, 146, n. 221): “nur weil ich so betrunken war, konnte ich das Gastmahl und die Speise im einzelnen ertragen.”

²³ La lectura de los codd. es *titene*.

²⁴ Charpin 1978, 252. Cf. Terzaghi 1934, 307: “forse che Tisifone, la Erinni più santa fra le Eumenidi, ti ha portato un intingolo cotto nelle interiora e nel grasso di Tizio?”

nos de la furia Tisífone.²⁵ No sabemos si el glotón era un contemporáneo conocido o simplemente aparecía en algún lugar de ésta sátira o de otra de tema similar.

Los otros dos fragmentos se refieren a aspectos adicionales relacionados con el desarrollo de la costumbre del gran banquete que critica Lucilio: el verso 171 aludiría al fenómeno del parasitismo: “ése que acabó con su patrimonio, ahora devora el mío”. En efecto, el banquetear era una de las actividades que podían conducir a la ruina, se trata de un tema ya presente en Plauto;²⁶ ahora sólo puede revivir el lujo que antaño se proporcionaba a sí mismo en la mesa siendo un parásito de algún otro rico. De su atropellada manera de beber sería muestra el verso 172, donde el personaje, hablando en primera persona, se siente inflado repentinamente (*obtursi*), no habiéndose podido dar cuenta antes de su creciente malestar por estar borracho (*ebrius*).²⁷ Algunos fragmentos de ubicación desconocida han sido propuestos para completar esta sátira. En primer lugar, el fragmento 1315:

tum spara, tum rumices portantur, tragula porro,

concuera bien con un contexto de banquete. Su formulación, “entonces traen...” recuerda la manera como se presentan los alimentos en un banquete copioso (por ejemplo, el *Banquete ático* de Matrón), pero en este caso se trata de armas para la caza: “entonces traen jabalinas de caza, traen flechas, y aun una

²⁵ Para Terzaghi, que acepta la conjetura de Müller, el fragmento canaliza la indignación de Lucilio en el sentido que el poeta expresa (seguramente mediante una pregunta retórica) el tipo de manjar nauseabundo que merecería un glotón como el comensal al que se está atacando. No se trataría, pues, de la descripción de uno de los platos servidos en el banquete.

²⁶ Cf. PLAVT. Most. 22-14: *dies noctesque bibite, pergraecamini, / amicas emite liberate, pascite / parasitos, obsonate pollucibiliter*. Según Terzaghi (1934, 308, puede identificarse al personaje en cuestión, que sería Menio (HOR. sat. 1, 3, 21, cf. PORPH. *ad loc.*), pero, como observa Charpin (1978, 246) se trata de un tema literario de gran tradición.

²⁷ No creemos que tenga que entenderse *ebrius* en el sentido estrictamente etimológico (“me he acabado el vaso y me siento lleno”), según CHAR. gramm. I 83, 17, como propone Charpin.

lanza”. El fragmento, que Marx pensaba perteneciente a este libro y que Terzaghi acepta, se relacionaría también con los fragmentos del libro IV:

succusatoris taetri tardique caballi 163

conkursaret agros, catulos fetumque ferai, 164

en los que se alude a un “caballo lento, sucio y que cojea” y en donde se describe probablemente cómo un cazador “recorría los campos, los cachorros y la cría de la fiera [buscando]”. Finalmente, el desenlace para el cazador:

adsequitur nec opinantem, in caput insilit, ipsum 179
commanducatur totum complexa comestque

La fiera “lo alcanza por sorpresa, se abalanza sobre su cabeza y, rodeándolo, se lo zampa y se lo traga entero.” El sentido de incluir estas consideraciones en la sátira sería la denuncia de los peligros y fatigas de la caza, a la que se dedican los poderosos por afán de degustar exquisiteces y no como entrenamiento militar.²⁸ Sin embargo, este tipo humano, que los romanos querían creer de procedencia totalmente griega, se dedicaba más a degustar aquello que compraba que a cazar aquello que degustaba.

La voz del moralista que hallamos en el libro IV la volvemos a encontrar en el libro XIII: en varios fragmentos se critica el lujo en la mesa, tanto en lo propiamente culinario como en el aparato accesorio (mantel, vajilla, etc.). Ello unido a ciertas alusiones a la frugalidad de antaño nos hacen pensar también en la diatriba de Ofelo en la sátira 2, 2 de Horacio. El fragmento 440-441:

hoc fit idem in cena. dabis ostrea milibus nummum
empta,

indica, como observa Terzaghi, que la diatriba contra el lujo en la mesa y en las costumbres culinarias seguía a las críticas en otros ámbitos (“esto sucede *tam-*

²⁸ Terzaghi 1934, 309. Vid. infra p. 182 sobre los versos 1235-1237 y 1238-1240, que Terzaghi adscribe a esta sátira.

bién en las cenas”). En primer lugar, Lucilio condena el excesivo gasto que supone importar exquisiteces como las ostras (“ofrecerás ostras compradas con miles de monedas”). No se trata sólo de un tópico literario de la poesía gastronómica griega (y romana): M. Escauro (cónsul el 115 a.C.) prohibió la importación de exquisiteces²⁹ y, además, es suficientemente conocida la serie de leyes suntuarias que durante el siglo II a.C. intentaron poner coto al aumento del lujo en los banquetes privados de los más ricos³⁰. De la *Lex Fannia* trata Aulo Gelio en un capítulo sobre la frugalidad de los antiguos romanos³¹ y también de cómo no era suficiente la disciplina privada (*non domestica solum obseruatione ac disciplina*) para mantenerla, sino que era necesario proteger dicha virtud con leyes (*sed quoque animaduersione legumque complurium sanctionibus custodita est*). Un decreto del senado en época de C. Fannio y M. Valerio Messala (161 a.C.) establecía un límite al gasto por alimentos y por vajilla en los banquetes que se celebraran durante los *Ludi Megalenses*. El decreto, dirigido especialmente a los nobles de la ciudad de Roma (*principes ciuitatis*) da completa libertad para verduras, cereal y vino (los tres elementos básicos de la dieta antigua: *olus et far et uinum*), siempre que éste sea patrio, para el resto se establece un máximo de 120.000 ases por banquete; en cuanto a la vajilla, la plata que se pusiera en la mesa no tenía que exceder las cien libras. Poco después entró en vigor la ley Fannia propiamente dicha:

quae ludis Romanis, item ludis plebeis et Saturnalibus et aliis quibusdam diebus, in singulos dies centenos aeris insumi concessit, decemque aliis diebus in singulis mensibus tricenos, ceteris autem diebus omnibus denos.

²⁹ PLIN. nat. 8, 223.

³⁰ Crawford 1981, 78-81; La Penna 1989, 30-33.

³¹ GELL. 2, 24, 1. El capítulo, por cierto, contiene un fragmento de Lucilio que alude directamente a dicha ley (1172), *Fanni centussis misellus*, se trata de un fragmento *incertae sedis*, pero demuestra que era un tema candente para nuestro satírico.

Se establecía un límite de “cien ases por día durante los juegos (“romanos, plebeyos, Saturnales y otros”), se autorizaba el gasto hasta “treinta ases durante diez días restantes del mes”, y para el resto de días del mes sólo diez ases diarios.³² Gelio recuerda a continuación la *Lex Licinia* (104 a.C.), que establecía un límite de 200 ases para las bodas y, además, fijaba la cantidad de carne y salazón que podía consumirse por día, sin limitar, como la ley Fannia, los productos de la tierra, de los viñedos y de los árboles.³³ En todo caso, las ostras compradas por miles de monedas excederían mucho la cantidad fijada por ley.³⁴

³² GELL. 2, 24, 3; MACR. sat. 3, 17, 3-4, según el cual se promulgó 22 años después que la *Lex Orchia* (181 a.C.). De aquella Macrobio afirma que fue acogida por toda la ciudad, ante la evidencia de los estragos que causaba el aumento del lujo: *Lex Fannia, sanctissimi Augusti* (Macrobio cita aquí a Sannónico Sereno, los *sanctissimi Augusti* probablemente sean Septimio Severo y Caracala), *ingenti omnium ordinum consensu pervenit ad populum: neque eam praetores aut tribuni, ut plerasque alias, sed ex omnium bonorum consilio et sententia ipsi consules pertulerunt, cum res publica ex luxuria conviviorum maiora quam credi potest detrimenta pateretur, siquidem eo res redierat, ut gula inlecti plerique ingenui pueri pudicitiam et libertatem suam venditarent, plerique ex plebe Romana vino madidi in comitium venirent, et ebrii de rei publicae salute consulerent*. Es posible dudar acerca del cuadro que presenta Sannónico —con los plebeyos acudiendo borrachos a los comicios y a las asambleas—, que escribió varios siglos después y cuya intención fuera quizá causar una viva impresión en Septimio Severo y su joven heredero; con todo, es posible que el texto se vea influenciado por las obras satíricas que se escribieron por aquella época (estas dos primeras leyes suntuarias son anteriores al nacimiento de Lucilio).

³³ GELL. 2, 24, 7: *cum et carnis et salsamenti certa pondera in singulos dies constituisset, quidquid esset tamen e terra, vite, arbore, promisce atque indefinite largita est*. Según MACR. sat. 3, 17, 9 el límite, para los días no festivos, era de 3 libras de carne curada y 1 libra de salazón: *ut Kalendis Nonis nundinis Romanis cuique in dies singulos triginta dumtaxat asses edundi causa consumere liceret, ceteris vero diebus, qui excepti non essent, ne amplius daretur adponeretur quam carnis aridae pondo tria et salsamentorum pondo libra et quod ex terra vite arboreve sit natum*. De la *lex Fannia* también se acuerda Ateneo (4, 274c-f).

³⁴ Además de las leyes suntuarias que reporta Gelio, tenemos conocimiento, por Macrobio, de otras tantas: la *Lex Orchia* (181 a.C.) establecía un límite al número de invitados (3, 17, 2); la *Lex Didia* (cf. RE V,406,1), 18 años posterior a la *lex Fannia* (143 a.C.), cuyo objetivo era extender la ley suntuaria más allá de Roma por toda Italia (MACR. 3, 17, 6); la *Lex Cornelia*, promulgada en época de Sila y que, según Macrobio (3, 17, 11) se limitaba a establecer los precios de las exquisiteces, hasta el punto que parecía promover su consumo y no limitarlo; y la *Lex Antia*. Ésta última, ya en época de Cicerón, es citada también por Gelio (2, 24, 13) y prohibía a los magistrados acudir a cenas, pero, como indica Macrobio (3, 17, 13), de poco servía ya que fuera una buena ley: *obstinatio tamen luxuriae et vitiorum firma concordia nullo abrogante inritam fecit*.

En su exasperación contra el lujo, Lucilio tiene claro a quién hay que echar la culpa. Leemos en el fragmento 438-439:³⁵

primum dominia atque sodalicia omnia
tollantur

Lucilio, o un personaje que representa las ideas de Lucilio, protesta: “primero, acábese con los banquetes³⁶ y con todas las hermandades”. Esta idea, las hermandades y los colegios como causa del aumento del lujo por su afición a la celebración de banquetes, estaba también presente en Varrón.³⁷ El fragmento, que en la edición de Marx encabeza los restos de la sátira, es situado por Terzaghi y Krenkel, como corolario final contra el aumento del lujo, al final. Como observa Charpin, quizá el sentido sea que las leyes suntuarias no son capaces de limitar el lujo y que ello sólo se conseguira con la eliminación de esas cofradías.³⁸

Las críticas, como decíamos, van dirigidas tanto contra las exquisiteces culinarias de importación como contra la disposición demasiado lujosa de la mesa (442-3):

nam sumptibus magnis
extracta ampliter atque * * cum accumbimus mensa

A la mesa preparada a conciencia, gracias a los grandes dispendios del anfitrión se opone la mesa humilde con vajilla sencilla (445):

et non, pauper uti, Samio curtoque catino,

En esta época (la de Lucilio), se prefiere comer en vajilla noble “y no, como un pobre, en un plato roto de Samos.” La vajilla de Samos era proverbialmente sen-

³⁵ Se han propuesto varias soluciones para este verso, con la intención, en la mayoría de los casos, de convertirlo en un sólo verso. Vid. Charpin 1979, 221-222.

³⁶ NON. 281, 14: *'Dominus' rursus appellatur conuiuii exhibitor; unde et 'dominia' convivia*

³⁷ VARRO rust. 3, 2, 16: *aut collegiorum cenae, quae nunc innumerabiles excandefaciunt annonam macelli*

³⁸ Charpin 1979, 221-222.

cilla, y además aquí se nos presenta el plato (el *catinus*, un plato hondo, apto para guisos³⁹) estropeado por el uso (*curtus*). La crítica de los lujos debía extenderse a más ámbitos, como muestra el fragmento 446, encabezado por *adde* (“añade a esto”) y que trata productos de cuero de importación de Sicilia: planillas (*sola*) y un tipo de bolsa (*pasceolum*) para objetos valiosos.

Si bien está claro el sentido general de la sátira en lo concerniente al tema culinario, resulta problemática la interpretación precisa del verso 444:

idem epulo cibus atque epulae Iouis omnipotentis.

La lectura de los manuscritos *epulatioiouis* fue acertadamente corregida por Lipsio a *epulae Iouis*, entendiendo que epulo es del neutro “*epulum*” y “*epulae*” femenino. Así Marx interpreta en su edición (siguiendo la interpretación de Lachmann): *idem cibus eademque epulae in epulo Iouis optimi maximi*, “la misma comida y los mismos manjares en el banquete de Júpiter omnipotente”.⁴⁰ Sin embargo, según Terzaghi (cuya interpretación sigue Charpin), *atque* no coordina los dos sujetos (*cibus atque epulae*), sino que introduce el segundo término de la comparación (*cibus idem atque epulae*):⁴¹ “la misma comida en el banquete que los manjares de Júpiter omnipotente”, donde *epulo* (ablativo de *epulum*, -i) significa la cena, el banquete o ágape ofrecido, ya sea en honor de los dioses capitolinos o similares, ya sea en honor de los muertos.⁴² En cualquier caso, el tono solemne queda rubricado, no sólo por el uso de esta terminología (*epulae*,

³⁹ Cf. VARRO ling. 5, 120: *vasa ... ubi pulstem aut iurulenti quid ponebant*, lo relaciona Varrón con el sículo κάτινον.

⁴⁰ ThLL V.2 699.2 (s.v. *epulae -arum*), usado sobre todo en el sentido de ‘*dapes funebres*’; significa, en principio, cualquier celebración, pública o privada, incluyendo los manjares que se consuman, las bebidas y el ‘aparato’ (vajilla, mantelería) ceremonial; de éste deriva el significado secundario de los alimentos propiamente servidos (PLAUT. capt. 847: *iubes astitui aulas, patinas elui, laridum atque epulas foueri focus feruentibus*; SEN. dial. 12, 10, 3: *epulas ... toto orbe conquirit*)

⁴¹ Hofmann-Szantyr, §255, d.

⁴² ThLL V.2 706.84; cf. CIC. Mur. 75, y LIV. 39, 46, 2 (*Licinii funeris causa visceratio data ... et ludi funebres ... facti, post ludos epulum*).

epulo), sino por el enniano *Iouis omnipotentis* (ann. 458: *riserunt omnes risu Iouis omnipotentis*), en un nuevo ejemplo de fraseología épica en contexto satírico, en contraste con un contenido materialista. En efecto, el análisis de los vocablos utilizados nos brinda una mejor comprensión del fragmento: la segunda interpretación parece más acorde con el cuidado de Lucilio a la hora de escoger el léxico. Frente a *epulae*, el término que se usa para designar los alimentos dignos de la *maiestas* de Júpiter, lo que se ofrece a los humanos en el ‘banquete fúnebre’ o ‘celebrativo’ en cuestión es *cibus*, palabra que admite usos más vulgares, puesto que se refiere simple y llanamente al alimento en su consideración puramente material (paralelo en la bebida a *potio*); por ejemplo, en las sátiras de Ennio (sat. 19): *ille tristis est, dum cibum servat, tu ridens voras*, en Plauto (capt. 826): *tantus ventri commeatus meo adest in portu cibus*, en “Catón” (dist. 78): *magna cura cibi, magna virtutis incuria*, etc.⁴³ Y, ¿qué debe entenderse por comida digna de Júpiter? Lucilio no critica los manjares servidos en la celebración por ser excesivos y demasiado rebuscados para una ocasión solemne (quizá fúnebre); la *maiestas* de los alimentos que se ofrecían a Júpiter no dependía ni se fundamentaba en cualidades puramente físicas, sino que se le ofrendaban manjares sencillos, que recordaban a épocas históricas pretéritas más humildes.⁴⁴ Esta idea la encontramos perfectamente expresada en Séneca (epist. 98, 13), aplicada específicamente al empleo de vajilla poco lujosa:

Rursus ista quae ut speciosa et felicia trahunt vulgum a multis et saepe contempta sunt. ... Tubero paupertatem et se dignam et Capitolio iudi-

⁴³ Cf. Ov. fast. 6, 171: *cibus* es empleado entonces por primera vez para referirse a la comida de los dioses, Bömer 1958 *ad loc.*

⁴⁴ Terzaghi 1934, 325: “E poichè il cibo degli Dei è l’ambrosia, vuol dire, che quell’antico vitto, per quanto semplice e vile, pareva a chi lo gustava così buono e dolce come l’ambrosia.” Cf. Charpin 1979, 223. Consideración estilística del fragmento (sátira del tono épico) en Mariotti, 1960, 46.

cavit, cum fictilibus in publica cena usus ostendit debere iis hominem esse contentum quibus di etiamnunc uterentur.⁴⁵

Así pues, la alusión a Júpiter no se hace con la intención de criticar el exceso en los banquetes en general y en lo culinario en particular, hasta límites propios de dioses,⁴⁶ sino de clamar contra el desprecio que algunos, demasiado aficionados al lujo y a la gula, sienten por alimentos tradicionales, frugales pero dignos de Júpiter. La indignación de Lucilio no mengua cuando dirige su atención, además de a los dispendios en la mesa, a la búsqueda de productos exclusivos para, por ejemplo, el atuendo. Así el fragmento 446:

adde Syracusis sola, pasceolum, * * alutam⁴⁷

El inicial *adde* indica, como decíamos, el sostenido aumento de la indignación por parte del moralista, que se fija ahora en el atuendo, las *sola Syracusis*, sandalias de cuero de Siracusa, de tipo ligero, y una bolsita o especie de monedero para guardar objetos valiosos, también de cuero siciliano.⁴⁸

Diversos fragmentos del libro XIV parecen aludir también a temas culinarios, en un sentido próximo al del libro XIII. Se trata de dos fragmentos que contienen explícitamente alimentos, de otro que parece defender la frugalidad y

⁴⁵ “Y por otra parte, estas cosas que atraen al vulgo por su apariencia y porque les hacen felices, a menudo también han sido menospreciadas por muchos (...) Tuberón creyó que la pobreza era digna de sí mismo y del Capitolio cuando, empleando vasijas de barro en un convite público, mostró que el hombre debían contenerse con lo que aún utilizaban los dioses”. Tuberón, sobrino de Escipión Emiliano, contemporáneo de Lucilio. De todos modos, no hay elementos suficientes para establecer si se está aludiendo al episodio reportado por Séneca.

⁴⁶ Así Haß 2007, 146 n. 222: “man will sich durch edles Geschirr von armen Leuten abgrenzen; die Tafel ist reich gedeckt; das Mahl wird mit einem Festmahl Jupiters vergleichen”.

⁴⁷ La lectura de los códices es: *adde Syracusis sola pasceolum alutamen*, siendo *alutamen* una palabra inexistente. Es corregido por *alutam* (con una laguna entre *pasceolum* y *a.*), en razón del *lemma* de Nonio (151, 10: ‘*pasceolus*’ *ex aluta sacculuus*). “*Aluta*” es un tipo de piel, la de Sicilia era muy apreciada (cf. STRAB. 6, 2, 7), cf. para su uso como calzado, OV. ars. 3, 271: *pes malus in nivea semper celetur aluta*. Terzaghi prefiere *alutā*, (“*pasceolum optima aluta*”): “añade sandalias de Siracusa y un monedero, [hecho de magnífica] piel fina.”

⁴⁸ *Pasceolus* es un préstamo del griego φασκώλιον.

un par más que aluden a la cuestión de las leyes suntuarias, a partir de las restricciones que éstas suponen para los sacrificios⁴⁹. Éstos son los dos versos que contienen alimentos:

macrosque palumbes 453

caseus alium olit 454

“Magros palomos” hace referencia quizá a comida rústica, poco escogida, como el “queso que huele a ajo”. Los palomos, la paloma torcaz (*columba palumbus*, en latín antiguo *palumbis* o *palumbus*⁵⁰), se consumía tanto de caza como engordada en palomares. El queso con fuerte olor a ajo parece recordar el plato más célebre de queso y ajo de la literatura latina, el *Moretum* pseudovirgiliano, que se caracteriza por el exceso de ajo (con el probable objetivo de presentar como demasiado rústico al protagonista).⁵¹ El fragmento 454,⁵² con el verbo en tercera persona, podría ser, como interpreta Terzaghi⁵³ la respuesta de un glotón, a quien desagrada la comida rústica, tan poco sofisticada, y al que iría dirigido lo que se dice, por boca de Lucilio, en el fragmento 456, previo a estos dos:

cum illud quid faciat, quod manducamur in ore

‘como si tuviera importancia, lo que masticamos en la boca’ (*cum* introduce la pregunta, previsiblemente al final de un trozo más o menos diatríbico), donde el puro carácter material de la acción se destaca, contra los que consideran un arte y una ocupación ir en busca de los manjares más novedosos y exclusivos,

⁴⁹ Charpin 1979, 60.

⁵⁰ La paloma bravía doméstica (*columba livia domestica*) recibe el nombre de *columba (clementior)*, cf. VARRO rust. 3, 7, 1. Cf. André 1961, 124.

⁵¹ Egea 2010a.

⁵² *alium olit* es la conjetura de Mueller, que adoptan tanto Terzaghi como Krenkel. Los mss. dan *alamol lis* o *ala molis*; Marx: *caseus aula / mollis*, respetando el sintagma *caseus mollis*, que tiene bastantes paralelos (cf. Krenkel 1977, 283 n. 481).

⁵³ Terzaghi 1934, 395.

mediante el uso de un verbo como *manducamur*.⁵⁴ Pero, como hemos dicho, no es segura la lectura del verso 454.

No está, por otra parte, clara la relación de estos tres fragmentos con los versos sobre los sacrificios (473 y 474-475):

cenam, inquit, nullam neque diuo prosectam ullam
‘idne aegre est magis, an quod pane et uiscere priuo?’
‘quod uiscus dederas tu quidem, hoc est: uiscera largi.’

El primero (473), “ninguna cena —dijo— ni ningún sacrificio a los dioses”, se refiere a la *evisceratio*.⁵⁵ Según Terzaghi, se trataría de la respuesta hiperbólica de uno de estos glotones a la opinión de Lucilio, que se habría mostrado a favor de las leyes suntuarias, como si éste, llevado de un rigor extremo, no quisiera saber nada tampoco de los sacrificios.⁵⁶ Los versos 474-475 serían la continuación del diálogo entre ambos: “te parece peor esto [una cierta limitación] o que te pagues tú el pan y la carne?” (474), donde Terzaghi interpreta *priuo* como adjetivo concertado con *pane* y *viscere*; a esto respondería el glotón: “pero ésta es la única carne que nos has dado: ¡sé más pródigo!”⁵⁷ de modo que el problemático diálogo (ciertamente, no todos los elementos de esta interpretación resultan claros a partir de los restos de Lucilio) pondría en evidencia que no se trata sólo de un glotón, sino también de un parásito. Krenkel, por otra parte, si-

⁵⁴ Cf. AFRAN. com. 184; POMPON. Atell. 100 (en sentido obsceno); APVL. met. 4, 22: *nec me instanter ac fortiter manducantem vel somnum imminens impedire potuit* (ya convertido en asno).

⁵⁵ CATO agr. 134. El hecho de que *prosectam* esté en femenino singular y no en neutro plural, como cabría esperar, además del duro espondeo que se forma (*prōsēct[am] ūllam*), ha sugerido diversas correcciones: en *prosciem* (Escalígero) y *proseciam* (Mueller, adoptada por Terzaghi). Se trata, como observó Maritotti, defendiendo *prosectam*, de una reconstrucción hipotética. El fragmento es citado por Nonio precisamente con este lemma, NON. 220, 1 : *PROSECTA exta quae aris dantur ex fibris pecudum dissecta, sunt generis neutri. (...) Femenino Lucilius lib. XIV: id — ullam.*

⁵⁶ Terzaghi 1934, 396.

⁵⁷ Terzaghi 1934, 396 n. 2: “Nell’originale il contrasto fra i due, che parlano, è reso assai più evidente dall’uso del singolare *viscus* accanto a *viscera* plur.: «io parlo di *visceratio*, e tu mi rispondi parlando di un solo *viscus*; questo mi dispiace, e ne voglio parecchi.»

túa estos versos en otra composición del libro, una segunda sátira ambientada en una expedición militar a Hispania. En cualquier caso, resulta extremadamente difícil reconstruir el libro XIV a partir de los fragmentos que nos han llegado de él. Parece evidente que el tema de la frugalidad en la alimentación era tratado en la sátira, aunque no sepamos exactamente cómo.

El libro XX contiene algunos fragmentos de tema convivial, de los que parece acordarse Horacio en su *cena Nasidieni* (sat. 2, 8): se trataría, en este caso, de la cena Granii. Cicerón nos informa de que en dos ocasiones Lucilio trató dos veces de la cena que ofreció el tal Granio, un pregonero, a L. Licinio Craso.⁵⁸ La cena se llevó a cabo en el año 107 a.C. Está claro que una de las dos ocasiones era ésta, en el libro XX, pero no hay consenso acerca del supuesto segundo relato de la misma.⁵⁹ Granio, ‘que [afirmaba] no despreciar ni odiar a los reyes soberbios’,⁶⁰ dispuso un banquete de altos vuelos para impresionar a los comensales que, como vemos, incluían personalidades políticas activas de la época. De ello dan fe los dos principales fragmentos conservados relativos a la *cena* propiamente dicha:

illi praeciso atque epulis capiuntur opimis

purpureo tersit tunc latas gausape mensas

⁵⁸ Cíc. Brut. 160: según Cicerón, si se recuerda el tribunado de la plebe de Licinio Craso no es por méritos propios, sino precisamente por las dos sátiras de Lucilio que describían la cena en casa del subastador. Fue el principal orador de su tiempo (*Kleine Pauly* 1, 1329, 6-31)

⁵⁹ Un “Granio” aparece en el libro II (frg. 99, que es en realidad *testimonium*), pero en él se relatan acontecimientos anteriores (119 a.C.) y en nada relacionados con Licinio Craso. El nombre de Granio vuelve a aparecer en el libro XI (frg. 411-2: *conicere in uersus dictum praeconis uolebam / Grani*), pero no está claro que en él se tratara la cena que nos ocupa (cf. Krenkel 1977, 73-74; Terzaghi 1934, 327).

⁶⁰ LVCIL. 1181-82. Terzaghi, siguiendo la opinión ya expresada por Marx, sitúa los versos al principio de la sátira, a modo de presentación; por contra, Krenkel deja el fragmento entre los *incertae sedis*, aunque cree probable que deban situarse aquí.

El primer fragmento (568) contiene la única referencia segura a los alimentos servidos: ‘quedan fascinados por una chuleta⁶¹ y otros pingües platos’. El segundo (569), se refiere al lujoso aparato y de él parece haberse acordado Horacio en su *Cena Nasidieni* (2, 8, 10): tras haber consumido entrantes o las *primae mensae*, como indica el *tunc*, ahora, antes del siguiente plato, alguien (un esclavo) limpia las amplias mesas con un tafetán de púrpura; en la cena de Nasidieno un siervo también limpia la mesa con un tafetán púrpura, la mesa en la sátira de Horacio no es *lata*, sino de arce, *acerna*. *Gausape* es palabra de probable origen oriental, se trata de un tipo de tejido aterciopelado, usado más para el atuendo personal: en Petronio se alude a varios personajes con aires de grandeza (un *cinaedus* y el propio Trimalción) que lo usan de atuendo.⁶² Resulta destacable, por la desproporción, que tal tejido, en color púrpura, se use para limpiar la mesa.

El paralelo con la sátira 2, 8 de Horacio, en la que, tras el estropicio de los tapices que echa a perder algunos platos (vv. 54-56) apremia a sus esclavos para que preparen enseguida nuevos platos,⁶³ o con el *Banquete de Trimalción* de Petronio, donde los esclavos de la casa (sirvientes y cocineros) tienen la capacidad de ir presentando continuamente nuevos platos a los convidados a placer,⁶⁴ ha llevado a Terzaghi a incluir aquí el fragmento 1174-1176:

fingere praeterea, adferri quod quisque uolebat:
illum sumina ducebant atque altilium lanx,
hunc pontes Tiberinus duo inter captus catillo

⁶¹ NON. 151, 3: *praecisum et omasum, partes carnis et viscerum*.

⁶² PETRON. 21, 2 (*cinaedus myrtaea subornatus gausapa cinguloque succintus*); 28, 4 ([*Trimalchio involutus coccina gausapa*]). Cf. PLIN. nat. 8, 193.

⁶³ HOR. sat. 2, 8, 84-87.

⁶⁴ PETRON. 48, 1 (*si non placet [sc. convivis], mutabo; uos illud oportet bonum faciatis*), como el lugar de Horacio en el que se basa (*vid. infra*) se refiere al vino; ello le lleva a considerar la gran cantidad de vinos elaborados con las uvas que nacen en sus distintas fincas.

Según Terzaghi (1934, 328-329), la secuencia sería: 1) el fragmento que presenta el personaje de Granio (fr. 1181); 2) los esclavos limpiando la mesa (fr. 568), no quedan fragmentos de los entrantes; 3) el fragmento que destaca la capacidad del cocinero de preparar lo que fuera enseguida (fr. 1174-1176),⁶⁵ y 4) cómo los comensales quedan fascinados por los pingües manjares (fr. 569). Los cocineros se ponen además (*praeterea*, esto es, los platos éstos deben añadirse a los exquisitos manjares previos del ‘menú’) a preparar⁶⁶ y a traer lo que cada uno quería,⁶⁷ “a uno le tiran las ubres de cerda y una bandeja de pajaritos; a otro el *catillo* del Tíber, capturado entre los dos puentes.” El *lupus*,⁶⁸ o “pez lobo” (lubina) era muy apreciado, superando en ocasiones incluso al esturión; pero el del Tíber, el *catillo*, sobre todo el que se pescaba entre el *pons Aemilius* y el *pons Sublicius*, era el que gozaba de mayor favor, por que allí se alimentaría de los restos vertidos al río, de ahí el nombre de *catillo*, de *catillare*, ‘lamer un plato’.⁶⁹ Los entendidos, incluso, presumían de poder distinguir el pesacado en el mar del pescado entre los mencionados puentes, a ello se refiere el sabio Ofelio en HOR. sat. 2, 2, 32-34 (*unde datum sentis lupus hic Tiberinus an alto / captus hiet, pontisne inter iactatus an amnis / ostia sub Tusci?*). La alusión a este pescado, tan habitual en la poesía de exquisiteces gastronómicas, nos hace pensar que la sátira contenía diversos manjares, para mostrar plásticamente la abundancia del

⁶⁵ Krenkel mantiene le fragmento entre los *incertae sedis*.

⁶⁶ Cf. CATO agr. 76, 3 (*placentam fingito*).

⁶⁷ Cf. HOR. sat. 2, 8, 16 (el anfitrión, Nasidieno, ofrece a Mecenas cualquier otro vino, si el que han traído los esclavos no le agrada).

⁶⁸ MACR. 3, 16, 11-17, que es el autor que nos transmite el fragmento, después de hablar de los diferentes pescados que la gula humana apreciaba más (especialmente el esturión); acaba con este pescado del tiber. También transmite un fragmento del discurso de C. Ticio a favor de la ley suntuaria *Fannia*, en la que describe igual esta exquisitez: *edimus turdum pinguem bonumque piscem, lupum germanum qui inter duos pontes captus fuit?* (al final de su descripción de los pródigos glotones que, olvidados de todo decoro, acuden al foro ebrios. Según Terzaghi (1934, 329) precisamente Ticio es la fuente en la que se inspira Lucilio.

⁶⁹ PLIN. 9, 61; 9, 169 (sobre la mejor calidad de los peces entre los dos puentes). Cf. Saint-Denis 1955, 147 (comentario a PLIN. 9, 169); André 1961, 101; Dalby 2003, 48. Se apreciaba especialmente la “cabeza”. Cf. 95, sobre el problemático verso de Ennio, var. 43 V.

banquete preparado por el pregonero, de quien se destacaría el culto al lujo en contraste a su procedencia vil: ello también se dará en Horacio, Petronio, Marcial y Juvenal.

Entre los fragmentos *incertae sedis* hay diversos versos que contienen exquisiteces, semejantes o idénticos a los que aparecen en la poesía gastronómica de tipo didáctico; en el caso de Lucilio, puede pensarse que formarían parte o bien de descripciones de banquetes, o bien de diatribas contra la gula y el lujo en las costumbres culinarias. Así el fragmento 1276:

quem praeclarus helops, quem Aegyptio sargus mouebit

El hexámetro está perfectamente repartido, como en Ennio,⁷⁰ como en muchos versos de Arquéstrato,⁷¹ en dos hemistiquios, cada uno dedicado a un pescado: el ‘ilustre *helops*’ y el sargo de Egipto. La construcción del verso (“quién el famoso esturión, quién se interesará por el sargo de Egipto”) recuerda a los versos 1175-1176 antes comentados; el *quem* podría formar parte de exclamaciones retóricas prorumpidas por un moralista indignado.

También contiene una especie habitual en la poesía gastronómica el fragmento 1304: *sumere te atque amiam* (‘que tú tomes también bonito’), que bien podría proceder del mismo contexto que el anterior. Uno de los fragmentos largos de Arquéstrato está dedicado a él (35, 1 Brandt) y ya ha sido examinado el en primer capítulo. Krenkel considera que podría formar parte del final del *concilium deorum* satírico del libro I, en relación con los fragmentos 49-50:

ad cenam adducam, et primum hisce abdomina thynni
aduenientibus priua dabo cephalaeaque acarnae,

⁷⁰ ENN. var. 39 V: *Surrenti elopem fac emas glaucumque aput Cumas*, vid. supra.

⁷¹ Cf. ARCHESTR. 41, 1: τὸν σκάρων ἐξ Ἐφέσου ζητεῖ, χειμῶνι δὲ τρίγλην.

en los que se anuncia indirectamente el fin del personaje en cuestión, L. Cornelio Léntulo Lupo (*lupus*)⁷².

También recuerda a la poesía gastronómica arquiteata (y al discurso gastronómico de Cacio, HOR. sat. 2, 4) el fragmento 1201-2:

luna alit ostrea et implet echinos, muribus fibras
et iecur addit

No sólo se presentan ciertas exquisiteces marinas, sino que se muestra cierta sabiduría gastronómica: “la luna hace crecer las ostras y llena los erizos; y añade fibra y músculo a los mejillones”.⁷³ Pero resulta difícil saber si se hallaba en la narración de un banquete (¿de un anfitrión redicho?) o el toque de sabiduría gastronómica se daba fuera de un contexto convivial.

Antes de pasar a los contenidos culinarios de las sátiras de los libros III y V, mencionaremos un último ejemplo. En este caso no se trata de pescado ni marisco, pero aun así, el verso 1270 podría también entenderse en clave de gastronomía didáctica, :

purpureamque uam facit albam pampinum habere

El sol, como opina Warmington, o quizá el otoño o la estación, como opina Krenkel, ‘hace que el pálido pámpano tenga la uva roja’. Pero podría tratarse también de otro tipo de contexto, algún tipo de alabanza a la vida retirada en el

⁷² Cf. pág. 96 n. 37; Sandra Romano 2009, 155-180.

⁷³ Sobre lo que motiva la influencia de la luna, cf. PLIN. nat. 2, 221, y 11, 196, además de GELL. 20, 8, 4 (que es el autor que transmite el fragmento); en clave poético-gastronómica, HOR. sat. 2, 4, 30. Los *mures marini* son citados por PLIN. nat. 9, 71 y 166, en lo que, como observa Saint-Denis 1955 (*ad loc.*), es una mala traducción de Aristóteles, que habla de la tortuga de agua dulce (ἡ δ’ ἐμὺς) y que Plinio lee incorrectamente (ἡ δὲ μῦς). En el caso de Lucilio, es evidente que se trata del mejillón (*gr. μῦς*), tal como lo usa también Ennio (uar. 35, *mures sunt Aeni*), imitando a Arquéstrato (56, 1 Brandt), vid. pág. 107.

campo, en el que la única preocupación que cabe es comprobar cómo el otoño hace madurar los viñedos.⁷⁴

1.4 *Cenæ sordidæ et rusticæ*: libros III y V

Merecen una atención especial las *cenæ* que podríamos calificar de *sordidæ* o al menos *rusticæ*, aquellas que destacan, entre otras cosas, por la vileza de los alimentos servidos. Se trata de algo semejante a lo que habíamos visto en la cena a base de “hierbas ficticias” en Plauto, pero alcanza con Lucilio su pleno desarrollo dentro del género satírico. Además, este tipo de descripciones tiene una fortuna singular en la literatura romana, con diferentes variaciones: baste recordar la *Cena Trimalchionis* de Petronio (aquí la comida es espléndida, pero de mal gusto, como viles son los comensales) o la sátira 2, 8 de Horacio (en la que el anfitrión es muy aparentón), así como multitud de epigramas de Marcial. Guardan cierta relación con este tipo de poemas satíricos algunas piezas que, por lo poco sofisticado de los alimentos descritos, coinciden en el ‘menú’ presentado, pero que difieren del todo en el tono, pues carecen de intención satírica y la bajeza de los alimentos sirve para destacar el carácter humilde de algún personaje; me refiero a poemas como el famoso episodio de Filemón y Baucis en las *Metamorfosis* de Ovidio o el *Moretum* pseudovirgiliano (aunque en el último caso sí que son perceptibles rasgos satíricos). Cenas representativas de este tipo son, en Lucilio, las que se hallaban en los libros III y V: en el primer caso, la cena que Lucilio y sus compañeros de viaje (en el famoso *iter Siculum*) se ven obligados a tomar en una simple taberna; en el segundo la “cena rústica”.

⁷⁴ Pueden sugerirse algunos paralelos que nos harían pensar en contextos más maliciosos. Cf. HOR. sat. 2, 5, 13-14 (consejo para enriquecerse: los productos de tu finca, *dulcia poma et quoscumque feret cultus tibi fundus*, regálense al viejo de opulenta herencia); o bien OV. met. 13, 813 (Polifemo enumera sus riquezas a galatea), quizá el que pronuncia el verso está presumiendo, como Trimalción, de las fincas que le producen vino propio.

Empecemos por la cena en el *iter Siculum*. Porfirión, el comentarista de Horacio, es quien nos da las claves acerca del contenido del libro III. Afirma que éste, en la sátira quinta del libro I, conocida como *iter Brundisium*, imita a Lucilio quien, en su tercer libro, describe el viaje que hizo, primero de Roma a Capua y después de Capua a Sicilia.⁷⁵ Es posible que dicha pieza ocupara todo el libro, la descripción del viaje se haría en forma de carta a un amigo, como parecen indicar los fragmentos en los que Lucilio se dirige a alguien amistosamente en segunda persona.⁷⁶ Se trataría así del primer ejemplo de género de poesía geográfica o ‘de viaje’ en la literatura latina, que tanto éxito tendría en la literatura latina, tanto en prosa como en verso.

Porfirión aporta otra información de tipo literario sobre el *iter Siculum* de Lucilio, en concreto acerca de su tono. En efecto, el carácter cómico del libro tercero se desprendería de la voluntad de parodiar ciertas expresiones propias de la dicción grandilocuente del poeta trágico Accio y también de Ennio.⁷⁷ Sin embargo, no queda mucho de ello entre los fragmentos que conservamos. Sólo los versos 140-141 parecen mostrar con claridad el uso burlesco de la fraseología trágica:

⁷⁵ PORPH. Hor. sat. 1, 5, 1: 1. *EGRESSVM MAGNA ME ACCEPIT ARICIA ROMA: Lucilio hac satura aemulatur Horatius iter suum a Roma Brundisium usque describens, quod et ille in tertio libro fecit, primo a Roma Capuam usque et inde fretum Siciliense.*

⁷⁶ Cf. LVCIL. 97-98: *tu partem laudis caperes, tu gaudia mecum / partisses*, donde, como vemos, Lucilio se lamenta de que su amigo, el destinatario de la carta, no lo acompañara en tan divertida aventura (vid. sin embargo Cichorius 1908, 257, quien consideraba esto perteneciente a otra pieza del libro III que haría de proemio a un amigo a la manera de introducción a la sátira sobre el *iter Siculum*; contra Terzaghi 1934, 291).

⁷⁷ PORPH. Hor. sat. 1, 10, 53-4: 53. *NIL COMIS TRAGICI et reliqua: ordo est ‘tragici Acci nihil mutat Lucilius?’ et hoc interrogativa figura cum ironia quadam pronuntiandum quia ex contrario intellegendum est. Comis autem Lucilius propter urbanitatem dicitur, et ‘mutat’ pro eo quod est ‘emendat’ positum est. Facit autem Lucilius hoc cum alias tum uel maxime in libro tertio; meminit VIII et X — 54. NON RIDET VERSVS ENNII GRAVITATE MINORES: eadem quam supra figura et hoc dicitur. Sensus autem est: non ergo etiam Enni uersus ridet, qui minores sunt, † quam quam dignitatem eius possit?*

Tantalus, qui poenas ob facta nefantia, poenas
pendit

“Tántalo, que penas, sí penas, por sus inefables actos paga”: cabe remarcar, además del sintagma de trágicas resonancias, *ob facta nefantia*, el énfasis que se otorga, por repetición, a la palabra poenas, recurso éste, por lo demás, muy del agrado del trágico Accio, como atestiguan fragmentos como los versos 198-199:

iterum Thyestes Atreum adtractum advenit,
iterum iam agreditur me et quiétum exsuscitat⁷⁸

Como decíamos, el libro III de Lucilio estaba formado por una sola sátira. El contenido de ésta, tras unos versos introductorios en forma epistolar⁷⁹, se estructuraba a partir de las etapas del viaje, que a veces eran enumeradas sin más, como en los fragmentos 125 (“superamos a remo el promontorio de Minerva”) o 127 (“desde allí, a media noche llego navegando a Palinuro”), o bien añadiendo algún comentario sobre las dificultades del camino, como los versos 110-113:

uerum haec ludus ibi, susque omnia deque fuerunt,
susque et deque fuere, inquam, omnia ludus iocusque:
illud opus durum, ut Setinum accessimus finem,
aigilipes⁸⁰ montes, Aetnae omnes, asperi Athones.

“Pero hasta aquí todo esto fue un juego, algo sin importancia, algo sin importancia, digo, todo un juego; cuando llegamos a los límites de Setia, eso sí fue duro, montes desiertos de cabras, todo Etnas y escarpados Atos”. En una oca-

⁷⁸ *Ap. Cic. de orat.* 3, 219; cf. Terzaghi 1934, 299, donde se aducen otros ejemplos en los que Accio usa del mismo recurso. En lo relativo a la imitación de Ennio, dicha afirmación a llevado a algunos a adscribir al libro III de Lucilio (p. e. Warmington o Terzaghi) el fragmento 1124: *Bruttace bilingui*, alusión directa al trilingüe Ennio.

⁷⁹ Además del fr. 97-98, habría que incluir en esta parte los fr. 101 y 105-106, que explicarían los motivos del viaje, y 99-100, 102-104, indicaciones generales y previas anteriores al viaje.

⁸⁰ “αἰγίλιποι montes”, reminiscencia homérica (Il. 9, 15). Tanto αἰγίλιοι (Loewe) como αἰγίλιπες (Francken) son una corrección, en los códices se lee una forma corrupta.

sión, el poeta se detiene en la descripción del espectáculo natural al que asisten cuando pasan junto al volcán Estrómboli, que ven de lejos:

crebrae ut scintillae, in stricturis quod genus olim,
feruenti ferro,

semejantes a:

Romanis ludis forus olim ornatus lucernis
ut pote.⁸¹

Este relato de viaje se amenizaba con la narración de algunos acontecimientos divertidos que habían sucedido durante el mismo. Nos quedan, por ejemplo, fragmentos relativos a la representación de una *atellana* rústica a la que asistió la comitiva (vv. 117-122). Pero, a juzgar por los fragmentos conservados, el episodio más importante y rico en anécdotas fue la parada que hicieron en Palinuro para reponerse del viaje,⁸² en un albergue regentado por una tabernera siria.⁸³ El fragmento de resonancias trágicas, comentado más arriba, parece que habría que adscribirlo a esta parte: Lucilio, que se habría fijado bien en las gracias de la tabernera (129-130),⁸⁴ la habría intentado seducir; ésta habría fingido

⁸¹ 144-147: “como chispeante lluvia, como antaño en [se veía saltando] de las masas de candente hierro” (...) “el foro antaño decorado con lámparas en los juegos romanos.”

⁸² Terzaghi coloca aquí el fr. 115: *et spatium curando corpori honestum / sumemus*, puesto que considera el episodio de la *atellana* rústica más propio de Palinuro que de Capua.

⁸³ No es seguro: la tabernera podría haber hecho acto de presencia ante Lucilio y su comitiva tras la cena. El sentido de 128 es difícil de determinar: ‘sin embargo aquí sólo había una tabernera siria’, ¿porque parecía vacía la taberna? (Charpin 1978, 241-242 [*ad. loc.*]). Sobre el episodio de la *cena*, Faller 2001, 83-84.

⁸⁴ 129: *cernuus extemplo plantas conuestit honestas* (‘inclinado [un esclavo] calza en seguida sus hermosos pies’) y 130: *annicula aspera <praecox>* (‘una potrilla fiera <inmadura>’). Marx (y ya Dousa) interpretan *annicula* como ‘una joven’, esto es, la tabernera siria, pero bien podría tratarse de una ‘potrilla’ propiamente dicha, habida cuenta del interés de Lucilio por los caballos (Charpin, 1978, 238 [*ad loc.*]).

aceptar y Lucilio, engañado, la habría estado esperando por la noche. Al no aparecer, el poeta habría pronunciado el trágico lamento comentado antes.⁸⁵

El episodio que nos interesa también se sitúa en esta parada en Palinuro, pues la graciosa tabernera se apresta a preparar a Lucilio y su comitiva algo de cenar: de aquí procederían los fragmentos 131-139. Algunos de éstos se refieren directamente a los alimentos que les sirvieron (o que brillaron por su ausencia), otros a distintas circunstancias más o menos graciosas que acompañaron la comida. Así en el fragmento 131:

< ~ ~ ~ ~ ~ > student hi ligna, uidete⁸⁶

la tabernera o algún encargado parece pedir a los esclavos que se encarguen de preparar la leña para cocinar, o bien el propio Lucilio lo pide a los suyos, para asegurarse de poder cenar algo bueno, en cuyo caso la descripción de la comida supondría una decepción, como la que también sufrirá con la tabernera. El núcleo de la *cena* lo conforman los fragmentos 132-135:

ostrea nulla fuit, non purpura, nulla peloris	132
asparagi nulli	133
nam mel regionibus illis	134
incrustus calix rutai caulis habetur	

⁸⁵ Quizá ha de situarse en este contexto el fragmento 1248: *perminxi lectum, imposui pede pelli- bus labes*, que Douza consideraba modelo de HOR. sat. 1, 5, 84-85: *tum immundo somnia visu nocturnam vestem maculant ventremque supinum*; en este caso, *pede* sería sinónimo del griego πούς, esto es, πείος. Pero también puede interpretarse, como hace Marx, como consecuencia del exceso de bebida (cf. HOR. sat. 1, 3, 90: *comminxit lectum potus*).

⁸⁶ Ap. CHAR. gramm. I, 72, 11 Keil: *Student* es la lectura de los códices; si es correcto, se ha perdido quizá un verbo en infinitivo: Terzaghi interpreta *colligere student hi ligna* ‘mira que se ocupen de recoger leña’, *uidete* en el sentido de ‘preocuparse de’ (cf. CIC. Att. 5, 1, 3: *antecesserat Staius ut prandium nobis uideret*). Marx (y Krenkel) propone, puesto que *student* no puede regir un acusativo, *si dent* (‘preocúpate de que nos den leña’), cabría entonces interpretar que alguien, renuientemente, se pregunta si son horas (cf. LVCIL. 128: llegan a Palinuro a media noche) de encender un fuego para cocinar. Otra corrección adopta Warmington: *scindent*, ‘preocúpate de que corten leña’

El primero de los versos es el que más claramente se relaciona con la tradición de poesía gastronómica, de tipo didáctico, que hemos estudiado hasta ahora. Lucilio ordena los tres moluscos, cuya ausencia en la taberna se remarca con la aliteración *nulla ... non ... nulla*, y con la enumeración en *decrecendo* de mejor a peor, de modo que el sentido del verso sería: ‘no es que no hubiera ostras, tampoco purpura y ni siquiera almejas’. Los tres, pero en especial el primero, las ostras, son productos que no deben faltar en la mesa de un buen sibarita, como atestigua Arquéstrato (fr. 56 Brandt ὄστρεια δ’Ἀβυδος ... Μεσσήνη δὲ πελωριάδας στενοποθμίδι κόγχας) y, después de Lucilio, Horacio (sat. 2, 4, 32-33: *murice Baiano melior Lucrina peloris, / ostrea Circei*) o, sobre todo, Marcial, que contrapone las ostras con que se regala el anfitrión a las almejas insípidas con que se tiene que contentar él (6, 11, 5: *tu Lucrina uoras, me pascit aquosa peloris*).⁸⁷ El verso siguiente, que continúa la anáfora (*nulli*), constituye un paso más: no sólo no había exquisiteces marinas (a pesar de hallarse en una localidad costera), sino ni siquiera espárragos, tan fáciles de encontrar.⁸⁸ Los versos 134-135 muestran claramente ante qué clase de cena se encuentra Lucilio, puesto que ‘en esas comarcas / se considera una exquisitez un plato con restos de hojas de ruda’.⁸⁹ La mala cocina y el mal gusto culinario de esas zonas era proverbial.⁹⁰

A los fragmentos ocupados por la enumeración de los alimentos hay que añadir los que nos cuentan cómo Lucilio y su comitiva se los comen:

⁸⁷ Sobre las ostras y la *purpura*, vid. p. 108 y 110; sobre *peloris*, del griego πελωρίς (κόγχη) ‘almeja’ en general, aunque por el nombre griego podría tratarse de una especie como la *Tridacna gigas*, que alcanza un gran tamaño (cf. Saint-Denis 1947, 84).

⁸⁸ Cf. PLIN. nat. 19, 145: alaba precisamente los de una isla de Campania. Los espárragos, al contrario que la ruda, son utilissimos stomacho cibos (PLIN. nat. 20, 108) y, además, fáciles y rápidos de preparar (cf. el propio Augusto, fr. 53: *celerius quam asparagi cocuntur*).

⁸⁹ Cf. PORPH. HOR. sat. 1, 3, 56: *incrustari autem uas dicitur cum aliquo uitioso suco inlinitur atque iniquinatur. Secundum quod et Lucilius in III Satirarum ait [134-135]*.

⁹⁰ SEN. dial. 9, 2, 13: *Inde peregrinationes suscipiuntur uagae et litora pererrantur et modo mari se modo terra experitur semper praesentibus infesta leuitas. ‘Nunc Campaniam petamus’. Iam delicata fastidio sunt: ‘inculta uideantur, Bruttios et Lucaniae saltus persequamur.’*

- - - exhalas tum acidos ex pectore ructus ⁹¹	136
malas tollimus nos atque utimur . . . rictu	137
- - - - - et puluino fultus - - -	138

De la presentación jocosa de los alimentos pasamos al realismo crudo.⁹² Las malas o poco cocidas verduras, seguramente la ruda,⁹³ les provocan eructos (136); aunque este fragmento podría considerarse también relativo a la descripción de la resaca (Krenkel *ad loc.*).⁹⁴ Sin embargo, la necesidad les lleva a comérselo todo (137). Quizá tenga que verse en este verso una mezcla extrema de uso épico (cf. *malas*, y VERG. Aen. 3, 257: *ambesas subigat malis absumere mensas*), posible imitación del tono de Ennio, y de vulgaridad, no sólo por el contenido, sino por el léxico (cf. *rictu*).⁹⁵ La cena termina, como es habitual, con los vinos; a esta parte pertenece un ejemplo clásico de zeugma⁹⁶ (139):

uertitur oenophori fundus, sententia nobis

“El fondo del ánfora ha dado la vuelta; también nuestra opinión”: esto es, que, en vez de continuar, habiendo bebido mucho, deciden quedarse allí a dormir.

Así pues, la *cena sordida* en la taberna de Palinuro es causa de doble decepción: culinaria y amorosa. La otra *cena sordida* de Lucilio, la que contenía el libro V, es en realidad una *cena rustica*. Así al menos es como la denomina Carisio, según el cual Lucilio en este libro se burla de una cena campestre enume-

⁹¹ Terzaghi: *exhalans*, para corregir una segunda persona, exhalas, que en este segmento considera, sin razones de peso, difícil de explicar. ¿quizá se dirija Lucilio directamente al destinatario de la carta?

⁹² Charpin 1978, 240.

⁹³ CIL IV 4986: *rutam qui oderat, tisanam edebat*

⁹⁴ Cf. PLIN. nat. 14, 142, 2: *postero die ex ore halitus cadi* (sobre los efectos de la ebriedad).

⁹⁵ TITIN. com. 173: *exporge frontem, labea semper facito rictu rídeat*.

⁹⁶ Se trata de un verso muy ciutado, sin duda como ejemplo de dicho recurso estilístico. He aquí la nómina de autores que nos han transmitido el verso: NON. p. 173, 14; ISID. orig. 1, 35, 3; 20, 6, 1; SCHOL. Pers. 5, 140; CONSENT. gramm. V 345, 21 Keil.

rando multitud de verduras.⁹⁷ Pero del conjunto de fragmentos que conservamos del libro V, se distinguen tres grupos temáticos, es decir que estaba formado seguramente por tres sátiras.⁹⁸ La primera de ellas parece una carta que Lucilio envía a un amigo, quejándose de que éste no lo ha visitado mientras estaba enfermo (frr. 181-192). El tono de estos fragmentos (los cuatro tienen dos o más versos cada uno) los separa claramente de los del resto del libro. Por Carisio sabemos que en otro grupo se narraba una cena. La tercera composición consistía, según Marx, en una narración de la guerra de Paulo Emilio contra los ligures en el año 180 a.C., presumiblemente en boca de un tercer personaje. Con todo, en lo referente a la distribución de los fragmentos entre la segunda y la tercera sátira del libro los editores no tienen un criterio unánime; es más, Terzaghi identifica una cuarta sátira dentro del libro, cuyo tema central sería la crítica del adulterio. No obstante los fragmentos principales de esta supuesta cuarta sátira (en realidad tercera por orden, pues la sitúa entre la cena rustica y la de la guerra contra los Ligures) son adscritos por la mayoría de los editores a la ‘cena’, como veremos.

Hemos visto cómo Carisio aludía a una *cena rustica* a base de verduras en su comentario al fragmento 193. En efecto, el fragmento en cuestión y el siguiente, transmitido por Nonio, mencionan sendas verduras:

intubus praeterea pedibus praetensus equinis 193

flebile cepe simul lacrimosae ordine tallae 194

Para nosotros, éste es el núcleo de la *cena rustica*: la ‘achicoria, además, arrojada a los pies de los caballos’ y la ‘triste cebolla junto con capas de lagrimosos puerros’. El *praeterea* del verso 193 indica que ya se habían enumerado unas cuantas

⁹⁷ CHAR. gramm. I 100, 31 Keil: *Nam Lucilius in V deridens rusticam cenam enumeratis multis herbis...*

⁹⁸ Cichorius 1908, 268; Krenkel 1977, 24: “Der Brief”, primera sátira; “Die einladung”, segunda sátira; “Die Ligurische Krieg”, tercera sátira.

hierbas; los distintos editores han ido añadiendo no sólo los fragmentos del libro V que contenían alguna alusión a un alimento humilde sino también aquellos sin localizar de contenido similar. Así, por ejemplo, el propio Marx se pregunta si no habría que adscribir a la *cena rustica* el fragmento 1370:

ponuntur tenues porri,

que Terzaghi también admite (si bien no inmediatamente después de 194), pero no Krenkel o Warmington (aunque éste haya aumentado notablemente el número de fragmentos atribuibles a esta sátira en su edición).⁹⁹ Los puerros silvestres se consideran frecuentemente algo propio de gente humilde, sin embargo Marcial los incluye, junto a otras hierbas de su huerto, en un banquete que prepara para unos amigos, seguramente por las propiedades medicinales que tienen:

exoneratas uentrem mihi uilica maluas
adtulit et uarias quas habet hortus opes.
in quibus est lactuca sedens et tonsile porrum,
nec dest ructatrix mentha nec herba salax.¹⁰⁰

Resulta más problemático incluir aquí también los famosos versos sobre la acedera, que constituyen un fragmento mejor conservado (6 versos), citado por Cicerón.¹⁰¹ Pero examinemos primero los fragmentos 193-194. El primero pre-

⁹⁹ Los *tenues porri* son el puerro *sectivus*, PLIN. nat. 6, 33, 108; COLVM. 11, 3, 30; André 1961, 28; Dalby 2003, 193. Se usaban dos variedades de puerro, el *capitatus*, consumido por el bulbo (sería el similar al actual, *Allium ampeloprasum* var. *porrum*; o más concretamente al puerro egipcio, *Allium ampeloprasum* var. *kurrat*); el *porrum sectile* o *tonsile* es el mencionado aquí (*Allium ampeloprasum*), el “vivaz”, del que se consumían las hojas como ensalada o aromatizante. A pesar de su momento de gloria en época de Nerón, que lo consumía para mantener su voz en óptimas condiciones (PLIN. nat. 19, 108), era de gente humilde (IUV. 3, 293).

¹⁰⁰ MART. 10, 48, 7-10: “mi granjera ha traído malvas, que alivian el vientre, / y algunas otras hierbas que tiene mi huerto. / Entre ellas lechuga, que asienta, y hojas de puerro, / tampoco falta la menta, que hace eructar, ni la picante rúcula.”

¹⁰¹ Frr. 1235-1240, *ap. CIC. fin. 2, 24, 8*

senta, en el primer hemistiquio, la hierba en cuestión, la achicoria silvestre,¹⁰² (*intubus praeterea*), acompañada de un epíteto, a la manera épica, en el segundo hemistiquio (*pedibus praetensus equinis*). Esta forma de presentar el alimento nos recuerda a los poetas gastronómicos griegos, tanto Arquéstrato como Matrón, que enumeran también sus manjares con dicción homérica, acompañados de simples epítetos o de uno o dos versos que aportan información sobre el alimento. En el caso de Lucilio, es difícil interpretar el sentido del epíteto: quizá lo haya elegido porque es uno de los principales usos que se da a esta verdura, como alimento del ganado, en este caso de los caballos,¹⁰³ como si el anfitrión estuviera dando alfalfa a los convidados;¹⁰⁴ quizá porque, al crecer junto a los caminos, es pisoteada por los caballos, destacándose así aún más si cabe su baja procedencia.¹⁰⁵ Según Marx, el verso sería pronunciado por algún comensal, frugal en exceso, que se lamentaría de cómo se deja perder un manjar como la endivia, tirándola a los caballos.¹⁰⁶ En este caso, el *praeterea* no estaría estructurando la enumeración de hierbas sino la argumentación del comensal moralista. El verso siguiente, donde también se presentan dos vegetales de manera más o menos cómica, y nada moralizante, nos hace rechazar la interpretación de Marx: ambos versos formarían parte de la enumeración burlona de Lucilio y querrían dar a entender claramente que la cena era rustica en el sentido de probre y nada elegante.

¹⁰² *Cichorium intybus* L, “achicoria silvestre”, PLIN. nat. 19, 8, 29; COLVM. 10, 110. Cf. *Flora Ibérica*, s.v. “achicoria silvestre”: “La *achicoria silvestre* es otra de las especies de gran favor entre las clases populares. Se emplea su raíz o sus hojas ya sea como alimento o como medicamento.”

¹⁰³ Así Warmington (“this probably refers to the condition of the plant when it is provided as a fodder”), así también Krenkel (“außerdem Zichorie, die den Pferden <als Futter> geworfen wird”).

¹⁰⁴ Cf. PLAVT. pseud. 812.

¹⁰⁵ Charpin 1978, 257, quien añade un fragmento de Pomponio, donde así aparece la endivia: *rustici edunt libenter pedibus tritos, atros intibos* (POMPON. Atell. 127)

¹⁰⁶ Marx *ad loc.* (“loquitur conuiua frugi qui conqueritur intubum pedibus equinis esse oblatum et neglectum iacere”); el exabrupto moralizante del comensal es lo que lleva a Marx a añadir después los versos 1235-40.

En el verso 194 cada uno de los dos vegetales ocupa un hemistiquio, a cada uno acompaña también un epíteto. Hay una evidente imitación de Ennio (sat. 12-13):

neque ille triste quaeritat sinapi
neque caepe maestum

Ennio aplica a la cebolla y a la mostaza los calificativos de *maestum* y *triste*, por el fuerte sabor¹⁰⁷ y efecto lacrimógeno que tienen en quien los prepara, en lo que sería un ejemplo, no nos atrevemos a decir que clásico, de hipálage. El fragmento de Ennio procede del libro IV de las *Sátiras*. Ya hemos visto antes las características que tenía el género en su primera aparición en la literatura romana, el carácter misceláneo. Es muy probable que junto a temas ‘sapienciales’ (fábula, filosofía, etc.) se trataran diversos aspectos de la vida cotidiana.¹⁰⁸ En ocasiones se observan claras semejanzas, en ese aspecto, con la comedia: así los versos sat. 14-19, que nos dejan ver el talento dramático de su autor. En ellos se describe con gran maestría el comportamiento de un parásito:

Quippe sine cura laetus lautus cum advenis
infertis malis, expedito bracchio,
alacer celsus, lupino expectans impetu,
mox cum alterius abliguras bona,
quid censes domin<o> esse animi? pro divum fidem,
ille tristis est dum cibum servat, tu ridens vora<s>¹⁰⁹

Quizá el fragmento sat. 12-13 de Ennio, formaba parte de un contexto dramático-descriptivo. En cuanto al fragmento luciliano, el toque mímico del personaje que siente en el rostro la fuerza de la cebolla u otros vegetales similares, normal-

¹⁰⁷ “Y no anda buscando él mostaza triste ni afligida cebolla”. Cf. VARRO logistorici 16: *ut cibo utatur modico et idoneo, ut uitet acria, ut est sinapi, cepa, alium*

¹⁰⁸ Krenkel 1970, 4

¹⁰⁹ “Cuando, en fin, llegas despreocupado, contento, recién lavado, / pronto al asalto con tus artimañas y con el brazo extendido, / erguido y dispuesto, esperando abalanzarte como un lobo, / cuando empiezas a devorar los bienes de otro, / ¿qué crees que piensa el dueño? ¡Por los dioses!, / mientras él, triste, sirve los platos, tú los devoras sonriendo.” El verso, procedente del sexto libro de las sátiras, es aducido por Donato para ilustrar TER. Phorm. 339.

mente un personaje rústico, tiene continuidad en la literatura romana. Así Símulo, el protagonista del *Moretum* pseudovirgiliano, al preparar la pasta con la que va a condimentar la torta cuya preparación describe primorosamente el anónimo autor del epilio, que constaba de coriandro, de ruda y de nada menos que cuatro cabezas de ajo (vv. 86-89), no puede evitar tampoco las lágrimas:

saepe uiri nares acer iaculatur apertas
spiritus et simo damnat sua prandia uultu,
saepe manu summa lacrimantia lumina terget
immeritoque furens dicit conuicia fumo¹¹⁰.

Nótese cómo el poeta narra algo tan vulgar con un lenguaje elevado: los ojos llorosos de Símulo, similares en este momento a los del vendedor de cebolla descrito por Lucilio que veremos a continuación, son descritos con el virgiliano *lumina*,¹¹¹ y la alternancia *molestia* (en la nariz, en los ojos) - *improperio* (a su comida, al fuego en el que la prepara) está perfectamente señalada por la anáfora de *saepe*.¹¹² Ello tiene su *pendant* en las artes plásticas: una figurilla de terracota del Museo Británico representa a un esclavo preparando comida en un mortero: debe de estar majando ajo o cebolla, puesto que con una mano se limpia un ojo.¹¹³

En cualquier caso, parece que la *iunctura* que Lucilio crea inspirado en Ennio, *flebile cepe*, tuvo cierto éxito, pues es imitada por Varrón (Men. 250): *dulcem aquam bibat salubrem et flebile esitet cepe*. El adjetivo *maestum* se aplica a aquello que causa dolor o que es lamentable, o que recuerda a algo que es la-

¹¹⁰ MORET. 105-108 “A menudo el ácido olor ataca (*iaculor* es militar y de caza) las narices abiertas del hombre y condena su plata con su chato rostro, a veces limpia sus ojos llorosos levantando su mano y furioso lanza improperios al fuego inocente.”

¹¹¹ VERG. Aen. 4, 185; 4, 244; 5, 847, etc.

¹¹² Adverbio que en manos de Virgilio concentra un melancólico poder evocador, cf. ecl. 1, 7-8 (*saepe malum hoc nobis, si mens non laeua fuisset!*); ecl. 1, 53 (*saepe leui somnum suadebit inire susurro*), en lo que es un ejemplo clásico de aliteración.

¹¹³ N° 1926,0930.17; romano de Egipto, s. II d.C.

mentable;¹¹⁴ tanto más grande resulta el efecto cómico en Lucilio, ya que aplica el adjetivo a una simple cebolla que nos irrita los ojos al pelarla. En cuanto a las *lacrimosae ordine tallae*,¹¹⁵ es posible que no se refiera a cebollas propiamente dichas sino a un tipo de puerro, el *porrus capitatus*;¹¹⁶ pero si ambas cosas son cebolla, el efecto de miseria es más grande. Además, como si de un manjar especial se tratara, se presentan bien a la vista, de manera ordenada, *ordine*. Es posible que el consumo de las cebollas y de las peladuras de cebolla causara estragos entre los comensales:

lippus edenda acri assiduo ceparius cepa 195

El verso describe de manera grotesca la figura del ‘vendedor de cebollas’ (*ceparius*), con ojos enrojecidos o legañosos (*lippus*) por comer, o cuanto menos manipular, con frecuencia cebolla, de fuerte sabor (*edenda acri assiduo cepa*);¹¹⁷ se trata presumiblemente de una comparación o de una simple imagen de sabor popular para describir los efectos que producía entre los comensales el consumo de cebollas.¹¹⁸

Si la presentación artística y cómica de la achicoria y de las cebollas nos hacía pensar en Arquétrato y Matrón, el menú propiamente dicho nos remite a

¹¹⁴ HOR. ars 123, aplica el adjetivo *febilis* a Ino, como *ferox* a Medea, *tristis* a Orestes o *perfidus* a Ixion. Cf., en uso adverbial, Ov. met. 11, 51-53, sobre el ya muerto Orfeo, a quien lloran, entre otros *maestae volucres*:

*medio dum labitur amne,
febile nescio quid queritur lyra, febile lingua
murmurat exanimis, respondent febile ripae.*

¹¹⁵ *tallae* es corrección de Escalígero, en el sentido de ‘capas’ o ‘peladuras’ de cebolla (FEST. p. 359: *tallam alii folliculum cepae*; PAVL. FEST. p. 358; CGL 2, 195, 17: κομμύου λέπυρον), en los códices se lee *talpae*.

¹¹⁶ Vid. supra. pág. 174 n. 99

¹¹⁷ Charpin 1978, 158 (nota *ad loc.*)

¹¹⁸ Terzaghi cree que el verso describe el aspecto lamentable del servicio, seguramente un viejo decrepito. Este anciano sería el Tiresias del verso 226 (que los otros editores atribuyen preferentemente a la ‘tercera sátira’ del libro), que habría sido ya presentado al iniciarse el banquete con el verso 1107 (*incertae sedis*): *perditus Tiresia tussi grandaeuus gemebat*, como anuncio del tipo de banquete que esperaba a Lucilio.

otros modelos. Marx señala, como ejemplo de precedente griego, un epigrama de la *Antología Palatina*, en el que hallamos una burla semejante (11, 413):

ὡς κῆπον τεθυκῶς, δεῖπνον παρέθηκεν Ἀπελλῆς
οἰόμενος βόσκειν ἀντὶ φίλων πρόβατα.
ἦν ῥαφανίς, σέρις ἦν, τῆλις, θρίδακες, πράσα, βόλβοι,
ῶκιμον, ἡδύοσμον, πήγανον, ἀσπάραγος.
δείσας δ' ἐκ τούτων μὴ καὶ χόρτον παραθῆ μοι
δειπνήσας θέρμους ἡμιβρεχεῖς ἔφυγον.¹¹⁹

Entre los antecedentes romanos suele citarse el fragmento, que hemos visto en el capítulo anterior, del *Pseudolus* de Plauto (810 ss.), en el que el cocinero creaba platos sólo a base de verduras. Hemos visto cómo Lucilio en otros libros combate el lujo excesivo en la mesa (p.e. la sátira del libro XIII que hemos comentado antes). Según Marx, podría haber aquí una alusión a los efectos de las leyes suntuarias promulgadas en época del poeta,¹²⁰ pero es difícil casar esto con el tono plenamente satírico de la pieza, pues a Lucilio cierta medida no le parecía mal, a juzgar por el resto de sátiras que tratan el mismo tema. Además, el anfitrión es presentado de manera negativa sin duda alguna. En el verso 202 aparece citado por su nombre: se trata de un tal Levio que, hemos de suponer, ha invitado al poeta y de cuya tacañería, carácter aparentón o, como mínimo, mal gusto se burla Lucilio.¹²¹ En efecto, el anfitrión, a pesar de su carácter miserable se habría visto forzado a seguir las normas sociales y celebrar una *cena*, a la que habría invitado a Lucilio. Nada más recibir a los comensales, habría tomado la palabra: a esta parte se adscribirían los versos 200 y 198-199:

deficit alma Ceres, nec plebes pane potitur

¹¹⁹ “Como si hubiera sacrificado un jardín, Apeles ofreció un banquete, / creyendo alimentar a un rebaño de ovejas en vez de amigos. / Había rábano, había achicoria, fenogreco, lechugas, puerros, bulbos, / albahaca, hierbabuena, ruda, espárragos; / temiendo por ello que me sirviera encima forraje, / huí, tras tomar unos altramuces calientes.”

¹²⁰ Marx *ad* 193: *Videtur denique cenae dominus legem sumptuariam religiose observasse*, quizá la ley ‘Fania’ (cf. GELL. 2, 24, 2) o la ley ‘Licinia’ (cf. GELL. 2, 24, 7; MACR. Sat. 3, 17, 9; ATH. 6, 274c-d).

¹²¹ Cichorius 1908, 270; Haß 2007, 145.

sicuti cum primos ficos propola recentis
protulit et pretio ingenti dat primitus paucos

El primer verso (que Marx, a imagen de un paso del *Satiricón* de Petronio,¹²² ponía en boca de uno de los comensales, de clase más bien baja) alude a una carestía: ‘nos falta el cereal nutritivo, y el pueblo no recibe pan’, podría ser la advertencia previa del propio comensal, advertencia que, por cierto, sonaría cómica por la metonimia poética con que se alude al pan, *alma Ceres*. No parece, atendiendo al segundo hemistiquio, que fuera una queja de Lucilio del estilo ‘no había ni siquiera pan en esa cena’. Hay otro fragmento del libro que sí alude al elemento cereal de la cena, el σῖτον, de nuevo en la forma más antigua y popular¹²³ de la dieta romana: la *adipatam pultem* (196-7), ‘gachas con manteca’. Este tipo de papilla con verduras es el ejemplo por antonomasia de la comida de pobre. Asimismo, los fragmentos 198-199 harían referencia a un aumento de precio, que Levio esgrimiría también como justificación de los ‘manjares’ que les esperaban a los comensales: los productos frescos habrían subido mucho, ‘como cuando el frutero presenta los primeros higos de temporada y ofrece al principio unos pocos por un precio desorbitado.’¹²⁴ Desde luego, era un argumento que el anfitrión declaraba con mucho énfasis, a tenor de todas las aliteraciones del fragmento: *cum primos ficos propola ... protulit et pretio ... primitus paucos*. Ni Warmington ni Terzaghi colocan estos versos antes de la cena. Para el primero, el fragmento haría referencia a los postres del banquete, como los fragmentos 201 y 1173-1101;¹²⁵ para el segundo, sería una muestra ridícula de

¹²² PETRON. 44: *nemo curat quid annona mordet. Non mehercules hodie buccam panis inuenire potui. Et quomodo siccitas perseuerat. Iam annum esuritio fuit*. Sobre las posibles implicaciones políticas del fragmento, Schäfer 2001, 179.

¹²³ Como dice VARRO ling. 5, 105: *de uictu antiquissima puls*.

¹²⁴ PLIN. nat. 16, 113. Cf. MART. 4, 29, 3

¹²⁵ Ninguno de estos últimos fragmentos son adscritos por los demás editores a la *cena rustica* del libro V; en todo caso se trataría de hacer ver la poca variedad de frutas (cf. 201): *fici comeduntur et uvae — assiduas ficos*.

la calidad los alimentos hasta entonces enumerados en boca del anfitrión, esto es, la achicoria tomada gratis de los caminos y la ración doble de cebollas (*cepe* y *tallae*), le habrían supuesto un gran dispendio¹²⁶. Como decíamos, el anfitrión no es sólo avaro, sino que intenta aparentar: presenta el postre en unas cestillas de modo que parezcan llenas, aunque no lo estén (201: *fiscina fallaci cummulo*). Además, no pierde ocasión para filosofar, dando rienda suelta a argumentaciones y razonamientos propios de un avaro (205-207):

nam si, quod satis est homini, id satis esse potisset,
hoc sat erat: nunc cum hoc non est, qui credimus porro
diuitias ullas animum mi explere potisse?

‘Pues si aquello que es suficiente a un hombre, pudiera ser suficiente, eso bastaría; ahora bien, como esto no es así, ¿cómo podemos creer que pueda riqueza alguna satisfacer a mi deseo?’¹²⁷

Parece que los versos 202 (*Laeuius pauperem ait se ingentia munera fungi*) y 210 (*ne designate rostrum praetoris pedesque / spectes*) aluden a los aires que se da el avaro anfitrión, que no renuncia a hacer carrera política. El primero de los fragmentos podría ser una presentación previa del personaje en la parte introductoria de la sátira, o bien parte de la descripción que del personaje hacía Lucilio en el cuerpo de ésta, junto al resto de ocurrencias filosóficas.¹²⁸ En cualquier caso, Levio se presenta como pobre (*pauperem ait se*), pero no lo es. El segundo de los fragmentos podría interpretarse como la ‘recomendación final’

¹²⁶ Terzaghi 1934, 321; considera como atribuible a las consideraciones del anfitrión el verso 218 Terz. (= 1189): ‘*hic sunt herbae*’ <inquam> ‘*quas seuit Iuppiter ipse*’

¹²⁷ Es difícil reconocer el contexto exacto en el que se pronunciaban estas palabras. Se trata de un pensamiento repetido por muchas escuelas filosóficas. En una versión más sintética lo llamamos, por ejemplo, en SEN. epist. 119, 8: *quod naturae satis est, homini non est*. Según Terzaghi (1934, 318), el razonamiento del avaro daría pie a la contrarréplica de Lucilio; Krenkel ve en estos versos una autojustificación (1977, 21: “...wobei er seine jetzige schäbige Armseligkeit fast als freiwillige Beschränkung erscheinen lassen wollte.”) Cf. VAL. MAX. 6, 4, 2 (palabras de Escipión Emiliano ante el senado, que debatía si enviar contra Viriato a Sulpicio Galba o a L. Aurelio Cotta; aquél respondió que ninguno de los dos): ‘*neutrum ... mihi mitti placet, quia alter nihil habet, alteri nihil est satis*’, *aeque malam licentis imperii magistram iudicans inopiam atque auaritiam*.

¹²⁸ Cichorius 1908, 270. Terzaghi se decanta por la primera opción, Krenkel por la segunda.

de Lucilio al destinatario de la narración de la cena, que ‘no mire ni el rostro ni los pies del futuro pretor’.¹²⁹

Antes de acabar nuestro recorrido por las *cenae sordidae* de Lucilio, debemos detenernos en los versos 1235-40. Contienen una alabanza de la acedera o romaza y Marx creía que eran parte de la sátira que nos ocupa, por su proximidad en lo moral a los versos 205-207 y en lo culinario a los versos 193-194. Debemos el fragmento a Cicerón, que nos aporta información, por la manera de glosarlos, sobre el posible contexto en el que se inserían. El fragmento de Lucilio propiamente dicho se compone de seis versos que no son citados seguidos, sino en dos momentos, casi seguidos. Los tres primeros (1235-1237) contienen la alabanza del *lapathum*:

O lapathe, ut iactare, nec es satis cognitus qui sis!
in quo Laelius clamores σοφός ille solebat
edere, compellans grumias ex ordine nostros

Lapathum (o, como aparece aquí, *lapathus*) designa la acedera o romaza.¹³⁰ Según Plinio, parece que el *lapathum*, era mejor silvestre, y el *rumex* era una varie-

¹²⁹ Krenkel 1977, 22. Según Haß (2007, 145), hay aquí una alusión al aspecto repulsivo del personaje, un elemento más que hace aparecer al anfitrión bajo una luz más caricaturesca. En efecto, los versos 206-207, colmo del mal gusto, harían referencia a la actividad más rentable para la familia de Levio y serían pronunciados por él mismo en plena cena (*absterge lacrimas, et diuos ture precemur: / consilium fassi placent, tu ne inpune luperis*). Según Terzaghi (1934, 336-339), estos versos formarían parte de la tercera de las cuatro sátiras del libro, la dedicada al adulterio.

¹³⁰ Existen varias especies semejantes dentro del género *rumex*: *rumex acetosa* (acedera); *rumex patientia* o *rumex crispus* (hierba de la paciencia); *rumex conglomeratus* (romaza); *rumex scutatus* (acedera redonda). André 1961, 31-32 considera *lapathum* y *rumex* sinónimos; Dalby 2003, 306-307 considera que *rumex* es el acederón (en griego ἰππολάπαθον), usado sólo para medicina. Pero ello no resulta tan claro: en primer lugar, en contextos médicos (p.e. CELS. 2, 21; 2, 25, 2) se usa *lapathum* y no *rumex* (no figura tal término en celso; por otro lado la acedera también tiene propiedades médicas, y sus hojas, cuando se hierven para ser consumidas como espinaca, dejan un agua que puede ser tóxica (Font Quer, 141).

dad cultivada.¹³¹ El *lapathum*, en todo caso, se usaba (y aún se usa) para comer, pero, a tenor de lo dicho en el primer verso (“¡oh, acedera, cómo te desprecian, y no se conocen suficientemente tus propiedades”), parece que era un alimento frugal consumido, en todas sus variantes, “cuando las gentes sabían vivir más sobriamente que en los actuales tiempos¹³²” también Sínilo lo cultiva en su huerto.¹³³ Los siguientes dos versos están dedicados al más firme defensor de la romaza, C. Lelio el joven, el amigo de Escipión y protagonista del diálogo de Cicerón sobre la amistad: “sobre la cual Lelio, aquel sabio, solía proclamar loas, cuando reprendía a nuestros glotones, uno por uno.” Así pues, la defensa de la acedera proviene más del tratamiento filosófico de la frugalidad que del tradicional, y quizá sea ese el motivo de que use *lapathus* (por primera vez) y no *rumex*. De hecho, la cita está inserta en una argumentación filosófica:¹³⁴

Nec ille qui Diogenem Stoicorum adulescens, post autem Panaetium audierat, Laelius, eo dictus est sapiens quod non intellegeret quid suauissimum esset (nec enim sequitur ut cui cor sapiat, ei non sapiat palatus), sed quia parui id duceret.

“Y aquel Lelio, quien de joven había oído al Diógenes de los estoicos, y después a Panecio, no fue llamado sabio porque no supiese distinguir que era lo más sabroso (pues que uno ‘sepa’ con el espíritu no significa que no ‘sepa’ con el paladar), sino porque no lo tenía en gran consideración.”

A continuación cita nuestro fragmento. Así pues, es probable que el original procediera de un contexto similar, por lo que vemos difícil, que formara parte

¹³¹ PLIN. nat. 19, 184. Parece pues que se usaran indistintamente (hay autores en los que sólo se usa un término u otro) y que la distinción entre cultivada y silvestre (*rumex* y *lapathum*) dependa más de un lexicógrafo que de un naturalista. Teofrasto trata del λάπαθον en relación a las especies tanto cultivadas como silvestres; señala que la romaza o acedera silvestre es más agradable que la cultivada (ΤΗΡΗΡ. HP 7, 6, 1). Cf. DSC. 2, 114 (señala las distintas especies).

¹³² Así hablaba también Font Quer, 142, del abandono de tal verdura. Observa también que la hierba de la paciencia (la que según André debe entenderse bajo el término *rumex* o *lapathum*) se dejó de cultivar antes que las otras variedades.

¹³³ Cf. también el cocinero en PLAVT. pseud. 815. Nótese, sin embargo, que Catón no lo menciona.

¹³⁴ CIC. fin. 2, 24, 8.

de la *cena rustica* del libro V, en la que está claro que Lucilio satiriza a un anfitrión tacaño y a la vez aparentón, no a una persona frugal.¹³⁵ Tras mostrarse de acuerdo Cicerón con el epíteto, σοφός, que aplica Lucilio (o quien pronunciara los versos) a Lelio, vuelve a citar tres versos que quizá en el poema original fueran inmediatamente a continuación (1238-1240):

‘O Publi, o gorges, Galloni, es homo miser,’ inquit,
‘Cenasti in vita nusquam bene, cum omnia in ista
consumis squilla atque acupensere cum decimano.’

En ellos descubrimos que se trataba de atacar a los *delicati et sumptuosi* aficionados a la buena mesa (el libro segundo del *De finibus bonorum et malorum* de Cicerón contenía la refutación del epicureísmo que, como es bien sabido, se rebajaba a simple hedonismo para ser combatido con mayor facilidad por sus adversarios). Lo que se usa para caracterizar a tales personajes mejor es un par de exquisiteces, como las que leemos en los poemas de *hedyphagetica*: “!Oh Publio, oh garganta abismal de Galonio,¹³⁶ eres un hombre miserable! Nunca cenaste bien en tu vida, gastando todo lo que tienes en esta langosta o en un grandísimo esturión.” De momento, Cicerón no ha mencionado el nombre de Lucilio: continúa con la disquisición, en la que la crítica de Lelio a los glotones es paralela a su crítica de los que ponen en la *voluptas* el sumo bien. Si lo cita más adelante, transcribiendo unas palabras que, ahora sí, adscribe a Lucilio:

Semper Laelius bene. Quid bene? Dicit Lucilio: ‘cocto, condito’, sed cedo caput cenae; ‘sermone bono; quid ex eo? si quaeris libenter’; veniebat enim ad cenam ut animo quieto satiaret desideria naturae.¹³⁷

¹³⁵ En caso afirmativo, habría que entender que la ‘alabanza’ de Lelio (del círculo de los Escipiones, como en la siguiente generación lo era Lucilio) estaba en boca del personaje criticado por avaro, que utilizaría esas ideas para justificar lo miserable que era.

¹³⁶ La voracidad de Galonio debió ser tal que su fama perduraría después de su muerte: se acueta de él Ofelo (HOR. sat. 2, 2, 46-48): *haud ita pridem / Galloni praeconis erat accipensere mensa / infamis.*

¹³⁷ CIC. fin. 2, 25, 1

Cicerón cita de nuevo estas palabras en una carta a Ático, donde, al parecer, aparecen en su forma original:

bene cocto et
condito, sermone bono et, si quaeris, libenter.

Las palabras de Lucilio indican lo que es bueno en una cena, no las *delikatessen* ofrecidas, sino que ésta se celebre “con [comida] bien cocinada y sazonda, con buena conversación, y, si quieres saberlo, de buena gana.” Seguramente estos versos procedían de la misma sátira, que combinaría la alabanza de la frugalidad con la ‘invitación’ a los amigos que saben valorarla.

En definitiva, como hemos ido viendo a lo largo del examen de los temas gastronómicos en Lucilio, estos son presentados de manera condicionada, sobre todo en relación a la crítica de costumbres culinarias poco apropiadas o aberrantes por exceso. Sin embargo, se hace uso ocasionalmente de los procedimientos estilísticos que desarrolla la poesía gastronómica griega del siglo IV, que Ennio había adaptado a la lengua latina, aunque sea con voluntad de satirizar. Antes de ver las consecuencias de ello, veamos ahora otro caso distinto de uso de poesía gastronómica en la sátira, en ese otro tipo de sátira cultivada por Varrón.

2. Varrón: la sátira menipea *Περὶ ἐδεσμάτων*

2.1 Varrón y el ‘otro tipo de sátira’

Después de Ennio, el siguiente ejemplo de poema de contenido culinario a la manera arquiteata, esto es, de tipo ‘didáctico-preceptivo’, se halla en una de las *Sátiras menipeas* de Varrón, la titulada, de manera bien explícita, *Περὶ ἐδεσμάτων*, *Sobre los manjares*. Quintiliano considera la sátira varroniana como

un retorno al primer tipo,¹³⁸ el de la iniciada por Ennio, quizá por la variedad temática pero no menos por su carácter poco agrio. Sin embargo, la crítica de las costumbres era un elemento principal en ella; quizá Quintiliano, al haber iniciado el capítulo sobre el género satírico con la famosa frase *satura tota nostra est*, se ve forzado a obviar el hecho de que Varrón apunte explícitamente a la tradición griega de la literatura cínica.¹³⁹ De las motivaciones u objetivos de tal elección puede intuirse algo a partir de Cicerón, que introdujo como protagonista a Varrón en la segunda redacción de los *Academica*. Leemos al principio de la obra:

[*Varro loquitur*] et tamen in illis ueteribus nostris, quae Menippum imitati, non interpretati, quadam hilaritate conspersimus, multa admixta ex intima philosophia, multa dicta dialectice (...)

[*Cicero respondit*] philosophiamque multis locis inchoasti, ad impellendum satis, ad edocendum parum.¹⁴⁰

Varrón, tras afirmar que a aquellos que desean estudiar filosofía los manda a Grecia (*ut ex [a] fontibus potius hauriant quam rivulos consecantur*, *ibid.* 1, 7), afirma que ante el vacío que había en Roma,¹⁴¹ decidió imitar, no traducir a Menipo por su forma de tratar temas filosóficos, preferentemente morales (*ex intima philosophia*) con gracia y humor (*quadam hilaritate*). Cicerón muestra cómo estas obras habían iniciado a muchos al estudio de la filosofía, aunque le reprocha el tratamiento superficial de los temas.

¹³⁸ QVINT. 10, 1, 95: *alterum illud etiam prius satirae genus, sed non sola carminum varietate mixtum condidit Terentius Varro*. Cf. Cortés Tovar 1997, 85-86.

¹³⁹ GELL. 2, 18, 7: *ex quibus ille Menippus fuit, cuius libros M. Varro in saturis aemulatus est, quas alii 'cynicas', ipse appellat 'Menippeas'*.

¹⁴⁰ CIC. acad. post. 1, 7-9: las palabras de Cicerón (1, 9), consisten en una alabanza de la sabiduría de Varrón que culmina con las palabras transcritas sobre sus menipeas (cf. Della Corte 1970, 155-176 sobre las difíciles relaciones entre Cicerón y Varrón y el porqué de la dedicatoria de las *Académicas posteriores* de Cicerón al sabio).

¹⁴¹ *ibid.* 1, 8: *a Graecis enim peti non poterant ac post L. Aelii nostri occasum ne a Latinis quidem*.

En definitiva, se trata de dar forma en la literatura latina al κυνικός τρόπος, y su característico *ridentem dicere verum*, tal como lo definirá Horacio en sus sátiras (1, 1, 24). En efecto, el cinismo ejerció una notable influencia literaria a través, sobre todo, de dos personalidades del siglo III a.C.: Bión de Borístenes y Menipo de Gádara.¹⁴² Menipo, en particular, ejerció en la Antigüedad su influencia a través, sobre todo, de Varrón y de Luciano, de manera indirecta también a través de Séneca (*Apocolocyntosis*) y Petronio. Gracias a Diógenes Laercio y Ateneo conocemos los títulos de sus obras,¹⁴³ de muchas se deduce el carácter paródico,¹⁴⁴ en la línea de lo que hemos visto al examinar el tema gastronómico en la comedia epicarnea, en la que se empleaba el tratamiento burlesco de divinidades y héroes. Así por ejemplo, se menciona de él una Νεκρία (Luciano haría de Menipo el protagonista de su *Μένιππος ἢ Νεκνιομαντεία*; aparece también en muchos de sus *Diálogos de los muertos*). Parece que escribió también un *Banquete*, pero no sabemos si la alusión explícita a los alimentos era lo que se utilizaba para burlarse de los sabios. Menipo es considerado el inventor del ποικιλόμετρον, la mezcla de prosa y verso, que después de ser introducida por Varrón en Roma, tendría una larga lista de cultivadores hasta culminar en el *magnum opus* del último autor romano, la *Consolatio philosophiae* de Boecio. También se le adscribe la partenidad del σπουδογέλοιον, que trataremos con mayor profundidad en el capítulo sobre Horacio.

Varrón compuso 150 sátiras menipeas cuyo contenido debía combinar la herencia romana, por vía de Lucilio, con la griega, la imitación directa de Menipo, cosa que se explicita a veces en la doble titulación de muchas de las menipeas que disponen de título griego y latino. Por su puesto, el tono de Varrón se-

¹⁴² Sobre esta cuestión, vid. sobre todo Roca 1974, Oltramare 1926 y Relihan 1993; cf. sobre Menipo, Helm 1906 y 1931 (s.v. 'Menippos', *RE* XV.1, 888-893); sobre Bión, Kindstrand 1976.

¹⁴³ Enumeración en Roca 1974, 52.

¹⁴⁴ Courtney 1962, 87.

ría menos agresivo —menos cínico— que el de su modelo (podemos establecer un paralelismo, *mutatis mutandis*, con la diferencia entre Aristófanes y Plauto), con mayor tendencia a lo burlesco y a lo pedante, cosa que se aviene bien con el carácter de un erudito.¹⁴⁵

2.2 La Menipea Περὶ ἐδεσμάτων

La obra que nos interesa ahora, la sátira *Περὶ ἐδεσμάτων* consta sólo de título griego. Poseemos de ella sólo dos fragmentos, transmitidos los dos por Gellio en sus *Noches Áticas*. El primero, de hecho, no es un fragmento literal de la obra sino un resumen de la misma e incluye una somera lista de los manjares que se enumeraban en ella:¹⁴⁶

M. Varro in satura, quam περὶ ἐδεσμάτων inscripsit, lepide admodum et scite factis uersibus cenarum ciborum exquisitas delicias comprehendit, nam pleraque id genus, quae helluones isti terra et mare conquirunt, exposuit inclusitque in numeros senarios.

Et ipsos quidem uersus, cui otium erit, in libro, quo dixi, positos legat; genera autem nominaque edulium et domicilia ciborum omnibus aliis praestantia, quae profunda ingluuiues uestigauit, quae Varro obprobans exsecutus est, haec sunt ferme, quantum nobis memoriae est: pauus e Samo, Phrygia attagena, grues Melicae, haedus ex Ambracia, pelamys Chalcedonia, muraena Tartesia, aselli Pessinuntii, ostrea Tarenti, pectunculus <...>, helops Rhodius, scari Cilices, nuces Thasiae, palma Aegyptia, glans Hiberica.

¹⁴⁵ Della Corte 1970, 45: “l’amaro sarcasmo di Menippo si addolciva nella risata, che era schietta e sonora, come il plauso che accoglieva sulla scena la battuta plautina. Quello delle «Menippee» era un teatro comico, che non aveva tuttavia per fine ultimo il divertimento, ma l’istruzione.”

¹⁴⁶ VARRO Men. 403 *ap.* GELL 6, 16, 1-5. Las ediciones de referencia son la teubneriana de Astbury 1985, la de Jean-Pierre Cèbe, en varios volúmenes, con traducción y comentario (Cèbe 1994), muy contestada por el primero, y la de Werner A. Krenkel (Krenkel 2002). En lo concerniente a la menipea que nos ocupa, no hay diferencias de importancia entre los editores.

De la descripción de Gelio puede deducirse que la parte culinaria se ajustaba a las características de la poesía gastronómica de tipo didáctico-preceptivo. En efecto, comprendía una lista de exquisiteces (*ciborum exquisitas delicias*) en verso (*lepide admodum et scite factis uersibus*), de las que se indicaban los lugares más adecuados para su adquisición (*domicilia ciborum omnibus aliis praestantia*): Gelio da una lista a continuación de los pocos que recuerda, como si al erudito, igual que a Apuleyo (*paulos uersus memini!*) le avergonzara haber retenido en la memoria una información tan frívola (*ipsos uersos qui otium erit in libro positos legat*). A diferencia de Ennio, el listado poético estaba en senarios (*inclusitque numeros senarios*) y no en hexámetros. Esto excluye la parodia, a la manera arquiteatea, de la dicción épica, de procedencia homérica o hesiódica, o en este caso enniana. Ello nos lleva a pensar que Varrón quizá tuviera en mente, además de Arquéstrato, las listas de exquisiteces de la comedia media griega. Pero la parodia del modo gnómico-sapiencial bien podría darse aun en este metro, ya que algunas obras didácticas de época arcaica no emplean aún el hexámetro (los *Praecepta* de Ennio, el *Carmen de moribus* de Catón). Como en el caso de la Ὀψαρτυσία de Filóxeno o de las exquisiteces de Cacio en la sátira 2, 4 de Horacio, se recurre al artificio de presentar un personaje que recita los versos culinarios. En nuestro caso, de forma más explícita que en los dos ejemplos citados, la actitud del autor de la sátira, Varrón, es censoria: así lo deja claro Gelio (*ingluuies... quae Varro obprobans exsecutus est*), que a su vez añade su propia opinión al respecto, de acuerdo con la genérica defensa de la frugalidad, apoyándose en unos versos de Eurípides:

ἐπεὶ τί δεῖ βροτοῖσι πλὴν δυοῖν μόνον,
 Δημήτρος ἀκτῆς πώματός θ' ὕδρηχόου,
 ἄπερ πάρεστι καὶ πέφυχ' ἡμᾶς τρέφειν;

ᾧν οὐκ ἀπαρκεῖ πλησμονή, τρυφῇ δέ τοι
ἄλλων ἐδεστών μηχανὰς θηρώμεθα.¹⁴⁷

Gelio cita estos versos porque los ha leído en Crisipo directamente o porque eran citados en la propia obra de Varrón,¹⁴⁸ que los pronunciaba para reforzar sus críticas contra el lujo. El segundo fragmento (fr. 404 Astbury, *ap.* GELL. 15, 19), esta vez una cita literal, nos da también una buena pista acerca de la estructura de la sátira:¹⁴⁹

Non paucissimi sunt, in quos potest convenire id quod M. Varro dicit in satura, quae inscribitur περὶ ἐδεσμάτων. Verba haec sunt:

Si, quantum operae sumpsisti, ut tuus pistor bonum faceret panem, eius duodecimam philosophiae dedisses, ipse bonus iam pridem esses factus. Nunc illum qui norunt uolunt emere milibus centum, te qui nouit nemo centussis.

De aquí se desprende que la lista de exquisiteces era lo que estaba en verso, recitada por alguien muy interesado en la gastronomía, ya se tratara de una obra de composición propia o, quizá, aprendida entusiásticamente de algún gastrósofo famoso, como en Horacio. Tal personaje, alguien iniciado a esta nueva sabiduría,¹⁵⁰ era reprendido por el satírico o un trasunto suyo, por ejemplo un ‘filósofo’ cínico o estoico, y su parte estaría en prosa: de esa alternancia entre poema gastrosófico y diatriba contra tal manía en prosa vendría el carácter prosimétrico de la obra. Le echaría en cara que si dedicase a la filosofía sólo una duodécima parte del dinero que dedica a mantener su panadero privado, para que le

¹⁴⁷ Fr. 892 Nauck²: “pues ¿qué necesitan los mortales salvo sólo dos cosas: / harina de Deméter y bebida derramadora de agua? Eso es precisamente lo que tenemos y de lo que nos corresponde nutrirnos. / La hartura de esto no nos basta; así que por molicie / perseguimos los artificios de otro tipo de alimentos.” (*ap.* ATH. 4, 158e; trad. Rodríguez-Noriega)

¹⁴⁸ CHRYSIPP. fr. 706 (*ap.* PLU. mor. 1044b)

¹⁴⁹ Sobre la estructura de la presente sátira, además de la edición de Cèbe, p. 1694-1695, véase Hense 1906 y Rötter, 1969.

¹⁵⁰ Quizá un epicúreo, en la acepción vulgar del término (sobre la difícil aceptación del epicureísmo en Roma, cf. Paratore 1973, 132-133).

prepare pan del bueno,¹⁵¹ podría ser ya calificado él mismo de *bonus*.¹⁵² Y aquí, en este *bonus* de carácter moral, habría que considerar fundidos la acepción filosófica (vagamente cínica) con la visión tradicional de la moral romana, tal como podría haber sido formulada por Catón el censor, crítico también con los excesos culinarios.¹⁵³

Pero volvamos ahora a la lista versificada de exquisiteces. Varrón contaba con una larga tradición en la que también había algún antecedente romano, básicamente Ennio. Cabe también tener en cuenta la posible presencia de alguna obra del propio Menipo de Gádara (p.e. el *Banquete* mencionado más arriba). Las exquisiteces consignadas son en su mayoría las mismas que hallamos en otros poemas similares, alejadas, desde la óptica romana, de la dieta tradicional, tal como ésta puede ser concebida a partir de los consejos de Catón el viejo, y su exaltada defensa de la col y sus propiedades médicas,¹⁵⁴ o como más tarde aparecerá representada en la figura horaciana de Ofelo (sat. 2, 2) o como será descrita en estos versos de Juvenal (14, 170-1):

a scrobe uel sulco redeuntibus altera cena
amplior et grandes fumabant pultibus ollae.¹⁵⁵

Asimismo, el orden con el que Gelio cita los manjares coincide básicamente con el orden de alimentos de una *cena*, esto es, los platos principales o *mensae*

¹⁵¹ Se trata de *panis candidus* superior en calidad al *panis plebeius*, cf. André 1961, 70-71. Los ricos aficionados a la gastronomía contrataban a su propio panadero; se trata de una novedad en Roma (cf. PLIN. nat. 18, 107). *Pistor* era el que molía el grano, el pan se lo preparaba cada cual en casa, cf. VARRO fr. Non. p. 152, 11-15: *PINSERE, tundere vel molere. Varro Ταφή Μενίππου: 'nec pistorum ullum nossent, nisi eum qui in pristino pinseret far'.* — *idem de Vita Populi Romani lib. I: 'nec pistoris nomen erat, nisi eius qui ruri far pinsebat.'*

¹⁵² Motivo similar también presente en GAL. protr. 6, 9: ὃ ἄνθρωπε, οἰκία μὲν σοὶ εὖ ἔχει, καὶ τὰ ἀνδράποδα παντα, καὶ ἵπποι δὴ καὶ κύνες, καὶ χωρία, καὶ ὅσα κέκτησαι διάκειται καλῶς· αὐτὸν δὲ σὲ οὐκ ἀγαθὴ κομιδὴ ἔχει.

¹⁵³ Cf. la tradición catoniana: *magna cura cibi, magna uirtutis incuria*, CATO. dict. 78.

¹⁵⁴ CATO agr. 165.

¹⁵⁵ “los que volvían de cavar o de arar, tenían otra cena más abundante y humeaban las grandes ollas llenas de gachas.”

primae y los postres acompañados de vino (equivalentes a los τραγήματα griegos) o *mensae secundae*. La aparente ausencia de *gustationes* y de los pasteles que se servían junto a frutas en las *mensae secundae* puede deberse al olvido de Gelio o al deseo de no ser tan prolijo. Los alimentos que componen los platos principales se distribuyen a su vez, como han observado Cèbe y Rötter, entre *aves* y *aquatilia*, alejándose así un poco de la consuetud de la tradición poética gastronómica, basada casi exclusivamente en pescado, para acercarse a lo que sería habitual en las lujosas cenae de sus contemporáneos romanos. El hecho de que el poema estaba en senarios yámbicos, ha estimulado a algún filólogo a reconstruir la lista en verso,¹⁵⁶ pero es probable que, además de la especie y del lugar, se hiciera algún comentario, sino difícilmente habrían podido ser calificados los versos de *lepide admodum et scite factis* (combinación de ‘chistoso’ o ‘gracioso’ y ‘erudito’).

2.3 Los hedyphagética de Varrón

El catálogo de exquisiteces se inicia con los *altilia* presentados para las *secundae mensae*:

pauus, ‘el pavo de Samos’ (gr. ταῶς, nombre científico: *Pavo cristatus*). Que el pavo (*pauus* o *pauo*¹⁵⁷) ejemplifique, como alimento, el estatus de los más poderosos no es ninguna sorpresa si tenemos en cuenta el aspecto

¹⁵⁶ Así, por ejemplo, A. Riese (1865) sugiere (en aparato crítico):

*Pauus é Samo,
Phrygia áttagena, ´. Melicaé grues,
Haedús de Ambracia, Chálcedonia pélamis,
Tartéssia murena átque Pessinúntii
Asélli cum ostreís Tarenti; túm [. .]
Pectúnculus, helops Rhódius et Cilicés scari.
Nux Thásia, palma Aegýptia, glans Hibérica.*

¹⁵⁷ Nombre de creación latina (André 1967, 122) por onomatopeya (VARRO ling. 5, 75; ISID. orig. 12, 7, 48: *pauo nomen de sono uocis habet*). Como alimento, cf. André 1961, 134-135; Dalby 2002, 252-253.

del animal (Plinio lo consideraba orgulloso pues creía que extendía sus alas cuando recibía alabanzas (*gemmales laudatus expandit colores, aduerso maxime sole*¹⁵⁸). Los ejemplares para consumo humano debían ser engordados específicamente para ello, tratándose, en todo caso, de una práctica relativamente reciente. El propio Varrón, además de Plinio, señalan que Hortensio fue el primero en servir la carne de pavo (en un banquete augural) y que M. Aufidio Lucrón fue el primero en establecer la práctica del engorde sistemático.¹⁵⁹ Esta ave seguirá asociada siempre a la economía del lujo, como demuestra el hecho de que Columela recomiende al propio *paterfamilias* ocuparse de su cuidado, en vez de dejar encargado de ello a cualquiera de los esclavos de la finca.¹⁶⁰ En poemas culinarios posteriores, aparece con este matiz peyorativo de alimento caro, propio de ricos, en base simplemente a su aspecto (vivo), como afirma Ofelo:¹⁶¹ sea porque probó la carne de un ejemplar salvaje o porque, próximo al espíritu del personaje horaciano, no se dejó impresionar por su plumaje, Isidoro tampoco lo valora en absoluto, *cuius caro tam dura est ut putredinem uix sentiat, nec facile coquatur*.¹⁶²

attagen, el ‘francolín de Frigia’ (gr. ἀτταγήν; nombre científico: *Francolinus francolinus*, André 1967, 36) se trata de una ave extranjera, originaria del Asia menor, de modo que se cita frecuentemente en los textos latinos como *attagen ionicus*, a pesar de que, como observa Plinio, era también frecuente en la Galia, Hispania y los Alpes. Ave de carne exquisita.

¹⁵⁸ PLIN. nat. 10, 43. Cf. Ov. ars 1, 625-626: *laudata ostendit auis Iunonia pennas / si tacitus spectes, illa recondit opes*.

¹⁵⁹ PLIN. nat. 10, 45: *Pavonem cibi gratia Romae primus occidit orator Hortensius adituali cena sacerdotii. Saginare primus instituit circa novissimum piraticum bellum M. Aufidius Lurco, exque eo quaestu reditus HS sexagena milia habuit*. Sobre el carácter reciente de esta moda y lo rentable de su cuidado, por parte de ricos propietarios de *uillae rusticae*, dice Varrón en su tratado de agricultura: *de pavonibus nostra memoria... greges haberi coepi et uenire magno* (rust. 3, 6, 1). Otro testimonio contemporáneo, en negativo, de la nueva moda por servir pavo en las cenas de los más ricos en CIC. fam. 9, 20, 2.

¹⁶⁰ COLVM. 8, 11, 1: *pavonum educatio magnis urbani patrisfamiliae quam tetrici rustici curam poscit. Sed nec haec tamen aliena est agricolae, captantis unidque voluptates adquire, quibus solitudinem ruris eblanditur*.

¹⁶¹ HOR. sat. 2, 2, 23-28.

¹⁶² ISID. orig. 12, 48.

sita, también es ensalzada en otras composiciones de tema gastronómico.¹⁶³ De estas dos aves recién conocidas en Roma se recomiendan los ejemplares de Samos y Frigia, en consonancia con lo que nos indican las fuentes griegas que tratan de estas aves como alimento.

grues, ‘grullas de Melos’ (gr. γέρανος; nombre científico *Grus grus* L), el término tiene seguramente origen onomatopéyico.¹⁶⁴ No se trata de una ave habitual en los catálogos poéticos,¹⁶⁵ pero después de este *Περὶ ἐδεσμάτων* aparece con frecuencia en otras composiciones de temática gastronómica, como en el banquete de Nasidieno, o en Estacio (silu. 4, 6, 9) junto a otras exquisiteces antes de afirmar que lo mejor en una cena es el verdadero afecto entre los comensales.¹⁶⁶

El catálogo de *altilia* de esta sátira menipea coincide precisamente con las aves que Ovidio menciona al recordar los tiempos en los que aún el lujo no había invadido Roma, es decir, como una suerte de gastronomía en negativo:

prisca dea est aliturque cibis quibus ante solebat,
nec petit adscitas luxuriosa dapes.
prisca adhuc illi populo sine fraude natabat
ostreaque in conchis tuta fuere suis;
nec Latium norat quam praebet Ionia diues

¹⁶³ MART. 13, 61; HOR. epod. 2, 53-54. También en escritores griegos: AR. *ap.* ATH. 388b (ἀτταγᾶς ἠδιστον ἔψειν ἐν ἐπινικίοις κρέας), Phoenicid. 4, 509 (κούδεν ἦν τούτων πρὸς ἀτταγῆνα συμβαλεῖν τῶν βρωμάτων). Del francolín se recomienda la pechuga para el tratamiento de los que sufren enfermedades cardíacas *si uires minime fuerint reparatae febribus declinantibus*, junto con perdices, palomos y gallinas (CAEL. AVR. acut. 2, 209). Cf. André 1961, 126; Dalby 2002, 150.

¹⁶⁴ ISID. orig. 12, 7, 14: *grues nomen de propria uoce sumpserunt; tali enim sono susurrant.*

¹⁶⁵ Es la última de las aves en un larguísimo catálogo que es, por lo demás, simplemente enumerativo, del *Protesilao* de Anaxandrides, en el que se hacía una burla del banquete nupcial de Ificrates y la hija del rey de los Tracios (fr. 42 *ap.* ATH. 131a-f). El listado es muy regular, cada una de las líneas (en senarios yámbicos) suelen contener cuatro ingredientes. Valgan como ejemplo los dedicados a las aves (vv.): καὶ πρὸς τούτοις / ὀρνιθαρίων ἄφατον πλῆθος, / νητῶν, φατῶν-χῆνες, στρουθοί, / κίχλαι, κόρυδοι, κίτται, κύκνοι, / πελεκάν, κίχλοι, γέρανος... (“y, además de eso, / increíble cantidad de pajarillos, / de patos, de pichones; / gansos, gorriones, / zorcales, alondras, arrendajos, cisnes, / pelícano, somorgujo, grulla...”, trad. Noriega-Guillén)

¹⁶⁶ HOR. sat. 2, 8, 87 (*membra gruis sparsi sale multo*), epod. 2, 35; cf. PLIN. nat. 10, 60 (de Cornelio Nepote) y APIC. 6, 2. El carácter comercial de la misma es bien conocido de Varrón, que la cita, junto a otras especies que proporcionan ganancias, en su tratado de agricultura (rust. 3, 2, 14). Cf. André 1961, 124-125.

nec quae Pygmaeo sanguine gaudet auis;
et praeter pennas nihil in pauone placebat,
nec tellus captas miserat ante feras.¹⁶⁷

Las tres aves son el francolín de Jonia (*quam praebet Ionia diues*), las grullas (*nec quae Pygmaeo sanguine gaudet auis*¹⁶⁸) y el pavo (*et praeter pennas nihil in pauone placebat*). Tras ellos, los platos apreciados entonces (ibid. 179-180):

Sus erat in pretio, caesa sue festa colebant.
Terra fabas tantum duraque farra dabat.¹⁶⁹

Más abundantes son los platos de pescado y mariscos, que, además, remiten a la tradición más convencional de poesía gastronómica. Ciertamente que las aves propuestas eran exóticas, pero su inclusión como exquisiteces era un reflejo de las tendencias en Roma puesto que el propio Varrón nos informa en su tratado de agricultura sobre la introducción de las mismas en aviarios construidos en las villas suburbanas. El carácter más convencional de los pescados se hace evidente toda vez que, como ocurría con Ennio, el léxico de especies presenta particularidades.

haedus, ‘cabrito de Ambracia’. Varrón emplea *haedus* como nombre de pescado, en lo que es un *unicum* para tal palabra, cuyo significado habitual es el de ‘cabrito’.¹⁷⁰ Se trataría entonces de la traducción directa por par-

¹⁶⁷ Ov. fast. 6, 171-178: los versos se refieren al rito de Carna, a quien se ofrecía en las calendas de junio (*Kalendae Iuniae fabariae*) un puré de habas y de manteca de cerdo (ibid. 6, 169-170; MACR. sat. 1, 12, 33). Las habas se consideran un alimento frugal, de los que conformaban la dieta básica en tiempos, de ahí la descripción de esta época en la que se insertan los versos que transcribimos.

¹⁶⁸ Alusión a la batalla entre las grullas y los pigmeos, HOM. Il. 3, 3 ss. Cf. Böhmer 1958, 346.

¹⁶⁹ “La diosa [*sc.* Carna] es antigua y se nutre de alimentos que antaño frecuentes / y no busca, amante del lujo, manjares exóticos. Los peces aún nadaban entonces sin peligro / y las ostras permanecían seguras en sus conchas. Tampoco conocía el Lacio lo que ofrecía la opulenta Jonia / ni al ave que se deleita con la sangre de los Pigmeos; / no buscaba nada más que las plumas en el pavo / ni ningún rincón de la tierra había enviado sus presas. / Se apreciaba el cerdo, por su matanza se celebraban fiestas. / La tierra sólo regalaba habas y pasta de grano duro.”

¹⁷⁰ Además del uso propiamente sacrificial, se trata de una carne propia de gente rústica (cf. HOR. sat. 2, 2, 116); que se trate de un *haedus* de Ambracia excluye la posibilidad de considerarlo un cabrito, vid. Cèbe 1994, 1698.

te de Varrón de un catálogo de exquisiteces griego, como lo que ya hemos visto en Ennio y sus *Hedyphagética*. Rötter observa que ἔριφος, el término griego para *haedus*, se usa también como nombre de pescado en algunas ocasiones: como pescado aparece en algunas listas, sin que, por lo demás, haya podido ser identificado.¹⁷¹ Por otra parte, el texto de Ennio nos invita a considerar otras posibilidades: recordemos que en uno de los versos de sus *Hedyphagética* se alaba un manjar de Ambracia, que puede ser el *pecten* (vieira o pechina) o bien un pescado desconocido bajo el nombre de *caradrum* (pág. 89 ss.). En el mismo Ennio teníamos problemas para identificar otro pescado con nombre de animal terrestre, el *apriculum*, que quizá remitía al κάπρος de Arquéstrato, que debe capturarse en Ambracia. ¿Es posible que el *haedus ex Ambracia* sea el κάπρος de Arquéstrato¹⁷²? Parece claro, en cualquier caso, que asistimos tanto en Ennio como en Varrón a una simple traducción directa del griego, sin que tuviera claro ninguno de los dos el referente real del mundo natural.

Los demás nombres de pescado y de mariscos no ofrecen mayores problemas y remiten de forma clara a la tradición de la poesía gastronómica:

pelamys, ‘el atún de Calcedón’ (gr. πηλαμύς), se trata de el atún de menos de un año: PLIN. nat. 9, 47; 32, 146; ATH. 7, 303b (Σώστρατος δ’ ἐν δευτέρῳ περὶ ζώων τὴν πηλαμύδα θυννίδα καλεῖσθαι λέγει, μείζω δὲ γινομένην θύννον, ἔτι δὲ μείζονα ὄρκυνον), es decir, de la variedad más exclusiva del atún. No siempre se siguió de manera estricta esta diferenciación, pero parece adecuada para este contexto (Saint-Denis 1947, 84; André 1961, 104). Los del mar negro eran muy apreciados.

muraena, ‘la morena de Tartesos’ (gr. μύραινα, cf. VARRO ling. 5, 77, *Muraena helena*). No era originaria del Mediterráneo occidental, pero en el s. I d.C. Columela ya la considera *vernacula* (8, 16), lo que prueba que los romanos la

¹⁷¹ Rötter 1969, 10-1; CLEM. AL., paed. 2, 1, 3; IVL. POL., onom. 6, 63; ATH. 4cd. En este último caso a nuestro ἔριφος o cabrito de mar lo acompañan μύραιναι, ἐγγέλεις, θύννοι y κεστρεῖς. Para nosotros es tentador adjudicarle la identidad de ‘cabracho’ (*Scorpaena scrofa*), pero, en principio, el nombre latino de esta especie es *scorpio*.

¹⁷² Vid. supra y Andrews 1948.

producían en viveros. Desde el punto de vista culinario, es mencionada frecuentemente: HOR. sat. 2, 8, 42; MART. 13, 80; IUV. 5, 99; MACR. sat. 3, 15, 7-8; OV. hal. 114. Varrón alaba la de Tartesos y las de Sicilia (rust. 2, 6, 2, aunque *continuo hi pisces in omni mari similes nascuntur*, también PLIN. nat. 9, 169). Son varios los autores que hablan de las morenas de Sicilia, no tanto de las de Tartesos. Además de Columela (8, 16, 10), sólo hay otro autor que mencione también las de Tartesos, Julio Pólux (onom. 6, 63), que ya habíamos citado en relación al *haedus*: ἰστέον δὲ ὅτι παρὰ τοῖς παλαιοῖς εὐδοκίμουν μύραινα ἐκ πορθμοῦ καὶ μύραινα Ταρτησσία. Poéticamente, el interés de la murena también reside en el tópico del combate entre ésta, el pulpo y el bogavante (cf. Egea 2010b).

asellus, ‘merluza de Pesinunte’ (gr. ὄνος ο ὀνίσκος, *Gadus merluccius*, cf. Dalby 2002, 171-172; Saint-Denis 1947, 10-11, quien se basa en la identificación en VARRO ling. 5, 77 —color grisáceo— y PLIN. nat. 9, 58 —ciertas costumbres en verano, como mantenerse a más profundidad para evitar el frío. Con todo, el mismo Saint-Denis expone las dificultades para tal identificación, como que algunos autores le otorgan un carácter gregario.). Culinariamente apreciado: OV. hal. 134-5; PLIN. nat. 9, 61.

ostrea, ‘ostras de Tarento’ (gr. ὄστρε[ι]on). Aparecían también en Ennio, de modo que remitimos a la página 108. para su análisis. En otras *Menipeas* Varrón se acuerda de las de Baiae y el lago Lucrino (549: *neque ostrea illa magna Baiana / quivit palatum suscitare*; 501: *tunc nuptiae videbant ostream Lucrinam*).

pectunculus, diminutivo de *pecten*, ‘vieira’ o cualquier otro pectínido (gr. κτείς, cf. el propio Varrón, ling. 5, 77), que ya hemos visto al tratar a Ennio (pág. 108). Con todo, la forma en diminutivo aparece también en Plinio (nat. 9, 84; 32, 70; 32, 150, donde da una lista de los más apreciados) y Columela (8, 16, 7). Una pequeña laguna en Gelio nos ha hecho perder el lugar de donde se recomendaban, pero algunos autores han intentado suplirla a partir de paralelos: los editores más antiguos solían añadir *Chius* (Bolisani *e. a.*), pero también se ha propuesto *Siculus* (Hertz) y *Lesbius* (Buecheler, en su edición, a partir de lo dicho por Arquéstrato (τοὺς δὲ κτένας ἢ Μυτιλήνη, 56, 2 Brandt) y Ennio (*Mytilenae est pecten*, var. 36 V₂).

helpos, ‘el esturión de Rodas’. De este problemático pescado, apreciado como pocos en la Antigüedad, o al menos en la literatura de la Antigüedad, se ha tratado con profundidad también en el cap. II (vd. supra pág. 114-116)

Con los **scari**, ‘escaros de Cilicia’ (gr. σκάρος, varias especies pero, especialmente, *Scarus cretensis*), se cierra la lista de exquisiteces marinas. Se trata de otra especie que hemos tenido la oportunidad de estudiar al tratar el fragmento de Ennio; presente ya en Arquéstrato (fr. 13 Brandt) y rememorado después de Varrón por Horacio (epod. 2, 50; 2, 2, 22; etc.). Para las intenciones de Varrón esta especie es sin duda muy significativa, pues combina el carácter vistoso, que lo hace deseado por los *snoobs*, por un sabor no superior al de otras especies más habituales.

Como hemos podido comprobar, Varrón o, mejor, el gastrónomo que pronuncia el poema, opta por especies exóticas (predominio de aquellos términos adoptados directamente del griego) y por el lugar más alejado posible, como hemos visto en el caso de la morena, o las ostras de Tarento en vez de las de Baiae. El catálogo de exquisiteces se cierra con las *secundae mensae*, aunque, tratándose de frutos secos y no de pasteles, quizá sea mejor hablar de *τραγήματα* para acompañar el vino que como es sabido, se servía al final de la cena propiamente dicha.

nux, ‘almendras de Tasos’ (gr. ἀμυγδάλη), según MACR. sat. 3, 18, 8, que repasa los nombres de diversos tipos de *nuces* (la *nux* propiamente dicha, la *nux castanea*, la *nux mollusca*, etc.), la *nux Graeca* es sinónimo de *amygdalam*, ‘almendra’. Plinio (nat. 15, 90) alaba también las de Tasos (junto a las de Alba) y se muestra dudoso sobre su origen (*haec arbor an fuerit in Italia Catonis aetate dubitatur, quoniam Graecas nominat* [CATO agr. 8, 2], *quas quidam et in iuglandium* —las nueces propiamente dichas— *genere seruant*). En la poesía latina aparecen *nuces* en sentido laxo, como ejemplo de frugalidad de antaño (cf. HOR. sat. 2, 2, 121)

palma, ‘dátiles de Egipto’ (gr. φοῖνιξ, *Phoenix dactyliphera*). Los dátiles apreciados son en general los de Oriente, no los de Occidente (Italia, España) porque no eran suficientemente dulces o (África) porque perdían enseguida su

dulzor (PLIN. nat. 13, 26-27). Varrón, en el tratado de agricultura, usa *pal-mulae* para referirse al fruto (rust. 1, 67), o bien como sinónimo de *palma* (rust. 2, 1, 27), cf. André 1956, 235-236.

glans, ‘bellotas de España’. Aunque *glans* puede referirse al fruto de diversos árboles, aquí está claro que se trata de la bellota, del fruto de la encina (*Quercus ilex*), que es (o era) el árbol por excelencia de la península ibérica. Así, según Plinio lo considera alimento principal de muchas naciones, pero especialmente en la península ibérica: *glandes opes nunc quoque multarum gentium etiam pace gaudentium constant. Nec non et inopia frugum arefactis emolitur farina spissaturque in panis usum. Quin et hodieque per Hispanias secundis mensis glans inseritur. Dulcior eadem in cinere tosta*, y como prueba de que en la antigua Roma no debía de ser muy diferente: *cautum est praetera lege XII Tabularum, ut glandem in alienum fundum procidentem licere colligere* (nat. 16, 15).¹⁷³ En efecto, la harina de bellota sola no vale para hacer pan y se ha de mezclar con la de algún cereal; asimismo, aunque el grueso de las encinas de la parte mediterránea y meridional de la península producen bellotas dulces (*Quercus ilex*, var. *ballota*), las hay también que las producen amargas (por la alta cantidad de taninos, es el caso también de los robles) y se han de rebajar por diversos procedimientos, entre otros tostándolas. Lo mismo se lee en Estrabón.¹⁷⁴ Por lo visto hasta aquí, queda claro que no se trata de ninguna exquisitez de las que se encuentran en los poemas de *hed-yphagética*, por lo que resulta extraña su inclusión aquí. ¿Quizá, para lo que quiere decir Varrón es suficiente con que sea un producto lejano? Rötter (1969, 21) cree que se debería entender más bien castaña, que también se da en la península y cuyo fruto también ha servido durante mucho tiempo de alimento básico. En todo caso, observa Rötter que los tres *τραγήματα* se corresponden con cada una de las partes del mundo conocido: Grecia y Asia (almendra de Tasos), levante y África (dátil de Egipto), Europa occidental

¹⁷³ “Las bellotas constituyen aún el recurso principal de muchas naciones, incluso en tiempos de paz. Del mismo modo, en época de carestía de cereales se hace una pasta con ellas, una vez secas, moliéndolas en harina a la manera de pan. Incluso hoy en día se sirve de postre en las Españas. Es más dulce tostada en cenizas. La ley de las XII Tablas autoriza a recoger la bellota que haya caído en la propiedad de otro.”

¹⁷⁴ STR. 3, 3, 7: οἱ δ' ὄρειοι τὰ δύο μέρη τοῦ ἔτους δρυοβαλάνῳ χρῶνται. Cf. sobre el pasaje Churruga 2008, 810-811.

(bellota de España).

Los manjares listados que reflejan el contenido del poema gastronómico inserto en la sátira parecen reproducir el orden original del poema, que estaba perfectamente dispuesto: *primae mensae*, *altilia* (las tres aves) y *aquatilia*, entre los cuales, *pisces* propiamente dichos (‘cabrito de mar’, atún, morena, merluza por un lado y, esturión y escaro por otro) y *conchyilia* (ostras y vieiras); *secundae mensae* (sólo *τραγήματα*): almendras, dátiles y bellotas.

En lo referente al pescado, la lista de exquisiteces es absolutamente heleni-zante, no menos que la de las aves, aunque éstas serían ya más conocidas entre los poderosos romanos gracias a los *aviarios* que se empezaban a construir. Por contra la tradición creada por Lucilio y continuada por Horacio, aun manteniendo algunas exquisiteces de origen griego, necesita cambiar eventualmente el lugar de procedencia por el que prefieren habitualmente los *helluones* romanos o incluso introducir algunas nuevas, así lo demanda el género satírico propiamente dicho, ya que tiene que combatir las costumbres de los contemporáneos. En Varrón, algunos de los lugares de procedencia apuntan directamente a Arquéstrato, pero recordemos que el metro escogido para la parte en verso no era el hexámetro, por lo que no podemos excluir alguna influencia de las tiradas de la comedia media, cosa que se ajusta perfectamente al carácter ‘cómico’ que ciertamente poseían las *Menipeas* de Varrón. Ello nos lleva a hacer otra consideración: si en Arquéstrato subyacía un interés gastronómico real, en los poetas cómicos griegos que examinamos en el capítulo primero pesaba más la *luxuria verborum* que una preocupación culinaria auténtica, y, de hecho, muchos de los ictiónimos que cita, lo hemos ido viendo, aparecen también en el *De lingua Latina*. Eso explicaría en Varrón las dificultades con algún ictiónimo y los lugares de procedencia tan alejados, pero siempre con antecedentes en los poetas griegos. En este punto, resulta, sin embargo, extraña la inclusión entre las *secundae*

mensae de la bellota ibérica, símbolo donde los haya de la frugalidad antigua en general y en la península ibérica en particular. En todo caso, la *luxuria verborum* concuerda perfectamente con el doble carácter pedante y burlesco del género menipeo tal como lo trata Varrón.

2.4 El objeto de la sátira

No podemos saber si la respuesta de Varrón (o del trasunto de Varrón), tal como la percibimos en el fragmento 404, se mantenía estrictamente en las coordenadas de la diatriba griega de tipo cínico o si se daba en alguna medida una síntesis entre filosofía griega y moral tradicional romana. Que seguía con bastante fidelidad la tradición griega es evidente a tenor de los paralelos más o menos cercanos que los editores han podido hallar.¹⁷⁵ Además, como observa Rötter (1969, 22), el modo verbal utilizado por el hablante (*sumpsisti, vidisses, esses factus, etc.*) se ajusta al tono ‘dialógico’ que se intenta reproducir en la diatriba, uno de los géneros por excelencia de la tradición cínica pero adoptado por tantas otras escuelas filosóficas. En cuanto al elemento tradicional patrio, lo cierto es que Varrón había mostrado interés por lo que comían antaño los romanos en su *De vita populi Romani*. Los pocos fragmentos que se conservan de dicha obra nos han llegado principalmente del fragmentario libro XVIII de Nonio Marcelo, titulado ‘*de generibus ciborum vel potionum*’.¹⁷⁶ Contiene sólo 16 lemas: *asparagos, blitum, lapatium, maenae, acipenser, nasturicum, mariscaae, ocinum, lopades, murrina, portulaca, lora, sapa, passum, moriolam, turundam*. Algunos los hemos tratado ya: el *lapathium* (ilustrado con una cita de otra *Menipea* de Varrón (Men. 318), el *acipenser* (citando a Cic. Tusc. 3, 43: *et siquem tuorum adflictum maerore videris huic acipenserem potius quam aliquem Socraticum libellum*) o las

¹⁷⁵ Cf. especialmente los ejemplos paralelos aducidos por Rötter 1969, 23-26.

¹⁷⁶ Además de la edición de Nonio Marcelo de Lindsay, cf. Lindsay 1906, Riposati 1972; Wessner 1906; Bücheler 1859 y Salvadore 2004.

lopades (a partir de un fragmento plautino, paras. med. fr. 3-4). Pero los que se refieren a la alimentación más antigua proceden del varroniano *De vita populi Romani*. Se trata de *potiones*: así la *lora* (NON. p. 551, 15), que tomaban las mujeres mayores, como una especie de vino o mosto elaborado a partir de las uvas ya prensadas y que se mezclaba con agua;¹⁷⁷ la *sapa* (NON. p. 551, 19), una decocción del mosto; vinos dulces como el *passum* (NON. p. 551, 23) o la *moriola* (NON. p. 551, 25). En otras obras de carácter anticuario, Varrón aludía al elemento cereal de la dieta antigua, como por ejemplo la *turunda* (NON. p. 552, 2), que Nonio ilustra con un paso del *Cato vel de liberis educandis*: se trata de un pastel sacrificial (*turundam, ut libum, sacrum quoddam ex farre genus panificii: alii adferunt libum ac turundam*'), pero que ya en Catón no es más que pitanza para aves (CATO agr. 89). Pero cuando, apartándose del estudio erudito de tiempos remotos, escribe sobre cómo sacarle el mayor fruto a una *villa*, son los productos que el moralista criticaba en el poema del *Περὶ ἐδεσμάτων* los que considera una buena inversión. A este tipo de productos, a las exquisiteces gastronómicas, dedica Varrón el tercer libro de sus *Res rusticae*, de modo que, como sugiere La Penna, el 'racionalista' en lo económico vence al 'moralista' que observa la creciente degeneración de las costumbres.¹⁷⁸ Para poder proporcionar *altilia* a los más sibaritas, explica cómo deben construirse y disponerse los aviarios.¹⁷⁹ También reflexiona sobre lo productivo que resulta criar pavos (3, 6, 1), puesto que también sus huevos son apreciados (rust. 3, 6, 6: sobre Hortensio, el primero que los ofreció en un banquete). Finalmente se ocupa de las pis-

¹⁷⁷ El propio Varrón describe la elaboración en rust. 1, 54, 3 y, además, apunta a su etimología: *expressi acinorum folliculi in dolia coiciuntur, eoque aqua additur: ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro uino operariis datur hieme* ("el pellejo de las uvas se exprime y se vierte en jarras, a ello se añade agua: lo que resulta se llama 'lora', lo que significa 'uvas lavadas (lota)', y se da en invierno a los trabajadores en vez de vino"); nótese cómo lo que en *De vita populi Romani* es una veneranda bebida, en las *Res rusticae* es el vino menos bueno para los trabajadores.

¹⁷⁸ La Penna 1989, 10-11.

¹⁷⁹ VARRO rust. 3, 5, 1: *dicam de hoc [ornithone] quod fructus causa faciunt, unde, non ubi, sumuntur pingues turdi*.

cinas de agua de mar para poder criar *aquatilia*, aunque según Varrón éstos no son nunca muy productivos, al contrario que los de piscinas más populares, esto es las de agua dulce.¹⁸⁰ Así pues, nos parece que el uso de la tradición poética gastronómica por parte de Varrón fue mucho más convencional que en Lucilio: la propia estructuración de la sátira, el poema gastronómico por un lado y el sermón moral en prosa por otro; el empleo ajustado de los tópicos griegos, en la elección de los manjares, así como el tono y los contenidos de la parte moral incluso en la broma de *panis 'bonus'*; confieren a la sátira un carácter más libresco o literario que lo que hemos podido desentrañar de Lucilio o lo que encontraremos en Horacio.

3. Conclusión: sátira y poesía gastronómica

Después de examinar las obras de Lucilio y de Varrón, podemos concluir que ambos adoptan, de diferente manera y en diferente medida, algunos de los procedimientos estilísticos de la poesía gastronómica. Sobre todo, las 'listas' de exquisiteces: en el caso de Varrón, se toma la forma poética tal cual para insertarla en una escena dialogada, de manera análoga a los *Ἵψαρτυσία* de Filóxeno en la comedia de Platón el cómico. La única diferencia es el carácter prosimétrico de la sátira varroniana, aunque, curiosamente, Platón el cómico empleaba sin problemas, para el fragmento propiamente gastronómico, el hexámetro (el metro propio de la poesía gastronómica en tanto que poesía didáctica) mientras que Varrón opta por el senario, más acorde con la poesía dramática. No debe extrañarnos que esta muestra de *hedyphagetica* de corte arquiteatro nos remita más bien al mencionado fragmento de una comedia, puesto que las *Menipeas* son, a su modo, comedietas de costumbres.

¹⁸⁰ VARRO rust. 3, 17, 2; Columela también trata de los criaderos de pescado (8, 17). Cf. VARRO rust. 3, 17, 6, sobre el gasto que supone alimentar a los peces de vivero.

En Lucilio las listas de exquisiteces tienen un sentido muy distinto y forman parte normalmente de la descripción de alguna cena, ya se trate de una en la que se ofrece manjares estupendos, ya de cenas más humildes o miserables. En el primer caso, hallamos manjares propios de la tradición de *hedyphagetica*, no sólo se trata de las ‘especies’ (ostras, almejas, esturiones, lubinas, etc.) sino que se éstos se presentan de manera similar a las de dicho género, aludiendo, por ejemplo, al gran tamaño de la pieza (fr. 166-7; 168) o bien aportando detalles didascálicos (fr. 1201-2). Sin embargo, lo que en Lucilio procede de las *cenae* o δειπνα paródicos griegos no es tan sustancial como podría pensarse. En primer lugar, la necesidad, en las narraciones de *cenae sordidae*, de presentar a los convidados y al anfitrión como personas de mal gusto hace inapropiado el modo paródico centenario o casi centenario, pues en éste último caso la comicidad que puede obtenerse resulta, más allá del juego formal dirigido a oídos eruditos, aséptica, ajena a la voluntad de satirizar el tipo de personaje en cuestión. Asimismo, los epítetos burlescos que hemos podido descubrir en Lucilio, son tan propios de la tendencia didáctico-preceptista como de la efrástico-narrativa. En general, en las cenas de Lucilio, lo único que remite directamente a la poesía gastronómica de raíz matroniana es la manera de introducir los alimentos, por ejemplo alimentos que ‘son servidos’ (LVCIL. 1370).

La idea de que, mientras que la poesía de *hedyphagetica* tal como la encontramos en Ennio, en la sátira *Περὶ ἐδεσμάτων* de Varrón y, posteriormente, en la sátira 2, 4 de Horacio, pende directamente de Arquestrato, o cuanto menos se ajusta a la tradición arquestratea (algo que resulta más que evidente), las *cenae*, empezando por las que hemos leído en Lucilio, tienen su *auctor* griego en la figura de Matrón, fue desarrollada en un breve artículo por Shero hace casi un siglo,¹⁸¹ aunque ha sido recogida por Degani en sus estudios sobre el de Pítane.

¹⁸¹ Shero 1929 se ocupa principalmente de la *Cena rustica* de Lucilio, mientras que Shero 1923 trata en general las *cenae* en la literatura romana.

Shero toma literalmente la denominación de *cena rustica* de Carisio y no cree, por tanto, que fuera ésta motivo de escarnio, sino una simple descripción de un banquete en el campo. El aspecto cómico de ésta se fundamentaría en la forma: Lucilio habría imitado las parodias gastronómicas al estilo de Matrón. Shero pensaba no tanto en el Ἀττικῶν δεῖπνον del de Pítane como en los fragmentos conservados adicionales en los que se tratan alimentos vegetales; en concreto el fragmento 2, dedicado al cardillo y a la cebollate, y el 3, dedicado al pepino. El fr. 3 consta de 6 versos (*ap.* ΑΤΗ. 2, 64c):

σόγκους δ' οὐκ ἂν ἐγὼ μυθήσομαι οὐδ' ὀνομήνω,
 μυελόεν βλάστημα, καρηκομόωντας ἀκάνθαις,
 βολβίνας θ', αἱ Ζηνὸς Ὀλύμπιου εἰσὶν αἰοιδοί,
 ἃς ἐν χέρσῳ θρέψε Διὸς παῖς ἄσπετος ὄμβρος,
 λευκοτέρας χιόνος, ἔσθειν <δ' > ἀμύλοισιν ὁμοίας·
 τᾶων θυομένων ἠράσσατο πότνια γαστήρ.¹⁸²

El autor emplea la misma técnica de composición de tipo centonario que vimos en el análisis del *Banquete Ático*: los cardillos son descritos con los mismos epítetos que el erizo de mar (καρηκομόωντας ἀκάνθαις), de las cebolletas se dice que son “ἔσθειν <δ' > ἀμύλοισιν ὁμοίας”, como los panes al inicio del *Banquete ático*, etc.; las alusiones míticas extraídas de los hemistiquios homéricos muestran el mismo procedimiento semicentonario. Estas alusiones no son equiparables a las que Lucilio emplea cuando ocupa con el hemistiquio final alguna de las fórmulas de la tradición épica, homérica o enniana: mientras que en Lucilio se utilizan de manera seleccionada y cuando tienen que servir a una intención satírico-burlesca precisa, el objetivo de Matrón se agota en la voluntad de parodiar la forma presentando una exquisitez, algo material, con la lengua de la poesía sublime. Así pues, no creemos que el tono burlesco en la presentación de

¹⁸² “A las cerrajas yo ni aludiré ni nombraré, / meduloso retoño, de peliespinudas cabezas, / ni a las cebolletas, aedas de Zeus Olímpico, / que en tierra crió inagotable lluvia, hija de Zeus, / más blancas que la nieve, de comer iguales a pasteles. / De ellas, sacrificadas, se prendó el soberano vientre.” Trad.

alimentos sea en la *cena rustica* de Lucilio deudor de Matrón. Es más, si atendemos a la presentación de determinados manjares en otras piezas Lucilianas, en las que se han conservado alusiones *savantes* (algo que veremos más desarrollado en la sátira 2, 8 de Horacio), tenemos que creer que la presencia de Arquétrato, directamente o a través de Ennio, es superior que la de Matrón, incluso en las *cenae*.

Por otra parte, en estas cenas se presentan frecuentemente personajes viles y medio ricos. De hecho, la presentación de ciertos alimentos sirve más para caracterizarlos que no para mostrar los manjares de la cena en cuestión. En cualquier caso, no hallamos nada que nos haga pensar en las ‘luchas’ de los comensales para conseguir los manjares preferidos como sucedía en el *Banquete ático* de Matrón, de manera que tampoco en este aspecto puede deducirse una dependencia, por parte de la tradición romana de la cena, de la poesía de δειπνα, esto es, de la tendencia efrástica-descriptiva de la poesía gastronómica. Asimismo, se comienza a desarrollar en Lucilio e indirectamente en Varrón la presentación del *tenuis uictus* con objetivo moralizante, aspecto éste que quedaría fuera de lugar en Arquétrato o en Matrón pero que se justifica del todo en la sátira romana, en la que se fusionan el *mos* tradicional romano con la filosofía popular de la diatriba griega. Si las sátiras 2, 4 y 2, 8 de Horacio tienen un precedente claro griego, enriquecido con las realizaciones romanas previas a él (Ennio y Varrón para la *sapientia Catii* y Lucilio para la *cena Nasidieni*), la sátira 2, 2 constituye un producto más romano, con parciales fuentes griegas, que debe su existencia a la inclusión del género gastronómico en la sátira por parte de Lucilio y de Varrón.

CAPÍTULO IV

LAS SÁTIRAS GASTRONÓMICAS DE HORACIO

1. *Introducción*

Es característico del libro II de las *Sátiras* de Horacio el espacio que ocupa la temática gastronómica, ausente en el primero:¹ dos de las ocho sátiras que lo componen tratan específicamente de temas culinarios. La primera de ellas (2, 4) consiste en una serie de preceptos gastronómicos dictados por un tal *Catius*, ferviente seguidor de un filósofo (cuya identidad no se revela) de quien supuestamente los ha aprendido, la otra (2, 8) consiste en una descripción de la *cena Nasidieni*, famoso evento relatado por de sus asistentes. Sin embargo, el interés gastronómico no se agota en estas dos sátiras, puesto que en la segunda composición del libro (2, 2) un tal *Ofellus* expone su frugal sabiduría a Horacio y, en su exposición, los hábitos alimenticios ocupan un lugar destacado. Los temas de índole gastronómica tratados en estas tres sátiras vuelven a aparecer de manera incidental en otras obras de Horacio. Naturalmente, las características de los géneros lírico, yámbico y epistolar afectan a la manera en que son enfocados, nunca de forma tan directa, centrada tanto en lo material de lo culinario, como en las sátiras; con todo, por poner un ejemplo, la lista de exquisiteces que el *faenerator Alfius* evoca en el segundo epodo es muy próxima a las listas que aparecen en alguna de estas sátiras y, en general, en otros poemas gastronómicos anteriores, tanto griegos como romanos.

Por otra parte, la posición de las sátiras en el interior del libro ayuda a resaltar su importancia. La sátira 2, 4 cierra la primera mitad del mismo, que se

¹ Más allá de los estudios generales sobre los libros de sátiras horacianas (Fraenkel 1957; Anderson 1963; Cucchiareli 2001; Knorr 2004), el libro segundo en conjunto no ha recibido tanta atención como el primero (existe, sin embargo, un comentario moderno del libro II, Muecke: 1993). Tanto Fraenkel (1957, 144-145) como Kießling en su comentario consideran reiterativo y poco original el libro segundo.

compone de: una sátira introductoria de crítica literaria (2, 1 sobre la poesía satírica de Lucilio; sobre el género satírico había hablado en las sátiras 4 y 10 del libro primero), una diatriba de tono genéricamente cínico en boca de Ofelo (2, 2), bastante más suave que las ya suaves diatribas del libro I (las tres primeras sátiras son las que responden mejor al tono diatríbico) y, por último, una sátira anormalmente larga —consta de 326 versos—, también de carácter diatríbico, en la que se parodia la doctrina filosófica estoica (2, 3). La segunda mitad del libro se inicia con la consulta a Tiresias sobre el asunto de la caza de herencias (2, 5),² sigue con una sátira de tipo autobiográfico (2, 6), en la que el tema de la relación entre poeta y su patrón adquiere mucha importancia (es una sátira paralela a la 1, 6, en la que además de su relación con Mecenas, Horacio habla de manera entrañable de la educación que su padre le brindó), y con una diatriba propiamente dicha puesta en boca de Davo, esclavo de Horacio que aprovecha la libertad de palabra de las *Saturnalia* para decir a su amo aquello que, en circunstancias normales, nunca le habría dicho (2, 7). La *cena Nasidieni* (2, 8) cierra esta segunda mitad del libro.

Así pues, las diferentes temáticas que componen el segundo libro de sátiras no son distintas de las que había tratado Horacio en el libro primero. La mayoría de sátiras del libro segundo constituyen un ulterior desarrollo de algo ya expuesto en el libro primero; la excepción es, precisamente, el tema culinario. Las sátiras 2, 4 y 2, 8 no cuentan con poemas equivalentes en el libro primero, pero están modeladas sobre los subgéneros de poesía gastronómica, griegos y romanos, que hemos ido analizando a lo largo de este trabajo: la primera, es un ejemplo de poema gastronómico didáctico, mientras que la segunda es una *cena* de tipo descriptivo, precedente de la *Cena Trimalchionis* de Petronio. Por con-

² En la tradición de la literatura cínica, se acude al elemento mítico burlesco, el personaje de Tiresias que conversa con Ulises (cf. Od. 11, 114-116), para tratar un problema contemporáneo, el de la caza de herencias, tratado por el mismo Horacio, de pasada, en Ep. 1, 1, 77. Cf. Helm 1906, 265 n. 5.

tra, la sátira 2, 2 sí puede relacionarse con algunas composiciones del libro primero por el tono diatríbico, no así por la importancia que otorga el personaje de Ofelo a la nutrición. Pero hay un elemento que distingue claramente el libro segundo del libro primero de las sátiras: ya hemos aludido al carácter ‘más suave’ o si se quiere ‘menos satírico’ del libro segundo. Ello se verifica, sobre todo, en las piezas de carácter diatríbico, en las que no es el personaje del poeta quien moraliza o sermonea a sus conciudadanos sino que Horacio deja hablar a otros personajes que él o la persona del poeta escucha con cierto distanciamiento e ironía. De hecho, puede considerarse que la parodia de ciertos tipos de discurso (los gastrosóficos de Nasidieno y Cacio, el moral de Ofelo) es precisamente la manera que tiene Horacio de ‘distanciarse’ del contenido moral de estos sermones.

2. *De sapientia Catii: la sátira 2, 4 de Horacio*

2.1 Estructura

La sátira 2, 4 cierra la primera mitad del segundo libro. Tiene una estructura clara: el poema propiamente gastronómico, puesto en boca de un tal Cacio, ocupa la parte central (vv. 12-87). Una breve introducción en forma de diálogo entre Horacio y el ‘iniciado’ ocupa los vv. 1-11; al final, Horacio vuelve a tomar la palabra, rogando encarecidamente a Cacio que le lleve a conocer al sabio gastrónomo (vv. 89-95).

El poema culinario que recita Cacio se compone de una serie de consejos, situándose así en la tradición de Arquéstrato, Ennio y del *Περὶ ἐδεσμάτων* de Varrón.³ A diferencia de Arquéstrato, ningún marco periegético articula la retahíla de consejos, sino que éstos son dictados siguiendo vagamente la secuencia ordinaria de manjares en las *cenae* romanas. Así, los primeros consejos se refie-

³ Extrañamente Fraenkel considera a Matrón modelo de las dos sátiras culinarias (1957, 136-137).

ren a la *gustatio*: huevos (12-14), col (15-16), setas (20-21), moras (21-23), el *mulsum* (24-27), diversos tipos de moluscos marinos (mejillón, ostras, almejas, 27-34). La única excepción es la gallina (17-20), de la que se da un consejo para suavizar su carne en caso de invitados repentinos. A esta sección (12-34) sigue otra centrada en las *primae mensae*, que no empieza *in medias res* como la primera sección (v. 12: *longa quibus facies ovis erit*), sino que Cacio marca la transición elevando el tono y declarando de manera presuntuosa la importancia del tema a tratar a continuación: (v. 35: *nec sibi cenarum quiuis tenere arroget artem...*). En efecto, de nada sirve un dispendio excesivo en manjares si se desconoce cómo prepararlos (v. 35-39), pues hasta ahora los consejos se referían a la selección del producto, no a la preparación del mismo. En un primer momento parece que va a centrarse primordialmente a los pescados (v. 47: *nec satis est cara piscis averrere mensa*), exquisitez favorita en la poesía gastronómica, pero en los versos siguientes ni se dan recetas ni es el pescado protagonista. Los consejos gastronómicos propiamente dichos relativos a las *primae mensae* se refieren a animales de caza: jabalí (vv. 40-42), cabrito (v. 43) y liebre (v. 44). Pero estos consejos son de nuevo interrumpidos por advertencias más sentidas aún que las anteriores: después de afirmar que él, Cacio, ha sido el primero en haber hecho públicos tales secretos (vv. 45-47), advierte que tampoco lo dicho hasta ahora es suficiente, si no se conoce, por ejemplo, cuándo es más sabroso cada alimento, como si el 'iniciado' se diera cuenta a medida que avanza en su discurso de la multiplicidad de conocimientos necesarios para un buen gastrónomo (vv. 48-50)⁴ o bien de que su discurso hasta ahora no hubiera hecho patente suficientemente lo exclusivo de la materia que está tratando. Estos últimos versos hacen de transición a la parte dedicada a las *secundae mensae* y a los vinos. Primero se preocupa del Másico (51-54) y del Falerno (55-57), para tratar a continuación de los remedios a la ebriedad (58-62), en consonancia con el interés por la sa-

⁴ Lejay 1911, 456.

lud que demuestra a lo largo del poema. Antes de pasar a la fruta (70-75), dedica unos versos a las salsas (63-69), versos que, como los dedicados a la gallina en el contexto de la *gustatio*, rompen el esquema de la *cena* momentáneamente. Los últimos versos de Cacio tratan de las normas de *bienséance* en los convites (76-87).

2.2 Elementos formales de la tradición ‘didáctico-preceptiva’

A lo largo de la sátira, se emplean elementos propios del lenguaje épico para crear un tono solemne que, aplicado a un tema tan frívolo o banal como este, resultan en un efecto paródico. El poeta cuida en estos casos también la disposición de los elementos. Puede verse un ejemplo de ello en los versos dedicados al *mulsum*. La cuidada disposición del v. 24, casi un verso de plata, — *Aufidius **forti** miscebat mella **Falerno***—, es realizada con sendas aliteraciones en *f* y en *m*. El verso expresa la opinión al respecto de Aufidio, mientras que la de nuestro desconocido filósofo se hace esperar en encabalgamiento al verso siguiente, ocupando el espacio hasta la cesura trihemímeros y retomando la aliteración en *m* del verso anterior: *mendose*. Lo mismo puede decirse del v. 30, dedicado a las almejas:

***lubrica** nascentes implent **conchylia** lunae*

Se trata, esta vez sí, de un verso de plata, cuya ubicación se ha reservado precisamente a la parte central de los versos dedicados a los moluscos (27-34). Cada sustantivo (en el segundo hemistiquio) va acompañado de un epíteto (en el primer hemistiquio), en los que se busca el tono poético, como en *nascentes lunae*. En el caso de *lubrica*, la elección combina el uso poético que puede hallarse en un Virgilio, en el sentido literal de ‘deslizante, suave’, referido a la superficie de la concha⁵, con el uso de carácter más fisiológico, cuyo ejemplo más temprano

⁵ VERG. Aen. 5, 84-85: *adytis cum lubricus anguis ab imis / septem ingens gyros*. Cf. el uso figurado en Ov. fast. 5, 476: *lubrica prensantes effugit umbra manus*.

no en poesía es precisamente éste.⁶ De hecho, sin movernos de los versos dedicados a los moluscos, podemos comprobar cómo Horacio logra una disposición cuidadosamente artística incluso cuando imita la poesía gastronómica en su aspecto más árido o puramente catalógico. Los versos 32-34 son ciertamente los más cercanos al estilo arquestrateo:

murice Baiano melior Lucrina peloris,
ostrea Circeiis, Miseno oriuntur echini,
pectinibus patulis iactat se molle Tarentum.

El catálogo está dispuesto con una fina *variatio*: 1.- X es mejor que Y, 2.- las ostras nacen en X, los erizos de mar en Y, 3.- tal lugar se jacta de X. El efecto se realza de nuevo mediante el uso de aliteraciones (*murice ... melior; ostrea ... oriuntur; pectinibus patulis*), y en la selección propiamente dicha Horacio alterna manjares muy apreciados (*ostrea*) junto a otros aparentemente más humildes (*peloris*), cosa no infrecuente en la poesía gastronómica.⁷

El gusto por la “morosidad descriptiva”, por utilizar el concepto que Vicente Cristóbal aplica a las *Odas*,⁸ no está tampoco ausente en esta sátira. Ejemplo de ello es la interrupción del discurso gastronómico en los versos que hacen de puente entre la *gustatio* y las *primae mensae*: Cacio eleva la exigencia de conocimientos que ha de tener el gastrónomo (35-39):

nec sibi cenarum quivis temere arroget artem,
non prius exacta tenui ratione saporum.
nec satis est cara piscis averrere mensa
ignarum, quibus est ius et quibus assis
languidus in cubitum iam se conuiuia reponet.

⁶ Cf. COLVM. 10, 373: *lubrica iam lapathos*, nótese que Horacio menciona en el verso anterior el *lapathus* precisamente como alimento que combate el estreñimiento; Priap. 50, 10: *sorbumue uentres lubricos moraturum*.

⁷ Sin embargo, algunos creen que el verso 32 es una interpolación, al considerar que una lista de 5 “mariscos” resulta demasiado larga; pero no lo es si tenemos en mente los ejemplos griegos que hemos ido analizando.

⁸ Cristóbal 1997, 42.

La estructura del reproche, simétrica, *nec - nec* finaliza con un apunte descriptivo que evoca el banquete (v. 39)

Horacio sorprende asimismo al lector con algunas *iuncturae* que contribuyen crear el tono poético necesario para el efecto cómico, basado en el contraste entre forma y contenido. El vino másico es introducido en un verso (51) de plata:

Massica si caelo suppones uina sereno

donde la mera disposición artística es resaltada por el poético *caelo ... sereno* (cf. el mismo Horacio en epod. 15, 7: *nox erat et caelo fulgebat luna sereno*; se trata de uno de los epodos considerados tardíos por su cercanía en tono lírico con las odas). En el verso 77, Horacio se sirve de una “opposition plaisante”, *angustus - uagus*,⁹ para la imagen de unos pescados excesivamente grandes “nadando” en una pequeña bandeja: *angustoque uagos piscis urgere catino*.

Especialmente significativo es el caso de *vespertinus hostes*, en los versos dedicados a la manera de conseguir que la carne de la gallina sea más gustosa. Recordemos que estos versos estaban ‘descolocados’ si se atendía al orden de platos de una *cena* romana habitual, quizá en consonancia con lo también ‘inesperado’ de la visita del huésped. La forma empleada, *vespertinus hostes*, tiene, además, resonancias calimaqueas: ἐσπέριον ξένον (fr. 766 Pfeiffer).¹⁰

En la introducción señalábamos que el poema gastronómico se adscribía a la tendencia didáctico-preceptiva de la poesía gastronómica. No son, por lo tanto, pocos los lugares donde se detecta una parodia del estilo parenético y, si Arquétrato había sido descrito como el “Teognis y Hesíodo de los glotones”, los referentes didáctos son aquí al parecer Catón el viejo y, por supuesto, Lucrecio. En el caso de Catón, la cercanía queda también marcada por cierta similitud de contenido,

⁹ Lejay 1911, 470 (nota *ad loc.*)

¹⁰ Se trata de un fragmento *incertae sedis*; quizá se refiera a Teseo en el episodio de la *Hecale*, aunque en la última edición comentada de la obra (Hollis 2009) no figura el fragmento en cuestión.

ya que los consejos de tipo alimenticio contenidos en *De agricultura* se dirigen menos a satisfacer el paladar que a señalar las propiedades benéficas de muchas verduras. El universo gnómico es ya perceptible en los primeros versos de Cacio: *illa memento*, en posición destacada tras la cesura heptemímera (lo que no debe olvidarse es qué tipos de huevos son mejores, v. 12); *doctus eris* (si ahogas la gallina en Falerno y no en agua), etc. La voz del censor parece también estar presente en expresiones solemnes como *immane est uitium*, con la que se inicia la sección dedicada a las maneras educadas en la mesa (v. 76: el gran vicio consiste en gastarse mucho dinero en grandes pescados para presentarlos después en una pequeña bandeja). En todos los casos, resulta evidente la distancia entre el tono solemne usado y lo expuesto.

En cuanto a la presencia del estilo de la poesía didáctica de tipo lucreciano, se detecta especialmente en el uso de locuciones que dan paso a la justificación o puntualización de los consejos: hacía mal Aufidio cuando mezclaba miel con fuerte Falerno, *quoniam uacuis committere uenis / nil nisi lene decet* (v. 25-26). *Quoniam* se halla 131 veces en Lucrecio, no pocos de ellos tras la cesura trihemímeras, como en el caso de Horacio.¹¹ Los versos 45-50 resultan también interesantes:

piscibus atque auibus quae natura et foret aetas,
ante meum nulli patuit quaesita palatum.
sunt quorum ingenium noua tantum crustula promit.
nequaquam satis in re una consumere curam,
ut siquis solum hoc, mala ne sint uina, laboret,
quali perfundat piscis securus oliuo.

Ya el léxico nos sitúa en un plano más elevado, más filosófico: *natura* (v. 45) de cada especie de ave y pescado, primer elemento que se precia haber descubierto; *ingenium* (47), que es superior al de sus competidores, capaces sólo de hacer variaciones sobre recetas de pasteles; y consideración de los muchos conocimientos

¹¹ Cf. LVCR. 1, 32 (*quoniam belli moenera Mavors*); 1, 208 (*postremo quoniam incultis praestare videmus*); 1, 303 (*quoniam sensus inpellere possunt*); 1, 339; 1, 503; 1, 511, etc.

que ha necesitado adquirir frente a aquellos que sólo se dedican a ciertos detalles como el vino y los tipos de aceite (v. 48, *nequaquam satis in re una consumere curam*). Sobre la importancia del léxico volveremos más adelante; ahora nos interesa remarcar el uso de elementos como el *nequaquam*, sólo habituales en la poesía de corte lucreciano. En el siguiente fragmento de Lucrecio, además de coincidir *nequaquam* en posición dentro del verso, en ambos casos el seguidor del sabio hace patente la osadía a la que le impulsa su nuevo conocimiento; en el caso de Horacio, conocimiento *a lo culinario* (2, 180):

nam quamuis rerum ignorem primordia quae sint,
hoc tamen ex ipsis caeli rationibus ausim
confirmare aliisque ex rebus reddere multis,
nequaquam nobis diuinitus esse creatam
naturam mundi: tanta stat praedita culpa.

Frente a estos elementos, se constata que todo aquello que por la elección del vocabulario y del tono se relaciona con el lenguaje hablado, y que precisamente confiere a la sátira su plena participación en la poesía inspirada por la *musa pedestris*, está ausente de la parte propiamente gastronómica, Cacio se esmera en usar un tono inflado. Mención aparte merecen, sin embargo, las partes fuera de lo recitado de memoria por Cacio. Así la sátira se inicia con una expresión elíptica (*unde et quo Catius*), motivada, sin duda, por el contexto de ‘diálogo’ en el que se inscribe. Pero este tono inicial se desdibuja enseguida, pues Cacio muestra sus ínfulas desde un principio: el verso tres es una sonora tríada de nombres de filósofos griegos (uno de ellos expresado, además, mediante perífrasis): *Pythagoran Anytique reum* (esto es, Sócrates) *doctumque Platona*; el verso que precede al recital culinario también tiene tono oracular: *ipse memor praecepta canam, celabitur auctor*. Horacio reacciona también a este tono y, si empezó con una expresión elíptica propia de diálogo, en el verso quinto una sola forma verbal ocupa el verso

hasta la cesura pentemímeres: *interpellarim*¹². En el parlamento final, Horacio adopta un lenguaje también elevado, con elementos propios del discurso de Cacio: imperativos (v. 89, *perges quocumque, memento.*) o incluso la terminología filosófica (v. 94-95, *fontis ut adire remotos / atque haurire queam uitae praecepta beatae*).

2.3 Géneros literarios y contenido gastronómico

La estructura y el estilo dejan claro que la sección correspondiente al poema gastronómico se ajusta a lo que Degani denomina la tendencia ‘didáctico-preceptística’. El propio interesado dice que cantará *praecepta* de memoria (11, cf. 95: *vitae praecepta beatae*). El clásico griego de esta tendencia es Arquéstrato, y ya hemos visto cómo había sido adaptado al latín por Ennio y también cómo ese estilo de poema gastronómico había entrado en la literatura satírica (la *menipea Περὶ ἐδεσμάτων* de Varrón); los comentaristas de Horacio suelen mencionar a Arquéstrato al tratar los posibles modelos de este tipo de sátira.¹³ Sin embargo, el examen pormenorizado de la sátira horaciana sólo nos permite hablar de un parecido genérico con la poesía de Arquéstrato, y que se basa simplemente en el hecho de que se trata, en ambos casos, de consejos gastronómicos en verso.¹⁴ Por lo demás, en Horacio no hallamos el elemento periegético como eje vertebrador del poema, y tampoco los consejos gastronómicos son del mismo tipo. Los alimentos de Cacio tienen muy poco de exquisiteces cosmopolitas y de muchos de ellos no se indica procedencia explícita mediante un topónimo, sino que en la mayor parte

¹² Es, sin embargo, en las palabras de Horacio donde aún se dan particularidades métricas propias del hexámetro no sublime como el monosílabo al final de verso (6): *repetes mox* (cf. *ars* 139: *ridiculus mus*)

¹³ Lejay 1911, 446; Fedeli 1994, 649.

¹⁴ Kießling / Heinze 1914, 265-266: “Horaz verdankt ihm [Arch.] kaum mehr als höchstens die Anregung, diesen spröden Stoff in Versen zu behandeln; auch abgesehen von der weit größeren Ausführlichkeit und Vollständigkeit des Archestratos ist Horaz ganz andere Wege gegangen.” Cf. Fedeli 1994, 650-651.

de los casos podemos suponer que se trata de alimentos ‘de proximidad’ (col, huevos, liebre, moras, etc.): en los casos en que sí se da la información sobre la procedencia se indica un lugar de procedencia itálico (Umbría para el jabalí, el lago de Baiae para las ostras, el vino Másico de Sinuesa, el de Sorrento, las manzanas Tiburtinas, etc.), salvo alguna excepción. Es evidente también la diferencia entre Horacio y Arquéstrato (y Ennio) en la preponderancia que dan éstos dos al pescado: Cacio, salvo los moluscos, no menciona ninguna especie concreta.

Pero es en lo dicho sobre cada manjar donde se hace más evidente la diferencia de planteamiento entre Horacio (o el maestro de Cacio) y Arquéstrato. Éste, tras las informaciones relativas al lugar y al momento de adquirir los distintos manjares, indicaba la mejor manera de cocinarlos, optando, en la mayoría de casos, por una receta sencilla y, en ocasiones, sin dejar de polemizar con otras escuelas de cocina. Por contra, en la sátira horaciana no se dan apenas recetas sino más bien consejos para escoger siempre lo mejor (en calidad) o lo más saludable. Esto último es importante, pues el autor del poema exhibe en todo momento un gran interés por la salud: advierte, por ejemplo, de qué tipo de hongos se ha de desconfiar, o qué tipo de alimentos pueden sentar mejor o peor. Esto nos sitúa en la tradición romana. En efecto, si Arquéstrato era el “Hesído o Teognis de los glotonés”, por ser aquellos los referentes literarios de su poema didáctico, en Horacio los consejos sobre alimentación y salud nos remiten a la tradición sapiencial arcaica, como vimos antes al referirnos al tratado *De agri cultura* de Catón. A ello hay que añadir otras obras de sentencias y de preceptos de la época arcaica o incluso preliteraria; los *praecepta*, tenían muchas veces carácter médico y el carácter mnemotécnico quedaba subrayado por procedimientos como la aliteración y la antítesis.¹⁵ En un fragmento transmitido por Varrón (ling. 6, 21), leemos:

noyum vetus vinum bibo,
noyo veteri [vino] **m**orbo **m**edeor

¹⁵ Sobre los *praecepta* preliterarios, Suerbaum 2002, 43-45 [sección a cargo de Petersmann]

Si ésta es la tradición gnómica a la que se reporta Horacio para confeccionar esta sátira, no debe sorprendernos el carácter puramente itálico de la mayoría de los alimentos y vinos elencados. A esta tradición debe añadirse aún otra, la proliferación de tratados sobre dietética o *De sanitate tuenda* desde el s. I a.C. y cuya mejor muestra es, ya en el siglo II d.C., la obra médica de Galeno o el tratado Ὑγιεινὰ παραγγέλματα (*De sanitate tuenda praecepta*) de Plutarco. Tenemos constancia de la obra de un tal Antonio Musa (SVET. Aug. 59 y 81) titulada *De valetudine tuenda* y dedicada nada menos que a Mecenas; Varrón hizo lo propio con Mesala, a quien dedicó un tratado *De valetudine*.¹⁶ Parece natural que, paralelamente al aumento del lujo y de la molicie, se hagan necesarios tratados sobre dietética y salud.

Los alimentos que se presentan en la parte relativa a la *gustatio* no tienen ninguna resonancia exótica. En primer lugar los huevos (vv. 12-14), de los que Horacio se limita a señalar cuáles són los mejores en razón de su forma (los alargados) y por qué (porque contienen yema macho): se trata de una evidente burla a las disquisiciones de los entendidos, de las que tenemos un ejemplo en Plinio (nat. 10, 145) y Columela (8, 5, 11).¹⁷ En segundo lugar la col (15-16), la “reina de las verduras” para Catón el viejo (agr. 165: *brassica ... omnibus holeribus antistat*), pero que era considerada un alimento de pobres.¹⁸ Como en el caso de los huevos, se presenta otra puntillosa distinción entre la de los huertos de las cercanías de Roma, que eran los que proveían de verduras a los mercados de Roma, y los de ‘huerto de secano’, aunque se trate de algo básicamente cierto.¹⁹ Más extraña aún resulta la inclusión de setas (*fungi*) en relación a la tradición de poesía gas-

¹⁶ Scuotto 1995, 54-55; Romano 1991, 130-131. Los testimonios de la obra de Varrón son Jerónimo (vir. 45) y Probo (*ad Verg. ecl.* 6, 31).

¹⁷ Se trata de un tema que casi se convirtió en un tópico de la literatura de *mirabilia*; véase, por ejemplo, Antígono de Caristos: τῶν δὲ ὠν τὰ μακρὰ ἄρσενα εἶναι, τὰ δὲ πλατύτερα θήλεα (mirab. 96).

¹⁸ Además de Catón, se ocupa de ella Varrón (rust. 1, 31, 2; 41, 6; 31, 4; 41, 4).

¹⁹ Cf. PLIN. nat. 19, 138 y ps.-ACRO Hor. sat. 2, 4, 15: “dissipidus, dissolutius, minus sapidum; aquatius, liquidus, fatui saporis”

tronómica anterior a Horacio, que no eran populares por el peligro que suponían las especies tóxicas. De hecho, el consejo que nos regala el gourmet Cacio tiene que ver con ello, puesto que recomienda sólo las encontradas en campo abierto.²⁰

Un ejemplo claro de la preocupación médica del autor son los versos dedicados al vino dulce o *mulsum*, que se tomaba especialmente con los entrantes (24-27). Hemos analizado antes la disposición artística de los versos, veamos ahora el contenido de los mismos:

Aufidius forti miscebat mella Falerno:
mendose: quoniam uacuis committere uenis
nil nisi lene decet: leni praecordia mulso
prolueris melius.

Arquéstrato entraba en polémica, como hemos tenido la oportunidad de comprobar en el capítulo correspondiente, para atacar las modas culinarias de los sicilianos. Horacio introduce también el elemento polémico en su sátira, pero le da mayor viveza por cuanto lo personaliza: Cacio, o el maestro de Cacio, contra Aufidio, quien para preparar el *mulsum* mezclaba vino Falerno con miel.²¹ El discípulo del ‘filósofo desconocido’ cuestiona esta costumbre no por consideraciones gastronómicas sino médicas: “en venas vacías,” estamos en la *gustatio*, no debe introducirse nada “sino es algo suave”, por lo que se decanta por el hidromiel,²² dicho todo ello en el tono parenético que conviene al género didáctico (*prolueris melius*, en subjuntivo con valor potencial: “harías mejor humedeciendo tus entra-

²⁰ Cf. André 1961, 44 y PLIN. nat. 22, 97. Juvenal contrapone los *fungi* y el *boletus* (5, 146): *uilibus ancipites fungi ponentur amicis, boletus domino*, de modo similar a como Marcial contraponía ostras y melillones (3, 60, 3-4)

²¹ Dalby 2003, 222; André 1961, 168. Este vino dulce se tomaba preferentemente en la *gustatio*; las recetas que conservamos varían en la proporción de vino y miel (COLVM. 12, 41; PALLAD. 11, 17; DSC. 5, 8); solían utilizarse para su elaboración los mejores vinos y mieles. Se le atribuían propiedades médicas (PLIN. nat. 22, 113-14)

²² El hidromiel se empleaba por sus propiedades médicas (cf. DSC. 5, 9). Plinio, por motivos distintos, no concuerda con el maestro de Cacio (nat. 22, 113: *semper mulsum ex vetere vino utilissimum, facilemque cum melle concorpatur, quod in dulci numquam evenit. ex austero factum non inflat stomachum, neque ex decocto melle, minusque implet, quod fere evenit; adpetendi quoque revocat aviditatem cibi*)

ñas...”). Los últimos manjares de la *gustatio*, los mariscos, también han sido introducidos atendiendo a sus propiedades adecuadas a un banquete. El fragmento contiene, esta vez, una mezcla de consideraciones médicas (propiedades laxantes de los moluscos) con lo habitual en la poesía de *hedyphagética*, esto es, lugar de procedencia adecuada de cada uno de ellos. Sobre lo primero, el sabio evita una expresión de mal gusto acudiendo a terminología militar, cuya aplicación al campo de la excreción acaba resultando un tanto caricaturesca (27-29):

si dura morabitur alvus,
mitulus et viles pellent obstantia conchae
et lapathi brevis herba sed albo non sine Coo.

“Si el intestino permanece duro”, lo adecuado son los mejillones y otras almejas no necesariamente de las buenas, pues *pellent obstantia*. A ello también contribuye la acedorilla (*lapathum breve*, *Rumex acetosella*) y el vino blanco; del *lapathum* (*Rumex* sp.) en general se alababan sus saludables virtudes, como hemos visto al tratar el fragmento 1235 de Lucilio (el propio Horacio se vuelve a acordar de esta planta en epod. 2, 57). Se trata, de nuevo, de creencias comunes (cf. CELS. 2, 29: *alvum movent... lapathum... cochleae... ostrea, pelorides, echini, musculi et omnes fere conchulae maximeque ius in earum*). La mención de los moluscos parece que recuerda al poeta gastrosófico la importancia de las fases de la luna, creencia que aún continúa hoy en día y que, como hemos dicho antes, queda solemnizada mediante un verso de plata (v. 30). Pero, inmediatamente, parece que el sabio quiera aún poner de manifiesto cuánto saber es aún necesario y explica de dónde provienen los mejores ejemplares de cada tipo de molusco (vv. 31-34), en lo que es un ejemplo de imitación clara de la poesía gastronómica de tendencia didáctica. El interés medicinal del autor le permite intercalar manjares muy apreciados, como la ostra, con otros más humildes, como la almeja, *peloris*.²³

²³ *Peloris* es un tipo de almeja, quizá la especie *Tapes decussatus* (Dalby 2003, 342). Cf. MART. 6, 11, 5 (*tu Lucrina [sc. ostrea] voras, me pascit aquosa peloris*) y 10, 37, 9.

Los dos alimentos que rompen la continuidad de propuestas para la *gustatio* o entrantes son la gallina y las moras. Las moras (vv. 21-23), que cabría esperar en un catálogo de postres (el propio poeta las sitúa ahí: *qui prandia... finiet*), constituyen la muestra más explícita de la preocupación por la salud de los comensales por parte del autor: *ille salubris aestates peraget*. Como en otros casos, como en el de los huevos, se trata de una pejigosa y dudosa apreciación, tanto que el consejo sólo puede tomarse como una burla de Horacio: para que las moras surtan su efecto, sólo deben tomarse como postre y tienen que haber sido recogidas del árbol antes de mediodía. Por lo demás, los escritores médicos señalan, como propiedad benigna de las moras, sus efectos laxantes (PLIN. nat. 24, 120). El otro elemento que altera el curso normal es la gallina.²⁴ La inclusión repentina de la gallina en la lista de manjares se debe al carácter del consejo que sobre su carne se da: ante la llegada inesperada de un huésped inesperado, cómo hacer más suave la carne de gallina, quizá porque, al no esperarse visitas, no hay otra carne disponible en casa (vv. 17-20):

si vespertinus subito te oppresserit hospes,
ne gallina malum responset dura palato,
doctus eris vivam mixto mersare Falerno:
hoc tenerem faciet.

De nuevo hallamos un consejo rebuscado, que podríamos diseccionar en tres grados: ahogar la gallina en agua es un método común en la época, un grado superior en refinamiento consiste en ahogarlo en vino, pero encima (tercer grado, ya pedantería), este vino tiene que ser nada menos que Falerno.²⁵

²⁴ Sin embargo Macrobio (sat. 3, 13, 10) enumera, entre los entrantes de una suntuosa cena del pontífice Metelo, una gran variedad de mariscos, así como *gallina altilis* (gallina de corral).

²⁵ Los mss. dan *mixto*, pero la conjetura de Bentley *musto* es acogida por algunos editores. *Mixto* significa, evidentemente, ‘mezclado’, como era habitual en los vinos de la Antigüedad. *Musto*, la conjetura de Bentley, querría decir que el Falerno en el que se ha de ahogar la gallina es joven (el Falerno se prefería añejo). Cf. al respecto Scuotto 1995, 63-65, que se decanta por *musto* porque “la precisazione di Cazio risulta dunque ... ancora piú pregnante.”

Tras los versos 35-39 de transición, en los que el gastrósofo constata la importancia de conocer el arte de las salsas, se inicia la sección dedicada a las *primae mensae*. Sólo se mencionan el jabalí, el corzo y la liebre, en contraste con lo que resulta habitual en la poesía griega de esta temática, donde sólo se presentarían seguramente pescados y la caza constituiría, como mucho, un pequeño apéndice final. ¿Cómo debe entenderse la ausencia de pescado? El propio discípulo de Cacio conoce la importancia de este producto a tenor de lo dicho en el verso 37: “no es suficiente hacerse con el pescado de la tienda cara”; quizá el sabio quiera distanciarse precisamente de lo habitual en los gastrónomos y centrarse en los consejos más exclusivos (y abstrusos). Pero, por otra parte, tampoco recomienda para el jabalí, el primer plato que presenta de las *primae mensae*, ninguna salsa, a pesar de la importancia que atribuía a ello. Estas circunstancias confieren a la recitación de Cacio carácter improvisado.

Del jabalí, *aper* (vv. 40-42), Cacio da un consejo similar al de la col: mejor el de montaña (*Vmber et iligna nutritus glande rotundas / curvat aper lances carnem vitantis inertem*, “el jabalí de Umbría, alimentado con bellotas, encorvará las bandejas de quien no quiere carne insípida”) que el de llanura laurencia, en las cercanías de Roma. Que el jabalí del Lacio era la opción asequible para quien no podía pagar el de “bellota” es algo que conocemos por Marcial (9, 48, 5 y 10, 45, 4). El jabalí era uno de los platos principales en las cenas romanas, aunque la costumbre de servir un jabalí entero y no sólo el lomo es de mediados del siglo I a.C. Esta moda llevó a la creación de granjas de jabalíes.²⁶ La costumbre llegará al punto álgido, como es sabido, en la “Cena de Trimalción” de Petronio.

El corzo o la cabra montés era otro alimento habitual para las *primae mensae*: constituye uno de los “regalos” en las *Xenia* de Marcial (13, 99):

pendentem summa capream de rupe videbis:
casuram speres; despicit illa canes;

²⁶ PLIN. nat. 8, 210-211.

y Varrón habla de él en sus *Res rusticae*, a veces junto con el jabalí o la liebre, al tratar de recintos para criar animales de caza (3, 3, 8; los otros dos temas del libro son, como es sabido, los aviarios y las peceras). La costumbre de dejar que diversos animales se alimenten de las hojas de los viñedos también está atestiguada en otros autores (VERG. georg. 2, 374 recomienda cercar los viñedos cuando el follaje aún no es fuerte para evitar que cabras, ovejas y terneras lo malogren). En cuanto a la liebre, se trata de otro manjar apreciado por los romanos, así como por los atenienses.²⁷ De nuevo nos hallamos ante un consejo rebuscado: sólo debe consumirse la espalda, esto es, una porción no muy abundante de carne; en la *Cena Nasidieni* se vuelve a insistir sobre este particular (2, 8, 89).

La última parte de los consejos está dedicada a los vinos y a los postres o *secundae mensae*. Más que recomendar dos vinos, el Másico (51-54) y el de Sorrento (55-57), nuestro filósofo da consejos sobre cómo suavizar el primero y cómo mejorar y filtrar el segundo. El Másico, del sur del Lacio (su nombre proviene del monte homónimo) es uno de los que suelen citarse en el contexto de los banquetes y tanto Plinio (nat. 14, 64) como Columela (3, 8, 5) lo consideran uno de los mejores, aunque a partir de finales del siglo I deja de aparecer en los textos, algo que podría deberse, según Dalby,²⁸ a la expansión hacia el norte del Falerno que acabaría integrando también la zona del Másico. El de Sorrento era un vino ligero que Plinio coloca, junto a otros del Lacio, en tercera posición después del Cécubo y del Falerno y que alaba por sus propiedades digestivas (nat. 14, 64, cf. 23, 33-35), hasta el punto que Tiberio, que al parecer no lo apreciaba, decía “que los médicos se habían puesto de acuerdo para honrar al vino sorrentino, no siendo más que un vinagre un poco bueno.” En cualquier caso, lo que Cacio enseña es, en primer lugar, cómo suavizar un Másico excisivamente fuerte:

²⁷ El *Cinegético* de Jenofonte trata principalmente de la caza de la liebre.

²⁸ Dalby 2003, 209.

Massica si caelo suppones vina sereno,
nocturna siquid crassi est tenuabitur aura
et decedet odor neruis inimicus: at illa
integrum perdunt lino vitiata saporem.

Se trata de airear el vino, pero sólo al raso en las noches despejadas. Plinio menciona la costumbre en Campania de dejar al aire libre los mejores caldos, ya sea al sol, de noche, si lleve o si hace viento.²⁹ Nuestro sabio rechaza otro método también habitual, en una muestra de polémica gastrosófica, el consistente en colar el vino con una tela de lino, que se llenaba de nieve (*saccus niuarius*, cf. MART. 14, 103), puesto que aunque mejoraba el color, el vino podía perder ciertos aromas (PLIN. nat. 23, 45: *utilissimum omnibus sacco viribus fractis*).³⁰ Del sorrentino nos indica cómo mejorarlo y cómo contrarrestar los efectos de tal mejora. Añadir hez de vino Falerno a otros menos buenos para darles a éstos más cuerpo (vv. 55-56: *Surrentina vafer qui miscet faece Falerna / vina*) es un procedimiento recomendado por Columela (12, 30, 2), ¿se trata de un consejo para un “aparentón”? Sin embargo, como hemos dicho, el vino de Sorrento no tenía mala fama y entre los contemporáneos de Horacio no podían haber hecho efecto aún las consideraciones displicentes de Tiberio o Calígula. Plinio considera el Falerno, un tinto tirando a oscuro, mejor que el Másico y afirma que es el que está más de moda en su época (*nec ulli nunc uino maior auctoritas*), aunque advierte que la excesiva producción ha hecho bajar su calidad (*excolescita haec [nobilitas] quoque copiae potius quam bonitati studentium*). Él mismo lo sitúa en segundo lugar, mientras que otros contemporáneos como Dioscórides creen que es el primero de los vinos italianos. En cualquier caso, esa manera de mejorar el Sorrento acarrea un exceso de impurezas en el caldo resultante, por lo que es necesario un filtrado ulterior. El procedimiento señalado, colar el vino con la clara del huevo, que arrastra las impurezas al fon-

²⁹ PLIN. nat. 14, 136: *Campaniae nobilissima exposita sub diu in cadis verberari sole, luna, imbre, ventis aptissimum videtur.*

³⁰ Dalby 2003, 351; sobre la cuestión de la mezcla del vino, Villard 1988.

do, es conocido y atestiguado por otros autores.³¹ Pero, como en ocasiones similares, Cacio va más allá prescribiendo que la clara ha de ser de un huevo de paloma.³²

La disquisición sobre los vinos nos conduce al problema de la ebriedad y de cómo evitarla en las cenas. En este caso, Cacio critica la costumbre antigua y opta por la más moderna. En efecto, tradicionalmente se tomaba la lechuga al final de la comida:

cludere quae cenas lactuca solebat avorum,
dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes?³³

Los versos 58-60 se han dispuesto de acorde a la pedantería del personaje: en primer lugar, en tono gnómico (futuro en 2ª persona) se enuncia el consejo: “devolverás las fuerzas a un bebedor embotado con gambas a la plancha y caracoles africanos.³⁴ En segundo lugar, nos da una razón pseudocientífica que justifica su rechazo de la lechuga: “pues la lechuga flota en un estómago con acidez a causa del vino”. Finalmente, nos damos cuenta que lo que se pretende no es tanto acabar con las molestias provocadas por la bebida sino inducir de nuevo a la comida y a la bebida. Lo segundo se consigue sobre todo con alimentos salados: jamón (*per-*

³¹ GEOP. 7, 22.

³² El texto afirma que lo que arrastra las impurezas es la yema, *vitellus*, que podría entenderse como una manera más de apartarse de la experiencia habitual de manera absurda (la yema en vez de la clara, que es lo efectivo para el filtrado), o bien de una metonimia (Lejay *ad loc.*), entendiendo que el proceso lo llevaban a cabo con el huevo entero y no sólo con la clara (Kießling *ad loc.*).

³³ MART. 13, 14; cf. MORET. 76 (en donde se ha usado como argumento para la datación de la obra); PLIN. nat. 19, 127.

³⁴ Los caracoles eran muy apreciados por los romanos (no así por los griegos, que, aunque los conocían desde el siglo V a.C., nunca los apreciaron tanto como en Roma); según Dalby (2003, 305), los romanos fueron la primera civilización en consumirlos como los consumimos nosotros ahora, hasta el punto de crear criaderos de caracoles (*coclearia*), donde los engordaban a base de vino y harina (André 1961, 129); “africanos” por la especie usada, no por tratarse de un producto de importación (VARRO rust. 3, 14).

na) y salchichas (*hillae*),³⁵ de nuevo hay un salto de orden (son platos más propios de las *primae mensae*) que otorga más viveza al conjunto, con el poeta recitando los consejos en el orden en que le vienen a la mente. El convencimiento de nuestro sabio de que no es bueno comer lechuga en este punto le lleva a una exageración: “preferiría cualquier cosa de las que se cuecen en inmundas tabernas.”

Nuestro gastrónomo colma entonces una expectativa a la que hasta ahora no había respondido, a pesar de haberla considerado de especial importancia: las salsas. De hecho, se trata de la única receta propiamente dicha del poema, la de la salsa doble (*ius duplex*). La costumbre romana era preparar separadamente la salsa y después añadirla al plato de carne o pescado, no cocinar de entrada éstos con una salsa, de ahí la importancia del *ars combinatoria*. El vino era uno de los ingredientes más utilizados para preparar salsas (André 1961, 197), quizá por ello el tema de las salsas se introduce tras los versos dedicados a los vinos, pero lo que caracteriza mejor la comida romana es, sin duda, el uso del jugo de pescados como condimento. Esto último, junto al vino, constituye la base de la salsa “doble” de Cacio. Los versos 64-68 explican cómo preparar la salsa “simple”, que se convertirá en doble al añadir un extra de aceite (68-69). La primera se hace con aceite *dulce*, esto es, suave, que no aporte un *bouquet* especial sino que sea más bien de poco sabor; éste debe mezclarse con vino “pingüe” o “aceitoso” (*pingui... mero*), esto es *λιπαρόν*,³⁶ y con *muria*, una especie de *garum* elaborado específicamente con vísceras y sangre de atún. Para esta salsa, Cacio cuida mucho la procedencia de los ingredientes: la *muria* debe proceder de Bizancio (“no otra que la que hace

³⁵ *Hillae* eran uno de los numerosos tipos de salchichas o salchichones que se preparaban en la Roma antigua (André 1961, 141).

³⁶ Así son calificados los vinos de Regio o de Formias por Galeno (ATH. I 26e). Del de Regio se afirma que tarda 15 años en llegar a su sabor óptimo, por lo que cabría entender que *pingue* significa “con cuerpo”.

que apesten los toneles de Bizancio”);³⁷ el azafrán (*Crocus sativus*) que debe esparcirse después sobre la mezcla (junto con otras hierbas que no se especifican) debe ser de Córicos, en Cilicia (PLIN. nat. 21, 31-4); y el toque final de aceite, que convierte la salsa simple en doble, no debe ser otro que el de Venafro. La importancia de este último ingrediente se corresponde con la manera de presentarlo, una perífrasis que ocupa todo un verso (69):

pressa Venafranae quod baca remisit olivae,

“lo que produce al prensarse el fruto del olivo venafrano”, el aceite de Venafro era el mejor de Italia (PLIN. nat. 15, 7; VARRO rust. 1, 2, 6).

Sin transición alguna, el poeta pasa a la fruta, volviendo así al orden de las *secundae mensae*. Esta sección, al menos sus primeros versos (70-72), reproduce fielmente el esquema de la poesía de *hedyphagetica*:

Picenis cedunt pomis Tiburtia suco:
nam facie praestant. Vennuncula convenit ollis:
rectius Albanam fumo duraveris uvam.

“Las manzanas de Tívoli están por debajo de las picenas en sabor, a pesar de ser mejores por su aspecto”; esta pieza de conocimiento gastronómico se expresa con una sintaxis concisa y artísticamente dispuesta en quiasmo (*cedunt... suco: facie... praestant*). De las manzanas pasa a las uvas, las mejores para preparar conservas (*convenit ollis*) son las venúnculas, de Campania; esta misma opinión transmite Plinio (nat. 14, 34) y Columela (12, 45, 4). La conservación de la uva se llevaba a cabo por tres métodos diferentes: en tarro (*uvae ollares*), las “pasas” (*uvae pensiles*) y las ahumadas, para lo que Cacio recomienda, en el verso 72, las albanas, con las que se producía un vino de buena calidad. El tono gnómico es especialmente

³⁷ Ya hemos visto en capítulos anteriores la importancia del atún en las colonias griegas del mar Negro. Con todo, el *garum*, que se elaboraba preferentemente con caballa, más consumido y apreciado en Roma era de Hispania, PLIN. nat. 31, 94 (sobre el *garum*, Dalby 196, 198-200 y Dalby 2003, 156-7, con abundante bibliografía). En época posterior a Horacio tenemos constancia de *muria* de Antibes (MART. 13, 103). El contraste entre el aprecio gastronómico por este producto y su mal olor era proverbial (SEN. epist. 95, 25).

evidente aquí, con el adverbio *rectius* (construcción que utilizará más adelante Horacio en una de sus famosas odas de tema moral o gnómico: *rectius vives, Licini, neque altum...*, carm. 2, 10). Si los consejos que ha dado Cacio o su maestro sobre fruta no parecen descabellados ni rebuscados, su petulancia se hace patente de nuevo en los versos siguientes (73-75), en los que se declara inventor de ciertas combinaciones de sabores a partir de las frutas que acaba de mencionar. En primer lugar manzanas con uva ahumada (*hanc [sc. la uva albana ahumada] cum mallis*), en segundo lugar la hez o poso del vino con otro tipo de *garum*, un ejemplo más audaz y que recuerda a las experimentaciones de cocineros modernos. La hez o *faex* era el poso de la primera fase de fermentación del mosto.³⁸ En cuanto al *allec*, se trataba de una pasta fermentada, como el *garum*, hecha de anchoas y de diferentes variantes de *Alosa* (un pescado de agua dulce, como el sábalo o *Alosa alosa*), aunque el resto del *garum* también se usaba para producir *allec*.³⁹ A estas dos invenciones, que son presentadas en un sólo verso, unidas por la anáfora de *ego*, les sigue una tercera: ha sido el primero en distribuir a cada comensal unos pequeños saleros (*puris circumposuisse catillis, puris* contrasta evidentemente con *incretum*) con pimienta blanca de grano gordo (*piper album incretum*),⁴⁰ los dos elementos de novedad son importantes, tanto la mezcla propiamente dicha como el hecho de ofrecer a cada comensal su salero. La pimienta era, en época de Horacio algo aún reciente (él y Varrón son los primeros en citarlo)⁴¹ pero parece que enseguida se ganó el aprecio de los más ricos (casi todas las recetas de Apicio la utilizan); la sal negra era la no refinada (llamada también *sal popularis*),⁴² de mo-

³⁸ André 1961, 197. Se empleaba como condimento, especialmente para suavizar comidas picantes, como, en este caso el *allec*. Cf. PLIN. nat. 31, 95: *allex peruenit ad ostreas, echinos, urticas maris, mullorum iocinera*.

³⁹ Dalby 2003, 5-6; cf. PLIN. 9, 66, que explica cómo Apicio creó una nueva salsa (*allex*) a partir del hígado de un salmonete al que se le había hecho perecer ahogado en *garum*.

⁴⁰ Sobre *incretum*, Lejay 1911 *ad loc*.

⁴¹ André 1961, 209. Los romanos no conocían bien la planta: creían que la pimienta blanca era el estado natural de la semilla y que la negra debía su color a la acción del sol.

⁴² André 1961, 193.

do que el condimento inventado por el misterioso gastrónomo combinaba un producto nuevo, y por ello reservado aún a los más ricos, con otro totalmente tradicional.⁴³ Con estas dos creaciones terminan los consejos propiamente gastronómicos. Los versos 76-87 están dedicados a las buenas costumbres durante los banquetes: se mezclan desde llamadas a la moderación (“es un vicio terrible gastarse tres mil en el mercado para amontonar peces que nadan en una fuente estrecha,” vv. 76-77), el comportamiento de los esclavos (78-80) o la importancia de que un buen manjar se corresponda con una vajilla y servilletas limpias y de primera categoría (81-87).

En definitiva, lo poco exótico de los alimentos en cuanto a procedencia (salvo contadas excepciones, como el azafrán o la *muria* de Bizancio) y el hecho de que en muchos casos el sabio gastrónomo se preocupe por las propiedades médicas o higiénicas de los alimentos podría habernos llevado a pensar, en una primera lectura superficial, que el poema gastronómico propiamente dicho, esto es, la sección central de la sátira, es básicamente serio.⁴⁴ Los que interpretan así el poema de Cacio atribuyen el elemento satírico del poema a la voz del poeta, quien al principio y al final de la sátira toma una actitud irónica ante los conocimientos que exhibe Cacio. Si ello fuera así, la sátira se asemejaría a la Menipea de Varrón titulada *Περὶ ἐδεσμάτων*, que hemos analizado en el capítulo tercero, donde el poema gastronómico central era pronunciado por su autor, portador de una verdadera sabiduría, lo cual era refutado o ridiculizado por Varrón en la parte prosaica de la pieza.

⁴³ André 1961, 194: la sal como alimento principal, acompañado por pan, entre los antiguos romanos.

⁴⁴ Con matices, esta parece ser la interpretación general de Lejay (cf. al respecto Rudd 1966, 212) y, sobre todo, por Labate 1981, 31: “nel complesso i suoi consigli sono assennati e sembrano predicare un’accurata semplicità, una cucina povera e igienista, in contrasto con dispendiosi e malsani stravizi dei ghiottoni (molte delle sue osservazioni —si è detto— non sarebbero spiaciute a Ofello).”

Sin embargo, es evidente que la manera como se han ido presentando los consejos, cuyo esoterismo, rayano en lo ridículo, va *in crescendo* a lo largo del poema, muestran que el tratamiento cómico del personaje está presente a lo largo de toda la sátira.⁴⁵ Se trata de un procedimiento habitual en Horacio y que, de hecho, hallamos también en una obra que tiene puntos en común con ésta sátira y la de Ofelo (sat. 2, 2), el segundo epodo de Horacio. Aparentemente, asistimos a un tratamiento del tópico del *beatus ille*, a imitación del Virgilio geórgico, en un tono profundamente lírico, y sólo en el cuarteto final aparece el aguijón satírico, a la manera del ἀπροσδόκητον epigramático: el cuadro era producto de la imaginación hipócrita de un prestamista, pero el cuadro en sí, puede parecer una perfecta evocación lírica del mencionado tópico.⁴⁶ Sin embargo, a lo largo del epodo ya se nos daban pistas sobre su verdadero carácter e intención, sobre todo en las alusiones ‘culinarias’. En efecto, los alimentos no comprados, producidos en sus propios dominios, que imagina el *faenerator*, se mezclan con otros habituales en los poemas de *Hedyphageticæ*. Éstos alimentos se mencionan en el marco de la descripción de las actividades que se llevan a cabo en el campo durante la primavera, el verano y el otoño. Todas son bien reales, e incluso deseables para el que suspira por la tranquilidad del retiro campestre. En primer lugar, dado que, de momento, Alfio no ha mencionado a ningún esclavo (aparecen en el v. 65), parece difícil que pueda realizar él sólo todas las tareas, sobre todo si se deja bastante tiempo para el anhelado descanso, vv. 23-24:

libet iacere modo sub antiqua ilice,
 modo in tenaci gramine,
 labuntur altis interim ripis aquae,

⁴⁵ Así Saint-Denis 1965, 32 n. 1; es la interpretación que predomina en Rudd 1966; Classen 1978; Scuotto 1995.

⁴⁶ Romano 1991, 947-948. Esta interpretación es avalada por la tradición en las literaturas europeas: así, Fray Luis de León, en sus traducciones horacianas, versiona varias odas y el epodo II, como si de una oda más se tratase; del mismo modo, las *Flores de poetas ilustres de España*, de Pedro de Espinosa (Valladolid, 1605), incluía diversas versiones de las odas y del epodo II. Cf. Cairns 1975 sobre la “alabanza del campo” aquí y en Tibulo.

queruntur in siluis aues,
fontesque lymphis obstrepunt manantibus,
somnos quod inuitet leuis.

Más adelante, la escena de caza invernal muestra productos que no son de primera necesidad, sino más bien exquisiteces, al menos los *turdi* o «golosos tordos» y la «extranjera grulla», como traduce Fray Luis:⁴⁷

at cum tonantis annus hibernus Iovis
imbris nivesque comparat,
aut trudit acris hinc et hinc multa cane
apros in obstantis plagas,
aut amite levi rara tendit retia,
turdis edacibus dolos,
pavidumque leporem et advenam laqueo gruem
iucunda captat praemia.

Continua entonces la *rêverie* del *faenerator* con el retrato de la “perfecta casada”. En este punto, resulta de capital importancia el sentido del largo período condicional (39-48):

quodsi pudica mulier in partem **iuuet**
domum atque dulcis liberos,
Sabina qualis aut perusta solibus
pernicis uxor Apuli,
sacrum uetustis **extruat** lignis focum
lassi sub aduentum uiri
claudensque textis cratibus laetum pecus
distanta **siccet** ubera
et horna dulci uina promens dolio
dapes inemptas **apparet**:

Los períodos condicionales cuya prótasis introduce *quodsi* anticipan un clímax de cierta intensidad,⁴⁸ como una exaltada vindicación del *tenuis victus*, pero el único clímax al que se llega consiste simplemente en que el *faenerator* ya no tendría necesidad de tantas exquisiteces (ya hemos visto cómo había hecho acopio de ellas en la estación de la caza) como por ejemplo el marisco (*conchyli*), el rodaballo (*rhombus*) reservado a los ricos, el escaro (*scari*), que era un ‘mets de choix’ que

⁴⁷ vv. 29-36. Sobre los tordos y las grullas, André 1965, 125 y 121-2, respectivamente.

⁴⁸ vid. Mankin 1995, nota *ad loc.*; sobre la sintaxis de *quodsi*, Bassols, *Sint.* § 245 - 2.

se pescaba sólo en el oriente del Mediterráneo, la gallina africana, el francolín, etc. Es decir, no se trata de despedirse de la civilización para refugiarse en una sugestiva Edad de Oro, en la que solo es preciso alimentarse de malvas y bellotas, sino de la substitución de las exquisiteces ‘urbanas’ de importación por las exquisiteces, ciertamente *inemptae*, de que gustan los grandes terratenientes. Por lo general, los romanos humildes de campo no consumían otra carne más que la del cerdo prácticamente (recuérdese que Filemón y Baucis, además de queso y algunas hierbas, sólo tienen tocino). Por si fuera poco, y antes del aguijón final, descubrimos que el disfrute de su vida rústica era meramente pasivo, como parece subrayar Horacio con la expresión *ut iuvat videre* (vv. 61-66):

has inter epulas ut iuvat pastas ovis
 videre properantis domum,
videre fessos vomerem inversum boves
 collo trahentis languido,
positosque vernas, ditis examen domus,
 circum renidentis Lares!

Por lo demás, del tono satírico de la pieza ya teníamos pistas desde los primeros versos: el adjetivo *beatus* tiene, además del sentido genérico de “feliz”, el de “rico”, como *felix*.⁴⁹ También *negotiis* puede tener doble sentido, puesto que significa “labores” o “tareas”: la visión del campo que presenta el *faenerator* resulta remota y no se corresponde con el trabajo que la actividad rústica exige, tal como leemos en Catón (agr. 145, 1); para el usurero, el campo es igual al mito de la Edad de Oro, *ut prisca gens mortalium*. Pero se traiciona en el siguiente verso, puesto que en la Edad de Oro no existía la propiedad privada, así que los campos no podían tenerse por herencia: *paterna rura bubus exercet suis* (v. 3).

Así pues, volviendo a la sátira que nos ocupa, podemos afirmar que, en lo que a contenido gastronómico se refiere y a la presentación del mismo, se asemeja

⁴⁹ Cf. SEN. epist. 45, 9: *si utique uis uerborum ambiguitates diducere, hoc nos doce, beatum non esse quem uulgus appellat, ad quem pecuniam magna confluit, sed illum cui bonum omne in animo est*. La segunda interpretación no es, pues, la habitual, sino la primera.

en líneas generales a la poesía de *hedyphagetica* por el tono didáctico y gnómico; parece haber tomado, asimismo, de Varrón el artificio de utilizar el personaje del que escucha el poema gastronómico, pero refinando la simple contraposición entre uno y otro. Por otra parte, muestra profundas diferencias en relación al catálogo de manjares propiamente dicho: las exquisiteces de Cacio no forman parte, salvo raras excepciones, del universo gastronómico de la burguesía de las colonias griegas, sino de la aristocracia itálica, y el tipo de consejos que da el maestro ponen en relación su obra con la tradición preceptística romana (*praecepta*). Algunos elementos, como la “creatividad” en las salsas, anuncian desarrollos posteriores en la literatura romana (*Cena Trimalchionis*).

2.4 Interpretación del discurso de Cacio

El análisis de la sátira en virtud del género y de su posible ideología resultaría incompleto si nos refiriéramos sólo a la tradición de la poesía gastronómica grecorromana. El diálogo inicial y final de la sátira, así como algunas alusiones y dobles sentidos, nos remiten a la tradición de la literatura filosófica. En efecto, han sido bien señaladas las similitudes que guarda el diálogo inicial de la sátira con los inicios de algunos diálogos de Platón; en concreto, resulta evidente la referencia del *unde et quo Catius* al encabezamiento del Menéxeno de Platón (234a: ἐκ ἀγορᾶς ἢ πόθεν), en clave probablemente de parodia.⁵⁰ Con todo, el contexto de transmisión de conocimiento que descubrimos en los versos iniciales, el de un maestro que sólo deposite con sus discípulos, siendo estos los potenciales encargados de poner sus enseñanzas por escrito, constituyen un procedimiento más que habitual en la antigüedad: baste recordar la actividad del historiador Arriano

⁵⁰ Prowse (1963) estudia detenidamente este aspecto. Classen 1978, 334 y Rudd 1966, 208 piensan en una reminiscencia genérica, mientras que Fraenkel 1957, 301 n. 21 o Prowse 1963 se decantan por considerar que hay una elaboración más cuidada del *Fedro* de Platón. El paralelo con Platón está también presente en la sat. 2, 8 y en muchas otras, como ya observó Heinsius en su *De satyra Horatiana* (Leiden 1612).

en relación con el filósofo estoico Epicteto en el siglo II de nuestra era.⁵¹ Asimismo, el entusiasmo que muestra Cacio por la doctrina de su maestro es parangonable al que mostraba por Epicuro Lucrecio, de quien se parodia la dicción al final de la sátira, como comprobaremos. Si todo esto sirve para poner en guardia al lector sobre la existencia de cierto trasfondo filosófico, éste se hace aún más evidente en la respuesta de Cacio por la mención explícita de Sócrates (*Anyti reum*) y Platón. La importancia de estas referencias a las prácticas filosóficas se confirman si analizamos el léxico empleado por Horacio, evidentemente con intención burlesca, a lo largo de la sátira, por ejemplo en el verso 19 (*doctus eris vivam mixto mersare Falerno...*) o en el 43 (*fecundae leporis sapiens sectabitur armos*). También pueden hallarse parecidos con ciertas escenas de la comedia media, en las que los cocineros eran también presentados como seres jactanciosos que creían estar en posesión de una sabiduría del más alto rango filosófico. Así pues, puede considerarse que, respecto a la tradición cómica, Horacio va más allá y presenta a los expertos en gastronomía como filósofos propiamente dichos, algo que a nosotros no nos cuesta imaginar hoy en día. Es importante subrayar el hecho de que el diálogo inicial predispone al lector a una situación de tipo socrático que, en consecuencia, espera un discurso de contenido filosófico; la sátira anterior era, de hecho, un sermón estoico. No es hasta que empieza el discurso de Cacio cuando descubre, de repente, que se trataba simplemente de consejos sobre la buena mesa. Tampoco conviene olvidar que Horacio realmente no pide a Cacio que le explique nada, como suele ocurrir en los diálogos platónicos: tras la primera respuesta de Cacio (“no tengo tiempo, que me voy corriendo a poner por escrito nuevas doctrinas...”) Horacio se limita a pedir disculpas por haberle interrumpido (4-7); después, tras insistir Cacio en cómo debe llevar a cabo su labor, Horacio le pregunta, en tono épico y solemne (10: *ede hominis nomen, simul et Romanus an hospes*), sólo si el

⁵¹ Sobre este particular, Lejay 1911, 446-448; Fiske 1920, 158 piensa en los ὑπομνήματα a raíz de las palabras de Cacio en los versos 2 y 8.

maestro es romano o griego, a lo que Cacio, tras advertir que ocultará su nombre, responde relatando las enseñanzas que conforman la parte central de la sátira.

En los últimos 8 versos Horacio retoma la palabra:

Docte Cati, per amicitiam divosque rogatus,
ducere me auditum, perges quocumque, memento.
nam quamvis memori referas mihi pectore cuncta,
non tamen interpres tantundem iuueris. Adde
voltum habitumque hominis, quem tu uidisse beatus
non magni pendis quia contigit; at mihi cura
non mediocris inest, fontis ut adire remotos
atque haurire queam uitae praecepta beatae.

Impresionado por las enseñanzas que Cacio le ha expuesto, Horacio le pide “por su amistad y por los dioses (88)” que se acuerde de llevarle a él también a ver al maestro. Pero en la justificación de su petición es donde se advierte la ironía: sin menoscabo de su mente memoriosa (*quamvis memori referas mihi pectore cuncta*), Cacio no deja de ser un intérprete. Además, ante la importancia de la materia, le faltan a Horacio las enseñanzas que solo puede completar la fisiognómica del maestro (*adde voltum habitumque hominis*), que por suerte Cacio (*beatus ille!*) sí ha podido conocer de primera mano. En estos versos hay reminiscencias de Lucrecio, sobre todo en el aspecto mnemotécnico en la transmisión de las doctrinas.⁵² En efecto, el poeta epicúreo introduce a veces un nuevo axioma advirtiéndole de la importancia de guardarlo en la mente, como cuando afirma que los átomos no son cuerpos idénticos (2, 581-582):

Illud in his obsignatum quoque rebus habere
convenit et memori mandatam mente tenere,

donde *mente* es equivalente al *pectore* de nuestro texto.⁵³ Finalmente, Horacio da la clave de cómo hemos de interpretar la sátira (93-95):

⁵² Cacio es a su maestro lo mismo que Lucrecio a Epicuro, Cucchiarelli 2001, 50.

⁵³ “Algo en estos asuntos también sellado conviene / tenerlo y que encomendado a fiel memoria se quede” (traducción de Agustín García Calvo). Sobre este uso de *pectus*, cf. HOR. epist. 2, 3, 337.

at mihi cura
non mediocris inest, fontis ut adire remotos
atque haurire queam uitae praecepta beatae.

La preocupación de Horacio, *non mediocris*, es alcanzar las doctrinas que le ayuden a llevar una vida feliz, para lo que, como se decía en los versos anteriores, es necesario llegar a las ‘fuentes de conocimiento’. Horacio utiliza aquí una expresión propia tanto de la filosofía antigua como de la tradición literaria alejandrina;⁵⁴ en concreto, parece, de nuevo, una reminiscencia de Lucrecio:⁵⁵

iuuat integros adcedere fontis
atque haurire

Naturalmente, Lucrecio se refiere a unas fuentes precisas, las del maestro fundador de la escuela filosófica que profesa. Horacio, que al principio de la sátira llama a Cacio *bonus* (9), ahora se dirige a él llamándole *doctus* (88) e incluso *interpres* (91), palabra que no sólo tiene resonancias filosóficas (*interpres Catii*, como Lucrecio era *interpres Epicuri*) sino también religiosas (VERG. Aen. 4, 378: Mercurio es *interpres deorum*). Habida cuenta de lo que ha expuesto, es evidente la ironía de Horacio al utilizar tales apelativos.

El objeto de la sátira son las pretensiones de personajes como Cacio que se creían filósofos dejándose impresionar por lo más superficial que la tradición atribuía a la doctrina epicúrea (¿interesadamente?); es evidente que la *vita beata* no depende de la combinación de sales y pimientas o del tipo de col que hay que preferir. Así es, cuanto menos, como lo entendían los lectores antiguos de Horacio, a juzgar por el comentario que Porfirión hace al primer verso de la sátira:

Catius Epicureus fuit, qui scripsit IV libros de rerum natura et de summo bono. Sub eius nomine, quomodo in proxima Stoicos, ita in hac Epicureus

⁵⁴ VERG. georg. 2, 174-175 (*tibi [Saturniae telluri] res antiquae laudis et artem / ingredior sanctos ausus recludere fontis*); CIC. Arch. 13; de or. 1, 12 (*ceterarum artium [no la oratoria] studia fere reconditis atque abditis e fontibus hauriuntur*).

⁵⁵ LVCR. 1, 927 (“da gozo a las puras fontanas / llegarse a beber”); el poeta retoma literalmente estas palabras en el prefacio del libro IV.

inrisurus est, qui dicunt summum bonum ἡδονήν, sed rerum honestarum; contra, Stoici hanc gulae et corporis libidinem criminantes, τὴν ἀταραξίαν τῆς ψυχῆς, hoc est nihil timere nec cupere, summum bonum esse. Vnde Varro dicit λογομαχίαν inter illos esse.

El propio Porfirión matiza que lo que buscan los epicúreos es el sumo bien *rerum honestarum*, de modo que la burla (*inrisurus est*) va dirigida más contra la interpretación vulgar del epicureísmo que contra la escuela filosófica en sí. Cicerón menciona también a un *Catius* traductor poco afortunado de textos epicúreos (fam. 15, 16, 1; también Casio en fam. 15, 19, 2), que acababa de morir en el 44 a.C. (los εἶδωλα que Lucrecio traducía como *simulacra*, Cacio lo hacía con *spectra*); también se acuerda de él Quintiliano (10, 1, 124), quien alaba su estilo: *in Epicureis levis quidem, sed non inucundus tamen auctor est Catius*. Se trataría, a juzgar por las palabras de Quintiliano, de un vulgarizador, con un estilo agradable, y no de un autor de tratados más técnicos o escolásticos, que sería el estilo que critica Horacio sobre todo en los estoicos, en especial en la sátira que precede a la que nos ocupa, con la que conforma un díptico de “sátira de sectas filosóficas”. Otro candidato probable sería un tal Cacio Miltiades. Según un esolío (COMM. CRUQ.), el verso 47 de la sátira (*sunt quorum ingenium noua tantum crustula pomit*) contiene una alusión maliciosa a dicho personaje, que quizá era un liberto del filósofo, que habría escrito de sí mismo en un tratado *De opere pistorio: haec primus et cognouit Catius Miltiades*. También se ha sugerido que se podría tratarse de un pseudónimo de Gayo Macio, contemporáneo y amigo de Cicerón.⁵⁶ Por lo demás, el tipo de personaje de clase media obnubilado por una enseñanza filosófica de las que no alcanza más que lo más superficial no es desconocido en la literatura de la época, especialmente los que se interesan por el epicureismo; baste pensar en el ataque de Cicerón a Lucio Calpurnio Pisón, que utiliza tales tópicos

⁵⁶ Conjetura de J. C. F. Manso, cf. Classen 1978, 335 y Rudd 1966, 202 (que acepta con reticencias esta teoría).

en su invectiva.⁵⁷ La distancia entre el verdadero epicureismo y la actitud de este tipo de personajes era también denunciada por Varrón (Men. 315: *et hoc interest inter Epicurum et ganeones nostros*).⁵⁸ Con todo, hay que reconocer que los propios epicúreos cultivaron a veces tal imagen, si es verdad la anécdota que reporta Cicerón sobre Metrodoro, uno de los más estrechos colaboradores de Epicuro, que reprochaba a su hermano Timócrates que pusiera en duda que toda felicidad tiene su sede en el vientre (nat. deor. 1, 113: *accusat enim Timocratem fratrem suum Metrodorus, quod dubitet omnia quae ad beatam vitam pertineant ventre metiri*).⁵⁹ El propio Epicuro, de quien procede esta máxima, se vio obligado a precisarla en la *Epístola a Meneceo* (132: οὐ γὰρ πότοι καὶ κῶμοι συνείροντες οὐδ' ἀπολαύσεις παίδων καὶ γυναικῶν οὐδ' ἰχθύων καὶ τῶν ἄλλων ὅσα φέρει πολυτελῆς τράπεζα, τὸν ἡδὺν γεννᾶ βίον, ἀλλὰ νήφων λογισμὸς). La principal dificultad con que se enfrenta la teoría de la sátira como ataque a los falsos epicúreos viene de la voluntad de Cacio de callar el nombre de su maestro, pero es bien sabida la veneración que sentían los miembros de esta escuela a Epicuro, como podemos comprobar, por ejemplo, en las alabanzas al filósofo en diversos lugares del *De rerum natura* lucreciano. Asimismo, no hay que olvidar el carácter autobiográfico que tiene el género tanto en Horacio como en Lucilio; las víctimas de Horacio suelen ser contemporáneos o tipos sacados de la vida contemporánea (aunque

⁵⁷ Pisón fue patrón del filósofo epicúreo Filodemo de Gádara, que llegó a Italia cuando aquél era aún joven; entre los epigramas conservados de Filodemo hay algunos dedicados a Pisón, y en uno de ellos describe una *cena* organizada por él, pero no conservado. Sí se conserva uno en el que Filodemo invita a Pisón (Anth. Pal. 11, 44): no podrá ofrecerle “ubres de cerda”, pero sí frugalidad acompañada de amistad. La imagen deformada que Cicerón nos proporciona se debe a que *In Pisonem* es una invectiva, y en tal género era habitual acusar de inmoralidad al objeto de la misma. Cf. Nisbet 1961, 195.

⁵⁸ La interpretación de la sátira como crítica de los falsos epicúreos es la opinión predominante en Classen 1978, 343; Scuotto 1995, 76 y la mayoría de editores.

⁵⁹ La imagen que nos ha transmitido la Antigüedad de Metrodoro es la de un ferviente seguidor al pie de la letra de las enseñanzas de su maestro: a su hijo le puso de nombre Epicuro y no parece haber sido muy original en sus obras (12 títulos conservados); según parece (PLUT. adv. Colot. 17), se preocupó más por los aspectos prácticos del arte de vivir que por la filosofía teórica.

es posible que en los personajes que nosotros consideramos tipos los lectores de la época identificaran fácilmente al destinatario real). Según Classen, las palabras de Horacio al final de la sátira, en las que se refiere a Cacio como *interpretes*, recuerdan a las de Casio en la citada epístola del corpus ciceroniano, en la que Cacio era calificado como un “mal intérprete” de Epicuro. Una sátira contra el epicúreo Cacio se ajusta al díptico “falsos estoicos” (sat. 2, 3) - “falsos epicúreos” (sat. 2, 4).⁶⁰ Pero quizá el objeto de la sátira no son los falsos epicúreos, sino un epicúreo poco firme, poco tendiente a la ascética como el propio Horacio.⁶¹ Desde luego, el ataque a un filósofo, que además ya estaba muerto, parece un asunto demasiado doctrinal para una sátira, no así ciertas actitudes de algunos de sus contemporáneos. El nombre de Cacio es la manera de hacer el ataque más vivido, convertido por el arte de Horacio en un personaje literario.

2.5 Recapitulación

La sátira 2, 4 de Horacio se relaciona por la forma con la poesía gastronómica de tendencia didáctica, esa que, tras su primer exponente en Ananio, alcanza su formulación básica en Arquéstrato y es introducida en Roma por Ennio. La inclusión de este tipo de poesía en la sátira se había preparado en la época inmediatamente anterior por parte de Varrón quien, como hemos visto en el capítulo anterior, usa ese artificio: un personaje recitando un poema gastronómico de tipo arquiteatro y que es reprendido por Varrón, que actúa como moralista. Esas dos “voces” se diferenciaban claramente porque la del satirizado era en verso y la del moralista en prosa. En Horacio la composición es una unidad poética, los versos

⁶⁰ Classen 1978, 344-345: las palabras de Cacio en los versos 2-3 (*praeceptis, qualia uincunt / Pythagoran Anytique reum doctumque Platona*) harían pensar implícitamente en Epicuro; quizá la ausencia explícita de Epicuro, según Classen, se debe a la voluntad de no atacarlo, pues el propio poeta sentía simpatías hacia su doctrina, para dejar claro con mayor evidencia que lo que se satirizaba eran sus malos seguidores.

⁶¹ Holzberg 2009, 88.

iniciales y los finales están en boca del poeta que, primero, se interesa por Cacio y al final se declara admirador, irónico, de la sabiduría que posee el personaje. En este caso, no hay una reprimenda directa, sino que la sátira se resuelve en un burla velada hacia Cacio, que sin embargo ya se había ido preparando a lo largo de la sátira. Es importante retener que este tipo de personaje existía realmente y de ahí que quedara establecida esta tradición satírica que perdura aún en Juvenal y Marcial y que Petronio reelabora, centrándose en la sátira del nuevo rico de orígenes viles y adaptándola al marco narrativo de su obra. Ello aún no era imaginable en Ennio, cuya obra es un simple producto intelectual para los pocos *connaisseurs* de su alrededor que podían conocer el original. La sátira de Horacio podría, pues, considerarse un ejemplo de *σπουδαιογέλοιοι* más propiamente que el poema de Arquéstrato.

Hemos omitido hasta ahora conscientemente la interpretación de Emily Gowers sobre esta sátira. La autora también analiza la sátira 2, 8 en el que es el estudio principal sobre la poesía latina de tema gastronómico.⁶² La tesis de Gowers se basa en la interpretación metapoética de los poemas de tema gastronómico (no sólo las dos sátiras de Horacio, sino el conjunto de poemas que analiza en su obra).⁶³ Considera acertadas pero insuficientes las observaciones que hacen tanto Rudd como Classen sobre las alusiones filosóficas que se encuentran a lo largo de la sátira pero no cree que la crítica de cierta escuela filosófica sea el objetivo de la composición, sino que los preceptos de Cacio han de interpretarse en clave alegórica, como los preceptos del Horacio escritor de sátiras adaptadas a la poética

⁶² El *corpus* de obras que estudia Gowers no se corresponde con el de este estudio, que no trata los tratamientos postclásicos de la materia. Por contra, Gowers no trata de forma extendida los primeros ejemplos romanos (Enio, Lucilio, Varrón) ni tampoco los precedentes griegos.

⁶³ La necesidad de ir más allá de la simple crítica a los falsos epicúreos es también reivindicada por Coffta 2002, 43-54, contra las interpretaciones de Fiske (1920, 399) y otros autores posteriores. Coffta (2002, 44) considera obvio que se ha de operar una “substitution of meaning” para comprender el sentido de la sátira.

calimaquea.⁶⁴ Gowers observa que en un contexto de crítica literaria, Horacio se refiere a la sátira y otros géneros afines en términos culinarios (epist. 2, 2, 58-64):

Denique non omnes eadem mirantur amanti:
carmine tu gaudes, hic delectatur iambis,
ille Bioneis sermonibus et sale nigro.
Tres mihi convivae prope dissentire videntur,
poscentes vario multum diversa palato.

Los tres géneros aludidos son considerados simbólicamente como distintos comensales en un banquete con gustos culinarios diversos; del mismo modo, los gustos culinarios de Cacio representan metafóricamente indicaciones precisas sobre la nueva manera de componer sátiras. La autora analiza la adjetivación que usa Cacio en la presentación de los platos y manjares que recomienda y la compara con la empleada en las discusiones de temas literarios. Ciertamente, un verso de Cacio en la parte introductoria da pie a cierta ambivalencia en la interpretación. El sabio, antes de comenzar, se propone descubrir a Horacio (v. 9)

res tenuis tenui sermone peractas,

El políptoton de *tenui - tenuis*, marcado aún más por la cesura trihemímeras, pone de relieve que la sutil materia que va a tratar se acomoda bien a un determinado estilo poético, también sutil. Por lo demás, la interpretación metapoética es aplicada también por Gowers, como hemos dicho, a la sátira 2, 8, de modo que estudiaremos primero esta sátira antes de ocuparnos de los temas comunes a las tres sátiras que contienen temática culinaria, entre ellos a la validez de la interpretación metapoética.

⁶⁴ Gowers 1993, 143: “Catiu’s gastronomic system encodes the same aesthetics of decorum, purity and economy, uses the same terms of seasoning, scale, and texture that Horace himself prescribes for writing satire”; cf. 157-158.

3. *Cena Nasidieni*: la sátira 2, 8

3.1 Estructura

La sátira que cierra el libro II (y toda la colección de sátiras) es una *cena*. Se ajustaría a la tendencia *ecfrástico-descriptiva* de la poesía gastronómica, que en la literatura griega tiene su más ilustre representante en Matrón, aunque sobre la incidencia directa de este autor en la sátira que nos ocupa parece aun menor que la de Arquétrato, tanto en la sátira 2, 4 como en ésta misma. Así pues, se trata de la primera *cena* satírica romana que podemos leer entera, pues las de Lucilio, de las que nos hemos ocupado en el capítulo anterior, se han conservado muy fragmentariamente. De igual modo que la sátira de Cacio, los primeros versos ofrecen el marco narrativo: Horacio se encuentra por la calle con alguien que asistió a una cena ofrecida por Nasidieno (1-5) y le pregunta por ella. Horacio ya estaba al corriente de tal celebración porque él mismo había querido invitar el mismo día al ‘narrador’ de la cena, pero le avisaron que se encontraba en la de Nasidieno. El interés gastronómico ya se hace patente desde el principio, a diferencia de lo que sucedía en la sátira 2, 4: Horacio pregunta de manera explícita *quae prima iratum ventrem placaverit esca*. Seguidamente, el afortunado comensal enumera sin más dilación los manjares que fueron ofrecidos para la *gustatio* (6-9). A continuación, el servicio se encarga de retirar las sobras y limpiar las mesas para el siguiente plato; asimismo, traen los primeros vinos (10-17). En este punto, Horacio interrumpe la explicación del comensal y se interesa por los asistentes a la cena (18-19); es entonces cuando descubrimos la identidad del narrador, Fundanio, un amigo de Horacio. Fundanio aclara, pues, este punto y nos da una descripción precisa de los comensales (20-24): en el triclinio o *lectus* central, que era el de mayor honor, estaban Mecenas (que ya ha sido nombrado en el verso 16) en el *locus consularis* o

en el *imus*⁶⁵ con Vibidio y Balatrón, los dos *scurrae* que habían venido como acompañantes de Mecenas, sin ser invitados (*cum Servilio Balatrone Vibidius, quos Maecenas adduxerat umbras*), ocupando el *medius* y el *summus* del triclinio central; en el superior o *summus lectus* (el izquierdo desde el punto de vista del triclinio medio, el derecho desde el punto de vista de la entrada) estaba nuestro Fundanio (“arriba”, *locus summus*), seguido de Visco de Turio (*medius*) y Vario (*imus*); en el inferior o *imus lectus* cenaban Nomentano (*sumus*, junto a Mecenas), el anfitrión Nasidieno (*medius*) y Porcio (*imus*, enfrente de Fundanio). Fundanio era autor de comedias, según dice el propio Horacio en otro lugar (sat. 1, 10, 41-43); se conoce, de esa época, a un Gayo Fundanio que participó en la guerra hispánica de César (bell. Hisp. 11, 3), pero no es seguro que sean la misma persona; Visco de Turios es citado por Horacio en sat. 1, 10, 85 y en 1, 9, 22 (en realidad dos hermanos, los “Viscos”, pero a la cena sólo acude uno), al parecer perteneciente al círculo de Mecenas, como el poeta Lucio Vario Rufo, el amigo de Horacio (ars. 53) y también de Virgilio (QVINT. inst. 10, 3, 8), y editor, por orden de Augusto, de la *Eneida*. Así pues, tres de los comensales eran distinguidos hombres de letras, de modo que el anfitrión debe estar a la doble altura, culinaria y literaria, de Mecenas. Nomentano, el parásito del anfitrión, y Balatrón, el de Mecenas, tienen nombres “parlantes”: Nomentano “ nombra” los platos que van trayendo los siervos (no parece, pues, que haya que identificarlo con el Nomentano que cita Horacio en otros lugares de las Sátiras), Balatrón significa “bufón”, el propio Horacio lo emplea con este sentido en sat. 1, 2, 2 y Lucrecio con el significado de “loco” en 3, 954. Destaquemos que los dos parásitos de Mecenas se oponen a los de Nasidieno: aquéllos beben sin freno (muestra que Mecenas no tiene a Nasidieno en especial consideración), mientras que éstos se abstienen, pues no deben avergonzarse a su amo; pero los del primero, parásitos de un amo de clase superior, sí son capa-

⁶⁵ Cada triclinio o *lectus* tenía tres plazas, denominadas *summus*, *medius* e *imus*. En el comentario de Kiessling / Heinze, 1914, 338, puede verse una representación gráfica de la *cena*, así como en Lejay 1911, 594, obra de Saumaise.

ces de llevar una conversación *urbanior* que los de Nasidieno.⁶⁶ Porcio es el personaje más ínfimo de la cena, como delata ya su posición, en el lugar que en Petronio se designa como *locus libertini* (PETRON. 38, 7 y 11). Horacio describe el personaje del *scurra* que solí ocupar precisamente éste lugar (epist. 1, 18, 10-14):

et imi
derisor lecti sic nutum divitis horret,
sic iterat voces et verba cadentia tollit,
ut puerum saevo credas dictata magistro
reddere vel partis mimum tractare secundas⁶⁷

Tras unos versos de transición sobre el comportamiento grotesco de Porcio (24) y la función de Nomentano (25-26) en la cena (sentado al lado de Mecenas, se preocupaba que nada del excelente banquete que había preparado para él Nasidieno le pasara desapercibido: *qui, siquid forte lateret, indice monstraret digito*), prosigue la enumeración de los manjares, los de las *primae mensae* (27-30), sin pasar por alto el espíritu “didáctico” de Nasidieno a la hora de presentar sus manjares. El punto de interés central de las *primae mensae* no es, sin embargo gastronómico, sino que se refiere al comportamiento inadecuado de los *scurrae* de Mecenas, Vibidio y Balatrón, cuyas ganas de beber (más cantidad que calidad) no se ajustaban, al parecer, al tipo de “cena selecta” que el anfitrión había imaginado para Mecenas (35-38):

vertere pallor
tum parochi faciem, nil sic metuentis, ut acris
potores, vel quod male dicunt liberius, vel
fervida quod subtile exsurdant vina palatum.

Los que beben demasiado pueden usar inadecuadamente de la *παρρησία* (*male dicunt liberius*) y, además, no son capaces de degustar las exquisiteces que el anfi-

⁶⁶ Lejay 1911, 584

⁶⁷ Se trata de la epístola a Lolio sobre como debe comportarse para que su amistad con un personaje potente no le haga caer en la adulación propia de un parásito, que es descrita aquí tras haber advertido Horacio, en los versos anteriores, contra el defecto que supone una *rusticitas* excesiva camuflada de virtud.

trión les ofrece (*fervida... subtile exsurdant vina palatum*). A continuación (42-53) se ofrece el plato estrella de la cena “morena preñada”, con abundantes explicaciones por parte del anfitrión Nasidieno, de nuevo en tono didáctico, esto es próximo a la poesía de *hedyphagetica*, sobre todo en la descripción de la salsa que recuerda no poco a los preceptos de Cacio.

Si el plato estrella corresponde, tanto desde el punto de vista de la impresión que quiere causar Nasidieno como desde el punto de vista de la elaboración poética de la narración por parte del poeta, el clímax de la cena cae de repente a causa del “evento” (54-74, que es lo que seguramente daría fama a la cena de Nasidieno entre los círculos cercanos a Mecenas) que da al traste con las pretensiones de quedar bien del anfitrión: de repente caen los paramentos que decoraban el techo justo encima del plato estrella, y la polvareda que se levanta envuelve a todos los comensales (54-56). Pero, pasado el momento, los daños no parecen haber sido de envergadura, lo que no impide que Nasidieno se sienta abatido por la muerte de su “criatura” (la cena para Mecenas) y no pueda reprimir el llanto (58-59):

Rufus posito capite, ut si
filius immaturus obisset, flere

Parece que Nomentano es quien encuentra la salida a la lamentable situación intentando consolar a Nasidieno, lo que da pie a que se pronuncien varios pensamientos, más o menos filosóficos, sobre la Fortuna y la condición de la vida (61-74) que Lejay definía como “banales y dignos de Eurípides”;⁶⁸ anuncian los más disparatados pensamientos que oiremos de Trimalción y sus comensales.

Nasidieno toma en serio las palabras de consolación (75-78) y reaparece dirigiendo la cena restablecida con más y más platos, tan succulentos como los ofrecidos antes del accidente (79-95); hasta el punto que se ven obligados a escapar antes de morir de gula, quedando el poema de esta *cena cojo*, esto es, sin *secundae mensae*.

⁶⁸ Lejay 1911, 585.

Como puede verse, la narración contiene numerosos elementos que se prestan a la forma burlesca o paródica de este tipo de poesía gastronómica. A la vez, la intencionalidad “didáctica” con la que Nasidieno martiriza a sus comensales dan cabida a elementos que se relacionan con la tradición de la poesía de *hedyphagética*. Analizaremos separadamente unos y otros en los dos siguientes apartados.

3.2 La Cena Nasidieni como poema gastronómico ecfrástico-descriptivo

Como en el caso de la sátira de Cacio y de tantas otras en el libro II, la diatriba o la peripecia cómica es relatada por otro personaje que dialoga con Horacio (aunque esto último no se explicita normalmente). La presencia de éste es más bien limitada, y se centra en la introducción y el final de la sátira, en los que se establece el marco de la conversación. Vimos como el inicio de la sátira 2, 4 parecía aludir al inicio del *Fedro* de Platón, lo cual constituía un elemento esencial para preparar el tono irónico y burlesco de la misma. En el caso de la sátira 2, 8 podemos pensar también en un antecedente platónico: el famoso *Banquete* del que tantas parodias se hicieron tanto en la literatura griega como en la romana. En Platón, la conversación en la que se encuadra el relato del banquete es a su vez relatada por otro personaje; el artificio en la sátira 2, 8 de Horacio es más simple y el parecido más genérico, pero en cualquier caso, el elemento principal, alguien se dirige a Apolodoro / Fundanio para que le cuente la famosa cena, es igual. Otra diferencia no poco importante es que, a diferencia de lo que ocurría en la sátira 2, 4, el que interpela a Fundanio pregunta directamente por lo que se sirvió, no por los temas de los que se hablaron.

En el primer capítulo vimos cómo los centones homéricos sobre banquetes, por ejemplo el *Banquete Ático* de Matrón, no eran sino una degradación cómica del género filosófico simposíaco, en tanto que el interés pasaba de lo espiritual, las conversaciones filosóficas entre los comensales, a la comida, que, además, provo-

caba no pocos altercados entre los invitados. Pero el *Banquete* cómico no sólo se desarrolla en clave poético-centonaria, sino también en prosa. La principal muestra conservada es el *Banquete o Lapitas* de Luciano de Samósata, por lo que podemos sospechar que estos desarrollos estaban presentes en la tradición de la literatura cínica.⁶⁹ De este recurso hace también uso Cicerón en su discurso *Contra Pisón*, al que ya hemos aludido antes: de Pisón, que por sus amistades epicúreas afectaba un modo de vida frugal, describe el orador los banquetes en un tono que recuerda a estas narraciones paródicas (Pis. 66-67):

Luxuriam autem nolite in isto hanc cogitare. Est enim quaedam quae, quamquam omnis est vitiosa atque turpis, <est> tamen ingenuo ac libero dignior. Nihil apud hunc lautum, nihil elegans, nihil exquisitum —laudabo inimicum— quin ne magno opere quidem quicquam praeter libidines sumptuosum. Toreuma nullum, maximi calices, et ei, ne contemnere suos videatur, Placentini; exstructa mensa non conchyliis aut piscibus, sed multa carne subrancida. Servi sordidati ministrant, non nulli etiam senes; idem coquus, idem atriensis; pistor domi nullus, nulla cella; panis et vinum a propola atque de cupa; Graeci stipati quini in lectis, saepe plures; ipse solus; bibitur usque eo dum de dolio ministretur. Vbi galli cantum audivit, avum suum revixisse putat; mensam tolli iubet.

Unas líneas antes, Cicerón ya había advertido que Pisón que prefiere los placeres del vientre que a los del oído y la vista en las discusiones filosóficas, esto es, que en los banquetes se preocupa más por los platos que por la conversación. Cicerón cree que un cierto libertinaje no es censurable en un hombre libre (*est enim quaedam [luxuries] quae tamen ingenuo ac libero dignior*); esto es, cierta magnificencia en un ciudadano romano importante es del todo justificable, incluso aplicada al arte de banquetear, pero, continúa Cicerón, las cenas de Pisón no tienen nada de magnificente (*nihil lautum, nihil elegans, nihil exquisitum*). Tras esta afirmación ge-

⁶⁹ También resulta interesante el *Parásito*, que en los capítulos 11-12 compara el comportamiento en el ámbito del banquete del parásito y del epicúreo. Otro derivado de la tradición simposiaca es el banquete “erudito”, que ejemplifican en griego Ateneo de Náucratis y en latín Macrobio.

nérica, Cicerón ofrece una descripción que comprende algunos de los elementos que suelen tratarse en las descripciones de banquetes: en primer lugar la vajilla, nada de copas de plata cincelada, sino copas grandes;⁷⁰ en segundo lugar las exquisiteces gastronómicas: nada de productos marinos, productos estrella de los amantes de *hedyphagética*, sino carne algo rancia; por último el servicio: en lugar de hermosos efebos, criados ya bien entrados en la madurez, y además, como si se tratara de la casa de un pobre (o de un aparentón), diferentes oficios los lleva a cabo una misma persona (cocinero, *coquus*, y camarero, *atriensis*) y la casa no dispone de su propio panadero ni el amo tiene bodega, por lo que pan y vino debe comprarlos.⁷¹ Y el colmo de la grosería, la distribución de los triclinios: no el número que se considera adecuado, tres invitados por *lectus*, sino que en algunos se amontonan hasta cinco invitados o más, mientras que el propio Pisón ocupa uno para él solo.⁷² La imagen que obtenemos de Cicerón se asemeja mucho a las *cenae* de aparentones que podemos vislumbrar en los fragmentos de Lucilio, o a las de personajes como nuestro Nasidieno o el futuro Trimalción. Naturalmente, la voluntad de Cicerón es totalmente panfletaria: de hecho parece haber construido una versión caricaturesca a partir de los epigramas que sobre ellas escribía Filodemo y que ya hemos tratado en secciones anteriores. Para nosotros, es importante que retengamos que el asunto de los banquetes o *cenae* era de gran importancia social, como demuestra el hecho de que Cicerón utilice este elemento para desa-

⁷⁰ También los dos *scurrae* de Mecenas preferían copas grandes, en su caso para poder beber más vino, HOR. sat. 2, 8, 35. En cuanto a Pisón, la excusa sería, según Cicerón, el no quedar mal con la vajilla que fabricaban sus compatriotas de Piacenza, evidentemente de menor calidad. Parece que, bajo la caricatura que hace Cicerón, puede deducirse cierto interés por parte de Pisón de compatibilizar la costumbre de los banquetes a la epicúrea con la dignidad senatorial (Nisbet 1961, 132)

⁷¹ En Petronio se hace hincapié en el hecho de que todo lo que se consumía en el banquete de Trimalción había sido producido en sus dominios.

⁷² De nuevo, parece que la voluntad de no manchar la dignidad senatorial habría hecho desistir a Pisón de compartir *lectus* con sus amigos griegos.

creditar a su contrincante. Ello tiene relevancia a la hora de interpretar correctamente la sátira que nos ocupa.

Si volvemos a la tradición de las *cenae* poéticas, hemos de reconocer que se aleja bastante de las maneras que conocemos en Matrón. La poesía gastronómica ecfrástico-descriptiva se basa en el empleo a la manera centonaria del lenguaje homérico aplicado a la descripción del banquete: comensales que luchan como héroes homéricos, alimentos caracterizados con epítetos compuestos, formados a imitación de los epítetos épicos, etc. Nada de ello lo encontramos aquí; de hecho, ya habíamos descartado, al tratar las *cenae* en Lucilio, que Matrón actuara como ejemplo griego a adoptar en latín. Horacio sí tiene en cuenta, por otra parte, las sátiras de Lucilio, como demuestran algunas reminiscencias de la *cena* que se narraba en el libro XX, cuyo anfitrión era Granio (pág. 161 y siguientes.). El personaje de Lucilio, que al parecer era real, invitó, como Mecenas, a una personalidad influyente y poderosa de su época, L. Licinio Craso. De los fragmentos conservados se deducen paralelismos con la narración de Horacio, como veremos a continuación.

En cuanto al carácter cómico de la narración (el narrador, Fundanio, es un poeta cómico), se apoya formalmente a veces en el empleo de cierto tono épico, pero la presencia de registros propios de otros géneros es tanto o más importante que el de la épica. Las secciones de la sátira que tienen un carácter más narrativo son las correspondientes al “cambio de servicio”, mientras que las que describen los platos son meras enumeraciones que se asemejan bastante a las que hallamos en la poesía de tendencia didáctico-preceptiva (como la sátira 2, 4). En las primeras, la celeridad de personajes que se encaminan, cada uno, a su labor, adquiere siempre un tono de comedia. Se trata, asimismo, de algo que ya estaba presente en Lucilio en la mencionada sátira de Granio (568-569). Por otra parte, también en estos momentos debe hacer patente el anfitrión su poderío. Los versos 10-15 describen el paso de la *gustatio* a las *primae mensae*

His ubi sublatis puer alte cinctus acernam
gausape purpureo mensam pertersit et alter
sublegit quodcumque iaceret inutile quodque
posset cenantis offendere, ut Attica uirgo
cum sacris Cereris procedit fuscus Hydaspes
Caecuba uina ferens, Alcon Chium maris expers.

A diferencia de lo que veíamos en la descripción de Cicerón, aquí los camareros sí son jóvenes. La mesa es de una madera noble, de arce,⁷³ y la limpia con tafetán purpúreo. El verso es una imitación de Lucilio (569), que procede de la *Cena Granii*, del momento del cambio de la *gustatio* a las *primae mensae*, como ya vimos en el capítulo tercero. El segundo esclavo en escena es el *analecta*, encargado de recoger las sobras:⁷⁴ la forma de comer de los romanos (una mesa común en el centro donde estaban los alimentos, los comensales, desde el triclinio, cogían lo que les apetecía) suponía cierta probabilidad de que el suelo quedara enseguida sucio con restos de comida. Se trata de un tópico habitual, no sólo en literatura (PETRON.. 34, 3), también en el arte musivo, donde recibe el nombre de ἀσάποτος οἶκος, cuyo inventor, según Plinio, fue Soso de Pérgamo.⁷⁵ El tercer y el cuarto esclavo tienen una categoría especial, como corresponde a su tarea, traer el vino. El primero, *fuscus Hydaspes*, es un compendio de exotismo: un joven de un país lejano y exótico (*Hydaspes* es el nombre de un afluente del Indo, el Behat, probablemente sea la procedencia del esclavo) que avanza solemnemente (*procedit*) caracterizado como una canéfora ateniense (*ut Attica uirgo ... sacris Cereris*), con el buscado contraste entre la piel bronceada oriental del muchacho y el tono de piel que cabría esperar en una doncella ateniense. Su función es nada menos que traer el vino Cécubo, considerado el mejor de Italia y al que Horacio elogia en otros

⁷³ PLIN. nat. 16, 66-68.

⁷⁴ El uso del subjuntivo (*quodcumque iaceret*), seguido de *posset* en el verso siguiente, puede deberse a la voluntad de transmitir en estilo indirecto las órdenes del propio Nasidieno.

⁷⁵ PLIN. nat. 36, 184. Se han conservado muchos mosaicos de este tipo.

lugares.⁷⁶ El otro esclavo, Alcón (nombre griego) trae un vino de importación griego, el de Quíos, que según Plinio era antaño el mejor, junto con el de Tasos, de Grecia (nat. 14, 13). Este vino no tenía agua de mar (*expers maris*): se refiere Fundanio a la costumbre, para los vinos de importación, de mezclarlos con agua de mar (PLIN. *ibid.*; PLAVT. *rud.* 588).⁷⁷ El vino que ofrece Nasidieno es de los buenos, por lo que no necesita que se le añada sal. Por si fuera poco, el anfitrión tiene más vinos para ofrecer:

hic erus: "Albanum Maecenas siue Falernum
te magis adpistis delectat, habemus utrumque"

De nuevo, uno romano (ya lo hemos mencionado al analizar la sátira 2, 4) y otro griego, el Falerno. El número total, 4 vinos disponibles, no es casual, está relacionado con un famoso banquete ofrecido por César al que trajo cuatro vinos.⁷⁸ En la *cena Granii* de Lucilio ya estaba presente este tópico, si bien aplicado a la comida propiamente y no a la bebida: el anfitrión estaba dispuesto a traer lo que cada cual quisiera: a uno "ubres de cerda y pajaritos" a otro "lubina del Tíber".⁷⁹

Sin duda, el arte de la narración paródica o burlesca se despliega en su más alto grado en el acontecimiento que marca la cena: la caída de la decoración de la sala que se produce justo después de la aparición del plato estrella de la mesa (54-56):

⁷⁶ PLIN. nat. 14, 61; en época de Plinio esta "denominación de origen" había desaparecido prácticamente. Cf. HOR. *carm.* 2, 14, 26 (*seruata centum clavibus*); *carm.* 3, 28, 2 (*reconditum*); *epod.* 9 (*repostum*). Sobre el plural (*Caecuba uina ferens*) podría ser un plural poético o bien que efectivamente trae varios Cécubos (de distintas variedades o de distintos años, Lejay 1911, 594)

⁷⁷ Catón, por otra parte, da la receta para fabricar vino "a la griega" con agua de mar (*agr.* 24 y 112); contra esta práctica (al menos en los vinos buenos), COLVM. 12, 19, 2.

⁷⁸ PLIN. nat. 14, 97: *Quid? non et Caesar dictator triumphi sui cena uini Falerni amphoras, Chii cados in conuiuia distribuit? Idem Hispaniensi triumpho Chium et Falernum dedit, epulo uero in tertio consulatu suo Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum, quo tempore primum quattuor genera uini apposita constat.* El tópico del anfitrión que ofrece vinos adicionales de su bodega, mostrando así su riqueza, lo retoma Petronio (48, 1): *vinum si non placet, mutabo; nos illud oportet bonum faciatis.*

⁷⁹ La ubicación del fragmento (1174-1176) en el libro XX no es segura. Cf. pág. 162-164.

Interea suspensa grauis aulaea ruinas
in patinam fecere, trahentia pulueris atri
quantum non Aquilo Campanis excitat agris.

La palabra que introduce el período, que se alarga en encabalgamiento hasta el primer hemistiquio del verso siguiente, se introduce ya con un adverbio de resonancias épicas, que se emplea para introducir una acción nueva en el marco de una narración. Lo emplea, por ejemplo, Virgilio (Aen. 1, 124), para pasar, en el relato de la tormenta, de las peripecias que sufren los barcos de los troyanos al dios del océano, que de repente advierte el estado tempestuoso del mar:

Interea magno misceri murmure pontum
emissamque hiemem sensit Neptunus et imis
stagna refusa grauis...

En el libro cuarto, en un sentido más próximo al nuestro, introduce la formación de una repentina tormenta (Aen. 4, 160, donde se repiten, a manera formular, las tres primeras palabras) en el episodio de la caza: de repente el cielo parece desplomarse en forma de granizo:

Interea magno misceri murmure caelum
incipit, insequitur commixta grandine nimbus⁸⁰

Estos ejemplos son posteriores a las *Sátiras* de Horacio, pero nos dan idea del tono épico que utiliza el verso que presenta el desastre de la caída de los paramentos. Por otra parte, Ennio también emplea esta fórmula en la narración de la leyenda de Rómulo y Remo (ann. 89 V):

Interea sol albus recessit in infera noctis

aunque en este contexto no adquiere el sentido de presentar una nueva peripecia, sino que tiene un valor más bien temporal (el verso hace de “noche” entre los dos

⁸⁰ También lo emplea para iniciar el libro V, después del suicidio de Dido en el libro IV (*Interea medium Aeneas iam classe tenebat / certus iter*), así como, en las *Geórgicas*, para presentar una nueva labor.

días en los que los futuros romanos esperan a quién de los dos hermanos, Rómulo y Remo, favoreceran los dioses con el augurio del Aventino).⁸¹

Lo que cae sobre la mesa son las *aulaea suspensa*, esto es, los tejidos que cubrían y adornaban la sala donde se celebraba la cena (Lejay 1911, 599). Este tipo de decoración era habitual entre los ricos, aunque si eran extremadamente ricos en vez de *aulaea* podían decorar la sala con frescos (baste recordar las pinturas murales del famoso triclinio de Livia). Esta relación de las *aulaea* con las maneras lujosas de los ricos era reforzada por la idea de que habían sido invención del rey Átalo (PLIN. nat. 8, 196);⁸² *aulaea Attalica* es en los poetas un símbolo de riqueza, de lujo urbano dispuesto para los placeres, en la descripción, por ejemplo, del pórtico de Pompeyo (PROP. 2, 32, 11-13):

Scilicet umbrosis sordet Pompeia columnis
porticus, aulaeis nobilis Attalicis,
et platanis creber pariter surgentibus ordo

Horacio emplea la imagen en sentido contrario, para indicar una casa humilde, en *carm.* 3, 29, 45 (*cenae sine aulaeis*). Pero no es todo oro lo que reluce. Cuando cae sobre la mesa y hace trizas la vajilla (*ruinas in patinam fecere*), se forma una gran polvareda: la suciedad que escondían los tapices y que arrastran al caer sobre la mesa y los comensales (*trahentia pulueris atri quantum...*). La cantidad de polvo ocupa el verso final, un símil épico: “cuanto no levanta el Aquilón en los campos campanos.” Pero el incidente no ha resultado tan catastrófico como pensaban. Unos versos de una sintaxis escueta, que recuerdan al modo narrativo épico en los momentos en que un personaje explica una serie ordenada de acontecimientos,⁸³ transmiten el alivio de los invitados, pero también la tristeza del anfitrión, que entonces es mencionado por su nombre de pila, *Rufus*, y en una actitud luctuosa:

⁸¹ Cf. también ENN. ann. 571 V (*incertae sedis*): *Interea fugit albus iubar Hyperionis cursum*

⁸² En realidad son anteriores al rey Átalo.

⁸³ VERG. Aen. 11, 248

Rufus posito capite, ut si
filius immaturus obisset, flere.

Frente a los versos anteriores, cuyos verbos están en forma personal, para Nasidieno Horacio escoge un infinitivo descriptivo (*flere*); llora por su “hijo, que no estaba aún preparado para morir” (en efecto, aún faltaban platos). Lo cómico de la expresión, el banquete como “hijo” de Nasidieno, ya había sido preparado en el verso 7 de la sátira, donde el anfitrión fue denominado “*cenae pater*”. Es entonces cuando pasamos del uso paródico de la dicción épica al de las máximas vagamente sapienciales. Este recurso que consiste en que personajes ínfimos pronuncien máximas filosóficas proviene de la comedia.⁸⁴ Nomentano, el parásito de Nasidieno (*sapiens*, como había ido demostrando durante la cena), invoca a la Fortuna, diosa cruel que se complace en dar al traste con las empresas de los hombres. Balatrón, el parásito de Mecenas, prosigue con las reflexiones (65-74): *haec est condicio uiuendi*, contraponiendo la solicitud del anfitrión, que al final no ha valido para nada (*responsura tuo numquam est par fama labori*) con el objetivo de la misma (*ut ego accipiar laute*). Termina con otra máxima de contexto militar aplicada a su ocupación: *sed convivatoris uti ducis ingenium res / adversae nudare solent, celare secundae*. Si la elegía explota el tópico de la *militia amoris*, parece que aquí se representa de manera burlesca la *militia convivatoris*.⁸⁵ Esta máxima aplicada a nuestro anfitrión está claramente lejos del empleo sistemático del contexto bélico de la épica aplicado al banquete tal como se utiliza en la poesía gastronómica efrástica-descriptiva griega, de modo que, de manera más clara que con Lucilio, no podemos establecer filiación alguna entre aquellos textos y las *cenae romanae*, que, en todo caso, tienen más presente la parodia del banquete filosófico. Curiosamen-

⁸⁴ DONAT. Ter. Eun. 789: *animadvertite quanta vim habeant ad delectandum in comoediis seuerae sententiae, cum ab ridiculis personis proferuntur*.

⁸⁵ No debe olvidarse que la obra didáctica de tono burlesco más famosa es precisamente el *Ars amatoria* de Ovidio.

te, sí que son abundantes en las *cenae* como ésta algunas de las características propias de la poesía gastronómica de tipo didáctico-preceptivo.

3.3 Elementos didáctico-preceptivos en la *Cena Nasidieni*

La particularidad de esta *cena* es que introduce elementos didáctico-preceptivos, pues resulta del todo necesario “presentar” los platos para que a nadie le pase desapercibido el mimo con el que Nasidieno intenta conquistar el afecto de sus comensales, sin duda con la voluntad de ser admitido en el círculo de Mecenas. Ello se hace patente desde lo primero que se presenta en la *gustatio* (6-9):⁸⁶

In primis Lucanus aper leni fuit Austro
captus, ut aiebat cenae pater; acria circum
rapula, lactucae, radices, qualia lassum
peruellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa.

“Para empezar hubo jabalí de Lucania, capturado cuando soplaban un suave siroco”: como el *Auster* era suave (*lenis*), la carne no se ha deteriorado y los comensales pueden disfrutarla en las mejores condiciones. Si la precisión puede parecer tan rebuscada como los consejos de Cacio, eso mismo piensa Fundanio: *ut aiebat cenae pater*.⁸⁷ Puede sorprender el jabalí en la *gustatio*. Probablemente se trata de carne fría, como *roastbeef* (Kießling / Heinze 1914, 336; Lejay 1911, 590); pero en todo caso, jabalí en una *gustatio* es ya toda una declaración de intenciones,⁸⁸ como la insólita hora de inicio del banquete (v. 3, *de medio die*; quizá ello justifique un jabalí en la *gustatio*). En este caso, es el propio Nasidieno quien informa de estas circunstancias, como *cenae pater*. A lo largo de la sátira, Horacio

⁸⁶ *In primis [placavit]*, Kießling / Heinze 1914, 336. No se refiere a *primae mensae*, aunque el plato presentado pueda parecer más propio del plato principal que de los entrantes.

⁸⁷ Donat. Ter. eun. 139: *semper ait dicimus cum uel inuisa nobis et audientibus uel uana dicta narramus alicuius* (cf. también Andr. 139; Ph. 380).

⁸⁸ Dalby 2003, 57; André 1961, 119. Aunque eran abundantes en las zonas pantanosas próximas a Roma, los *gourmets* preferían los de montaña (sobre todo los de Umbría): MART. 9, 48; 10, 45; VARRO rust. 3, 13, 1-3 (sobre la crianza).

se complace en variar la denominación del anfitrión (*Nasidienus, Rufus, erus, ipse, parochus, dominus*). Fundanio recuerda a continuación el acompañamiento, seguramente en platos adicionales alrededor (*circum*) del principal, que tiene más que ver con la *gustatio*: nabos picantes, lechuga, rábano, chirivía⁸⁹, salsa de atún y hez de vino Coo. Los dos últimos ingredientes, el *garum* de atún y la hez de vino eran ingredientes utilizados también por Cacio en sus salsas.

En el relato de las *primae mensae* (27-33), Fundanio no es tan explícito. De nuevo parece que recibían además de comida conocimientos gastronómicos, esta vez por Nomentano (*qui, siquid forte lateret, indice monstraret digito*, vv. 25-26),⁹⁰ pero Fundanio, como el resto de los comensales, se considera ignorante de tales refinamientos (*nam cetera turba, nos, inquam*, vv. 26-27), aunque entre la “turba” de ignorantes se encuentre el propio Mecenas. Naturalmente, por muchos esfuerzos que haga, Nasidieno no consigue hacerse pasar por un persona de buen gusto. En cuanto al menú, el anfitrión parece haber sucumbido a los platos *trompe-l'œil* (27-30):

cenamus auis, conchyliā, piscis,
longe dissimilem noto celantia sucum,
ut vel continuo patuit, cum passeris atque
ingustata mihi porrexerit ilia rhombi.

Se trata de desnaturalizar el sabor, esto es, de crear un sabor que no tenga que ver con el tacto o con el soporte real del mismo: las aves, las almejas y los pescados

⁸⁹ *Rapa, Brassica campestris* (Dalby 2003, 337), cumplía la función de la patata actual, los cocineros se complacían en teñirla (PLIN. nat. 18, 125-132; 19, 75-77; 20, 18-21). *Radix*, el rábano rojo (PLIN. nat. 15, 30; 19, 75-87; 20, 22-28; 20, 96; Dsc. 2, 112). *Siser*, chirivía, no muy apreciada por su sabor amargo que debía rebajarse con *mulsum* (COLVM. 10, 114; 12, 58; PLIN. 19, 90-92; 20, 34-35); a veces su usa indistintamente para zanahoria (al menos hasta que la denominación para ésta *carota* se impuso, cf. André 1961, 17 y Andrews 1958).

⁹⁰ Fedeli 1994, 756 cree que es el propio Nasidieno quien enseña (*docuit*) y quien ofrece (*porrexerat*): “difficilmente Nasidieno avrà lasciato a lui il compito d’illustrare le virtù della cena: questo è il compito che spetta, invece, al padrone della casa, specie se si tratta di un padrone di casa che si picca d’essere straordinariamente competente nella preparazione dei cibi.”

“esconden un sabor del todo diferente al conocido”. Estamos quizá ante el primer intento de cocina deconstruccionista en Occidente. Esta voluntad es el germen de lo que vemos en Petronio: en el *Satiricón* el cocinero de Trimalción, Dédalo, lo que hace ya es cambiar los sabores, esto es, presentar carne de cerdo bajo la apariencia de una oca, aves variadas y pescados, de modo que el comensal descubra el artificio cuando, repentinamente, note que no está degustando el pescado que esperaba sino una carne de ave (PETR. 69). Hasta el punto que Nomentano tenía que socorrer al ignorante Fundanio (*continuo patuit*), que debía descubrirle que es lo que comía, por ejemplo *foie* de platija y de rodaballo.⁹¹ El afán preceptístico de Nomentano le lleva a disertar (*docuit*) también sobre otros alimentos, aunque no estén en la mesa (31-33):

post hoc me docuit melimela rubere minorem
ad lunam delecta; quid hoc intersit, ab ipso
audieris melius.

“las manzanas de miel⁹² tienen un color rojo óptimo si se cogen en luna menguante”; se trata de un elemento didáctico similar al del jabalí y el Austro, o al de la influencia de la luna en los bivalvos que leíamos en la sátira 2, 4. Mientras Cacio celaba el nombre de su maestro y Horacio tenía que rogárselo, Fundanio, que no entiende muy bien la influencia de la luna en el enrojecimiento de la manzana, invita a Horacio a que pregunte él mismo al experto.

Tras el altercado con los parásitos de Mecenas, es hora del plato estrella de la noche: morena con gambas (42-53):

adfertur squillas inter murena natantis
in patina porrecta.

⁹¹ *Passer* es un pescado plano (2003, 147-148), de los de rostro a la izquierda (PLIN. nat. 9, 72), según Dalby (2003, 147-148), la platija (*Platichthys flesus*). Cf. OV. hal. 125; COLVM 8, 16, 7 (crianza en cautividad); PLIN. nat. 9, 72. *Rhombus*, rodaballo (Thompson 1947, 223), cf. PLIN. 9, 169. *Ingustata* es un *hapax*.

⁹² VARRO rust. 1, 59, 1 (*quae antea mustea vocabant, nunc melimela appellant*); PLIN. nat. 15, 51 (*a sapore melleo*). Quizá un membrillo y no una manzana dulce (Dalby 2003, 275).

De nuevo advertimos la combinación entre las dos tendencias de la poesía gastronómica. El plato “es traído” (*adfertur*), tal como leemos en la poesía de tendencia efrástica-descriptiva. La presentación ocupa el primer verso de esta sección, que al ser espondaico confiere un tono solemne, y el primer hemistiquio del verso siguiente: la morena ocupa la bandeja a lo largo (*murena in patina porrecta*), detalle este que se reserva al final del período, reforzado con la aliteración de ‘p’, rodeada de gambitas que “nadan” en la salsa (*squillas inter ... natantis*). La morena (*Muraena helena*) ha sido una de las constantes a lo largo de los capítulos anteriores. En época de Horacio ya era habitual criarlas en cautividad (COLVM. 8, 17, 2; PLIN. nat. 9, 170; MACR. 3, 15), naturalmente en cisternas separadas por la agresividad de la especie.⁹³ A partir de aquí, el anfitrión no puede reprimirse y pasamos al modo didáctico-preceptivo. Fundanio, en esta ocasión, reporta literalmente las palabras de Nasidieno (43-53):

sub hoc erus: “haec gravida” inquit
 “capta est, deterior post partum carne futura.
 his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri
 pressit cella, garo de sucis piscis Hiberi;
 vino quinquenni, uerum citra mare nato,
 dum quoquitur (cocto Chium sic conuenit, ut non
 hoc magis ullum aliud): pipere albo, non sice aceto
 quod Methymnaeam uitio mutauerit uuam.
 Erucas uiridis, inulas ego primus amaras
 monstraui inquoquere; illutos Curtillus echinos,
 ut melius muria, quod testa marina remittat.”

De nuevo las palabras del anfitrión recuerdan a la doctrina de Cacio. La morena ha sido pescada embarazada, porque justo después de poner los huevos su carne se echa a perder.⁹⁴ A continuación Nasidieno da la receta de la salsa que tiene

⁹³ Hasta el punto que se llegaron a utilizar para ejecutar penas capitales (SEN. clem. 1, 18). Esta agresividad es también origen del tópico musivo (y literario) de la lucha entre la morena, el pulpo y el bogavante (Egea 2010b).

⁹⁴ Al parecer existía la creencia de que las fecundaban serpientes, PLIN. nat. 9, 76: *murena quocumque mense parit, cum ceteri pisces stato pariant; oua eius citissime cresunt; in sicca litora elapsas uolgus coitu serpentium impleri putat.*

también mucho parecido con el *ius duplex* de Cacio. Se trata propiamente de una receta (lo que no aparecía en la poesía gastronómica griega de tipo efrástico-descriptivo). Como en el *ius duplex* la base es aceite (de Venafro y de la primera prensada, para Cacio este aceite se reservaba para añadir al final) y *garum*, el de Hispania y no el de Bizancio como recomendaba Cacio (en realidad éste recomendaba otro tipo de *garum*, el *allec*).⁹⁵ También se le añade pimienta blanca y vinagre.⁹⁶ El enunciado de todos estos pasos es muy sucinto, de manera que recuerda realmente al estilo de los recetarios en prosa: *ius mixtum est his*, seguido de los ingredientes en ablativo. Para el vino el nivel de refinamiento llega a cotas excesivas: no sólo ha de ser itálico (*citra mare*,) y de cinco años (*quinquenni*), sino que debe añadirse exactamente durante la cocción (como ya en Ananio, la aliteración parece simbolizar la cocción: *dum quoquitur, cocto Chium sic convenit*). En una ulterior vuelta de tuerca, nuestro gastrónomo añade que en el caso de si la salsa ya está hecha sólo debe añadirse vino de Quíos. A esta base se añaden pimienta blanca y vinagre; el vinagre se describe poéticamente en un sólo verso a través de la metonimia de *uva* y del topónimo griego (“no sin vinagre / que habrá producido por su fermentación la uva de Metimno”). Pero parece que el punto álgido está por llegar: en efecto, el anfitrión ha añadido dos ingredientes más, rúcula⁹⁷ y helenio, de lo que se muestra orgulloso inventor (concretamente de añadir verdes hojas de rúcula y helenio amargo durante la cocción), como Cacio en la sátira 2, 4. El orgullo del inventor (*ego primus*) no lo es tanto como para no reconocer el mérito del rival Cur-

⁹⁵ El *garum* hispánico se elaboraba sobre todo con caballa. Sobre el *garum*, PLIN. nat. 31, 93-97. Dalby 2003, 156-157; Grimal / Monod, 1952; Etienne, 1970; Curtis, 1991. El *garum* se parecía, según estos autores, a una salsa hecha con pescado fermentado popular en el sureste asiático.

⁹⁶ El vinagre era de uso muy frecuente en la cocina antigua, cf. PLIN. nat. 14, 64; COLVM. 12, 5.

⁹⁷ La rúcula (*Eruca sativa*) se consumía tanto en ensalada como como condimento; se le atribuían propiedades afrodisíacas (Dsc. 2, 140; Plin. nat 20, 125-126, menos crédulo; PRIAP. 46, 8; 51, 20; André 1961, 205). También el helenio tenía esta fama y, al parecer, lo tomaba con frecuencia Julia, la hija de Augusto (PLIN. nat. 14, 108; 15, 20; 19, 91-92; 20, 38; 21, 59; 21, 159); André 1961, 18.

tilo, el primero en añadir, en vez de *muria*, la carne de erizos de mar sin lavar (*illutos*, necesario si han de sustituir a la *muria*).⁹⁸

Después del incidente, Nasidieno no parece haber sentido el aviso de la diosa Fortuna y vuelve a la carga para continuar con el resto de sorpresas gastronómicas que había preparado (*Nasidiene redis mutatae frontis, ut arte emendaturus fortunam*).⁹⁹ De nuevo, como al principio de las *primae mensae*, los muchachos parece que vayan en cortejo, ahora el detalle exótico lo pone el recipiente, *mazonomo magno* (85), un tipo de bandeja de gran tamaño adecuada para las aves, a juzgar por Varrón, que es el primero que menciona en latín este tipo de vajilla (rust. 3, 4, 3). Traen grulla cortada a trozos con mucha sal y con harina (86-87);¹⁰⁰ *foie* de ganso blanco, alimentado de pingües higos (88);¹⁰¹ espaldas de liebre,¹⁰² porque resultan más sabrosas (89-90, ya lo había anunciado Cacio, sat. 2, 4, 44).

Hasta el final (90-93) observamos cómo se combinan el modo didáctico y el modo descriptivo. El verbo impersonal (*poni*) es normal en las descripciones pantagruélicas donde los manjares “se traen”, “se sirven”, “son dispuestos”, etc. En este caso pechuga asada de mirlos¹⁰³ y torcaces sin muslo.¹⁰⁴ La pechuga más que asa-

⁹⁸ La mayoría de editores prefiere *remittat* a *remittit*, en presente: *remittat*, en subjuntivo, indicaría la opinión personal de Catilo, que no necesariamente comparte Nasidieno. El erizo de mar es una exquisitez muy apreciada (MART. 13, 86)

⁹⁹ Cf. sobre *arte* TER. ad. 744: *illud quod cecidit forte, id arte ut corrigas*.

¹⁰⁰ La grulla (Dalby 2003, 105; cf. VARRO rust. 3, 2, 14; PLIN. nat. 10, 60; APIC. 6, 2) no es de sabor agradable; sin embargo no era infrecuente en las cenas romanas (quizá más por el aspecto), de ahí que sea necesario condimentarla mucho con sal y harina. Por otra parte la expresión *sparsi sale*, recuerda a la práctica del sacrificio.

¹⁰¹ Plinio cree que el *foie* era una invención romana (nat. 10, 52); nótese que no es necesario engordar el ganso para hacer *foie-gras*. Cf. MART. 13, 58; IUV. 5, 114.

¹⁰² La liebre era menos apreciada en Roma que en Grecia, porque mientras que en la Hélade era normalmente de caza, en Roma se criaba en *leporaria* (Dalby 2003, 172), de ahí la precaución de Cacio y Nasidieno de recomendar sólo la espalda. La liebre es la única carne de caza mencionada por Arquéstrato.

¹⁰³ *Turdus merula*, una exquisitez (MART. 13, 51), se criaba en *aviaria* (VARRO rust. 3, 5, 7).

¹⁰⁴ *Columba palumbus* (Dalby 2003, 260-261), paloma torcaz. Al parecer el rasgo de gusto exquisito de Nasidieno consiste en presentarlas sin el muslo; pero éste aparece como una *delikatessen* en Marcial, 13, 67.

da está quemada, quizá un descuido por las prisas a la hora de reestablecer la *parade* de exquisiteces.¹⁰⁵ La disposición sintáctica es simétrica (*pectore adusto merulas... sine clune palumbes*) y el hartazgo por la acumulación de platos evidente en el uso de *et... et*. Estos manjares, que Fundanio aprecia (*suaavis res*, 92), iban acompañados de sus correspondientes explicaciones, la parte didáctica, que es lo que le reprocha el comendal (*si non causas narraret earum et naturas dominus*), burlándose de las pretensiones filosóficas que tiene, como si pretendiera recitar un poema *De ciborum natura*. Pero, como descubrimos en los versos finales, los comensales no ven otra salida que huir, en lo que consideran la venganza adecuada (*quem [Nasidienum] sic fugimus ulti*) contra el pesado y pretencioso anfitrión.

3.4 Recapitulación

La sátira 2, 8 de Horacio, primer ejemplo conservado de una *cena* satírica en la literatura romana, se aleja de la tradición de la poesía gastronómica de tendencia efrástica-descriptiva. Están presentes algunos elementos, como la algarabía provocada por algunos de los comensales, representada aquí por los *scurrae* de Mecenas, grandes bebedores, así como, en un plano mucho más técnico y discreto, la manera de introducir los alimentos, con verbos como *poni* o *adfertur*, sin olvidar el empleo de lenguaje elevado con tintes paródicos, como cuando se quiere representar a los siervos, muchachos jóvenes que avanzan trayendo los platos como en una procesión. Hay rasgos de tono épico-cómico en algunos puntos más, pero en cualquier caso nada parecido a la construcción semicentonaria de un Matrón. Sólo comparte con este tipo de poemas el hecho de tratarse de una versión materialista y cómica del “banquete” filosófico, cuyo ejemplar serio por antono-

¹⁰⁵ Cf. TER. ad. 425; quizá simplemente mal cocinado, cf. el pan en el v. 68 (*panis adustus*) en la “consolación” de Balatrón (*tene... torquier omni / sollicitudine districtum, ne panis adustus, / ne male conditum ius adponatur, ut omnes / praecincti recte pueri comptique ministrent?*). Quizá Balatrón alude irónicamente al pan demasiado hecho, a la salsa mal preparada y a los muchachos nada elegantes.

masia es el de Platón. El banquete cómico-burlesco forma también parte del κυνικὸς τρόπος, pero no parece que éste sea el referente de Horacio, aunque en las sátiras haya no pocos elementos e influencias de la diatriba cínica, como él mismo da a entender cuando en epist. 2, 2, 60 relaciona los *sermões* con las diatribas de Bión de Borístenes. Ciertamente, el banquete cómico de la tradición cínica nos es sólo conocido a través del ejemplo, muy posterior a Horacio, del *Banquete o los Lapitas* de Luciano de Samósata, pero las concomitancias parecen reducirse al marco genérico.¹⁰⁶ Con Horacio se configura definitivamente la *cena Romana* de intención satírica, algo que había iniciado Lucilio y de quien, como hemos ido viendo, hay no pocas imitaciones en esta sátira. El objeto de la sátira era normalmente el anfitrión y, eventualmente, sus comensales (en este caso de Nomentano); la forma concreta de satirizar a estos personajes se llevaba a cabo, en Lucilio, por diferentes caminos. A veces, el anfitrión era demasiado pobre o miserable, y eso es lo que se pone en solfa precisamente (el ejemplo de esto sería la *cena rustica*); otras veces, se trata de un personaje rico (por la familia de la que procede, o bien porque se trata de un nuevo rico) que intenta impresionar por sus abundantes y lujosos banquetes. Si tiene mal gusto, el satírico lo hará notar en la descripción de sus platos; si no tiene necesariamente mal gusto, el satírico puede optar por criticar la falta de medida en sus celebraciones, en lo relacionado con la comida y con los divertimentos adicionales. En la sátira 2, 8 (*cena Nasidieni*), Horacio utiliza precisamente la tradición de la poesía gastronómica de tendencia didáctico-preceptiva, inserta en el marco de un poema efrástico-descriptivo (una *cena*), para ironizar sobre el anfitrión Nasidieno, de modo que puede hablarse de *contaminatio* entre las dos tendencias de la poesía gastronómica. Es a través de las lecciones que Nasidieno o Nomentano dan, tan rebuscadas como las de Cacio en la

¹⁰⁶ Helm 1906, 265 n. 5. En ambos casos un personaje pregunta a otro por una *cena*, y en ambos casos el que no ha asistido se pregunta por los participantes (ἀτὰρ ... τίνες οἱ δειπνοῦντες ἦσαν); también hallamos la recomendación de “dirigirse al anfitrión para saber más” (HOR. sat. 2, 2, 32): εἰ βουλοίμεθα τάληθῆ ἀκοῦσαι ... παρὰ σὲ ἡμᾶς ἦκειν ἐκέλευε.

sátira 2, 4, como se pone en evidencia este tipo de personaje: un personaje de mal gusto que desea formar parte del círculo de Mecenas (la amistad entre Mecenas y Horacio es un tema recurrente en los dos libros de sátiras). Nasidieno se dirige constantemente a Mecenas para agradecerle, para asegurarse que no pierde detalle del cuidado que ha puesto en la preparación de los manjares (a pesar de contar con un *scurra*, Nomentano, para esa función), hasta el punto que parece que él mismo sea el *coquus*. Por contra, Mecenas no se manifiesta en la sátira, parece preferir que sus parásitos hagan patente la opinión que le merece el espectáculo. De la imagen que nos queda del anfitrión no está exento cierto patetismo. Como observa Lejay, Nasidieno es “*empresé et plat. Il a peur des libertés de langage qu’entraînent d’abondantes rasades. Il est assez naïf pour se laisser prendre aux consolations de Servilius. Il est glorieux et vain des bonnes choses qu’il offre*¹⁰⁷.”

En cuanto a la interpretación metapoética que defiende Gowers, de nuevo la apelación a las realidades a las que se refiere el poeta sería algo insuficiente, según la autora, para interpretar el poema. Según la autora, no se trata sólo de satirizar a los “*food-snobs*” sino de la representación misma de toda la cultura romana (Gowers 1993, 166). Si en el caso de la sátira 2, 4 el poeta trataba alegóricamente de los problemas que ha de afrontar a la hora de escribir un tipo de sátira acorde con la lección de la poética alejandrina, en la sátira 2, 8 el poeta se ocupa del problema de las dificultades a las que se enfrenta el poeta satírico en tanto que miembro de la sociedad que satiriza. De su análisis se desprende que el valor metapoético es más importante en la sátira 2, 4 que en la sátira 2, 8, donde se reconoce un hecho satírico básico (el rebajamiento al plano material del elemento filosófico característico de la antigua institución del banquete), aunque se conside-

¹⁰⁷ Lejay 1911, 585.

re que el objetivo principal del poeta sea el alegórico.¹⁰⁸ La interpretación de la sátira 2, 8 es, pues, similar a la del paso de Plauto que hemos visto en el capítulo 2.

4. Conclusiones

4.1 Recepción de la poesía gastronómica griega

Las dos sátiras gastronómicas de Horacio constituyen la culminación del proceso de adaptación de las dos tendencias en las que se manifiesta el género gastronómico en la poesía griega y que había sido adaptado a la literatura latina por parte de Ennio y Lucilio. Sin embargo, resulta evidente, después del examen de ambas piezas, que la huella de los modelos griegos es muy tenue. Así, la sátira 2, 4, el ejemplo horaciano de poema gastronómico didáctico-preceptivo, sólo externamente se asemeja a Arquéstrato (o al Ennio de los *Hedyphagetica*). En efecto, para elaborar el discurso gastronómico-didáctico, el poeta se basa en la tradición de *praecepta* y otro tipo de escritos de carácter similar anteriores, característicos de las tradiciones poéticas y sapienciales latinas; ello es no sólo perceptible en la forma, sino también en el fondo, en tanto que el contenido gastronómico se adapta al contexto romano y, además, atiende especialmente al elemento médico-higienista. Naturalmente, algunos de estos cambios son producto de la adaptación al marco satírico. Como afirma Rudd, el éxito de un libro de sátiras se basa sobre todo en cierta virulencia propia de un “sermón moral”;¹⁰⁹ resulta necesario satirizar algo o alguien identificable dentro del teatro social contemporáneo al público lector. La figura de Cacio se ajusta más a dicho teatro social que la voz poética del Arquéstrato poeta-gourmet. La *Menipea* de Varrón *Περὶ ἐδεσμάτων* contenía también un poema gastronómico de tipo didáctico-preceptivo que, a juzgar por el re-

¹⁰⁸ Gowers 1993, 170: “As a whole, its connections with ‘reality’ are important: airy, sympotic philosophy is being abased into solid substance. Yet each course is also composed of words that suggest the hidden corruption in Roman culture.”

¹⁰⁹ Rudd 1966, 1.

sumen que hemos conservado, se ajustaba más al tipo de poema arquestrateo. No en vano, las sátiras de Varrón tenían más literatura que sátira o, al menos, la sátira que había en ellas estaba más ligada a los tipos literarios del género del *prosime-trum* de tradición cínica. A este respecto, cabe subrayar que Horacio consigue una forma más perfecta que Varrón en su *Menipea*: en ésta, el *σπουδαιογέλοιοι* o *ridentem dicere certum* se fundamenta de la contraposición del discurso moral serio en prosa y del frívolo-gastronómico en verso; en el caso de Horacio, la crítica es más irónica: irónico es el discurso de Horacio al principio y al final de la sátira, mientras que la parte central, el “poema gastronómico” propiamente dicho, contiene ya los elementos que permiten al lector entender quién es la víctima de la sátira y por qué. Así pues, la sátira de Horacio constituye un ejemplo más acabado de *σπουδαιογέλοιοι*, pues no resulta necesario una parte seria, como en Varrón, para lanzar el mensaje moral.

Si las hueyas de Arquéstrato eran más bien tenues en la sátira 2, 4, casi inexistentes son las de Matrón de Pítane y el resto de poetas de la tendencia efrástica-descriptiva en la sátira 2, 8. No se trata de ningún centón (algo que sólo habría sido posible en la Antigüedad Tardía) y el tono de la cena no tiene nada de combate desaforado entre héroes-comensales que luchan por sus presas-exquisiteces. La sátira 2, 8 se mantiene en las coordenadas establecidas por Lucilio, cuyas *cenae*, como ya hemos argumentado en el capítulo III, no recogen la tradición de la poesía griega efrástica-descriptiva.¹¹⁰ Sin embargo, desde el punto de vista del “género gastronómico”, la sátira de Nasidieno es interesante por cuanto constituye una suerte de *contaminatio* entre un modo ciertamente narrativo-descriptivo” con la forma didáctico-preceptiva por parte del anfitrión que se empeña en presentar, como gran *connaisseur*, los manjares con los que regala a sus invitados. En cual-

¹¹⁰ Cf., sin embargo, Fiske 1920, 408-109 (que no sólo inserta esta composición, así como las *cenae* de Lucilio plenamente en la tradición del *δειπνον*, sino toda la poesía gastronómica en general) y Shero 1923. Sobre el desarrollo romano, Pabst 1986.

quier caso, estamos ya ante una tradición romana que producirá en autores posteriores obras maestras como la *Cena de Trimalción*.

4.2 *Ridentem dicere verum* y poesía gastronómica

Como decíamos antes, es importante no perder de vista que el elemento propiamente satírico o moralizante es aquello que sostiene el éxito de una colección de sátiras. Se trata de algo ajeno a nuestros gustos actuales, y quizá por ello resultan más interesantes para muchos estudiosos las sátiras programáticas o de crítica literaria y, sobre todo, las autobiográficas, ya que nos ayudan a entender la relación entre Horacio y sus mecenas. Ciertamente, el propio autor ha concedido un gran espacio en los dos libros de sátiras a los problemas de crítica literaria, algo que, por lo demás, tampoco era ajeno al propio Lucilio.¹¹¹ En las sátiras programáticas o de crítica literaria, Horacio comenta, entre otras cosas, las fuentes del género tal y como él lo entiende; sobre todo Lucilio, de quien se destaca no sólo la rudeza e impetuosidad en sus ataques a contemporáneos, sino también el carácter “personal” y autobiográfico de su obra. Lo que de crítica ética y moral tiene su predecesor, lo hace derivar directamente Horacio de la comedia vieja (sat. 1, 4). En otra sátira (1, 10) Horacio insiste en lo inadecuado que resulta la forma poco cuidada de las sátiras de Lucilio en relación a lo que un lector cultivado de su época demanda. En la última de las sátiras programáticas (2, 1), se insiste en el problema de la crítica moral dirigida a los contemporáneos, elemento éste que ha de contener necesariamente el género: para unos Horacio se ha excedido (ya no están en vigor las libertades republicanas), para otros no está a la altura de la fuerza de Lucilio. La relación que Horacio establece entre Lucilio y Aristófanes ha sido objeto de diversas interpretaciones que tienden a poner de manifiesto el supuesto desconocimiento o error de perspectiva histórica por parte de Horacio al este-

¹¹¹ Haß 2007, 179-233.

blacer tal dependencia entre el romano y el griego.¹¹² Resulta, sin embargo, evidente, que a Horacio lo que le importa es destacar el carácter “polémico” de su predecesor, esto es la *παρρησία* característica de la comedia vieja que se manifiesta literariamente en Roma a través del género satírico, sobre todo en manos de su *inventor* Lucilio. Conviene, pues, no pasar por alto que la adecuación de la lengua poética de la sátira luciliana al contexto post-neotérico en el que se inserta Horacio no es el único aspecto importante en la reflexión literaria del autor acerca de las sátiras. Tan importante como ello es el problema del ataque, del tratamiento de la realidad contemporánea.

Otro referente importante al que alude Horacio es Bión de Borístenes, mencionado explícitamente en epist. 2, 2, 60, donde el romano se refiere a su propia obra satírica como *Bionei sermones*. En este mismo paso, Horacio caracteriza el tono de dichos *sermones* con una metáfora culinaria: *salis niger*. Los comentaristas antiguos vacilaban entre considerar dicha expresión como metáfora del carácter agresivo de las diatribas de Bión (ps.-Acrón¹¹³) o bien del tono jocoso de las mismas (Porfirión¹¹⁴). Seguramente se trata de una combinación de ambos elementos, pues en ello consiste el famoso *ridentem dicere verum* (sat. 1, 1, 24), traducción latina del término *σπουδαιογέλοιοι* y que consistiría precisamente en ser *aflado* en la sátira y a la vez *jocoso* en la forma.¹¹⁵ Ambas cosas las atribuye Horacio a Lucilio cuando afirma que, a pesar de haberlo criticado por su forma descuidada, es normal que agrade su obra *quod sale multo urbem defricuit* (sat. 1, 10, 11-12); también lo atribuye, unos versos después, a la comedia (sat. 1, 10, 22-25):

¹¹² Rudd 1966, 88-89. Según Giangrande (1972, 105) la sátira de Horacio, en tanto que *σπουδαιογέλοιοι*, se aleja, sin embargo del característico *ιαμβίζειν* u *ὄνομαστί κωμωδεῖν* característico de la comedia vieja.

¹¹³ PS.-ACR. Hor. epist. 2, 2, 60: *lividis et amaris iocis, id est, satira. Sunt autem disputationes Bionis philosophi, quibus stultitiam vulgi arguit, cui paene consentiunt carmina Luciliana.*

¹¹⁴ PORPH. Hor. epist. 2, 2, 60: *[Bion] dicitur fuisse magnae dicacitatis, quam vult intellegi de nigro sale. An 'nigrum' malum intellegemus, 'salsum' autem facetum et iocularium?*

¹¹⁵ En este mismo sentido precisa seguidamente Horacio con otra imagen: *ut pueris olim dant crustula blandi / doctores, elementa velint ut discere prima* (sat. 1, 1, 25-26).

ridiculum acri
fortius et melius magnas plerumque secat res.
illi, scripta quibus comoedia prisca viris est,
hoc stabant, hoc sunt imitandi

No sólo lo atribuye a la comedia antigua sino que destaca que dicho elemento ha de ser imitado (*hoc sunt imitandi*). En cuanto al tono de la diatriba de los cínicos, ciertamente variaba según el carácter de cada uno, así como lo más o menos agrio de sus críticas a la sociedad, a tenor del testimonio de Diógenes Laercio, que dedica el libro IV a la escuela cínica. En efecto, nada tenían que ver las maneras del fundador Diógenes con las de los más civilizados Crates de Tebas¹¹⁶ y Bión de Borístenes. Por ello, resulta más verosímil la interpretación del paso de epist. 2, 2, 60 que propone Porfirión que la del pseudo Acrón.

Una de las sátiras “diatrínicas” del libro segundo trata también precisamente el elemento culinario. Utilizamos la denominación “diatrínica” (“diatribes” frente a, por ejemplo, “entretiens”) de Rudd para referirse a lo que podría llamarse también “sátiras propiamente dichas”, esto es, aquellas composiciones que, desde el punto de vista de la evolución y configuración del género satírico en la literatura romana y europea, identificamos como sátiras o sermones de crítica moral más o menos violenta, sin otros elementos misceláneos como los que hallamos en las composiciones autobiográficas, en las de crítica literaria o en aquellas que describen una pequeña escena cómica.¹¹⁷ La “diatriba” sobre alimentación, o mejor dicho, sobre la frugalidad en la alimentación, constituye lo principal de la sátira 2, 2.¹¹⁸ Como es característico del libro segundo, el mensaje no es del propio Hora-

¹¹⁶ A Crates en particular se atribuye particularmente el desarrollo del σπουδαιογέλοιοιον en el ámbito de la tradición cínica en respuesta al excesivo rigorismo de Diógenes de Sinope (s.v. “spudogeloion”, *Neue Pauly*, 11, 871.)

¹¹⁷ Según Rudd 1966, 1-35 y 160-201 se trataría de las sátiras 1, 2 y 3 del libro primero y 2, 3 y 7 del libro segundo.

¹¹⁸ Se trata de una corrección de los extremos en la alimentación, tal como aparecen en las sátiras 2, 8 y 2, 4, pero en especial en esta última: la sencillez en contraste con el tratamiento del asunto como si de un arte se tratara, Lefèvre 1993, 39.

cio, sino que éste reproduce las palabras de un paisano, Ofelo, sobre el tema en cuestión.¹¹⁹ La sátira empieza sin introducción alguna, pero en el primer verso queda ya claro el mensaje que va a desarrollarse: *quae virtus et quanta, boni, sit vivere parvo*, seguido por el inciso de los versos 2-3, en los que el autor advierte que las palabras que siguen no son suyas propias, sino del tal Ofelo.¹²⁰ Tanto el tema, la frugalidad, como la forma, una serie de preceptos más o menos ordenados, sazonados con preguntas retóricas al supuesto receptor de la prédica y vívidos ejemplos de los vicios en los que hay que evitar incurrir, justifican la inclusión de la sátira en el grupo de las “diatribas”, pero no debe exagerarse el posible influjo directo de Bión o Teles en la composición de la sátira.¹²¹ El sermón se sitúa inicialmente en el marco de un “menosprecio de corte y alabanza de aldea”: la vida en la ciudad comporta ciertos malos hábitos en el campo alimenticio, por cuanto los alimentos se escogen teniendo en cuenta más la apariencia exterior que las propiedades intrínsecas de los mismos. Pero Horacio (u Ofelo) advierte del peligro que supondría caer en el extremo contrario (sat. 2, 2, 53-55: *sordidus a tenui uictu distabat Ofello / iudice: nam frustra uitium uitaueris illud / si te alio prauum detorseris*), alejándose así de la virulencia de un exceso de frugalidad rayana en el ascetismo tal como la presentaban a veces los estoicos, los cínicos más antisociales o incluso Epicuro tomado al pie de la letra.

En lo que a los consejos culinarios se refiere, Ofelo se apoya en algunos tópicos de filosofía moral que hallamos en autores o en testimonios de autores, anteriores y posteriores a Horacio. pertenecientes a las más variadas escuelas filosó-

¹¹⁹ Parece que la primera parte de la sátira, hasta el verso 52, es la reproducción literal de las palabras de Ofelo, mientras que a partir del verso 53 es Horacio quien va glosando las ideas del paisano. Flintoff (1973) ha estudiado las diferencias lingüísticas entre ambas partes, en la primera Horacio intentaría reproducir la forma de hablar de Ofelo. Cf. también Bond 1980.

¹²⁰ El inicio de la sátira presenta algunos problemas textuales, cf. Campbell 1951, 136-137.

¹²¹ Lejay 1911, 312-321. Lejay analiza cuidadosamente las posibles fuentes de lo que expresa Horacio en la sátira y de los desarrollos propios, llegando a la conclusión que la influencia directa de Bión o los cínicos es poco probable y poniendo de relieve los contactos verbales con Cicerón, así como aquello que debe a Aristóteles.

ficas. Así, Ofelo empieza con el argumento de que el “hambre” es el mejor condimento para hacer apetecibles y sabrosos los platos y no el refinamiento gastronómico (vv. 8-22); la sensación de placer no está en el alimento en sí, sino en quien lo consume (vv. 19-20: *non in caro nidore voluptas summa, sed in te ipso est*). Cuando uno está hambriento, pan con sal puede resultar del todo satisfactorio, pero a quien está acostumbrado al lujo en la comida (*pinguem uitiiis album*) no le satisfacen ya manjares como las ostras, el escaro o la perdiz nival (*peregrina lagois*).¹²² Este argumento lo habían tratado antes, en latín, Varrón¹²³ y Cicerón, quien lo formula de diversas maneras en varias obras, atribuido a Anacarsis (Tusc. 5, 90) o a Sócrates (fin. 2, 90: *Socratem... audio dicentem tibi condimentum esse famem, potionis sitim*). En otro lugar, Sócrates cuenta la historia del tirano Dioniso a quien, disgustado por un plato espartano, le respondió el cocinero que era normal su disgusto, pues faltaban los condimentos más importantes (CIC. Tusc. 5, 98, 4):

Tum is qui illa coxerat: «Minime mirum; condimenta enim defuerunt. — Quae tandem, inquit ille. — Labor in uenatu, sudor, cursus ad Eurotam, fames, sitis.¹²⁴

El otro argumento de Ofelo contra las costumbres culinarias demasiado lujosas de los de ciudad tiene que ver con las modas. En efecto, los alimentos se escogen por su aspecto exterior y no por sus cualidades intrínsecas,¹²⁵ o incluso por otros motivos dudosos y pasajeros, que suelen responder a la simple imitación, propia del *snob*, de los personajes más poderosos e influyentes en la vida social. Los ejemplos de Ofelo aluden a manjares que estaban de moda en los banquetes romanos y que, en consecuencia, aparecen en la poesía gastronómica. El sabio sabi-

¹²² Perdiz nival o urogallo, cf. PLIN. nat. 10, 133.

¹²³ *Sitienti uideri aquam mulsum, esurienti panem cibarium siligineum*, VARRO logist. 18 Riese.

¹²⁴ Lejay 1911, 313-315.

¹²⁵ La κενοδοξία epicúrea (sent. 30) aplicada al afán gastronómico de los contemporáneos de Horacio: Ofelo tacha al “tú” ficticio que se deja llevar por el aspecto exterior de los manjares de *corruptus uanis rerum* (v. 25), y tras dar forma a su acusación con varios ejemplos más, le dice: *ducit te species*.

no critica, en primer lugar, el favor con el que cuenta el pavo real, como si su buen aspecto en vida (por el plumaje) afectara en algo al sabor de su carne, indistinguible de la de gallina (vv. 23-30);¹²⁶ sigue con la moda de la lubina pescada en el Tíber, Ofelo duda de la capacidad real de los comensales para distinguir si ha sido capturada, efectivamente, allí o bien en alta mar (vv. 31-33),¹²⁷ y con el salmonete de “tres libras” (vv. 33-34), esto es, de entre dos y tres quilos.¹²⁸ Esto último contrasta, además, con el hecho de que de la lubina sí se prefieran ejemplares pequeños. Ofelo sigue criticando los banquetes de ciudad, lo indigestos que pueden llegar a ser por la ingesta continua de distintos manjares, aludiendo precisamente a descripciones de banquetes que estaban ya presentes, como hemos visto, en Lucilio, o a las del propio Horacio en otras piezas: la imagen de un gran salmonete tendido (*porrectum*) en una gran bandeja¹²⁹ o el gran esturión en el banquete de Galonio (LVCIL. 1238-1240). La primera parte de la sátira 2, 2 acaba con el menosprecio a la volubilidad de la juventud romana y su poca resistencia a las nuevas modas, de manera que, además de la dicotomía campo-ciudad, el tono de Ofelo se aproxima al de un *laudator temporis acti*.¹³⁰

Pero la sátira contiene también una parte didáctica. Tras unos versos de transición (vv. 53-69) en los que, como hemos dicho antes, Horacio advertía también del defecto contrario,¹³¹ el autor da unos consejos sobre los alimentos

¹²⁶ Recordemos cómo Cacio aconsejaba suavizar el sabor de la gallina en sat. 2, 4, 17-20. Varrón (rust. 3, 2, 14) trata, precisamente, de la crianza en cautividad de pavos.

¹²⁷ De la lubina del Tíber hemos hablado en el capítulo tercero en relación a los fragmentos de Lucilio 1174-1176.

¹²⁸ El salmonete era el pescado preferido del emperador Tiberio (SVET. Tib. 34, 1); Juvenal recuerda un excepcional ejemplar de 6 quilos (4, 15-16); cf. también MACR. (Sat. 3, 45, 5). Es sabido que el sabor delicado de la carne de salmonete se aprecia en los ejemplares pequeños.

¹²⁹ Cf. HOR. sat. 2, 8, 42-43.

¹³⁰ Sobre esto se insiste unos versos más adelante, al alabar la costumbre antigua romana del jabalí un poco pasado (vv. 89-93). El autor acaba exclamándose: *hos utinam inter / heroas natum tellus me prima tulisset!*

¹³¹ Estos versos se consideran generalmente como el paso de las palabras literales de Ofelo a la explicación del “espíritu” de su discurso por parte directamente de Horacio.

recomendables para el que quiera seguir un estilo de vida frugal. El tono preceptivo está claro ya desde el primer verso (70-71) de esta segunda parte:

Accipe nunc, uictus tenuis quae quantaque secum
adferat.

Por lo demás, los consejos que siguen no tienen nada que ver con las absurda punttillosidad de Cacio en la sátira 2, 4: no se trata de distinguir entre este o aquel tipo de col, o de cómo ha de prepararse la salsa, sino de algo tan elemental como evitar mezclar muchos alimentos preparados de forma distinta (vv. 71-81).¹³² Además, quien sigue unas costumbres modestas puede permitirse, de vez en cuando, un pequeño exceso (vv. 82-86), sobre todo en el marco de celebraciones sociales. El autor da mucha importancia a la problemática “social” que el aumento del lujo comporta: la última parte del discurso trata precisamente de las envidias que pueden nacer entre los ciudadanos cuando algunos se entregan con excesivo fervor al lujo en la mesa, así como de la necesidad de que el exceso de riqueza revierta en el bien común y no en la exacerbación del lujo privado (vv. 94-111).¹³³

La presencia en la colección de sátiras de una diatriba como ésta, dedicada a la comida, a los estragos que puede ocasionar el lujo excesivo en este ámbito, a la defensa de la frugalidad en las costumbres culinarias, demuestra que se trata de un tema con un reflejo real en la vida contemporánea, por lo que no es necesario acudir a interpretaciones alegóricas, como veremos a continuación, al analizar el

¹³² La sátira 2, 4 no sólo se relaciona con la 2, 8, con la que comparte interés gastronómico, o con la 2, 3, semejante en lo que a parodia de un discurso de tono filosófico se refiere, sino precisamente con la sátira 2, 2, siendo la primera una muestra de la correcta alimentación y la 2, 4 el ejemplo perfecto de degeneración del interés culinario provocada por una comprensión en exceso superficial de la doctrina filosófica epicúrea (Fiske 1920, 408).

¹³³ Según Lejay (1911, 317), éste constituiría el principal argumento procedente de la tradición de la diatriba cínica propiamente dicha. El autor alude, como posible fuente para los versos 101-103 (*Ergo, / quod superat, non est melius quo insumere possis? / cur eget indignus quisquam te diuite? quare / templa ruunt antiqua deum? cur improbe carae / non aliquid patriae tanto emetiris acervo?*) a un pasaje de Musonio (*ap. Stb. 3, 1*), en el que se condena el empleo de la riqueza en el lujo privado en vez de aportarlo al bienestar común, en términos semejantes a la tradicional *magnificentia* romana.

contenido de las sátiras de Cacio (2, 4) y de Ofelo (2, 8). En definitiva, se trata de la aplicación de la doctrina del justo medio al campo de la alimentación y de las codificaciones sociales concomitantes, del mismo modo que en la sátira 1, 2 dicha doctrina se aplicaba a la moral sexual.¹³⁴

4.3 Sobre la interpretación metapoética de sat. 2, 4 y 2, 8

En cuanto a la interpretación metapoética de las sátiras 2, 4 y 2, 8 defendida por Gowers, no creemos los elementos intrínsecos y extrínsecos que señala la autora demuestren que dichas sátiras no traten de lo que dicen tratar, sino de crítica literaria *per allegoriam*. Cabe subrayar, en primer lugar, un hecho tan evidente como que Horacio trata abiertamente de la problemática relativa a la composición de sátiras en algunas de las composiciones “programáticas” (1, 4; 1, 10; 2, 1), mientras que en otras, las consideradas biográficas, la relación entre el poeta (Horacio) y su mecenas (Mecenas) está en el primer plano. Si aceptamos la interpretación de Gowers, nos hallaríamos ante la extraña situación de la existencia de composiciones de crítica literaria y sátiras propiamente dichas, tanto las más diatribicas como las de estilo misceláneo, sobre diversos temas, de los cuales habría que excluir uno, el gastronómico, porque en realidad se trataría de un discurso metaliterario. Pero, ¿por qué las sátiras gastronómicas serían metapoéticas y, por ejemplo, las de moral sexual no? Al fin y al cabo, en éstas últimas no deja de defenderse la doctrina del “justo medio” que se defiende directa o indirectamente en las sátiras de Cacio, de Nasidieno y también de Ofelo. Ambas actividades, no es necesario destacarlo, ocupaban un lugar no poco importante en el teatro de las pasiones de la sociedad romana del siglo I a.C., por lo que nos parece un tanto arbitrario establecer que las sátiras sobre un tema tengan que interpretarse como crítica moral sobre dicho tema, mientras que las de otro tema tan afín (es sabido

¹³⁴ Fiske 1920, 378-379.

que en las *cenae* había espacio para otras cosas además de la comida y de la bebida) hayan de entenderse alegóricamente. En efecto, la institución del banquete en la Antigüedad era de capital importancia por ser el lugar principal de reunión entre amigos, a la vez que uno de los escaparates en el que los más poderosos reforzaban su posición y los lazos clientelares. Tampoco debe pasarse por alto la importancia de la alimentación en una época donde, a falta de la medicina química moderna, aquélla precisamente actuaba de fármaco principal. Por lo demás, las pasiones humanas han variado tan poco a lo largo de los siglos que no parece necesario insistir en este punto.

Gowers fundamenta su interpretación en un cuidadoso análisis de la adjetivación aplicada a los distintos alimentos (sobre todo en la sátira 2, 4) que, según la autora, coincide completamente con la terminología que se usa para tratar temas literarios, especialmente desde la perspectiva de la polémica alejandrina contra los modelos literarios de las épocas clásica y preclásica, y, en concreto, con la empleada por el propio Horacio en las llamadas sátiras programáticas (sat. 1, 4 y 1, 10).¹³⁵ De las correspondencias que traza Gowers se desprendería que *tenuis victus* equivale a *genus tenue*. En concreto, la autora analiza los siguientes pares de adjetivos: *lutulentus/purus*, *pinguis/tenuis*, *durus/lenis*, *magnus/angustus*, y el par de sustantivos *pigritudo/labor*. Así, *lutulentus* es como Horacio define el estilo de Lucilio (sat. 1, 4, 11), en el sentido de “poco cuidado”, sin la necesaria *labor limae* que caracteriza las obras de los autores de época augustea (*cum flueret lutulentus, erat quod tollere velles*).¹³⁶ La misma palabra la emplea Cacio para referirse a una sucia escoba (83) que se utiliza para limpiar un lujoso suelo de mosaicos. Más importante aún, Cacio enseña como filtrar el vino con un huevo, que arrastra el *limus* hacia el cielo, palabra que debe relacionarse también con la idea de río tur-

¹³⁵ Gowers 1993, 145-153.

¹³⁶ El adjetivo procedería de Calímaco (H.A. 108-9: Ἀσσυρίου ποταμοῖο μέγας ῥόος, ἀλλὰ τὰ πολλὰ / λύματα γῆς καὶ πολλὸν ἔφ’ ὕδατι συφετὸν ἔλκει.)

bulento y limoso como metáfora de estilo poco cuidado.¹³⁷ En el par *pinguis/tenuis*, *pinguis* sería, como antónimo de *tenuis*, la manera de referirse al estilo bombástico del que huían los neotéricos y los poetas jóvenes de la época augustea. Así, hay que huir del jabalí *ulvis et harundine pinguis* (sat. 2, 4, 42) cuya carne resulta insípida, *iners*, que es como Horacio califica a los escritores que carecen de ingenio (epist. 2, 2, 126).¹³⁸ Al principio de la sátira, Cacio explica un truco para suavizar la carne de gallina en el caso de que se presente súbitamente un invitado (sat. 2, 4, 18-20), pues ésta podría parecer *dura* al paladar. En otros momentos Horacio emplea más gráficamente el adjetivo, como en el verso 27: los moluscos ayudan a regularizar el tránsito intestinal *si durus morabitur alvus*. Para ello funcionaba también la acedorilla (*lapathi brevis herba*): *brevis* es una de las características que Horacio exige para las obras acordes con el gusto estético contemporáneo, tal como se desprende de sat. 1, 10, 17 (*est brevitare opus, ut currat sententia neu se / impediatur verbis lassas onerantibus auris*). De ahí, Gowers interpreta los aludidos versos de sat. 2, 4, 18-21, los que explican como suavizar la carne de gallina, en los siguientes términos: “you will be learned in Callimachean subtleties if you exclude harshness from your writing to please the discriminating writer (Gowers 1993, 149)”. Algo más forzada resulta la identificación entre el hecho, criticado por Horacio, de que Lucilio escribía demasiado (sat. 1, 4, 9-10) y la manía de ofrecer en los banquetes grandes o excesivos manjares, como critica Cacio en sat. 2, 4, 76-77:

*immane est vitium dare milia terna macello
angustoque vagos piscis urgere catino.*

Según la autora, el *angustus catinus* sería la imagen del nuevo estilo de sátira que practica Horacio.

¹³⁷ Gowers subraya también la insistencia de Cacio en evitar hortalizas de suelos acuosos.

¹³⁸ De nuevo, hay que subrayar el origen calimaqueo de la metáfora, *παχύ γράμμα* (CALLIM. 398 Pf.)

Hemos resumido en estas líneas lo esencial de la interpretación de Gowers, cuyo análisis se extiende en cada caso a términos próximos. A pesar de ello, no creemos que el análisis de los vocablos que propone Gowers sea concluyente. Resulta evidente y probado que Calímaco acude a terminología física para subrayar la distinción entre el viejo arte y su nuevo arte, cosa que heredan también los poetas romanos, en el marco de la polémica entre la poética de los *novi* y la de los que siguen el estilo más afín a la tradición representada por los *Annales* de Ennio. Pero no debe olvidarse que el significado de los adjetivos que se han examinado en términos de crítica literaria constituye precisamente el uso derivado, mientras que el uso propio es el físico, de modo que, si aplicáramos sistemáticamente las equivalencias establecidas por Gowers sería imposible encontrar un texto sobre gastronomía o cualquier otra temática que tocara un aspecto material de la vida que no pudiera interpretarse en clave metapoética. Dejemos a un lado lo incongruente, como decíamos antes, de considerar que existen unas sátiras sobre la alimentación que, a diferencia de las que tratan de otros temas a lo largo de los dos libros, no tratan del tema que presentan sino, alegóricamente, de crítica literaria, aunque existan, por otra parte, 3 sátiras que tratan abiertamente de literatura. Bien se podría decir lo mismo de otras sátiras: así, en la sátira 1, 2, cuando el poeta subraya los *dura pericla* (v. 40) los que sufren aquellos que buscan una amante entre las mujeres casadas, que incluso se exponen a perder *testes caudamque salacem* (v. 45), defiende el trato con libertas (a las que también define como *secunda classis*, entre las matronas y las mujeres de condición más vil, como si del *genus medium* se tratara) por menos peligroso. A tenor de la descripción de ambos tipos en sat. 1, 2, 94-103, donde la *matrona* Romana aparece casi oculta por la vestimenta tradicional propia de dicha clase, mientras que de la *liberta* pueden verse hasta los defectos corporales, cubierta como va tan sólo por un leve vestido de seda, podría aplicarse (naturalmente no lo haremos) la equivalencia matrona romana-poema

épico histórico de estilo pomposo y bombástico frente a liberta vestida a la griega-poema de tono menor y temática erótica a la alejandrina.

Más importante nos parece, sin embargo, recordar que, a tenor de lo analizado en páginas anteriores, la sátira 2, 4 va dirigida contra Cacio, contra personajes petulantes como Cacio, mediante la presentación burlesca o cuanto menos irónica de su discurso pretendidamente filosófico. Cacio es el tipo de personaje que otorga una importancia inaudita a lo gastronómico por delante de otros bienes espirituales y la manera de ridiculizarlo es precisamente poniendo de manifiesto la absurda sutilidad de sus preceptos y la manera enfática de comunicarlos, empleando terminología filosófica como si de auténtica filosofía se tratara. Así pues, si tenemos que interpretar la pieza como alegoría metapoética, habría que hacerlo entendiendo que Horacio critica, ironizando sobre ella, la poética que *sub specie gastronomia* presenta Cacio, esto es, la de los poetas más preocupados por la forma que por el fondo, los que sujetan su arte con un exceso de sutiles normas de dicción poética alejadas de todo sentido común, por mucho que pretendan mantenerse en la esfera del *genus tenue*. Si hubiera que buscar la poética *sub specie gastronomia* que sigue Horacio en sus sátiras, tendría que ser en la diatriba de Ofelo (precisamente la que no analiza Gowers) y no en la de los personajes de los que hace caricatura, como Cacio y Nasidieno.

Por supuesto, las opciones gastronómicas y la manera de presentarlas están relacionadas con las preferencias poéticas y literarias, por no decir filosóficas e incluso con sus ideas sobre moral sexual: en todos los casos

est modus in rebus, sunt certi denique fines,
quos ultra citraque nequit consistere rectum.¹³⁹

Recordemos las palabras del propio Cacio (sat. 2, 4, 9): *res tenuis, tenui sermone*. *Tenuis* equivale al gr. λεπτός, pero el adjetivo se aplica tanto al *sermo* como al con-

¹³⁹ Sat. 1, 1, 106-107.

tenido, como afirma Orelli cuando comenta el verso, *res subtiles atque subtili sermone accurate expositas*. La exposición, cuidada y sutil, tiene en cuenta la experiencia poética alejandrina porque es lo que conviene al sutil conocimiento de Cacio. La sutilidad de dicho conocimiento queda desmentida dos versos después (cuando el lector descubre que el tema no es filosófico, sino gastronómico), y el efecto debía ser especialmente cómico cuando se escuchaba en recitación la sátira por primera vez.¹⁴⁰ La doctrina se reduce tan sólo a una *pedante meticolosità*¹⁴¹ aplicada al arte culinario. En una sátira resulta esencial la crítica moral y/o el ataque personal (ya hemos insistido en este punto), y ambas cosas, al menos en los orígenes del género, en Lucilio, son producto del hecho de que se trata del género literario en el que en Roma se da cabida por primera vez y de manera suficientemente amplia a la experiencia individual del poeta. Para el poeta satírico, para Lucilio, la sátira de los contemporáneos se debe a que su poesía es personal y precisamente su posición socio-económica le permite atacar los vicios de sus contemporáneos. Horacio ya no puede usar de las mismas libertades que Lucilio, pero la componente personal sigue estando presente, como demuestran las sátiras de tema autobiográfico y la admiración que expresa hacia su predecesor, Lucilio, quien escribía de manera que pudiéramos tener la imagen de su vida (sat. 2, 1, 32-34):

quo fit ut omnis
votiva pateat veluti descripta tabella
vita senis

En efecto, forman parte también de la vida del poeta las actitudes y críticas contra los contemporáneos. Pero este elemento Horacio lo tiene que atenuar. Con todo, además de las circunstancias políticas influye, naturalmente el carácter del poeta, cuya bonhomía está lejos de la arrolladora impetuosidad de Lucilio o del inflexible puritanismo de Persio.

¹⁴⁰ Lefèvre 1993, 40.

¹⁴¹ Scuotto 1995, 58.

En definitiva, Horacio actualiza el género bajo los cánones estéticos más refinados de su época, cosa que él mismo trata abiertamente en sus obras teóricas, especialmente en las sátiras de crítica literaria y en las epístolas “largas”, pero también en las *Odas*.¹⁴² Para nosotros resulta interesante la oda 2, 16; en los versos 13-16 se precian los mismos ideales que nos transmitía Ofelo:

vivitur parvo bene, cui paternum
splendet in mensa tenui salinum
nec levis somnos timor aut cupido
sordidus aufert.

Leemos primero la sentencia gnómica, *vivitur parvo bene*, seguida de la imagen que la ejemplifica, *cui paternum splendet in mensa tenui salinum*, el salero heredado del padre (se trata, pues, del modo de vida tradicional) en la humilde mesa. El *tenuis victus* ejemplifica o, mejor, es una manifestación del *vivere parvo*. A este estilo de vida se ajusta un determinado estilo poético, el *genus tenue*, que es también vindicado en otras odas. Un dicho antiguo precisamente pone de manifiesto esta idea: οἶος ὁ βίος τοιοῦτος καὶ ὁ λόγος, que Cicerón atribuye a Sócrates (*Tusc. 5, 47*):¹⁴³

qualis cuiusque animi adfectus esset, talem esse hominem; qualis autem homo ipse esset, talem eius esse orationem; orationi autem facta similia, factis vitam.

Y ello puede extenderse a otras facetas de la vida. Así Séneca, al tratar del tipo de elocuencia adecuada al discurso filosófico, afirma que le conviene el discurso conciso y no audaz (*oratio pressa, non audax*), en consonancia con ello, su manera de caminar debe ser también poco apresurada (*sapienti viro incessus moderstior conve-*

¹⁴² Mette 1961, 136-138. El autor estudia la oda programática 1, 1 (donde la vívida imagen de los versos 19-22 se corresponde al final con su elección de estilo poético), la 1, 6 (*recusatio*: los temas que le pide Agripa no se adecuan a su lira, sino los *convivia, porelia virginum* etc.), la 2, 12, la 4, 2, la 1, 7 (en la que, mediante un priamel, rechaza los temas del *carmen perpetuum*), etc.

¹⁴³ Petersmann 1998, 269, que lo identifica también en Platón (R. 3, 400d), en Diógenes Laercio aplicado a Solón (1, 58), etc., y entro los romanos en Quintiliano (11, 1, 30; 2, 15, 34) o Séneca (epist. 114, 1).

nit, epist. 40, 14). Así pues, antes de interpretar el *tenuis victus* como alegoría del *genus tenue*, parece más probable considerar que ambas cosas se adecuan y complementan, de modo que lo segundo es producto de lo primero, y no que lo primero es una alegoría de lo segundo.¹⁴⁴

¹⁴⁴ Mette 1961, 139: “Für diese *vita parva* aber ist das angemessene Gefäß das *genus parvum*, das γένος λεπτόν: der größte Teil der horazischen Dichtung ermöglicht die Beobachtung, daß dieser große Artist es vermocht hat, Lebensstil und literarischen Stil in eines zu verweben.”

CONCLUSIONES

Como dijimos en la introducción a este estudio, hemos utilizado el concepto de ‘poesía gastronómica’ como género literario tal como lo entendía Enzo Degani para la literatura griega, distinguiendo dos ‘almas’ o tendencias dentro de él, la ‘ecfrástico-descriptiva’ y la ‘didáctico-preceptiva’. El estudioso italiano relacionaba, además, el género gastronómico con lo σπουδαιογέλοιο. Pero, como el lector habrá podido comprobar, hemos utilizado ese concepto o género de ‘poesía gastronómica’ más como herramienta para estudiar una serie de textos latinos que se inscriben, de manera más o menos consciente, en esa tradición de origen griego que como elemento sustantivo a analizar y estudiar. En efecto, creemos que los términos y conceptos de que se sirve la Historia de la Literatura deben probar su validez en la medida en que ayuden a interpretar mejor determinados textos antiguos y en ningún caso debieran convertirse los mismos conceptos o herramientas conceptuales en objeto de una abstrusa elucubración que progresivamente se aleje de los textos concretos para la interpretación de los cuales nacieron. Esto último nos coloca en una especie de nueva escolástica de la que son víctimas no pocas disciplinas de las llamadas humanísticas. Así pues, las mencionadas categorías de ‘ecfrástico-descriptivo’ y ‘didáctico-preceptivo’ no han sido objeto de estudio por ellas mismas, sino que han sido utilizadas como referencia genérica para ordenar el estudio de los textos poéticos de contenido culinario. De hecho, se han manifestado más útiles cuanto más antiguo y, en consecuencia, próximo a los especímenes griegos, era el texto latino a analizar.

Naturalmente, la tradición de esas dos ramas o almas de la poesía gastronómica griega, sus referentes serios y sus distintas realizaciones, primero en el

marco de la comedia media, después como textos independientes, queda distorsionada desde el momento en que la poesía romana que trata el tema culinario se inscribe preferentemente en la sátira, tanto si se trata de descripciones de cenas y de los manjares que en ellas se consumieron, como si se trata de consejos de tipo culinario o alimenticio, más o menos revestidos de un tono sapiencial. Ello determina también la perspectiva en que dichos temas son presentados: se exagera la cantidad y el lujo de los banquetes, porque éste y los personajes víctimas de este vicio tienen que ser satirizados, o bien se ensalza e idealiza la frugalidad antigua.

Cada uno de los autores latinos estudiados presentaba problemáticas concretas, sobre todo de tipo textual y, para los del período arcaico, de ‘reconstrucción’ de la forma y el contenido a partir de los fragmentos. Las conclusiones relativas a los problemas de este tipo las hemos ido presentando al final de cada capítulo. Ello nos permite presentar las conclusiones de este trabajo de manera sintética.

Conclusiones relativas a la introducción, evolución y culminación del género gastronómico en la literatura latina.

Tesis 1ª *A pesar de que el género gastronómico es introducido en Roma mediante la traducción directa del ‘clásico’ griego, la presencia de éste en las realizaciones romanas es muy indirecta.* En efecto, del mismo modo que la poesía épica (por no decir la literatura en sí) es introducida en Roma mediante la traducción de la *Odisea* de Livio Andronico (aún en versos saturnios), la poesía gastronómica, en concreto la de tendencia didáctico-preceptiva, llega a Roma de la mano de Ennio, el auténtico ‘padre’ de la literatura romana, a través de su traducción de los *Hedyphegética* de Arquéstrato. Sin embargo, las realizaciones posteriores,

especialmente la sátira menipea *Περὶ ἐδεσμάτων* de Varrón o la sátira 2, 4 (la *sapientia Catii*) de Horacio, sólo mantienen un vago aire de familiaridad con el autor de Gela y su primitiva versión latina. En el primer caso, el tipo de metro empleado por Varrón nos remite también a las listas de exquisiteces que se hallaban en la comedia media e incluso antigua, muchas veces en el marco de la denigración de un personaje heroico, como Ulises o Hércules, de quien se destacaba su glotonería, como vimos en el capítulo segundo. Si, haciendo caso del título genérico de la colección de sátiras de Varrón, *Menipeas*, pensamos en la tradición cínica, es posible que aquellos ejemplos de versos de contenido culinario de la comedia hayan pesado más en Varrón que la tradición de poesía gastronómica independiente bien establecida por Arquétrato, sin que ello signifique, por supuesto, que el autor romano no la conociera. En segundo lugar, los ejemplos de Horacio se hallan ya insertos plenamente en el marco de la sátira, como hemos intentado subrayar en el último capítulo, e insertos de tal manera que el peso de Lucilio y otras tradiciones romanas es más importante que el de Arquétrato o Matrón. A este respecto, debemos subrayar una vez más que una sátira sólo es efectiva si satiriza algo de hecho, esto es, tipos de personajes y comportamientos que pueda identificar el público al que van dirigidas tales composiciones, de manera que prima más la alusión a la realidad que la fidelidad a los códigos de determinado género. Si comparamos las piezas estudiadas de Varrón y de Horacio, queda claro que en las de Varrón, la componente de ‘juego literario’ es superior que en las de Horacio. En el caso de la sátira 2, 4 la tradición de los *praecepta* y de las recomendaciones higiénicas tiene tanto o más peso que la forma literaria del poema de Arquétrato. Paradójicamente, huellas de la tradición ar-

questratea se traslucen más claramente en la sátira 2, 8, la descripción de la cena de Cacio (esto es, una composición ecfástico-descriptiva), particularmente en el afán didáctico del anfitrión, que no en la sátira 2, 4. Ello se debe a que el tipo de público al que iban dirigidos los *Hedyphagetica* de Arquéstrato y el tipo de *connaisseur* del que se burla Horacio en la *Cena Nasidieni* están muy próximos entre sí. Dicho de otro modo, las reminiscencias de la poesía de Arquéstrato se utilizan en 2, 8 porque es en esta sátira donde sirven para satirizar a un tipo humano bien conocido en época de Horacio.

Tesis 2^a *Las descripciones satíricas de cenas Romanas no guardan relación con la tradición de la poesía gastronómica griega de tendencia 'ecfástico-descriptiva', cuyo representante es Matrón de Pítane.* Esta tradición descriptiva tenía una forma muy determinada: la del semicentón homérico (Arquéstrato utilizaba también muchos módulos expresivos propios, en este caso, de Hesíodo y de Teognis, pero lejos de presentar una obra semicentonaria). Su introducción en la literatura latina era, pues, difícil, toda vez que es necesaria la existencia de un 'Homero' cuyo peso en el sistema educativo implique un amplio conocimiento, de memoria, por parte del público para que sea capaz de degustar la comicidad resultante de aplicar el modo de expresión sublime a un contenido frívolo y vil. En época arcaica aún no hay un equivalente a Homero en la literatura latina, ni tampoco un público culto y bien formado suficientemente numeroso como para que aparezcan formas cómicas como la del centón gastronómico. En efecto, los centones latinos no aparecen hasta la última fase de la literatura romana antigua, la tardía, cuando la obra de Virgilio adquiere definitivamente la misma importancia que la que tenía Homero en la tradición helénica. Ello no impide, naturalmente, el uso de determina-

dos estilemas de tono épico en las descripciones de cenas, tal como las que hemos visto en Lucilio y, sobre todo, en la sátira 2, 8 de Horacio. En estos casos, vuelve a ser importante el hecho de que hay que satirizar algo real, ya sea por la vía de hacer evidente el mal gusto de determinado anfitrión, o bien las pocas posibilidades económicas, o tacañería, de algún personaje conocido. En estos casos, el empleo de fraseología épica es la manera de presentar cómicamente tales presupuestos, mientras que en el centón de tipo matroniano lo único que importa es el experimento con la forma, carente de voluntad satírica.

Tesis 3^a *No creemos que, tal como quería Enzo Degani, la poesía gastronómica griega propiamente dicha (es decir, la de Arquéstrato y la de Matrón, dejando a un lado los contenidos gastronómicos en la comedia) pueda ser considerada como parte de lo σπουδαιογέλοιοι; por contra, y salvo Ennio, los textos latinos estudiados sí que participan de ello.* En efecto, ya vimos como el propio Degani admitía la dificultad de que obras como el *Banquete ático* de Matrón pudieran ser consideradas parte del σπουδαιογέλοιοι. Sin embargo, sí que lo creía posible en el caso de la poesía gastronómica de corte arquestrato, en donde, bajo una forma cómica (resultado del contraste entre dicción elevada y contenido material), se expresaba un mensaje serio, esto es, el huir de la excesiva complicación culinaria en las recetas. Sin embargo, desde la perspectiva de la tradición cínica a la que está ligado el concepto de σπουδαιογέλοιοι, no parece que el simple hecho de recomendar que una exquisitez (pues se trata siempre de *choix-de-mets*) se prepare sólo asada, pueda considerarse seriamente como un mensaje moral, más o menos relacionado con la necesidad de seguir una alimentación frugal, y que, por su dureza, necesite ser expresado con una

forma agradable. Por contra, la defensa de un tono de vida frugal en momentos históricos en los que el lujo en todos los ámbitos, también en el culinario, no deja de aumentar, constituye precisamente el *leit-motiv* subyacente, de manera más o menos evidente y explícita, en las obras de Lucilio, Varrón y Horacio que hemos estudiado. Naturalmente, ello es una consecuencia de la inclusión del ‘género gastronómico’ en la sátira. Especialmente en las sátiras gastronómicas de Horacio es donde hallamos un mejor equilibrio entre forma y fondo en el sentido de lo σπουδαιογέλοιοιον: son las sátiras 2, 4 o 2, 2 los poemas gastronómicos que mejor se ajustan al *ridentem dicere verum*, y no los *Hedyphagetica* de Arquétrato.

Tesis 4^a *Ya sea como un producto más del lujo (Arquétrato) o como una muestra más de degeneración social que éste provoca (sátira romana) la alimentación, los manjares de los que tratan los autores romanos constituyen el contenido propiamente dicho de las composiciones en los que aparecen, y no una metáfora de tipo metapoético.* El elemento culinario está presente en la literatura satírica romana porque era un elemento importante de las relaciones sociales: los banquetes estaban en el centro de éstas y eran uno de los mejores momentos en los que los más poderosos, o los que querían hacerse pasar por tales, podían hacerlo patente. Como ha demostrado Karin Haß, el elemento satírico en Lucilio está íntimamente relacionado, o es precisamente producto, del carácter biográfico que adopta dicho género en sus manos. A pesar del carácter fragmentario en que nos han llegado las obras de Lucilio y las *Menipeas* de Varrón, resulta evidente que la crítica sostenida por el elemento autobiográfico es característica del primero y no del segundo, donde ésta se expresaba seguramente de acorde con las formas y tópicos que habían ido cristalizando en la tradición cínica. La

mezcla de autobiografía y sátira está presente también en la sátira horaciana. Precisamente la distinta personalidad de los dos satíricos (sin olvidar ciertamente las distintas circunstancias político-sociales) otorga a sus producciones un tono harto distinto. En relación a los contenidos culinarios, su presencia está, pues, del todo justificada, puesto que ambos autores participarían también de la moda de las *cenae* y, en consecuencia, de la preceptística sobre la salud que de tal moda se deriva. Pero además, el hecho de que tanto Lucilio como Horacio traten también de teoría literaria de forma específica en algunas de sus composiciones, significa que no hay razón alguna que los llevara a hablar de dicho tema de manera oculta o alegórica. Si interpretáramos así las sátiras de contenido gastronómico, despojaríamos sin necesidad alguna a sus producciones de una parcela de la vida contemporánea tan importante como lo eran la caza de herencias o la moral sexual.

Conclusiones relativas a aspectos concretos de las obras latinas estudiadas.

Tesis 5^a *Los Hedyphagetica de Ennio eran una adaptación, no una traducción exacta, que seguramente omitía o trataba de una manera superficial las recetas propiamente dichas.* En ausencia de un público burgués más o menos culto, como el que cabe esperar para las obras de Arquéstrato, parece razonable pensar que la 'lexicografía métrica' era lo que más interesaba a Ennio; seguramente de este *tour-de-force* técnico quedaban excluidas las descripciones de las recetas propiamente dichas. El círculo de amigos protectores de Ennio no se dedicaba, ciertamente, a la cocina: esta actividad no había alcanzado en la época tanto predicamento como en ésta.

Tesis 6^a *Lucilio es el creador de las cenae satíricas; éstas, así pues, no dependen de la tradición de la poesía gastronómica griega de tipo ecfrástico-descriptivo. Al tratar de temas gastronómicos, Lucilio adopta alguno de los procedimientos estilísticos que caracterizaban la poesía gastronómica griega, básicamente en las 'listas' de alimentos. La novedad es que Lucilio las aplica a las descripciones de cenas, iniciando la *contaminatio* entre las dos tendencias de la poesía gastronómica que culmina en la sátira 2, 8 de Horacio. Sin embargo, no puede entreverse influencia alguna de Matrón en la descripción de *cenae* que, en consecuencia, debe considerarse como creación de Lucilio.*

Tesis 7^a *La defensa de la frugalidad utilizando el modo de la poesía gastronómica de tipo ecfrástico-descriptivo propiamente dicho debe atribuirse, en Roma, a Varrón, si bien la forma es perfeccionada en gran medida por Horacio en la sátira 2, 4. En efecto, en la *Menipea* Περὶ ἐδεσμάτων de Varrón el discurso de la frugalidad se sirve del 'poema de exquisiteces' que un glotón recita y que es contestado, en la parte prosaica de la pieza, por Varrón o su trasunto, de modo que lo *serio* y lo *gracioso* se distribuye en dos personajes distintos. En la sátira 2, 2 el mismo personaje asume ambos roles, toda vez que Cacio, que cree firmemente en los consejos gastronómicos que ha aprendido del maestro desconocido, en el que la salud tiene tanto peso, es a la vez el objeto de burla.*

La limitación que nos hemos impuesto en relación al *corpus* de textos objeto de estudio ha dejado fuera algunas piezas que, por su contenido culinario, resultan también interesantes. Hemos aludido en alguna ocasión al *Mo-*

retum pseudovirgiliano que, de hecho, sí que contiene una receta que constituye precisamente el centro de la pieza. La caracterización de los personajes humildes a través de los pobres alimentos de que disponen es también característica de algunos poemas, por ejemplo, del episodio de Filemón y Baucis en las *Metamorfosis* de Ovidio, que vagamente reproduce no pocos elementos de la perdida *Hécale* de Calímaco. Pero en el *Moretum* este elemento circunstancial se convierte en lo central de la pieza, que ha sido interpretada como una descripción seria y como crítica incluso a la visión del campo que presenta Virgilio en sus *Geórgicas*, o bien como una parodia del género del *epyllion* de corte alejandrino y del tono bucólico en general.

Asimismo, han quedado fuera las muestras y representaciones de comida humilde presentes en ciertas piezas menores, conservadas fragmentariamente, de poetas del siglo I a.C. Así el fragmento 1 (Courtney) del rico Me-cenas:

ingeritur fumans calido cum farre catinus,

o bien el misterioso *Moretum* de Sueyo, transmitido por Macrobio (sat. 3, 18, 11), en el que se describe una receta alternativa a la que leemos en el *Moretum* de la *Appendix Vergiliana*. En cualquier caso, resulta evidente que se trata de idealizaciones del campo y su estilo de vida sencillo por parte de personajes ricos plenamente urbanos, como aquél de quien se burla Horacio en el epodo 2, un *faenerator* que, más allá del escenario bucólico, piensa, al imaginarse la vida en el campo, en ciertos alimentos cazados en la misma finca. Del mismo modo, las pulsiones neorrurales de los urbanitas de nuestra época conceden una gran importancia a los productos (a poder ser ecológicos) que se pueden consumir en él, sin pensar demasiado en otras consideraciones culturales, políticas, económicas o históricas.

BIBLIOGRAFÍA

ABREVIATURAS

- Adrados Francisco Rodríguez Adrados, *Líricos griegos: elegíacos y yambógrafos arcaicos, siglos VII-V a.C.*, Madrid: CSIC, 1981
- ANRW *Aufstieg und Niedergang der römischen Welt*, Berlin: de Gruyter, 1972-
- Bassols, Sint. Mariano Bassols de Climent, *Sintaxis latina*, Madrid: CSIC, 1992¹⁰
- Brandt Paul Brandt, *Corpusculum poesis epicae Graecae ludibundae, I: Parodorum epicorum Graecorum et Arcestrati reliquiae*, Leipzig: Teubner, 1888
- Dg. / Degani Enzo Degani, *Hipponactis testimonia et fragmenta*, Stuttgart / Leipzig: Teubner, 1991
- Ernout-Meillet Alfred Ernout / A. Meillet, *Dictionnaire étymologique de la langue latine: histoire des mots*, Paris: Klincksiek, 1985⁴
- Flora Ibérica V.V.A.A., *Flora ibérica. Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*, Madrid: CSIC, 1986-
- Font Quer Pío Font Quer, *Plantas medicinales: el Dioscórides renovado*, Barcelona: Península, 2005⁶
- FCM Jordi Sanchis Llopis / Rubén Montañés Gómez / Jordi Pérez Asensio, *Fragmentos de la comedia media*, Madrid: Gredos, 2007
- FPL *Fragmenta Poetarum Latinorum*
- GL *Grammatici Latini ex recensione Henrici Keil*
- K.-A. Rudolf Kassel / Colin Austin, *Poetae comici Graeci*, Berlin / New York: Walter de Gruyter, 1983-<2001>
- Keller, Tierwelt Otto Keller, *Die Antike Tierwelt*, Leipzig: Engelmann, 1909-1913
- Kleine Pauly *Der Kleine Pauly: auf der Grundlage von Pauly's Realenzyklopädie der classischen Altertumswissenschaft*, München: DTV: 1979
- Kock Theodor Kock, *Comicorum Atticorum fragmenta*, Leipzig: Teubner, 1880-88
- Kühner-Stegmann Raphael Kühner / Carl Stegmann, *Ausführliche Grammatik der lateinischen Sprache*, Hannover: Hahnsche Buchhandlung, 1997 [reimpr. de la 2ª ed.]
- L.-S. Henry George Lidell / Robert Scott, *A Greek-English Lexicon*, Oxford: Clarendon Press: 1996
- Medeiros Walter de Sousa Medeiros, *Hipónax de Éfeso*, Coimbra, 1961
- Neue Pauly Hubert Cancik / Helmut Schneider, *Der Neue Pauly: Enzyklopädie der Antike*, Stuttgart: Metzler, 1996-2003
- OLD P.G.W. Glare, *Oxford Latin Dictionary*, Oxford: Clarendon Press, 1982

Olson / Sens *vd.* Olson / Sens 2001
 RE A. Fr. Pauly / G. Wissowa, *Realenzyklopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Stuttgart: Metzler, 1894-1972
 ThLL *Thesaurus Linguae Latinae*, Leipzig: Teubner, 1900-200; München: K. G. Saur, 2000-
 Vahlen *vd.* Vahlen 1928
 Warmington Eric Herbert Warmington, *Remains of Old Latin*, London: William Heinemann / Cambridge (Ma.): Harvard University Press, 1935-1940
 West Martin Lichtfield West, *Iambi et elegi Graeci ante Alexandrum cantati*, Oxford / New York: Oxford University Press, 1989-1991

—

Adamietz 1979 Joachim Adamietz, "Zum plautinischen Pseudolus", *WJA* 5, 1979, 105-116.
 Adorno 1978 Francesco Adorno, Lorenzo Braccisi *e. a.*, *Origini e sviluppo dellà città. L'arcaismo* [vol. II de R. Bianchi Bandinelli (ed.), *Storia e civiltà dei Greci*], Milano: Bompiani 1978
 Anderson 1963 William Scovin Anderson, "The Roman Socrates: Horace and his satire", en John Patrik Sullivan (ed.), *Critical essays in Roman literature*, vol. 2, London: Routledge & Kegan Paul, 1963, 1-37
 André 1956 Jacques André, *Lexique des termes de botanique en latin*, Paris: C. Klincksieck, 1956
 André 1961 —, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris: C. Klincksieck, 1961
 André 1967 —, *Le nom des oiseaux en latin*, Paris: C. Klincksieck, 1967
 Andrews 1941 Alfred C. Andrews, "The Silphium of the Ancients: A Lesson in Crop Control", *Isis* 33.2, 1941, 233.
 Andrews 1948a Alfred C. Andrews, "Greek and Latin Mouse-Fishes and Pig-Fishes", *TAPhA* 79, 1948, 232-253.
 Andrews 1948b —, "Oysters as food in Greece and Rome", *CJ* 43, 1948, 299-303
 Andrews 1958 —, "The parsnip as food in the classical era", *CPh* 53, 1958, 145-152
 Arnott 1996 W. Geoffrey Arnott, *Alexis: The Fragments. A commentary*, Cambridge: CUP, 1996

- Arnott 2007 —, *Birds in ancient world from A to Z*, London: Routledge, 2007
- Astbury 1985 Raymond Astbury, *M. Terentii Varronis Saturarum Menippearum fragmenta*, edidit R. A., Leipzig: Teubner, 1985
- Baehrens 1886 Emil Baehrens, *Fragmenta poetarum Romanorum*, Lipsiae: Teubner, 1886
- Baladië 1989 Raoul Baladië, *Strabon. Géographie. Tome IV, Livre VII*, Paris: Les Belles Lettres, 1989
- Ballester 2010 Xaverio Ballester, "Poetae Latini Minimi", en Vidal 2010.
- Barchiesi 1970 Marino Barchiesi, "Plauto e il 'metateatro' antico, *Verri* 31, 1970, 113-130.
- Berthiaume 1982 Guy Berthiaume, *Les rôles du mágeiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden: Brill / Presses de l'Université de Montréal, 1982
- Bettini 1979 Maurizio Bettini, *Studi e note su Ennio*, Pisa: Giardini, 1979
- Bettini 1982 —, "Protrettico al Prof. H. D. Jocelyn", *QUCC* 12, 1982, 135-141
- Bolisani 1935 Ettore Bolisani, *Ennio minore*, Padova: Messaggero, 1935
- Bond 1980 Robin P. Bond, "The Charcaterization of Ofellus in Horace Satires II,2 and a note on v. 137", *Antichthon* 14, 1980, 112-126
- Bömer 1958 Franz Bömer, *P. Ovidius Naso. Die Fasten: herausgegeben, übersetzt und kommentiert*, Heidelberg: Winter, 1957-1958
- Brecht 1930 F. J. Brecht, *Motiv- und Typengeschichte des griechischen Spottenepigrams*, Philologus. Supplementband 22, Leipzig 1930
- Bruns 1970 Gerda Burns, *Archaeologia Homerica*, P: "Küchwesen und Mahlzeiten", Göttingen 1970
- Bücheler 1859 Franz Bücheler, "Bemerkungen über die Varronischen Satiren", *RhM* 14, 1859, 419-452
- Butler/Owen 1914 Harold Edgeworth Butler / Arthur Synge Owen, *Apulei Apologia sive Pro se de magia liber*, with introduction and commentary, Oxford: Clarendon Press, 1914.
- Campbell 1951 A. Y. Campbell, "On the Cruces of Horace, Satires 2. 2", *CQ*, 1, 1951, 136-142

- Cairns 1975 Francis Cairns, "Horace, *Epode* 2, Tibullus I,1 and the Rhetorical Praise of the Countryside", *MPhL* 1, 1975, 79-91
- Carney 1967 T. F. Carney, "The 'helops': A Case-Study of the Transmission of a Piece of Scientific Knowledge by the Scholarship of Antiquity", *Phoenix* 21, 1967, 202-220
- Cèbe 1994 Jean-Pierre Cèbe, *Varron: Satires Ménippées*, 10, *Pappus aut indigena—Pransus paratus*, Roma 1994
- Ceccarelli 1996 Paola Ceccarelli, "L'Athènes de Périclès: un pays de cocagne?", *QUCC* 54, 1996, 109-159
- Chantraine 1973 Pierre Chantraine, *Grammaire Homérique. 1: Phonétique et Morphologie*, 5è tirage rev. et corr., Paris: Klincksieck, 1973
- Chappuis-Sandoz 2004 Laure Chappuis-Sandoz, *Terres d'abondance: paysages et images poétiques de la fertilité et du don dans la littérature latine*, Bruzelles: Latomus, 2004
- Charpin 1978 François Charpin, *Lucilius: Satires*, texte établi, traduit et annoté par F. Ch., tome 1 (livres I-VIII), Paris: Les Belles Lettres, 1978
- Charpin 1978b François Charpin, "Nonius Marcellus et le classement des fragments de Lucilius", *Révue de Philologie* 104, 1978, 284-307
- Charpin 1979 —, *Lucilius: Satires*, texte établi, traduit et annoté par F. Ch., tome 2 (livres IX-XXVIII), Paris: Les Belles Lettres, 1979
- Charpin 2003 —, *Lucilius: Satires*, texte établi, traduit et annoté par F. Ch., tome 3 (livres XXIX, XXX et fragments divers), Paris: Les Belles Lettres, 2003 (reimpr. de 1991)
- Christes 1972 Johannes Christes, "Lucilius. Ein Bericht über die Forschung seit F. Marx (1904/1905)", *ANRW* I 2, Berlin / New York: Walter De Gruyter, 1972, 1182-1239
- Churruca 2008 Juan de Churruca Arellano, "Fuentes de la *Geografía* de Estrabón", *Iura Vasconiae* 5, 2008, 269-349
- Cichorius 1908 Conrad Cichorius, *Untersuchungen zu Lucilius*, Berlin: Weidmannsche Buchhandlung, 1908
- Classen 1978 Carl Joachim Classen, "Horace, a cook?", *CQ* 28, 1978, 333-348
- Coffey 1989 Michael Coffey, *Roman Satire*, Bristol: Bristol Classical Press, 1989

- Coffta 2002 David Joseph Cophta, *The Influence of Callimachean Aesthetics on the Satires and Odes of Horace*, Lewiston / Queenston / Lampeter: The Edwin Mellen Press, 2002
- Coleman 1994 Kathleen Coleman, "Fishy Story, Woolly Expression (Enn. sat. 66 V)", *LCM* 19.9-10 (1994), 149-150
- Collart 1954 Jean Collart, *Varron: De lingua Latina. Livre 5*, Paris: Les Belles Lettres, 1954
- Corcella 1993 Aldo Corcella, *Erodoto. Le Storie*, vol. IV, Milano: Mondadori (Fondazione Lorenzo Valla), 1993
- Cortés Tovar 1997 Rosario Cortés Tovar, "Poesía: la sátira" y "Sátiras y epístolas", en Carmen Codoñer (ed.), *Historia de la literatura latina*, Madrid: Cátedra, 1997, pp. 71-90 y 137-154
- Courtney 1962 Edward Courtney, "Parody and literary allusion in Menippean satire", *Philologus* 106, 1962, 86-100
- Courtney 2003 Edward Courtney, *The Fragmentary Latin Poets*, rev. edition, Oxford: University Press, 2003
- Crawford 1981 Michael Crawford, *La república romana*, trad. A. Goldar, Madrid: Taurus, 1981.
- Cristóbal 1997 Vicente Cristóbal, *Horacio. Odas y epodos*, Madrid: Cátedra, 1997
- Cucchiarelli 2001 Alessandro Cucchiarelli, *La satira e il poeta. Orazio tra Epodi e Sermones*, Pisa: Giardini 2001
- Curtis 1991 Robert Irvin Curtis, *Garum and Salsamenta: production and commerce in materia medica*, Leiden / New York: E. J. Brill, 1991
- Dalby 1996 Andrew Dalby, *Siren Feasts: A history of food and gastronomy in Greece*, London: Routledge, 1996
- Dalby 2003 Andrew Dalby, *Food in the ancient world from A to Z*, London: Routledge, 2003
- Davidson 1997 James N. Davidson, *Courtisans & fishcakes: the consuming passions of classical Athens*, London: HarperCollins, 1997
- Degani 1975 Enzo Degani, "Hippon. Fr. 40 Med (=39, 7-9 D.³)", en V.V.A.A., *Scritti in onore di + Carlo Diano*, Bologna: Pàtron, 1975
- Degani 1982 Enzo Degani, "Appunti di poesia gastronomica greca", en V.V.A.A., *Prosimetrum e Spoudogeloion*, Genova, 1982, 29-54

- Degani 1985 —, “Problemas de poesía gastronómica griega”, en V.V.A.A., *Miscelánea humanística. Sófocles, Matróon, Leopardi = Cuadernos de la Fundación Pastor de Estudios Clásicos*, 30, 1985, 41-66
- Degani 1990 —, “La poesia gastronomica greca (I)”, *Alma Mater Studiorum* 3.2, 1990, 33-50
- Degani 1991 —, “La poesia gastronomica greca (II)”, *Alma Mater Studiorum* 4.1, 1991, 147-63
- Degani 1998 —, “L’elemento gastronomico nella commedia greca postaristofanea”, en J. A. López Férez (coord.), *La comedia griega y su influencia literaria española*, Madrid: Ediciones Clásicas, 1998, 215-225
- Degani 2004 —, *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*, a cura di Maria Grazia Albiani e. a., Hildesheim: Olms, 2004, 2 vols.
- Degani 2007 —, *Ipponatte: Frammenti. Introduzione, traduzione e note di E. D.; premessa di Gabriele Burzacchini, aggiornamenti di Anika Nicolosi*, Bologna: Pàtron, 2007
- Della Corte 1970 Francesco Della Corte, *Varrone, il terzo gran lume romano*, Firenze: La nuova Italia, 1970.
- Dohm 1964 Hans Dohm, *Mageiros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München, Beck 1964.
- Drexler 1972 Hans Drexler, “Aufstieg und Niedergang Roms in Wechselwirkung mit dem römischen Staatsdenken”, *ANRW I* 2, Berlin / New York: Walter De Gruyter, 1972, 794-826.
- Duff 1937 John Wight Duff, *Roman Satire: it's Outlook on Social Life*, Cambridge: University Press, 1937
- Egea 2010a Adolfo Egea, “Realismo y parodia en el *Moretum*”, en *Perfiles de Grecia y Roma (Actas del XII Congreso Español de Estudios Clásicos)*, Madrid: SEEC, 2010, vol. II, 865-872.
- Egea 2010b —, “*hedyphagetica, halieutica i arts plàstiques*”, en E. Borrell / P. Gómez (eds.), *Artes ad humanitatem*, Barcelona, 2010, vol. 2, 59-67
- Erhardt 1983 Norbert Ehrhardt, *Milet und seine Kolonien: vergleichende Untersuchung der kultischen und politischen Einrichtungen*, Frankfurt am Main / New York: P. Lang, 1983
- Ernout 1957 Alfred Ernout, *Recueil de textes latins archaïques*, Paris: Klincksieck, 1957 (reimpr. 1966)

- Etienne 1970 Robert Etienne, "A propos du *garum sociorum*", *Latomus* 29, 1970, 297-313
- Faller 2001 Stefan Faller, "Lucilius und die Reise nach Sizilien", en Manuwald 2001, 72-89
- Fauth 1973 Wolfgang Fauth, "Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie", *WS* 86, 1973, 39-62
- Fedeli 1993 Paolo Fedeli, "Sull'arte di mangiar bene e vivere felici (Hor. sat. 2,4)", *Aufidus* 21, 1993, 13-38
- Fedeli 1994 Q. Orazio Flacco, *Le Opere* II, vol. 1-2: *Le Satire*, commento (vol. 2) di Paolo Fedeli, Roma: Istituto poligrafico e zecca dello stato, 1994
- Fiske 1920 Georg Converse Fiske, *Lucilius and Horace: a study in the classical theory of imitation*, Madison: University of Wisconsin, 1920
- Flintoff 1973 E. Flintoff, "Lines 116-136 of Horace, Satire II, 2", *Latomus* 32, 1973, 814-817
- Forster / Heffner 1968 Edward Seymour Forster / Edward Hoch Heffner, *Columella: On Agriculture*, Cambridge, Mass.: Harvard University Press / London: W. Heinemann, 1968² (voll. 2-3)
- Fränkel 1922 Eduard Fränkel, *Plautinisches in Plautus*, Berlin: Weidmann, 1922
- Fraenkel 1957 —, *Horace*, Oxford: Clarendon Press, 1957
- Fuhrmann 1992 Manfred Fuhrmann, *Die Dichtungstheorie der Antike: Aristoteles, Horaz, 'Longin'*, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1992
- Gabba 1990 Emilio Gabba, "La società romana fra IV e III secolo", en Arnaldo Momigliano / Aldo Schiavone (ed.), *Storia di Roma*, vol. 2, tm. 1, Torino: Einaudi, 1990.
- Gallant 1985 T. W. Gallant, *A Fisherman's Tale*, Gent: Belgian Archeological Mission in Greece, 1985
- Gamberale 1990 Leopoldo Gamberale, "La riscoperta dell'arcaico", en *SLRA*, III 547-595.
- Gärtner 2001 Ursula Gärtner, "Lucilius und die Freundschaft", en Manuwald 2001, 90-110
- García Soler 2001 M^a. José García Soler, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid: Biblioteca Nueva, 2001

- García Soler 2003 — , “Parodia épica y gastronomía: el Ἀπικὸν Δεῖπνον de Matrón de Pítane”, *Fortunatae* 14, 2003, 65-86
- Gebhard 1926 Viktor Gebhard, *Die Pharmakoi in Ionien und die Sybacchoi in Athen*, diss., Amberg: H. Böes, 1926.
- Giangrande 1972 Lawrence Giangrande, *The Use of Spoudaiogeloion in Greek and Roman Poetry*, The Hague: Mouton, 1972
- Gowers 1993 Emily Gowers, *The Loaded Table: representations of food in Roman literature*, Oxford: Clarendon Press, 1993.
- Grimal / Monod 1952 Pierre Grimal / T. Monod, “Sur la véritable nature du garum”, *REA* 54, 1952, 27-38
- Hammerstaedt 2002 Jürgen Hammerstaedt, *Apuleius. De magia; eingeleitet, übersetzt und mit interpretierenden Essays*, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 2002
- Harriott 1979 Rosemary Harriott, “Acharnians 1095-1142: words and actions”, *BICS* 26, 1979, 95-98
- Haß 2007 Karin Haß, *Lucilius und der Beginn der Persönlichkeitsdichtung in Rom*, Stuttgart: F. Steiner, 2007
- Havet 1911 Louis Havet, *Manuel de critique verbale appliquée aux textes latins*, Roma: L’Erma di Bretschneider, 1967 (repr. anastática de Paris, 1911).
- Helm 1906 Rudolf Helm, *Lucian und Menipp*, Leipzig / Berlin: B. G. Teubner, 1906
- Helm 1931 — , s.v. “Menippos”, *RE* XV.1, 888-893
- Helm 1963 — , *Apulei Platonici Madaurensis opera quae supersunt. Vol. II Fasc. 1: Pro se de magia liber (apologia)*, editio stereotypa editionis quartae (1963), Stuttgartiae et Lipsiae: Teubner 1994.
- Hense 1906 Otto Hense, “Eine Menippea des Varro”, *RhM* 61, 1906, 1-18
- Holliger 1984 Christian Holliger, *Culinaria Romana. So assen und trinken die Römer*, Brugg: Vindonissa Museum, 1984
- Hollis 2009 Adrian Swayne Hollis, *Callimachus. Hecale*, Oxford: Oxford University Press, 2009²
- Holzberg 2009 Niklas Holzberg, *Horaz: Dichter und Werk*, München: C. H. Beck, 2009

- Hunink 1997 Vincent Hunink, *Apuleius of Madauros. Pro se de magia: apologia*, edited with a commentary, Amsterdam: J.C. Gieben, 1997
- Hunter 1983 Richard L. Hunter, *Eubulus: The Fragments. Edited with a commentary*, Cambridge: CUP, 1983
- Janni 1996 Pietro Janni, *Il mare degli antichi*, Bari: Dedalo, 1996.
- Jasny 1942 Naum Jasny, "Competition among grains in Classical Antiquity", *AHR* 47, 1942, 747-764.
- Jocelyn 1967 Henry David Jocelyn, *The Tragedies of Ennius: the fragments. Edited with an introduction and commentary*, London: Cambridge University Press, 1967
- Jocelyn 1982 Henry David Jocelyn, *rec. ad "Bettini 1979"*, *Gnomon*, 54, 1982, 28ss.
- Kerckhof 2001 Rainer Kerckhof, *Dorische Posse. Epicharm und Attische Komödie*. Beiträge zur Altertumskunde, bd. 147, München: K.G. Saur, 2001
- Kießling / Heinze 1914 Adolf Kießling / Richard Heinze, *Q. Horatius Flaccus erklärt von A. K. Zweiter Teil, Satiren; erneuert von R. H.*, Hildesheim: Weidmann 1977 [11^a edición, reimpression sin cambios de la 10^a edición, 1914]
- Kindstrand 1976 Jan Fredrik Kindstrand, *Bion of Borysthenes: a collection of the fragments with introduction and commentary*, Uppsala / Stockholm: Almqvist & Wiksell International, 1976
- Knapp 1979 C. Knapp, "References in Plautus and Terence to Plays, Players and Playwrights", *CPhil* 14, 1979, 35-55.
- Knoche 1982 Ulrich Knoche, *Die römische satire*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 1982
- Knorr 2004 Ortwin Knorr, *Verborgene Kunst. Argumentationsstruktur in den Satiren des Horaz*, Hildesheim: Olms-Weidmann, 2004
- Knox 1953 Alfred Dillwyn Knox, *Herodes, Cercidas and the Greek Choliambic Poets (except Callimachus and Babrius)*, London-Cambridge (Mass.): Loeb, 1953
- Krenkel 1970 Werner A. Krenkel, *Lucilius: Satiren*, Leiden: E. J. Brill, 1970
- Krenkel 1972 — , "Zur Biographie des Lucilius", *ANRW I* 2, Berlin / New York: Walter De Gruyter, 1972, 1240-1259

- Krenkel 1977 — , *Römische Satiren: Ennius, Lucilius, Varro, Horaz, Persius, Seneca, Petron, Juvenal, Sulpicia*, Berlin: Aufbau, 1977
- Krenkel 2002 — , *Marcus Terentius Varro: Saturae Menippeae*, St. Katharinen: Scripta Mercaturae, 2002
- Kroll 1923 Wilhelm Korll, s.v. "Satura", *RE II A*, 192.32-200.5
- Krüger 1863 Gustav Krüger, *L. Apulei Madaurensis Apologia sive de magia liber*, Berolini: Weidmann, 1863
- Kruschwitz 1998 Peter Kruschwitz, "Überlegungen zum Text der Hedyphagica des Ennius", *Philologus* 142, 1998, 261-274
- Kruschwitz 2005 — , "Lehre oder Dichtung? Die archaische didaktische Poesie der Römer", en Marietta Horster / Christiane Reitz (edd.), *Wissensvermittlung in dichterischer Gestalt*, Stuttgart: Steiner, 2005, 115-131.
- La Penna 1989 Antonio La Penna, "La legittimazione del lusso privato da Ennio a Vitruvio. Momenti, problemi, personaggi", *Maia*, 1989, 1-34
- Labate 1981 Mario Labate, *Orazio: Satire*, Milano: Rizzoli, 1981
- Lacroix 1937 Léon Lacroix, *La faune marine dans la décoration des plats à poissons. Étude sur la céramique grecque d'Italie méridionale*, Verviers: Lacroix, 1937
- Lasserre 1981 François Lasserre, *Strabon. Géographie. Tome IX, Livre XII*, Paris: Les Belles Lettres, 1981
- Lefèvre 1993 Eckard Lefèvre, *Il secondo libro delle satire di Orazio: ripresa o perfezionamento?*, Sonderdrucke aus der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg [consultado en soporte electrónico; originalmente en Cosimo Damiano Fonseca (ed.), *Non omnis moriar: La lezione di Orazio a duemila anni della scomparsa. Atti del Convegno Internazionale di studio promosso dall'Università degli Studi della Basilicata in occasione del decennale della sua istituzione, Potenza-Venosa 16-18 ottobre 1992*, 1993, 35-48]
- Lefèvre 2006 — , *Plautus' Rudens*, *Altertumswissenschaftliche Reihe* 38, Tübingen: Gunter Narr Verlag, 2006
- Lejay 1911 Paul Lejay, *Horace: Œuvres. Texte latin avec un commentaire critique et explicatif des introductions et des tables...: Satires*, Hildesheim: G. Olms, 1966 (= Paris 1911)

- Lens / Campos 2000 Jesús Ángel Lens Tuero / Javier Campos Daroca, *Utopías del mundo antiguo: antología de textos*, Madrid: Alianza, 2000.
- Leo 1913 Friedrich Leo, *Geschichte der römischen Literatur. 1. Bd. Die archaische Literatur*, Berlin: Weidmann, 1913
- Lindsay 1901 Wallace Martin Lindsay, *Nonius Marcellus' dictionary of Republican Latin*, Hildesheim: G. Olms, 1965 (reimpr. de 1901)
- Lindsay 1905 — , “De citationibus apud Nonium Marcellum”, *Philologus* 64, 1905, 438-464
- Lindsay 1906 — , “On the Fragments of Varro de Vita populi Romani preserved in Nonius XVIII, CR 20, 1906, 440-441
- Lindsay 1922 — , *Early Latin Verse*, Oxford: Clarendon Press, 1922
- Llorente Pinto 2009 Antonio Luis Llorente Pinto, “La *Compendiosa Doctrina* de Nonio Marcelo”, *Helmántica*, 181, 2009, 15-72
- Lowe 1985 J. C. B. Lowe, “The Cook Scene of Plautus’ *Pseudolus*”, *CQ* 35, 1985, 411-416
- Louyest 2009 Benoît Louyest, *Athénée: Mots de poissons. Le banquet des sophistes, livres 6 et 7*, Villeneuve d’Ascq: Presses universitaires du Septentrion, 2009
- Lucas 1968 D. W. Lucas, *Aristotle: Poetics*, introduction, commentary and appendixes, Oxford: Clarendon Press, 1968
- Mankin 1995 David Mankin, *Horace. Epodes*, Cambridge: C.U.P., 1995
- Manuwald 2001 Gesine Manuwald (ed.), *Die Satiriker Lucilius und seine Zeit*, *Zetemata* 110, München: C. H. Beck, 2001
- Mariotti 1957 Italo Mariotti, “Due note di critica testuale”, *Stud.Ital.* 29, 1957, 255-258.
- Mariotti 1960 — , *Studi Luciliani*, Firenze: La nuova Italia, 1960.
- Mariotti 1991 Scevola Mariotti, *Lezioni su Ennio*, Urbino: QuattroVenti, 1991
- Martín García 1994 José Antonio Martín García, *Poesía helenística menor (poesía fragmentaria)*, Madrid: Gredos, 1994 (*Biblioteca clásica gredos*, nº 193)
- Martina 1979 Martina, “Ennio poeta cliens”, *QFC* 2, 1979, 13-74
- Martina 1981 — , “*Aedes Hercules Musarum*”, *DArch* 3, 1981, 49-68.

- Marx 1904-5 Friedrich Marx, *C. Lucilii carminum reliquiae*, Lipsiae: Teubner 1904-5.
- Mazzarino 1989 Santo Mazzarino, *Fra Oriente e Occidente. Ricerche di storia greca arcaica*, Milano: Rizzoli, 1989
- Mette 1961 Hans Joachim Mette, “‘genus tenue’ und ‘mensa tenuis’ bei Horaz”, *Museum Helveticum* 18, 1961, 136-139
- Montanari 1983 Ornella Montanari, *Archestrato di Gela. 1: Testimonianze e frammenti*, Bologna: CLUEB, 1983.
- Montanari 1998 —, s.v. “Gastronomische Dichtung. Griechisch”, *Der Neue Pauly* 4, 1998
- Montanari 1999 —, “I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela”, *MEFRA* 11, 1999, 67-77
- Moritz 1958 L. A. Moritz, *Grain-mills and flour in classical antiquity*, Oxford: Clarendon Press, 1958
- Muecke 1993 F. Muecke, *Horace Satires II. With an Introduction, Translation and Commentary*, Warminster: Aris & Phillips, 1993
- Müller 1884 Lucian Müller, *Q. Enni carminum reliquiae: accedunt Cn. Naevi Belli Poenici quae supersunt*, Petropoli: C. Rickeri, 1884
- Musti 1990 Domenico Musti, *Storia greca. Linee di sviluppo dall'età micenea all'età romana*, Roma: Laterza, 1990
- Nesselrath 1990 Heinz-Günther Nesselrath, *Die attische mittlere Komödie: ihre Stellung in der antiken Literaturkritik und Literaturgeschichte*, Berlin: de Gruyter, 1990
- Nisbet 1961 R.G.M. Nisbet, *M. Tulli Ciceronis in L. Calpurnium Piso-nem*, Oxford: OUP, 1961
- Olshausen 2001 Eckart Olshausen, “Lucilius und seine Zeit”, en *Manuwald* 2001, 166-176.
- Olson 2002 S. Douglas Olson, *Acharnians. Aristophanes: edited with introduction and commentary*, Oxford: OUP, 2002
- Olson 2007 —, *Broken laughter: select fragments of greek comedy*, Oxford / New York: E. J. Brill, 1995
- Olson / Sens 1999 S. Douglas Olson / Alexander Sens, *Matro of Pitane and the tradition of epic parody in the fourth century BCE: text, translation and commentary*, Atlanta (Ga.): Scholars Press, 1999

- Olson / Sens 2000 — , *Archestratos of Gela: Greek culture and cuisine in the fourth century BCE: text, translation, and commentary*, Oxford / New York: Oxford University Press, 2000
- Oltramare 1926 André Oltremare, *Les origines de la diatribe romaine*, Lausanne: Payot, 1926
- Pabst 1986 Walter Pabst, "Zur Satire vom lächerlichen Mahl. Konstanz eines antiken Schemas durch Perspektivenwechsel", *A&A* 32, 1986, 136-158
- Palutan 2003 Maria Grazia Palutan, "Le nozze di Ebe o Le muse di Epicarmo (e una pittura vascolare corinzia)", en Roberto Nicolai (ed.), *ΠΥΣΜΟΣ. Studi di poesia, metrica e musica greca offerti dagli allievi a Luigi Enrico Rossi per i suoi settant'anni*, Roma: Quasar, 2003, 241-249
- Paratore 1973 Ettore Paratore, "La problematica sull'epicureismo a Roma," *ANRW* I 4, 116-204, Berlin / New York, W. de Gruyter, 1973
- Paretti 2006 L. Paretti, "Un frammento dimenticato dagli Hedyphagetica di Ennio?," *RFIC* 2006, 140-149
- Petersmann 1998 Hubert Petersmann, "Maecenas, Nasidienus und Trimalchio. Ein Beitrag zur Illustration des diaethischen Sprachaspekts in der römischen Literatur der frühen Kaiserzeit", en M. Baumbach/H. Köhler/Ad. Martin Ritter (eds.): *Mousopolos Stephanos. Festschrift für Herwig Görge-manns*, Heidelberg 1998, 269-277
- Pickard-Cambridge 1962 Arthur Wallace Pickard-Cambridge, *Dithyramb, tragedy and comedy*, Oxford, Clarendon Press, 1926 (2nd edition)
- Platnauer 1964 Maurice Platnauer, *Aristophanes: Peace, edited with introduction and commentary*, Oxford: Clarendon Press, 1964
- Prowse 1963 Angela M. Prowse, "Orazio serm. 2, 4 e il Fedro di Platone", *RFIC* 91, 1963, 192-202.
- Puelma Piwonka 1949 Mario Puelma Piwonka, *Lucilius und Kallimachos: zur Geschichte einer Gattung der hellenistisch-römischen Poesie*, Frankfurt am Main: V. Klostermann, 1949
- Purcell 1995 N. Purcell, "Eating Fish. The Paradoxes of Seafood" en Wilkins *e. a.* 1995, 132-149
- Rau 1965 Peter Rau, *Paratragodia: Untersuchung einer komischen Form des Aristophanes*, Zetemata 45, München 1965.

- Reddé 1986 Michel Reddé, *Mare Nostrum. Les infrastructures, le dispositif et l'histoire de la marine militaire sous l'Empire romain*, Rome: Ecole française de Rome, 1986
- Relihan 1993 Joel C. Relihan, *Ancient Menippean Satire*, Baltimore / London: Johns Hopkins University Press, 1993
- Reynolds 1983 Leighton Durham Reynolds, *Texts and Transmission: a survey of the Latin Classics*, Oxford: Clarendon Press, 1983
- Richter 1981 Will Richter, *Columella: Zwölf Bücher über Landwirtschaft. Buch eines Unbekannten über Baumzucht*, München: Artemis, 1981
- Riposati 1972 Benedetto Riposati, "Voci varroniane sugli antichi alimenti romani", *Studi classici in onore di Quintino Cataudella*, vol. III, Università di Catania, 1972
- Roca 1974 Javier Roca Ferrer, *Kynikòs trópos: cinismo y subversión literaria en la Antigüedad*, Universidad de Barcelona, Instituto de Estudios Helénicos, 1974
- Rodríguez-Noriega 1996 Lucía Rodríguez-Noriega Guillén, *Epicarmo de Siracusa: testimonios y fragmentos*, Oviedo: Universidad de Oviedo. Servicio de publicaciones, 1996
- Roebuck 1959 Carl Angus Roebuck, *Ionian trade and colonization*, New York: Archaeologic Institute of America, 1959
- Rötter 1969 Ingeborg Rötter, *Varros Menippea ΠΕΡΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ*, Köln, 1969
- Romano 1991 Q. Orazio Flacco, *Le Opere I: Le Odi, il Carme secolare, gli Epodi*, commento (vol. 2) di Elisa Romano, Roma: Istituto poligrafico e zecca dello stato, 1991
- Romano 2009 Sandra Romano Martín, *El tópico grecolatino del concilio de los dioses*, Spudasmata Bd. 125, Hildesheim / Zürich / New York: G. Olms, 2009
- Rooy 1965 C. A. van Rooy, *Studies in classical satire and related literary theory*, Leiden: Brill, 1965
- Roux 1964 Georges Roux, "Hipponax redivivus: à propos d'une nouvelle édition des 'Iambes'," *REA* 66, 1964, 121-131
- Rudd 1960 Niall Rudd, "Horace and the Origins of 'Satira'," *Phoenix* 14, 1960, 36-44.
- Rudd 1966 —, *The Satires of Horace. A Study*, Cambridge: C.U.P., 1966

- Rudd 1986 — , *Themes in Roman Satire*, London: Duckworth, 1986
- Russo 2003 Alessandro Russo, “Un verso dagli *Hedyphagetica* di Ennio?”, en Luigi Belloni / Lia de Finis / Gabriella Moretti (ed.), *L’Officina ellenistica. Poesia dotta e popolare in Grecia e a Roma*, Trento: Università degli Studi di Trento, 2003, 91-116.
- Russo 2007 — , *Quinto Ennio. Le opere minori; edizione critica dei frammenti e commento... Vol. I: Praecepta; Protrepticus; Saturae; Scipio; Sota*.
- Saint-Denis 1935 Eugène de Saint-Denis, *Le Rôle de la mer dans la poésie latine*, Paris: Klincksieck, 1935
- Saint-Denis 1947 — , *Le vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris: Klincksieck, 1947
- Saint-Denis 1955 — , *Pline l’Ancien. Histoire naturelle: livre IX*, Paris: Les Belles Lettres (C.U.F.), 1955
- Saint-Denis 1964 — , *Essai sur le rire et le sourire des Latins*, Paris: Les Belles Lettres, 1965
- Salvadore 2004 Marcello Salvatore (ed.), *M. Terentii Varronis fragmenta omnia quae exstant. Pars II: De vita populi Romani libri IV*, Bibliotheca Weidmanniana, Hildesheim: Olms-Weidmann, 2004.
- Salvioni 1979 L. Salvioni, “Qualche definizione di procedimenti parodici desunta dal Banchetto attico di Matrone”, *BFIC* 5, 1979/80, 21-9.
- Schade 1998 G. Schade, “Ennius und Arcestratos”, *Philologus* 142, 1998, 275-278
- Schäfer 2001 Eckart Schäfer, “Lucilius und die Stadt Rom”, en *Manuscript* 2001, 177-187
- Schmid 1907 G. Schmid, “Die Fische in Ovids *Halieuticon*”, *Philologus*, Supplementbd. 9, 1907-10, 260.
- Schmidt 1888 J. Schmidt, “Ulixes comicus”, *Jhb. kl. Ph.* 16, 1888, 373-403.
- Scuoto 1995 Elena Scuoto, “Il poemetto gastronomico di Calzio (Lettura della Sat. 2,4)”, en Marcello Gigante/Salvatore Cerasuolo, *Letture Oraziane*, Napoli 1995, 53-77
- Seita 2005 Mario Seita, *La vita è sogno? Lettura della Rudens di Plauto*, Alessandria: Edizioni dell’Orso, 2005.

- Shero 1923 L. R. Shero, "The Cena in Roman Satire", *CPh* 18, 1923, 126-143
- Shero 1928 —, "A Possible Lucilian Antecedent of Horace Serm. II 2", *CPh* 23, 1928, 398-400
- Shero 1929 —, "Lucilius's Cena Rustica", *AJPh* 50, 1929, 64-70
- Skutsch 1968 Otto Skutsch, *Studia Enniana*, London: Athlone, 1968
- Skutsch 1985 —, *The Annals of Q. Ennius*, Oxford 1985
- Suerbaum 2002 Werner Suerbaum, *Die archaische Literatur. Von den Anfängen bis Sullas Tod. Die vorliterarische Periode und die Zeit von 240 bis 78 v. Chr. (i.e.: HLL I)*, München: C. H. Beck, 2002.
- Suerbaum 2003 —, *Ennius in der Forschung des 20. Jahrhunderts: eine kommentierte Bibliographie für 1900-1999 mit systematischen Hinweisen nebst einer Kurzdarstellung des Q. Ennius (239-169 v. Chr.)*, Hildesheim / New York: Olms 2003
- Suerbaum 2004 —, *Cato Censorius in der Forschung des 20. Jahrhunderts: eine kommentierte chronologische Bibliographie für 1900-1999 nebst systematischen Hinweisen und einer Darstellung des Schriftstellers M. Porcius Cato (234-149 v. Chr.)*, Hildesheim / New York: Olms 2004
- Terzaghi 1934 Nicola Terzaghi, *Lucilio*, Roma: L'Erma di Bretschneider, 1970 (reimpr. de 1934)
- Terzaghi 1966 —, *Lucilius. Saturarum reliquiae: in usum maxime academicum*, Florentiae: Le Monnier, 1966₃
- Thiel 1946 Johannes Hendrik Thiel, *Studies on the History of Roman Sea-power in Republican times*, Amsterdam: Noord-hollandsche uitgevers mij., 1946
- Thiel 1954 —, *A History of Roman Sea-Power before the Second Punic War*, Amsterdam: North-Holland Pub. Co., 1954.
- Thompson 1947 Wentworth D'Arcy Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, London: Oxford University Press, 1947
- Torelli 1978 = Adorno 1978
- Traglia 1986 Antonio Traglia, *Poeti latini arcaici. Vol. 1: Livio Andronico, Nevio, Ennio*, Torino: Unione Tipografica-Editrice Torinese: 1986
- Vahlen 1928 Johannes Vahlen, *Ennianae poesis reliquiae*, Lipsiae: Teubner, 1928²

- van der Vliet 1900 Jacob van der Vliet, *Lucii Apulei Madaurensis Apologia, sive de magia liber, et Florida*, Lipsiae, 1900.
- Velaza 2007 Javier Velaza, “La *Lex Lindsay* y el método de trabajo de Nonio Marcelo”, *Emérita* 75, 2007, 225-254
- Vickery 1936 Kenton Franck Vickery, *Food in early Greece*, Urbana: The University of Illinois, 1936
- Vidal 2010 José Luis Vidal / José Ignacio García Armendáriz / Adolfo Egea (edd.), *Paulo minora: estudios de poesía latina menor y fragmentaria*, Barcelona: Universitat de Barcelona, 2010.
- Villard 1988 Villard, “Le mélange et ses problèmes”, *REA* 90, 1988, 19-33
- Waltzing 1896 Jean-Pierre Waltzing, *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains depuis les origines jusqu’à la chute de l’Empire d’Occident*, Louvain: C. Peeters, 1895-1900 (4 voll.)
- Waşowicz 1975 Aleksandra Waşowicz, *Olbia pontique et son territoire*, Paris 1975
- Wessner 1906 P. Wessner, “Zu Varro de vita populi Romani”, *Hermes* 41, 1906, 460-473.
- White 1980 D. C. White, “The Method of Composition and Sources of Nonius Marcellus”, *Studi Noniani* 8, 1989, 111-211.
- Wilkins 2000 John Wilkins, *The boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford: University Press, 2000
- Wilkins e. a. 1995 John Wilkins / David Harvey / Mike Dobson, *Food in Antiquity*, Exeter: University of Exeter Press, 1995
- Zanker 1987 Graham Zanker, *Realism in Alexandrian poetry: a literature and its audience*, London / Wolfboro (N. H.): Croom Helm, 1987
- Ziolkowski 2000 Adam Ziolkowski, *Storia di Roma*, Milano: B. Mondadori, 2000
- Zolotarev 1986 M. I. Zolotarev, “New material on the relations between Olbia and Western Crimea in the sixth and fifth centuries B.C.”, *VDI* 177, 1986, 88-93

INDICES

INDEX LOCORVM

AVCTORVM ANTIQVIORVM

- ACCIVS: 167 / trag. 198-199 (ap. Cic. de orat. 3, 219): 168
- ps. ACRO Hor. epist. 2, 2, 60: 267 n. 113 / sat. 2, 4, 15: 218 n. 19
- AELIANVS NA 1, 3: 103 / 14, 20: 99 / 15, 11: 113
- AFRANIVS COMICVS 184: 160 n. 54
- ALEXIS (K.-A.): 26, 42, **47-54**
 Λέβης, fr. 129: 49 / FR. 130-1: 129 n. 127 / fr. 132: 50
 Λίνος, fr. 140 (ap. ATH. 4, 164a-d): 47 / fr. 153, 6-7: 48 n. 147
 Ὀλυνθίοι, fr. 167 (ap. ATH. 2, 54f): 52
 Πυλαία, fr. 204: 129 n. 127
- ANANIVS (West): **13-18**, 27, 64, 77
 fr. 1: 13 / fr. 3: 14 / fr. 4: 14 / fr. 5: 14 ss.
- ANAXANDRIDES fr. 42, 61: 31 n. 104, 194 n. 65
- ANAXIPPVS fr. 1, 7-8 y 11-19: 134-135
- ANTIGONVS PARADOXOGRAPHVS mir. 96: 218 n. 17
- ANTIPHANES (K.-A.) Κύκλωψ, fr. 130-131: 43 n. 133
- ANTHOLOGIA PALATINA: 11, 413: 179
- APICIVS 3, 15, 1-3: 136 n. 149 / 4, 32: 96 n. 38 / 6, 2: 194 n. 165, 260 n. 100 / 9, 5: 109 n. 70 / 9, 8: 132 n. 133 / 9, 9: 107 n. 64
- APOLLODORVS 2, 5, 11: 28 n. 95
- APVLEIVS: 141 n. 1
 apol. 34: 97 n. 42 / 39: 83-85, 114
 flor.: 85
 met.: 85 / 4, 22: 160 n. 54
- ARCHESTRATVS (Brandt): 15, 55, **56-67**, 68, 77, 82, 83 ss., 94, 122-123, 138-139, 175, 178, 200, 204, 206, 209, 213, 217, 239, 264
 1: 117 / 4: 62 n. 185 / 5: 62 n. 185 / 9, 3: 119 / 11, 1: 93, 116 / 13: 198 / 13, 1: 93, 98 n. 46, 109 / 14: 98 n. 46 / 15: 114 n. 85 / 15, 2: 119 / 16, 3: 119 / 18, 1: 96 n. 40 / 20, 1: 93, 96 n. 40 / 21: 113 / 22, 3: 96 n. 40 / 24, 1: 119 / 26, 3: 96 n. 40, 119 / 29, 1: 119 / 33, 1: 96 n. 40, 119 / 35: 62 ss., 119, 164 / 36, 4: 126 / 37, 7: 96 / 38, 3-4: 108 / 41, 1: 93, 164 n. 71 / 45: 65, 103-104 / 45, 2: 117 / 45, 10-14: 117 n. 93 / 53: 15 n. 51 / 56: 171 / 56, 1: 87, 107, 108, 165 n. 73 / 56, 2-3: 87-92, 197 / 57, 1: 10 / 61: 62 n. 186 / 62: 62 n. 186
 test. 1 (ap. ATH. 7, 278d-e): 57
conspectus ciborum omnium: 60-61
- ARCHILOCHVS fr. 124 (b) West: 7
- ARCHIPPVS fr. 24: 31 n. 104
- ARISTOPHANES (fragmenta: K.-A.): 26, **33-41**, 78
 Ach. 32-36: 37 / 872-882: 38 / 1040-1046: 38 / 1095-1142: 39 ss. / 1112: 10 n. 35
 Pax 242-254: 37 / 569-581: 36 / 741: 28 n. 92 / 999a-1009: 35
 Pl.: 42 / 305: 30 n. 102 / 189-93: 37 n. 125, 129 n. 128
 V. 60: 28 n. 92
 Γεωργοί fr. 111 (ap. Stob. 4, 14, 2 p. 371h): 36
 Ειρήνη β' fr. 305: 106 n. 60
 Λήμναι fr. 380, 1: 117

- Πελαργοί fr. 448: 10
 schol. Ar. vesp. 62: 9 n. 29 / Ar. Ach. 1112: 10 n. 35
- ARISTOTELES EE 1231a20: 24 n. 82
 EN 1118: 24 n. 82 / 1153a26: 24 n. 82
 HA 524b: 109 n. 70 / 535b18: 114 n. 84 / 571a22: 63 n. 189 / 591b: 121 n. 103 / 598a22: 63 n. 189
 poet. 1148a: 1 n. 1 / 1448a: 67 / 1448a30 (=EPICH. test. 4): 27 n. 88 / 1449b5 (=EPICH. test 5): 27 n. 87
 pol. 1291b: 19 n. 66
- ARRIANVS: 233-234
- ATHENAEVS: 6, 26, 34, 68, 78, 187
 1, 4c: 56 n. 170 / 4cd: 196 n. 171 / 4e: 56 n. 171 / 7f (=ARCHIL. 124 [b] West): 7 / 26 e: 226 n. 36
 2, 64 c (=Matro fr. 3): 205
 3, 78f: 14 / 87e: 111 / 91a-e: 111 / 92d: 90 / 110b: 32 n. 110
 4, 133b: 54 n. 168 / 134d (i.e. MATRO, conu.): 67 / 158e: 190 n. 147 / 274c-f: 154 n. 33
 6, 274c-d: 179 n. 120
 7, 278e: 56 n. 171, 57 / 282a: 22 n. 74 / 282e: 98 / 285f: 56 n. 171 / 286c: 56 n. 170 / 294c: 113 / 294e-f: 115 / 303b: 196 / 304b: 8 / 305a: 110 / 310e: 57 n. 177, 118 / 319c: 121 n. 103 / 320c: 121 n. 106 / 322e-f: 110 324a: 22 n. 76 / 325f: 22 n. 74 / 335d: 56 n. 170 / 345a-73a: 108
 8, 335d: 118d
 9, 370b: 14 / 388b: 194 n. 163
 12, 511d: 14 n. 47 / 514e: 123 n. 111 / 516c: 21 n. 72; 22 n. 74 y 75 / 529e: 123 n. 111
 14, 645c: 8 / 647a: 22 n. 76 /
 15, 698b-c: 12, 13 n. 44
- AVGVSTVS fr. 53: 171 n. 88
- AVSONIVS (Prete), 25 [epist.], 3 (=27, 3 Green): 108 / 12 (=12 Green): 111 / 13 (=14b Green): 108 / 22 (=20b Green): 111 / Mos. 90: 110 n. 73 / 107: 112
- BION CYNICVS: 187, 268-269
- BOETHIVS: 187
- CAELIVS AVRELIANVS acut. 2, 209: 194 n. 163
- CAESAR bell. Hisp. 11, 3: 243
- CALLIMACHUS: 77
 Ap. 108-9: 274 n. 136
 epigr. AP 12, 73, 1: 92 n. 25
 fr. 398 Pfeiffer: 275 n. 138 / 766 Pfeiffer: 213
- CATO: 213
 agr. 1, 6: 119 / 8, 2: 198 / 24: 251 n. 77 / 76, 3: 163 n. 66 / 89: 202 / 112: 251 n. 77 / 134: 160 n. 55 / 145, 1: 232 / 157, 2: 119 / 158: 107 n. 64 / 165: 191 n. 154, 218
 mor. 189
 ps. Cato dist. 78: 157, 191 n. 153
- CATVLLVS 64, 7-9: 126 n. 118 / 64, 7: 125 n. 117
- CELSVS 2, 21: 182 n. 130 / 2, 25, 2: 182 n. 130 / 2, 29: 220 / 3, 6: 107 n. 64
- CHARISIVS gramm. I 72, 11: 170 n. 86 / 83, 17: 151 n. 27 / 100, 31: 173 n. 97
- CHRYSIPPVS: 118 n. 94 / fr. 706: 190 n. 148
- CICERO acad. post. 1, 7-9: 186
 Arch. 12: 236 n. 54
 Att. 5, 1, 3: 170 n. 86
 Brut. 160: 161
 de or. 1, 12: 236 n. 54 / 3, 219 (=Acc. 198-199): 168 n. 78
 fam. 9, 20, 2: 193 n. 159 / 15, 16, 1: 237 / 15, 19, 2: 237
 fin. 2, 24, 8: 133, 174 n. 101 (= LVCIL. 1235-40) / 2, 25, 1: 184-185 / 90: 270

- inv. 1, 29: 125 n. 115
 Mur. 75
 nat. deor. 1, 113: 238 / 2, 4: 122 n. 109
 Pis. 237-238 / 66-67: 247-248
 Tusc. 3, 43: 201 / 5, 47: 278 / 5, 90: 270 / 5, 98, 4: 270
- CIL IV 4986: 172 n. 93
- CLEARCHVS 51 (Wehrli iii): 123 n. 111
- CLEMENS ALEXANDRINVS paed. 2, 1, 3: 196 n. 171
- COLVMELA 3, 8, 5: 223 / 8, 5, 11: 218 / 8, 11, 1: 193 n. 160 / 8, 15, 6: 103 n. 55 / 8, 16: 108 n. 65, 196 / 8, 16, 1: 109 n. 69 / 8, 16, 7: 197, 257 n. 91 / 8, 16, 8: 94 n. 32, 110 / 8, 16, 9: 92 n. 26, 115 / 8, 17: 203 n. 180 / 8, 17, 2: 258 / 8, 17, 8: 103, 110 / 8, 17, 12: 109 n. 69 / 8, 19, 9: 109 n. 69 / 10, 110: 175 n. 102 / 10, 114: 256 n. 89 / 10, 120: 135 n. 142 / 10, 123: 136 n. 146 / 10, 373: 212 n. 6 / 11, 3, 30: 174 n. 99 / 11, 3, 36: 136 n. 146 / 12, 5: 259 n. 96 / 12, 19, 2: 251 n. 77 / 12, 30, 2: 224 / 12, 41: 219 n. 21 / 12, 45, 4: 227 / 12, 50, 4: 135 n. 143 / 12, 58: 256 n. 89
- CONSENTIVS GRAMMATICVS V 345, 21: 172 n. 96
- CRATES CYNICVS: 268
- CRATINVS (K.-A.) fr. 428: 13 n. 44
- PS. DICAARCH. 1, 23-24 (=GGM 104): 107 n. 62
- DIOGENES LAERTIVS: 187, 268 / 1, 58: 279 n. 143
- DIOMEDES gramm. I 484, 3: 81 n. 2 / 485, 30: 145
- DIONYSIVS COMICVS fr. 2, 24-6: 56 n. 172
- DIOSCORIDES: 68
 2, 3, 1: 99 n. 48 / 2, 112: 256 n. 89 / 2, 114: 136 n. 148, 183 n. 131 / 2, 140: 259 n. 97 / 3, 67: 136 n. 146 / 5, 8: 219 n. 21 / 5, 9: 219 n. 22
- DIPHILVS fr. 31: 129 n. 127
- DONATVS Ter. Andr. 139: 255 n. 88 / Eun. 139: 255 n. 88 / 789: 254 n. 84 / Ph. 339: 146 n. 12, 176 n. 109 / 380: 255 n. 88
- EMPEDOCLES: 82
- ENNIVS (Vahlen): 79, **81-139**, 146, 148, 167, 189, 204, 209, 239
 ann. 5-6: 81 / 33: 101 / 62-63: 133 n. 137 / 89: 252 / 340: 88 / 380: 90 n. 21 / 441: 90 n. 21 / 458: 157 / 490: 88 / 571: 253 n. 81 / 576: 90 n. 21 / 580-581: 122
 sat. 185-186 / 2: 146 n. 12 / 12-13: 136 n. 153, 137-138, 176 / 14-19: 138 n. 154, 176 / 19: 157 / 20, 21-58: 146 n. 12 / 66: 101-105
 scaen. 246-254: 123-126
 uar. 34-44 (fr. 28 Courtney): 82 ss., 263 / 34: 86 / 35: 86-87, 91, 132 n. 134 / 36: 87-92, 197 / 37: 92, 119, 126 / 38: 92, 119 / 39: 92-93, 164 n. 70 / 40-41: 120 ss. / 40: 93 / 41: 93 / 42-44: 93-94 / 42: 88, 93-95 / 43: 95-97, 163 n. 69 / 44: 97-99, 132 n. 133
- ERHIPPIVS (K.-A.)
 Ἐφηβοὶ fr. 8 (ap. ATH. 14, 642e)
 Κύδων fr. 13, 6: 123 n. 112
- EPICHARMVS (K.-A.): **26-33**, 42, 78
 Βουσίρις, fr. 18 (ap. ATH. 10, 411b): 28
 Γᾶ καὶ Θάλασσα, 34
 Ἥβας γάμος, 34 / 40 (ap. ATH. 3, 85c): 30 / 41: 32, 99 n. 49 / 42: 32 n. 111, 32 / 48 (ap. ATH. 7, 320c): 121 / 49, 1: 108 / 51 (ap. ATH. 7, 282ab): 28 / 52, 2: 63
 Κύκλωψ, fr. 71: 33
 Μοῦσαι, fr. 85: 32, 33 / fr. 87: 32 / fr. 88 (ap. ATH. 7, 282d): 32 n. 110
 Σειρήνες fr. 122, 5-6: 63
 test. 1 (=SVD. ε 2766): 27 n. 86 / test. 3 (=PL. Theaet. 152e): 27 n. 89 / test. 4 (= ARIST. poet. 1448a30): 27 n. 88 / test. 5 (=ARIST. poet. 1449b5): 27 n. 87

- ΕΡΙCΥΡΥS ep. [4]. 132: 238 / sent. 30: 270 n. 125
- ΕΡΙΡΗΥS fr. 3, 2-3: 96 n. 38, 117
- ΕΥΒΥΛΥS (Hunter): 26, 42-47
- Αμαλθεία*, fr. 7 (*ap. ΑΤΗ. 2, 63d*): 43
- Αὔγη*, fr. 15: 45
- Γλαῦκος*, fr. 19: 44
- Ἴών*, fr. 37 (*ap. ΑΤΗ. 7, 302d*)
- Λακῶνες ἢ Λήδα*, fr. 63 (*ap. ΑΤΗ. 7, 330c*): 44, 52
- Τίτθαι*, fr. 110, 4-5: 96 n. 38, 117
- ΕΥΡΗΟΡΙΟ, fr. 127: 68 n. 199
- ΕΥΡΙΠΙΔΕS: 46
- Andr.* 369: 43
- Cyc.* 63-64: 5 n. 19 / 214-219: 5-6
- Med.* 1-8: 124-126
- fr. 892 (Nauck²): 190 n. 147
- ΕΥSΤΑΤΙΥS in *Il.* p. 1205, 55 y p. 1063, 38: 47 n. 144
- ΕΥSΤΥS p. 211 M: 127 n. 122 / p. 238 M: 127 / p. 359: 178 n. 115
- ΕΥΡΟΝΤΟ p. 133, 11: 81 n. 1, 147 n. 16
- ΕΥΡΑΓΜΕΝΑ ΠΟΕΤΑΡΥΜ ΡΟΜΑΝΟΡΥΜ incert.
- 50 Morel (= 84 Blänsdorf): 101 n. 50 / 52 Morel (= 86 Blänsdorf): 100-101
- ΕΥΛΕΝΥS: 218
- alim. fac.* 1, 3, 1 (=CMG V 4,2 p. 122): 10 n. 36 / 3, 1, 11 (= CMG V 4,2 p. 335): 16 n. 55 y 57 / 3, 30, 4 (= CMG V 4,2 p. 373): 9 n. 28
- de diaet.* 349: 111
- protr.* 6, 9: 191 n. 152
- ΕΥΛΕΙΥS: 141 n. 1
- 2, 18, 7: 186 n. 139 / 2, 24: 179 n. 120 / 2, 24, 1: 153-154 / 2, 29: 146 n. 12 / 6, 16, 1-5 (=Varro Men. 403): 188 / 6, 16, 5: 10 n. 33 / 10, 20: 46 n. 37 / 12, 2, 10: 92 n. 25 / 15, 19: 190 (= Varro Men. 404) / 20, 8, 4: 165 n. 73
- ΕΥΡΟΠΟΝΙΚΑ 7, 22: 225 n. 31
- ΕΥΕΡΟΔΟΤΥS 1, 1: 56 n. 173 / 1, 143: 20 / 4, 53, 2-3: 18 / 9,82: 21
- ΕΥΕSΙΟΔΥS: 47, 57, 118
- Op.* 27: 64 n. 191, 119 n. 97 / 107: 62 n. 185 / 165: 62 n. 185 / 213: 64 n. 191 / 213: 119 n. 97 / 274: 62 n. 185, 64 n. 191, 119 n. 97 / 286: 64 n. 191, 119 n. 97 / 381: 65 n. 193 / 614-617: 63 n. 190
- Th.* 151: 64 n. 191 / 181: 64 n. 191 / 241: 62 n. 185
- Sc.* 213-215: 129 n. 129
- ΕΥΕSΥΧΙΥS
- 122: 13 n. 44 / 2238: 95 n. 36
- ΕΥΕΡΟΝΥΜΥS: 144
- uir.* 45: 218 n. 16
- ΕΥΠΠΟΚΡΑΤΕS Αἰρ. 12: 20 n. 70
- Epid.* VII 62,3: 16 n. 54
- Prorrh.* 2, 31: 9
- Regimen II* 46, 4: 16
- ΕΥΠΠΟΝΑΧ (Dg.): 8-13, 19, 22, 77
- fr. 28: 10 / fr. 30: 10 n. 32 / fr. 36-37: 8-12, 15 / fr. 126: 12-13, 28
- ΕΥΜΕΡΥS: 13, 27, 47, 57, 67, 76, 81, 90
- Il.* 1, 43: 71 / 1, 297: 62 n. 185, 65 n. 193 / 1, 465 ss.: 4 / 2, 11: 72 / 2, 23 etc.: 72 n. 202 / 2, 77: 122 / 2, 489: 75 / 2, 689: 62 n. 185 / 3, 3 ss.: 195 n. 168 / 3, 329: 62 n. 185 / 3, 424: 70 / 4, 39: 62 n. 185 / 4, 39: 62 n. 185 / 4, 730: 72 n. 202 / 5, 259: 62 n. 185, 65 n. 193 / 5, 415 etc.: 72 n. 202 / 6, 151: 64 / 6, 315: 73 / 6, 299: 72 n. 202 / 7, 38: 72 n. 202 / 7, 404: 72 n. 202 / 8, 202: 65 n. 193 / 9, 5: 88 / 9, 15: 168 n. 80 / 9, 200 ss.: 4 / 9, 462: 65 n. 193 / 9, 611: 65 n. 193 / 10, 436-7: 69 / 12, 37-39: 71 / 13, 280: 65 n. 193 / 16, 444: 65 n. 193 / 16, 732: 70 / 16, 794: 72 / 21, 94: 65 n. 193 / 23, 61: 72 / 23, 195: 88 / 24, 724: 71

Od. 1, 1: 68 / 1, 89: 65 n. 193 / 3, 480: 2 n. 4 / 4, 385-386: 74 / 5, 7: 74 n. 204 / 6, 164: 69 / 8, 222: 3 n. 9 / 8, 452: 62 n. 185 / 9, 27-28: 73-74 / 9, 224-226: 5 / 9, 233: 4 / 9, 391-393: 12 / 9, 506-7: 3 n. 10 / 11, 114-116: 208 n. 2 / 11, 546: 32 / 12, 354-5: 3-4 / 12, 450: 63 / 14, 88: 65 n. 193 / 14, 227: 65 n. 193 / 15, 506-7: 3 n. 10 / 16, 281: 62 n. 185 / 17, 410: 71 / 18, 44-45: 4 n. 12 / 118-122: 4 n. 13 / 19. 353: 74 n. 204 / 20, 25-27: 4-5

HORATIVVS: 26, 56, 67, 141, 144

ars. 53: 243 / 123: 178 n. 114, 337: 235

carm. 2, 10: 228 / 2, 14, 26: 251 n. 76 / 2, 16, 13-16: 279 / 3, 28, 2: 251 n. 76 / 3, 29, 45: 253

epist. 1, 1, 77 / 1, 15, 23: 111, 132 n. 133 / 1, 18, 10-14: 244 / 2, 2, 58-64: 241 / 2, 2, 60: 262, 267 / 2, 2, 126: 275

epod. 2: **230-233** / 2, 35: 194 n. 166 / 2, 50: 109, 121 n. 105 / 2, 53-54: 194 n. 163 / 2, 54: 10 n. 33 / 2, 57: 220 / 3: 135 / 9: 251 n. 76 / 15, 7: 213

sat. 1, 1, 24: 187, 267 / 25-26: 267 n. 115 / 106-107: 277

sat. 1, 2, 2: 243 / 32: 262 n. 106 / 40: 276 / 45: 276 / 94-103: 276

sat. 1, 3, 21: 151 n. 26 / 90: 170 n. 85

sat. 1, 4: 266, 273 / 1, 4, 1-7: 78 / 6-13: 146 n. 13 / 9-10: 275 / 11: 149, 274

sat. 1, 5, 84-85: 170 n. 85

sat. 1, 9, 22: 243

sat. 1, 10: 266, 273 / 1, 10, 17: 275 / 22-25: 267-268 / 41-43: 243 / 85: 243

sat. 2: 207-209, 230 / 2, 1: 266, 273 / 2, 1, 32-34: 144 n. 5, 278 / 66-70: 146 n. 13

sat. 2, 2: 54, 138, 152, 191, 206, **268-273** / 1-3: 269 / 8-22: 269 / 22: 109, 121 n. 105, 198 / 23-28: 193 n. 161 / 32-34: 163 / 46-48: 184 n. 136 / 47: 115 / 53-55: 269 / 70-71: 272 / 89-93: 271 n. 130 / 101-103: 272 n. 133 / 116: 195 n.

170 / 117: 136 n. 149 / 121: 198

sat. 2, 3: 239

sat. 2, 4: 41, 44, 165, 189, 204, 206, **209-241**, 263 / 2, 4, 1: 233 / 2-4: 216 / 4-7: 234 / 9: 241, 277 / 10: 234 / 11: 216 / 12: 214 / 15-16: 136 n. 149 / 17-20: 221, 234 / 17-19: 50 n. 151 / 17: 213 / 18-20: 275 / 21-23: 221 / 24-27: 219 / 24: 211 / 25-26: 214 / 27-29: 220, 275 / 28: 107 / 30: 165 n. 73, 211-212 / 31-34: 220, 257 n. 91 / 32-34: 212 / 32-33: 171 / 32: 111 / 33-34: 108, 111, 132 35-39: 212-213, 222 / 40-42: 222 / 42: 275 / 42-53: 257-260 / 43: 234 / 44: 260 / 45-50: 214-215 / 51-57: 223-225 / 51: 213 / 58-60: 225-226 / 64-69: 226-227 / 70-72: 227 / 73-75: 228 / 76-87: 229 / 76-77: 275 / 76: 214 / 77: 213 / 88-95: 235-236 / 89: 216 / 94-95: 216

sat. 2, 5, 13-14: 166 n. 74

sat. 2, 8: 161, 166, 206, **242-264** / 2, 8, 6-9: 255 / 10-15: 250 / 10: 162 / 16: 163 n. 67 / 24-26: 244 / 25-52: 149 / 27-30: 256 / 35-38: 244 / 42: 197, 271 n. 129 / 54-56: 162, 251-252 / 58-59: 245, 254 / 65-74: 254 / 68: 261 n. 105 / 84-87: 162, 194 n. 166 / 85-90: 260 / 89: 223 / 93 ss.: 150 / 90-93: 260-261

comm. Cruq. Hor. sat. 2, 4, 47: 237

schol. Hor. sat. 2, 1, 75; 144 n. 6

HYMNI HOMERICI

h. Ap. 1: 59 n. 181, 62 n. 185 / 124: 74 n. 204 / 257: 65 n. 193 / 261: 62 n. 185

h. Cer. 1: 62 n. 185

h. Merc. 120-123 y 130-133: 33 n. 116

ISIDORVS orig. 1, 35, 3: 172 n. 96 / 12, 6, 6: 98 n. 45, 110 / 12, 6, 27: 109 / 12, 6, 57: 111 / 12, 7, 48: 192 n. 157, 194 / 12, 48: 193 n. 162

IULIVS POLLVX onom. 6, 63: 196 n. 171, 197

IUVENALIS 141, 164, 240

- 1, 19: 144 n. 6 / 1, 134: 136 n. 149 / 3, 293: 174 n. 99 / 4, 15-16: 271 n. 128 / 4, 139: 108, 132 n. 134 / 4, 143: 111, 132 n. 133 / 5, 99: 197 / 5, 5, 114: 260 n. 101 / 146: 219 n. 20 / 7, 119: 149 / 14, 170-171: 191
- LACTANTIVS div. inst. 6, 5, 2: 147 n. 14 y 16
- LEONIDAS 40 G.-P. (= AP 6, 263): 11 n. 40
- LIVIVS 27, 29, 7-8: 86 n. 11 / 39, 46, 2: 156 n. 42
- LIVIVS ANDRONICVS: 83
- LVCIANVS: 187, 247, 262
- LVCILIVS (Marx): 56, 67, 139, **141-185**, 204, 262, 266
- 49-50: 164-165 / 50: 95-96 / 54: 96 n. 37 / 97-98: 167 / 99: 161 n. 59 / 99-101: 168 n. 78 / 102-106: 168 n. 78 / 110-113: 168 / 115: 169 n. 82 / 117-122: 169 / 125: 168 / 127: 168 / 128: 168 n. 169, 170 n. 86 / 129-130: 169 / 131: 170 / 132-135: 170-171 / 136-139: 172 / 140-141: 167-168 / 144-147: 169 / 149-153, 159, 161-162: 148 n. 18 / 163-164: 152 / 165: 148 n. 17 / 166-168: 204 / 166-167: 148-149 / 168: 149 / 169-172: 149-151 / 171-172: 151 / 179-180: 152 / 193-194: 172-178, 182 / 195: 178 / 198-200: 179-180 / 196-199: 180 / 201: 180-181 / 202: 179, 181 / 205-207: 181-182 / 210: 181 / 226: 177 n. 118 / 411-412: 161 n. 59 / 438-439: 155 / 440-441: 152-153 / 442-3: 155 / 445: 155 / 444: 156-158 / 446: 156, 158, 86 / 453-454: 159 / 456: 159-160 / 473-475: 160-161 / 547: 92 n. 25 / 568-569: 161-163, 249-250 / 1107: 177 n. 118 / 1124: 168 n. 78 / 1172: 153 n. 31 / 1173ss.: 180 / 1174-1176: 162-164, 271 n. 127 / 1181-82: 161, 163 / 1189: 181 n. 126 / 1201-2: 165, 204 / 1201: 108, 111, 132 n. 133, 132 n. 134 / 1209-1210: 97 / 1235: 136 n. 148 / 1235-1240: 174 n. 101, 175 n. 106, 182-185, 220, 271 / 1240: 115-116 / 1248: 170 n. 85 / 1270: 165 / 1275: 32
- n. 109 / 1276: 86, 92 n. 26, 108, 115-116, 164 / 1304: 164 / 1307: 174 / 1315: 151-152 / 1326-1338 (*ap.* LACTANT. div. inst. 6, 5, 2): 146-147 / 1370: 204
- LVCRETIVS: 83, 213, 234, 238
- 1, 32: 214 n. 11 / 1, 208: 214 n. 11 / 1, 303: 214 n. 11 / 1, 339: 214 n. 11 / 1, 503: 214 n. 11 / 1, 511: 214 n. 11 / 1, 927: 236 n. 55 / 2, 180: 215 / 2, 581-2: 235 / 3, 375: 92 n. 22 / 3, 954: 243 / 6, 747: 93 n. 28
- MAECENAS fr. 1 (Courtney): 289
- MACROBIVS sat. 1, 12, 33: 195 n. 167 / 3, 12, 12: 111 / 3, 13, 10: 221 n. 24 / 3, 13, 12: 132 n. 133 / 3, 13, 13: 111 n. 77 / 3, 15: 258 / 3, 15, 7-8: 197 / 3, 16: 122 n. 107 / 3, 16, 11-17: 163 n. 68 / 3, 17: 154 n. 32, 33 y 34 / 3, 17, 9: 179 n. 120 / 3, 18, 8: 198 / 3, 18, 11: 289 / 3, 45, 5: 271 n. 128
- MARTIALIS: 166, 240
- 3, 60, 3-4: 219 n. 20 / 3, 60, 3: 108, 132 n. 134 / 3, 60, 4: 107 / 4, 29, 3: 180 n. 124 / 4, 46: 149 / 6, 11, 5: 171, 220 n. 23 / 7, 78, 3: 108, 132 n. 134 / 9, 27, 6: 96 n. 38 / 9, 48: 255 n. 88 / 9, 48, 5: 222 / 10, 37, 9: 220 n. 23 / 10, 45: 255 n. 88 / 10, 45, 4: 222 / 10, 48, 7-10: 174 n. 100 / 11, 50, 9: 96 n. 38
- 13, 13, 1: 136 n. 150 / 14: 225 / 58: 260 n. 101 / 61: 10 n. 33, 194 n. 163 / 67: 260 n. 103, 260 n. 104 / 74: 109 / 80: 197 / 82: 108, 132 n. 134 / 84: 109, 120 n. 102 / 86: 111, 260 n. 98 / 89: 96 n. 38, 103 / 91: 115 / 99: 222 / 103: 227 n. 37
- 14, 161, 1-2: 103 n. 54 / 14, 103: 224
- MATRO: 46, 54, 55, 57, **67-77**, 123 n. 110, 151, 175, 178, 204-206, 246, 249
- conv. 1-5: 68 ss. / 4: 108 / 11-13: 70 / 17: 72 / 18-21: 72 / 24-26: 73 n. 203 / 28-31: 70 / 56-58: 73 / 61-62: 63, 74 /

- 71-72: 74 / 105-111: 75 / 112-121: 75 / 122-123: 75
 fr. 2-3: 205
 MAXIMVS TYRIVS 17, 1b: 22 n. 74
 MENANDER 720 (K.-T.): 99 n. 47
 MENIPPVS CYNICVS: 187
 MORETVM: 10, 139, 159, 166 / 76: 225 n. 33 / 86-89: 177 / 105-108: 177
 NAEVIUS: 90 n. 21
 NICANDER Ther. 675: 11 n. 40
 NONIVS MARCELLVS: 141-143
 p. 151, 3: 162 n. 61 / 151, 10: 158 n. 47 / 152, 11-15: 191 n. 151 / 173, 14: 172 n. 96 / 220, 1: 160 n. 55 / 247, 10: 149 n. 20 / 281, 14: 155 n. 36 / 551-552 (*fragmenta libri XVIII*): 201-202
 OPPIANVS, hal. 3, 145-148: 63 n. 189 / 4, 173: 94 n. 32 / 4, 437ss.: 110
 ORIBASIVS (CMG, ed. Reader) 6, 1, 1 p. 43 (=Collectiones medicae 2, 49, 1): 30 n. 101, 94 n. 32
 OVIDIVS ars. 1, 625-626: 193 n. 158 / 3, 271: 158 n. 47
 fast. 5, 476: 211 n. 5 / 6, 169-170: 195 n. 167 / 6, 171-180: 194-195 / 6, 171: 157 n. 43 / 6, 173-174: 106, 108, 132 n. 134
 hal.: 95 / 9: 109 / 15: 109 / 96: 92 n. 26, 115 / 105: 108 / 111: 110 / 112: 96 n. 38 / 113: 109 / 114: 110, 197 / 119: 109, 121 n. 103 / 125: 257 n. 91 / 134: 115 / 134-5: 197
 met. 13, 813: 166 n. 74
 PACVVIVS: 146
 PALLADIVS 5, 3, 2: 136 n. 146 / 11, 17: 219 n. 21
 PARMENIDES: 82
 PAVLVS FESTVS p. 51: 102 / p. 358: 178 n. 115
 PERSIVS: 164
 3, 73: 149 / 3, 114: 136 n. 151, 141
 schol. Pers. 3, 1: 148 n. 17 / 5, 140: 172 n. 96
 PETRONIVS: 66, 164, 166, 187, 208, 240, 266 / 21, 2: 162 n. 62 / 28, 4: 162 n. 62 / 34, 3: 250 / 37, 3: 150 / 38, 7 y 11: 244 / 44: 180 n. 122 / 48, 1: 162, 251 n. 78 / 69: 257 / 69, 7: 150 y n. 21 / 93: 109, 121 n. 109 / 119: 109, 121 n. 105
 PHILIPPIDES fr. 4: 31 n. 104
 PHILODEMVS AP 11, 44: 238 n. 57
 PHILOXENUS CYTERIVS: 58, 189, 203
 PHILYLLIVS fr. 12, 1-2: 31 n. 104
 PHOENICIDES 4, 509: 194 n. 163
 PLATO
 Grg. 436b: 24 / 518b: 21 n. 73 y 24 n. 85 / 518c: 2 n. 4
 Men. 234a: 233
 Phdr.: 246
 R. 372c: 23 n. 79 / 372d-e: 23 n. 80 / 400d: 279 n. 143 / 404d: 25
 Theaet. 152e (=EPICH. test. 3): 27 n. 89
 PLATO COMICVS: 48, 203
 Φάων, fr. 189 (*ap.* ATH. 1, 5b): 58
 PLAVTVS: 51, 78, 93, **127-138**
 Bac. fr.1: 115
 capt. 846-853: 137 / capt. 846: 157 / 847: 156 n. 40
 cas. 494: 132
 curc. 462-475: 128 n. 124 / 474: 127
 most. 22-14: 151 n. 26 / 46-48: 135 n. 144
 pseud. 810-818: 133-136, 179 / 812: 175 n. 104 / 815: 183 n. 133
 rud. 290-305: 128-133 / 297: 108, 111 / 298: 107 / 310-312: 131 / 588: 251
 fr. 1, 1 Leo: 7 n. 53
 fr. paras. med. fr. 3-4: 202
 PLINIVS MAIOR nat. 2, 221: 165 n. 73

- nat. 6, 33, 108: 174 n. 99
- nat. 8, 193: 162 n. 62 / 196: 253 / 210-211: 222 n. 26 / 223: 153 n. 29
- nat. 9, 45: 114 n. 86 / 47: 196 / 52: 94 n. 32, 110 / 58: 197 / 60: 92 n. 26, 114 / 61: 103, 104 n. 58, 163 n. 69, 197 / 62: 109 n. 69, 120-122 / 63: 112 / 65-66: 108, 114 n. 83 / 66: 228 n. 39 / 71: 91 n. 24, 165 n. 73 / 72: 257, 257 n. 91 / 76: 258 n. 94 / 84: 197 / 85 ss.: 109 n. 70 / 100: 111 n. 77, 132 n. 133 / 125: 111 / 155: 16 n. 58 / 166: 165 n. 73 / 168: 108 n. 65 / 169: 115, 163 n. 69, 197, 257 n. 91 / 170: 258 / 185: 109 n. 70 / 186: 97
- nat. 10, 43: 193 / 45: 193 n. 159 / 52: 260 n. 101 / 60: 194 n. 166, 260 n. 100 / 72: 94 n. 32 / 133: 269 / 145: 218 / 164: 103 n. 56
- nat. 11, 162: 114 n. 84 / 165: 97, 98 / 196: 165 n. 73 / 239: 5 n. 15 / 267: 60
- nat. 13, 26-27: 199
- nat. 14, 13: 251 / 34: 227 / 61: 251 n. 76 / 64: 223, 259 n. 96 / 80: 51 n. 153 / 97: 251 n. 78 / 108: 259 n. 97 / 136: 224 n. 29 / 142, 2: 172 n. 94
- nat. 15, 7: 227 / 20: 259 n. 97 / 30: 256 n. 89 / 38: 43 / 51: 257 n. 92 / 90: 198
- nat. 16, 15: 199 / 16: 53 n. 166 / 66-68: 250 n. 73 / 162: 109 n. 69 / 113: 180 n. 124
- nat. 18, 21: 53 / 107: 191 n. 151 / 125-132: 256 n. 89
- nat. 19, 8, 29: 175 n. 102 / 57: 136 n. 149 / 75-87: 256 n. 89 / 90-92: 256 n. 89, 259 n. 97 / 108: 174 n. 99 / 127: 225 n. 33 / 138: 218 n. 19 / 145: 171 n. 88 / 184: 183 n. 131
- nat. 20, 18-28: 256 n. 89 / 34-35: 256 n. 89 / 38: 259 n. 97 / 96: 256 n. 89 / 108: 171 n. 88 / 125-126 / 259 n. 97 / 218: 135 n. 142 / 252: 136 n. 152
- nat. 21, 31-4: 227 / 59: 259 n. 97 / 159: 259 n. 97
- nat. 22, 97: 219 n. 20 / 113-14: 219 n. 21 y 22
- nat. 23, 33-35: 223 / 45: 224
- nat. 24, 120: 221
- nat. 25, 172: 102
- nat. 31, 93-97: 259 n. 95 / 94: 227 n. 37 / 95: 11 n. 77, 228 n. 38
- nat. 32, 11: 109 n. 69 / 12: 109 n. 70 / 25: 113 / 59: 108 n. 65 / 70: 197 / 112: 112 / 144: 98 / 145: 95 n. 36 / 146: 19 n. 66, 196 / 148: 113 / 149: 110 / 150: 197 / 151: 109 n. 69, 110 / 152: 95, 109 / 153: 114 n. 87, 115
- nat. 36, 184: 250
- PLINIVS MINOR epist. 1, 15, 2: 111 n. 77
- PLVTARCHVS: 68, 218
- adv. Colot. 17: 238 n. 59
- mor. 1044b (=Chrysipp. fr. 706): 190 n. 148
- POMPONIVS atell. 100: 160 n. 54 / 127: 175 n. 105
- PORPHYRIO Hor. epist. 2, 2, 60: 267 n. 113 / sat. 1, 3, 21: 151 n. 26 / sat. 1, 3, 56: 171 n. 89 / sat. 1, 5, 1: 167 n. 75 / sat. 1, 10, 46: 146 n. 12 / sat. 1, 10, 53-4: 167 n. 77 / 2, 1: 236-237 / 2, 1, 75: 144 n. 6
- PRIAPEA 46, 8: 259 n. 97 / 51, 20: 259 n. 97
- PROBVS Verg. ecl. 6, 31: 218 n. 16
- PROCOPIVS bell. 4, 10, 24: 86 n. 11
- PROPERTIVS 2, 32, 11-13: 253
- PTeb 66.29-41: 2 n. 6
- QVINTILIANVS inst. 2, 15, 34: 279 n. 143 / 5, 10, 21: 92 n. 26 / 9, 2, 36: 146 n. 12 / 10, 1, 95: 186 n. 138 / 10, 1, 124: 237 / 10, 3, 8: 243 / 11, 1, 30: 279 n. 143
- SENECA apocol. 187
- clem. 1, 18: 258 n. 93
- dial. 9, 2, 13: 171 n. 90 / 12, 10, 3: 156 n. 40

- epist. 40, 14: 280 / 45, 9: 232 / 95, 25: 227 n. 37 / 98, 13: 157-158 / 114, 1: 279 n. 143 / 119, 8: 181, 127
- SERVIUS Aen. 1, 178: 2 n. 6
georg. 1, 74: 2 n. 6
- SOTADES COMICVS, fr. 1, 26-29: 64 n. 192
- STATIVS silu. 4, 6, 9: 194
- STOBAEVVS 3, 1: 272 n. 133 / 4, 33, 12: 14
- STRABO 3, 3, 7: 199 / 6, 2, 7: 158 n. 47 / 6, 2, 11: 86 n. 11 / 7, 6, 2: 19 n. 66 / 12, 3, 11: 19 n. 65
- SVDA ε 2766 (=EPICH. test. 1): 27 n. 86
- SVETONIVS Aug. 59 y 81: 218 / Vit. 13, 2: 109, 121 n. 104 / Tib. 34, 1: 271
- TACITVS: 84
- TERENTIVS ad. 744: 260 n. 99 / 425: 261 n. 105
- THEOCRITVS: 6
1, 39-4: 129-130 / 14, 17: 108 / 21, 34-37: 6 n. 21, 130 / 21, 6-14: 130 n. 130
- THEOGNIS: 57, 118
151: 119 n. 97 / 181: 119 n. 97 / 1103-1104: 20
- THEOPHRASTVS: 14 n. 47, 68
HP 3, 8: 53 n. 166 / 7, 6, 1: 183 n. 131
- THVCYDIDES 1, 138: 2 n. 4
- TITINIVS com. 173: 172 n. 95
- TZETZES ad. Hes. Op. 6 (p. 23, 10): 34
H 5, 752 ss.: 10 n. 32
- VALERIVS MAXIMVS 6, 4, 2: 181 n. 127 / 9, 1, 2: 108 n. 65
- VARRO: 139, 141, 144, 185-188, 201-202 (*de vita populi Romani et Cato vel de liberis educandis*)
ling. 5, 65: 122 n. 109 / 5, 75: 192 n. 157 / 5, 77: 110, 196, 197 / 105: 180 n. 123 / 120: 156 n. 39 / 5, 146: 127 6, 21 [*praecepti vetustissimi fragmentum*]: 217-218
- logistorici 16: 176 n. 107 / 18: 270 n. 123
Men. 250: 177 / 262: 148 n. 19 / 315: 238 / 318: 201 / 403-404 (Περὶ ἐδεσμάτων): **188-203**, 209, 229, 239, 265 / 403: 92 n. 26, 115 / 501: 197 / 549: 32 n. 109, 56, 92 n. 26, 115, 197
- rust. 1, 2, 6: 227 / 31: 218 n. 18 / 38, 2: 94 n. 32 / 41 218 n. 18 / 54: 202 n. 177 / 59, 1: 257 n. 92 / 66: 199 /
2, 1, 27: 199 / 2, 6: 155 n. 37 / 6, 2: 115, 197
3, 2, 14: 194 n. 166, 260 n. 100, 271 n. 126 / 3, 3, 8: 223 / 3, 4, 3: 260 / 3, 5, 1: 202 n. 179 / 3, 5, 7: 260 n. 103 / 3, 6, 1: 193 n. 159, 202 / 3, 6, 6: 202 / 3, 7, 1: 159 n. 50 / 3, 13, 1-3: 255 n. 88 / 3, 14: 225 n. 34 / 3, 17, 2: 203
- VERGILIVS: 82, 101
Aen. 1, 124: 252 / 2, 379: 87 / 2, 257: 172 / 3, 549: 101 n. 50 / 4, 1: 101 n. 50 / 4, 160: 252 / 4, 185: 177 n. 111 / 4, 244: 177 n. 111 / 4, 378: 236 / 5, 1: 252 n. 80 / 5, 84-85: 211 n. 5 / 5, 481: 101 n. 50 / 5, 847: 177 n. 111 6, 181: 125 n. 117 / 10, 10: 101 n. 50 / 11, 248: 253 n. 83
ecl. 1, 7-8: 177 n. 112 / 53: 177 n. 112 / 81: 6 / 2, 1: 101 n. 50
georg. 2, 174-175: 236 n. 54 / 374: 223 / 3, 6: 101 n. 50
- VLPIANVS dig. 32, 2, 70: 103 n. 54
- XENOPHON cyn. 223 n. 27
mem. 3, 14: 24
- ZENO PAROEMIOGRAPHVS 3, 41 (Paroem. Gr. i 67): 123 n. 111

INDEX AVCTORVM RECENTIORVM

BENTLEY: 221 n. 25
 CASAUBON: 89 n. 18, 90
 COLUMNA: 89 n. 18, 90
 DOUSA: 169 n. 84, 170 n. 85
 HEINSIUS: 90, 233 n. 50
 ORELLI: 278
 SALMASIVS: 90, 91 n. 24, 95-96
 SCALIGER: 88, 178 n. 115
 TURNEBUS: 88, 95

INDEX CIBORVM

ac(h)arne (gr. ἀκάρναξ): 84, 95-97, 164-165
 acetum: 258
 acipenser (vid. hellops): 114, 201
 agnina (caro): 137
 al(l)ium: 134-135, 159
 allec: 228, 255
 altilia: 162-163
 amias (gr. ἀμίας): 164
 aper: 222, 231, 255
 aper (piscis): 84, 92, 105, **114**, 196 (apriculus)
 asellus: **197**
 asparagus: 170-171
 attagen (gr. ἀτταγήν): **193-194**
 auis: 256
 catillus: 162-162 (piscis lupus e Tiberi)
 caulis: 170-171
 cetus: 137
 cepa / cepe: 173-178, 181
 cocleum: 225 (n. c.)
 concha / conchylia: 128, 131-132, 211, 220, 231, 247, 256
 coriandrum: 134-135
 echinus: 84, 99, 105, **111**, 128, 131-132, 165, 220, 258
 eculi: 99
 elops (ellops, hellops, *vd.* acipenser): 32 n. 109, 84, 92, 95, 105, **114-116**, 164, 198
 eruca: 258
 balanus: 128, 131-132
 ballena: 100
 beta: 134
 blitum: 134, 201
 boletus: 219 n. 20
 brassica: 118, 134, 136
 caprea: 222
 caper (piscis): 114
 carne subrancida: 247
 caseus: 137, 159
 faba: 195
 faex: 228, 255 (faecula Coa)
 far: 153, 195
 feniculum: 134-135
 ficus: 180
 frumentum: 2
 fungus: 218-219
 galeus (gr. γαλεός): 113 (*vd.* mustela)
 gallina: 221, 221 n. 24 (gallina altilis), 271 (n. c.)
 garum: 107 n. 62, 226, 228, 258-259 y n. 95

glans: **199-200**
 glaucus: 84, 93, 105
 grus: **194**, 231, 260

 haedus: **195-196**
 helops: *vd.* elops
 herba salax: 174
 hillae: 226-227
 holus: 134 (*ater*), 153

 iecur anseris: 260 (n. c.)
 intubus / intybus: 173 ss.
 inula: 258
 ius duplex: 226-227
 ius mixtum: 258-260

 lactuca: 174, 225, 255
 lagois peregrina: 269
 lapathum / lapathus (gr. λάπαθον): 116, 182-183, 201, 220 (*l. breve*)
 laridum: 137
 laserpicium: 134
 lepus: 223, 231, 260 y n. 102 (n. c.)
 lepus marinus: 16 n. 58
 lopas (gr. λoπάς): 128, 131-132, 201
 lora: 201-202
 lupinus: 53
 lupus: 103 (*vd. acarne et gr. ακάρναξ*), 163-165, 271 (n. c.)

 maenae: 201
 malua: 174
 malum: 228
 marisca: 201
 melanurus (gr. μελάνουρος): 84, 93, 105, **109-110**
 melimela: 257
 mentha: 174
 merula (*auis*): 260
 merula (*piscis*): 84, 94, 106, 109, **110**

 merum (*sc. uinum*): 226
 mitulus / mytulus (*vd. mus*): 91, 107, 220
 mora: 221
 moriola: 201-202
 mullus: 271 (n. c.)
 mulsum: 211, 219-220, 256
 muraena (gr. μύραινα): **196-197**, 257
 murex: 97, 110, **110-111**, 171, 211
 muria: 226-227, 229
 murrina: 201, 258
 mus (*sc. marinus*): 84, 91, 95, 105, **107-108**, 165
 musculus: 91 (*vd. mus*): 128, 131, 220
 musculus (*piscis*): 97-98
 mustela marina: 84, 105, **112-113**

 nasturicum: 201
 nux: **198**

 obsonium: 132
 ocinum: 201
 oculata (= melanurus): 94, 109
 oleum: 226 (*o. dulce*), 227 (*Venafranum*), 258
 oliva: 227 (*ad oleum faciendum*)
 olus *vd.* holus
 ophthalmias (gr. ὀφθαλμία): 137
 ostreum: 105, **108**, 128, 131, 152, 170-171, 194, 197, 211
 oua: 210, 218

 palma: **198-199** (*sc. palmulae*)
 palumbus / palumbis: 159
 panis: 179, 191 y n.151
 passer (*piscis*): 257
 passum: 201-202
 pauus / pauo -onis: 188, **192-193**, 195, 271 (n. c.)
 pecten (gr. κτείς): 84, 87, 105, **108**, 196, 197 (*pectunculus*), 212

- pelamys (gr. πηλαμύς): 196
 peloris (gr. πελωρίς): 170-171, 211, 220 γ n. 23
 perna: 137 (pernam), 225-226
 phoca: 100
 piper: 228 (p. album), 258 (p. album)
 plagusia striata: 128, 131-132
 polypus: 84, 105, **109**
 pomum: 227 (Picenum et Tiburtinum)
 porcina (caro): 137
 porculus marinus: 114 n. 83
 porrum / porrus: 174-178
 portulaca: 174 n. 99
 praecisum: 161-162
 pullus gallinaceus: 137
 puls: 180 (p. adipata), 191
 purpura: 84, 97, 105, **110-111**, 170-171

 radix: 255-256
 rapula: 255-256
 rhombus: 231, 256 (ilia rh.)
 rumex: 134, 136, 182 n. 130
 ruta: 170-172

 sal: 228-229
 sapa: 201-202
 sargus: 84, 86, 92, 105, **108**, 164
 scarus: 84, 93, 105, **108-109**, 120, 198, 231
 sciaena: vid. σκίανα *sive* umbra
 scomber: 137
 sinapi: **134**, 136 n. 153, 176
 siser: 255-256
 sola: 86
 squilla: 225 (n. c.), 257
 sumen: 162-163
 sus: 195

 talla: 173, 181
 thynnus / thunnus: 164-165 (abdomina t.)
 trygon (gr. τρυγών): 137

 turdus (avis): 231
 turdus (piscis): 84, 94, 106, 109, **110**
 turunda: 201-202

 uinum: 153, 213, 223 (Massicum), 220 (Coum), 221 (Falernum), 223 (Surrentinum), 231, 250 (Caecubum), 258 (Chium)
 umbra: 84, 94, 106, **110**
 umbra (salmón): 110 n. 73
 unguen<tum> ex adipe: 149-150
 urtica marina: 128, 131-132
 uua: 165, 180 n. 25, 227-228 (Vennuncula et Albana; ollaris et pensilis)

 αἰελούρος: 38
 αἰολίαι πλώτες: 32
 ἀκαλήφη: 31 n. 104
 ἀκάρναξ: 95 n. 36
 ἀκροκάλιον: 45, 73 n. 203
 ἀλλᾶς: 44, 45
 ἄλμη: 65
 ἄλς: 23, 39
 ἀλφιστής: 22 n. 74, 32
 ἀλώπηξ: 14, 38, 60 (γαλεός ὁ ἀλώπηξ), 113
 ἄμης: 46
 ἀμία: 61, 62, 73 n. 203, 74
 ἀμνός: 73 n. 203
 ἀμυγδάλη: 198
 ἄμυλος: 70
 ἀναρίτης: 31
 ἄνηθον: 50
 ἀνθίας: 14, 15 n. 51, 27
 ἄνησον: 50 (=ἄνηθον)
 ἄρκτος: 61, 89
 ἄρνός: 44
 ἄρτος: 37 γ n. 125, 68
 ἀσπάραγος: 179
 ἄσπεδος: 31

άστακός: 31 n. 104, 60, 73 n. 203

άσταφίς: 50

άττανίης: 10

άτταγήν (*vd.* attagen): 10, 38, 193

αύλωπηξ: 96 n. 40

άφύη: 60

άχράς: 52

βάλανος: 31

βατίς: 61

βάτραχος (*piscis*): 61

βελόνη: 31 n. 104

βολβίνα: 205

βολβός: 23, 43, 52, 58, 108, 179

βούγλωσσος: 60 (=ψήττα), 73 n. 203

βούς: 15, 44

γάλα: 5

γαλέη: 73 n. 203, 105, **112-113**

γαλεός: 60, 113, 115

γαστήρ: 44, 45

γέρανος: 194 γ n. 165

γήτειον: 50

γλάνις: 73 n. 203

γλαῦκος: 60, 93, 96 n. 40

γλήχων: 38 (*dor.* γλάχων)

γογγυλίς: 52

γόγγρος: 60, 73 n. 203, 96 n. 40

δελφάκιον: 14, 43, 44, 45, 49

δρυοβάλανος: 199

ἐγγελυς: 35, 38, 46, 60, 196 n. 171

ἐλαία: 23, 36 (*aceitunas*), 134

ἐλ(λ)οψ: 32, 60, 73 n. 203, 93, **114-116**

ἐπίχυτος: 11

ἐρέβινθος: 23, 52

ἐριφος (*vd.* haedus): 44, 196

ἐρωδιός: 32

ἐσχάρα: 31 n. 104

ἐχῖνος: 31 n. 104, 38, 72, **111**

ήγήτηρ: 98 (=πόμπιλος)

ήδύοσμον: 179

ήμιβρεχής: 179

ήπαρ: 44

ήπατος: 60

θέρμος: 52

θρίδαξ: 179

θρίον: 39

θύμον: 44, 50

θυννίς: 8, 61

θύννος: 14, 44, 46, 58, 61, 73 n. 203, 196 n. 171

ικτίς: 38

ιουλίς: 110

ίπποκάμπος: 99

ίππολάπαθον: 182 n. 130

ίπποσέλινον: 135-136

ίππουρος: 61, 73 n. 203

ισχάς: 37 n. 125, 52

ίτριον: 46

καλλιάριας: 60

κάνδαυλος: 22, 54

κάππαρι: 50

καπρίσκοι: 106, **114**

κάπρος: 44, 60, 114, 196

κάραβος: 31 n. 104, 73 n. 203

κάρδαμον: 44

καρίς: 15, 60, 73 n. 203

καρύκη: 22

καρχαρίας: 58, 60

καυλός: 43, 44, 50

κεστρεύς: 61, 73 n. 203, 196 n. 171

κῆρυξ: 31, 61

κίθαρος: 61

κικίβαλος: 31
 κίσση: 194 n. 165
 κίχλη: 40, 73 n. 203, 94 n. 32, 106, **110**, 194 n. 165
 κίχλος: 194 n. 165
 κολιοίος: 38
 κολυμβίς: 38
 κορακίνος: 32
 κοριάννον: 50, 134
 κορύδαλος: 33
 κόρυδος: 194 n. 165
 κόσσυφος: 73 n. 203, 94 n. 32, 106, **110**
 κοχλιάς: 108
 κράβυζος: 31
 κράνειον: 44
 κριθή: 2 n. 6
 κριός: 44
 κρόμμυον: 39, 44
 κτείς: 31 γ n. 104, 61, 87, 105, **108**, 197
 κύαμος: 23, 52
 κύκνος: 194 n. 165
 κύμινον: 50, 134
 κυνόγλωσσον: 32
 κύων: 15, 60 (κύων ό καρχαρίας), 113
 κωλεός: 33, 73 n. 203 (κωλή)

λάβραξ: 61, 95 n. 36, 96 n. 38, 103, 117
 λαγώς: 10, 16, 38, 44
 λάθυρος: 52
 λάπαθον: 136 n. 148
 λάτος: 61
 λάχανον: 23, 52
 λεβίας: 60
 λειόβατος: 61
 λεπάς: 31, 31 n. 104

μᾶζα: 10, 37 n. 125, 52
 μάραθρον: 50, 135
 μελάνουρος: 73 n. 203, **109**
 μέλι: 38

μήλον: 35
 μίμαρκυς: 10 n. 35
 μίτυλος / μύτυλος: 107 (vd. μῦς)
 μορμύρος: 61, 73 n. 203
 μύραινα: 60, 73 n. 203, 196
 μύρτον: 23, 36
 μῦς: 31 γ n. 104, 32, 61, 87, **107-108**
 μυττωτός: 9, 15, 37, 64

νᾶπυ: 44, 50
 νάρκη: 61
 νῆστις: 44
 νήττα: 35, 73 n. 203 (νήσσα), 194 n. 165

ξιφίας: 61

οἶνος: 2
 ὄϊς: 14
 ὄλυρα: 2 n. 6
 ὄνος *sive* ὄνισκος (piscis, *vd.* asellus): 60, 197
 ὄξος: 49, 65, 134
 ὀρίγανον: 38, 44, 50, 63
 ὄρκυς: 61
 ὄρτυξ: 33
 ὄρχις: 44
 ὄστρεον: 31, 31 n. 104, 61, 87, **108**, 197
 ὀφθαλμίας: 110 n. 71, 137
 ὀψάριον: 20 n. 69
 ὄψον: 2, 9, 15, 19, 20 n. 69, 23ss.

παλάθιον: 36
 παλοκυρίς: 32
 πέμμα: 25
 πελεκάς: 194 n. 165
 πελωρίς: 171 n. 87
 πέρκη: 73 n. 203
 πήγανον: 50, 179
 πηλαμύς: **196**
 πικτίς: 38

πίννη: 31 n. 104
 πλακοῦς: 37 n. 125, 40
 πολύπους: 31 n. 104, 59, 61 (πόλυπος), **109**
 πόμπιλος: 98
 πορφύρα: 31, **110-111**
 πράσον: 50, 179
 πυραμοῦς: 46
 πυρός: 2 n. 6

 ῥάφανος: 37
 ῥαφανίς: 179
 ῥίνη: 61, 73 γ n. 203
 ῥοῦς: 50

 σάλπη: 60
 σάνδαλον: 73 n. 203
 σαπέρδης: 61
 σαργός: 61, 73 n. 203, **108**
 σαῦρος: 32
 σέρις: 179
 σέσελι: 50
 σηπία: 38, 61, 73 n. 203
 σηπιδάριον: 31 n. 104
 σίλφιον: 43, 44, 50, 65, 134
 σίραιον: 50
 σῆτος: 2, 3 n. 9, 9 ss., 23, 180
 σκάλοψ: 38
 σκαμωνία: 44
 σκάρος: 29, 60, 93, 98 n. 46, **108-109**, 120, 198
 σκέπινος: 110
 σκίαινα: **110**
 σκιθίς: 32
 σκιφύδριον: 31
 σκόμβρος: 61
 σκόρ[ο]δον: 35, 135
 σκόρπιος: 32, 59, 61
 σόγκος: 205
 σπάρος: 29, 73 n. 203
 σπλάγχνα: 3

 στρουθός: 33, 194 γ. 165
 συκαλίς: 32, 33
 σῦκον: 8, 10, 23, 36
 σ. πρῶον: 35
 συνοδών: 58, 60
 σφάκος: 50
 σωλήν: 31 γ n. 104

 ταινία: 22 n. 74
 τάριχος: 18 ss., 39, 72, 137 (horaeus, sc. ὠραῖος τάριχος)
 ταώς: 192
 τεμάχη: 39, τέμαχος: 44
 τέτραξ: 32, 33
 τέττιξ: 52
 τευθίς: 45, 61, 73 n. 203
 τηγανίτης: 10
 τήθυον: 31, 61 (τήθειον)
 τήλις: 179
 τραγήματα: 3, 23, 37 n. 125, 46, 192, 198
 τρίγλη: 59, 61, 70, 73 n. 203, 93
 τροχίλος: 35, 38
 τρύξ: 36, 37
 τυρός: 23, 63, 65, 134
 ὑπόσφαγμα: 22
 ὕς: 60 (piscis), 73 n. 203 (ὕαδες), 96 n. 40

 φακός: 2 n. 6, 37 n. 125
 φαλαρίς: 38
 φάσσα: 35, 40, 194 n. 165
 φηγός: 23, 52
 φοῖνιξ: 198
 φυκίς: 110
 φύσκη: 44

 χήμη: 31 n. 104
 χήν: 35, 38, 44 (dim.)
 χελών: 110
 χιμαιρίς: 14
 χόλιξ: 44

χόνδρος: 46, 73 n. 203
χορδή: 33, 38, 40, 44
χρόμις: 14, 27, 61
χρύσοφρυς: 60, 73 n. 203

ψήττα: 60, 73 n. 203
ῥα: 46
ῶκιμον: 179
ῶχος: 52

INDEX TAXONOMICVS

- Acipenser Ruthenus*: 115
Actinia equina: 132 n. 135
Allium ampeloprasum: 174 n. 99 (var. *porrum* et *kurrat*)
Allium sativum: 135
Alosa alosa: 228
Amaranthus blitum: 136
Anemonia sulcata Pennant: 132 n. 135
Attagen Ionicus: 10 n. 33
Ballistes capriscus: 114
Beta vulgaris: 136
Brassica campestris: 256
Brassica oleracea: 136
Centrina Salviani: 119
Cichorium intybus: 175 n. 102
Columba livia domestica: 159 n. 50
Columba palumbus: 159, 260
Convulvulus scammonia: 44
Coriandrum sativum: 134
Crocus sativus: 227
Egretta garzetta: 103
Eruca sativa: 259 n. 97
Francolinus francolinus: 193
Dicentrarchus labrax: 103
Diplodus Puntazzo: 60
Diplodus sargus sargus: 108
Gadus merluccius: 197
Gaidropsarus mediterraneus: 112 n. 78
Gaidropsarus mustellaris: 112
Grus grus: 194
Labrus merula: 110
Labrus turdus: 110
Lathyrus, gn.: 52
Lophius piscatorius: 112
Lota lota: 112, 113 n. 81
Microcosmus solcatus: 31 n. 105
Muraena helena: 196, 258
Murex brandaris: 111
Muscari comosum: 43, 53, 72
Naucrates ductor: 97
Palma dactyliphera: 198
Pavo cristatus: 192
Pecten Jacobeus: 108
Phallusia mammillata: 31 n. 105
Phycis blennoides: 112, 113 n. 80
Phycis mediterranea: 113 n. 80
Phycis phycis: 112
Platichthys flesus: 257 n. 91
Pyrus amygdaliformis: 53 n. 167
Quercus ilex var. ballota: 199
Rhus coriaria: 50
Rumex acetosa: 136, 182 n. 130
Rumex acetosella: 220
Rumex conglomeratus: 182 n. 130
Rumex patientia sive crispus: 182 n. 130
Rumex scutatus: 182 n. 130
Salmo thymallus: 110 n. 73
Scarus Cretensis: 108-109, 120, 198
Sciaena aquilla: 110 n. 74
Scorpaena scrofa: 196 n. 171

Sepia octopodia: 109
Silurus Aristotelis: 114
Smyrnum olusatrum: 136
Sparisoma Cretense: 60
Sparus melanurus: 109
Squalus acanthias: 113

Tapes decussatus: 220 n. 23
Tridacna gigas: 171 n. 87
Triticum monococcum: 2 n. 6
Turdus merula: 260 n. 103
Umbrina cirrosa: 110

ILUSTRACIONES

Fig. I a y b: vasos de pescado del sur de Italia (cf. pág. 22)

Fig. II: figurilla con mortero (cf. pág. 177)

Fig. III: fragmento de mosaico de Ampurias que contenía una escena de “lucha”
entre una morena y un bogavante (cf. pág. 197)

Fig. IV: bodegón con pescados, pintura mural

Fig. V: fragmento de mosaico del tema ἀσάροτος οἶκος (cf. pág. 250)



Fig. I a



Fig. I b



Fig. II

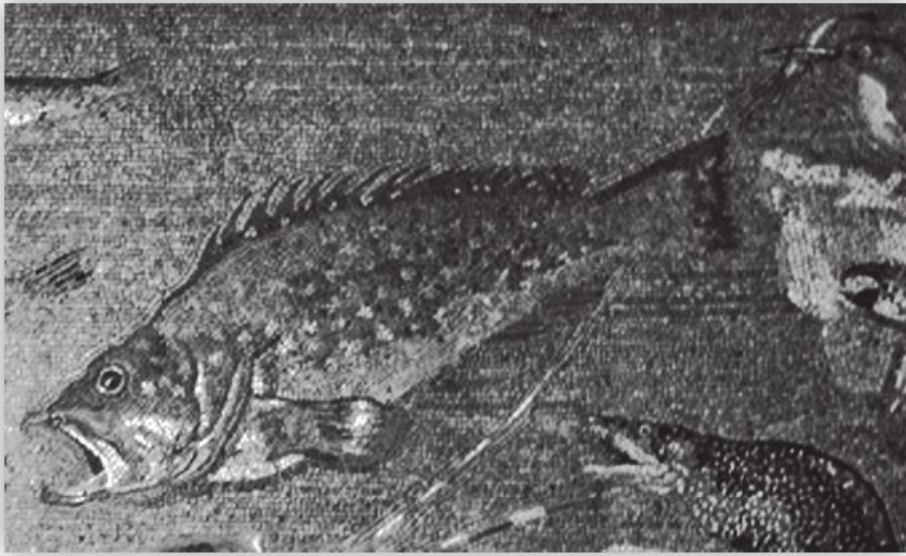


Fig. III



Fig. IV



Fig. V