

PARODIA ÉPICA Y GASTRONOMÍA: EL ΑΤΤΙΚΟΝ ΔΕΙΠΝΟΝ DE MATRÓN DE PÍTANE*

María José García Soler
Universidad del País Vasco

RESUMEN

En la antigua Grecia existió una floreciente literatura de tema gastronómico, poco conocida porque sólo nos ha llegado una pequeña parte de ella. Uno de los escasos ejemplos que conservamos es el Ἀττικὸν Δείπνον de Matrón de Pítane, que, por medio de la parodia de los poemas homéricos, describe un pantagruélico banquete en el que predominan los platos de pescado. El anfitrión, los comensales, incluso los alimentos servidos adoptan las maneras de los héroes y los dioses, creándose un profundo contraste entre la forma seria y el contenido ligero, con el único propósito de divertir.

PALABRAS CLAVE: Matrón de Pítane. Poesía gastronómica. Parodia.

ABSTRACT

In Ancient Greece there was a flourishing gastronomic tradition, little known because only a small part has been preserved. One of the few examples preserved is Ἀττικὸν Δείπνον by Matro of Pitane, which, by means of the parody of Homeric poems, describes a pantagruelian banquet in which the main courses are fish. The host, the guests, even the food served adopt the manners of heroes and gods, creating a deep contrast between the serious form and the light content, with the only purpose of entertainment.

KEY WORDS: Matro of Pitane. Gastronomic poetry. Parody.

Aunque es un género relativamente poco conocido, en la antigua Grecia existió, desde mediados del siglo V a.C., una auténtica literatura de tema gastronómico que presenta diversas formas, desde el manual de cocina en prosa (como los de Miteco, Epéneto y otros) hasta el poema didáctico (cuyo principal representante es Arquéstrato de Gela) y la poesía paródica, donde situamos a Matrón de Pítane, que parte de versos homéricos, combinándolos y modificándolos para crear su *Banquete Ático*. Los pocos restos conservados no permiten hacerse más que una pequeña idea de la difusión que estas obras pudieron llegar a alcanzar. Factores como los cambios en los gustos del público y las nuevas condiciones que se dieron con la llegada del cristianismo hicieron que estas obras cada vez interesaran menos y se dejaran de copiar. De hecho, lo que conocemos de ellas ha llegado a través de la tradición indirecta, en otros autores que las citan de forma más o menos extensa.





Éste ha sido el caso del *Banquete Ático* (Ἀττικὸν Δεῖπνον) de Matrón de Pítane, que conocemos gracias a Ateneo de Náucratis, un autor de finales del siglo II d.C., que lo reproduce en sus *Deipnosophistai* (IV 134d-137c)¹. Esta obra, compuesta en forma de diálogo, presenta a un grupo de eruditos que participan en una comida y conversan sobre diversos temas relacionados precisamente con el banquete. Uno de los personajes, Plutarco, dice que va a recitar el poema completo «debido a su rareza» (διὰ τὸ σπάνιον). Desde muy pronto los estudiosos han reconocido la existencia de algunas lagunas debidas a la accidentada transmisión del texto de Ateneo, nuestra única fuente del poema de Matrón². No se sabe con exactitud ni cuántas son ni de qué extensión, aunque, en cualquier caso, parece que los versos perdidos no debieron de ser muchos. No es éste el único problema que presenta el texto, ya que algunas lecturas son poco claras e incluso se han planteado dudas sobre la edición de los poemas homéricos que pudo tomar Matrón como base, aunque éste es un tema en el que no entraremos en el presente estudio³.

Poco es lo que sabemos sobre el autor del poema, aparte de que era natural de Pítane, una ciudad eolia situada en la costa misia de Asia Menor, y que vivió a caballo entre los siglos IV y III a.C., en la época de Alejandro Magno y de los Diádocos. Aunque no tenemos testimonios directos, permiten esta datación diversas referencias a personajes reales que aparecen en el propio *Banquete Ático*.

El primero de ellos es Jenocles, el orador que ofrece el festín. La identificación es problemática y, como muestra, podemos señalar que en la *Real-Encyclopädie der classischen Altertumswissenschaft* se citan dieciséis personajes con este nombre. El de Matrón aparece en noveno lugar, aunque Konrat Ziegler (1967: 1.508), el autor

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

¹ Las principales ediciones y traducciones del texto de Ateneo aparecen recogidas en la bibliografía, donde se indican también las páginas correspondientes al pasaje en el que se inserta el poema de Matrón. Fuera de la obra de Ateneo, el *Banquete Ático* se encuentra editado y traducido en las siguientes obras: BRANT (1888: 53-95); LLOYD-JONES/PARSONS (1983: 259-268); LORENZONI (1983: 108-114) y OLSON-SENS (1999).

² Entre los primeros en hacer referencia a estas lagunas se encuentra BRANT (1888: 53), que señala que ya MEINEKE (1858) las notó al editar el texto de Ateneo. Cuando todavía estaba completo, se llevó a cabo una versión abreviada, conocida en el Renacimiento como el *Építome*, a la que recurrieron los editores modernos para intentar reconstruir las partes perdidas o dañadas. Por otra parte, KAIBEL (1887: VII) propuso la hipótesis, defendida también por otros estudiosos, de que lo que conocemos de *Deipnosophistai* es una versión abreviada; incluso se ha llegado a hablar de indicios de una aparente división en treinta libros, frente a los quince que presenta ahora, aunque ésta es una hipótesis que actualmente se considera bastante improbable. Para conocer mejor la historia de la transmisión del texto de Ateneo: IRIGOIN (1967: 418-424); HEMMERDINGER (1989: 106-117); LÉTROUIT (1991: 33-40); RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN (1998: 55-63) y ARNOTT (2000: 41-53).

³ Entre los estudios que se han dedicado a los problemas de la transmisión textual podemos destacar: DEGANI (1974: 118-140, 1975: 157-174 y 1985: 47-61); GIOCOLIERI (1978: 7-10); MONTANARI (1978-79: 307-310). Además son también interesantes los comentarios que en este sentido se encuentran en las ediciones de BRANDT (1888: 71-90) y LLOYD-JONES/PARSONS (1983: 259-268).

de este lema, no puede añadir nada a lo que se contiene el propio poema. Con todo, S. Douglas Olson y Alexander Sens (1999: 76) han visto en él a un miembro de una de las familias atenienses más ricas de la segunda mitad del siglo IV a.C.

Más conocido es Querefonte, un parásito frecuentemente citado en la comedia Media y Nueva, en obras producidas hacia los años 325 y 310 a.C.⁴ En estos pasajes son numerosas las alusiones al hambre que se veía obligado a pasar y a su éxito en colarse en las fiestas sin haber sido invitado, movido por el afán por comer gratis, tan grande que Alexis (fr. 213 K.-A.) afirma que fue volando a Corinto por el placer de comer a expensas de otro. A.W. Gomme y F. H. Sandbach (1973: 613-614) consideran que pudo convertirse en un personaje emblemático, puesto que Apolodoro de Caristo, autor del siglo III, de la generación siguiente a Menandro, describe a uno de sus personajes, que acude sin estar invitado a la celebración de una boda, como un «nuevo Querefonte» (fr. 29 K.-A. Cf. Men. fr. 265 K.-A.)⁵. La caracterización que de él ofrece Matrón es similar, al presentarlo en los versos 9-10 de la siguiente manera: «en pasar hambre semejante a una gaviota⁶, / en ayunas, buen conocedor de la esencia de los banquetes ajenos». Más adelante, en los versos 100-101, dice el poeta que «comió como un león» —como el cíclope Polifemo devoraba a los compañeros de Ulises, sin dejar ni siquiera la médula en los huesos (Hom. *Od.* ι 292-293)—, y que incluso sujetaba una pierna de cordero para llevarse algo de cena a su casa.

Según Ateneo (VI 244a, citando a Calímaco, fr. 434 Pfeiffer), fue autor de un Δείπνον con prosa en forma epistolar⁷, dedicado a Ciberión, sobrenombre de Epícrate. Éste era pariente del orador Esquines, que en el 344/3 lo defendió (II 151) de las acusaciones de Demóstenes (XIX 287). El sobrenombre aparece en un fragmento de Alexis (fr. 173 K.-A.), que cita Ateneo (VI 242c-d) con el comentario introductorio de que el pasaje es una lista de «corre-banquetes» (τρέχεδείπνους), de parásitos.

Quizá el personaje que ayuda mejor a datar el poema de Matrón es Estratocles, retor ateniense conocido por su actitud exageradamente servil hacia Antígo-

⁴ Cf. Men. fr. 55, 215, 255, 265 K.-A., *Sam.* 603.; Alex. fr. 213 y 259 K.-A.; Timocl. fr. 9,3-4 K.-A.; Antiph. fr. 197 K.-A.; Tim.Com. fr. 1 K.-A.

⁵ ARNOTT (1996: 609-610) y WILKINS (2000: 85-6).

⁶ La gaviota estaba considerada símbolo de la aidez. Cf. Ar. *Eq.* 956, *Nu.* 591, *Au.* 567; Artem. II 17.

⁷ Ésta no es la única obra de tema gastronómico que adopta la forma de una carta, ya que este tipo de literatura fue continuado por Linceo de Samos, discípulo de Teofrasto, y por su contemporáneo y amigo Hipóloto de Macedonia. Según Ateneo de Náucratis (III 128a-c), los dos hicieron el pacto de que, si uno de ellos tenía ocasión de participar en un banquete particularmente suntuoso, se lo describiría al otro. De este intercambio de cartas el autor señala que Linceo escribió sobre el banquete ofrecido por la flautista Lamia a Demetrio Poliorcetes, otro celebrado por el rey Antíoco en Atenas en ocasión de las Afrodiasias y otro por Ptolomeo II. De estas cartas conservamos sólo breves fragmentos, transmitidos por Ateneo (III 100e-f, 101e-f), que, sin embargo, hace un amplio resumen y recoge pasajes extensos, «por su rareza», de la que Hipóloto envió a Linceo describiendo el banquete de Cárano de Macedonia (IV 128c-131d). DALBY (1988: 37-45 y 2000: 372-394).





no y Demetrio Poliorcetes (Plu. *Demetr.* 11, 24,9-11, 26,3-5), ridiculizado por el comediógrafo Filípides (fr. 25 y 26 K.-A.), que hacia el 303 a.C. lo ponía en solfa en una comedia por haber permitido la iniciación irregular de Demetrio en los misterios de Eleusis, a la vez que criticaba a éste por lo que consideraba una profanación de la Acrópolis. El orador era también objeto de burlas por su propensión a la vida desordenada, a la que, en opinión de Enzo Degani (1974: 117), puede hacerse referencia en los últimos versos del fragmento de Matrón⁸.

El pasaje que conservamos consiste en una larga tirada de 122 hexámetros en los que el poeta cuenta el desarrollo de una pantagruélica cena ofrecida por Jenocles de Atenas. En la descripción prima como objetivo la diversión del público y para ello utiliza diversos recursos. Como rasgo general, Matrón juega con el contraste entre la riqueza del banquete que presenta y la realidad de los festines ofrecidos por los atenienses, ridiculizados por los comediógrafos contemporáneos a causa de las cantidades tan reducidas que se servían en ellos, de tal manera que los comensales quedaban siempre con hambre⁹. Esto enlaza también de alguna manera con la tendencia a la hipérbole, notable en particular en la descripción de algunos pescados. Así, se sirve un congrio que «yacía sobre nueve mesas» (ὁ δ' ἐπ' ἐννέα κείτο τραπέζας, 37), al que sigue una anguila «inmensa (παμμεγέθης), que dos varones ejercitados, / cuales fueron Astianacte y Antenor, / no habrían cargado fácilmente sobre un carro desde el suelo. / Pues tenía tres palmos y nueve codos / de ancho, y de largo nueve varas¹⁰» (41-45). Más adelante se sirve un mujol de tamaño monstruoso (πελώριος, 59) y una morena tan grande que con su cuerpo cubre completamente la mesa (73). Por ello no extraña que, cuando los invitados se lavan las manos para iniciar la segunda parte del banquete, lo hagan no con agua de una vulgar palangana sino ἀπ' Ὠκεανοῦ ῥοάων (105).

Estas exageraciones, como los abundantes juegos de palabras, son, en realidad, parte del recurso principal utilizado por el poeta, la parodia épica, construida siguiendo el vocabulario, el estilo y el verso de los poemas homéricos¹¹. Este género literario empieza «oficialmente» con Hegemón de Tasos, a quien Aristóteles (*Po.* 1448a 12) considera su primer representante. Cameleonte de Heraclea (fr. 44 Werhli) ofrece la información que permite colocarlo cronológicamente, ya que

⁸ MASTROCINQUE (1979: 265-7) y OLSON-SENS (1999: 94-5).

⁹ Alex. fr. 216 K.-A. Eub. fr. 11 K.-A. Lync. fr. 1 K.-A. Cf. Hdt. I 133,2.

¹⁰ Algo más de cuatro metros y medio de ancho y más de dieciséis metros y medio de largo, como los gigantes Oto y Efialtes (*Od.* λ 311-312). Parte de la gracia del pasaje se encuentra en que los nombres que cita son de dos luchadores contemporáneos, pero también de dos personajes homéricos, uno demasiado joven y otro demasiado mayor como para poder figurar en una lista de hombres fuertes. BRANDT (1888: 80); DEGANI (1985: 52) y OLSON-SENS (1999: 100-101).

¹¹ Entre los diversos estudios sobre la parodia se pueden destacar: RAU (1967: 7-18); LELIÉVRE (1975: 29-38) y SARTORI (1996: 169-183). Sobre la parodia épica: WELAND (1833: 31-41); DEGANI (1983²: 5-38) y OLSON-SENS (1999: 5-12). Sobre la parodia de Matrón: SALVIONI (1979-80: 21-29).

cuenta que, mientras representaba en el teatro su *Gigantomaquia*, llegó a Atenas la noticia del desastre de Sicilia, acaecido en el 413 a.C. Hacia la misma época lo sitúa también Polemón (fr. 76 Preller), al señalarlo como contemporáneo de Cratino, un comediógrafo activo hacia el último cuarto del siglo V a.C., y afirma también que fue el primero en llevar los certámenes de parodia a la escena. No se ha conservado casi nada de su producción, salvo un fragmento, citado por Polemón (*loc. cit.*, *ap.* Ath. XV 698d-699a), de tintes autobiográficos en el que describe la dura vida del poeta que cultiva la parodia.

Sabemos que también fue autor de un Δεῖπνον, de cuya existencia tenemos noticia sólo a través de Ateneo de Náucratis (I 5a), que cita como autores de descripciones de banquetes en verso épico a Timaquidas de Rodas, Numenio de Heraclea, Hegemón de Tasos y Mátreas de Pítane, que ha sido identificado con Matrón. De la obra del primero, compuesta por al menos once libros, conservamos únicamente tres breves fragmentos —el más largo de dos versos y uno de sólo una palabra— y una referencia al libro IV, todos ellos en Ateneo de Náucratis (XV 684f, III 82d, VII 283c, XV 682c = fr. 770-773 *SHell*), y de la de Numenio no tenemos ninguna otra noticia, de manera que nuestro conocimiento de este género se reduce al poema de Matrón.

El *Banquete Ático* es una parodia gastronómica, construida no sólo con el estilo y la forma métrica propios de la épica, sino con una técnica similar a la del centón, que combina y reutiliza materiales tomados de otras obras. En el caso del poema de Matrón la fuente «saqueada» es Homero, de manera que casi cada uno de sus versos tiene un preciso modelo épico y está constituido por uno o varios hexámetros tomados de la *Iliada* o de la *Odisea*¹². Su objetivo no era hacer una obra refinada (de hecho, son numerosas las anomalías debidas a la forma de composición), sino dirigirse a un público amplio, por lo que toma como punto de partida un código accesible para todos. La mayoría de sus lectores conocían perfectamente los poemas homéricos, que eran una parte fundamental del sistema educativo y se estudiaban y aprendían de memoria en la escuela, lo que tendría como consecuencia que se produjera una asociación mental inmediata entre las diversas partes del *Banquete Ático* y sus correspondientes versos épicos¹³. La enorme diferencia temática entre las obras haría el resto. Como señala el propio Ateneo (I 25d), Homero «dejó de lado el consumo de verduras, pescados y aves, por lo que tiene de glotonería, y además por la inconveniencia de los preparativos, que estimó inferior a los actos heroicos y divinos». Por este motivo encontrar el hexámetro, el verso de la poesía épica —y también de la poesía didáctica—, usado para una temática poco seria debía producir un efecto bastante chocante.

¹² BRANDT en su edición del poema (1888: 60-71) coloca debajo del texto los versos de Homero utilizados y modificados por Matrón.

¹³ MARROU (1965: 198-199) y ROBB (1994: 166-168, 173-177, 184-185).



Por otra parte, Matrón juega con la asonancia, buscando términos épicos que recuerden a otros de uso común, prescindiendo de su significado. Al mismo tiempo usa expresiones altisonantes, de tal manera que podemos encontrar que los alimentos y los participantes del banquete son citados con sonoros epítetos mitológicos e incluso son convertidos en dioses y héroes. El procedimiento de composición utilizado, tomando versos o partes de versos, supone algunos inconvenientes, que tienen su reflejo en incongruencias, repeticiones, anomalías métricas y otros defectos, que de alguna forma el público podría disculpar por la finalidad cómica que busca el poema, por su carácter de pura diversión. Como ejemplo del objetivo perseguido por el poeta no hay más que tomar el primer verso y compararlo con el comienzo de la *Odisea*, del que es una copia casi exacta, aunque con dos cambios muy significativos:

Hom. *Od.* α 1: Ἴνδρα μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροπον, ὃς μάλα πολλά...
El hombre cuéntame, Musa, de muchos senderos, que muchísimo...

Matro *Banq.* *Át.*: Δεῖπνά μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροφα καὶ μάλα πολλά, ...
Los banquetes cuéntame, Musa, de mucho alimento y muchísimos, ...

Apreciamos ya aquí que el ἸΑΤΤΙΚὸν Δεῖπνον de Matrón comienza, como todo poema épico que se precie, con una invocación a la Musa. Le siguen después numerosas imágenes de carácter militar, con el asalto a la comida descrito como si se tratara de una empresa bélica, un motivo que se repetirá en la poesía gastronómica¹⁴. La primera imagen es la del anfitrión, que, como si fuera Agamenón flanqueado por Eurimedonte, «pasaba revista a las filas de varones» (ἐπεπωλεῖτο στίχας ἀνδρῶν, 7. Cf. Hom. *Il.* Δ 231) acompañado de su lugarteniente, el parásito Querefonte; los invitados forman ἸΑθηναίων ... φάλαγγες (97), que luchan «con ardor guerrero» (χάρμη, 32) y rivalizan por cubrirse de gloria, «cada cual superando al otro» (ἀνὴρ ὑπὲρ ἄνδρα, 110); el cocinero blande las bandejas sobre el hombro derecho como Aquiles su lanza de fresno (Hom. *Il.* X 131-133) y va escoltado por cuarenta ollas negras y otras tantas escudillas que «avanzaban en línea de combate» (ἐστιχώντο, 47-49); Estratocles es, como Diomedes, «esforzado instigador del miedo» (κρατερὸν μῆστωρα φόβοιο, 30. Cf. Hom. *Il.* Z 97). Incluso los pescados aparecen caracterizados como héroes y pueden llegar a tener un tratamiento divino, aunque esto lo iremos viendo al tratar sobre los diversos platos servidos en el banquete.

Después de la invocación a la musa y de la presentación de Jenocles como un nuevo Agamenón, el poeta —en el papel de un parásito muerto de hambre («Pues también fui allí, y una gran hambre me seguía», 3), que llora al pensar que

¹⁴ Así se puede ver, por ejemplo, en el fr. 43 K.-A. de Dífilo, un comediógrafo contemporáneo de Matrón. En este pasaje se describen algunos platos que se sirven en un banquete y se habla de una «falange alineada de cazuelas» (λοπάδων παρατεταγμένη φάλαγξ) y de un cúmulo de fritos que «se pone al frente» (ἐπῆπτε), como si se tratara del grueso del ejército.



al día siguiente tendrá que volver a su triste menú de queso y torta de cebada (91-92)— cuenta lo primero que ve al llegar a la casa, unos panes más blancos que la nieve, «semejantes a pasteles de almidón» (ἀμύλοισιν ὁμοίους, 5)¹⁵ y pasa inmediatamente a describir los platos del menú, que comienza con los entremeses.

Lo primero que se sirve son alimentos vegetales, salazón y algunos mariscos, según era la costumbre más habitual. Heraclides de Tarento (fr. 245 Deichgräber) señala que antes de beber solían tomarse verduras como nabos, espárragos y acelgas, moluscos tales como navajas, mejillones, almejas y conchas de peregrino, salazones y diversas variedades de pescados. Un personaje de Nicóstrato (fr. 1 K.-A.), probablemente un cocinero, describe un primer plato que consta de erizos, salazón del tipo ὠμοτάριχος, alcaparras y nazarenos en salsa picante¹⁶. Otros alimentos consumidos en el aperitivo eran el queso y las aceitunas¹⁷, de los que no hay ninguna mención en Matrón, tal vez porque no están a la altura del banquete que ofrece Jenocles. De todos ellos se nombran de forma explícita los nazarenos, los espárragos, las «medulosas ostras» (ὄστρεα μυελόεντα, 16)¹⁸, el ὠμοτάριχος (17), los erizos de mar (18-20), la noble ἀφύη del Falero (22-23) y los nácares (25-26), que abren el paso a una legión de pescados.

Los nazarenos (βολβοί) son los bulbos del jacinto de penacho (*Muscari comosum* Mill.), de sabor fuertemente amargo que los hace estimulantes del apetito, por lo que se servían al comienzo de la comida¹⁹. Eran además considerados uno de los principales afrodisíacos, citado con frecuencia por los comediógrafos y por los médicos a causa de sus milagrosos efectos²⁰. En el caso de los ἀσπάραγοι, el término tiene un carácter general, para indicar no sólo el espárrago en sentido propio, sino también diversos vástagos y yemas comestibles (Gal. VI 642 Kühn). Por lo que se refiere a las ostras, citadas en el mismo verso, eran para los antiguos una verdadera delicia gastronómica, imprescindible en un banquete que se preciara²¹.

¹⁵ Existían en la antigüedad diversas clases de panes, dependiendo del tipo de harina y la forma de cocción. Los que se consideraban de más alta calidad eran los que se hacían con harina muy tamizada, los panes καθαροί o λευκοί, mientras que los ῥυπαροί o μέλανες eran vistos como alimento propio para los pobres (cf. Artem. I 69). El almidón se obtenía por medio de un complejo procedimiento que permitía eliminar totalmente el salvado y se empleaba sobre todo para pasteles y dulces (Ath. XIV 647f). GARCÍA SOLER (1995: 386-387 y 2001: 77-78).

¹⁶ Plutarco (*Moralia* 669a. Cf. Diph. fr. 18 K.-A.) señala que para comenzar la comida se ofrecen alimentos picantes o salados, porque actúan como filtros amorosos para el apetito hacia los demás manjares.

¹⁷ Alex. fr. 263 K.-A. Ath. IV 132f-133a. Gal. VI 609 Kühn. También en Roma se comían aceitunas en la *gustatio*. Cf. Hor. *sat.* II 2,46.

¹⁸ Aquí juega Matrón con los «huesos llenos de médula» (ὄστρεα μυελόεντα) de Hom. *Od.* I 293.

¹⁹ Mnesim. fr. 4,29 K.-A. Antiph. fr. 61 K.-A. Alex. fr. 167,13 K.-A. Archestr. fr. 9 O.-S. = fr. 137 *SHell.* Apic. IV 5,1-2.

²⁰ Ar. *Ecc.* 1092 (cf. Anaxandr. fr. 42,28 K.-A.). Alex. fr. 175 K.-A. Pl.Com. fr. 189,9-10 K.-A. (cf. fr. 188,12 K.-A.). Xenarch. fr. 1,8 K.-A. Dsc. II 170. Ath. II 64b.

²¹ Lync. fr. 1,17 K.-A. Philippid. fr. 4 K.-A. KELLER (1913: 562-563) y THOMPSON (1947: 190).



Un personaje del comediógrafo Epicarmo (fr. 40, 4 K.-A.) afirma que son difíciles de abrir pero fáciles de comer y en otro fragmento del propio Matrón (fr. 2 O.-S. = fr. 535 *SHell*) reciben el título de «trufas de la Nereida Tetis» (Θέτιδος Νηρηίδος ὕδνα). En Roma el amor por estos moluscos llegó a extremos increíbles, de manera que inventaron sistemas para conservarlas durante más tiempo y incluso construyeron verdaderos criaderos de ostras²².

En el verso siguiente el poeta dice que decidió dejar de lado el ὠμοτάριχος, «manjar fenicio» (Φοινίκιον ὄψον²³). El término es un compuesto de τάριχος «salazón», y resulta bastante problemático. Dependiendo de con qué raíz se relacione la primera parte de la palabra (ὠμος «espalda»; ὠμός «crudo»), ha sido interpretado unas veces como «salazón del dorso», indicando la parte del pescado con la que se elaboraba, y otras como «salazón cruda», porque podía comerse sin ser cocinada²⁴. Los datos antiguos son poco claros a este respecto y como única información concreta sólo podemos señalar que Dioscórides lo define como «carne de atún conservada en salmuera» (II 31: ὁ δὲ ὠμοτάριχος λεγόμενος σάρξ ἐστι θύνου τεταριχευμένου). Por lo que se refiere al origen de la salazón que menciona Matrón, Fenicia no era una zona famosa por su producción en la antigüedad, a diferencia de la costa del Mar Negro en la época del poeta, o de lo que ocurrirá más tarde con el sur de la Península Ibérica y la Magna Grecia y Sicilia (Curtis, 1991: 46-64, 99-101, 118-129). Sin embargo, el lexicógrafo Pólux (VI 63), en el siglo II d.C., menciona el atún de Tiro y Luciano de Samosata (*Tox.* 4) se refiere a los comerciantes fenicios como importantes mercaderes de salazones hacia la región del Mar Negro (Curtis, 1991: 141-142).

El siguiente aperitivo son erizos de mar, que el poeta deja caer, como el yelmo de Patroclo, que rueda entre las patas de los caballos, cuando es atacado por Héctor (Hom. *Il.* II 794). Una interpretación que se ha dado a este comentario es que lo hace para romper su duro caparazón, aunque Enzo Degani (1982-83: 108 y 1991: 152) se inclina a pensar que muestra más bien el desinterés que siente por ellos al ver el siguiente plato, mucho más apreciado, el chanquete del Falero. Tal vez sea éste el motivo, aunque un pasaje de Alexis, en el que un personaje, citán-

²² Apic. I 9,2. Hor. *sat.* II 2,21. Mart. III 46,6, VI 11,5, VII 78,3, XII 17,4. THOMPSON (1947: 191); ANDREWS (1948: 300-301); ANDRÉ (1961: 105-106) y SALZA PRINA RICOTTI (1987: 101).

²³ El sentido de ὄψον es bastante complejo. En principio se utiliza para referirse a los alimentos que han pasado por el fuego (Alex. fr. 168 K.-A. Ath. IV 171a, VI 228d, VII 277a), para adquirir después el significado de companaje, «todo lo que se toma con pan». Progresivamente se restringe el campo para hacer referencia sólo a los platos de calidad, los manjares exquisitos (Antiph. fr. 238 K.-A. Amphis, fr. 26 K.-A. Alex. fr. 78 K.-A.), y de ahí deriva a nombre del pescado, la delicia gastronómica por excelencia para los griegos (Pl. Com. fr. 102 K.-A. Arched. fr. 2 K.-A. Alex. fr. 47 K.-A. Antiph. fr. 69 y 132 K.-A. Macho V 28 Gow. Ath. VI 274d, VIII 331a). KALITSOUNAKIS (1926: 96-106); OLSON-SENS (2000: lix-lx) y GARCÍA SOLER (2001: 51-52, n. 39).

²⁴ La primera interpretación es defendida, entre otros, por BESNIER (1911: 1023) y CURTIS (1984: 433). Se inclinan por la segunda GULICK (1928: 166) y RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN (1998: 119).

dolos junto a unas ostras, define los erizos de mar como «el prelude de un banquete agradablemente organizado» (fr. 115,3-4 K.-A.: προοίμιον δείπνου χαριέντως ... πεπρυτανευμένου), deja ciertas dudas al respecto. A ello hay que añadir el interés que reflejan algunos autores que se detienen a señalar las diferencias existentes entre las diversas especies de erizos comestibles²⁵.

El siguiente plato, la ἀφύη, es presentado como la prudente Penélope en la *Odisea* (α 334), que llega con relucientes velos (λιπαρὰ κρήδεμνα) en sus mejillas, aunque los del pescado son sucios (ῥυπαρά), como corresponde a la salsa con la que se sirve. La identificación del término es problemática y es frecuente encontrarlo traducido como sardina o boquerón, aunque los datos de los autores antiguos parecen apuntar a que se trataba de la morralla, una mezcla de peces pequeños de varias clases —en particular góbidos como el chanquete— y de alevines de otros de mayor tamaño, tales como sardinas y boquerones principalmente, pero también espadines, mújoles, etc. Ateneo de Náucratis (VII 284f-285a) distingue varias clases de ἀφύη dependiendo del pescado que la componga, aunque lo más frecuente es que no se haga ninguna referencia específica. Puesto que Arquéstrato de Gela (fr. 11,1-4 O.-S. = fr. 140,1-4 *SHell*) —autor también de un poema gastronómico, pero de carácter didáctico y reflejo de un refinadísimo paladar— identifica la ἀφύη del Falero, el puerto de Atenas, con la que Ateneo llama ἀφῶτις, «porque nace de la espuma», debía tratarse de una variedad fina, delicada, probablemente el chanquete (García Soler, 2001: 195-196). Aunque entre los autores áticos se hacen bromas sobre su bajo precio, sin embargo era muy alabada y no es raro encontrarla en menús de banquetes²⁶.

A continuación llegan unos nácares (πίννας) (25-26), un molusco bivalvo servido con frecuencia como entrante, junto con algunos de los alimentos ya citados, aunque en general no gozaba de una estima particular.

Después de los aperitivos empieza un desfile de veinticuatro pescados, de diversas clases y calidades, en el que también se incluyen la sepia (33-35), el calamar (50), las gambas (63), la langosta y el bogavante (66). La forma en que se presentan recuerda inmediatamente el Catálogo de las naves homérico, como han hecho notar diversos estudiosos, aunque el contenido de esta lista tiene mucho en común con algunos fragmentos de comedia en los que un personaje describe un menú. Tal es el caso del fr. 42 K.-A. de Anaxándrides, en el que se detallan los innumerables platos servidos en el banquete de bodas de Ificrates con la hija de Cotis de Tracia, o del fr. 4 K.-A. de Mnesímaco, en el que un cocinero describe un larguísimo menú. La particularidad estriba en el caso de Matrón en que, como adelantaba antes, muchos de estos alimentos aparecen presentados como si se trataran de héroes y dioses.

²⁵ Arist. fr. 304 Rose, y *HA* 530a 34. *Diph.Siph.*, *ap.* Ath. III 91a-b. THOMPSON (1947: 72)

²⁶ Chrysipp. *SVF* III, 195, fr. 9,2 von Arnim. *Metag.* fr. 6,8 K.-A. PELLEGRINO (1998: 317-318). *Ephipp.* fr. 12,8 K.-A. *Mnesim.* fr. 4,44 K.-A. *Eub.* fr. 75,4 K.-A.





En el texto conservado la lista comienza con la ψῆττα y el salmonete, aunque se ha señalado la existencia de una laguna inmediatamente delante y no sabemos en realidad si el desfile gastronómico se abría con otros pescados. A la primera Matrón se limita a adjudicarle el epíteto de «cartilaginosa» (χοιδροφύης), difícil de interpretar si nos atenemos a lo que sabemos de este pez por otras fuentes. Generalmente se reconoce como miembro de la familia de los pleuronectiformes, a la que pertenecen el lenguado, el rodaballo y la platija, con la que en ocasiones podría identificarse. Sí presta más atención, en cambio, al salmonete, «de rojos costados» (μυλτοπάριος, 27), como las naves homéricas (*Il.* B 637; *Od.* ι 125), que intenta atrapar sin éxito. Más afortunado es Estratocles, que ha cogido con sus manos la cabeza del animal, caracterizado como «domador de caballos» (ἵπποδάμοιο)²⁷. Ha sorprendido a algunos autores la vehemencia desplegada por los dos personajes por esta parte del pescado, pero a través de Jenarco (p. 122 Jd.) y de Galeno (VI 717 Kühn) tenemos constancia de que era una delicia para los *gourmets*²⁸.

Inmediatamente después hace su entrada una sepia «de hermosas trenzas», «Tetis de pies de plata» (Θέτις ἀργυρόπεζα, / σηπίη εὐπλόκαμος, 33-34). La relación entre el molusco y la divinidad marina ha sido muy bien explicada por Enzo Degani (1985: 60-61 y 1991b: 159-160), que ha puesto de relieve los puntos en los que se apoya el poeta. Así, los pies son, sin duda, las numerosas patas del animal y las trenzas son los dos largos tentáculos que salen de la cabeza de la sepia, con una imagen que utiliza más tarde Opiano (*H.* II 121-2). Señala además que estos dos seres marinos tienen también en común la astucia, reflejada en el uso que hace de su tinta el molusco y su capacidad para mimetizarse con el entorno (cf. Arist. *HA* 621b 28 s.; Plu. *Moralia* 978a-b) y en las numerosas metamorfosis de Tetis para intentar escapar de los deseos de Peleo, destinado por Zeus como esposo suyo, contra su voluntad (Apollod. III 13,4-5): precisamente la última transformación fue en sepia. Desde el punto de vista gastronómico, los datos indican que se trataba de un alimento muy popular —contamos con una información bastante amplia sobre los modos de cocinarla—, aunque no barato, quedando fuera del alcance de los pobres²⁹.

Llega después un congrio, identificado con Ticio, un gigante fulminado por haber intentado violentar a Leto y que, según Homero (*Od.* λ 577), yacía en el Hades ocupando un espacio de nueve pletros, que en el caso del pescado se transforman, por obra y gracia de la parodia, en nueve mesas. Ésta no es la única compa-

²⁷ Se trata de un epíteto homérico característico de Diomedes y los troyanos y que DEGANI (1985: 50) interpreta como sinónimo de γενναῖος, «noble». También aparece junto al nombre de Héctor en cinco ocasiones en la *Iliada* (H 38, Π 717, X 161, 211, Ω 804) y precisamente el verso de Matrón está construido sobre *Il.* Ω 724, donde Andrómaca sujeta la cabeza de este héroe muerto.

²⁸ DEGANI (1985: 49-50), que remite al artículo de CHIARI (1976: 330). WILKINS-HILL (1994: 241-244).

²⁹ Eriph. fr. 3 K.-A. Eub. fr. 109 K.-A.



ración mitológica que conocemos asociada al congrio, ya que era muy estimado y son frecuentes las alusiones de todo tipo, tanto a su tamaño y su calidad como a su alto precio. Así, un personaje de Dífilo (fr. 32 K.-A.) se queja de que tuvo que pagar por uno de estos pescados tanto como Príamo por el cuerpo de Héctor y Érifo (fr. 3 K.-A.) afirma que era una comida que no podía permitirse un pobre, aunque esto no extraña si consideramos que un cocinero de Filemón (fr. 82 K.-A.) lo considera un bocado digno de los dioses.

No menos estimada era la anguila, la «diosa pez de blancos brazos» (θεὰ λευκώλενος ἰχθύς, 38)³⁰, calificada con el epíteto que caracteriza a Hera, la esposa de Zeus: la diosa es la reina del Olimpo (*b.Hom.* xx 2) y la anguila reina sobre los pescados (Archestr. fr. 1,7-8 O.-S. = fr. 139,7-8 *SHell*). Era muy apreciada por los griegos, como queda bien claro en Aristófanes, que no duda en afirmar que es «el bocado más delicioso para los hombres» (*Ach.* 881: τερπιότατον ... τέμαχος ἀνθρώπους). Por este mismo motivo alcanzaba unos precios tales que, según un personaje de Alexis (fr. 78 K.-A.), si en Mición se veía a un pobre comprando una anguila, inmediatamente lo metían en la cárcel, dando por sentado que debía haber cometido un delito para obtener el dinero³¹. La «divinización» de este pescado es frecuente en la comedia, como se puede apreciar en Anaxádrides (fr. 40,5 K.-A.), que alude a ella como un μέγιστον δαίμονα, o en Eubulo (fr. 36,3 K.-A.), que habla de las Βοιώτιαι ἐγγέλεις θεαί, refiriéndose a las que se capturaban en el lago Copais, las más estimadas, notables por su calidad, su gran tamaño y su grasa³². Como no puede ser de otra manera, la divina anguila de Matrón procede de allí y tiene las medidas extraordinarias que hemos tenido ocasión de ver más arriba (40-45).

Después la atención de Matrón se desplaza hacia el cocinero que, moviéndose de un lado para el otro, blande las bandejas como Aquiles su lanza (46-49), bien escoltado por ollas y escudillas llenas de comida. A continuación el poeta retoma su enumeración con el calamar (τευθίς), que es identificado con Iris, «mensajera de pies de viento» (ἄγγελος ... ποδήνεμος, 50), en parte por su rapidez y en parte por la capacidad de volar que atribuyen al molusco diversos autores antiguos³³. A través de ellos, en particular de los comediógrafos, podemos hacernos una idea de su papel en la cocina griega, porque son frecuentes las referencias a su con-

³⁰ Sobre el sentido de este epíteto, DEGANI (1985: 59, 1990-91: 73-75, 78 y 1991b: 158-159) lo relaciona con la forma en que la anguila era presentada en la mesa, pelada y con una guarnición de hojas de acelga que harían resaltar la blancura de su carne.

³¹ Antiph. fr. 145 K.-A.: «Pues es con mucho más estimada que los dioses. Porque nos es dado llegar a éstos haciendo plegarias, pero a éstas nos es posible sólo olerlas gastando como mínimo diez dracmas o más. Tan absolutamente sagrado es el animal».

³² Ar. *Ach.* 881, 889, 962, *Lys.* 36, 702, fr. 380 K.-A. Ephipp. fr. 15 K.-A. Archestr. fr. 1,5-7 O.-S. = fr. 139,5-7 *SHell*. Dorio, *ap.* Ath. VII 297c-d. Agatárquides (*FGH* 86 fr. 5) señala que en Beocia las que alcanzaban un gran tamaño se ofrecían como víctimas sacrificiales.

³³ Epich. fr. 54,1 K.-A. Opp. *H.* I 427-437, III 167-7. Ael. *NA* IX 52. Plin. IX 84. DEGANI (1985: 58 y 1991b: 158).



sumo y no faltan las recetas que indican cómo prepararla³⁴. Sótades (fr. 1,15 K.-A.) no duda en afirmar que «es elegante un calamar cocido relleno» (ἀστειῖον ἐφθὴ τευθὶς ὠνθυλευμένη).

A este animal le siguen «el serrano de florido color y la plebeya oblada» (πέρκη τ' ἀθροσίχρως καὶ ὁ δημοτικὸς μελάνουρος, 51). La descripción del primero se explica bien por los dibujos rojos y azules que presenta en los opérculos, a modo de arabescos, que han motivado su nombre científico, *Serranus scriba* L. (Arist. fr. 295 Rose). No tenemos muchos detalles sobre su valor gastronómico en la antigüedad, salvo que un personaje de Antífanes (fr. 130,2 K.-A.) lo sitúa entre los platos que no deben faltar en una mesa bien provista. En cuanto a la oblada, es un pescado más bien seco y poco sabroso, por lo que no extraña que no tenga en Matrón una alta consideración, aunque, como el tercer caballo uncido al carro de Aquiles, «aún siendo mortal acompañaba a pescados inmortales» (cf. Hom. *Il.* II 154).

Más interesante es la referencia siguiente, tanto por el animal en sí, un atún, como por los ecos homéricos que encontramos en estos versos. Se dice que su cabeza estaba alejada aparte, «encolerizada por su armadura arrebatada» (κεχολωμένη εἴνεκα τευχέων / αἰρομένων, 54-55). La imagen que ofrece Matrón es la del alma de Ayante en el Hades, enojado porque, en la disputa por las armas de Aquiles tras la muerte del héroe, fue Ulises quien las consiguió (Hom. *Od.* λ 543-6). Enzo Degani (1991b: 162, n. 42) da dos posibles interpretaciones sobre la imagen de la armadura despojada: una, que haga referencia al animal privado de sus escamas; la otra (si se acepta la lectura de Brandt, κλειδῶν, que considera superflua), que se refiera a las κλειδες, las «clavículas», que corresponden más o menos al codo, dos piezas de forma triangular situadas a los lados inmediatamente después de la cabeza, que constituían un bocado muy apreciado preparadas en salazón³⁵. Esta segunda interpretación podría acomodarse bien al comentario que aparece a continuación, «los dioses dispusieron esta desgracia para los hombres», puesto que algunas salazones de pescado llegaban a alcanzar precios exorbitantes³⁶. En cambio, S. Douglas Olson y Alexander Sens (1999: 107) se inclinan por pensar que la indignación de la cabeza se debe simplemente a que la han separado del cuerpo.

El siguiente pescado de la lista es el angelote (ρίνη), un pez de la familia de los tiburones, «que aman en extremo los carpinteros» (ἦν φιλέουσι περισσῶς τέκτονες ἄνδρες, 56), lo que se explica fácilmente porque usaban su piel a modo de lija para alisar la madera. De hecho, el propio Matrón califica este pez como áspero (cf. Epich. fr. 52,2 K.-A.) y sabemos que se vendía ya pelado (cf. Archipp. fr. 23 K.-A.). El poeta alaba la dulzura de su carne, sobre lo que no tenemos con-

³⁴ Anaxandr. fr. 42,46 K.-A. Metag. fr. 6,6 K.-A. Eub. fr. 14,8 K.-A. Antiph. fr. 130,3 y 216,1-4 K.-A. Alex. fr. 84 K.-A.

³⁵ Aristofonte (fr. 7 K.-A.) las llama «alimento venerable» (σεμνὸν τὸ βρωμα). Euthydemus Atheniensis *ap.* Ath. III 116c. Hices. *ap.* Ath. VII 315d-e.

³⁶ Cf. Timocl. fr. 11 K.-A.; Plb. xxxi 25, 5.

firmación explícita en otros autores antiguos, aunque son varios los ejemplos de su presencia en menús de banquetes³⁷.

Al angelote le sigue «un enorme mújol asado conductor de carros» (ὄπτα-λέος ... πελώριος ἵπποτα κεστρέυς, 59) —descrito con el epíteto típico que en los poemas homéricos se asocia a Néstor—, escoltado por doce sargos. Éste es el primer caso en que se indica la forma en que ha sido cocinado el animal, la misma que encontramos en Filemón (fr. 83 K.-A.), mientras que Anaxándrides (fr. 42,47 K.-A.) lo menciona cocido.

Tras el mújol llega un plato a base de «un gran bonito de piel azulada, que conoce del mar todas las profundidades, / servidor de Poseidón» (κυανόχρως δ' ἀμίας ἐπὶ τοῖς μέγας, ὅς τε θαλάσσης / πάσης βένθεα οἶδε, Ποσειδάωνος ὑποδμῶς, 61-62. Cf. Hom. *Od.* δ 385-6), caracterizado como Proteo, que se ocupaba de apacentar los rebaños de focas y otros animales marinos del dios. No parece que haya una relación evidente entre el pescado y el personaje con el que Matrón lo compara, si bien es posible que exista y no la conozcamos o que sea simplemente uno de los juegos del poeta. Aunque su presencia en los textos no es excesivamente amplia, no hay dudas de que era un animal apreciado. El refinado Arquétrato (fr. 36 O.-S. = fr. 166 *SHell*) ofrece una receta para prepararlo asado en ceniza caliente, parodiada por el comediógrafo Sótares (fr. 1,26-29 K.-A.). En el plato de Matrón va acompañado por unas curvadas gambas (καριδες ... κυφαί), «cantoras de Zeus Olímpico» (Ζηνὸς Ὀλυμπίου ... ἀοιδοί, 63-64), aunque la imagen tampoco está clara en este caso.

El verso 65 alude a la dorada, «que es el pez más hermoso entre los demás» (χρῦσοφρυς, ὃς κάλλιστος ἐν ἄλλοις ἴσταται ἰχθύς). Quizá el comentario tenga que ver con el hecho de que, según Arquipo (fr. 18 K.-A.), estaba asociada a Afrodita. Este pez era apreciado por su carne, que en opinión de Hicesio (*ap.* Ath. VIII 328b) supera en dulzura y buen sabor a todos los demás pescados. A ella se unen una langosta y un bogavante dispuesto a «ponerse la armadura» (θωρήσσεσθαί) en los banquetes de los bienaventurados (66-67), una imagen muy militar, salvo por el hecho de que el verbo se usa también coloquialmente con el sentido de «emborracharse»³⁸. Los dos crustáceos son ampliamente citados en catálogos de alimentos, en particular la langosta, que era muy apreciada y se encuentra con frecuencia junto a delicias gastronómicas como la anguila; por ello alcanzaba un alto precio, quedando reservada sólo a los bolsillos mejor provistos³⁹.

A todos ellos los acaudilla un esturión (ἔλωψ) caracterizado como Idomeneo, «famoso por su lanza» (δουρικλυτός, 69. Cf. Hom. *Il.* B 650, E 45, M 210, 467, 476). El epíteto puede estar relacionado con la forma de su cuerpo, especial-

³⁷ Anaxandr. fr. 42,53 K.-A. Ephipp. fr. 12,1-2 K.-A. Mnesim. fr. 4,31-32 K.-A.

³⁸ Cf. Thgn., 413, 470; Pi. fr. 72,1 Maehler; Ar. *Ach.* 1134-5, *Pax* 1286.

³⁹ Ath. III 104e. Ephipp. fr. 15,5-6 K.-A. Theophil. fr. 4,2-3 K.-A. Ar. frr. 333,7 y 380,1 K.-A. Call.Com. fr. 6,2 K.-A. Antiph. fr. 191,3 K.-A. Timocl. fr. 11,3-9 K.-A. Plu. *Moralia* 966a. PELLEGRINO (1994: 401-404 y 1998: 315-316) y OLSON-SENS (1999: 111).





mente con su morro puntiagudo, y recuerda las características que Arquéstrato (fr. 12 O.-S. = fr. 142 *SHell*) atribuye al que se capturaba en torno a las islas, la costa de Asia y Creta: delgado, duro y batido por las olas. El protagonista se declara ya lleno de comida, pero no puede resistirse ante el maravilloso pescado y se lanza sobre su carne, que compara con la ambrosía de la que se alimentan los dioses (70-72). También Epicarmo muestra un punto de vista bastante parecido, cuando dice del «muy estimado esturión» (fr. 88 K.-A.: τὸν πολυτίματον ἔλοφα) que vale su peso en bronce, opinión ampliamente compartida, según Plinio (XXXII 153).

El siguiente plato es una morena enorme, «velo de la mesa» (τὸ κάλυμμα τραπέζης, 73), porque la cubre completamente con su cuerpo, lo que podría ser cierto atendiendo al tamaño que en ocasiones llega a alcanzar. En estos versos es más difícil encontrar paralelismos con pasajes homéricos, pero hace juegos de palabras a partir del vocabulario de las prendas femeninas, como han hecho notar S. Douglas Olson y Alexander Sens (1999: 114-115). Después del velo, Matrón menciona también «el ceñidor, que acostumbraba a llevar orgullosa en torno al cuello, / cuando se encaminaba al lecho del magnánimo Dracontiada⁴⁰» (74-75). Una prenda del tipo de un ceñidor es evidentemente poco apropiada si se relaciona con un animal serpentiforme como la morena, pero muy bien pudiera tratarse en este caso de una referencia a la guarnición con la que se sirve el plato, como la anguila de Eubulo (fr. 34 K.-A.) que se presenta como una novia, envuelta en un «vestido» de acelga. El juego de palabras continúa en el verso siguiente, cuando se sirve una σάνδαλα, término que designa un tipo de pescado plano de la familia del rodaballo y la platija, pero que es también el plural de σάνδαλον, «sandalia». En cuanto a las características gastronómicas de la morena, Arquéstrato considera un θαυμαστὸν ἔδεσμα (fr. 17 O.-S. = fr. 147 *SHell*) la que se pesca en el estrecho de Mesina, pero no tenemos en los autores griegos un reflejo de una afición por ella comparable a la de los romanos.

Además de la σάνδαλα, un pescado que no ha podido ser identificado, se sirve también un lenguado «en burbujeante salmuera» (ἐν ἄλμῃ μορμυρούσῃ, 77). Ésta era una salsa muy frecuentemente utilizada en la preparación de los pescados, en tres fases distintas: antes de ponerlos al fuego, al cocinarlos o al servirlos. Dado que Matrón habla de una salmuera burbujeante, debe de estar caliente, por lo que sin duda indica que el lenguado se ha cocido en ella⁴¹.

El plato siguiente es una fuente con «jóvenes tordos de elevado vuelo y acuosas úades» (κίχλας ... ἠβήτορας ὑσιπετήεις / ὑάδας θ' ὑδατινοῦς, 78-79). En el caso de los primeros, el poeta juega con la homonimia, ya que el término

⁴⁰ El nombre no designa a ningún personaje en particular, sino que se trata simplemente de un compuesto formado según las normas de los patronímicos épicos. Vendría a significar algo así como «hijo de la serpiente».

⁴¹ Diversos pescados preparados en salmuera se encuentran en: Hp. *Vict.* 35,11, 75,2 y 79,2; Antiph. fr. 221,1-2 K.-A.; Sotad.Com. fr. 1,9 K.-A.; Eub. fr. 43,3 K.-A.; Axionic. fr. 4,8-13 K.-A.; Archestr. fr. 19, 32,3 y 46 O.-S. (= fr. 149, 162,3 y 176 *SHell*); Dorio *ap.* Ath. VII 304f.



κίχλη designa tanto un pescado de la familia de los lábridos como un ave muy citada por los comediógrafos áticos, como parte de banquetes y en general como alimento apreciado⁴². Más dificultades presenta ὕαδες, no atestiguado en otros lugares, aunque parece claramente relacionado con ὕς y ὕαινα, nombres de pescado que no han podido ser identificados de forma satisfactoria⁴³. Lo que hace aquí el poeta es jugar con el término evocando a las Híades, una de las constelaciones del cielo que tiene que ver con el mar, puesto que su aparición marca el final de la época de navegación.

Lo que el cocinero propone después a los invitados es un plato en el que se mezclan varios tipos de pescados, que sirve chisporroteantes (σίζοντας), como recién sacados de la sartén: sargos (el único que aparece dos veces en el poema), llampugas, siluros, una herrera y un raspallón (σαργοί τε καὶ ἵππουροι γλάνιές τε, / μόρμυρος, ἅπαντα δ' ἦν μεγάλη† σπάρος, 80-81). El protagonista no los aprecia demasiado y se lanza a otro plato, que no conocemos, porque hay una laguna en el texto, a la que sigue la mención del último pescado del banquete, un «merlo solo» (κόσσυφος ... μόνος, 87), que despierta el deseo de todos, ansiosos por devorarlo.

A continuación se sirven varias carnes, aunque la lista de ellas es mucho más reducida. Primero llega un jamón (κωλήν) servido con mostaza (89-90), que hace temblar y llorar al poeta, cuando piensa que al día siguiente tendrá que conformarse con alimentos mucho menos refinados. Después llegan una sopa negra (ζωμὸς μέλας) y unos ἀκροκώλια hervidos (94). En cuanto al primero de estos platos, hecho a base de carne de cerdo, recibe su nombre porque uno de sus ingredientes era la sangre, que le daba el color, y tradicionalmente se relaciona con la ciudad de Esparta, ya que era típico de allí⁴⁴. También se encuentra citada la sopa negra en autores áticos, en los que no parece tener relación con la variante espartana, salvo por el color. En ellos se trata de un plato apreciado, que «inunda» los sueños de la utopía gastronómica de la comedia, aunque, tratándose de este género literario, no sabemos hasta qué punto el carácter maravilloso no esconde una fuerte carga de ironía⁴⁵.

Por lo que se refiere a los ἀκροκώλια (generalmente nombrados así, en plural), en principio se tratan de una extremidad, la parte final de uno cualquiera de los miembros del cuerpo (pie, oreja, morro) y en ocasiones incluso de algún órgano interno. Es un término bastante problemático y no es raro encontrarlo traducido a veces como «menudos» o «menudillos», aunque algunos testimonios apun-

⁴² Telecl. fr. 1,12 K.-A. Pherecr. fr. 113,23 y 137,10 K.-A. Ar. *Ach.* 1007, 1011, 1104, *Nu.* 339, *Pax* 1195. Nicostr.Com. fr. 4,4 K.-A. Anaxandr. fr. 42,65 K.-A.

⁴³ THOMPSON (1947: 253, 256) y OLSON-SENS (1999: 118-119).

⁴⁴ Antiph. fr. 46 K.-A. Dicaearch. fr. 72 Wehrli. *Plu. Lyc.* XII 12, *Alc.* XXIII 3, *Agis* XXXIV 5, *Moralia* 128c. Poll. VI 57. LAVRENCIC (1993: 66-69).

⁴⁵ Alex. fr. 145 K.-A. Pherecr. fr. 113,3 y 137,4 K.-A. Cf. Telecl. fr. 1,8 K.-A.; Nicopho fr. 21,3 K.-A.



tan a que debía de ser alguna parte de la pata, principalmente del cerdo⁴⁶. Aparecen con relativa frecuencia en menús de banquetes y en listas de carnes que se cuecen, que es precisamente como indica Matrón que se han preparado en este caso⁴⁷.

Después llega un esclavo con «trece gruesos patos de la sagrada laguna de Salamina» (ἐκ Σαλαμῖνος ... τρισκαίδεκα νήσσας, / λίμνης ἔξ ἱερῆς, μάλα πίονας, 95-96), sobre los que no hay más comentarios que el que se colocan ante «las falanges de los atenienses» (Ἀθηναίων ... φάλαγγες). En realidad, la referencia a la laguna debe ser interpretada, puesto que en la isla de Salamina no hay ninguna; se ha sospechado que tal vez se trate de una referencia al mar. Sobre su presencia en el banquete de Matrón, el motivo es claro, ya que el pato es un animal apreciado. Aristófanes (*Pax* 1004) alaba los que venían de Beocia y Anaxádrides (fr. 42,64 K.-A.) lo incluye entre los platos del festín que ofrece Cotis de Tracia. Por otra parte, Antífanes (fr. 295 K.-A.) y Nicóstrato (fr. 4,3 K.-A.) lo incluyen en dos listas en las que figuran diversos alimentos de lujo que un esclavo debe traer del mercado, contrastando con lo que sucederá en época romana, cuando es considerado, por el contrario, un alimento de pobre⁴⁸. Con una considerable ironía, el poeta describe cómo se lanza Querefonte sobre las aves, dispuesto a «alimentarse de buenos augurios» (ἐναίσιμα σιτίζεσθαι, 99), y cómo luego, mientras devora la comida, se preocupa de guardar algo para el día siguiente, una pata de cordero (100-101), la única mención a esta carne en el poema, aunque es una de las más citadas en la literatura griega.

Unas gachas dulces de sémola de trigo (χόνδρος), cocidas en una vasija ática por Hefesto —el fuego de la forja de este dios se convierte aquí en el fuego de la cocina— (102-103), cierran lo que es propiamente el δεῖπνον, la primera parte del banquete. El líquido utilizado para prepararlas podía ser caldo o leche y se les podían añadir también algunos ingredientes⁴⁹. Dos fragmentos de Efipo (fr. 8,1 y 13,3 K.-A.) dan a entender que se servían como postre, aunque Matrón las sitúa en el momento inmediatamente precedente.

A partir del verso 104 se describen algunos de los actos que marcan el comienzo del συμπόσιον: los comensales se lavan las manos (105), un esclavo trae perfume de lirio (106) y entrega a todos coronas con rosas trenzadas (107-108) y se procede a mezclar una crátera de Bromio⁵⁰, de vino de Lesbos (109). No se hace referencia a la práctica habitual de retirar las mesas y limpiar la sala antes de iniciar

⁴⁶ Archipp. fr. 10,1-2 K.-A. Stratt. fr. 5 K.-A. Antiph. fr. 124,1-2 K.-A.

⁴⁷ Pherecr. fr. 113,14 K.-A. Telecl. fr. 51 K.-A. Ar. fr. 4 K.-A. Alex. fr. 180,3 K.-A. Anaxil. fr. 19,4 K.-A. Philox. fr. 836b,30 *PMG*. Poll. vi 52.

⁴⁸ Petron. 93. Mart. XIII 52.

⁴⁹ Pherecr. fr. 113,18 K.-A. Eub. fr. 89,4-5 K.-A. Athenio fr. 1,33 K.-A. Ath. III 126a-c.

⁵⁰ No es raro entre los autores antiguos que se haga referencia al vino utilizando alguno de los nombres de Dioniso (o derivados de ellos), como Bromio (cf. Alex. fr. 232,3, 278,1, 285,2 K.-A.; E. *Cyc.* 123) o Baco (cf. Antiph. fr. 234,1 K.-A.; Men. *Dysc.* 946; E. *IA* 1061; *AP* VII 706,1, IX 246). ARNOTT (1996: 646).



el συμπόσιον, pero poco después sí se señala que se dispusieron las segundas mesas (δεύτεραι τράπεζαι), la forma más común de aludir al postre. Tampoco se dice nada de forma directa sobre las libaciones con las que se abría el simposio, antes de servir nuevos alimentos: los comensales, coronados y perfumados, bebían un sorbo de vino puro invocando al «Buen Genio», Ἄγαθος Δαίμων, y luego hacían libaciones en honor de los dioses olímpicos, los héroes y Zeus Salvador⁵¹. Con todo, tal vez podrían verse reflejadas, y al mismo tiempo deformadas, en los versos 109-110, donde se habla de la mezcla del vino (como debía hacerse en un banquete griego) y su consumo antes de disponer las segundas mesas. Por lo que se refiere a la bebida elegida, no sorprende que sea vino de Lesbos, uno de los más apreciados por los griegos junto con los de Tasos y Quíos. Las fuentes antiguas alaban sin reservas su altísima calidad. La opinión unánime de los griegos queda claramente expresada por un personaje de Alexis que afirma: «No hay ningún otro vino más agradable de beber que la bebida de Lesbos» (fr. 276 K.-A.). Clearco (fr. 5 K.-A.) incluso lo compara con el que Marón, el sacerdote de Apolo, regaló a Ulises, aquel vino espléndido con el que emborrachó al Cíclope (Hom. *Od.* ι 196-7, 205-211). Eubulo afirma «que destila néctar» (fr. 121 K.-A.: νεκταροσταγῆ), Arquéstrato de Gela que tiene «una nobleza propia no del vino, sino de la ambrosía» (fr. 59,11 O.-S. = fr. 190,11 *SHell*: οὐκ οἴνω σοι ἔχειν ὅμοιον γέρας, ἀμβροσίη δέ) y no faltan elogios semejantes en otros autores⁵².

En relación con la ausencia de referencias a la libación, también hay que señalar que no se dice nada sobre la quema de incienso que habitualmente se ofrecía a los dioses para comenzar el simposio, aunque S. Douglas Olson y Alexander Sens (1999: 125)⁵³ opinan que tal vez estos comentarios estaban en alguno de los versos que se han perdido.

En el verso 111 comienza la última parte del banquete, en la que se comían frutas, frutos secos, queso, dulces y otras golosinas, como acompañamiento del vino mezclado, y se practicaban diversos juegos y diversiones. Los alimentos servidos en el Ἄττικὸν Δεῖπνον son, en primer lugar, las frutas que habitualmente aparecen en los postres: peras, gruesas manzanas⁵⁴, granadas, uvas y una variedad de estas últimas, ἀμάμαξυς, que ha planteado problemas de identificación, aunque es tal vez la uva de parra⁵⁵. El narrador no se siente muy atraído por las frutas,

⁵¹ Ar. *Eq.* 85 y 106, V. 525. Nicostr. Com. fr. 19 K.-A. Xenarch. fr. 2 K.-A. Ath. x 675b. KIRCHER (1910: 17-19, 34-38).

⁵² Philyll. fr. 23,1 K.-A. Antiph. fr. 172 K.-A. Ephipp. fr. 28 K.-A. Antid. fr. 4 K.-A. Alex. fr. 277 y 278 K.-A. Bato fr. 3,2 K.-A. Clem.Al. *Paed.* II 30,2.

⁵³ Sobre la práctica de quemar sustancias aromáticas en el simposio: OLSON-SENS (2000: 228).

⁵⁴ En esta expresión hay un juego de palabras, puesto que πίονα μῆλα en Homero se usa normalmente con el sentido de «pingües ovejas», para indicar que están gordas y tienen abundante grasa (*Il.* M 329, *Od.* ι 217, 237, 312, 315, 337). El chiste, que rápidamente captaría el público de Matrón, está en que μῆλον también significa «manzana».

⁵⁵ Hsch. α 3425. Suid. α 1482, 1846. Eust. 1524, 32. OLSON-SENS (1999: 140).



pero reacciona rápidamente cuando hace su entrada un «hijo de Deméter», un pastel, que le entusiasma, probablemente el alimento al que dedica mayor cantidad de calificativos: dorado, dulce, grande, redondo (ξανθὸν γλυκερὸν μέγαν ἔγκυκλον ... / Δῆμητρος παῖδ' ὀπτὸν ... πλακοῦντα, 116-117).

La repostería tiene un papel muy destacado en las segundas mesas y en ocasiones se encuentra como reflejo de un cierto refinamiento. Así lo indica Poliarco (*ap.* Ath. XII 545e), que afirma que muchas comidas, clases de dulces y perfumes son producto del ansia de novedades del hombre. Una consideración similar se encuentra reflejada también en otros autores, como Plutarco (*Moralia* 124e y 644b). El término que utiliza el poeta para indicar el pastel que se sirve es πλακοῦς, una especie de tarta ancha y plana, que se hacía con harina y leche, como ingredientes básicos (*cf.* Antiph. fr. 55 K.-A.), a los que podían añadirse queso, sésamo o miel, que también se vertía por encima al servirla. La mención de Matrón hace recordar uno de los fragmentos de Arquéstrato de Gela (fr. 60 O.-S. = fr. 192 *SHell*), donde se describe precisamente esta misma parte de un banquete, con una enumeración de postres, entre los que el poeta recomienda calurosamente un pastel ateniense o en su defecto uno cualquiera, pero bañado con miel ática, sin duda la apreciadísima miel de tomillo procedente de las laderas del monte Himeto, que se obtenía sin ahumar los panales, conservando así su perfume natural⁵⁶.

En el συμπόσιον el vino estaba acompañado de diversiones de varios tipos. En el *Banquete* de Platón, los invitados, mientras beben, mantienen una conversación profunda y pronuncian discursos sobre el amor (aunque la irrupción de Alcibíades acabará cambiando el moderado rumbo inicial de la velada). En otras ocasiones se practicaba la poesía, de manera que por turno los participantes debían recitar bien improvisando o bien recurriendo a poemas ya conocidos y adaptados a la ocasión. Incluso llegó a crearse un género particular de la poesía convival, el escolio, del que se conservan dos breves recopilaciones del siglo V que constituyen una especie de antologías de una más amplia tradición oral, para quien asistía al banquete y no quería quedar mal en su turno de canto⁵⁷. Pero no todo en el simposio griego es cultura y refinamiento y, a pesar del vino mezclado, se podía llegar a la embriaguez y a la juerga más o menos desenfrenada. Hay que contar con la presencia de heteras en los banquetes y la práctica de algunos juegos como el κότταβος, de origen siciliano, que consistía en derribar un blanco situado en precario equilibrio utilizando las gotas que quedaban en el fondo de la copa⁵⁸. Entre los varios premios que podía recibir el vencedor no faltaban los de carácter sexual. Hacia esta dirección se encaminan las diversiones del banquete de Matrón, que ter-

⁵⁶ Xenoph. fr. 1 *PE. Ar. Th.* 1192. Thphr. *HP* VI 2,4. Macho fr. 18 Gow. Str. IX 1,23. Dsc. II 82,1. Paus. I 32,1. Ath. I 33b. *Gp.* XV 7,3. Plin. XXI 57. Mart. VII 88, XI 42, XIII 94. Petron. 38.

⁵⁷ VETTA (1983: XXXII-XXXIV). VON DER MÜHL (1983: 20-6).

⁵⁸ Anacr. fr. 31 Gentili. Ar. *Pax* 1244, *Nu.* 1073. Ath. XIV 665e-668f. GARCÍA SOLER (2001: 35).

mina con la entrada de dos prostitutas, «dos muchachas capaces de hacer maravillas» (κοῦραι δύο θαυματοποιοί, 121), que corren perseguidas por Estratocles.

A pesar de los problemas que presenta el texto, de los defectos que conlleva su forma de composición y de las dificultades de interpretación en no pocos casos, el *Banquete Ático* es una obra que merece un estudio atento. El poeta explota las imágenes y la dicción épicas hasta el extremo, evocando el recuerdo de los ecos homéricos, buscando divertir, y sin duda en cierta forma debió de lograr su objetivo, puesto que dejó también su huella en la literatura romana en la *Cena* de Lucilio.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRÉ, J. (1961): *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Editions Klincksieck.
- ANDREWS, A. C. (1948): «Oysters as a Food in Greece and Rome», *CJ* 43, 299-303.
- ARNOTT, W. G. (ed. y com.) (1996): *Alexis. The Fragments: A Commentary*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ARNOTT, W. G. (2000): «Athenaeus and the Epitome: Text, manuscripts and early editions», en David Braund-John Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter, University of Exeter Press, 41-53.
- BESNIER, M. (1911): «Salsamentum (Τάρπιχος)», en Ch. Daremberg-E. Saglio (eds.), *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*, vol. IV/2, Paris, Hachette, 1.022-1.025 (1969r, Graz, Akademische Druck-U. Verlagsanstalt).
- BRANT, P. (ed.) (1888): «Matro Pitaneus», en *Parodorum Epicorum Graecorum et Archestrati reliquiae*, Lipsiae, B. G. Teubner, 53-95.
- CHIARI, A. (1976): «Ephipp. fr. 12, 3 K.-Matro, Conv. Att. 27-32», *Sileno* 2/4, 328-330.
- CURTIS, R. I. (1984): «Salted Fish Products in Ancient Medicine», *JHM* 39, 430-445.
- CURTIS, R. I. (1991): *Garum et Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden/New York/København/Köln, ed. E. J. Brill (Studies in Ancient Medicine, 3).
- DALBY, A. (1988): «The Wedding Feast of Caranus the Macedonian» by Hippolochus», *Petits Propos Culinaires* 29, 37-45.
- (2000): «Lynceus and the Anecdotalists», en David Braund-John Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter: University of Exeter Press, 372-394.
- DEGANI, E. (1974): «Matrone di Pitane», en *Poeti parodici greci. Testi e appunti sul corso monografico tenuto dal prof. E. Degani nell'anno accademico 1973-74*, Bologna, Libreria editrice Patron, 117-141.
- (1975): «Note ai parodi greci», *Sileno* 1, 157-174.
- (ed.) (1983): *Poesia parodica greca*, Bologna, Editrice CLUEB.
- (1985): «Problemas de poesía gastronómica griega», en *Miscelánea humanística. Cuadernos de la Fundación Pastor* 33, 41-66.
- (1990-91): «Problemi di poesia gastronomica greca», *RAIB* 79, 67-80.
- (1991a): «Assaggi di poesia gastronomica greca», *QuadFoggia* 2-3, 93-112.
- (1991b): «La poesia gastronomica greca (II)», *Alma mater studiorum* 4/1, 147-163.
- FRIEDRICH, C. (trad.)-NOTHERS, Th. (com.) (1998): *Athenaios. Das Gelehrtenmahl*, vol. I.2, Stuttgart, Anton Hiersemann, 309-313.
- GARCÍA SOLER, M. J. (1995): «I cereali e il pane tra gli antichi greci», en Oddone Longo-Paolo Scarpi (eds.), *Nel nome del pane*, Trento, Servizio Studi della Regione Trentino-Alto Adige, 383-390.
- (2001): *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, Editorial Biblioteca Nueva.



- GIOLIERI, M. (1978): «Note a Matrone di Pitane. I», *GFF* 1, 7-10.
- GOMME A. W.-SANDBACH, F. H. (1973): *Menander. A Commentary*, Oxford, Clarendon Press, 613-614.
- GULICK, Ch. B. (ed. y trad.) (1928): *Athenaeus. The Deipnosophists*, vol. II, London/Cambridge, Mass., Harvard University/William Heinemann, 116-127.
- HEMMERDINGER, B. (1989): «L'art d'éditer Athénée», *BollClass* 10, 106-117.
- IRIGOIN, J. (1967): «L'editio princeps d'Athénée et ses sources», *REG* 80, 418-424.
- KAIBEL, G. (ed.) (1887): *Athenaeus. Dipnosophistae*, vol. I, Lipsiae, B.G. Teubner, 305-311.
- KALITSOUNAKIS, J. E. (1926): «᾽ΟΨΟΝ und ᾽ΟΨΑΡΤΟΝ. Ein Beitrag zur griechischen Semasiologie», en *Festschrift für Universitäts-Professor Hofrat Dr. Paul Kretschmer. Beiträge zur griechischen und lateinischen Sprachforschung*, Wien/Leipzig, Deutsche Verlag für Jugend und Volk, 96-106.
- KELLER, O. (1913): *Die antike Tierwelt*, vol. II, Leipzig: W. Engelmann (1980r, Hildesheim/New York, Georg Olms Verlag).
- KIRCHER, K. (1910): *Die sakrale Bedeutung des Weins im Altertum*, Giessen, A. Töpelmann.
- LAVRENCIC, M. (1993): *Spartanische Küche. Das Gemeinschaftsmahl der Männer in Sparta*, Wien/Köln/Weimar, Böhlau Verlag.
- LELIÈVRE, F. J. (1975): «The Basis of Ancient Parody», *G&R* 22, 29-38.
- LETROUT, J. (1991): «À propos de la tradition manuscrite d'Athénée: une mise au point», *Maia* 43/1, 33-40.
- LLOYD-JONES, H.-PARSONS, P., (eds.) (1983): «Matro Pitaneus», en *Supplementum Hellenisticum [SHell]*, Berlin/New York, Walter de Gruyter, 259-268.
- LORENZONI, A. (trad.) (1983): «Matrone di Pitane. Il convito attico», en E. Degani 1983², 108-114.
- MARROU, H.-I. (1965): *Historia de la educación en la antigüedad*, Buenos Aires, Eudeba (Trad. de *Histoire de l'éducation dans l'Antiquité*, Paris, 1948).
- MASTROCINQUE, A. (1979): «Demetrios tragodoumenos», *Athenaeum* 57/III-IV, 260-276.
- MEINEKE, A. (ed.) (1858): *Athenaei Deipnosophistae*, vol. I, Lipsiae, B. G. Teubner.
- MONTANARI, O. (1980-82): «Matr. Conv. Att. 6», *MCr* 15-18, 307-310.
- OLSON, S. D.-SENS, A. (1999): *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE*, Atlanta, Scholars Press (American Classical Studies, no. 44).
- OLSON, S. D.-SENS, A. (2000): *Archeistratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford, University Press.
- PELLEGRINO, M. (1994): «Nota a Plutarco (966A = *soll. anim.* 9)», *Sileno* 20, 401-404.
- (1998): «Metagene», en VV.AA., *TESSERE. Frammenti della commedia greca: studi e commenti*, Bari, Adriatica Editrice, 291-339.
- RAU, P. (1967): *Paratragodia: Untersuchung einer komischen Form des Aristophanes*, München, Beck (Zetemata, Heft 45).
- ROBB, K. (1994): *Literacy and Paideia in Ancient Greece*, New York/Oxford, University Press.
- RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN, L., (trad.) (1998): *Ateneo. Banquete de los eruditos*, vol. II, Madrid, Editorial Gredos, 166-171.
- SALVIONI, L. (1979-80): «Qualche definizione di procedimenti parodici desunta dal Banchetto Attico di Matrone», *BIFG* 5, 21-29.



- SALZA PRINA RICOTTI E. (1987): «Alimentazione, cibi, tavole e cucine nell'età imperiale», en *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani: età imperiale*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 71-130.
- SARTORI, P. (1996): «Alcune note su procedimenti e tecniche della parodia», *AION (filol)* 18, 169-183.
- THOMPSON, D'A. W. (1947): *A Glossary of Greek Fishes*, London, Oxford University Press.
- VETTA, M. (1983): «Poesia simposiale nella Grecia arcaica e classica», en M. Vetta (ed.), *Poesia e simposio nella Grecia antica. Guida storica e critica*, Roma-Bari, Editori Laterza, XI-LX.
- VON DER MÜHL, P. (1983): «Il simposio greco», en M. Vetta (ed.), *Poesia e simposio nella Grecia antica. Guida storica e critica*, Roma-Bari, Editori Laterza, 3-28.
- VV.AA. (2001): *Ateneo. I Deipnosofisti. I dotti a banchetto*, vol. 1, Roma, Salerno Editrice, 347-355 [Traducción del libro IV a cargo de Leo Citelli].
- WELAND, A. (1883): *De praecipuis parodiarum Homericarum scriptoribus apud Graecos*, Diss. Göttingen.
- WILKINS, J. (2000): *The Boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford, University Press.
- WILKINS, J.-HILL, S. (1994): «Fish Heads of Ancient Greece», en H. Walker (ed.), *Look and Feel. Studies in Texture, Appearance and Incidental Characteristics of Food. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1993*, Totnes, Prospect Books, 241-244.
- ZIEGLER, K. *et alii* (1967), «Xenokles», en *REIX A 2*, Stuttgart, Alfred Druckenmüller, 1.505-1.511.

