

HORACIO Y LA POESÍA GASTRONÓMICA ANTIGUA

Adolfo Egea



HORACIO
Y LA POESÍA GASTRONÓMICA ANTIGUA

HORACIO
Y LA POESÍA GASTRONÓMICA ANTIGUA

ADOLFO EGEA



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

HUELVA CLASSICAL
MONOGRAPHS
11
exemplaria classica
SUPPLEMENTS



EDITORIAL BOARD

Giovanna Alvonì
Università di Bologna

Cynthia Damon
University of Pennsylvania

Juan A. Estévez Sola
Universidad de Huelva

Regla Fernández Garrido
Universidad de Huelva

Patrick Finglass
University of Bristol

Therese Fuhrer
Ludwig-Maximilians-Universität München
Guillermo Galán Vioque, *Managing Editor*
Universidad de Huelva

Richard Hunter
University of Cambridge

Gauthier Liberman
Université Michel de Montaigne Bordeaux III

Miriam Librán Moreno
Universidad de Extremadura

Antonio Ramírez de Verger, *Editor*
Universidad de Huelva

Luis Rivero García
Universidad de Huelva

Lucía Rodríguez-Noriega Guillén
Universidad de Oviedo

Consuelo Ruiz Montero
Universidad de Murcia

DATOS EDICIÓN

PRIMERA EDICIÓN EN FORMATO EBOOK: Septiembre 2019

PRIMERA EDICIÓN EN FORMATO PAPEL: Septiembre 2019

© Servicio de Publicaciones. |→
Universidad de Huelva

© Adolfo Egea (Eds.) |→

I.S.B.N.: 978-84-17776-55-8

eI.S.B.N.: 978-84-17776-55-5

Depósito legal: H 170-2019

PAPEL

PAPEL

Ahuesado industrial de 90 g/m²

Impreso en papel de bosque certificado

ENCUADERNACIÓN

Encolado PUR

Printed in Spain. Impreso en España

DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Maquetación

Obra sometida al proceso de evaluación de calidad editorial por el sistema de revisión por pares.

Este trabajo ha sido elaborado en el marco del proyecto de investigación *Scriptores Latini Minores* (FFI2013-41056-P) del Ministerio de Economía y Competitividad.

Este volumen ha sido financiado con la colaboración de la Universidad de Barcelona y el *Centro de Investigación en Patrimonio Histórico, Cultural y Natural* (CIPHNC) de la Universidad de Huelva

Publicaciones de la Universidad de Huelva es miembro de UNE |→

Reservados todos los derechos. Ni la totalidad ni parte de este libro puede reproducirse o transmitirse por ningún procedimiento electrónico o mecánico, incluyendo fotocopia, grabación magnética o cualquier almacenamiento de información y sistema de recuperación, sin permiso escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutivo de delito contra la propiedad intelectual.

EL EBOOK LE PERMITE



Citar el libro



Navegar por
marcadores e
hipervínculos



Realizar notas
y búsquedas
internas



Volver al
índice pulsando
el centro del pie
de la página

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	9
I. PRECEDENTES: LA POESÍA GASTRONÓMICA GRIEGA	15
1. INTRODUCCIÓN, CONTENIDOS CULINARIOS Y GÉNEROS POÉTICOS.....	17
2. TEMAS GASTRONÓMICOS EN LOS YAMBÓGRAFOS ARCAICOS	23
3. GASTRONOMÍA Y CRÍTICA DEL LUJO EN LA TRADICIÓN HISTORIOGRÁFICA Y FILOSÓFICA	32
4. TEMAS CULINARIOS EN LA COMEDIA GRIEGA	39
4.1 <i>Epicarmo</i>	39
4.2 <i>Aristófanes</i>	45
4.3 <i>La Comedia Media: Eubulo y Alexis</i>	48
5. LA POESÍA GASTRONÓMICA DIDÁCTICA: ARQUÉSTRATO DE GELA.....	59
6. MATRÓN DE PÍTANE Y LOS BANQUETES PARÓDICOS.....	69
7. RECAPITULACIÓN	79
II. LA POESÍA GASTRONÓMICA ROMANA	81
1. ENNIO: <i>HEDYPHAGETICA</i>	83
1.1. <i>Introducción</i>	83
1.2. <i>El texto conservado y su crítica</i>	85
1.3. <i>Ictionimia y contenido gastronómico</i>	102
1.4. <i>Técnica literaria</i>	113
1.5. <i>El posible público de los Hedyphagetica: comparación con Ennio trágico y con Plauto</i>	117
1.6. <i>Conclusión: destinatario y posible estructura de los Hedyphagetica de Ennio</i>	128
2. LUCILIO.....	130
2.1. <i>Introducción: el texto de Lucilio</i>	130
2.2. <i>Lucilio y la sátira</i>	132
2.3. <i>Descripción de cenas y crítica social</i>	135
2.4. <i>Cenae sordidae et rusticae: libros 3 y 5</i>	149

3. LA MENIPEA ΠΕΡΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ DE VARRÓN	166
3.1. Varrón y el ‘otro tipo de sátira’	166
3.2. La Menipea Περὶ ἐδεσμάτων.....	167
3.3. Los «hedyphagetic» de Varrón.....	171
3.4. El objeto de la sátira.....	178
3.5. Sátira romana y poesía gastronómica griega.....	180
4. LAS SÁTIRAS GASTRONÓMICAS DE HORACIO	183
4.1. Introducción: importancia de lo culinario en las Sátiras de Horacio	183
4.2. De sapientia Catii: la sátira 2.4 de Horacio.....	184
4.2.1 Estructura	184
4.2.2 Elementos formales	186
4.2.3 Géneros literarios y contenido gastronómico	190
4.2.4 Interpretación del discurso de Cacio	203
4.2.5 Recapitulación.....	208
4.3. Cena Nasidieni: la sátira 2.8.....	209
4.3.1 Estructura	209
4.3.2 La Cena Nasidieni y la poesía gastronómica de banquetes.....	212
4.3.3 Elementos de poesía didáctica en la Cena Nasidieni	219
4.3.4 Recapitulación.....	225
4.4. Sobre la interpretación de las sátiras gastronómicas de Horacio	227
4.4.1 Recepción de la poesía gastronómica griega	227
4.4.2 Ridentem dicere verum y poesía gastronómica.....	228
4.4.3 Sobre la interpretación metapoética de sat. 2.4 y 2.8	235
CONCLUSIÓN.....	243
BIBLIOGRAFÍA	251
ÍNDICES.....	267

INTRODUCCIÓN

El objeto de este ensayo es contribuir a la mejor interpretación de las llamadas sátiras gastronómicas de Horacio (*sat.* 2.4 y 2.8), atendiendo especialmente a la evolución del tratamiento de estos contenidos en la producción literaria anterior y a los diversos precedentes griegos en los que se inspiran tanto el propio Horacio como sus predecesores romanos. Se trata, así pues, del estudio de un caso particular dentro de la temática más amplia de la introducción y asimilación de la cultura literaria griega en Roma.

El *corpus* de textos romanos objeto de estudio es, así pues, restringido. Por una parte la investigación se detiene con las citadas sátiras de Horacio; por otra parte, se han dejado a un lado otro tipo de poemas que contenían elementos culinarios, pero que se situaban en tradiciones poéticas distintas. Por contra, se ha dedicado un espacio muy generoso a los precedentes griegos. La mayoría de estudios y ediciones de los textos romanos que se estudian en la segunda parte de esta obra suelen señalar, como modelos concretos o como inspiradores lejanos, las obras de Matrón de Pítane y de Arquéstrato de Gela. Sin embargo, un estudio más atento de sus supuestos descendientes romanos muestra que, salvo en el caso de Ennio, la influencia de esos poetas es más bien reducida. De ahí que se haya emprendido una panorámica más amplia, que cubriera otros tratamientos de los contenidos culinarios en la literatura griega susceptibles de haber influido de alguna manera en las obras romanas. Cuando emprendía la revisión de este trabajo para su publicación como monografía, consideré la posibilidad de reducir drásticamente la parte griega, cuando no eliminarla. Sin embargo, algunos de los colegas latinistas consultados me trasladaron su opinión de que, precisamente por el distinto enfoque que los estudios sobre poesía gastronómica habían adoptado entre helenistas y latinistas, era de mucha utilidad conservarla. Este es, pues, el motivo por el que la parte dedicada a los antecedentes griegos es amplia.

Quisiera, asimismo, advertir que en la primera parte solo he pretendido hacer una panorámica general, dirigida sobre todo a los estudiosos de las obras latinas que no tienen un conocimiento tan profundo de la literatura griega de temática gastronómica. En ningún caso he pretendido aportar una investigación original, sino que me baso en las investigaciones llevadas a cabo por los helenistas (entre los que debo señalar, especialmente, los estudios de

Enzo Degani, S. Douglas Olson, James Davidson o Andrew Dalby). Además, el tratamiento de estos precedentes griegos se ha llevado a cabo teniendo en cuenta su relevancia de cara a los aspectos principales objeto de estudio en la parte romana. De ahí que no se hayan tocado, o se haya hecho de manera superficial, la problemática ‘política’ subyacente en obras como la de Matrón de Pítane, o aspectos más genéricos sobre la historia de la parodia en toda la literatura griega (su relación, por ejemplo, con la *Batracomiomaquia*).

En cuanto a los autores propiamente romanos, debe tenerse muy en cuenta el diferente estado de conservación en que nos han llegado, por una parte, la obra de Horacio y, por otra, las de Ennio, Lucilio y Varrón (*Sátiras menipeas*). Debe tenerse en cuenta que los fragmentos estudiados en la parte griega proceden, en su mayoría, de una obra con intereses precisamente gastronómicos: el *Banquete de los eruditos* de Ateneo de Náucratis. Sin embargo, los precedentes romanos de Horacio han llegado en bastante peor estado. En muchos casos se trata de fragmentos bastante más breves (por ejemplo, los de Lucilio) y, frecuentemente, sin indicación alguna sobre el contexto del que proceden. Tampoco suelen ser citados por el valor ‘culinario’, sino por alguna particularidad gramatical. Por ello, la metodología de los capítulos correspondientes a Ennio, Lucilio y, en parte, Varrón, se ajusta más a la filología formal, con gran peso de la lexicografía (pues, a falta de otro contexto, la correcta identificación de los nombres de los alimentos puede indicarnos el tipo de texto que era) y de los problemas textuales. Con todo, soy consciente 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 correspondiente a Horacio es, por otra parte, distinta, porque se trata de dos sátiras 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. La decisión de estudiar a fondo los autores romanos y sus precedentes griegos se debe también, en parte, al hecho de que el principal estudio general sobre la poesía gastronómica romana, el de Emily Gowers (*The Loaded Table*, Oxford 1993), apenas los toma en consideración (sí que trata con profundidad los autores de la latinidad argétea, Juvenal y Marcial, que nosotros hemos dejado de lado en esta obra).

En el inicio de la investigación, tuvo una importancia fundamental la serie de estudios que el citado Enzo Degani dedicó a la poesía gastronómica griega. El estudioso italiano consideraba la poesía gastronómica un género propiamente dicho con dos almas o tendencias: estas dos tendencias se ajustan, aparentemente, al diverso carácter que tienen las sátiras 2.4 y 2.8 de Horacio. En cualquier caso, estos conceptos han inspirado, pero no determinado, este estudio, pues no son directamente aplicables a la producción romana, como podremos comprobar, y la adscripción de las citadas sátiras de Horacio a las dos ‘almas’ de la poesía gastronómica griega solo puede llevarse a cabo in-

terpretándolas de manera superficial. Las realizaciones romanas posteriores constituyen, en gran medida, variaciones sobre las de Horacio. Asimismo, Degani consideraba este tipo de poesía como una manifestación más de la corriente de lo *σπουδαιογέλοιον*. El conjunto de estudios de que han sido objeto tanto Arquéstrato como Matrón nos ha permitido dedicarles un espacio relativamente más breve y ampliar el dedicado a otras manifestaciones griegas que, a pesar de las diferencias formales que presentan en relación a los autores romanos antes citados, muestran mayor cercanía ideológica o filosófica.

Este estudio es eminentemente de historia literaria. Aunque, cuando ha sido necesario, hemos analizado exhaustivamente el contenido *real* de estas obras, hemos evitado caer en todo momento en un estudio de “fuentes para la alimentación romana en la poesía latina”. A ello también se debe que hayamos dejado a un lado obras poéticas de tema gastronómico ajenas a los modos y contenidos de la poesía gastronómica tal como se manifiesta en las sátiras 2.4 y 2.8 de Horacio. Por ello no hemos tratado en este trabajo una obra como el *Moretum* pseudovirgiliano, que contiene precisamente la receta en versos de una torta rústica; tampoco otras obras o fragmentos poéticos en los que aparecen representados primorosamente alimentos humildes con la intención de caracterizar mejor a algún personaje, como en 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 la tradición del epilio alejandrino.

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.

Por lo general, hemos optado por ofrecer 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, no han sido parafraseados de manera sistemática en el cuerpo del ensayo. En los casos en los que sí se han parafraseado y glosado, 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 y 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-...). En muchas ocasiones, Ateneo aparece citado solo como aclaración de

dónde se encuentra determinado fragmento. En estos casos nos ha parecido oportuno incluir en el *index locorum* solo la referencia del autor citado, a no ser que el contexto en los *Deipnosophistas* tuviera alguna relevancia.

El lector observará que, en algunos capítulos, hay unos apartados con mayor sangrado, que intentan arrojar luz sobre la identidad de los alimentos, especialmente pescados, que se citan en las obras objeto de estudio, sobre todo las fragmentarias. Es lícito dudar de la validez de establecer una 'equivalencia' entre productos a una distancia de 2.000 años, sobre todo si tenemos en cuenta que tales identificaciones se basan en su mayor parte en elucubraciones léxicas. Sin embargo, su inclusión en un trabajo como este me parece oportuna por dos motivos. En primer lugar, porque no debemos olvidar que, sin menoscabo del valor simbólico que adquieran estos alimentos en su contexto 'poético', dicho simbolismo se fundamenta, en la mayoría de casos, en el carácter material de los mismos; y ello se produce en géneros literarios, además, en los que el mundo cotidiano encuentra su representación (independientemente que esta no sea realista, en el sentido moderno del término). En segundo lugar, porque cualquier investigación filológica que pretenda aportar algún avance en el esclarecimiento de un texto debe, necesariamente, acabar revirtiendo en los futuros lectores de dichos textos, no solo en los especialistas universitarios; y aquellos accederán a los textos principalmente en forma de traducción. Por lo tanto, un estudio como este no podía renunciar a proporcionar unas pautas para futuros traductores. El interés de muchos de estos textos reside en el abigarrado mundo material que representan mediante la 'abundancia' léxica de ictiónimos y similares. Si, en la traducción, ello se convierte en simples transcripciones, creo que se pierde uno de sus valores esenciales. De ahí que crea preferible optar por el nombre real de un alimento a la hora de traducir estos textos, aunque solo se tenga una certeza, digamos, del setenta por ciento, antes que por una simple transcripción de la palabra latina o griega.



No querría acabar esta introducción sin dar mi agradecimiento, formalmente, a todos los maestros y colegas que, a lo largo de las diferentes fases por las que ha pasado este trabajo, me han brindado sus sugerencias y comentarios. A riesgo de olvidar a alguien, me gustaría, sin embargo, agradecer especialmente a los prof. Niklas Holzberg y Roland Mayer sus orientaciones en los primeros momentos de esta investigación; al prof. José Ignacio García-Armendáriz, por sus indicaciones bibliográficas sobre lo relacionado con *realia* de fitónimos y similares; al prof. Luis Rivero, por sus comentarios en el campo de la problemática textual de algunos de los autores fragmentarios; y, sobre todo, al prof. José Luis Vidal, cuya maestría y sensibilidad a la hora de interpretar los textos antiguos han sido siempre una guía para mi. Los errores que, aun así, haya en este texto son, por supuesto, responsabilidad únicamente de su autor.

I.
PRECEDENTES: LA POESÍA
GASTRONÓMICA GRIEGA

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN. CONTENIDOS CULINARIOS Y GÉNEROS POÉTICOS

El objetivo de esta primera parte es examinar los principales precedentes y modelos griegos de las sátiras gastronómicas de Horacio, tanto de los directos como de los indirectos, esto es, de aquellos que fueron imitados por algunos de los poetas latinos anteriores a Horacio. Por ello, dicho examen será amplio: no existe un modelo directo de ‘sátira gastronómica’, sino que en ellas se observan elementos procedentes de diversas tradiciones en cuanto a los contenidos gastronómicos propiamente dichos, a los modos poéticos que se usan para presentarlos y a la significación última que estos revisten. Así, aunque muchas veces los comentaristas de Horacio destaquen, al hablar de la sátira 2.4, la figura del poeta Arquétrato, del siglo IV, la semejanza entre la citada sátira y la obra del poeta griego es superficial. Un examen más detallado de la pieza del poeta latino revela mayores semejanzas ideológicas o filosóficas con otros poetas, así como otros modelos posibles diferentes de Arquétrato.

Trataremos por orden cronológico obras de diversas épocas (arcaica, clásica y postclásica) pertenecientes sobre todo a géneros literarios de índole cómica: el yambo, la comedia o la parodia en sus diversas variantes, como el centón o el poema didáctico de tono jocosero, relacionadas de manera diversa con lo σπουδαιογέλοιον. Ciertamente, existe un condicionamiento previo y no poco importante al respecto: el hecho de que la mayoría de fragmentos de los que hablaremos (excepto los pasajes de Aristófanes o de Homero) proceden de una misma obra, el *Banquete de los eruditos* de Ateneo, cuya temática y marco determinan la presencia abultada de fragmentos de temática culinaria, seleccionados de la comedia y otros géneros cómicos. Pero es evidente que la presencia de un elemento tan material y cotidiano como la comida solo es admisible en un determinado grupo de géneros, los que, en términos aristotélicos, representan a tipos humanos de baja condición o vulgares, φαῦλοι. Por contra, dicho elemento está casi ausente en los géneros que representan tipos nobles o σπουδαίοι.¹

¹ Arist. *poet.* 1448a, donde se clasifican los géneros poéticos en razón al objeto de la mímese-

Esta división se mantiene en general bastante estricta a lo largo de la literatura griega. Lo es especialmente en la época que tiene en mente Aristóteles, en la que la comedia y la tragedia son los representantes principales de cada uno de los dos modos poéticos en torno a los que gira su teoría. La división se hace menos estricta en la épica, sobre todo en la *Odisea* y en la lírica coral. En estos géneros preclásicos, el sacrificio constituye un resquicio por el que se describe la preparación (y a veces el consumo) de alimentos. También en época helenística se relaja la división, en parte por el intento de desarrollar el tercer modo poético, más realista, que debe representar personajes καθ' ἑμᾶς, como nosotros. En lo que a la temática gastronómica se refiere, este intento tiene relevancia en algunos géneros menores, como el epilio, el idilio o el epigrama, no así en la comedia.

La preponderancia de los géneros cómicos en la poesía de esta temática determina en cierta medida el contenido gastronómico en sí. Como estos géneros tienden a la representación caricaturesca de la realidad, el elemento culinario se exagera, por extravagancia, por abundancia o por voluntad de indicar rusticidad excesiva. Pero antes de comenzar el análisis de los textos conviene recordar brevemente cuáles eran los elementos básicos que conformaban la dieta de los griegos de la Antigüedad, cuya importancia y relevancia poética es también distinta. Estos eran básicamente tres:² el σῖτος (*frumentum*) o cereal (en forma de pan principalmente, pero no necesariamente), el ὄψον o companaje y el οἶνος o vino.³ 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.⁴ 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).⁵

sis. Se pone de manifiesto aquí también la posibilidad de un modo intermedio, el que representa tipos καὶ τοιοῦτους, que ejemplifica solo con pintores; 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. Vid. M. Fuhrmann, *Die Dichtungstheorie der Antike: Aristoteles, Horaz, 'Longin'*, Darmstadt 1992, 24; D. W. Lucas, *Aristotle: Poetics*, Oxford 1968, 64; C. Gallavotti, *Aristotele. Arte poetica*, Milano 1987^s, 127.

² Sobre la alimentación en el mundo griego, véase K. Fr. Vickery, *Food in early Greece*, Urbana 1936; G. Bruns, *Archaeologia Homerica*, P: "Küchwesen und Mahlzeiten", Göttingen 1970; y, sobre todo, A. Dalby, *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*, London 1996, y *Food in the Ancient World from A to Z*, London 2003; J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter 1995.

³ 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)

⁴ L.A. Moritz, *Grain-mills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford 1958.

⁵ Cf. *PTeb* 66.29-41, ca. 121-120 a.C., que contiene un informe anual que engloba, como parte del σῖτος (41: γίνονται τῆς σίται...) trigo (πυρῶι, línea 29), cebada (κρι[θῆι], línea 36), trigo escaña o *Triticum monococcum* (ὀλύ[ραι], línea 36) y lentejas (φα[κῶι], línea 37). En

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. Hasta la época de Platón, se consideraban ὄψα desde las verduras y hierbas más humildes hasta los pescados y la carne más preciados, sea esta de caza o de sacrificio, pasando por huevos, salsas, vísceras, etc., en definitiva, los alimentos que acompañaban a los cereales. La bebida por antonomasia, el vino (οἶνος), es el tercer elemento de la dieta antigua aunque, en zonas donde no podía aclimatarse el viñedo (es decir, en las zonas bárbaras), 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 acompañaba 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.⁶

Como decíamos, el hecho de que exista cierta predisposición de los géneros cómicos a representar los alimentos en su aspecto puramente material,⁷ 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 este ámbito, normalmente no a los acompañamientos 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 este precisamente el único elemento que sí aparece de vez en cuando en un género de los que representan a personajes nobles, como la épica.⁸ En estos contextos, se resalta la excelencia de la carne y el vino,⁹ 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 (corazón, hígado y pulmones) eran consumidas en primer lugar por el círculo más próximo al oficiante, *Od.* 12.364-5:

el caso de *frumentum*, la separación entre este 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*).

⁶ Sobre la alimentación en la Antigüedad, además del citado Dalby, *Food from A to Z*, resulta aún de útil consulta la entrada correspondiente en Daremberg-Saglio (s.v. ‘Cibaria’, II, 1141) y, para el caso de Roma, la obra clásica de J. André, *L’Alimentation et la cuisine à Rome*, París 1981.

⁷ E. Degani, “La poesía gastronómica greca (I)”, *Alma Mater Studiorum* 3.2, 1990, 33.

⁸ El σίτος también se menciona, pero casi de manera formular, cf. Hom. *Od.* 8.222: ὄσσοι νῦν βροτοί εἰσιν ἐπὶ χθονὶ σίτον ἔδοντες. Sobre la cuestión de los alimentos y herramientas de cocina en los poemas homéricos, cf. Bruns, *Arch. Hom.*, 47.

⁹ Cf. Hom. *Od.* 15.506-7: ἠῶθεν δέ κεν ὑμῖν ὄδοιπόριον παραθείμην, / δαῖτ’ ἀγαθὴν κραιῶν τε καὶ οἴνου ἠδυπότοιο; 9.556-7: ὧς τότε μὲν πρόπαν ἡμᾶρ ἐς ἥλιον καταδύντα / ἡμεθα δαινύμενοι κρέα τ’ ἄσπετα καὶ μέθυ ἠδύ.

αὐτὰρ ἐπεὶ κατὰ μῆρ' ἐκάη καὶ σπλάγχνα πάσαντο,
μιστυλλὸν τ' ἄρα τάλλα καὶ ἀμφ' ὀβελοῖσιν ἔπειρον.

Abrasados los muslos, mi gente gustó las entrañas,
en pedazos cortó lo demás, lo espetó en asadores.¹⁰

La carne, cuyas particiones atendían a un criterio sacrificial y no gastronómico, se insertaba en el asador y así se asaba. El consumo de la carne propiamente dicha constituía la segunda parte del ritual después del desmembramiento.¹¹ Este proceso se halla descrito en varios lugares de los poemas homéricos, además del ya citado en *Il.* 1.460-8 y, con especial detalle, en 9.206-21, en el episodio 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, algo parecido a la morcilla (embutido en un estómago de animal, y no en el intestino) y vino (*Od.* 18.118-22):

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

Llegó Antínoo y dejó junto a él una tripa bien gruesa,
todo llena de grasa y de sangre y Anfínomo a un tiempo
recogió de una cesta dos panes, los puso a su lado
y, tomando una copa de oro, ofreciósele y dijo:
«Ten salud, padre huésped, y al menos de aquí en adelante
sé feliz, pues que tantas desdichas te cercan ahora».

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 un estómago repleto de grasa y de sangre que quiere, pronto asado, tener por entero, así entonces Ulises...” (*Od.* 20.25-7). En este caso, como en el anterior, Ulises es, de hecho, un men-

¹⁰ Las citas en traducción de la *Odisea* son de la versión de J. M. Pabón, Madrid 1982.

¹¹ W. Burkert, *Greek Religion*, Cambridge (Mass.) 1985, 56-7.

¹² “Abrasados los muslos, mi gente gustó las entrañas, / en pedazos cortó lo demás, lo espetó en asadores.”

digo, esto es, un personaje más vulgar, bajo (φαῦλος) que elevado o noble (σπουδαῖος).

Tampoco los productos lácteos, cuando aparecen en la *Odisea*, pueden relacionarse con la caracterización adecuada de un héroe. Al contrario que el queso, la leche como bebida se consideraba como algo propio de seres bárbaros o incivilizados.¹³ Como bárbaro que es, la bebida del cíclope es leche: “rebosaban de leche las vasijas labradas, colodras y jarras, en donde reservaba su ordeño” (*Od.* 9.233).¹⁴ 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” (*Od.* 9.224-6). 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.¹⁵ 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...” (Eur. *Cyc.* 62-7), el cíclope, en diálogo con el corifeo, se ocupa de que le sirvan el almuerzo compuesto de productos lácteos:

KY. ἀριστόν ἐστιν εὔ παρεσκευασμένον;	
XO. πάρεστιν ὁ φάρυξι εὐτρεπῆς ἔστω μόνον.	
KY. ἦ καὶ γάλακτός εἰσι κρατῆρες πλέω;	
XO. ὡστ' ἐκπιεῖν γέ σ', ἦν θέλης, ὄλον πίθον.	65
KY. μήλειον ἢ βόειον ἦ μεμειγμένον;	
XO. ὄν ἂν θέλης σύ μὴ μὲ καταπίης μόνον.	
Cíc. ἸPreparado mi almuerzo tenéis como es debido?	
Cor. Sí; son tus tragaderas lo que hay que preparar.	
Cíc. ἸY están ya rebosantes los cántaros de leche?	
Cor. Si quieres, beber puedes entera la tinaja.	65
Cíc. ἸEs de vaca o de oveja? ἸTal vez las dos mezclasteis?	
Cor. A tu gusto, con tal de que no me devores.	

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 (cf. Theoc. 21.34-7), a la *pressi copia lactis* o leche cuajada que ofrece Tí tiro a Melibeo cuando este se dispone a abandonar sus tierras (Verg. *ecl.* 1.81).

¹³ Plin. *nat.* 11.239: *mirum barbaras gentes, quae lacte uiuant, ignorare aut spernere tot saeculis casei dotem.*

¹⁴ El cíclope es, además, el único personaje del que se describe la experiencia sensorial de consumir, no comida sino vino, cf. S. Hicth, "Tastes of Greek Poetry: From Homer to Aristophanes", en K. C. Rudolph (ed.), *Taste and the Ancient Senses*, New York 2017, 23.

¹⁵ 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. E. Degani, "L'elemento gastronomico nella commedia greca postaristofanea", en J. A. López Férrez (coord.), *La comedia griega y su influencia literaria española*, Madrid 1998, 215-25.

Una buena parte de la poesía griega de contenido culinario 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 dé la existencia misma de este tipo de textos es necesario que la dieta griega haya alcanzado ya un alto grado de sofisticación y que hayan surgido ciertos profesionales de la gastronomía como el μάγειρος y el ὄψοποιός, adquiriendo en algunos casos gran protagonismo social.¹⁶

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 este, 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.

¹⁶ La labor del μάγειρος estaba vinculada en un principio a la preparación de carne en el sacrificio; aunque bien pronto se separó de su carácter sagrado, el preparado de la carne era uno de sus cometidos específicos. No lo era, por ejemplo, preparar el pan (de ello se encargaba el ἄρτοποιός o ἄρτοκόπος) y tampoco servir la comida que había preparado él mismo. La función del ὄψοποιός no se dirigía tanto a la preparación de la carne sino del resto de condimentos (cf. ὄψον). Sobre el μάγειρος, cf. H. Dohm, *Magieros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München 1964, 1-10 y 67-84, G. Berthiaume, *Les Rôles du mageiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden 1982, y M^a. J. García Soler, "Les professionnels de la cuisine dans la Grèce antique: de l'abatteur au chef", *Food & History* 15:1-2, 2017, 21-39.

CAPÍTULO II

TEMAS GASTRONÓMICOS EN LOS YAMBÓGRAFOS ARCAICOS

Después de los pasajes de la *Odisea*, los siguientes ejemplos de contenidos gastronómicos en verso proceden de los yambógrafos. Aunque su influencia sobre Horacio sea más bien remota, debemos destacar a dos poetas arcaicos: Hiponacte y Ananio: el primero, por ser el primer ejemplo que utiliza el listado de exquisiteces en el marco de la descripción de un tipo humano concreto, el del glotón;¹⁷ el oscuro Ananio, porque a él se atribuye el primer ejemplo de calendario gastronómico, que contiene ya algunos de los elementos formales que desarrollarán más tarde Arquéstrato de Gela y sus continuadores.

Los fragmentos de Hiponacte que presentan interés gastronómico son de dos tipos: unos puramente yámbicos, en los que la invectiva o *φύγος* se dirige contra un personaje al que se le atribuye glotonería; otros son de carácter paródico (de la épica), centrados también en un personaje glotón. En los fragmentos 26-26a West se ataca a un personaje pródigo en exceso y, en consecuencia, ahora arruinado, comparándolo con un eunuco de Lámpsaco (por sus costumbres relajadas):

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

5

οὐκ ἄτταγέας τε καὶ λαγούς καταβρύκων,
οὐ τηγανίτας σησάμοισι φαρμάσσω
οὐδ' ἄττανίτας κηρίοισιν ἐμβάπτων.

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, rancho de esclavos...

5

¹⁷ Cf. F. J. Brecht, *Motiv- und Typengeschichte des griechischen Spottenepigramms*, Leipzig 1930, especialmente capítulo 3, 7 (“Sitten und Unsitten des Essens”), 71-6. El fragmento de Arquíloco 124 (b) West (*ap. Ath. epit.* 1.7f) es una invectiva contra alguien que bebe demasiado y, además, vino sin mezclar; a ello se añade su comportamiento sin templanza en el banquete y dejarse llevar por lo que manda su vientre. La invectiva no va, en este caso, dirigida contra el tipo humano del glotón, sino contra los de Miconos.

...sin poder devorar francolines o liebres
ni condimentar tortas con sésamo
ni bañar pasteles con miel.¹⁸

En estos dos fragmentos hallamos dos listas de alimentos. La primera, en 26.2-3, contiene el ‘atún hembra’ y el *myttotós*: los ingredientes principales de la dieta de la víctima del yambo, entregada a los placeres (ἡσυχῆ τε καὶ ῥύδην ... δαινύμενος).¹⁹ Ambos alimentos son ὄψα, es decir, ‘acompañamientos’. El atún es, de hecho, uno de los manjares más citados en la poesía griega de contenido gastronómico y, desde el punto de vista histórico, no debe extrañarnos la presencia de este producto de lujo, puesto que a él debían su existencia no pocas colonias jónicas, que lo exportaban en salazón desde el Ponto Euxino.²⁰ La salsa que acompaña el pescado, el μυττωτός, no es inhabitual ni sus ingredientes difíciles de encontrar (puerro, ajo, queso y miel),²¹ pero no debe perderse de vista que en este caso no es el acompañamiento del σῆτος, tal como debía ser normalmente para la mayor parte de la población (a la manera del *Moretum* pseudovirgiliano). La víctima de Hiponacte prescinde del elemento básico porque se puede permitir una gran variedad de ὄψα (esto será motivo de crítica en el discurso sobre la frugalidad que hallamos en los escritos socráticos de Jenofonte, como veremos más adelante). Consecuencia de la pobreza sobrevinida es también la alusión al tipo de tierras que debe ahora cultivar.²² Por otro lado, la comparación con un eunuco de Lámpsaco (a los que se atribuía glotonería), añade otro matiz al ataque: el carácter poco masculino.²³

¹⁸ Traducción de E. Suárez de la Torre (Madrid 2002). Ambos fragmentos son citados por Ateneo, el fr. 26 en razón del ‘atún hembra’ (7.304b) y el fr. 26a en una discusión dedicada a diferentes tipos de pasteles y sus respectivos nombres en los dialectos griegos (14.645c). No ofrecen problemas textuales grandes, salvo en el verso en 36.5. La lectura original del manuscrito es τορείας, ya corregida por Casaubon (τ’ ὀρείας). Esta lectura es aceptada (aunque con interpretaciones diversas) por Medeiros, Masson y Adrados. Degani y Bergk prescinden de la τ y West la marca como *delenda*.

¹⁹ El personaje forma parte de algún colectivo (ὁ μὲν αὐτῶν), o bien en el poema se vituperaba a dos personas, primero a uno y después a otro. Así lo interpreta Rodríguez Adrados, que edita los dos fragmentos como uno único con dos lagunas, una entre los versos 4 y 5 del fr. 26, y otra entre este fragmento y el 26a.

²⁰ Gal. *alim. fac.* 3.30 (6.728-9 Kühn), que alaba precisamente el atún del Ponto, en salazón: πλεῖσται 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 ταρίχη σάρδα.

²¹ Vid. Schol. Ar. *vesp.* 62 μυττωτὸν γὰρ ἐστὶ κυρίως τὸ ἐκ σκορόδων καὶ τυροῦ καὶ ὄξους τρίμμα, καὶ οὕτως ὀνομάσθη ἀντὶ τοῦ μυσωτόν τι ὄν, παρὰ τὸ μυσάπτεσθαι αὐτοῦ τὴν ὄσμην, καὶ τροπῆ Ἀττικῆ τοῦ σσ εἰς ττ καὶ πλεονασμῶ μυττωτός.

²² G. Roux, “*Hipponax redivivus* : à propos d’une nouvelle édition des ‘Iambes’”, *REA* 66, 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.”

²³ Cf. *RE* suppl. 3, 453.40-454.10.

Más adelante, se detalla la dieta con la que se tendrá que conformar tal personaje, la propia de los esclavos (δούλιον χόρτον), a base de pan de cebada, un σίτος de los más pobres,²⁴ y un ὄψον más frugal y al alcance de cualquiera: los higos (σῦκα). Este elenco coincide parcialmente con los alimentos que el poeta, en otro lugar, dice propios de un φάρμακος. En efecto, los fragmentos 5-10 West forman parte de una invectiva contra alguien al que se le deseaban los padecimientos de un φάρμακος o chivo expiatorio humano:²⁵ ser golpeado con ramas de higuera y apedreado (fr. 5, 6, 9, 10), ser expulsado de la ciudad (fr. 10) y que se alimente solo de comida de pobres (fr. 8):

κάφῃ παρέξειν ἰσχάδας τε καὶ μᾶζαν
καὶ τυρόν, οἷον ἐσθίουσι φαρμακοί

Y ponerle en la mano higos secos, pan
y queso, tal cual comen las víctimas expiatorias.²⁶

En 26a, se enumeran las exquisiteces que ya no podrá disfrutar el glotón arruinado: el francolín (ἄτταγᾶς), cuya carne es ἥδιστον (Ar. fr. 433 Koch), es especialmente habitual en la poesía romana, donde se menciona como especialidad de Jonia;²⁷ la liebre también goza de buena consideración y es una de las pocas carnes seleccionadas por Arquéstrato²⁸ aunque en según qué zonas era el animal de caza más habitual.²⁹ El τηγανίτης era un bizcocho hecho con queso y flor de harina de trigo (todo lo contrario que μᾶζα de cebada)³⁰ y el ἄττανίης, otro tipo de pastel semejante al anterior.³¹

En lo relativo al estilo, cabe destacar algo que será característico en composiciones poéticas de contenido gastronómico de épocas posteriores, griegas y latinas: la cuidada mezcla de recursos poéticos propios de la poesía más elevada con otros de sabor más popular. Véase, por ejemplo, el contraste entre

²⁴ N. Jasny, "Competition among grains in Classical Antiquity", *AHR* 47, 1942, 751-2 y 755.

²⁵ Cf. s.v. 'Pharmakos', *Neue Pauly*, 9, 750. Cf. Tz. *H.* 5.752-5 (Leone), final de una descripción del asunto del φάρμακος, construida a partir de estos fragmentos de Hiponacte y de otros autores. *Vid.* también V. Gebhard, *Die Pharmakoi in Ionien und die Sybacchoi in Athen*, Diss., Amberg 1926, 1-10.

²⁶ Trad. de Emilio Suárez, Madrid 2002 (fr. 28, p. 260).

²⁷ El *attagen Ionicus* en Hor. *epod.* 2.54; *Phrygia attagena* en el *Περὶ ἔδεσμάτων* de Varrón (*ap.* Gell. 6.16.5) y Marcial, que le da la palma entre las aves (13.61).

²⁸ Fr. 57.1 Brandt = 57.1 Olson-Sens: el gourmet destaca la multitud de preparaciones posibles: τοῦ δὲ λαγῶ πολλοί τε τροποὶ πολλαὶ τε θέσεις <μὲν> / σκευασίης εἰσίν.

²⁹ En Atenas, donde era el principal animal 'de caza' y donde se preparaba un guiso de liebre llamado μίμαρκος (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, *Food from A to Z*, s.v. 'Hare').

³⁰ Gal. *alim. fac.* 1.3 (6.490 Kühn)

³¹ No queda muy clara la diferencia entre ambos. Según Ateneo, el ἄττανίης es un nombre alternativo de ἐπίχυτος, pan o tarta hecha con molde.

el uso de epítetos en los versos 5 (πέτρας ὀρείας) y 6 (δούλιον χόρτον), por un lado, y expresiones de carácter más vulgar en 4 (κατέφαγε δὲ τὸν κλῆρον) y en 5 (σύκα μέτρια τρώγων). En la sintaxis se observa el mismo cuidado: el poeta usa con profusión las estructuras bipartitas cuidadosamente paralelas ἡσυχῆι τε καὶ ῥυδῆν... δαινύμενος (vv. 1-3), θύννα τε καὶ μυσσωτὸν (v. 2), que, en otros lugares, dejan paso a construcciones menos sencillas, como la de los versos 4-5 (ὥστε χρῆ sc. αὐτόν / πέτρας ὀρείας μέτρια τρώγων).³² El fragmento 26a 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;³³ de nuevo, frente a καταβρύκων, término rebuscado y que solo reaparece en dos imitadores de Hiponacte,³⁴ ἐμβάτων no es desconocido a otros poetas cómicos. Junto al mencionado homeoteleuton en -ων se observan otros juegos fónicos, como la aliteración de oclusivas en los versos 5-6 (τρώγων | καὶ κριθινὸν κόλλικα, δούλιον χόρτον). Todo ello contribuye a suavizar el tono de la invectiva, que es más dura en otros fragmentos de Hiponacte (por ejemplo, en los ya mencionados sobre el φάρμακος) o en los de Arquíloco, anunciando así el tono general de los poetas gastronómicos del siglo IV a.C.³⁵

Tampoco es este fragmento ajeno a otro de los procedimientos estilísticos preferidos en los poetas del siglo IV a.C.: la parodia de la épica. En efecto, el 26a, verso 2: οὐ τηγανίτας σησάμοισιν φαρμάσσων puede considerarse una parodia de Hom. *Od.* 9.391-3, donde se recurre a la imagen del forjador que temple (φαρμάσσων) las armas de bronce (πέλεκυν μέγαν ἢ σκέπαρνον) en agua fría (ἐν ὕδατι ψυχρῷ): frente a esta noble imagen, “il nostro più originale eroe preferisce ‘temprare’, con l’aiuto del sesamo, delle realtà meno impegnative, quali sfrigolanti maritozzi”.³⁶

Los fragmentos que hemos analizado hasta ahora eran trímetros yám-bicos. En cambio, en el fr. 126 Dg. (128 West), la sátira del glotón se lleva a cabo en forma de parodia de la épica, en hexámetros. Precisamente se cita en una discusión sobre el origen de la parodia: según Polemón, Hiponacte es su

³² E. Degani, *Ipponatte: Frammenti*, Bologna 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. 7.21-3 Page, etc.): gli antichi grammatici lo definivano σχῆμα σολοκοφανές.”

³³ G. A. Gerhard, s. v. “Hipponax”, *RE* 8/2, 1899.12.

³⁴ 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, “engullir”.

³⁵ Brecht, *Motiv- und Typengeschichte*, 2.

³⁶ E. Degani, “Hippon. Fr. 40 Med (=39, 7-9 D.3)”, en VV.AA., *Scritti in onore di Carlo Diano*, Bologna 1975, 113-20; Sh. Hawkins, *Studies in the language of Hipponax*, Bremen 2013, 148-9, matiza la interpretación: el forjador mejora, endureciéndolo, el metal de la espada aplicándole un φάρμακον (el agua), aquí el glotón mejora el sabor del pastel aplicándole otro φάρμακον: el sesamo.

inventor (Ath. 15.698b-c: εὐρετὴν μὲν οὖν τοῦ γένους Ἴππώνακτα 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 sus primeros versos sobre el inicio de los poemas homéricos:

Μοῦσά μοι Εὐρυμεδοντιάδεα τὴν ποντοχαρῦβδιν,
τὴν ἐγγαστριμάχαιραν, ὅς ἐσθίει οὐ κατὰ κόσμον
ἔννεπ' ὅπως ψηφίδι <κακός> κακὸν οἶτον ὄληται
βουλῇ δημοσίῃ παρὰ θῖν' ἄλὸς ἀτρυγέτοιο.

Musa, háblame del Eurimedontíada, Caribdis marino,
cuyo estómago es un cuchillo y come sin orden ni medida;
dime el modo para que <ese infame> muera de una manera infame,
lapidado por decisión del pueblo a la orilla del mar estéril.³⁷

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, hápax ambos de sabor cómico en contraste con el ἄνδρα ... πολύτροπον de la *Odisea*: el primero se refiere a la voracidad en el beber (παντοχαρῦβδιν) 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”,³⁸ 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 retrasan el preceptivo ἔννεπε hasta el tercer verso.

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. La 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

³⁷ Trad. F. Rodríguez-Adrados, Madrid 1990 (fr. 135).

³⁸ Hsch. ε 122 ἐγγαστριμάχαιραν τὴν ἐν τῇ γαστρὶ κατατέμνουσαν. En la tradición cómica se desarrollan otros compuestos basados en la comparación de la voracidad con Caribdis: el cómico Cratino, por ejemplo, mezcla los dos compuestos hiponacteos: γαστροχαρῦβδιν (fr. 428 K.-A.), véase al respecto J. Taillardat, *Les images d'Aristophane. Études de langue et de style*, Paris 1962, 423. Esta comparación se convertiría en proverbial.

a Ar. *ran.* 659, donde uno de los personajes cita el primer verso como de Hiponacte; el escolio corrige el error (ἐπεὶ οὐχ Ἰππώνακτος ἀλλ' Ἀνανίου) y cita algunos versos más. Del mismo modo, el fragmento 3 West es transmitido como de Ananio por Ateneo (Ath. 3.78f), pero como de Hiponacte por Estobeo (Stob. 4.33.12); y el fragmento 4 West se cita justo antes de un fragmento similar de Hiponacte.³⁹ Tampoco parecían poseer los antiguos muchos conocimientos sobre el autor, aparte de la fama de una vida muy atenta a los placeres.⁴⁰ 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 exquisitices propiamente dicho.

El calendario, en tetrámetros, es citado a propósito del pescado ἀνθίας junto a un fragmento de *Las Bodas de Hebe* (Ἡβας γάμος) del cómico dorio Epicarmo.⁴¹ Un personaje toma como “autoridad gastronómica” al yambógrafo en lo concerniente a la temporada del pez espada y del mencionado ἀνθίας. He aquí el fragmento de Ananio:

ἔαρι μὲν χροῖμος ἄριστος, ἀνθίης δὲ χειμῶνι
 τῶν καλῶν δ' ὄψων ἄριστον καρὶς ἐκ συκῆς φύλλου.
 ἡδὺ δ' ἐσθίειν χιμαίρις ἴφθινοπωρισμῶι κρέας·
 δέλφακος δ' ὅταν τραπέωσι καὶ πατέωσιν ἐσθίειν,
 καὶ κυνῶν αὐτῆ τόθ' ὥρη καὶ λαγῶν κάλωπέκων. 5
 οἰὸς αὐθ', ὅταν θέρος τ' ἦ κήχεται βαβράζωσιν·
 εἶτα δ' ἐστὶν ἐκ θαλάσσης θύννος οὐ κακὸν βρωῖμα,
 ἀλλὰ πᾶσιν ἰχθύεσσιν ἐμπρεπῆς ἐν μυσσωτῶι.
 βουῖς δὲ πιανθίεις, δοκέω μὲν, καὶ μεσέων νυκτῶν ἡδὺς
 κήμερης. 10

En primavera es buenísimo el verrugato, y la albacora, 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. Esta 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 «myttōtós». El buey cebado, creo yo, también es agradable tanto a medianoche como de día.⁴² 5 10

³⁹ Ath. 9.370b. Ambos fragmentos se citan a propósito de la col (κράμβη).

⁴⁰ Thphr. Περὶ ἡδονῆς, ap. Ath. 12.511d.

⁴¹ Ath. 7.282b; Epich. 51 K.-A.: καὶ σκίφιας χροῖμος θ', ὃς ἐν τῶι ἦρι κατ' τὸν Ἀνάτιον / ἰχθύων πάντων ἄριστος, ἀνθίας δὲ χειμάτι. Cf. M^a J. García Soler, “Hacia los orígenes de la literatura gastronómica: El calendario de Ananio (fr. 5 West)”, *SPhV* 6, n.s. 3, 2003, 1-20.

⁴² Trad. Rodríguez-Noriega, Madrid 2006.

A pesar de la similitud 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 Degani⁴³ 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 la época más adecuada 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: “la gamba servida en hoja de higuera” prefigura los pescados a la brasa servidos en hojas, y aderezados solo con aceite, de Arquéstrato,⁴⁴ ejemplo de elaboración simple frente a guisos más complicados y pesados; el “atún con mitoto” ya aparecía en el fr. 26 West 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. Este tipo de dobles no son raros en griego o en latín: a un animal marino se le da el nombre de uno terrestre a partir de ciertas semejanzas externas o de carácter etológico.⁴⁵ 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.⁴⁶ 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 de las del cachorro.⁴⁷ Sin embargo, de Galeno se desprende que la carne de perro no era un alimento infrecuente, si es verdad que se castraban expresamente para ello.⁴⁸ En las listas de exquisiteces, aparte de esta que

⁴³ E. Degani, “Problemas de poesía gastronómica griega”, en VV.AA., *Miscelánea humanística. Sófocles, Matrón, Leopardi (Cuadernos de la Fundación Pastor de Estudios Clásicos, 30)*, Madrid 1985, 44-5.

⁴⁴ El ἀνθίας (fr. 54.): ἐν συκῆς φύλλοις καὶ ὀρίγανῳ οὐ μάλα πολλῆ.

⁴⁵ A.C. Andrews, “Greek and Latin Mouse-Fishes and Pig-Fishes”, *TAPhA* 79, 1948, 232-53, 251.

⁴⁶ Plaut. fr. (*Sat.*) 1.1 Leo: *catulinam carnem esitauisse*.

⁴⁷ Hp. *salubr.* 2.46.4: Κύνεια ξηραίνει καὶ θερμαίνει καὶ ἰσχὺν ἐμποιεῖ, οὐ μέντοι διαχωρεῖ σκυλάκεια δὲ ὑγραίνει καὶ διαχωρεῖ, οὐρεῖται δὲ μᾶλλον. En otro lugar (*Epid.* 7.52.3) se consume para curar un cólico hepático: μετὰ δὲ συκυλακίου ἐφθοῦ, μάξης μικρὸν ὅτι μάλιστα πάλαι ξυγκειμένης.

⁴⁸ Gal. *alim. fac.* 3.2 (6.664 Kühn): ὡς τοὺς νέους τε καὶ λιπαροὺς αὐτῶν, καὶ μάλισθ' ὅταν εὐνουχισθῶσι, κατ' ἕνια τῶν ἐθνῶν ἐσθίουσι πάμπολλοι.

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, pero de nuevo Galeno ofrece más detalles culinarios, al afirmar que la época óptima para su consumo (habitual entre los cazadores) es el otoño,⁴⁹ coincidiendo así con el precepto de Ananio. La liebre es, como ya hemos visto al hablar del fr. 26a West de Hiponacte, una exquisitez común de los poemas de *hedyphagetica*. Hay dos motivos que inclinan la balanza a favor de considerarlos animales terrestres en este caso: en primer lugar, que se trata de la sección de carnes, en el verso precedente se menciona el cabrito y el lechón, y en el siguiente la oveja; asimismo, la liebre *marina* no podría ser considerada manjar, pues los autores antiguos señalan que su carne es venenosa (Plin. *nat.* 9.155).

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 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 un sonido solemne. El tono gnómico resulta evidente por el uso repetido de este tipo de construcción, en especial la del adjetivo (ἥδύ en este caso) y el infinitivo (ἔσθιειν). 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); este mismo recurso se repite, con oclusivas velares, en el verso siguiente, *καὶ λαγῶν κάλοπέκων*.

Los fragmentos reseñados de Hiponacte y de Ananio prefiguran, a pesar de su antigüedad, algunas de las características que definen 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

⁴⁹ Gal. *alim. fac.* 3.2 (6.665 Kühn): τὰ δὲ τῶν ἀλωπέκων ἐν φθινοπώρῳ καὶ ὁ παρ' ἡμῖν κυνηγῆται προσφέρονται παιῖνονται γὰρ ὑπὸ τῶν σταφυλῶν.

gastronómico; en segundo lugar, cómo esta circunstancia es tratada desde un punto de vista filosófico-moral en la tradición literaria griega que conservamos más entera, la ateniense, puesto que ciertos aspectos son retomados después en la poesía de tema gastronómico romana, especialmente en la sátira.

CAPÍTULO III

GASTRONOMÍA Y CRÍTICA DEL LUJO EN LA TRADICIÓN HISTORIOGRÁFICA Y FILOSÓFICA

En la literatura griega clásica se destaca con frecuencia la proverbial molición de las ciudades jonias. Cuando esta acusación intenta justificarse más allá del lugar común, los escritores contraponen la naturaleza de la zona costera de Asia Menor, más favorecida en lo referente a recursos naturales y fertilidad del suelo, a la de las islas o la península, donde hay poca disponibilidad de tierras tanto para la labranza como para el pastoreo.⁵⁰ Más que esto, la riqueza procedente del comercio contribuyó a esta imagen de pueblo aficionado al lujo. 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 escíticas, a la creciente población de las metrópolis.⁵¹ Pero la tipología de los primeros asentamientos, pequeños y situados en islas o penínsulas,⁵² responde también al desarrollo de 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, Heródoto señala que la zona de la desembocadura del río Borístenes destaca por su buen pescado, que se exportaba en salazón: κήτεά τε μεγάλα ανάκανθα, τὰ ἀντακαίουσ καλέουσι, παρέχεται ἐς ταρίχευσιν, ἄλλα τε πολλὰ θωμάσαι ἄξια (“proporciona unos grandes peces sin espinas, que llaman ‘esturión’, aptos para salazón, y otros muchos peces dignos de admiración”).⁵³ En la ciudad de Olbia, situada en el estuario del río Borístenes y de probable ascendencia milesia, los hallazgos arqueológicos también confirman las observaciones de Heródoto en lo referente a la presencia de una industria de procesamiento de pescado salado o τάριχος.⁵⁴ Más al este, en Cercinitis, ya en Crimea, se han hallado restos de monedas con figuras que representan, probablemente, esturiones,⁵⁵ un pescado muy frecuente

⁵⁰ C. A. Roebuck, *Ionian Trade and Colonization*, New York 1959; Fr. Adorno e. a., *Origini e sviluppo della città. L'arcaismo* (vol. 2 de R. Bianchi Bandinelli, ed., *Storia e civiltà dei Greci*), Milano 1978, 560 y 645.

⁵¹ Roebuck, *Ionian Trade*, 124.

⁵² N. Ehrhardt, *Milet und seine Kolonien: vergleichende Untersuchung der kulturellen und politischen Einrichtungen*, Frankfurt / New York 1983, 96.

⁵³ Hdt. 4.53.2-3; *vid.* comentario *ad loc.* de A. Corcella, *Erodoto. Le storie*, vol. 4, Milano 1993.

⁵⁴ A. Wąsowicz, *Olbia pontique et son territoire*, Paris 1975, 27-8.

⁵⁵ 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. 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 Νεομηνίων | Τὸς ταρίχος ἐς οἶκον | συνκόμισον καὶ σφῆκ' ἴσα· | καὶ σ' ἄγη μηδὲς ἄτερ | ἐμέο· καὶ γῶν βοῶν | ἀνακῶς ἔχε· καὶ ο... | τελεῆ γίνωσκε

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,⁵⁶ 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 Estrabón, de la ciudad de la zona más adecuada para su captura.⁵⁷ El lujo no procedía solo, 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”.⁵⁸

Así pues, la insistencia en el ὄψον de pescado, algo básico en la poesía de tema culinario, tiene un origen histórico, en tanto que este tipo de poesía surge de zonas que importaban pescados de alta calidad en salazón.⁵⁹ 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

ἔς τὸ(ς) Σκύθας.

⁵⁶ Str. 12.3.11, quien también destaca sus pesquerías de atún: ἴδρυται γὰρ ἐπὶ αὐχένι χειρρονήσου τινός, ἐκατέρωθεν δὲ τοῦ ἰσθμοῦ λιμένες καὶ ναύσταθμα καὶ πηλαμυδεῖα θαυμαστά. Cf. comentario *ad loc.* de Fr. Lasserre, *Strabon. Géographie. Tome IX, Livre XII*, Paris 1981.

⁵⁷ Str. 7.6.2: εἰς δὲ Σινώπην προϊούσα ὠραιότερα (sc. ἡ πηλαμύς) πρὸς τε τὴν θήραν, οὐ πολλὴ δ’ ἐστίν; y comentario *ad loc.* de R. Baladié, *Strabon. Géographie. Tome IV, Livre VII*, Paris 1989. Cf. Plin. *nat.* 32.146. En general, la riqueza de las ciudades del Mar Negro procede de la pesca. Es significativo que Aristóteles (Plb. 4.4.21 [1291b]), destaca, entre las ciudades importantes por su clase de ‘marineros’ Bizancio y Tarento por la pesca, y Egina y Quíos por el comercio.

⁵⁸ S. Mazzarino, *Fra Oriente e Occidente. Ricerche di storia greca arcaica*, Milano 1989, 192-3.

⁵⁹ A propósito de la presencia del pescado como ὄψον principal entre las clases adineradas, los diversos textos objeto de estudio muestran ciertas diferencias entre clases altas urbanas y clases altas de zonas más bien campesinas: entre estas últimas el protagonismo se lo llevan, 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 sus propias tierras sino del comercio, el pescado tendría más protagonismo, especialmente el de importación.

jamais dans nos textes de personnages se présenter au marché en réclamant un gigot ou une côtelette”.⁶⁰

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.⁶¹ 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 por influencia Jonia) y Grecia (cuya quintaesencia 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 ἑωυτοῦ διηκόνους παρασκευάσαι Λακωνικὸν δεῖπνον). Una vez obedidas sus órdenes, Pausanias hizo llamar al resto de generales griegos para mostrarles su experimento, diciéndoles (Hdt. 9.82):

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

Hombres de Grecia, os he reunido porque quería mostraros la insensatez del líder de los persas, que, teniendo un estilo de vida tan lujoso, vino contra nosotros para robarnos, siendo nosotros pobres.

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 άρτοκόποι y, sobre todo, de όψοποιοί y no μάγειροι.

Posteriormente, esta consideración negativa se trasladó a las colonias griegas occidentales situadas en Sicilia (donde, según Eliano, *V.H.* 14.27, se dedicó un santuario a la glotonería) 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 recetarios escritos

⁶⁰ G. Berthiaume, *Les Rôles du mageiros*, 63. Prueba de la importancia del pescado como όψον es que de esta palabra deriva el nombre actual de ‘pescado’: ψάρι (de όψάριον).

⁶¹ Hdt. 1.143 y Thgn. 1103-4; cf. la explicación que da Hipócrates (*Aër.* 12) sobre los condicionantes naturales en la diferencia de caracteres entre Asia y Europa.

por cocineros famosos.⁶² El más famoso de ellos, Miteco, es recordado por Platón como autor precisamente de un tratado de cocina siciliana⁶³ y Máximo de Tiro afirma, varios siglos más tarde, que su lugar en la cocina (κατὰ ὄψοποιίαν) es equiparable al de Fidias en la escultura.⁶⁴ Otro siciliano ilustre, Heráclides de Siracusa,⁶⁵ 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.⁶⁶ De Glauco de Locros se recuerda su receta de ὑπόσφαγμα, que Ateneo cita para aclarar el significado de unas palabras precisamente del yambógrafo Hiponacte:⁶⁷ 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 ἐξήσκητο 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.⁶⁸

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 propone una dieta vegetariana basada solo 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, “por lo visto invitas a los hombres a celebrar el banquete sin companaje”, Pl. R. 372c). 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, que-

⁶² Cf. RE 11, 934.4-938.10. Ateneo da una lista de ellos (12.516c).

⁶³ Pl. Grg. 518b: Μιθαῖκος ὁ τὴν ὄψοποιίαν συγγεγραφὼς τὴν Σικελικὴν.

⁶⁴ Max. Tyr. 17.1b: καὶ ἦν πολὺ τὸ Μιθαΐκου καὶ ὅσον τοῖς Ἑλλησιν κατὰ ὄψοποιίαν, ὡσπερ 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).

⁶⁵ Ath. 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.

⁶⁶ Ath. 14.647a. La elaboración de dichos pasteles, de sésamo y miel, se hacía con forma de ἐφήβια γυναικεῖα, esto es, de genitales femeninos.

⁶⁷ Ath. 7.324a. El fragmento de Hiponacte es el 142 Dg.: σπιτίης ὑπόσφαγμα, y se discute si se trata simplemente de tinta de sepia o de una salsa negra hecha a partir de aquella.

⁶⁸ L. Lacroix, *La Faune Marine dans la décoration des plats à poissons. Étude sur la céramique grecque d'Italie méridionale*, Verviers 1937, 19.

so, cebolla, lechuga u otras hierbas (ἄλας τε δῆλον ὅτι ἐλάας καὶ τυρόν, καὶ βολβοὺς καὶ λάχανά γε, οἷα δὴ ἐν ἀγροῖς ἐφήματα). 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 τραγήματά που παραθήσομεν αὐτοῖς τῶν τε σῦκων καὶ ἐρεβίνθων καὶ κυάμων, καὶ μύρτα καὶ φηγοὺς σποδιοῦσιν πρὸς τὸ πῦρ, μετρίως ὑποπίνοντες). Las comodidades adicionales que Glaucón echa de menos harían de la ὑγιῆς πόλις, la ciudad saludable, que quiere Sócrates una τρυφῶσα πόλις, una ciudad entregada al lujo. 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 (ὀψοποιοί) y ‘carniceros’ (μάγειροι), por no mencionar las materias que la ciudad tendría 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 (*ibid.* 372d-e).

Jenofonte recoge también las críticas de Sócrates contra la preponderancia que había ido adquiriendo el ὄψον demasiado elaborado en los banquetes, olvidado su original carácter de mero companaje. El historiador reporta que, durante el banquete, el filósofo se da cuenta de que alguien come solo de los ὄψα, sin pan (καταμαθῶν δὲ ποτε τῶν συνδειπνούντων τινὰ τοῦ μὲν σίτου πεπαυμένον, τὸ δὲ ὄψον αὐτὸ καθ’ αὐτὸ ἐσθίοντα).⁶⁹ Por ello se inicia una discusión acerca del significado exacto del término ὀψόφαγος. 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)⁷⁰ que halla en las salsas y companajes, 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

⁶⁹ X. *Mem.* 3.14. Sobre este texto, cf. J. N. Davidson, *Courtisans & Fishcakes: the consuming passions of classical Athens*, London 1997, 3-35.

⁷⁰ Cf. Arist. *EN* 1153a26: ὀψοποιητικὴ δοκεῖ ἡδονῆς εἶναι. En *EN* 1118a, Aristóteles discute la glotonería en relación a la falta de templanza, arguyendo que aquella 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 ὀψόφαγος ὢν τὸν φάρυγγα αὐτῷ μακρότερον γεράνου γενέσθαι, ὡς ἡδόμενος τῇ ἀφῆ. Cf. *EE* 1231a20.

κολακείαν), y por ello la considera una parte de algo de lo que también forma parte el arte de la cocina (ὄψοποιική).⁷¹ Del mismo modo, el mal servicio que han rendido a la ciudad políticos malos se compara al cuidado del cuerpo que puede proporcionar gente como Miteco, el del recetario de cocina siciliana (ὁ τὴν ὄψοποιίαν συγγεγραφῶς τὴν Σικελικὴν).⁷² Y no es este el único pasaje en el que Platón carga las tintas contra la cocina siciliana, la más querida de los ὄψοφάγοι. Para este tipo de diatribas, resultaba sumamente útil la autoridad de los poemas homéricos, especialmente de la *Iliada*, ya que, como hemos visto al principio del capítulo, solo 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 (solo asada) y un trozo de pan, esto es, lo contrario de lo que consume con gusto el ὄψοφαγος:

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

Ya sabes que, cuando comen los héroes en campaña, el poeta no les sirve pescados a pesar de que están a orillas del mar, en el Helesponto, ni carne guisada, sino únicamente asada, que es la que mejor pueden procurarse los soldados.⁷³

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 (ἀπλότης), 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 σπουδαιογέλιον, quizá) contra

⁷¹ 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 ὄψοποιική.

⁷² *Ibid.* 518b.

⁷³ Pl. *R.* 404b-c (trad. de J. M. Pabón y M. Fernández-Galiano, Madrid 1988): el tema de la sección es la dieta que deben llevar los guerreros-atletas.

este tipo de cocina, aunque el de Gela esté lejos del tono censorio de Platón, de la invectiva de carácter hiponacteo o incluso del tono satírico que adopta a veces la parodia del mito en la comedia.

CAPÍTULO IV

TEMAS CULINARIOS EN LA COMEDIA GRIEGA

La comedia es el género dramático que más se presta a la representación de alimentos por las razones que hemos aducido en la primera sección de este capítulo. Sin embargo, la presencia de este tipo de contenido no se da en la misma medida en las diferentes épocas y autores que conocemos. Es ampliamente constatable en la Comedia Antigua, tanto en Aristófanes como en Epicarmo, aunque existen notables diferencias ‘de menú’ entre ambos: el primero, pródigo en las exquisiteces que alaban los poetas gastronómicos del siglo IV a.C.; el segundo, arcaizante y rústico, más cercano a las obras de Horacio y de otros poemas romanos. De la Comedia Media conservamos un buen número de fragmentos que consisten en catálogos de manjares en verso, frecuentemente en conexión con la figura del cocinero. Pero no podemos asegurar el grado de importancia de tales temas, puesto que nuestra fuente principal, Ateneo, está muy sesgada a favor de ellos. Finalmente, en la estilizada Comedia Nueva, la importancia de estos motivos, si bien no desaparece del todo, sí disminuye notablemente y, en cualquier caso, no se introducen aspectos nuevos. Por ello, quedará fuera de nuestro análisis.

Para este estudio no es necesario un examen sistemático de los contenidos gastronómicos en la Comedia Antigua y Nueva, pero sí nos detendremos en algunos pasajes de Epicarmo, Aristófanes y Alexis, puesto que constituyen el puente entre el yambo arcaico y los poetas gastronómicos del siglo IV d.C. no solo en cuanto a contenidos, sino en el tratamiento estilístico de los listados de exquisiteces. En el caso de Aristófanes, hay un interés añadido: el tono, como hemos dicho, es en algunos puntos muy cercano al de Horacio, quien, por otra parte, reconocía la influencia de la antigua comedia en su sátira.

4.1 *Epicarmo*

La posición de Epicarmo, cuya actividad se sitúa en el primer cuarto del siglo V a.C.,⁷⁴ en la historia de la comedia y, sobre todo, la posible influencia que haya podido ejercer sobre Aristófanes, han sido dos temas largamente debatidos por los estudiosos del género.⁷⁵ Según Platón, Epicarmo ocupaba en la

⁷⁴ El nombre de Epicarmo se relaciona con diversas ciudades sicilianas e incluso de la Grecia continental, pero llevó a cabo su carrera como dramaturgo en Siracusa (Test. 1 K.-A.), cf. L. Berk, *Epicarmus*, Groningen 1964, 3-10; L. Rodríguez-Noriega, *Epicarmo de Siracusa: testimonios y fragmentos*, Oviedo 1996, xi-xii; R. Kerkhof, *Dorische Posse. Epicharm und die Attische Komödie*, München 2001, 55-9.

⁷⁵ La cuestión toma su origen en un pasaje de la *Poética* de Aristóteles (1448a30) según el cual los dorios se adelantaron a los atenienses en el desarrollo del género; Epicarmo, según el filósofo, habría sido el introductor de un argumento general en la comedia (1449b5, cf. Berk, *Epicarmus*, 14-5). El estado de la cuestión está resumido en Kerkhof, *Dorische Posse*, 51-5: aunque se acepte que Epicarmo era ya conocido en Atenas antes de Platón, en general la mayoría de estudiosos se muestra actualmente escéptica sobre su posible influjo en el desarrollo de la comedia ática y en la obra de Aristófanes.

tradición de la poesía cómico-vulgar el mismo lugar que Homero representaba en la sublime y heroica.⁷⁶ En lo relativo a los contenidos gastronómicos, Ananio y Epicarmo simbolizan el traslado de la cultura gastronómica de las ricas metrópolis jonias 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 pescar el χρόμις y el ἀνθίας (51 K.-A.):

καὶ σκιφίας χρόμις θ', ὃς ἐν τῷ ἤρι κατ' Ἀνάτιον
ἰχθύων πάντων ἄριστος, ἀνθίης δὲ χείματι.

También el pez espada y el verrugato que, en primavera, según Ananio, es el mejor de todos los peces, y la albacora en invierno.⁷⁷

Este fragmento procede la comedia *Las bodas de Hebe* (Ἡβας γάμος) y es una muestra del estilo mítico-burlesco que caracteriza al autor. Hay dos personajes mitológicos que se prestan especialmente a este tratamiento en conexión con contenidos gastronómicos: Odiseo y Heracles, que son presentados, sobre todo el segundo, como glotones, también por otros poetas como el propio Aristófanes.⁷⁸ Así, de la comedia *Busiris* conservamos un fragmento en el que se describe la forma de comer de Heracles:

πρῶτον μὲν αἶ κ' ἔσθοντ' ἴδοις νιν, ἀποθάνοις·
βρέμει μὲν ὁ φάρυγξ ἔνδοθ', ἀραβεῖ δ' ἄ γνάθος,
φορεῖ δ' ὁ γομφίος, τέτριγε δ' ὁ κυνόδων,
σίξει δὲ ταῖς ῥίνεσσι, κινεῖ δ' οὐᾶτα

Para empezar, si lo vieses comer, te morirías.
Le ruge la garganta por dentro, le rechina la mandíbula,
le retumba la muela, le chirría el colmillo,
silba por las narices, mueve las orejas.⁷⁹

⁷⁶ Pl. *Theaet.* 152e (Test. 3 K.-A.): καὶ τῶν ποιητῶν οἱ ἄκροι τῆς ποιήσεως ἐκατέρως, κωμωδίας μὲν Ἐπίχαρμος τραγωδίας δὲ Ὅμηρος. Tal afirmación se debe seguramente al carácter mítico-burlesco de la mayoría de comedias de Epicarmo, a juzgar por los títulos que hemos conservado.

⁷⁷ Trad. Rodríguez-Noriega. Si conservamos el fragmento de Ananio es gracias a Epicarmo, pues Ateneo transcribe el primero al hilo de este fragmento (Ath. 7.282 ab).

⁷⁸ Ar. V. 60: οὐθ' Ἡρακλῆς τὸ δεῖπνον ἐξαπατώμενος; Pax 741: τοὺς θ' Ἡρακλέας τοὺς μάττοντας καὶ τοὺς πεινῶντας ἐκείνους; Av. 561: ἦν δ' Ἡρακλῆει θύησι, λάρφω, ναστοὺς θύειν μελιτοῦντας. De hecho, el fragmento, transmitido por Ateneo, se inserta en una discusión sobre la voracidad del héroe y sobre los cómicos que la han tratado en sus obras. Sobre la figura de Heracles en la farsa preliteraria, cf. Kerkhof, *Dorsiche Posse*, 20; como personaje cómico, cf. G. K. Galinsky, "The Comic Hero", *The Herakles Theme. The Adaptations of the Hero in Literature from Homer to the Twentieth Century*, Oxford 1972, 81-100; en general, para el tratamiento burlesco de temas míticos en la comedia, cf. I. M. Konstantakos, "Comedy in the Fourth Century I: Mythological Burlesques", en M. Fontaine, A. C. Scafuro (eds.), *The Oxford Handbook of Greek and Roman Comedy*, Oxford-New York 2014, 160-80.

⁷⁹ Fr. 18 K.-A. ap. Ath. 10.411a, trad. de Rodríguez-Noriega. Sobre la historia narrada, *vid.*

En esta descripción, la comicidad no reside en la parodia de la fraseología 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 mediante proposiciones simétricas.⁸⁰ Es probable, además, que la descripción fuera, en la representación dramática, acompañado de la gesticulación adecuada.

A juzgar por los fragmentos conservados, los listados de exquisiteces en Epicarmo no parecen asociados al personaje del μάγειρος, sino que se trata muchas veces del relato de un banquete por parte de uno de los personajes. Este es el caso precisamente de *Las Bodas de Hebe*, que es la comedia de la que conservamos más fragmentos (incluido el más largo), consistentes mayoritariamente en listas de pescados y otros manjares marinos, enumerados 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,⁸¹ así como el dios que traía cada uno de ellos, como demuestra la presencia de verbos como ἄγειν en algunos de los fragmentos (48 K.-A. ap Ath. 7.320c):

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

Poseidón en persona vino trayendo en mercantes fenicios
los más honrosos [...] raspallones y viejas coloradas,
de las que ni siquiera el excremento es lícito rechazar a los dioses.⁸²

Los pescados que trae Posidón, raspallones (o algún espárido similar)⁸³ y escaros,⁸⁴ no son excesivamente grandes pero sí muy valorados en toda la Antigüedad, sobre todo el segundo.⁸⁵ Además, el σκάρος da pie a uno de los dobles sentidos característicos del estilo de Epicarmo: los dioses no pueden rechazar de ese pescado ni siquiera τὸ σκᾶρ, en ático σκῶρ, excremento.⁸⁶

Apollod. 2.5.11.

⁸⁰ Berk, *Epicharmus*, 45.

⁸¹ S. D. Olson, *Broken Laughter: Select Fragments of Greek Comedy*, Oxford 2007, 42.

⁸² 48 K.-A. ap. Ath. 7.320c, trad. Rodríguez-Noriega.

⁸³ W. D'A. Thompson, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947, 248, y E. de Saint-Denis, *Le Vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris 1947, 107.

⁸⁴ Thompson, *A Glossary*, 238-9; M^a. J. García Soler, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid 2001, 187.

⁸⁵ Gal. 6.718: ἄριστος δ' ἐν αὐτοῖς [τοῖς πετραίοις] ἡδονῆς ἕνεκεν ὁ σκάρος εἶναι πεπίστευται.

⁸⁶ Cf. Ar. *Pl.* 305. Sobre los juegos de palabras en Epicarmo, Berk, *Epicharmus*, 46-50, quien señala también casos de posible ambivalencia según la acentuación (p.e. γαύλοισιν, naves, y γαυλοῖσιν, cubos).

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* ἀθητατήγανος sí hiciera referencia a ello (parece un compuesto de τήγανον).⁸⁷

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 tetrámetros la mayor variedad (léxica) de manjares, como si de un auténtico *tour de force* de tratara (Fr. 40 K.-A., *ap.* Ath. 3.85c):

ἄγει δὲ παντοδαπὰ κογχύλια,
 λεπάδας, ἀσπέδους, κραβύζους, κικιβάλους, τηθύνια,
 κτένια, βαλάνους, πορφύρας, ὄστρεια συμμεμυκότα,
 τὰ διελεῖν μὲν ἐντι χαλεπά, καταφαγῆμεν δ' εὐμαρέα, 5
 μύας ἀναρίτας τε κάρυκάς τε καὶ σκιφύδρια,
 τὰ γλυκέα μὲν ἐντ' ἐπέσθην, ἐμπαγμῆμεν δ' ὀξέα,
 τοὺς τε μακρογογγύλλους σωλῆνας· ἄ μέλαινά τε
 κόγχος, ἄπερ κογχοθηρᾶν παισὶν † ἐστρισῶνια·
 θάτερα δὲ γάϊαι κόγχῃοι τε κάμαθίτιδες, 10
 ταὶ κακοδόκιμοί τε κηῦνοιοι, τὰς ἀνδροφυκτίδας
 πάντες ἄνθρωποι καλέονθ', ἀμὲς δὲ λεύκας τοὶ θεοί.

Se trata de una lista de moluscos como aperitivo del banquete nupcial.⁸⁸ 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), riñas de mar (τηθύνια),⁸⁹ vieiras (κτένια), bálanos (βαλάνους),⁹⁰ rúgrura (πορφύρας), ostras (ὄστρεια), mejillones (μύας), bucinos (κάρυκάς), navajas (σωλῆνας), etc.

⁸⁷ Cf. la conjetura de Ahrens: ἀλιτᾶν τηγανισθῆμεν [...]; por contra, Schweighäuser: καλλίστας σαγήνας χάλιεύομεν “trayendo hermosísimas redes de pesca y pescamos esparos etc.”

⁸⁸ Otras listas semejantes en Philyll. fr. 12.1-2 (πολυπόδειον, σπηιδάριον, κάραβον, ἀστακόν, ὄστρειον / χήμας, λεπάδας, σωλῆνας, μῦς, πίννας, κτένας ἐκ Μυτιλήνης), Archipp. fr. 24 (λεπάσιν, ἐχίνοις, ἐσχάραις, βελόναις τε τοῖς κτεσὶν τε), Anaxandr. fr. 42.61 (πίνναι, λεπάδες, μῦες, ὄστρεια), Philippid. fr. 4 (ὄστρει', ἀκαλήφας καὶ λεπάδας παρέθηκέ μοι).

⁸⁹ *Phallusia mammillata*, o también ‘provecho’, *Microcosmus solcatus* Coq., *vid.* García Soler, *El arte de comer*, 145.

⁹⁰ García Soler, *El arte de comer*, 141.

Parte de la comicidad de esta enumeración residiría seguramente en el tipo de elocución rápida.⁹¹ Durante el listado, con todo, el poeta rompe la monotonía mediante el uso de recursos como la antítesis,⁹² que le sirve para subrayar algún chiste. Así, las ostras, *συμμεμυκῶτα*, ‘estrechamente cerradas’ (epíteto), son *διελεῖν χαλεπὰ*, ‘difíciles de abrir’, pero *καταφαγῆμεν δ’εὐμαρέα* ‘fáciles de tragar’ (v. 3-4). 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’ ὀξέα*).’ 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’, solo atestiguado aquí), o como los que crea para denominar otras conchas que quizá no tuvieran un referente natural real: *κακοδόκιμοι* (‘las de mala fama’⁹³), *ἀνδροφυκτίδας* (‘las espanta-hombres’, etc.). Tampoco faltan referencias más o menos paródicas a la épica, como el término para referirse a los pescadores: *κογχοθηρῶν παισίν*, donde, además del compuesto *κογχο-θηρῶν*, se usa un giro de elevado tono poético, ‘los hijos de los cazadores de moluscos’.⁹⁴ Un caso especial es del esturión, pescado muy valorado en la Antigüedad, sobre todo entre los romanos.⁹⁵ En consecuencia, en nuestro fragmento se reserva el esturión al más ilustre comensal:

τόν τε πολυτίματον ἔλοφ’, ὁ δ’ ἑαυτὸς χαλκὸς † ὦνιος,
 ἓνα μόνον, καὶ κῆνον ὁ Ζεὺς ἔλαβε κῆκελήσατο
 κατεθέμειν αὐτῷ τέ οἱ καὶ τῆ δάμαρτι † θωτέρω †

El estimadísimo esturión, †en efecto, el propio bronce se vende†,
 uno solo. Y ése Zeus lo cogió y mandó
 depositarlo como ofrenda para sí, y para su esposa, parte de otro.⁹⁶

⁹¹ Kerkhof, *Dorische Posse*, 119: “prestovorlag”.

⁹² Berk, *Epicharmus*, 43.

⁹³ Olson, *Broken Laughter*, comentario *ad loc.*

⁹⁴ Cf. Hom. *Od.* 11.547: *παῖδες δὲ Τρώων* (‘jóvenes teucros’).

⁹⁵ Varro *Men.* fr. 549 B. *multunummus piscis ex salo captus / helops*; Lucil. 1275 M. *praeclarus helops*.

⁹⁶ Fr. 88 K.-A. ap. Ath. 7.282d, trad. Rodríguez-Noriega. El fragmento proviene de la segunda redacción de la comedia bajo el título de Μούσαι. Cf. Ath. 3.110b: *Ἐπίχαρμος δ’ ἐν Ἡβας γάμφ κἂν Μούσαις 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. M. Grazia Palutan, “*Le nozze di Ebe* o *Le muse* di Epicarmo (e una pittura vascolare corinzia)”, en R. Nicolai (ed.), *ΠΥΣΜΟΣ. Studi di poesia, metrica e musica greca offerti dagli allievi a Luigi Enrico Rossi per i suoi settant’anni*, Roma 2003, 241-9, y A. W. Pickard-Cambridge, *Dithyramb, tragedy and comedy*, Oxford 1962², 260.

En este caso, no se describe la ‘marcha de los pescados al banquete’ sino el banquete en sí: “Zeus lo (*sc.* esturión) tomó y mandó que se lo cortaran para él y su esposa”.⁹⁷ 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.: μῦες ἄμ’ ἀλφησταί τε κορακῖνοί τε κοριοειδέες, / αἰολίαί πλῶτες τε κυνόγλωσσοί τ’, ἐνήν δὲ σκιαθίδες / πίονες χιππίδια λειᾶ † ψυχει παλοκουρίδες; o del fr. 85 K.-A.: ἦν δ’ ἐρωιδιοί τε πολλοὶ μακροκαμπυλαύχενες / τέτραγές τε σπερματολόγοι κάγλααι συκαλλίδες.⁹⁸

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 listado de carnes de ave (codorniz, ὄρνυξ, cuyo consumo era en la Antigüedad más frecuente;⁹⁹ gorrion, στρουθός; garza, κορυδαλλός; ortega, τέτραξ; alondras, συκαλλίς,¹⁰⁰ y el 85 K.-A., en el que se citan la garza real (ἐρωιδίος) y, de nuevo, la ortega y las alondras.¹⁰¹ 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, χῶ κωλεός, “las salchichas están ricas, sí por Zeus, y el jamón”, verso seguramente en boca del cíclope.

En *Las bodas de Hebe*, así como en otras obras de Epicarmo, las exquisiteces presentadas son los manjares de un banquete para los dioses. Este es, precisamente, un elemento clave en la comicidad de estas obras: el hecho de que los dioses, lejos de conformarse con néctar y ambrosía, muestren demasiada afición por la comida de humanos.¹⁰² 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 la abundancia,¹⁰³ como se puede deducir de una noticia transmitida

⁹⁷ Cf. fr. 42 K.-A.: λαμβάνοντι γὰρ / ὄρνυγας στρουθούς τε κορυδαλλάς <τε> φιλοκο-
νείμονας / τέτραγές τε σπερματολόγους κάγλαας συκαλλίδας.

⁹⁸ Los fragmentos 87 y 85 proceden de *Las Musas*.

⁹⁹ W. G. Arnott, *Birds in Ancient World from A to Z*, London 2007, 161-3.

¹⁰⁰ Arnott, *Birds*, 233.

¹⁰¹ 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. Esa es la razón por la que Kassel y Austin consideran el segundo fragmento procedente de la nueva redacción, Μοῦσαι.

¹⁰² 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. 120-3), siente deseos de probar la carne (vv. 130-3): ἔνθ’ ὀσίης κρεάων ἠράσσατο κύδιμος Ἑρμῆς / ὄδη γὰρ μιν ἔπειρε καὶ ἀθάνατόν περ ἔοντα / ἦδει· ἀλλ’ οὐδ’ ὥς οἱ ἐπείθετο θυμὸς ἀγήνωρ / καὶ τε μάλ’ ἱμείροντι περῆν’ ἱερῆς κατὰ δειρῆς.

¹⁰³ J. A. Lens Tuero, J. Campos Daroca, *Utopías del mundo antiguo: antología de textos*, Madrid 2000, 12.

por Tzetzes según la cual 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.¹⁰⁴ Las Musas eran hijas de Pingüe (Πιάρός) y Sacidad (Πιμπληής). 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.¹⁰⁵

4.2 Aristófanes

Los pasajes y fragmentos de interés gastronómico en Aristófanes guardan también relación con la idea de la abundancia o, al menos de ausencia de carestía,¹⁰⁶ pero la representación de esta idea adquiere características distintas de las que hemos examinado en Epicarmo. En el poeta ático, la abundancia se reviste de matices políticos y, además, está marcada por la tendencia, señalada en la sección 3 de este capítulo, de calificar las costumbres culinarias propias como frugales, sencillas, en comparación con las de sus vecinos, más propensos al lujo.¹⁰⁷ Se trata de un planteamiento similar al que se da entre los romanos y que puede trasladarse fácilmente a cualquier otro ámbito, doméstico o incluso estético.

Cuando el poeta pinta una imagen de abundancia, lo hace para ensalzar la paz frente al estado bélico en que se encuentra Atenas en la época de la Guerra del Peloponeso. En consecuencia, Aristófanes recurre a la idealización del campo y a la evocación de los productos agrícolas, no a interminables catálogos, como los de Epicarmo, de pescados y otros *aquatilia* que, más allá de su puro valor de virtuosismo métrico-léxico, se relacionan más con la actividad comercial del *ágora* que con el disfrute de la riqueza pesquera de la patria.¹⁰⁸ Un ejemplo de este uso lo hallamos en la comedia *La Paz*. El protagonista, Trigeo, al no hacer Zeus caso de sus ruegos, decide subir él mismo

¹⁰⁴ Tz. ad Hes. *Op.* 6 (p. 23, 10): Ἐπίχαρμος δ' ἐν τῷ τῆς Ἥβης Γάμῳ ἐπτά λέγει (Μούσας), θυγατέρας Πιέρον καὶ Πιμπληίδος νύμφης, Νειλοῦν, Τριτώνην, Ἀσωποῦν, Ἐπτακόρην, Ἀχελωΐδα, Τιτόπλουν καὶ Ῥοδίαν.

¹⁰⁵ Rodríguez-Noriega, *Epicarmo*, 26.

¹⁰⁶ Sobre la abundancia en la comedia ática, *vid.* P. Ceccarelli, “L’Athènes de Périclès: un pays de cocagne?”, *QUCC* 54, 1996, 109-59 y W. Fauth, “Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie”, *WS* 86, 1973, 39-62; G. Morocho-Gayo, “La edad de oro en la Comedia Antigua”, *Perficat* 10, 128-30, 1979, pp. 201-54; M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell’archaia*, Bologna 2000 y M. Farioli, *Mundus alter. Utopie e distopie nella commedia greca antica*, Milano 2001.

¹⁰⁷ *Vid.* J. Wilkins, *The Boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford 2000, 97-8. En el libro 4 de Ateneo es donde se consignan las descripciones de banquetes fuera de medida.

¹⁰⁸ Wilkins, *Boastful Chef*, 110-23.

al cielo, sobre un escarabajo; pero allí encuentra solo 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.¹⁰⁹

καὶ τὴν ἀγορὰν ἡμῖν ἀγαθῶν ἐμπλησθῆναι, <κ> Μεγάρων σκορόδων,	1000
σικύων πρῶων, μῆλων, ροιῶν, δούλοισι χλανισκιδίων μικρῶν κάκ Βοιωτῶν γε φέροντας ἰδεῖν χῆνας, νήττας, φάπτας, τροχίλους·	
καὶ Κωπῆδων ἐλθεῖν σπυριδας,	1005
καὶ περὶ ταύτας ἡμᾶς ἄθροους ὀψωνοῦντας τυρβάζεσθαι Μορύχω, Τελέα, Γλαυκέτη, ἄλλοις τένθαις πολλοῖς...	
(...) y que el mercado se nos llene de todo: ajos de Mégara, cohombros, manzanas, granadas, pequeños mantos para esclavos; veamos traer de Beocia ocas, patos, torcaces, becadas; de las Copaidas [sc. anguilas] vengan cestas y, junto a ellas apiñados,	1000
para comprar demos codazos a Mórico, Téleas, Glauketes y otros muchos tragones...	1005

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 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 569-81:

¹⁰⁹ Sobre la autenticidad o pertinencia del verso 1002, *vid.* M. Platnauer, *Aristophanes. Peace*, Oxford 1964, 151; las traducciones de Aristófanes son las de Rodríguez-Adrados.

<p>ὄστ' ἔγωγ' ἤδη 'πιθυμῶ καὺτὸς ἐλθεῖν εἰς ἀγρὸν καὶ τριαινοῦν τῇ δικέλλῃ διὰ χρόνου το γήδιον. 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, ὧν ποθοῦμεν, ἀντὶ τούτων τήνδε νυνὶ τὴν θεὸν προσεῖπατε.</p>	<p>570</p> <p>575</p> <p>580</p>
<p>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 esta 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,</p>	<p>570</p> <p>575</p> <p>580</p>

donde la simple mención de los higos, del pan de higo, del mosto y de las aceitunas se entremezcla con el recuerdo de las labores agrícolas (ἔγωγ' ἤδη 'πιθυμῶ καὺτὸς ... τριαινοῦν 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 simple pan y rábanos.¹¹⁰

Este uso de los contenidos gastronómicos no es el único que se encuentra en Aristófanes. En otras ocasiones tienen un valor cómico más esencial, en tanto que son utilizados por el poeta para rebajar a un nivel meramente material una conversación sobre cosas abstractas y propias de ideales elevados;¹¹¹ a veces adquieren valor simbólico, como en los versos 242-54 de la esta misma comedia, *La Paz*, 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. Por otra parte, las escenas de banquete de un tono más desmedido no faltan tampoco, como por

¹¹⁰ Fr. 111 K.-A. de la comedia *Γεωργοί*.

¹¹¹ *Pl.* 189-93, donde el personaje Crémilo enumera una serie de conceptos de los que la gente se harta (al contrario de lo que ocurre con la riqueza), que son denigrados a renglón seguido como si de simples platos se tratara (Wilkins, *Boastful Chef*, 3-4).

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.¹¹²

La costumbre del ‘catálogo’ culinario, tan frecuente en la Comedia Media, y 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*

El tema culinario parece haber tenido una importancia notable en la Comedia Media, a juzgar por los fragmentos conservados; pero, de nuevo, no debe olvidarse que nuestra principal fuente para tales fragmentos es Ateneo. De muchas comedias, por ejemplo, se conserva solo un fragmento porque en él se cita cierto manjar con un nombre insólito. Con todo, la cantidad de citas permite suponer que se trataba de un tema frecuente y popular. El paso de la Comedia Antigua a la Comedia Media (hacia el 400 a.C.) viene determinado por el abandono del contenido político, que fue sustituido por el género de la comedia de tipos sociales cotidianos o del mito.¹¹³ En lo referente a nuestro

¹¹² En la primera parte, anterior a la parábasis, la representación de la edad de oro y la nostalgia de la paz se hace a partir de la idealización de la vida campestre, autárquica (v. 32-6, cf. Ceccarelli, “L’Athènes de Périclès”, 136). Pero después de la parábasis el ideal se separa del mundo de las Dionisias rurales y adopta la forma de un *mercado* libre (cf. 872-82), cuyos productos servirán de base al gran banquete que preparará el protagonista al final de la obra (1040-6). Además, hallamos también el uso de alimentos como método para denigrar ideales: en la esticomitia paratrágica de 1095-142 se contraponen el mundo bélico del soldado, la comida que debe poner en su macuto, con el de la abundancia de la paz, los pingües platos de los banquetes más abundantes con que el protagonista, Diceópolis, ‘responde’, a modo de canto amebico, al soldado que se prepara para la guerra (R. Harriott, “*Acharnians* 1095-142: words and actions”, *BICS* 26, 1979, 95-8).

¹¹³ I. Stark, *Die hämische Muse: Spott als soziale und mentale Kontrolle in der griechischen Komödie*, München 2004, 193-4. Estos temas, como observa la autora, estaban de he-

tema, es de especial importancia el desarrollo de la figura del μάγειρος (esto es, el cocinero especializado en la preparación de la carne, originariamente solo carnicero) y, en menor medida, la del vendedor de pescado: del primero se ataca su jactancia, al presentar este 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 fruto de la proliferación de manuales de cocina en prosa. De los segundos, se critican sus precios abusivos y, mientras que de la primera figura tenemos trazas en la literatura romana posterior, 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 pescador es el estereotipo de personaje pobre. Otros aspectos relacionados con la enumeración 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.

Al ser Ateneo la fuente de la mayoría de fragmentos de la Comedia Media, los de temática gastronómica están sobrerrepresentados y muchos consisten simplemente en una breve lista de ingredientes. Para no ser prolijos en extremo, 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.¹¹⁴ 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

cho presentes en los inicios del género, como hemos visto con Epicarmo, pero también en otros poetas de la Comedia Antigua, conservados solo fragmentariamente, como Cratino. Teopompo o Platón el cómico. Cf. A. Melero, “Mito y política en la comedia de Cratino”, en A. López Eire (ed.), *Sociedad, política y literatura. Comedia Griega Antigua. Actas del I Congreso Internacional*, Salamanca 1997, 117-32; A. Bowie, “Myth and Ritual in the Rivals of Aristophanes”, en D. Harvey, J. Wilkins (eds.), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, London 2000, 317-39; G. Guidorizzi, “Mito e commedia: il caso di Cratino”, en E. Medda, M. S. Mirto, M. P. Pattoni (eds.), ΚΩΜΩΙΔΙΟΤΡΑΓΩΙΔΙΑ. *Intersezioni del tragico e del comico nel teatro del V secolo a.C.*, Pisa, 2006, 119-35.

¹¹⁴ R. L. Hunter, *Eubulus: The Fragments*, Cambridge 1983, 22 n. 3.

conocido del público.¹¹⁵ 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 su aspecto más glotón.¹¹⁶ Tal es el caso del fragmento 7 Hunter (*ap.* Ath. 2.63d) de la comedia *Ἀμαλθεία*, en la que, en una versión del mito según la que Heracles utilizaba el cuerno de la abundancia para conseguir la mano de Deyanira,¹¹⁷ el héroe es presentado como un verdadero glotón:

θερμότερον ἢ κραυρότερον ἢ μέσως ἔχον,
 ‘τοῦτ’ ἔσθ’ ἐκάστω μείζον ἢ Τροίαν ἐλεῖν.’
 κἀγὼ γὰρ οὐ καυλοῖσιν οὐδὲ σιλφίῳ
 οὐδ’ ἱεροσύλοις καὶ πικραῖς παροψίσι
 βολβοῖς τ’ ἔμαυτὸν χορτάσων ἐλήλυθα. 5
 ἃ δ’ εἷς τ’ ἔδωδὴν πρῶτα καὶ ῥώμης ἀκμὴν
 καὶ πρὸς ὑγίειαν, πάντα ταῦτ’ ἔδαινύμην,
 κρέας βόειον ἐφρὸν ἀσόλοικον μέγα,
 ἀκροκώλιόν τε † γεννικόν, ὀπτὰ δελφάκι’
 ἀλίπαστα τρία †. 10

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; 5
 sino que con lo mejor para la nutrición y la plenitud de vigor
 y para la salud, con todo eso me banquetaba,
 un buen trozo de carne de buey cocida, sin artificios,
 y linajudos despojos, † tres cochinillos
 asados a la sal. 10

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:

¹¹⁵ H.-G. Nesselrath, *Die attische mittlere Komödie: ihre Stellung in der antiken Literaturkritik und Literaturgeschichte*, Berlin 1990, 205.

¹¹⁶ 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” (esta traducción y las siguientes de Eubulo y de Alexis proceden de J. Sanchis Llopis, R. Montañés Gómez, J. Pérez Asensio, *Fragments de la Comedia Media*, Madrid 2007). Sobre Odiseo, cf. J. Schmidt, “Ulixes comicus”, *Jhb. kl. Ph.* 16, 1888, 373-403; W.B. Stanford, *The Ulysses theme: a study in the adaptability of a traditional hero*, Dallas 1992, y F. Copani, “La figura di Odisseo da Omero ai drammaturghi del quinto secolo a.C.”, *Stratagemmi* 10, 2009, 57-82.

¹¹⁷ Hunter, *Eubulus*, 90 y Nesselrath, *Die attische*, 231-2.

los tallos y el jugo del silfio (καυλοῖσιν οὐδὲ σιλφίῳ, cf. Plin. *nat.* 19.15.38),¹¹⁸ entrantes amargos o los bulbos del *Muscari comosum*,¹¹⁹ sino aquello que puede darle fuerza y que es propio de los héroes de la poesía épica, como la carne de buey, κρέας βόειον, sin condimentos, o cochinillos asados, ὀπτὰ δελφάκια.

En otros casos, estamos más cerca de 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): mostaza de Chipre, zumo de escamonea (*Convulvulus scammonia*) y mastuerzo 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* (ap. Ath. 7.330c):

πρὸς τούτοισιν δὲ παρέσται σοι
θύννου τέμαχος, κρέα δελφακίων,
χορδαί τ' ἐρίφων, ἥπαρ τε κάμπου,
κριοῦ τ' ὄρχεις, χόλικές τε βοός,
κρανία τ' ἀρνῶν, νῆστίς τ' ἐρίφου, 5
γαστήρ τε λαγῶ, φύσκη, χορδή,
πνεύμων, ἀλλᾶς τε.

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, 5
y estómago de liebre, morcón, tripa,
bofe, y salchichón...

En primer lugar, se aparta de la costumbre de la poesía gastronómica griega de presentar una selección de manjares marinos (solo 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 practicará también Cacio en la sátira 2.4 de Horacio; en ambos casos, los alimentos que se 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 solo por una parte, más bien rebuscada, de cada uno de los animales.¹²⁰

¹¹⁸ Del laserpicio se aprovechaban varias partes y el jugo, aunque la terminología empleada para cada cosa es confusa. Cf. A.C. Andrews, "The Silphium of the Ancients: A Lesson in Crop Control", *Isis* 33.2, 1941, 233.

¹¹⁹ Dalby, *Food from A to Z*, 63; véase también E. Degani titulado "Βολβοί 'lampascioni'", en U. Criscuolo, R. Maisano (eds.), *Synodia. Studia humanitatis Antonio Garzya septuagenario ab amicis atque discipulis dicata*, Napoli 1997, 233-6.

¹²⁰ Como observa Hunter, *Eubulus*, 149, el lenguaje en sí no es rebuscado, el personaje

La figura del cocinero (en relación con la cual 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 homeoteleuton 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, 5
 κατησίμωται πάντα τὰκροκώλια,
 νεωγάλισται σεμνὸς ἀλλᾶντος τόμος,
 παρεντέτρωκται τευθὶς ἐξωπτημένη,
 παρεγκέκαπται κρανί' ἐννέ' ἢ δέκα.

¿Por qué, desgraciado, aún te estás parado ante la puerta
 y no das un paso? Estos hace rato que generosamente
 se han despedazado muslos calientes de ansarinos,
 se han trinchado sublimes carnes de puerco 5
 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 † †.

En otros casos, el virtuosismo verbal es producto de la parodia, como en un fragmento de la comedia *Ἰών* (37 Hunter, ap. Ath. 7.302d); al parecer, el discurso gastronómico se encuadraba aquí en la parodia del parlamento del mensajero en la tragedia de Eurípides del mismo nombre, pero aquí el tal mensajero describía el banquete.¹²¹ En este y en otros fragmentos, nos hallamos ante un procedimiento de presentación de los alimentos que sería característico de Matrón y sus imitadores, pero del que quedan pocas huellas en la tradición romana: el *food parade*, en el que los propios

podría ser o no un cocinero.

¹²¹ El personaje utiliza alambicados epítetos para las ventrescas de atunes: *μεγαλόπλουτα*, un epíteto formado por Eubulo a semejanza de *νεόπλουτος* y semejantes, ο *λιμνοσόματα* para las anguilas beocias.

manjares entran, a veces incluso por su propio pie, a manera de desfile triunfal.¹²²

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 aspectos básicos a través de unos pocos ejemplos.

Aunque el fragmento 140 K.-A. (ap. Ath. 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, Quérilo y otros autores (v. 5-6) que le recomienda el maestro Lino, el héroe encuentra otro volumen más acorde con sus gustos (v. 8-10):

(HP.) τουτὶ λαμβάνω.
(ΛΙΝ.) δεῖξον ὅ τι ἐστὶ πρῶτον. (HP.) ὄψαρτυσία,
ὥς φησι τοῦπίγραμμα.

“Cojo este (...), de cocina, como dice el título”. Sabia elección (φιλόσοφος τις εἶ), responde el maestro Lino, por cuanto el autor Simo es también actor: “el mejor cocinero¹²³ de entre los actores y el mejor actor de entre los cocineros”. Esta es la segunda mención de la palabra ὄψαρτυσία, tras la de Platón el Cómico en el fragmento 189 K.-A., de la comedia *Faón*. El libro podría haber sido un poema gastronómico, como los Ἡδυφαγετικά de Arquéstrato o como el que cita precisamente Platón el Cómico, o bien un tratado en prosa.¹²⁴ En cuanto al supuesto autor del tratado, Simo, un ὄψοποιός, no un μάγειρος,¹²⁵ parece haber sido un personaje conocido de la época.

¹²² Cf. el fragmento 8 K.-A. de Efipo (*Los efebos*, ap. Ath. 14.642e), en el que comparecen pastelillos y golosinas (ἴτρια, τραγήματα), pasteles de trigo y leche (πυραμοῦς, ἄμης), y una ‘hecatombe de huevos’ (ᾠῶν ἑκατόμβη), que es por supuesto una parodia de Homero (Eust. *in Il.* p. 1205.55; p. 1063.38), como la palabra que designa a los parásitos: παραμασύντας.

¹²³ Un ὄψοποιός, no un μάγειρος.

¹²⁴ Fauth, “Kulinarisches”, 39.

¹²⁵ El propio Alexis precisa el significado del término en el fr. 153 K.-A., vv. 6-7: τὸν

Otras veces, la ἀλαζονία del cocinero no es más que virtuosismo léxico-métrico, como puede apreciarse en el fr. 132 K.-A., consistente en una lista de condimentos. En cuatro versos y medio el cocinero logra encajar nada menos que diecinueve nombres de especias: pasa machacada (ἀστραφίδα κεκομμένην), hinojo (μάραθρον), eneldo (ἄνηθρον), mostaza (νᾶπυ), tallo y raíz de silfio (καυλόν, σίλφιον), cilantro (κορίαννον), zumaque (ρόυν),¹²⁹ comino (κύμινον), alcaparra (κάππαριν), orégano (ὀρίγανον), cebolleta (γήτειον), tomillo (θύμον), salvia (σφάκον), vino dulce (σίραιον),¹³⁰ 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, incluso sentidos eróticos a cada alimento.¹³¹ Lo cómico de este y otros fragmentos similares parece residir en sonoridad y la virtuosidad métrica y léxica del poeta, que posiblemente iría acompañada de una elocución *prestissima*.¹³² De hecho, se menciona dos veces el mismo ingrediente bajo diferentes formas, el eneldo (ἄνηθρον 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 (167 K.-A. *ap.* Ath. 2.54f) procede de la comedia *Los de Olinto* (Ὀλυνθίοι); es el más largo conservado de esta:

ἔστιν ἀνὴρ μοι πτωχός, κἀγὼ
 γραῦς, καὶ θυγάτηρ καὶ παῖς υἱός,
 χῆδ' ἢ χρηστή, πένθ' οἱ πάντες.
 τούτων οἱ τρεῖς δειπνοῦμεν,

¹²⁹ *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.

¹³⁰ 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.*

¹³¹ 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 (*Muscari 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, “Kulinarisches”, 47.

¹³² Según Arnott, *Alexis*, 383, lo cómico podría residir en el contraste entre la pretenciosidad del cocinero y la lista de ingredientes más bien banales y disponibles en cualquier mercado (él mismo afirma que no hay excusa para no encontrar los ingredientes: καὶ μὴ προφάσεις ἐνταῦθα μοι, μῆδ' οὐκ ἔχω).

δύο δ' αὐτοῖς συγκοινωνοῦμεν 5
 μάζης μικρᾶς. φθόγγους δ' ἀλύρους
 θρηνοῦμεν, ἐπὶ μὴδὲν ἔχωμεν,
 χρῶμα δ' ἀσίτων ἡμῶν ὄντων
 γίνεται ὠχρόν. τὰ μέρη δ' ἡμῶν 10
 χη σύνταξις τοῦ βίου ἐστὶν
 κύαμος, θέρμος, λάχανον, - -
 γογγυλὶς, ὠχρος, λάθυρος, φηγός,
 βολβός, τέττιξ, ἐρέβινθος, ἀχράς,
 τό τε θειοφανὲς μητρῶον ἐμοὶ 15
 μελέδημ' ἰσχάς,
 Φρυγίας εὐρήματα συκῆς.

Está mi marido, pobre, y yo,
 vieja de mí, y una hija y un hijo pequeño
 y esta, que es como hay que ser, cinco en total.
 De estos tres cenamos,
 y dos compartimos con ellos 5
 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 10
 haba, altramuz, col, - -
 nabo, alverjana, guisante, bellota,
 nazareno, cigarra, garbanzo, pera silvestre,
 y mi maternal esmero
 de divina protección, el higo seco, 15
 hallazgos de higuera frigia.

Esta larga tirada está compuesta en dímetros anapésticos.¹³³ La pronuncia una mujer mayor (κάγὼ γραῦς) que pone de relieve su pobreza ya desde un principio (vv. 1-6); los otros personajes que menciona eran probablemente personajes mudos.¹³⁴ En la ilustración de su pobreza desempeña un papel especial el listado de alimentos propios de pobres; aunque la comicidad no solo reside en el contenido, sino que se parodia el lenguaje sublime, algo a lo que predispone el recitar tal lista en un metro como este. Así, en los versos

¹³³ 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 δελφακίων, / χορδαὶ τ' ἐρίφων, ἦπάρ τε κάπρου, / κριοῦ τ' ὄρχεις, / χολικὲς τε βοός, / κρανία τ' ἀρνῶν, νηστὶς τ' ἐρίφου, / γαστήρ τε λαγῶ, φύσκη, χορδὴ, / πνεύμων, ἀλλὰς τε. No solo los alimentos son más abundantes (no necesariamente más escogidos: solo 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...”.

¹³⁴ Arnott, *Alexis*, 480.

6-7 la anciana dice que se disponen a entonar un lamento sin instrumentos (φθόγγους δ'άλύρους θρηνοῦμεν):¹³⁵ como en otros fragmentos en este mismo metro de la Comedia Nueva, se trata de la parodia de un treno.¹³⁶ 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.¹³⁷ En cuanto a la lista en sí, precedida de una alusión a las gachas (μαῖζα), tiene alguna semejanza con las *cenae rusticae romanae* a la manera satírica: no hay nada de carne o de pescado, solo legumbres y verduras, además de langosta. Abren la lista las habas (κύαμος), que para los pobres eran 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,¹³⁸ y col (λάχανον).¹³⁹ Siguen el nabo silvestre (γογγυλίζ), que antes del descubrimiento de América hacía la función actual de la patata,¹⁴⁰ el ὄχρος y el λάθυρος, dos tipos de ‘garbanzo de hierba’ o de guisante silvestre (*gn. Lathyrus*), también comida de pobres,¹⁴¹ y la bellota (φηγός) del roble cabelludo.¹⁴² Se cierra la lista con el bulbo del *Muscari comosum* (βολβός), el garbanzo (ἐρέβινθος) y la pera (ἀχράς).¹⁴³ Sin duda sorprende en este listado encontrarnos cigarras (τέπτιξ), no porque no se consumieran,¹⁴⁴ sino por ser esta lo único no vegetal de la lista. A no ser que se persiguiera algún efecto cómico (cosa bastante dudosa).¹⁴⁵

La mayoría de los fragmentos se ajustan al contexto de banquetes pantagruélicos y sus cocineros. A veces incluso, además de simples listas de ingredientes, leemos recetas propiamente dichas, como en *La vigilia* o *Los sirvientes* de Alexis, donde el cocinero explica cómo preparar el κάνδαυλος. Los fragmentos que hemos analizado constituyen importantes precedentes

¹³⁵ Menos probable nos parece que el poeta haya querido trazar un retrato serio y digno del personaje pobre, como sugiere Arnott, *Alexis*, 485, a juzgar por el resto de fragmentos.

¹³⁶ Nesselrath, *Die attische*, 271.

¹³⁷ Arnott, *Alexis*, 492. Los dos últimos versos plantean, empero, algunos problemas críticos, cf. *ibidem*, 489-90.

¹³⁸ Dalby, *Food from A to Z*, 201. Cf. Plin. *nat.* 18.21: *Lupino usus proximus, cum sit et homini et quadripedum generi ungulas habenti communis.*

¹³⁹ Probablemente, “verdura” en general, quizá se trate de una glosa que ha entrado en el texto referida a θέρμος, *vid.* Arnott, *Alexis*, comentario *ad loc.*

¹⁴⁰ A. C. Andrews, “The parsnip as food in the classical era”, *CPh* 53, 1958, 145-52.

¹⁴¹ Dalby, *Food from A to Z*, 167.

¹⁴² Thphr. *HP* 3.8 γλυκύτατος γε ὁ τῆς φηγοῦ, cf. Plin. *nat.* 16.16 y com. de J. André, *Pline l’Ancien. Histoire naturelle: Livre XVI*, 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.

¹⁴³ La del peral de hojas de almendro o *Pyrus amygdaliformis*.

¹⁴⁴ Dalby, *Food from A to Z*, 86. Cf. Ath. 4.133b.

¹⁴⁵ Meineke propuso πέξιξ, cf. G. Maggiulli, *Nomenclatura micologica latina*, Genova 1977, 117-24, ha propuesto su identificación con el ‘pedo de lobo’, solo comestible antes de que madure.

de los poemas gastronómicos que nos ocuparán en el capítulo siguiente. Algunas de las manifestaciones de poesía gastronómica propias 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 esta, 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.

CAPÍTULO V

LA POESÍA GASTRONÓMICA DIDÁCTICA: ARQUÉSTRATO DE GELA

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 δεῖπνα 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 primeros 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 Tersión, maestro de Arquéstrato y autor de una *Gastrología* (Ath. 8.337b). Para nosotros, los nombres principales, los autores mejor conservados, son Arquéstrato de Gela y Matrón de Pítane.¹⁴⁶ 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). 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.

De la obra de Arquéstrato de Gela,¹⁴⁷ titulada Ἡδυπάθεια,¹⁴⁸ se conserva un buen número de fragmentos gracias a Ateneo, que lo cita con mucha

¹⁴⁶ E. Degani, *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*, ed. M. Grazia Albani, Hildesheim 2004, 475-682 (se trata de la ‘sección 4’ del doble volumen que recoge sus principales escritos, aunque no todos). Cf. también O. Montanari, s.v. ‘Gastronomische Dichtung. Griechisch’, *Neue Pauly*, 4, 808-9.

¹⁴⁷ En los *testimonia* se mencionan Gela y Siracusa como patria del poeta (Ath. 1.4c: ὅτι Ἀρχέστρατος ὁ Συρακόσιος ἢ Γελᾶρος ἐν τῇ ὡς Χρῦσιππος ἐπίγραφει Γαστρονομία). Que se considere Siracusa la patria del poeta es sin duda una suposición fundada en el contenido del poema, puesto que dicha ciudad se menciona varias veces. Cf. S. D. Olson, A. Sens, *Archeostratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the fourth century BCE. Text, translation and commentary*, Oxford-New York 2000.

¹⁴⁸ El título con el que Ateneo (es decir, los comensales del diálogo) cita la obra no es siempre el mismo. Junto a títulos genéricos como ὑποθήκαι (7.278e), γνῶμαι (7.286c), ὀφοποιία (1.4e), existen dos tradiciones: una de ellas, representada por autores hostiles a Arquéstrato, utiliza en tono más bien despectivo Γαστρονομία (Chrysipp. *ap.* Ath. 7.335d), Δειπνολογία (Ath. 1.4e) o Γαστρολογία (Lycophr. *ap.* Ath. 7.285f); en la otra tradición, correspondiente a autores no necesariamente hostiles, se sitúan Linceo de Samos y Calímaco (Ath. 7.285f): estos utilizan la denominación correcta de Ἡδυπάθεια, más cercana a la de su versión romana, *Hedypagetica* o *Hedupagetica*. Cf. Olson – Sens, *Archeostratos*, xxii-xxiv.

frecuencia en su *Banquete de los eruditos* por motivos obvios. El poema, escrito a mediados o finales del siglo IV a.C.,¹⁴⁹ se presenta en su planteamiento como un poema periegético,¹⁵⁰ 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 aquel 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 (Ath. 7.278d-e, fr. 3 Olson-Sens):

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.

Este Arquétrato 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

Desde el punto de vista formal, la obra de Arquétrato se inscribe en la tradición de la poesía didáctica y parenética,¹⁵¹ 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

¹⁴⁹ Para la datación, los editores de Arquétrato 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.

¹⁵⁰ Se ha señalado que el primer verso del primer fragmento, ἱστορίας ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάση parece aludir al inicio de la obra de Heródoto: Ἡροδότου Ἀλικαρνησέως ἱστορίας ἀπόδειξις ἦδε. Cf. M. Bettini, *Studi e note su Ennio*, Pisa 1979, 57-8; *contra* Olson-Sens, *Archestratus*, comentario *ad loc.*

¹⁵¹ 'Didattico-precettista', según palabras de Degani, "Poesía gastronomica... (I)", 43 y 36 (= *Filologia e storia*, 539 y 532, respectivamente).

sucesos acaecidos en ella conforman el marco en el que se citan las distintas exquisiteces. Además, como es preceptivo en el género, contamos con un destinatario concreto,¹⁵² 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”.¹⁵³

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 *de-torsio* 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: rivestire di aulici panni un argomento così ‘umile’ aveva in sé qualcosa di abnorme, di paradossale, che si apriva agevolmente allo scherzo”.¹⁵⁴

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. El personaje en cuestión dice querer leer en soledad un libro, la Ὀψαρτυσία del tal Filóxeno (Pl. Com. fr. 189 K.-A., *ap.* Ath. 1.5b):

ἄρξομαι ἐκ βολβοῖο, τελευτήσω δ’ ἐπὶ θύννον.	6
(...)	
βολβοὺς μὲν σποδιᾷ δαμάσας καταχύσμαι δεύσας ὡς πλείστους διάτρωγε· τὸ γὰρ δέμας ἀνέρος ὀρθοῖ. καὶ τάδε μὲν δὴ ταῦτα· θαλάσσης δ’ ἐς τέκν’ ἄνειμι	10
(...)	
οὐδὲ λοιπὰς κακὸν ἐστίν· ἀτὰρ τὸ τάγηνον ἄμεινον, οἶμαι	
(...)	
ὄφρ’ ὄν αἰολίαν συνόδοντά τε καρχαρίαν τε μὴ τέμνειν, μὴ σοὶ νέμεσις θεόθεν καταπνεύση, ἀλλ’ ὄλον ὀπτήσας παράθες· πολλὸν γὰρ ἄμεινον. πολύποδος †πλεκτῆ δ’ ἄν ἐπιλήψη† κατὰ καιρόν, ἐρθῆ τῆς ὀπτήης, ἦν ἢ μείζων, πολὺ κρείττων· ἦν ὅπται δὲ δὴ ὡς, ἐφθῆ κλαίειν ἀγορεύω. τρίγλη δ’ οὐκ ἐθέλει νεύρων ἐπιήρανος εἶναι.	15 20

¹⁵² Baste recordar al Πέρσης de Hesíodo o al *Memmius* de Lucrecio.

¹⁵³ Ath. 7.310e: Ἀρχέστρατος ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεόγνης.

¹⁵⁴ Degani, “Poesia gastronomica... (I)”, 33 (= *Filologia e storia*, 529). Sobre la parodia en la literatura griega, véase P. Rau, *Paratragodia: Untersuchung einer komischen Form des Aristophanes*, München 1965, 1-18 y E. Degani, “Appunti di poesia gastronomica greca”, en VV.AA., *Prosimetrum e spoudogeloion*, Genova 1982, 29-54.

παρθένου Ἀρτέμιδος γὰρ ἔφν καὶ στύματα μισεῖ. σκόρπιος αὐ.	
“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 Ἄρτεμις, y odia las erecciones. El cabracho, en cambio...” ¹⁵⁵	6 10 15 20

Aquí tenemos ya prefiguradas algunas de las características de los Ἡδυπάθεια de Arquéstrato: 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.¹⁵⁶ Hay, con todo, alguna diferencia menor entre esta pieza de Filóxeno y la de Arquéstrato, 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*.¹⁵⁷ 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.¹⁵⁸ Por otra parte, si la cita que tenemos

¹⁵⁵ Trad. de Rodríguez-Noriega.

¹⁵⁶ *h. Ap.* 1: μνήσομαι οὐδὲ λάθωμαι Ἀπόλλωνος ἐκάτοιο.

¹⁵⁷ Vid. Olson; Sens, *Archestratus*, xl-xlii.

¹⁵⁸ Olson-Sens, *Archestratus*, xliii (sobre Arquéstrato en particular).

es literal, cabría suponer que otros intereses además del culinario tendrían peso, como el erótico, a juzgar por el carácter afrodisíaco de la mayoría de productos enumerados.¹⁵⁹

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 **morralla** o **pescadito** (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** (ὄνος, *καλαρίη* podría ser un sinónimo o una especie similar), fr. 14 B. (15 Olson-Sens),
- el no identificado **κάρπος**, 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** (συνυδών), fr. 17 B. (18 Olson-Sens),
- el **congrío** (γόγγρος), fr. 18 y 19 B. (19 y 20 Olson-Sens),
- algo parecido al tiburón, quizá la **mielga** (γλαῦκος), fr. 20 B. (21 Olson-Sens),
- el **zorro de mar** (γαλέος ὁ ἀλώπηξ), fr. 21 B. (22 Olson-Sens),
- el llamado **'pez-cerdo'**, quizá el *Diplodus puntazzo* (ῥος), 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** (καριῖδα), 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),
- 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** (ψῆττα, llamado βούγλωσσος por los atenienses), fr. 32 B. (33 Olson-Sens),
- el no identificado **αὔλωπίας**, fr. 33 B. (34 Olson-Sens),
- el **atún** (θύννος y ὄρκυς, que a diferencia de aquel crece en el Mar Ne-

¹⁵⁹ Fauth, "Kulinarisches", 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." Sobre los bulbos de nazareno, el pulpo y otros alimentos afrodisíacos, cf. M^a. J. García Soler, "La cocina del amor: alimentos afrodisíacos en la antigua Grecia", *REA* 107/2 2005, 585-600

gro), 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' (θυννίς), 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 (ξιφιάς), fr. 40 B. (41 Olson-Sens), el salmonete (τριγύλης), 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 (πόλυτος), 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 (πελωριάδαι), y otros no claramente identificados (ἄρκτος, τήθειον, κῆρυξ), 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),¹⁶⁰ 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 57 Brandt = 57 Olson-Sens; ganso en el 58 Brandt = 58 Olson-Sens) y los dedicados a las 'maneras de mesa'.¹⁶¹ 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

¹⁶⁰ 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 ἠυκόμοιο / Δήμητρος, φίλε Μόσχε· σὺ δ' ἐν φρεσὶ βάλλεο σῆσιν, en evidente referencia al comienzo del Himno homérico a Deméter: Δήμητρ' ἠύκομον σεμνήν θεὸν ἄρχοι' αἰεδεῖν. 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.

¹⁶¹ 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.

aficionados a la cocina y, en consecuencia, entre los poetas gastronómicos.

En los últimos años, Arquéstrato ha recibido mucha atención por parte de los helenistas: además de los estudios y edición de E. Degani, hay que añadir la edición crítica comentada de S.D. Olson y A. Sens, y los estudios generales de Wilkins y Dalby.¹⁶² El objetivo de esta sección no es llevar a cabo un estudio pormenorizado de toda la obra conservada de Arquéstrato, sino que examinaremos solo 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:¹⁶³

τὴν δ'ἀμίαν φθινοπώρου, ὅταν πλειὰς καταδύνη,
 πάντα τρόπον σκευάζε. 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, 5
 ἐν συκῆς φύλλοις καὶ ὀρίγανῳ οὐ μάλα πολλῆ·
 μὴ τυρόν, μὴ λῆρον· ἀπλῶς δ' οὕτως θεραπεύσας
 ἐν συκῆς φύλλοις σχοίνῳ κατάδησον ἄνωθεν,
 εἴθ' ὑπὸ θερμῆν ὥσον ἔσω σποδόν, ἐν φρεσὶ καιρὸν
 γινώσκων ὀπὸτ' ἔστ' ὀπτῆ, καὶ μὴ κατακεύσης. 10
 ἔστω δ' αὐτῆ σοι Βυζαντίου ἕξ ἔρατεινοῦ,
 εἴπερ ἔχειν ἀγαθὸν ἐθέλεις, κἂν ἐγγυὸς ἀλῶ που
 τοῦδε τόπου, κεδνὴν λήψει· τηλοῦ δὲ θαλάσσης
 Ἑλλησποντιάδος χεῖρων, κἂν κλεινὸν ἀμείψης
 Αἰγαίου πελάγους ἕναλον πόρον, οὐκ ἔθ' ὁμοία 15
 γίνεται, ἀλλὰ κατασχύνει τὸν πρόσθεν ἔπαινον.

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 5
 con hojas de higuera y sin exceso de orégano,
 y ni queso ni charla. Sirvelo así simplemente,

¹⁶² Wilkins, *The Boastful Chef*, 312-68 y Dalby, *Siren Feasts*, 400-12. Cf., también, los distintos trabajos de Carmen Soares, especialmente, *Arquéstrato, Iguarias do Mundo Grego. Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*, Coimbra 2016, y “Cozinha simples, mesa farta: os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquéstrato, séc. IV a.C.)”, en J. Pinheiro; C. Soares (coords.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Coimbra”, 479-98; así como el análisis del léxico de M^a. T. Amado Rodríguez, “Originalidad léxica en los fragmentos de Arquéstrato de Gela”, *Humanitas* 62, 2010, 5-15.

¹⁶³ Fr. 36 Olson-Sens (= Fr. 35 Brandt = 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... Traducción de J. A. Martín García, *Poesía helenística menor (poesía fragmentaria)*, Madrid 1994, 97.

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. 10
 El pez lo adquieres de la amable Bizancio,
 si deseas que bueno sea. Mas aun pescado
 en lugar a este cercano, bien te sabrá. Pero
 es peor lejos del mar Helesponto. Y si pasas
 el insigne estrecho costero del piélago Egeo, 15
 ya no es igual, hasta deshonra mi loa anterior.

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.¹⁶⁴ 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 elevado:¹⁶⁵ “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) y “εἰ δ' ἐθέλει καὶ τοῦτο” en el verso 4, tomado de *Il.* 6.150 (el arquestrateo “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' ἐὺ 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.¹⁶⁶ 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 oré-

¹⁶⁴ Sobre sus costumbres y técnicas de captura, Arist. *HA* 571a22, 598a22 (sobre las migraciones), *Op. hal.* 3.145-148.

¹⁶⁵ Cf. Hes. *op.* 614-17: αὐτὰρ ἐπὶν δὴ / Πληιάδες θ' Ἰάδες τε το τε σθένος Ὠρίωνος / δύνωσιν.

¹⁶⁶ Hes. *op.* 27: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα τεῶ ἐνικάτθεο θύμφ; 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 ὄπασεν ἀνδρὶ; 181: τεθνάμεναι, φίλε Κύρνε, πενιχρῶ βέλτερον ἀνδρὶ / ἢ ζῶειν χαλεπῇ τειρόμενον πενήη.

gano. 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 queme”.¹⁶⁷ 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, 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,¹⁶⁸ el participio γινώσκων en la forma jonia y otros recursos fónicos, como las aliteraciones en los versos 9 (ᾧσων ἔσω σποδόν¹⁶⁹) y 10 (ὀπὸτ’ ἐστ’ ὀπτῆ).

En cuanto a la ‘polémica culinaria’, este 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 echan a perder de mala manera untándolo todo de queso y vertiendo encima vinagre y salmuera” (fr. 45 Brandt = 46 Olson-Sens):

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.

5

En escritores de carácter más moralista, las críticas contra este estilo de cocina son, como ya hemos visto, frecuentes. Estas 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

¹⁶⁷ La receta es muy parecida a la que da Sótales el cómico (fr. 1.26-9): ἀμίαν τε χήραν θηρίον καλὸν σφόδρα, / θήριοισι ταύτην ἄλις ἐλαιδίῳ διεῖς / ἐσπαργάνωσα περιπάσας ὀρίγανον / ἐνέκρυψά θ’ ὥσπερ δαλὸν εἰς πολλὴν τέρφαν.

¹⁶⁸ Hom. *Il.* 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. *Il.* 1.297 (= 5.259 = 9.611 = 16.444 = 16.851 = 21.94): ἄλλο δέ τοι ἐρέω, συ δ’ ἐνὶ φρεσὶ βάλλεο σῆσι.

¹⁶⁹ “The sigmatism may suggest the hissing of juices on the hot coals”, Olson-Sens, *Archestratus*, comentario *ad loc.*

fuera considerado de manera hostil, como atestiguan los testimonios de filósofos contemporáneos, especialmente los estoicos, que nos transmite Ateneo.

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.¹⁷⁰ 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 itálios: la cocina solo tendría que poner de relieve las características intrínsecas de cada producto¹⁷¹ en vez de camuflarlas (esto último llegará, en la tradición literaria, 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 κυνικός τρόπος de la diatriba popular y, después, en la sátira romana. Tampoco desde un punto de vista epicúreo podría tomarse como ‘serio’ el mensaje de Arquéstrato, al menos si tomamos como referencia la estricta doctrina de Epicuro y no la práctica de algunos de sus *soi-disant* seguidores, como veremos más adelante al tratar de la sátira 2.4 de Horacio. En realidad, 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 solo al alcance de *gourmets* como él. Creemos que, en efecto, el σπουδαιογέλοιο estará presente en los autores que, conocedores de la 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 o el ya mencionado Horacio. En ellos puede hablarse con mayor propiedad del *ridentem dicere verum* (el *pendant* latino a la expresión σπουδαιογέλοιο) aplicado a la poesía de temática gastronómica.

¹⁷⁰ Degani, “Appunti”, 32, en polémica contra L. Giangrande, *The Uses of Spoudaio-geloion in Greek and Roman Poetry*, The Hague 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.

¹⁷¹ Degani, “Appunti”, 43.

CAPÍTULO VI

MATRÓN DE PÍTANE Y LOS BANQUETES PARÓDICOS

El representante principal de la otra tendencia de la poesía gastronómica es Matrón de Pítane.¹⁷² 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 este, fue un poeta paródico profesional. Ateneo nos ha conservado de él una pieza larga (122 hexámetros, *ap.* Ath. 4.134d) titulada *Banquete ático* (Ἀττικὸν 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.¹⁷³ 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 solo conservamos el *Banquete ático* de Matrón. Si este es un representante 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*,¹⁷⁴ 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 Arquéstrato, donde hallamos tan solo 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):

Δεῖπνά μοι ἔννεπε, Μοῦσα, πολύτροφα καὶ μάλα πολλὰ,
ἃ Ξενοκλῆς ῥήτωρ ἐν Ἀθήναις δεῖπνισεν ἡμᾶς·
ἦλθον γὰρ κάκεῖσε, πολὺς δέ μοι ἔσπετο λιμός.
οὐδὲ καλλίστους ἄρτους ἴδον ἠδὲ μεγίστους,
λευκοτέρους χιόνος, ἔσθειν δ’ ἀμύλοισιν ὁμοίους

5

¹⁷² Además de los estudios ya mencionados de Degani sobre poesía gastronómica, M^a. J. García Soler, “Parodia épica y gastronomía: el Ἀττικὸν Δεῖπνον de Matrón de Pítane”, *Fortunatae* 14, 2003, 65-86; Montanari, “Gastronomische Dichtung”; S. D. Olson; A. Sens, *Matro of Pitane and the tradition of epic parody in the fourth century BCE: text, translation and commentary*, Atlanta 1999.

¹⁷³ Cf. P. Maas, s.v. ‘Parodos’, *RE* 18, 1684.59-1686.10; E. Degani, “La poesia gastronomica greca (II)”, *Alma Mater Studiorum* 4.1, 1991, 147-8 (= *Filologia e storia*, 547-8).

¹⁷⁴ Sobre los procedimientos paródicos de Matrón, L. Salvioni, “Qualche definizione di procedimenti parodici desunta dal *Banchetto attico* di Matrone”, *BFIC* 5, 1979/80, 21-9.

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, solo cambia el acusativo ἄνδρα por δεῖπνα, 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 Teofrasto y otros prosistas como Plutarco y el propio Ateneo, pero no otros poetas. Así pues, de “Musa, dime del hábil varón” (trad. J. M. Pabón) hemos pasado a “Musa, dime de los pingües banquetes”. 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 δεῖπνά ... πολύτροφα, la conjunción καὶ y el μάλα que en Matrón pasa a modificar el pronombre πολλά: “Musa, dime de los pingües y muy abundantes banquetes”; 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 κείσε, 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 Nausícaa 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 ἴδον ἠδὲ μεγίστους·
λευκοτέροι χιόνος, θείειν δ’ ἀνέμῳοισιν 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: λευκότερους 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 vientos (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 a 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, o λαός ('la hueste') por λιμός ('el hambre').

Algunos estudiosos defienden que lo cómico del poema dependería en buena medida de un doble sentido erótico, como últimamente M. Telò,¹⁷⁵ que interpreta el pasaje inicial en clave 'gastrofetichista' ("Matro's jocular gastrofetishism projects the idea of taste as a powerful tactile sensation, enabling readers to conceptualize their imaginary experiences of epic characters as carnal encounters and affording the illusion of possessing the fictional bodies that are the object of their fantasies", p. 74). Esta interpretación se fundamentaría en tres elementos básicos: en primer lugar, el símil de la palmera procedente de *Od.* 6.164 (hipotexto del tercer verso del *Banquete*) y su interpretación en sentido erótico;¹⁷⁶ en segundo lugar, los epítetos aplicados a los panes, hermosos y blancos, harían referencia o aludirían a la blancura y hermosura de la piel de las mujeres de alta cuna, en este contexto: Nausícaa (aunque estos epítetos proceden, en Matrón, de la descripción de los caballos de Resos, *Il.* 10.436, y de las yeguas de Erictonio, *Od.* 10.223); finalmente, Bóreas se enamora, ἠράσσατο, de las citadas yeguas (cf. la yuxtaposición en el fragmento 2.4 Brandt = Olson-Sens 2 del mismo ἠράσσατο y πότνια γαστήρ, de πότνια μήτηρ, *Il.* 24-264), de modo que, aunque los epítetos de blancura usados por Matrón no proceden propiamente de una descripción de Nausícaa, sí lo hacen de un contexto en el que hay una atracción erótica. En πολλὺς δέ μοι ἔσπετο λιμός se recogería la voracidad del γαστήρ de Odiseo (símil del león en el episodio de Nausícaa, *Od.*

¹⁷⁵ M. Telò, "Tastes of Homer. Matro's gastroaesthetic tour through Epic", en Rudolph, *Taste*, 75-80.

¹⁷⁶ J. Glenn, "Odysseus Confronts Nausicaa: The Lion Simile of *Odyssey* 6.130-6", *CW* 92.2, 1998, 107-16.

6.130-36), interpretado, de nuevo, en clave de “tensión sexual no resuelta”.¹⁷⁷ La blancura y el sabor lechoso de los pasteles mencionados en el verso 5, representarían, según Telò, los pechos de Nausícaa (“the Matronian bread, a version of Nausicaa’s bust, offers a sensual demonstration of the Freudian connection between sexual satisfaction and infantile nourishment”). Así pues, este prólogo tendría la función de anunciar “the sensually voracious reception of Homer, promising to feed a male reader’s almost pornographic desire for physical assimilation of epic bodies”.¹⁷⁸ Sin embargo, esta interpretación no toma en consideración los automatismos que se producen en la construcción de poemas con técnica centonaria, como es este el caso. Las principales acciones que debe describir Matrón son consecuencia de 1) el deseo de comer ciertos platos y 2) alcanzarlos y tomarlos: las acciones presentes en la poesía homérica susceptibles de proporcionar elementos de dicción para describirlas son, precisamente, el deseo amoroso, especialmente en el marco del relato mitológico (en este caso el enamoramiento de Bóreas) y los asaltos militares (que es una acción predominante a lo largo del poema y, en consecuencia, dotada de fórmulas épicas). La propuesta erótica requiere que se mantengan los significados originales o que estén presentes de manera buscada expresamente por el autor culto, que confía en su reconocimiento por parte de los lectores, también cultos, sea cual sea su intención (tal es el procedimiento en el que se basa la *allusività*). Pero en este caso, debe tenerse en cuenta cierto automatismo inherente a la técnica de composición de tipo centonario, sobre todo en la selección de los epítetos (de hecho, cierta dosis de automatismo está ya presente en el original). Tal ‘automatismo’ impide un uso de los epítetos de manera tan *consapevole* como cuando se busca el efecto de intertextualidad en un poema culto (tenga intención seria, burlesca, ambigua o de feroz crítica soterrada). En un centón de este tipo, lo cómico reside básicamente en la *detorsio ad ridiculum* que se opera en el contraste directo entre el uso de un término procedente de la dicción elevada y su aplicación a un objeto vulgar o un asunto cotidiano, alejado del plano ideal.¹⁷⁹ Así, λευκώλενος,¹⁸⁰ que en su contexto elevado es un epíteto que se aplica a Nausícaa dos veces en la *Odisea* (aunque más asociado con la diosa Hera), resulta

¹⁷⁷ Cf. P. Pucci, *Odysseus polutropos. Intertextual Readings in the Odyssey and the Iliad*, Ithaca 1987, 157-64 y 181-7 y 147-264, y E. J. Bakker, “Remembering the *gastēr*”, en Ph. Mitsis, Chr. Tsagalis, *Allusion, Authority and Truth. Critical Perspectives on Greek Poetic and Rhetorical Praxis*, Berlin 2010, 37-50.

¹⁷⁸ Telò, “Tastes”, 78.

¹⁷⁹ Hasta tal punto que, en un centón de intencionalidad seria, como los de Proba, el automatismo provoca la misma *detorsio ad ridiculum* en un lector que conozca la procedencia de los hemistiquios: así, por ejemplo, cuando en dicho centón se usan partes del episodio de Niso y Euríalo para referirse a Adán y Eva. (Es fácil comprender por qué este tipo de centones levantaban las iras de San Jerónimo). Cf. J. L. Vidal, A. Egea, “De los virgilio-centones de Proba a los homero-centones de Eudocia”, en F. Mestre, P. Gómez, *Three Centuries of Greek Culture in the Roman Empire*, Barcelona 2013, 391-407.

¹⁸⁰ Cf. Telò, “Tastes”, 76-7.

cómico aplicado a un objeto tan poco excelso como el pan. Al ser este blanco (es una información importante, puesto que la blancura del pan es uno de los indicadores del nivel económico del anfitrión), el mecanismo centonario pone a disposición del ‘tejedor’ del centón adjetivos que deben proceder, necesariamente, o bien de blancura de la piel de mujeres de alta cuna, o bien del pelaje de ciertos animales destacados, por pertenecer a un dios o por estar destinados a un sacrificio de singular relevancia. Debe tenerse en cuenta la presencia real, no solo literaria, del ‘objeto’ en tales *iuncturae*: el pan es un elemento del banquete, y el banquete es algo muy presente en la cultura mediterránea y antigua, la ocasión social por excelencia y un marco en el que la literatura, especialmente la poesía, ocupa un lugar destacado; el pan no solo estaba presente en el verso sino en la mesa del banquete en el que probablemente se recitaran estos poemas. Si tenemos en cuenta que a los banquetes asistían, también, parásitos y otros personajes de similar calaña, llegaremos a la conclusión de que el objeto de deseo es literalmente el alimento en cuestión.¹⁸¹ Por lo demás, el centón de intencionalidad erótica es otra posibilidad y existe explícitamente en la literatura antigua, sin necesidad de utilizar la comida como significante alegórico (cf. el centón de Ausonio *Cupido cruciatus*).

El hilo argumental del *Banquete ático* se basa, por un lado, en el ir y venir de cocineros y sirvientes (*conv.* 11-3), 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.
ὥς <δὲ> ἴδον Στρατοκλῆ, κρατερόν μῆστωρα Φόβαιο, 30
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:

¹⁸¹ C. Reyes Bertolín, *Comic epic and parodies of epic: literature for youth and children in Ancient Greece*, Hildesheim 2008, parte de este principio para dar una interpretación satírico-política de la obra de Matrón. El autor distingue entre παίγνιον, cuyo objetivo único es provocar la risa, τὸ γέλοιον (tal sería el caso de la *Batracomiomaquia* homérica) y ψόγος (p. 10), el elemento característico del yambo que habría recogido, en época clásica, la comedia solo en lo que a la μίμησις o representación de personajes respecta, así como en la presencia de un narrador en 1ª persona (p. 41). Las parodias, en la tradición de Hegemón, habrían perpetuado, por otra parte, la idea de protesta y de sátira. Tal sería el caso del *Banquete ático* de Matrón, en el que la parodia épico-gastronómica sería el instrumento de crítica del fenómeno del parasitismo (de sus orígenes políticos a raíz del nuevo escenario social iniciado con la victoria sobre Persia y de la responsabilidad de las ciudades en su desarrollo, cf. p. 69.)

τῆ δ' ἄρα δίφρον ἐλοῦσα φιλομειδῆς Ἀφροδίτη *Il.* 3.424
 αὐτὰρ ὃ Πατρόκλω ἔφεπε κρατερώνυχας ἵππους *Il.* 16.732
 κείμενον, ᾧ ῥ' ἔπεχεν λιπαροῦς πόδας εἰλαπινάζων *Od.* 17.410¹⁸²

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:

ὥς ἔφατ'εὐχόμενος, τοῦ δ'ἔκλυε Φοῖβος Ἀπόλλων¹⁸³

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
 Ἴκτορα δειδιότες, κρατερόν μῆστωρα φόβοιο *Il.* 12.39

“Los 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 este 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 (*Il.* 24.724):

Ἴκτορος ἀνδρόφωνοιο κάρη μετὰ χερσὶν ἔχουσα

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

¹⁸² *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”.

¹⁸³ “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”.

aplica Matrón al salmonete, ‘domador de caballos’ (ἵπποδάμιος) sí recuerda a la técnica centonaria por lo aparentemente poco apropiado para el significado.¹⁸⁴

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 ἔων 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 καθαρῷ, ὅθι κύματ' ἐπ' ἠϊονός 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 Ἀχαιοὺς: nótese que ‘aqueos’ ha 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:

ἦ 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:

ἐν καθαρῷ, ὅθι κύματ' ἐπ' ἠϊονός κλυζέσκον,

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.

¹⁸⁴ Hom. *Il.* 2.23 y 60 (Atreo); 4.370 (Tideo); 5.415; 781; 849; 7.404 (Diomedes); 6.299 (Anténor); 7.38 (Héctor) etc. Aparece solo un par de veces en la *Odisea* y tanto en la *Ilíada* como en la *Odisea* ocupa siempre el final de verso. La última palabra de la *Ilíada* es este epíteto.

El verdadero interés de Matrón es la forma. Apenas hay comentarios propiamente culinarios. En las *primae mensae*,¹⁸⁵ de todos los manjares que se enumeran, solo 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.* 56-8):

ρίνη θ', ἦν φιλέουσι περισσῶς τέκτονες ἄνδρες
 τρηχεῖ' ἀλλ' ἀγαθὴ κουρότροφος· οὐ γὰρ ἔγωγε
 ἦς σαρκὸς δύναιμι 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, τέκτονες 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 (γλυκερώτερον) que la de él”. Estos versos están conformados de manera casi centonaria a partir de *Od.* 9.27-8:

τρηχεῖ', ἀλλ' ἀγαθὴ κουροτρόφος· οὐ τι ἐγὼ γε
 ἦς γαίης δύναιμι 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” (solo ha hecho falta cambiar γαίης por σαρκός). De modo que aquello que parecía indicar interés por el sabor del pescado es tan solo 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.* 71-2):

τὸ δέ γ' ἀμβροσίη μοι ἔδοξεν,
 οἷην δαίνυνται μάκαρες θεοὶ αἰὲν ἑόντες

¹⁸⁵ La transición de los entrantes a los primeros platos se produce en una sección lacunosa del texto (*conv.* 24-6). Se ofrecen en las *primae mensae*: ψήττα (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), καρῖδες (gambas), χρυσοφρύς (dorada), κάραβος (langosta), ἀστακός (bogavante), ἔλοψ (esturión), μύραινα (morena), σάνδαλα (platija o similar), βουγλωσσοσ (lenguado), κίχλα (tordos), ὑάδες (‘cerditas de mar’), ἵππουρος (lampugas), γλάνις (siluro), μόρμυρος, γαλή (pejesapo), σπάρος (raspallón), κόσσυφος (merlo), y además κωλή (jamón), ἀκροκώλια (menudillos), νήσσα (ánade), ἀμνός (cordero) y χόνδρος (gachas).

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.¹⁸⁶

Al tratar de Arquéstrato 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.* 61-2):

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

Dos adjetivos describen al bonito: grande (μέγας) y azulado (κυανόχρως), un compuesto no homérico; seguidamente, una oración de relativo que prosigue la descripción mediante procedimiento centonario: lo que en la *Odisea* se emplea para el egipcio Proteo, se aplica aquí al bonito (*Od.* 4.385-6): “que conoce 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 112-21 se enumeran los postres y en los dos finales 122-3 asistimos a la entrada de las prostitutas. Los postres del banquete son fruta (granadas y uvas) y un 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.* 120-1),

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

“aunque tuviera diez manos y diez bocas”. Transforma aquí Matrón los famosos versos de la *Ilíada* (2.489):

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

Las “diez manos” que Matrón necesita para agarrar las tortas de trigo eran, en Homero, “diez 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-pre-

¹⁸⁶ *Od.* 5.7: μάκαρες θεοὶ αἰὲν ἔόντες. — *Il.* 19.353 (= *HA* 124): καὶ ἀμβροσίην ἐρατεινὴν.

ceptiva', 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 jocoserio o *σπουδαιογέλοιον*. Por otro lado, la tendencia 'ecfrástico-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 esto último, por los manjares de un banquete. El poeta ejerce su arte aplicando a estos las fórmulas 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 a las obras como las de Arquétrato, que transmiten un contenido gastronómico real. Ni siquiera puede hablarse, en *Matrón*, de *σπουδαιογέλοιον*, por cuanto carece de la voluntad transgresora y crítica que hemos visto en cómicos como Aristófanes.

VII. 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 *Hécate* 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.¹⁸⁷

En los yambógrafos griegos 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 semicentenarios.

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.

¹⁸⁷ G. Zanker, *Realism in Alexandrian Poetry: A Literature and its Audience*, London-Wolfboro (N.H.) 1987, esp. capítulo 6, "The Everyday and the Low in Alexandrian Poetry".

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, Éupolis y Cratino 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’, solo la primera puede considerarse realmente gastronómica. En efecto, la ‘didáctica’, la que representa Arquéstrato 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 autores de este subgénero emplean una dicción ‘sublime’ para un contenido ‘bajo’ o demasiado material. Este género, introducido en Roma mediante la traducción de Arquéstrato hecha por Ennio, continuará desarrollándose en Roma, pero en el marco de la sátira. La influencia de Arquéstrato será evidente en las composiciones de este tipo que analizaremos en los próximos capítulos.

La segunda tendencia, la ‘ecfrástico-descriptiva’ puede considerarse poesía gastronómica solo relativamente, por cuanto solo 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 arquestrateo más que al de Matrón.

II.

LA POESÍA GASTRONÓMICA ROMANA

CAPÍTULO I

ENNIO: *HEDYPHAGETICA*

1.1. *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 conocimientos y variados intereses, acompañados de pericia formal en la ejecu-

¹ Fronto p. 133.11-3 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. L. Gamberale, "La riscoperta dell'arcaico", *SLRA* 3, 1990, 563-74.

² Cf. Diomed. 1, 484.3 K.: *epos latinum primus digne scripsit Ennius*.

³ Enn. *ann.* 2-10 Sk y comentario *ad loc.* (O. Skutch, *The Annals of Q. Ennius*, Oxford 1985, 147-67).

ción. 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 ἀναγραφή, 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 solo 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 importante 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 estas 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

⁴ Sobre Ennio como *poeta cliens*, M. Martina, “Ennio *poeta cliens*”, *QFC* 2, 1979, 13-74 y “*Aedes Hercules Musarum*”, *DArch* 3, 1981, 49-68.

⁵ W. Suerbaum, *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 a.C.)*, Hildesheim-New York 2004, 131.

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).⁶ 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.

1.2. *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:

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 piscem scito primum esse Tarenti.
 Surrenti elopem fac emas glaucumque apud 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.⁷

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

⁶ Sobre la poesía gastronómica romana, además del citado estudio de Gowers, *The Loaded Table* (que no trata a Ennio, Lucilio y Varrón), véase A. Elliot, "Food in Roman Poetry", en J. Wilkins (ed.), *Food in European Literature*, Exeter 1996, 33-45, y "Latin Eating Poems", *Translation and Literature* 3, 1994, 90-107.

⁷ Ofrecemos el texto según E. Courtney, *The Fragmentary Latin Poets*, Oxford 2003 (fr. 28 = var. 34-44 V).

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 Arquéstrato, donde a veces se añaden como apéndice los *Hedyphagetica* ennianos.⁸

La *Apología* de Apuleyo nos ha llegado (junto a las *Metamorfosis* y los *Florida*, y *Annales* 11-16 e *Historias* de Tácito) en un solo 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. Estos deben reconstruirse principalmente atendiendo a las lecturas de φ (Laur. 92.2), que es de hecho una copia de aquel, realizada una vez se habían perdido ya algunas partes de F (no obstante, la *Apología* sufrió más daños que *Metamorphosis* y *Florida*).⁹ Esta circunstancia, unida al carácter extraño del texto (extraño por el contenido y su peculiar vocabulario, así como por

⁸ Como fragmento de Ennio puede encontrarse en las ediciones de L. Müller, *Q. Enni carminum reliquiae: accedunt Cn. Naevi Belli Poenici quae supersunt*, Petropoli 1884, 83-4 (comentario, 210-1); E. Baehrens, *Fragmenta poetarum Romanorum*, Lipsiae 1886, 130-1; J. Vahlen, *Ennianae poesis reliquiae*, Lipsiae 1928², 218-20; E. H. Warmington, *Remains of Old Latin*, London-Cambridge (Mas.) 1935, vol. 1, 406-11; A. Traglia, *Poeti latini arcaici*, Torino 1986, 380-3 (nota crítica, 140-3); Courtney, *Fragmentary*, 22-4; P. Kruschwitz, "Überlegungen zum Text des *Hedyphagetica* des Ennius", *Philologus* 142, 1998, 272; A. Russo, *Q. Ennio. Le opere minori*, 2007 constituye el primer volumen de la edición de las *opera minora* llamada a substituir a la de Bolisani 1935 (en aquel, no figuran aún los *Hedyphagetica*); J. Blänsdorf, *Fragmenta poetarum Latinorum epicorum et lyricorum praeter Enni Annales et Ciceronis Germanique Aratea post W. Morel et K. Büchner*, Berlin-New York, 2011. Nada desdeñables son, por otra parte, las informaciones en los aparatos críticos de las ediciones de la *Apología* de Apuleyo (*apol.* 39): G. Krüger, *L. Apulei Madaurensis Apologia sive de magia liber*, Berlín 1863 y las teubnerianas de J. van der Vliet, *Lucii Apulei Madaurensis Apologia, sive de magia liber, et Florida*, Lipsiae 1900 y de R. Helm, *Apulei Platonici Madaurensis opera quae supersunt. Vol. II, fasc. I: Pro se de magia liber (apologia)*, Leipzig 1963 (=Stuttgart-Leipzig 1994), además de la edición con comentario de H. E. Butler - A. S. Owen, *Apulei Apologia sive Pro Se de magia liber*, Oxford 1914, que sigue, en casi todo, la primera de Helm, y la edición bilingüe con amplio comentario de V. Hunink, *Apuleius of Madauros. Pro se de magia: apologia*, Amsterdam 1997 (que se basa en el texto de Helm); J. Martos, *Apuleyo de Madauros. Apología o discurso sobre la magia en defensa propia. Floridas. [Prólogo de El dios de Sócrates]*, Madrid 2015. Ediciones de Arquéstrato que incluyen el fragmento: O. Montanari, *Archestrato di Gela, 1: Testimonianze e frammenti*, Bologna 1983, 129-31, y Olson - Sens, *Archestratus*, 241-45, con amplio comentario. Asociado al poema de Arquéstrato, se incluye también en H. Lloyd-Jones, P. Parsons (eds.), *Supplementum Hellenisticum*, 1983, 74-5 (fr. 193).

⁹ Cf. L. D. Reynolds, *Text and Transmission: a survey of the Latin Classics*, Oxford 1983, 15; Butler; Owen, *Apul. Apologia*, xxi-xxiii; Helm, *Apul. Apologia*, xxiv.

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*).¹⁰

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 solo 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 Arquéstrato (y siempre y cuando nuestra labor se centre meramente en el establecimiento del texto y no tanto en la identificación real, esto es, de los substantivos empleados para designar los animales marinos citados); finalmente, estas dos líneas de trabajo llevan aparejada la voluntad de corregir las irregularidades métricas, que no son pocas ni de importancia menor. Los 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, Kruschwitz¹¹ y Blänsdorf), 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.¹² 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. Lucil. 446 *Syracusis 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

¹⁰ Cf. X. Ballester, “Poetae Latini Minimi”, en J. L. Vidal, J. I. García Armendáriz, A. Egea (eds.), *Paulo minora: estudios de poesía latina menor y fragmentaria*, Barcelona 2010, 49-70.

¹¹ Cf. Kruschwitz, “Überlegungen”, 265.

¹² Str. 6.2.11: πρὸ τῆς Ἀσπίδος Καρχηδονιακῆς πόλεως ἦν Κλυπέαν καλοῦσι; Procop. *hist. bell.* 4.10.24: δὲ ἐν Κλιπέᾳ Ἡρακλεῖ ἐπάλασε... 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).

que al *ut* comparativo le faltaba un correlativo en el siguiente verso), el primer problema lo presenta la secuencia *aeniaspera* del ms. F. El topónimo *Aeni* es claramente identificable gracias a la fuente arquestratea que conservamos para este verso: τοὺς μῦς Αἶνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεα δ' Ἄβυδος (56.1 Brandt = 7 Olson-Sens). 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 griega¹³), y la síncopa de *asp[el]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 Arquéstrato 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 *mitilene ē pecten*; el topónimo, de nuevo, no ofrece ninguna duda gracias a Arquéstrato (56 Brandt = 7 Olson-Sens, vv. 2-3: 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.¹⁴ En efecto, Courtney, partidario de la segunda opción (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, estos no son muy significativos dada su escasez, además de que se trata en ambos casos de la misma palabra,¹⁵ como tampoco lo

¹³ L. Havet, *Manuel de critique verbale appliquée aux textes latins*, Paris 1911 (= Roma, 1967), 75 § 280: "Les hiatus non abrégés inspirent confiance quand ils sont légitimés par la présence d'un mot grec."

¹⁴ Los editores que sí aceptan el carácter hipermétrico del verso arguyen argumentos que resultan opuestos: o bien es un signo de sofisticación que el poeta se permitiría en una obra más innovadora y frívola como la que nos ocupa (cf. Courtney, *Fragmentary*, 15: "These features may suggest stylistic sophistication rather than inexpertness..."); o bien la 'falta' responde al carácter juvenil de la obra, que revelaría a un Ennio aún no del todo familiarizado con la técnica homérica del hexámetro (Sc. Mariotti, *Lezioni su Ennio*, Urbino 1991, 15-6). Es dudoso que un poeta (o un lector de poesía) entendiera ese inicio hipermétrico como una 'sofisticación' (los ejemplos de poesía sofisticada de la Antigüedad no presentan tal característica); por otro lado, si se tratara de una obra juvenil, el metro sería uno de los elementos más cuidados y mejor moldeados, a riesgo de resultar poco flexible, sobre el original.

¹⁵ Otros casos en Homero, como los inicios en *véa* son explicables por otros motivos, cf. P. Chantraine, *Grammaire Homérique. 1: Phonétique et Morphologie*, Paris 1973⁵, 36 § 16.

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.¹⁶ 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 síncopa de *capitibus*.¹⁷ 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).¹⁸ Si volvemos ahora a la primera alternativa, comprobamos que estos lugares paralelos con irregularidades métricas semejantes tienen menos autoridad que la *Vorlage* arquestratea, según la cual el modelo para los versos 2-3 (*uar.* 35-36 V²) de Ennio son tres y no dos líneas:

τοὺς μῦς Αἴνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεια δ' Ἄβυδος,
τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἢ Μυτιλήνη
πλείστους, δ' Ἀμβρακίη παρέχει καὶ ἄπλαντα 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 primera palabra del tercer verso del pasaje, *πλείστους*, de modo que la métrica del verso no quedara afectada en el primer hemistiquio (en la versión enniana, se utiliza el adjetivo *plurima* en el primer verso del pasaje para *ostrea*, de modo que el poeta ha transformado ese primer verso utilizando un adjetivo diferente del original, *μεγάλους*, reminiscente quizá de *πλείστους*, y aplicándolo no a los *mures* sino a los *ostrea*). Así, Baehrens proponía... *mus; Mitilenae | est pecten crebrum finisque apud Ambraciai*, interviniendo demasiado en el texto y de forma un tanto arbitraria, en la medida

¹⁶ Cf. Skutsch, *The Annals*, 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."

¹⁷ Cf. Skutsch, *The Annals*, 664.

¹⁸ 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, *Manuel de critique*, § 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."

en que considera *caradrum* una corrupción de *crebrum* y cambia el orden de las palabras en el segundo hemistiquio; asimismo, integra *mus* del verso 2 (uar. 35 V²) en ese verso intermedio, lo que no se corresponde con el modelo griego. Según esta interpretación Ennio habría repetido dos veces $\mu\upsilon\varsigma$ y no traduciría ἄρκτους, o bien *-mus* sería el final de un verbo en primera persona del plural, poco probable si tenemos en cuenta no solo la *Vorlage* concreta para el pasaje, sino las formas verbales empleadas normalmente en el poema de Arquéstrato. Más sencilla resulta la propuesta de Schade: *Mytilenae | est <creber> pecten*. Sin embargo, hay que tener en cuenta que, en el caso que hayamos perdido un adjetivo, este no ha de ser necesariamente un equivalente de $\pi\lambda\epsilon\acute{\iota}\sigma\tau\omicron\upsilon\varsigma$ (ya hemos visto cómo Ennio hace pequeños cambios en los adjetivos: tanto en significado como en la elección de los sustantivos que los llevan). Incluso puede que haya habido cambios menores en la distribución de los versos: la secuencia completa *Mytilenae est pecten* podría corresponder íntegramente al segundo verso (esto es, al verso perdido) del pasaje en cuestión, y haberse perdido el primer hemistiquio del tercer verso. Igual que con $\pi\lambda\epsilon\acute{\iota}\sigma\tau\omicron\upsilon\varsigma$, Ennio podría haber cambiado aquí también el epíteto referido al *pecten* de Ambracia, ἄπλαντα μετ' αὐτῶν.

Esta línea presenta también dificultades métricas en la parte final. La última palabra, *finis*, de lectura nada problemática en los manuscritos, queda fuera del hexámetro: *caradrumque apud ūbracię finis* (|| ~~~~~). Mientras que el topónimo que se esconde bajo ūbracię 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] incomperatum”). La solución del final del verso es asimismo problemática y también ha dado origen a diversas conjeturas (por ejemplo, *apud Ambracienses* Casaubon *ad Ath.* 3.92d; *apud Ambraciae amnem* Columna; *apud Ambraciotas* Heins etc., *vid.* Helm app.). Pero ya Salmasius detectó que *caradum* no era un pescado o molusco, sino una traducción de χάραδρον¹⁹ y que *apud* se refería a *caradrum* por anástrofe.²⁰ Así pues, el sentido resulta claro: “hay pecten en Mitilene y también en el canal de Ambracia”, donde *finis* no sería otra cosa que una glosa a la secuencia *apud Ambraciai* por parte de un copista que habría interpretado también que era un ictiónimo. No obstante, Schade,

¹⁹ Cl. Salmasius, *Plinianae exercitationes in Caii Iulii Solini Polyhistora*, Parisiis 1629, pars altera, 1128 D: “Charadrum Ambraciae pro portu dixit Ennius, in quo multi capiebantur pectines”. *Vid.* L.-S., s.v. ‘χάραδρα’, 1976-7: “as pr. n. of many torrents in Greece”.

²⁰ Según Skutsch, *The Annals*, 39 este añadido permite fechar la obra en la época en que Ennio acompañó a Fulvio Nobilior en campaña (189 a.C.). Según Courtney, *Fragmentary, 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.

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 una forma calcada directamente de Homero: *Ambraciefin*.²¹

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 Arquestrato, como tampoco se da esta construcción en -φιν en los fragmentos que conservamos de él. Y si se tratara de una “gräzisierungende Wendung” innovadora, lo mismo pudiera decirse de los supuestos inicios anapésticos, tanto para *Mytilene* como para *melanurum*.²² Por otra parte, la hipótesis de Kruschwitz y Schade de pérdida de un verso central, a pesar de parecer el origen de numerosos problemas en estos dos versos, no aclara bien el problema de *mus* en el verso anterior. En la reconstitución del texto que ofrece Kruschwitz al final de su artículo, *mus* pertenecería también al verso intermedio, aunque no lo coloca justo antes de *Mytilene* y lo marca *inter cruces*. Si se acepta que Ennio habría seguido la ordenación de Arquestrato, en ese lugar faltaría τοὺς 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*).²³ Solo Plinio hace referencia a un *mus* de agua (el significado habitual “terrestre” es el de “ratón”),²⁴ pero no se referiría a un tipo de molusco, sino a algún tipo de pez.²⁵ Tal vez el *mus* final que da como resultado que

²¹ G. Schade, “Ennius und Archestratos”, *Philologus* 142, 1998, 275-8. Blänsdorf, por otra parte, propone *Ambraciae sus*, en donde *sus* sería el ictiónimo al que se referiría este segundo hemistiquio.

²² Schade, “Ennius”, 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 oio. Pero este caso no está libre de discusión. Mariotti, por ejemplo, acepta que se trate de un genitivo, pero 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, *Lezioni*, 98 y n. 32).

²³ *ThLL* 8.1192.7, y 8.1699.62; Saint-Denis, *Animaux marins*, 75 (s.v. ‘mys, myos’, 2^o y 4^o).

²⁴ *ThLL* 8.1691.1.

²⁵ *Plin. nat.* 9.71; donde Plinio se equivoca al interpretar incorrectamente en Aristóteles ἐμῦς, tortuga de agua dulce. Cf. E. Saint-Denis, *Pline l’Ancien. Histoire naturelle: livre IX*, Paris 1955, 121: “or ceci est une imitation évidente d’un passage d’Aristote (5.27.1) consacré à la

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, el conjunto, no obstante, queda descompensado, puesto que en Arquéstrato está simétricamente repartido entre el ἄρκτους y los κτένας, mientras que en Ennio las palabras referidas a *pecten* se hallarían todas en el tercer verso, excepto el topónimo. Hemos visto con *charadrum*, la fidelidad a Arquéstrato no era absoluta, pero, si lo que tenemos en este pasaje del fragmento enniano son las trazas amalgamadas de lo que eran los tres versos de Arquéstrato, bien podría ser que la secuencia completa *Mytilenae est pecten* procediera íntegramente del segundo verso del pasaje. En caso de que correspondiera al final del verso, se trataría de un hexámetro espondeaico (cosa no extraña en Ennio) o bien podría pensarse en una trasposición de *est pecten Mytilenae* (que se correspondería exactamente con el orden de Arquéstrato). En cualquier caso, parece evidente, como defienden Kruschwitz y Schade, que ha caído un verso intermedio y que no debe aceptarse el inicio anapéstico de verso.

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).²⁶ La marcada asonancia en *s* (*sargus bonus est, hunc magnu' si erit sume*) 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 y Blänsdorf, 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*.²⁷ Ante esta

tortue d'eau douce: ἡ δ' ἐμὸς ἐξιοῦσα ἐκ τοῦ ὕδατος τίκτει..., et Pline attribue au *mus marinus* ce qu'Aristote dit de la tortue, parce que ἡ δ' ἐμὸς (ou ὁ δ' ἐμὸς) a été lu par Pline ou écrit sur le texte qu'il consultait: ἡ δὲ μῦς.” Ya Salmasius, *Exercitationes*, 1129 A, 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”).

²⁶ L. Nougaret, *Traité de métrique classique*, Paris 1956, 48 (§ 122), Call. en *AP* 12.73.1 (ἤμισυ δ' οὐκ οἶδ' / εἴτ' Ἔρος εἴτ' Αἰδῆς ἤρπασε); Lucil. 547 (*magna ossa lacertiqu(e) / adparent homini*). Cf. Sen. *ap. Gell.* 12.2.10: *Vergilius quoque noster non ex alia causa duros quosdam uersus et enormes et aliquid supra mensuram trahentis interposuit, quam ut Ennianus populus adgnosceret in nouo carmine aliquid antiquitatis*.

²⁷ Atestiguado en Lucil. 1276; Varro *men.* 549 y 403; Colum. 8.16.9; [Ov.] *hal.* 96; Quint. *inst.* 5.10.21; Plin. *nat.* 9.60. Esta especie es citada con diferentes variables: con o sin aspiración,

secuencia (*Surrenti aelopem fac*: - - - - -), puede admitirse un hiato,²⁸ algo preferible, quizá, a correcciones del tipo <sed> *Surrenti* (Leo), *Surrentid* (Salmasius), *Surrenti face emas helopem* (V1). En lo concerniente a *apūt Cumas*, parece haber acuerdo en aceptar la ley *brevis breuians*:²⁹ tenemos un ejemplo de lo mismo en el verso siguiente. En cualquier caso, los editores no ponen en duda que se trate de un solo verso, a excepción de Kruschwitz, basándose en que los modelos conservados de Arquéstrato pertenecen a lugares distintos de su obra: 11.1 Brandt (= Olson-Sens 12.1) para el *elops* (τὸν δ' ἔλοπ' ἔσθε μάλιστα Συρακούσας ἐν κλειναῖς) y 20.1 Brandt (= Olson-Sens 21.1) para el *glaucum* (ἀλλὰ μοι ὀψώνει γλαύκου κεφαλὴν ἐν Ὀλύθῳ). 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.³⁰ Kruschwitz separa este verso del siguiente. Aunque el tono magnífico es apropiado para un pescado que fue muy apreciado, es cierto que Arquéstrato alaba el de Éfeso (13.1 Brandt = 14.1 Olson-Sens καὶ σκάρων ἐν παράλῳ Καλχηδόνι τὸν μέγαν ὄπτα) y Calcedón (41.1 Brandt = 42.1 Olson-Sens <τὸν> σκάρων ἐξ Ἐφέσου ζήτει, χειμῶνι δὲ τρίγλην), no el de Pilos (*Nestoris ad patriam*). Pero era precisamente en el aspecto 'geográfico-periegético' en el que Ennio tenía cierta libertad y podía ser más creativo. Aparte de esto, el verso *uar. 41 V²* no presenta problemas críticos.

En el verso noveno volvemos a toparnos con incongruencias métricas, puesto que se inicia con un anapesto: *mēlānūrum*. El verso en sí consiste simplemente (como los dos versos siguientes) en una lista de ictiónimos (aunque estos se enumeran en acusativo, a diferencia de los versos 10 y 11, donde 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 solo el verso 9 de los dos an-

con una o con dos "l", pero no hay noticia de una variante ortográfica *ae* (cf. gr. ἔλοψ, *vid. ThLL* 6.2597.76), pero, como es sabido, los dobles *ae/e* son continuos.

²⁸ En Lucrecio se hallan algunos hiatos sin abreviación, cf. 3.375 *animae elementa minora*.

²⁹ Cf. W. M. Lindsay, *Early Latin Verse*, Oxford 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*.

³⁰ *Vid. Skutsch, The Annals*, 59-61: Ennio solo admite *breuis breuians* en los *scaenica* y en los *Hedypagetica*, nunca en los *Annales*.

teriores (en lo que coincidimos), sino también el 7 del 8.³¹ Centrándonos en el verso 9,³² está claro que la secuencia *turdum merulamque umbramque marinam* debe considerarse correcta: *turdus* y *merula* se citan unidos muchas veces,³³ y la fuerte asonancia en *m* parece sustentar esta *iunctura* 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,³⁴ 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 insertada en el verso. Sin embargo, esta explicación no nos parece satisfactoria puesto que Ennio usa preferentemente el nombre griego, aún cuando hay un nombre romano (ejemplos de ello son también los términos *mures* y *elops*). En todo caso, la glosa habría tenido que ser de *melanurum*, nombre raro, pero no desconocido por un lector que tuviera presente a Plinio (que lo cita entre los ictiónimos que solo se encuentran en Ovidio (esto es, en los *Halieutica* pseudo-ovidianos).³⁵ Esta preferencia se debe al carácter libresco de la obra, como tendremos ocasión de comprobar más adelante. Así pues, podría considerarse que este estamos ante otra amalgama de versos como los 35-36, en los que *turdum merulamque umbramque marinam* procederían de un lugar y *melanurum* de otro, o bien ambos del mismo lugar, pero que estaría desarrollado en más de un verso.

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

³¹ La excesiva adjetivación: *magnusque bonusque* se adecua, como veremos, a las excelencias de este pescado. *Hic* se refiere claramente al pescado justo antes citado, no creemos que el cambio de acusativo (como complemento directo de *praeterii*), en el verso 7, a nominativo (como sujeto de *capitur*), en el verso 8, sea un argumento para separar los versos, que conforman, en este caso, un fragmento seguido del original.

³² La lectura del ms. *umbra inque* responde a la incorrecta interpretación literal de *umbra*, que es, en realidad, un pescado, la σκίανα de Arquéstrato.

³³ Varro *rust.* 1.38.2; 3.5.1; Colum. 8.16.8; Plin. *nat.* 9.52; 10.72. También se da en griego (κόπτεφος/κόσσοφος και κίχλη): Ath. 7.71 Kaibel; Opp. *hal.* 4.173; Orib. *coll. med.* 2.49.1.

³⁴ Kruschwitz, "Überlegungen", 270. Ennio comparte con el pseudo-Ovidio la preferencia por el nombre culto griego latinizado.

³⁵ Plin. *nat.* 32.152: *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 chrysofryn, praeterea percarnam, tragum et placentem cauda melanurum, epodas lati generis.*

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*,³⁶ modificada por Salmasius³⁷ y acogida así por Vahlen, fundada en un paralelismo con el fr. 50 M. de Lucilio: *aduenientibus priua dabo cephalaeaque acarnae*.³⁸ 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”.³⁹ Owen y Traglia también aceptan *acarnae* o *acharnae*, aunque consideran que debe separarse de *caluaria pinguia*: *caluaria* sería otro ictiónimo independiente y no un equivalente a *cephalaea*.⁴⁰ 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.⁴¹ 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 Bettini⁴²), de Kruschwitz y de Blänsdorf. En efecto, el giro *πίονα σάργκα* también se halla en Arquéstrato, por ejemplo, en el fr. 37.7: *τὸν δ' ἀγαθὸν μαλακὸν τε φύσει καὶ πίονα σάργκα*, donde Arquéstrato se refiere al sargo. En este caso, la palabra *caluaria* sería el nombre de un pescado o quizá, y en consonancia con el verso siguiente, de un molusco.⁴³ Pero, como hemos ido viendo a lo largo del

³⁶ A. Turnebus, *Aduersariorum tomus alter*, Parisiis 1565, 206 (lib. 21, cap. 21).

³⁷ En efecto, Salmasius, *Exercitationes*, 1129 A, aduce que *acharne* es nombre de pez en Plinio (32.145). En cuanto al gr. ἀκάρναξ no figura en Arquéstrato, tan solo sabemos por Hesiquio (2238) que se trata de un sinónimo de λάβραξ, esto es, lubina.

³⁸ El fragmento forma parte del paródico “*Deorum concilium*” del primer libro: seguramente, la presentación de dos exquisiteces marineras (a los *cephalaea acarnae* deben sumarse la *abdomina thynni*) preparaba 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 códice más antiguo, F (s. IX) ofrece *acarnae*: *carne* es claramente *lectio facilior*.

³⁹ 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 solo la cabeza como exquisitez, cf. Eriph. 3.2-3: (...) ἀγοράσαι / ὑπογάστριον θύννακος, οὐδὲ κρανίον / λάβρακος (...); Eub. 109.4-5: λάβρακος κρανίον εὐμέγεθες.

⁴⁰ 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, *Poeti latini*, 383 n. 39). Hammerstaedt, *Apuleius. De magia; eingeleitet, übersetzt und mit interpretierenden Essays*, Darmstadt 2002, 257) observa acertadamente que en todos los casos anteriores se ha dado solo el ictiónimo.

⁴¹ Fr. 19.1 (γόγγρου κεφαλῆν... πίονος); 21.1 (γλαύκου κ.); 23.3 (ταύτης [sc. τῆς ὕος] τὴν κ.); 27.3 (κεφαλῆν αὐτοῦ [sc. τοῦ φαργού]); 34.1 (αὐλωπία κρανίον). El uso de *caluaria* como *κρανίον*, derivado de *calva*, es frecuente en autores médicos. Es el origen de cast. ‘calavera’ (*ThLL* 3.184.46-54). Su uso como ictiónimo, si tal fuera el caso, solo estaría documentado aquí, en Apuleyo (*ThLL* 3.185.5).

⁴² M. Bettini, *Studi e note su Ennio*, Pisa 1979, 73-6. H.D. Jocelyn, en su reseña (*Gnomon* 54, 1982, 28-32) al libro, criticó esta solución, a lo que el propio autor respondió (M. Bettini, “Protrettico al Prof. H.D. Jocelyn”, *QUCC* 12, 1982, 135-41).

⁴³ No puede concluirse que Apuleyo en *apol.* 34 cita los *caluaria* como pescado. Lo hace

fragmento, no es normal que Ennio utilice un ictiónimo que no sea griego. 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*⁴⁴ 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 *Naucrates ductor*, llamado en latín *musculus* por Plinio (*nat.* 9.186 y 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 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).⁴⁵ Estamos ante un caso más de “confusión libresca” de Plinio que en consecuencia no puede ayudarnos en autores latinos anteriores a él.⁴⁶ El “pez piloto” recibe en griego el nombre de πόμπιλος (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.

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 calvaria*) que precisamente utilizaban sus contrarios.

⁴⁴ Tal es la opinión de Traglia, *Poeti latini*, 383 n. 40: “Purpura indica qui la conchiglia da cui si estrae 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. Lucil. 1209-10: *mantisa obsonia uincit / murexque marinus*.

⁴⁵ Sobre esta cuestión y los usos de μῦς como pez, Cf. Andrews, “Mouse-Fishes”.

⁴⁶ *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*).

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.⁴⁷ 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*), donde *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).⁴⁸ Sí que son conocidos, sin embargo, en la literatura médica,⁴⁹ pero esta no constituye el modelo de Ennio y tampoco se alude en ella a las posibles cualidades gastronómicas que justifiquen el adjetivo *amari*. Es más, alguna vez se cuentan historias sobre su uso como veneno (Ael. NA 14.20), de modo que, por mucho que la púrpura aparezca en escritos médicos (pero también lo hace en contextos gastronómicos),⁵⁰ no compartimos 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 elaborada, en algunas partes de la cita, a partir de secuencias métricas que habrían sido utilizadas por Ennio en lugares más o menos próximos (pues listas como esta, consistentes en el nombre y un adjetivo a lo sumo no son tampoco inexistentes en Arquétrato).

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 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:

⁴⁷ Ya hemos visto cómo el σκάρος aparece en dos lugares distintos de Arquétrato: los frr. 13 y 41 Brandt (= 14 y 42.1-3 Olson-Sens), referido a lugares distintos.

⁴⁸ Cf. Men. 720 K.-T.: οὐζ οὗτος ἰππόκαμπος ἐστ' ἐν αἰθέρι;

⁴⁹ Dsc. 2.3.1: se catalogan remedios a partir de: ἐχῖνος θαλάσσιος, ἐχῖνος χερσαῖος, ἰππόκαμπος, πορφύρα, μύακες, τελλῖναι.

⁵⁰ Cf. Ericharm. 40.1-5: ἄγει δὲ παντοδαπὰ κογχύλια, / λεπάδας, ἀσπέδους, κραβύζους, κηκιβάλους, τήθουα, / κτένια, βλαάνους, πορφύρας, ὄστρεα συμμεμυκότα, / τὰ διελεῖν μὲν ἐντι χαλεπά, καταφαγεῖν δ' εὐμαρέα. / μύας ἀναρίτας τε κάρυκάς 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.

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

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 (= 53 Morel, *ap. Apht. gramm. 6.72.14*):

non phocae turpes, non marcentes ballenae

No solo 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.⁵¹ En efecto, Aftonio cita el verso en su *De metris omnibus* (*GLK 6.31.17-173*), al tratar los distintos tipos de hexámetro. Utiliza el mencionado verso como ejemplo de mínimo número de sílabas 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. Solo 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.⁵² Ya hemos ido tratando del 'experimentalismo métrico'

⁵¹ L. Paretti, "Un frammento dimenticato dagli *Hedyphagetica* di Ennio?", *RFIC* 2006, 140-9 (sobre la cuestión métrica, 140-5; sobre la cuestión alimenticia, 145-9).

⁵² 84 Blänsdorf = 50 Morel: *Pythie, Delie, te colo, prospice uotaque firma*. Los ejemplos

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* (31 Sk.):

ōllī rēspōndīt rēx Ālbāī Lōngāī

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: 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*:

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. Paul. 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

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 coincide el fin de tercer pie con fin de palabra), *Bucólicas* (2.1: ejemplo de ἀσύνδετος καὶ διὰ πέντε).

lanigerum genus piscibus pascit' esse paludem demonstrat, in qua nascuntur pisces similes ranunculis, quos oves consecratae edunt.

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.

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.⁵³ 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 ovino,⁵⁴ lana admite valores más metafóricos: la autora llama la atención sobre la aplicación de dicha palabra tanto a liebres como al plumón de las aves.⁵⁵ 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 (Colum. 8.15.6), o bien de la garza blanca (*Egretta garzetta*, cf. Plin. *nat.* 10.164) cuyo color blanco justificaría la perifrasis enniana. En todo caso, esta interpretación no le lleva a adscribir el fragmento a los *Hedyphagetica*.

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*⁵⁶). 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 (Colum. 8.17.8: *rapax*; Ael. *NA* 1.30: ὁ λάβραξ καρίδος ἤττηται... ἰχθύων ὀψοφαγίστατος) 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 appelluntur lanati a candore mollitiaque carnis*, cf. Mart. 13.89:

⁵³ 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.

⁵⁴ Cf. *ThLL* 7.2.930.39.

⁵⁵ K. Coleman, "Fishy Story, Woolly Expression (Enn. *sat.* 66V)", *LCM* 19.9-10 (1994), 149-50. Para lo primero, Coleman aduce Ulp. *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*).

⁵⁶ A. Russo, "Un verso dagli *Hedyphagetica* di Ennio?", en L. Belloni, L. de Finis, G. Moretti (eds.), *L'Officina ellenistica. Poesia dotta e popolare in Grecia e a Roma*, Trento 2003, 91-116. Sobre el posible problema textual en la fuente, en relación a *pascit / pascitur*, cf. p. 104 n. 28.

Laneus Euganei lupus excipit ora Timaui, / 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 = 46 Olson-Sens). 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 anfiológica, 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.⁵⁷ 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 lago Bolbe: 46.5) solo 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 aquella. Por otra parte, ya hemos visto cómo 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 arquestrateo sobre ese mismo pescado.

Una vez examinada la problemática textual de la obra, estamos en condiciones de analizar en primer lugar la ictionimia usada y, seguidamente, la

⁵⁷ Cf. los significados improprios de *lanatus*, *ThLL* 7.916.80-917.9: la mayoría hace referencia al tacto o al color de la lana, no a que sea blanda; como significado tópico, solo se cita el paso de Plinio (*nat.* 9.61).

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.

1.3. *Ictionimia y contenido gastronómico*

Aquellos lugares del poema ennioano 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 constataarse 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 solo de 23 puede decirse que sean creaciones propiamente latinas.⁵⁸ Esto está en consonancia con la imagen que los romanos tenían de sí mismos, perfectamente resumida en un dístico de Ovidio (*fast.* 6.173-4):

piscis adhuc populo sine fraude natabat
ostreaque in conchis tuta fuere suis.⁵⁹

⁵⁸ Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, xix-xx.

⁵⁹ Evidentemente, aquí hay un elemento de 'idealización': la Roma primitiva habría vivido en autarquía, en la edad de Saturno, de la abundancia agrícola, de igual modo que los griegos situaban la edad de oro durante el reinado de Crono. 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 solo 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, *The boastful Chef*, 312-41 y L. Chappuis-Sandoz, *Terres d'abondance: paysages et images poétiques de la fertilité et du*

Sobre la realidad histórica de esta idea se ha discutido abundantemente.⁶⁰ 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 socioeconómicas no son equiparables a las de las colonias griegas del sur de Italia,⁶¹ de modo que no debe extrañar que esta temática, la de las exquisiteces marinas, fuera introducida en la literatura romana por alguien de *cor trilingue* originario de la Magna Grecia.⁶²

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):⁶³

don dans la littérature latine, Bruxelles 2004, 57-62 (sobre la 'tierra de Saturno').

⁶⁰ Sobre el carácter más o menos marinero de los romanos, véase: J. H. Thiel, *Studies on the History of Roman Sea-power in Republican Times*, Amsterdam 1946 (especialmente el primer capítulo, "The Romans and the Sea"); *id.*, *A History of Roman Sea-power before the Second Punic War*, Amsterdam 1954; M. Reddé, *Mare Nostrum. Les infrastructures, le dispositif et l'histoire de la marine militaire sur l'Empire Romain*, Rome 1986, 18; E. de Saint-Denis, *Le Rôle de la mer dans la poésie latine*, Paris 1935, 483: "La race romaine n'avait, certes pas, comme la grecque, la mer dans le sang"; P. Janni, *Il mare degli antichi*, Bari 1996. Cf. Chappuis-Sandoz, *Terres d'abondance*, 129-33, 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"

⁶¹ 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. Chr. Holliger, *Culinaria Romana. So assen und tranken die Römer*, Brugg 1984, 31); R. Etienne, "A propos du *garum sociorum*", *Latomus* 29, 1970, 297-313; R. I. Curtis, *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in materia medica*, Leiden-New York 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. 1.23-4 (*GGM*, 104) [Ἀθηδών] δὲ εὖοινος, εὖοφος, σίτων σπανίζουσα διὰ τὸ τὴν χώραν εἶναι λυπράν. οἱ δ' ἐνοικοῦντες σχεδὸν πάντες ἀλιεῖς, ἀπ' ἀγκίστρων καὶ ἰχθύων...

⁶² 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, sobre todo, T. W. Gallant, *A Fisherman's Tale*, Gent 1985, 35 y 41-3, y N. Purcell, "Eating Fish. The Paradoxes of Seafood", en Wilkins *e.a.*, *Food*, 132-49. 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, *Terres d'abondance*, 133.

⁶³ Para la identificación de los alimentos, la principal guía son las obras de André y Dalby, citadas en la n. 6, así como García Soler, *El arte de comer (passim)*.

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.* 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 = 7.1 Olson-Sens), de donde Ennio adopta literalmente 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: Plaut. *rud.* 297; Lucil. 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 (Auson. 25.3 y 13). Tomado directamente de Arquéstrato (56.1 Brandt = 7.1 Olson-Sens).

pecten (gr. κτεῖς, básicamente el *Pecten jacobaeus*),⁶⁶ ‘vieira (del Mediterráneo)’, aunque bajo este nombre se designan también otras variedades. En poesía romana solo reaparece en Hor. *sat.* 2.4.34. En Teócrito (14.17) constituyen, junto a bulbos y otros moluscos, una dieta humilde: βολβός, κτεῖς, κοχλίας, ἐξηρέθη.

sargus (gr. σάργος, *Diplodus sargus sargus*), ‘sargo’. Ennio lo toma de Archestr. 36.3-4 Brandt = 37.3-4 Olson-Sens (el fragmento incluye la receta recomendada: τῆμος ἔχειν ὀπτὸν σαργὸν τυρῶ κατάπαστον / εὐμεγέθη, θερμὸν, ὄρομει δεδαῖγμένον ὄξει). Aunque es habitual entre escritores griegos (Matro *conv.* 4; Epich. fr. 55 Kaibel y, en general, Ath. 7.345-73), no lo es tanto entre los romanos: es citado en poesía solo por Lucilio (1276) y el pseudo-Ovidio (*hal.* 105).⁶⁷

⁶⁴ Cf. Saint-Denis, *Le vocabulaire*, s.v. ‘mys’; O. Keller, *Die Antike Tierwelt*, Leipzig 1909-1913, 547-59. Sobre sus propiedades purgantes, cf. Cato *agr.* 158 y Cels. 3.6. Apicio consigna solo una receta (9.9) a pesar de su popularidad (o quizá precisamente por ello).

⁶⁵ Cf. Andrews 1948b; Keller, *Tierwelt*, 562-8. Sobre las propiedades gastronómicas de las ostras, Plin. *nat.* 32.59; sobre la ostraicultura Plin. *nat.* 9.168; Val. Max. 9.1.2; Colum. 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 jacobaeus* ni salta ni vuela, si 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*, 560-1.

⁶⁷ Cf. Plin. *nat.* 9.65-6: los más apreciados son los aquellos cuya carne sabe a marisco; se

scarus (gr. σκάρος, *Scarus Cretensis*), ‘vieja colorada’ (no se da aparentemente en las costas del Mediterráneo occidental, de modo que el nombre de ‘vieja’ 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 máspreciado (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; Suet. *Vit.* 13.2. Está presente en Archestr. 14.1 Olson-Sens y otros autores.⁶⁹

polypus (gr. πολύπους, *Sepia octopodia*), ‘pulpo’. Además de ser tan apreciado ahora como antes, su aspecto y costumbres proporcionaron anécdotas a la literatura doxográfica⁷⁰. No obstante, no abunda mucho en comparación, digamos, con la ostra o el escaro en la poesía gastronómica: Plaut. *aul.* 198; *rud.* 1010; Lucil. 862; [Ov.] *hal.* 31. Ennio lo toma de Archestr. 54 Olson-Sens.

De otras especies no tenemos noticia en los fragmentos de Arquéstrato (no podemos saber si aparecían en las partes perdidas de su obra), 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 mencionarse en relación con el *turdus* y la *merula* (precisamente los tres aparecen seguidos en Ennio), y a veces también con la *aurata* (Colum. 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’, ‘ucchiata’, ‘occhiatella’, Thompson, *A Glossary*, 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

preparaba también una salsa con su hígado.

⁶⁸ Cf. M. Alvar, “Una nota de ictionimia: el «scarus cretensis»”, <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcf76r6> (accedido el 29 de abril de 2019).

⁶⁹ Olson-Sens, *Archestratus*, 68. Cf. Plin. *nat.* 9.62; 16.162; 32.11; 32.151; Colum. 8.16.1; 8.16.9; 8.17.12; G. Schmid, “Die Fische in Ovids Halieuticon”, *Philologus*, Suppl. 9, 1907-10, 260; Keller, *Tierwelt*, 366

⁷⁰ Cf. Plin. *nat.* 9.85-7 (los distintos tipos de pulpo, tomando como fuente a Arist. *HA* 4.525a); 185; 32.12 (capacidad de comer el cebo del anzuelo sin ser pescado); receta en Apic. 9.5 (*In polipo: pipere, liquamine, lasere inferes*); Keller, *Tierwelt*, 508-13.

identificación, ya que Plinio suele mezclar sus fuentes escritas, lo que produce a veces la existencia de dobles que él no identifica como tales.⁷¹ 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 lábridos comparten nombres de pájaros: ἰουλίς, 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*). Esta es la única cita en poesía romana. Tampoco abundan las citas en griego: suele ser en compañía de otros lábridos de roca y lo que interesa es su aspecto o su forma de ser pescados (*Ath.* 7.305a; PPlin. *nat.* 9.52; 32.151; Colum.8.16.8; 17.8.).

merula (gr. κόσσυφος, *Labrus merula*), ‘mirlo’. Lo dicho acerca del ‘tordo’ es en gran medida válido para el ‘mirlo’, ya que suelen consignarse juntos (*vid.*, sin embargo, [Ov.], *hal.* 114 y Opp. *hal.* 4.172-89).

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*). Solo 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 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, μυίσκος). 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 (esta suele ser el *Murex brandaris*): Hor. *sat.* 2.4.32 (*murice Baiano*); Mart. 13.87 (*murices*); Macrobio (*sat.* 3.12.12) cita ambos (*murices*

⁷¹ *Contra*, Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, s.v. ‘oculata’, que considera traducción del no identificado ὀφθαλμίαξ. Cf. Chappuis-Sandoz, *Terres d’abondance*, 140-1 sobre las precauciones a la hora de considerar la terminología latina, que más que abundancia de especies en sí puede indicar solo abundancia de nomenclatura.

⁷² ‘Tord’ está atestiguado en catalán para designar a los lábridos desde el siglo XIV (M. Alvar, “Ictionimia y geografía lingüística. Consideraciones sobre la Nomenclatura oficial española de los animales de interés pesquero”, <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc9g613> (accedido el 29 de abril de 2019)).

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

⁷⁴ Según B. Louyest, *Athénée: Mots de poissons. Le banquet des sophistes, livres 6 et 7*, Villeneuve d’Ascq 2009, 204 n. 2, la σκίανα sería realmente la *Sciaena aquila* o corvina.

⁷⁵ Plin. *nat.* 9.125-41, cf. Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, 71 s.v. ‘murex’; Keller, *Tierwelt*, 534-9 (como alimento, 538-9).

et purpuras) como entrantes en banquetes pontificales. Sobre su uso alimenticio entre los poetas griegos, cf. Ath. 3.87e. *echinus* (gr. ἔχινος), ‘erizo de mar’. De nuevo, se trata de la aplicación a un animal marino del nombre de uno terrestre,⁷⁶ cosa habitual en varias lenguas para este caso concreto. Apreciado gastronómicamente en todas las épocas y por ello frecuentemente citado en poesía romana: Plaut. *rud.* 297; Lucil. 1201; Hor. *sat.* 2.4.33; *epist.* 1.15.23; Mart. 13.86; Iuv. 4.143; Auson. 25.22.12 Prete.⁷⁷ A pesar de no encontrarse en los fragmentos que nos han llegado de Arquétrato, también es frecuente junto a almejas etc. como entrante en los escritores griegos (Ath. 3.91a-e); Galeno (*de diaet.* 349) reconoce sus virtudes (δι’ οἰνομέλιτος αὐτοὺς 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 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. γαλέη), ‘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 Alpis quoque lacus Raetiae*

⁷⁶ Isid. *orig.* 12.6.57: *echinus a terrestri echino nomen traxit quem uulgius hericium uocat. Cuius testula duplex, spinis auclata in modum castaneum, quando adhuc coopertae de arboribus cadunt.*

⁷⁷ Cf. Plin. *nat.* 9.100; 31.95 (remedios); Plin. *epist.* 1.15.3 (*at tu apud nescio quem ostrea, uuluas, echinos, Gaditanos maluisti*); Macrobi. *sat.* 3.13.12 (como *murices et purpuras*); Keller, *Tierwelt*, 571-4.

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 brótola’, fr. ‘mostelle de vase’.

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*: esta sería la *mustela* que menciona Auson. (*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 no sería menos evidente (al menos en algunas de las subespecies), y además comparten voracidad (la brótola de roca, sin embargo, se alimenta de algas). Este 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 *auidae mustellae* de Columela, como las de Ennio, deben de ser lampreas, denominadas γαλέη, 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, *mustela* 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 debe tratarse de esta y/o del rape (por su hígado); finalmente, en Columela no puede ser el rape por no ser este apto para la acuicultura, de modo que hay que pensar en la brótola de roca (Columela cita bastantes peces de roca), en la merluza o en la lamprea. Esto no debe sorprender: también hay muchos tipos de comadreas ‘de tierra’. En el caso de Ennio, no hemos conservado ningún fragmento de Arquéstrato que podamos tomar como *Vorlage*. Tampoco los textos griegos permiten identificar la ‘γαλέη’ de mar: el único que parece hacerlo es Eliano (*NA* 15.11), que la distingue del γαλεός. Este último es un nombre genérico para los escuálidos (Ath. 7.294c) y sí que estaría representado en Arquéstrato (que habla de un ‘zorro de mar’):

⁷⁹ Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, 74-5; J. André, *L’Alimentation*, Paris 1961, 102-3. 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’.

⁸⁰ Thompson, *A Glossary*, 169 (*cf.*, sin embargo 38-9, donde se proponen *gadoides* como los citados *Phycis mediterranea* y *blennoides* para *mustela*).

⁸¹ Cf. E. S. Forster, E. H. Heffner, *Columella: On Agriculture*, Cambridge (Mass.) 1968, ‘Hake’. Por contra, W. Richter, *Columella: Zwölf Bücher über Landwirtschaft. Buch eines Unbekannten über Baumzucht*, München 1981, propone ‘Aalraupen’, esto es, la *Lota lota* de agua dulce, pero Columela se está refiriendo claramente a peces de mar.

ἐν δὲ Ῥόδῳ γαλεὸν τὸν ἀλώπεκα, κἄν ἀποθνήσκειν
 μέλλῃς, ἂν μὴ σοι πωλεῖν θέλῃ, ἄρπασον αὐτόν,
 ὃν καλέουσι Συρακόσιοι κύνα πίονα, κᾶτα
 ὕστερον ἤδη πάσῃ ὅ τί σοι πεπρωμένον ἐστίν.

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.⁸²

Galeus en latín es usado solo 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 ἀλώπηξ 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’ (*Squalus acanthias*), por ejemplo, tiene color parduzco y es fácil de encontrar en la costa, además de ser predatora oportunista, lo que la acerca a su supuesto doblete terrestre. Su carne es asimismo bastante valorada. Pero más probable es que se trate del ‘cazón’, muy reconocido aún hoy por sus cualidades gastronómicas. Se trata propiamente del *Galeorhinus galeus*, aunque también suele denominarse cazón al *Squalus Mustelus* (lit. ‘tiburón-comadreja’), cuyo aspecto es más similar al de una ‘comadreja’ terrestre.

apriculus piscis (gr. καπρίσκος o κάπρος). Pez no identificado con seguridad. Según Andrews, se trataría del ‘pez ballesta’ o *Ballistes capriscus*. En latín el *apriculus* solo es citado por Ennio (y Apuleyo, 39, refiriéndose a él); Plinio menciona un *caper* de agua dulce,⁸³ que se encuentra en el río Aqueloo. En cuanto al modelo enniano, Arquéstrato menciona un κάπρος (no un καπρίσκος), que debe adquirirse en Ambracia, κἄν ἰσόχρυσος ἔῃ.⁸⁴ 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 o ὕς, jabalíes o cerdos de mar,

⁸² Archestr. 21 Brandt = 22 Olson-Sens (trad. J. A. Martín); cf. Olson-Sens, *Archestratus*, n. 1-2 *ad loc.*, donde se listan otros autores griegos que tratan de dicha especie y de su uso alimenticio.

⁸³ 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.

⁸⁴ Archestr. fr. 15 Brandt = 16 Olson-Sens.

algunos de los cuales han conservado la referencia al doble terrestre en el nombre románico: así el *Ballistes capriscus* o la *Centrina Salviani*.⁸⁵

elops (gr. ἔλωψ o ἔλλωψ), seguramente ‘esturión’. El esturión fue desde siempre muy apreciado en Roma, y de ello dan testimonio Plinio y Macrobio.⁸⁶ Sin embargo, 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.* 403; 549; *rust.* 2.6.2; Colum. 8.16.9) o bien *acipenser* (Plaut. *Bac.* fr. 1; Hor. *sat.* 2.2.47; Mart. 13.91; Macrob. *sat.* 3.16.1): tan solo Lucilio (‘*helops*’ en 1276 M., ‘*acupenser*’ en 1240 M.), y el pseudo-Ovidio (*hal.* 96, y Plinio basándose en él) diferencian entre ambos. Este 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 aquel... El gramático Apión afirma que el llamado esturión es el mismo que el *acipensis*’).⁸⁷ 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 Negro).⁸⁸ 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: por ejemplo, la noticia de que el *helops* es muy reputado en Rodas;⁸⁹ y en cuanto a la supuesta diferencia entre ambas especies, solo lo afirma en *nat.* 32.153, cuando pasa revista a los peces que aparecen en Ovidio (*helopem dicit esse nostris incognitum undis, ex quo apparet falli eos, qui eundem*

⁸⁵ Andrews, “Mouse-Fishes”. 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, ‘peis-porc’ 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.

⁸⁶ 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*)

⁸⁷ Trad. Rodríguez-Noriega Guillén; cf. Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, 1-2, s.v. ‘acipenser’.

⁸⁸ Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, 45-6, 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 ríos que en ellos desembocan. Cf. G. Schmid, “Die Fische”, *ad.* [Ov.] *hal.* 96.

⁸⁹ Plin. *nat.* 9.169: *elops Rhodi*; cf. Varro *rust.* 2.6.

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*'.⁹⁰ De Lucilio nos hemos de ocupar más adelante, 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 *hedyphagética*, no necesariamente un poema de exquisiteces entero, a la manera arquitestrata, 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>nsero 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 ἔλωψ o ἔλοψ en griego parece haber pasado de ser un epíteto o nombre genérico de 'pez' a un tipo concreto: Arquétrato y los autores contemporáneos, gastronómicos, parecen referirse al esturión.⁹¹ Esta 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 Arquétrato (16.1 Olson-Sens: ἄλλα μοι ὀψώνει γλαύκου κεφαλὴν ἐν Ὀλύμπῳ). En latín solo 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*, de modo que se toma *caluaria* incorrectamente como el ictiónimo. 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

⁹⁰ 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, 202-20.

⁹¹ Cf. Olson-Sens, *Archestratus*, 61-2.

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 dedica Arquéstrato en 46.2 Olson-Sens τὸν θεόπειδα λάβρακα.⁹² No es solamente abundante en las listas de exquisiteces (*vid.* Olson / Sens, *Archestratus*, 182) sino que a veces se menciona solo la cabeza: Ar. fr. 380.1; Eriph. fr. 3.2-3; Eub. fr. 109.4-5).

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 = 1 Olson-Sens: ιστορίης 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. Si se añade el hecho de que, más adelante en el tiempo, cuando el pescado ya sea algo más habitual entre las clases medias-altas, los términos de ictionimia usados no son con frecuencia los mismos (los de Ennio son 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 del propio autor y de su 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 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*,⁹³ mientras que el tipo de sociedad romana en la época de Ennio hace difícil pensar que esta práctica tuviera la misma popularidad en Roma (cuando menos para este tipo de temática). Además, el contenido culinario que ofrece Arquéstrato puede llevarse a la práctica, mientras que Ennio no parece pasar del divertimento o experimento puramente literario.⁹⁴

⁹² Se trata de uno de los fragmentos de Arquéstrato en los que se atacan las maneras culinarias sicilianas (vv. 10-4: μηδὲ προσέλθη σοί ποτε τοῦψον τοῦτο (sc. τὸν λάβρακα) ποιοῦντι / μήτε Συράκοσιος μηθεὶς μήτ' Ἰταλιώτης / οὐ γὰρ ἐπίστανταθ χρηστοὺς σκευαζέμεν ἰζθῦς, / ἀλλὰ διαφθεύρουσι κακῶς τυροῦντες ἅπαντα / ὄξει τε ραίνοντες ὑγρῶ καὶ σιλφίου ἄλμη.

⁹³ Chrysipp. *ap.* Ath. 8.335d, cf. Olson-Sens, *Archestratus*, xliv.

⁹⁴ Cf. P. Kruschwitz, "Lehre oder Dichtung? Die archaische didaktische Poesie der Rö-

Pero esto último no solo 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.

1.4. 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.⁹⁵ Esto ya era patente en la Antigüedad, por lo que se le llamaba el Teognis y/o Hesíodo de los glotones (Ath. 7.310e: Ἀρχέστρατος ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θέογνις): las sentencias (γνώμαι) 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 de Ennio: nada semejante a apóstrofes como ὦ φίλη Μόσχε (35.4 Brandt = 36 Olson-Sens;⁹⁶ 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 = 11.3 Olson Sens) o ὄνοῦ (fr. 15.2 Brandt = 16.2 Olson-Sens; 16.3 Brandt = 17.3 Olson-Sens; 24.1 Brandt = 25.1 Olson-Sens; 26.3 Brandt = 27.3 Olson-Sens; 29.1 Brandt = 30.1 Olson-Sens; 33.1 Brandt = 34.1 Olson-Sens) 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 tono más solemne y se asemeja al que emplea Catón cuando da sus consejos agrícolas (*agr.* 1.6):

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

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

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.

Ante todo, sabe que, de todas las coles, ninguna como ella como remedio.

mer”, en M. Horster, Chr. Reiz (eds.), *Wissensvermittlung in dichterischer Gestalt*, Stuttgart 2005, 115-31 (esp. 119 y 129).

⁹⁵ O ‘didattico-precettista’ en palabras de Degani, *Filologia e storia*, I, 539 y 532. rev.

⁹⁶ Hes. *op.* 27: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα τεῶν ἐνικάτθεο θύμῳ; 213: ὦ Πέρση, σὺ δ’ ἄκουε δίκης μηδ’ ὕβριν ὄφελλς; 274: ὦ Πέρση, σὺ δὲ ταῦτα μετὰ φρεσὶ βάλλεο σῆσι; 286: μέγα νήπιε Πέρσε, etc.; Thgn. 151: ὕβριν, Κύρνε, θεὸς πρῶτον κακῶ ὥπασεν ἀνδρὶ; 181: τεθνάμεναι, φίλε Κύρνε, πενιχρῶ βέλτερον ἀνδρὶ / ἢ ζῶειν χαλεπῆ τιρόμενον πενήη.

Por lo demás, estos imperativos aplicados aquí a consejos son también habituales en la literatura jurídica (*leg. XII tab. 1, ap. A. Ernout, Recueil de textes latins archaïques*, Paris 1957, 114):

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

Si se cita a juicio, acuda. Si no acude, llame testigos. Entonces, apodérese
de él. 2. Si se rechaza o huye, eche la mano sobre él. 3. Si está impedido por
enfermedad o por edad, póngale un jumento. Si no le quiere, no se le ponga
un carro cubierto.⁹⁷

Así pues, el efecto cómico característico, no solo de Arquéstrato, sino en general de los autores griegos de catálogos poéticos de exquisiteces, estaría también presente en Ennio, y con toda propiedad: su efecto no se basaría solo 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 Arquéstrato 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, aun así, contamos con 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*.⁹⁸ 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

⁹⁷ Trad. Xavier d’Ors, *Antología de textos jurídicos de Roma*, Madrid 2001, 47.

⁹⁸ Plin. *nat.* 9.62.

lo que era precisa cierta inventiva culinaria para su disfrute.⁹⁹ Estas circunstancias justifican ciertas noticias más o menos excéntricas que tenemos sobre el escaro. Hay acuerdo en destacar su carácter ‘rumiante’: *solus piscium dicitur ruminare herbisque uesci atque non aliis piscibus*;¹⁰⁰ por ello, en las recetas se recomendaba habitualmente consumirlo entero sin eviscerar (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.¹⁰¹ Esta doxografía alrededor del escaro 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.¹⁰² 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 (fr. 48 K.-A., *ap.* Ath. 7.320c):

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

El escaro es de sabor tan delicado, que ni los dioses, acostumbrados a la ambrosía, desprecian su σκάρ (forma dórica de σκῶρ, excremento, en evidente juego de palabras con el nombre del pescado, σκάρους), lo cual tiene que ver con los métodos de preparación de 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 aductos Tiberio Claudio principe Optatus e libertis eius prae-
fectus classis inter Ostiensem et Campaniae oram sparsos dissemin-
auit, quinquennio fere cura adhibita ut capti redderentur mari. postea
frequentes inueniuntur Italiae litore, non antea ibi capti, admouetque
sibi gula sapes piscibus satis et nouum incolam mari dedit.¹⁰³

⁹⁹ Mart. 13.84: *hic scarus, aequoreis qui uenit adesus ab undis, / uisceribus bonus est, cetere uile sapit*. Por contra, Arquéstrato se muestra, esta vez, más proclive a aceptar las tradiciones culinarias sicilianas y recomienda que se cocine con queso (cf. fr. 14 Olson-Sens). Cabe destacar que la sección dedicada al escaro en Arquéstrato no se asemeja en nada a los versos que le dedica Ennio.

¹⁰⁰ Cf. [Ov.] *hal.* 119: *scarus, epastas solus qui ruminat escas*. Es algo ya señalado por Aristóteles, *HA* 8.2.591b: δοκεῖ δὲ τῶν ἰχθύων ὁ καλούμενος σκάρους μηρυκάζειν ὥσπερ τὰ τετράποδα μόνος; cf. Ath. 7.319c: χαίρει δὲ τῇ τῶν φυκίων τροφῇ διὸ καὶ τοῦτοις θηρεύεται.

¹⁰¹ Thompson, *A Glossary*, 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.

¹⁰² Cf., además de Ennio y el citado Marcial, Hor. *epod.* 2.50; *sat.* 2.2.22; Petron. 93 y 119.

¹⁰³ Plin. *nat.* 9.63. Esta noticia también la transmite Macrob. *sat.* 3.16.

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 libresca.

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 *ἦϋς τε μέγας τε*,¹⁰⁴ o, de modo más genérico, de los epítetos épicos coordinados con *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*.¹⁰⁵ Para indicar la patria del escaro, Ennio usa una perífrasis de resonancias homéricas: *Nestoris ad patriam* (esto es, Pílos). 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 Arquéstrato, los guiños paródicos no solo serían identificados, sino que precisamente en ellos residiría el éxito de la obra,¹⁰⁶ en el caso de Ennio, estos 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 restringido. 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 ἐγκέφαλον*, que era, al parecer, una expresión proverbial para dar a entender que algo era de lo más sabroso, equivalente a 'bocato di cardinale'.¹⁰⁷ Esta expresión resulta aquí intensificada y subrayada mediante el uso de una interrogación retórica (*quid scarum...*). La expresión no procede, por cierto, de la épica homérica ni de Arquéstrato (al menos no consta en los fragmentos conserva-

¹⁰⁴ Hom. *Il.* 2.77; *Od.* 3.4.

¹⁰⁵ 591 (ap. Varro *ling.* 5.65) y 592 Skutsch (ap. Cic. *nat. deor.* 2.4).

¹⁰⁶ 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 Arquéstrato de otros autores puramente paródicos, como Matróon de Pítane.

¹⁰⁷ Zen. 3.41 (*Paroem. Gr.* i 67) *Διὸς ἐγκέφαλος ἐπὶ τῶν ἡδυσπαθούτων* = Clearch. 51 (Wehrli iii) = Athen. 12.514e, 529d. Según Ateneo, también se da la variante *βασιλέως ἐγκέφαλος*.

dos) y solo tenemos conocimiento de ella a través de Ateneo¹⁰⁸ y los paremiógrafos. Esto significa que, solo un lector con un profundo conocimiento de las letras griegas, no solo de la *Ilíada* y la *Odisea*, sino también de la literatura ‘contemporánea’, habría podido comprender la expresión, que no vuelve a repetirse en toda la literatura latina posterior.

1.5. *El posible público de los Hedyphagetica: comparación con Ennio trágico y con Plauto*

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*. El poeta, al tratarse de una obra dramática, esto es, que ha de ser representada ante un público más o menos numeroso, se ve obligado a ser menos audaz y más comprensible en lo relativo tanto al léxico escogido como al plano estilístico. El modelo de estos 9 versos (*scaen.* 246-54 V), transmitidos en la *Rhetorica ad Herennium* (2.34):

Vtinam ne in nemore Pelio securibus
 caesa accidisset abiegna ad terram trabes,
 neue inde nauis inchoandi exordium
 cepisset, quae nunc nominatur nomine
 Argo, quia Argiui in ea delecti uiri
 uecti petebant pellem inauratam arietis
 Colchis, imperio regis Peliae, per dolum.
 nam umquam era errans mea domo efferret pedem
 Medea animo aegro amore saeuo saucia,¹⁰⁹

250

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 πέυκη, μηδ' ἐρετμῶσαι χέρας
 ἀνδρῶν ἀρίστων, οἱ τὸ πάγχρυσον δέρας
 Πελία μετήλθον. οὐ γὰρ ἂν δέσποιν' ἐμὴ
 Μήδεια πύργους γῆς ἐπλευσ' Ἴωλκίας
 ἔρωτι θυμὸν ἐκπλαγεῖς Ἴάσονος.

5

¹⁰⁸ 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 *χυλός, Διὸς ἐγκέφαλος*.

¹⁰⁹ El texto de Vahlen no es diferente (salvo por la ortografía en algún lugar) del de la edición más moderna con amplio comentario de H. D. Jocelyn, *The Tragedies of Ennius: the Fragments*, London 1967, 113.

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, solo hay tres: Pelio-*Peliae*, Argo-*Argiui*, *Colchis*, sin contar el de la protagonista), probablemente para no sobrecargar con demasiados nombres mitológicos, algunos bien conocidos, pero otros no tanto para el público romano (todo lo contrario del modo en que se tratan los mitos en época neotérica: recordemos, por ejemplo, el inicio del epilío de Catulo). Asimismo, los dos bellos versos iniciales con su sonoro topónimo final (Κόλχων ... κυανέας Συμπληγάδας),¹¹⁰ 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') han sido alteradas, expandiéndolas y reordenando todo el conjunto de modo que se siguen las recomendaciones de la retórica¹¹¹ pero se pierden las virtudes poéticas del fragmento.¹¹² 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 escogidos fueron en busca del vellocino de oro*. La 'expansión' de Ennio se basa en el uso, quizá demasiado abundante, de perífrasis, como *inchoandi exordium cepisset, accidisset ad terram* (por πέσειν) *efferreret pedem* (por ἔπλευσε), *abiegna ... trabes* (por πύκη), cosa que no es inhabitual en escritores posteriores,¹¹³ y, sobre todo, por explicaciones de tipo etimológico, en las que parece que el *grammaticus* usurpa el lugar del poeta, como en los versos 249-50 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' ἔρετμῶσαι χέρας ἀνδρῶν ἀρίστων).¹¹⁴ Jocelyn sugiere que "Ennius abandons this detail, perhaps thinking it inappropriate for men

¹¹⁰ Jocelyn, *The Tragedies*, 351.

¹¹¹ 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*.

¹¹² 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".

¹¹³ Cf. para *abiegna trabes* Verg. *Aen.* 6.181 *fraxinaeaeque trabes*; Catull. 64.7 *abiegnis palmis* (los remos).

¹¹⁴ En Catulo (64. 7-9) reman ellos mismos (*caerula verrentes abiegnis 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 euripidea.

of the first social rank to perform such a menial task".¹¹⁵ 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 servil y de menor consideración, al menos desde la perspectiva romana (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.* 250-1 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 arquitectónico es bastante diferente: τῆμος ἔχειν ὀπτὸν σαργὸν τυρῶν κατάπαστον, / εὐμεγέθη, θερμόν, δριμεῖ δὲ δαιγμένον ὄξει y en él se da la receta. Podríamos considerar que Ennio se está inspirando en otro lugar del poema de Arquéstrato, pero *magnus* parece retomar εὐμεγέθη (36.4 Brandt = 37.4 Olson-Sens).

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*, *Protrepiticus* 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 contenido) como en el caso de los *Hedyphagetica*.¹¹⁶ 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 exquisitices. 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.

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* (474, se trata de un pasaje discutido). También habla de este foro Varrón, recordando los versos de Plauto: *secundum Tiberim ad Portunium Forum*

¹¹⁵ Jocelyn, *The Tragedies*, 351.

¹¹⁶ Sobre las implicaciones del uso de este metro para la transmisión de saber en contraste con el hexámetro de los *Hedyphagetica*, cf. Kruschwitz, "Dichtung und Lehre".

*Piscarium uocant; ideo ait Plautus: «apud Piscarium».*¹¹⁷ Sin embargo tanto este foro como los *ludii piscatores* de los que tenemos noticia en Festo¹¹⁸ han de referirse más bien al 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 estos habían distribuido de forma gratuita para la celebración de la fiesta principal de Vulcano.¹¹⁹

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.¹²⁰ 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.¹²¹ La tirada nos interesa, no solo por su visión de la pesca y los pescadores, sino también porque incluye un catálogo propio de exquisiteces marinas muy poco parecido, por cierto, al de los poemas de *hedyphagética* o a las abundantes listas de la Comedia Media (*rud.* 290-305):

Omnibus modis qui pauperes sunt homines miseri uiuont, 290
 praesertim quibus nec quaestus est nec didicere artem nullam,
 necessitate quidquid est domi id sat est habendum.
 nos iam de ornatu propemodum ut locupletes simus scitis.
 hisce hami atque haec harundines sunt nobis quaestu et cultu.
 cotidie ex urbe ad mare huc prodimus pabulatum: 295
 pro exercitu gymnastico et palaestrico hoc habemus.

¹¹⁷ 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 J. Collart, *Varron: De lingua Latina. Livre 5*, Paris 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.”

¹¹⁸ 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 Volcani, quod id genus pisciculorum uiuorum datur ei Deo pro animis humanis.*

¹¹⁹ J.-P. Waltzing, *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains depuis les origines jusqu’à la chute de l’Empire d’Occident*, Louvain 1896, II, 238.

¹²⁰ Vid. E. Lefèvre, *Plautus’ Rudens*, Tübingen 2006, 11-8 y M. Seita, *La vita è sogno? Lettura della Rudens di Plauto*, Alessandria 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 (“sempre 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.* 462-85.

¹²¹ Lefèvre, *Rudens*, 71 y Seita, *La vita*, 44 n. 53.

echinos, lopadas, ostreas, balanos captamus, conchas,
 marinam urticam, musculos, plagusias striatas;
 postid piscatum hamatilem et saxatilem adgredimur. 300
 cibum captamus e mari. si euentus non euenit
 neque quicquam captumst piscium, salsi lautique pure
 domum redimus clanculum, dormimus incenati.
 atque ut nunc ualide fluctuat mare, nulla nobis spes est:
 nisi quid concharum capsimus, cenati sumus profecto.
 nunc Venerem hanc ueneremur bonam, ut nos lepide adiuerit hodie. 305

En la comedia griega, el pescado se asocia al espacio urbano, al comerciante o al glotón,¹²² muchas veces, y en clave burlesca, a la filosofía (esta, expresada en términos culinarios, es rebajada de lo abstracto al ámbito de lo material);¹²³ e, incluso, a la política, pues el gusto por el lujo (también culinario), puede responder a determinadas tendencias políticas antidemocráticas. 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 que se representan unos pescadores viejos consumidos por el trabajo:

Τοῖς δὲ μετὰ γριπεύς τε γέρων πέτρα τε τέτυκται
 λεπράς, ἐφ' ἧ σπεύδων μέγα δίκτυον ἐς βόλον ἔλκει 40
 ὁ πρέσβυς, κάμνοντι τὸ καρτερόν ἀνδρὶ ἑοικώς·
 φαίης κα γυίων νιν ὅσον σθένος ἔλλοπιεύειν·
 ᾧδὲ οἱ ᾠδήκанти κατ' αὐχένα πάντοθεν ἴνες
 καὶ πολιῶ περ ἑόντι, τὸ δὲ σθένος ἄξιον ἦβας.

En el centro una roca rugosa se ve y un anciano
 pescador que se ocupa en halar una gran red cargada 40
 de peces, y el de alguien que mucho se afana es su aspecto.
 Se diría que pone en su pesca la entera potencia
 de sus miembros, tal es el vigor juvenil con que se hinchen
 en el cuello del hombre canoso los músculos todos.¹²⁴

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,

¹²² Cf. Wilkins, *Boastful Chef*, 293-303: 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.

¹²³ Cf. Wilkins, *Boastful Chef*, 3: cita, como ejemplo, Ar. *Plut.* 189-93.

¹²⁴ Theoc. 1.39-45 (trad. de M. Fernández-Galiano, *Títiro y Melibeo. La poesía pastoril grecolatina*, Madrid 1984). Cf. Hes. *Sc.* 213-5, donde también se describe un pescador, trabajando con su red.

Teócrito se esmera, desde el punto de vista estilístico, en el virtuosismo a 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 humilde choza y de los aparejos.¹²⁵ 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. 295-6); 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. 293-4); 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 llegarán *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 que destacan su pobreza, que llega al clímax en el diálogo con uno de los personajes de la trama (vv. 310-2):

TR. saluete, fures maritumi, conchitae atque hamiotae.
 Famelica hominum natio: quid agitis? ut peritis?
 PI. ut piscatorem aequomst, fame sitique 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’¹²⁶ en la Antigüedad.

¹²⁵ Cf. vv. 6-14: ἰχθύος ἀγρευτῆρες ὁμῶς δύο κεῖντο γέροντες / στρωσάμενοι βρῦον αὔρον ὑπὸ πλεκταῖς καλύβασιν, / κεκλιμένοι τοίχῳ πὰρ φυλλίνῳ ἐγγύθι δ’ αὐτοῖν / κεῖτο τὰ ταῖν χειροῖν ἀθλήματα, τοὶ καλάθισκοι, / τοὶ κάλαμοι, τᾶγκιστρα, τὰ φυκιόεντα δέλητα, / ὄρμαι κύρτοι τε καὶ ἐκ σχίνων λαβύρινθοι, / μήρινθοι κῶπαι τε γέρων τ’ ἐπ’ ἐρείσμασι λέμβος / νέρθεν τᾶς κεφαλᾶς φορμὸς βραχύς, εἴματα, πῖλοι. οὗτος τοῖς ἀλιεῦσιν ὁ πᾶς πόρος, οὗτος ὁ πλοῦτος.

¹²⁶ Purcell, “Eating Fish”, *passim*.

Como decíamos antes, los pescadores de Plauto recitan brevemente su propia lista de exquisiteces, que puede ser vista casi a modo de ‘palinodia’ de *hedyphagetica* y semejantes, en los versos 297-9:

echinus, lopadas, ostreas, balanos captamus, conchas,
marinam urticam, musculos, plagusias striatas;
postid piscatum hamatitem et saxatitem adgredimur.

Se trata básicamente de pescados ‘de roca’ (*piscatum hamatitem et saxatitem adgredimur*).¹²⁷ 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 (*echinus*, mencionado también por Ennio y otros¹²⁸), las ostras,¹²⁹ las almejas (*concha*) y los mejillones: 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*).¹³⁰ El catálogo se completa con un molusco no identificado, *plagusia*, citado solo por Plauto y cuya concha sería *striata*, estriada.¹³¹

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 maritimi*, 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 se-

¹²⁷ 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.

¹²⁸ Enn. *uar.* 44 V; Lucil. 1201 M.; Hor. *sat.* 2.4.33; *epist.* 1.15.23; Iuv. 4.143; Mart. 13.86; Auson. *epist.* 22.12 (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, *Le Vocabulaire*, 34-5.

¹²⁹ Enn. *uar.* 35 V (en el mismo verso se mencionan ostras y mejillones); Lucil. 1201; Hor. *sat.* 2.4.33; Ov. *fast.* 6.174; Iuv. 4.139; Mart. 3.60.3; 7.78.3; 13.82.

¹³⁰ Vid. García Soler, *El arte de comer*, 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.).

¹³¹ El término procedería de **pelagusia*, quizá contaminado por *plaga* (filete), según Ernout-Meillet, s.v.

ría, como en la Comedia Media, la búsqueda del efecto cómico por la lista de nombres y la sonoridad de su léxico, o la búsqueda del virtuosismo métrico del poeta, sino que se supedita claramente a la representación de un tipo de personaje 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 eniano dentro de su público particular.¹³²

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.¹³³ 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 ingredientes 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 solo con verduras, bajo capas y capas de especias (*pseud.* 810-18):

¹³² El virtuosismo de tipo ‘métrico-léxico’ es extensible a otro tipo de géneros. Véase, por ejemplo, Enn. *ann.* 240-1 Sk, cuyo valor principal es el de hacer caber en dos hexámetros los 12 dioses del Wpanteón: *Iuno Vesta Minerua Ceres Diana Venus Mars / Mercurius Iouis Neptunus Volcanus Apollo*.

¹³³ E. Fränkel, *Plautinisches in Plautus*, Berlin 1922, 68; Dohm, *Mageiros*, 139-54; J. Adamietz, “Zum plautinischen *Pseudolus*”, *WJA* 5, 1979, 105-16; J. C. B. Lowe, “The Cook Scene of Plautus’ *Pseudolus*”, *CQ* 35, 1985, 411-16.

non ego item cenam condio ut alii coci, 810
 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, 815
 eo lasserpici libram pondo diluunt:
 teritur sinapis scelera, quae illis qui terunt
 prius quam triuerunt oculi ut extillent facit.¹³⁴

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 Platón como por Arquéstrato. Dohm aduce un ejemplo concreto de caracterización de este tipo de cocineros (Anaxipp. fr. 1.7-8 y 11-15):

οἶον λέγω κύμινον, ὄξος, σίλφιον,
 τυρόν, κορίαννον
 (...)
 αὐτοὶ δ'ἔλαινον καὶ λοπάδα καινήν, πάτερ,
 πῦρ τ' ὄξιν καὶ μὴ πολλακίς φυσώμενον
 ἐπόθουν· ἀπὸ τούτου πᾶν τὸ δεῖπνον εὐτρεπέες.
 οὗτοί τε πρῶτοι δάκρυα καὶ πταρμὸν πολλὸν
 ἀπὸ τῆς τραπέζης καὶ σίαλον ἀπήγαγον. 15

Más difícil de creer es que se trate de una velada crítica contra vegetarianos de variadas sectas filosóficas.¹³⁵ Como en otros casos de ‘catálogos’ de exquisiteces, parte del efecto cómico se basa en el ‘virtuosismo’ del

¹³⁴ Tanto Lowe, “The Cook Scene”, 412 como Dohm, *Magieiros*, 143-44) están de acuerdo en señalar que a partir del verso 817 estamos ante un añadido plautino: el juego fonético *sinapis scelera* así como lo grotesco de esta juntura como de la imagen que sigue (*triuverunt 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*).

¹³⁵ 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, *The Loaded Table*, y, sobre el metateatro en Plauto en general, M. Barchiesi, “Plauto e il ‘metateatro’ antico”, *Verri* 31, 1970, 113-30; C. Knapp, “References in Plautus and Terence to Plays, Players and Playwrights”, *CPhil* 14, 1979, 35-55. Sobre el *moretum* que ofrecen los contrincantes del protagonista y su significación religiosa, conectada con la diosa Cibele, véase Lefèvre, *Rudens*, 74.

poeta, que es capaz de encajar en los versos los distintos nombres de hierbas.¹³⁶ 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;¹³⁷ hinojo (gr. μάραθ[ρ]ον), que también se utiliza para preparar salsas y condimentos, como, por ejemplo, las conservas de aceitunas;¹³⁸ ajo (gr. σκόδρον, *Alium sativum*), que además de su uso como condimentador podía ser consumido como alimento en sí por los más pobres¹³⁹ (y por cuyo olor no era ni es símbolo de urbanidad, cf. Hor. *epod.* 3) y el apio caballar (gr. ἵπποσέλινον, *Smyrniium olusatrum*), que ya no se usa pero que en la Antigüedad era cultivado tanto para el consumo de sus hojas como por su aromática raíz.¹⁴⁰ 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*.¹⁴¹ La acedera (*Rumex acetosa*) es una verdura común y por ello era desdeñada, como atestigua Cicerón citando unos versos de Lucilio;¹⁴² la col (*Brassica oleracea*), verdura considerada de pobres y demasiado rústica¹⁴³ (aunque sus brotes se vendían como exquisitez¹⁴⁴); la acelga (*Beta vulgaris*), vul-

¹³⁶ Lefèvre, *Rudens*, 73: “Fur heutige Philologen mag darin kein Witz liegen, vielleicht aber für die bäuerlichen Römer.”

¹³⁷ Plin. *nat.* 20.218: *M. Varro coriandro subtrito et cumino acetoque carnem omnem incorruptam aetatem seruari putat.* Columela da instrucciones sobre su cultivo (Colum. 10.120).

¹³⁸ Colum. 12.50.4.

¹³⁹ Plaut. *most.* 46-8: *tu tibi istos habeas turtures piscis auis, / sine me aliato fungi fortunas meas. / tu fortunatu's, ego miser: patiunda sunt.*

¹⁴⁰ Colum. 10.123; 11.3.36; Pallad. 5.3.2. Cf. Dsc. 3.67: ἵπποσέλινον (...) Ῥωμαῖοι δὲ ὀλέσασθρον.

¹⁴¹ 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 especias. 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.

¹⁴² *O lapathe, ut iactare, nec es satis cognitu' qui sis! Lapathum* (este pasaje se analizará en el capítulo siguiente) y *rumex* se usaban para varios tipos del género *Rumex* L. Cf. André, *L'Alimentation*, 31. Dohm señala que, en algunos mss. de Dioscórides, la entrada del capítulo dedicado al λάπαθον (2.114) se inicia así: λάπαθον, Ῥωμαῖοι ῥούμεξ...

¹⁴³ Iuv. 1.134; Hor. *sat.* 2.2.117; 2.4.15-6. 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 ofrece tres recetas con abundante condimentación (Apic. 3.15.1-3).

¹⁴⁴ André, *L'Alimentation*, 29.

gar y recomendada para plebeyos,¹⁴⁵ adecuada como acompañamiento de otros alimentos, y el bledo (*Amaranthus blitum*), juzgado insípido por Plinio y sin uso medicinal.¹⁴⁶ 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 las preparan (*quae illis qui terunt prius quam triuerunt oculi ut extillent facit*).¹⁴⁷

Parece significativo añadir, antes de acabar, otro caso de minicatálogo de exquisiteces en Plauto en boca de un parásito (*capt.* 846-53), en el que se combinan tipos de carnes y tipos de pescado:

ERGASILVS. noli irascier.

iuben an non iubes astitui aulas, patinas elui,
 laridum atque—epulas foueri focus 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, 850
 horaeum, 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 850-1. 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 Arquéstato.

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*.¹⁴⁸ Esto ya nos sitúa en la senda de la cena rustica luciliana y de los

¹⁴⁵ Pers. 3.114: *plebeia...beta*; Mart. 13.13.1: *fatuae, fabrorum prandia, betae*.

¹⁴⁶ 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*.

¹⁴⁷ Cf. Enn. *sat.* 12-3 V.: *neque ill<e> triste quaeritat sinapi / neque cepe maestum*.

¹⁴⁸ No es esta la única semejanza que puede observarse entre la sátira enniana y la comedia:

preceptos de Cacio en Hor. *sat.* 2.4.

1.6. *Conclusión: destinatario y posible estructura de los Hedyphagetica de Ennio*

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 de 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 solo 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 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.¹⁴⁹ 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.

cf. *sat.* 14-9 V, donde parece que estamos ante un parásito plautino (aunque el pasaje fuera, de hecho, imitado por Terencio): *Quippe sine cura laetus lautus cum aduenis / infertis malis, expedito bracchio, / 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.*

¹⁴⁹ Estamos en el inicio aún del avance de la 'luxuria', conviene recordar como esta tiene cabida en el sistema Varroniano (cf. el libro tercero de sus *res rusticae*), pero no aún en la hacienda catoniana. Cf. Gabba, "La Società romana", 132.

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.

CAPÍTULO II
LUCILIO

2.1. *Introducción: 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 solo de una o dos palabras nada más. Casi todos provienen de Nonio Marcelo o de otras obras gramaticales o sobre léxico, 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 Marcelo;¹⁵⁰ 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 terminar¹⁵¹), el que trataba de *generibus ciborum et potionum*, Nonio no cita ningún fragmento de Lucilio (sí de Varrrón, 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 permiten suponer que las sátiras de estos 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 excesivas.

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.¹⁵² Nonio habría utilizado

¹⁵⁰ Sobre la datación de la obra de Nonio, W.A. Krenkel, *Römische Satiren: Ennius, Lucilius, Varro, Horaz, Persius, Seneca, Petron, Juvenal, Sulpicia*, Berlin 1977, 31; A.L. Llorente Pint, “La *Compendiosa doctrina* de Nonio Marcelo”, *Helmántica* 181, 2009, 15-72.

¹⁵¹ J. Velaza, “La *lex Lindsay* y el método de trabajo de Nonio Marcelo”, *Emerita* 75, 2007, 225-54 (246-7 sobre esta cuestión).

¹⁵² W. M. Lindsay, *Nonius Marcellus' Dictionary of Republican Latin*, Hildesheim 1965 (reimpr. de la versión original de 1901), 3 y *passim*. Cf. W. M. Lindsay, “De citationibus apud Nonium Marcellum”, *Philologus* 64, 1905, 438-64; R. Astbury, *M. Terentii Varronis Saturarum Menippearum fragmenta*, Leipzig 1985, xvii-xxi; D. C. White, “The Method of Composition and Sources of Nonius Marcellus”, *Studi Noniani* 8, 1980, 111-21; J. Velaza, “La *Lex Lindsay* y el método de trabajo de Nonio Marcelo”, *Emerita* 75, 2007, 225-54; J. Christes; G. Garbugio, *Lucilius. Satiren*, Darmstadt 2015, 541-6 (apéndice “Die *lex Lindsay*” a la edición). De las ediciones más recientes, la de Fr. Charpin, *Lucilius: Satires*, Paris, 1978-

41 fuentes, entre obras de autores latinos, preferentemente de época republicana; entre estas se contaban dos obras de Lucilio: la primera ('Lucilius i', según la denominación de Lindsay), una edición de los libros 1-20 de sus Sátiras; la segunda ('Lucilius ii') contenía los libros 26-30, con la particularidad de que los fragmentos de esta segunda obra los fueron extractando Nonio o sus colaboradores en orden inverso (esto es, del libro 30 al 26, pero manteniendo seguramente el orden correcto para cada libro individualmente). La obra de Lucilio circulaba, pues, en dos partes principalmente. Los últimos libros (26-30) 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 1-20 contenían las sátiras en hexámetros, compuestas 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 desenfrenadas de sus contemporáneos. Los editores más modernos, Charpin, Krenkel y Christes-Garbugio, adoptan criterios totalmente distintos. El primero, que, como hemos dicho, no hace caso de la *lex Lindsay*, rehúye 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*

1991, 3 vols. 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 (véase al respecto, Velaza, "La *Lex Lindsay*"; cf. Fr. Charpin, "Nonius Marcellus et le classement des fragments de Lucilius", *Revue de Philologie*, 104, 1978, 284-307, sobre sus motivaciones), de modo que la de W. A. Krenkel, *Lucilius: Satiren*, Leiden 1970, 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 Fr. Marx, *C. Lucilii carminum reliquiae*, Leipzig 1904-5; N. Terzaghi, *Lucilius. Saturarum reliquiae: in usum maxime academicorum*, Firenze 1966 (tercera edición; primera edición 1933, para la interpretación de los fragmentos, N. Terzaghi, *Lucilio*, Roma 1934); Krenkel, *Lucilius*; Charpin, *Lucilius*; necnon E. H. Warmington, *Remains of Old Latin*, London-Cambridge (Ma.), tm. III 1961. Cf. J. Christes, "Lucilius. Ein Bericht über die Forschung seit F. Marx (1904-1905)", *ANRW* I 2, Berlin 1972, 1182-239.

Lindsay, adopta un término medio, agrupándolos por *Themen*, en el caso de que no pueda 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, cosa que Terzaghi sí se ve forzado a hacer. La más moderna de Christes-Garbuglio adopta un criterio similar al de Krenkel: ordena los fragmentos utilizando la *lex Lindsay* para cada libro y estableciendo, cuando es suficientemente evidente, epígrafes temáticos y/o argumentales que, eventualmente, podrían corresponder con una sátira.

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, hablamos en la medida en que ayude a nuestro objetivo. En este sentido, dos de las sátiras serán tratadas en una sección específica.

2.2. Lucilio y la sátira

Lucilio vivió durante la segunda mitad del siglo II a.C. Generalmente se acepta la fecha de muerte que nos ha llegado, el año 103/102 a.C., y la noticia de que fue honrado con un funeral público.¹⁵³ Esta fecha proviene de Jerónimo; pero no suele aceptarse la fecha que el propio Jerónimo da para el nacimiento de Lucilio, el año 148/47 a.C., y los autores suelen adelantarla como mínimo una década, e incluso hasta el 180 a.C.¹⁵⁴ 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.¹⁵⁵ Algunos de los contenidos y temas tratados en su obra, como las cuestiones gramaticales y filosóficas, muestran que recibió una buena educación, que, seguramente, incluyó alguna temporada en Grecia.¹⁵⁶ Así pues, Lucilio vivió durante los últimos años de la expansión romana por

¹⁵³ Sobre la biografía de Lucilio, *vid.* Krenkel, *Lucilius*, 18-23, y Christes - Garbuglio, *Lucilius: Satiren*, 9-14

¹⁵⁴ W. Suerbaum, *Die archaische Literatur. Von den Anfängen bis Sullas Tod. Die vorliterarische Periode und die Zeit von 240 bis 78 v.Chr.* (*Handbuch der römischen Literatur*, I), München 2002, 305. Se ha observado, para rechazar la fecha de nacimiento que da 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.* 2.1.33-4), si hubiese muerto a los 46 años. Actualmente se acepta como más probable una fecha de nacimiento en torno al 168 a.C.

¹⁵⁵ Sobre el lugar de nacimiento, *Iuv.* 1.19 y *schol. ad. loc.* Su hermana fue abuela de Cn. Pompeyo Magno (*Schol. Hor. sat.* 2.1.75 y *Porph. ad loc.*)

¹⁵⁶ Parece seguro que asistió a la Academia de Atenas, puesto que su director Clitómaco dedicó un libro a nuestro poeta.

el Mediterráneo, cuando el ‘contrato social’ que se había mantenido estable desde mediados del siglo IV a.C. empezó a resquebrajarse, dando lugar a la revolución de los Gracos, que originaría una larga época de luchas fratricidas.¹⁵⁷ 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 del género, el de la crítica social y el ataque personal.¹⁵⁸ En efecto, es el gramático tardo-antiguo 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 Ennius.¹⁵⁹

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 carácter polimétrico, relacionado sin duda con la temática miscelánea, pero ya se definía por la voluntad de atacar los defectos de los hombres (*ad carpenda hominum vitia*). Poco queda del tipo ‘antiguo’ de la sátira: nada de Pacuvio,¹⁶⁰ unos veinte fragmen-

¹⁵⁷ A. Ziolkowski, *Storia di Roma*, Milano 2000, 182 y 129-251; M. Crawford, *La República romana*, Madrid 1981, 74-83; E. Olshausen, “Lucilius und seine Zeit”, en G. Manuwald (ed.), *Die Satiriker Lucilius und seine Zeit* (Zetemata 110), München 2001. Cf. sobre la idea de ‘decadencia de las costumbres’, H. Drexler, “Aufstieg und Niedergang Roms in Wechselwirkung mit dem römischen Staatsdenken”, *ANRW* 1.2, Berlin 1972, 794-826.

¹⁵⁸ Sobre el género satírico en general, y sobre sus orígenes en particular: W. Kroll, s.v. ‘Satura’, *RE* 2 A, 192.32-200.5; A. Oltramare, *Les origines de la diatribe romaine*, Lausanne 1926; M. Puelma Piwonka, *Lucilius and Kallimachos: zur Geschichte einer Gattung der hellenistisch-römischen Poesie*, Frankfurt 1949; J.W. Duff, *Roman Satire: its Outlook on Social Life*, Cambridge 1937; N. Rudd, “Horace and the Origins of ‘Satura’”, *Phoenix* 14, 1960, 36-44; C. A. van Rooy, *Studies in Classical Satire and Related Literary Theory*, Leiden 1965; U. Knoche, *Die römische Satire*, Göttingen 1982; N. Rudd, *The Satires of Horace. A Study*, Cambridge 1986; M. Coffey, *Roman Satire*, Bristol 1989; M. Citroni, “Musa pedestre”, en G. Cavallo, P. Fedeli, A. Giardina, *Lo Spazio Letterario di Roma antica. I: La produzione del testo*, Roma 1989, 311-41; R. Cortés Tovar, “Poesía: sátira” y “Sátiras y epístolas”, en C. Codoñer (ed.), *Historia de la literatura latina*, Madrid 1997, 71-90 y 137-54.

¹⁵⁹ Diom. *gramm.* I 485, 30.

¹⁶⁰ Sobre la sátira de Pacuvio, E. Flintoff, “The Satires of M. Pacuvius”, *Latomus* 49, 1990, 575-90.

tos de Ennio, procedentes de 4 o 6 libros.¹⁶¹ 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; pero añadió el carácter ‘unificador’ que le confiere la personalidad del poeta y 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.¹⁶² Además, fue uno de los autores que más contribuyeron a la ‘helenización’ de la cultura romana, tanto en aspectos minúsculos (los fragmentos sobre crítica literaria y cuestiones gramaticales) como en otros ámbitos de mayor trascendencia, por ejemplo, el enriquecimiento de la tradición moral romana a través de la filosofía griega. Un ejemplo de esto último es el fragmento más largo conservado, los 13 versos sobre la *virtus* (1326-38 M.):

uirtus, Albine, est pretium persolvere 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,
 uirtus quaerendae finem re scire modumque,
 uirtus diuitiis pretium persolvere 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 nostra.

La virtud, Albino, es poder apreciar justamente
 las cosas que nos rodean y con las que vivimos;
 la virtud es saber qué valor tiene cada cosa para un hombre;
 la virtud es conocer qué es correcto, útil, honesto para un hombre;
 qué cosas son buenas y, por contra, qué cosas son malas;

¹⁶¹ Cuatro libros según Porfirión (Hor. *sat.* 1.10.46); seis según Donato (Ter. *Phorm.* 339). Por otro lado, *satura* puede designar tanto una composición como ‘un libro’ (Cortés Tovar, “Poesía: la sátira”, 71-2). En dos casos conocemos bien el contenido de la *satura* o libro gracias al transmisor de aquellos: una fábula (21-58 V, *ap.* Gell. 2.29) y un combate alegórico entre Vida y Muerte (20 V, *ap.* Quint. 9.2.36); otros fragmentos parecen mostrar un tono moralizante (fr. 2 V).

¹⁶² 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.

qué es inútil, vergonzoso, o poco honorable;
 la virtud es poner un límite a la búsqueda de ganancias;
 la virtud es dar a las riquezas su justo valor;
 la virtud es honrar aquello que merece ser honorado,
 ser enemigo y no trabar amistad con hombres malvados y sus costumbres,
 y, por contra, defender a los hombres de bien y sus buenas costumbres,
 tenerlos en alta estima, tratarlos con benevolencia y vivir en amistad con ellos;
 y, además, poner por delante de todo el bien de la patria,
 después el de nuestros padres y, en tercer y último lugar, el nuestro propio”.¹⁶³

Antes de Cicerón, Lucilio ya combina el *mos maiorum* heredado con el filosofar a la griega;¹⁶⁴ 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.¹⁶⁵

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 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 *hedyphageticas* y de los *convivia* satíricos.

2.3. Descripción de cenas y crítica social

El tema del libro 4 de Lucilio era la sátira de varios vicios y, en especial, del gusto por el lujo, según un escolio a la tercera sátira de Persio.¹⁶⁶ Ciertamente, la indicación es demasiado genérica y seguramente aplicable a muchos de los

¹⁶³ Fragmento transmitido por Lactant. *div. inst.* 6.5.2.

¹⁶⁴ Cf. Mariotti, *Studi luciliani*, Firenze 1960, 8-10; U. Gärtner, “Lucilius und die Freundschaft”, en Manuwald, *Die Satiriker*, 95-6; F. Leo, *Geschichte der römischen Literatur. 1. Bd. Die archaische Literatur*, Berlin 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).

¹⁶⁵ Lactant., *loc. cit.*: *determinanda est ipsa virtus, quam non recte philosophi definerunt, quid esset, aut quibus rebus; quid operis, quid habeat officii. Nomen itaque solum retinuerunt, vim vero, et rationem, et effectum perdiderunt*. 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*.

¹⁶⁶ Schol. Pers. 3.1 (= Lucil. 165): *Hanc satiram poeta ex Lucili libro quarto transtulit, castigans luxuriam et vitia diuitum*.

Krenkel y Christes (*ad loc.*) creen que se trata de la descripción de un plato repugnante, basándose en sendos lugares paralelos de Petronio (37.3 y 69.7) y Horacio (*sat.* 2.8.93-5):¹⁷⁰ solo emborrachándose, el comensal habría podido comerse tan asqueroso plato,¹⁷¹ porque el anfitrión (como confirman los *loci paralleli* citados) era muy rico pero no tenía un gusto culinario refinado. Por lo demás, ambos aceptan la corrección de Müller, que lee Tityi,¹⁷² el gigante preso que Juno desencadenó para que acabara con Lato-na, enfurecida por el nacimiento de los hijos de esta, Apolo y Diana; al ser enviado aquel a los infiernos por Júpiter, fue castigado con dos serpientes que devoraban su hígado, que siempre volvía a crecer: el plato repugnante se compara al hígado de Ticio, “cocinado” por los jugos venenosos de la serpiente. Como observa Charpin,¹⁷³ 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 manos de la furia Tisífone.¹⁷⁴ No sabemos si el glotón era un contemporáneo conocido o simplemente aparecía en algún lugar de esta 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,

adipe rumiantum. Lucilius Satyrarum lib. IV[169-70]

¹⁷⁰ 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*); Hor. *sat.* 2.8.93-4: *suavis res* (esto 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.

¹⁷¹ Así interpreta el fragmento 172 K. Haß, *Lucilius und der Beginn der Persönlichkeitsdichtung in Rom*, Stuttgart 2007, 146 n. 221: “nur weil ich so betrunken war, konnte ich das Gastmahl und die Speise im einzelnen ertragen.”

¹⁷² La lectura de los *codd.* es *titene*.

¹⁷³ Charpin, *Lucilius*, I, 252. Cf. Terzaghi, *Lucilio*, 307: “forse che Tisífone, la Erinni più santa fra le Eumenidi, ti ha portato un intingolo cotto nelle interiora e nel grasso di Tizio?”

¹⁷⁴ 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.

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 Plauto¹⁷⁵); ahora solo 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 (*obstursi*), no habiéndose podido dar cuenta antes de su creciente malestar por estar borracho (*ebrius*).¹⁷⁶ 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.

Concuerta 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 Matró), pero en este caso se trata de armas para la caza: “entonces traen jabalinas de caza, traen flechas, y aun una lanza”. El fragmento, que Marx pensaba perteneciente a este libro y que Terzaghi acepta, se relacionaría también con los siguientes fragmentos del libro IV:

succusatoris taetri tardique caballi 163

concurset 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.¹⁷⁷ Sin embargo, este tipo humano, que los romanos querían

¹⁷⁵ Cf. Plaut. *Most.* 22-4: *dies noctesque bibite, pergraecamini, / amicas emite, liberate, pascite / parasitos, obsonate pollucibiliter*. Según Terzaghi (*Lucilio*, 308, es posible identificar al personaje en cuestión, que sería Menio (Hor. *sat.* 1.3.21, cf. Porph. *ad loc.*), pero, como observa Charpin, se trata de un tema literario de larga tradición.

¹⁷⁶ No creemos que tenga que entenderse *ebrius* en el sentido estrictamente etimológico (“me he acabado el vaso y me siento lleno”), según Char. 1.83.16, como propone Charpin.

¹⁷⁷ Terzaghi, *Lucilio*, 309. *Vid. infra* sobre los versos 1235-7 y 1238-40, que Terzaghi adscribe a esta sátira.

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 4 la volvemos a encontrar en el libro 13: en varios fragmentos se critica el lujo en la mesa, tanto en lo propiamente culinario como en el aparato accesorio (manteles, vajilla, etc.). Todo 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 también 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 solo de un tópico literario de la poesía gastronómica griega (y romana): M. Escauro (cónsul el 115 a.C.) prohibió la importación de exquisiteces¹⁷⁸ 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 ricos.¹⁷⁹ De la *Lex Fannia* trata Aulo Gelio en un capítulo sobre la frugalidad de los antiguos romanos¹⁸⁰ y también de cómo no era suficiente la disciplina privada (*non domestica solum obseruatione ac disciplina*) para mantenerla, sino que era necesario ‘incentivar’ dicha virtud con leyes (*sed quoque animaduersione legumque complurium sanctionibus custodita est*). Un decreto del senado en época de C. Fannio y M. Valerio Mesala (161 a.C.) establecía un límite al gasto por alimentos e incluso 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 este 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 *Lex Fannia* propiamente dicha:

¹⁷⁸ Plin. *nat.* 8.223.

¹⁷⁹ Crawford, *La República*, 78-81; A. La Penna, “La legitimazione del lusso privato da Ennio a Vitruvio. Momenti, problemi, personaggi”, *Maia* 41, 1989, 30-3.

¹⁸⁰ 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.

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.

Se establecía un límite de “cien ases por día” durante los juegos (“romanos, plebeyos, Saturnales y otros”), se autorizaba un gasto de hasta “treinta ases durante diez días restantes del mes”, y para el resto de días del mes solo diez ases diarios.¹⁸¹ 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 *lex Fannia*, los productos de la tierra, de los viñedos y de los árboles.¹⁸² En todo caso, las ostras compradas por miles de monedas excederían mucho la cantidad fijada por ley.¹⁸³

En su exasperación contra el lujo, Lucilio tiene claro a quién hay que echar la culpa. Leemos en el fragmento 438-9:¹⁸⁴

¹⁸¹ 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 convivorum maiora quam credi potest detrimenta pateretur, siquidem eo res redierat, ut gula inlecti plerique ingenui pueri pudicitiam et libertatem suam vendiderent, 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 sobre dicho texto hayan influido las obras satíricas que se escribieron por aquella época (estas dos primeras leyes suntuarias son anteriores al nacimiento de Lucilio).

¹⁸² 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).

¹⁸³ 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. sat. 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 exquisitices, hasta el punto de que parecía promover su consumo y no limitarlo; y la *Lex Antia*. Esta 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*.

¹⁸⁴ Se han propuesto varias soluciones para este verso, con la intención, en la mayoría de los casos, de convertirlo en uno solo. Vid. Charpin *Lucilius*, II, 221-2.

primum dominia atque sodalicia omnia
tollantur.

Lucilio, o un personaje que representa las ideas de Lucilio, protesta: “primero, acábese con los banquetes¹⁸⁵ 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.¹⁸⁶ El fragmento, que en la edición de Marx encabeza los restos de la sátira, es situado por Terzaghi y Krenkel, como corolario contra el aumento del lujo, al final. Como observa Charpin en su comentario al fragmento, quizá el sentido sea que las leyes suntuarias no son capaces de limitar el lujo y que ello solo se conseguirá con la eliminación de esas cofradías.

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 sencilla, y además aquí se nos presenta el plato (el *catinus*, un plato hondo, usado para guisos¹⁸⁷) 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: plantillas (*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.

¹⁸⁵ Non. 281.14: ‘*Dominus*’ rursus appellatur conuiuui exhibitor; unde et ‘*dominia*’ conuiuia

¹⁸⁶ Varro *rust.* 3.2.16: *aut collegiorum cenae, quae nunc innumerabiles excandefaciunt annonam macelli*

¹⁸⁷ Cf. Varro *ling.* 5.120: *vasa ... ubi pultem aut iurulenti quid ponebant*, lo relaciona Varrón con el sículo κάρτινoν.

La lectura de los manuscritos *epulatioiouis* fue 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”.¹⁸⁸ Sin embargo, según Terzaghi (cuya interpretación siguen Charpin y Christes), *atque* no coordina los dos sujetos (*cibus atque epulae*), sino que introduce el segundo término de la comparación (*cibus idem atque epulae*):¹⁸⁹ “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.¹⁹⁰ En cualquier caso, el tono solemne queda rubricado, no solo por el uso de esta terminología (*epulae*, *epulo*), sino por el *enniano Iouis omnipotentis* (cf. Enn. *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’ (*dict.* 78): *magna cura cibi, magna virtutis incuria*, etc.¹⁹¹ 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

¹⁸⁸ *ThLL* 5.2 699.2 (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 esta deriva el significado secundario de los alimentos propiamente servidos (Plaut. *capt.* 847: *iubes astitui aulas, patinas elui, laridum atque epulas foueri foculis feruentibus*; Sen. *dial.* 12.10.3: *epulas ... toto orbe conquirunt*).

¹⁸⁹ Hofmann-Szantyr, §255, d.

¹⁹⁰ *ThLL* 5.2 706.84; cf. Cic. *Mur.* 75, y Liv. 39.46.2 (*Licinii funeris causa visceratio data ... et ludi funebres ... facti, post ludos epulum*).

¹⁹¹ Cf. Ov. *fast.* 6.171: *cibus* es empleado entonces por primera vez para referirse a la comida de los dioses, Fr. Bömer, *P. Ovidius Naso: Die Fasten*, Heidelberg 1958, *comm. ad loc.* En realidad, se trata de la comida de una diosa concreta, y muy antigua, Carna; dicha comida no era precisamente ambrosía, sino “tocino grasiento”, homologable, pues, al *cibus* humano.

recordaban a épocas históricas pretéritas más humildes.¹⁹² Esta idea la encontramos también 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 iudicavit, cum fictilibus in publica cena usus ostendit debere iis hominem esse contentum quibus di etiamnunc uterentur.

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 debía contentarse con lo que aún utilizaban los dioses.

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,¹⁹³ 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 disminuye 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, * * alutam¹⁹⁴

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.¹⁹⁵

Diversos fragmentos del libro 14 parecen aludir también a temas culinarios, en un sentido próximo al del libro 13. Se trata de dos fragmentos que contienen explícitamente alimentos, de otro que parece defender la frugalidad y un par más que aluden a la cuestión de las leyes suntuarias, a partir

¹⁹² Terzaghi, *Lucilio*, 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, *Lucilius*, tm. 2, 223. Consideración estilística del fragmento (sátira del tono épico) en Mariotti, *Studi*, 46.

¹⁹³ Así Haß, *Lucilius*, 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 verglichen”.

¹⁹⁴ La lectura de los códices es: *adde Syracusis sola pasceolum alutamen*, siendo *alutamen* una palabra inexistente. Es corregido por *alutam* o *aluta* (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*.

¹⁹⁵ *Pasceolus* es un préstamo del griego φασκώλιον.

de las restricciones que estas suponen para los sacrificios.¹⁹⁶ Estos 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*¹⁹⁷), 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). El fragmento 454,¹⁹⁸ con el verbo en tercera persona, podría ser, como interpreta Terzaghi,¹⁹⁹ la respuesta de un glotón, a quien desagrada la comida rústica, tan poco sofisticada, y al que iría dirigiendo 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, mediante el uso de un verbo como *manducamur*.²⁰⁰ 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 474-5):

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.’

¹⁹⁶ Charpin, *Lucilius*, II, 60.

¹⁹⁷ La paloma bravía doméstica (*Columba livia domestica*) recibe el nombre de *columba* (*clementior*), cf. Varro *rust.* 3.7.1. Cf. André, *L’Alimentation*, 124.

¹⁹⁸ *alium olit* es la conjetura de Mueller, que adoptan Terzaghi, Charpin, Krenkel y Christes. La lectura de los *mss.* es *alamol lis* o *ala molis*; Marx: *caseus aula / mollis*, respetando el sintagma *caseus mollis*, que tiene bastantes paralelos (cf. Krenkel, *Lucilius*, 283 n. 481).

¹⁹⁹ Terzaghi, *Lucilio*, 395.

²⁰⁰ Cf. Afran. *com.* 184; Pompon. *Atell.* 100 (en sentido obsceno); Apul. *met.* 4.22: *nec me instanter ac fortiter manducantem vel somnnum imminens impedire potuit* (ya convertido en asno).

El primero (473), “ninguna cena —dijo— ni ningún sacrificio a los dioses”, se refiere a la *evisceratio*.²⁰¹ 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 este, llevado de un rigor extremo, no quisiera saber nada tampoco de los sacrificios.²⁰² Los versos 474-5 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 *priuus* como adjetivo concertado con *pane* y *viscere*; a esto respondería el glotón: “pero esta es la única carne que nos has dado: isé más pródigo!”²⁰³ de modo que el problemático diálogo (ciertamente, no todos los elementos de esta interpretación resultan claros a partir de los restos de Lucilio²⁰⁴) pondría en evidencia que no se trata solo de un glotón, sino también de un parásito. Krenkel, por otra parte, sitúa 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 14 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 20 contiene algunos fragmentos de tema convival, 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 de la cena que ofreció el tal Granio, un pregonero, a L. Licinio Craso.²⁰⁵ La cena se llevó a cabo en el año 107 a.C. Parece que en el libro 20 se trataba precisamente de una de estas dos cenas.²⁰⁶ Granio, ‘que [afirmaba] no despreciar

²⁰¹ 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 Mariotti, 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 — ullan.*

²⁰² Terzaghi, *Lucilio*, 396.

²⁰³ Terzaghi, *Lucilio*, 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».”

²⁰⁴ C. Cichorius, *Untersuchungen zu Lucilius*, Berlin 1908, 325, así como Krenkel y Christes en sus respectivas notas al fragmento subrayan la casi incomprensibilidad del sentido.

²⁰⁵ Cic. *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).

²⁰⁶ Un “Granio” aparece en el libro 2 (fr. 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 11 (fr. 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, 73-4; Terzaghi, *Lucilio*, 327; Christes, *Lucilius*, 206-7).

ni odiar a los reyes soberbios',²⁰⁷ dispuso un banquete de altos vuelos para impresionar a los comensales que, como vemos, incluía 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 568

purpureo tersit tunc latas gausape mensas 569

El primer fragmento (568) contiene la única referencia segura a los alimentos servidos: “quedan fascinados por una chuleta²⁰⁸ y otros pingües platos”. El segundo (569), se refiere al lujoso aparato y hallamos una reminiscencia de él en Hor. *sat.* 2.8.10: tras haber consumido los 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 bien 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.²⁰⁹ 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. 54-6) apremia a sus esclavos para que preparen enseguida nuevos platos,²¹⁰ 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 según las peticiones de los convidados,²¹¹ ha llevado a Terzaghi a incluir aquí el fragmento 1174-6:

fingere praeterea, adferri quod quisque uolebat:
 illum sumina ducebant atque altilium lanx,
 hunc pontes Tiberinus duo inter captus catillo.

²⁰⁷ Lucil. 1181-2. 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.

²⁰⁸ Non. 151.3: *praecisum et omasum, partes carnis et viscerum*.

²⁰⁹ Petron. 21.2 (*cinaedus myrtaea subornatus gausapa cinguloque succintus*); 28.4 (*[Trimalchio] involutus coccina gausapa*). Cf. Plin. *nat.* 8.193.

²¹⁰ Hor. *sat.* 2.8.84-7.

²¹¹ 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, 328-9), 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 enseguida lo que fuera (fr. 1174-6), y 4) cómo los comensales quedan fascinados por los pingües manjares (fr. 569).²¹² Los cocineros se ponen además (*praeterea*, esto es, los platos estos deben añadirse a los exquisitos manjares previos del ‘menú’) a preparar²¹³ y a traer lo que cada uno quería,²¹⁴ “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*,²¹⁵ o ‘pez lobo’ (lubina) era muy apreciado, superando en ocasiones incluso al esturión; pero el del Tíber, el *catillo*, especialmente si se pescaba entre el *pons Aemilius* y el *pons Sublicius*, gozaba de mayor favor, porque allí se alimentaba de los restos vertidos al río (de ahí el nombre de *catillo*, de *catillare*, ‘lamer un plato’).²¹⁶ Los entendidos, incluso, presumían de poder distinguir el pescado en el mar del pescado entre los mencionados puentes, a ello se refiere el sabio Ofelo en Hor. *sat.* 2.2.32-4 (*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 a la que pertenecía este pasaje contenía diversos manjares, para mostrar plásticamente la abundancia del banquete preparado por el anfitrión, de quien se destacaría el culto al lujo en contraste a su procedencia vil: ello también se dará en Horacio, Petronio, Marcial y Juvenal. Tal procedimiento se observaría también en las sátiras de tema convivial de las que o no hemos conservado ingredientes y platos, o hemos conservado muy pocos.

Entre los otros fragmentos *incertae sedis* hay varios versos que también 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:

²¹² Terzaghi, *Lucilio*, 328-9. Sin embargo, no es prudente agrupar por la fuerza fragmentos que tratan de banquetes, puesto que sabemos que el tema aparecía en múltiples lugares de su obra (cf. Haß, *Lucilius*, 151). Krenkel y Christes los mantienen entre los *incertae sedis*.

²¹³ Cf. Cato *agr.* 76.3 (*placentam fingito*).

²¹⁴ 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).

²¹⁵ Macr. 3.16.11-7, 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 Tíber. 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 pródigios glotones que, olvidados de todo decoro, acuden al foro ebrios. Según Terzaghi (*Lucilio*, 329) precisamente Ticio es la fuente en la que se inspira Lucilio).

²¹⁶ Plin. *nat.* 9.61; 9.169 (sobre la mejor calidad de los peces entre los dos puentes). Cf. Saint-Denis, *Pline... Livre XI*, 147; André, *L’Alimentation*, 101; Dalby, *Food from A to Z*, 48. Se apreciaba especialmente la ‘cabeza’. Cf. *supra*, sobre el problemático verso de Ennio, *var.* 43 V.

quem praeclarus helops, quem Aegypto sargus mouebit

La estructura del hexámetro está cuidadosamente dividida, como en Ennio,²¹⁷ como en muchos versos de Arquéstrato,²¹⁸ 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 1175-6 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 = 36.1 Olson-Sens) y ya ha sido examinado en el primer capítulo. Krenkel considera que podría formar parte del final del *concilium deorum* satírico del libro 1, en relación con los fragmentos 49-50:

ad cenam adducam, et primum hisce abdomina thynni
aduenientibus priua dabo cephalaeaque acarnae,

en los que se anuncia indirectamente el fin del personaje en cuestión, L. Cornelio Léntulo Lupo (*lupus*).²¹⁹

También recuerda a la poesía gastronómica arquestratea (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 solo 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 las ratas de mar”.²²⁰ 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.

²¹⁷ Enn. var. 39 V: *Surrenti elopem fac emas glaucumque aput Cumas.*

²¹⁸ Cf. Archestr. 42.1: τὸν σκάρων ἐξ Ἐφέσου ζητεῖ, χειμῶνι δὲ τρίγλην.

²¹⁹ Cf. S. Romano Martín, *El tópico grecolatino del concilio de los dioses*, Hildesheim-Zürich-New York, 2009, 155-80.

²²⁰ 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 (*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 = 7.1 Olson-Sens), *vid. supra*.

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 uuam 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 campo, en el que la única preocupación que cabe es comprobar cómo el otoño hace madurar los viñedos.²²¹

2.4. *Cenae sordidae et rusticae: libros 3 y 5*

Merecen una atención especial las *cenae* que podríamos calificar de *sordidae* o al menos *rusticae*, 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 fanfarrón), 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.²²² Cenas representativas de este tipo son, en Lucilio, las que se hallaban en los libros 3 y 5: 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, una ‘cena rústica’.

Empecemos por la cena en el *iter Siculum*. Porfirión, el comentarista de Horacio, es quien nos da las claves acerca del contenido del libro 3. Afirma que este, en la sátira quinta del libro 1, conocida como *iter Brundisium*, imita a Lucilio quien, en su tercer libro, describe el viaje que hizo, primero

²²¹ Pueden sugerirse algunos paralelos que nos harían pensar en contextos más maliciosos. Cf. Hor. *sat.* 2.5.13-4 (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.

²²² Aunque algunos estudiosos ven intencionalidad satírica en el *Moretum*.

de Roma a Capua y después de Capua al estrecho de Sicilia.²²³ 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.²²⁴ 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.²²⁵ Sin embargo, no queda mucho de ello entre los fragmentos que conservamos. Solo los versos 140-1 parecen mostrar con claridad el uso burlesco de la fraseología trágica:

Tantalus, qui poenas ob facta nefantia, poenas
pendit

“Tántalo, que penas, sí penas, por sus inefables actos paga”: cabe subrayar, además del sintagma de trágicas resonancias, *ob facta nefantia*, el énfasis que se otorga, por repetición, a la palabra *poenas*, recurso este, por lo demás, muy del agrado del trágico Accio, como atestiguan algunos de sus fragmentos, por ejemplo, los versos 198-9:

iterum Thyestes Atreum adtractum advenit,
iterum iam agreditur me et quietum exsuscitat.²²⁶

²²³ 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 Siciense.*

²²⁴ Cf. Lucil. 97-8: *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, *Lucilius*, 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, *Lucilio*, 291).

²²⁵ 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 pronuntiantium 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?*

²²⁶ Ap. Cic. *de orat.* 3.219; cf. Terzaghi, *Lucilio*, 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 3 de Lucilio (p. e. Warmingtong o Terzaghi) el fragmento 1124: *Bruttace bilingui*, alusión directa al trilingüe Ennio.

Como decíamos, el libro 3 de Lucilio estaba formado por una sola sátira. El contenido de esta, tras unos versos introductorios en forma epistolar,²²⁷ 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 110-3:

uerum haec ludus ibi, susque omnia deque fuerunt, 110
 susque et deque fuere, inquam, omnia ludus iocusque:
 illud opus durum, ut Setinum accessimus finem,
 aigilipes²²⁸ montes, Aetnae omnes, asperi Athones.

“Pero hasta aquí todo esto fue un juego, algo sin importancia, algo sin importancia, digo, todo juego y chanza; cuando llegamos a los límites de Setia, eso sí fue duro, montes desiertos de cabras, todo Etnas y escarpados Atos”. En una ocasión, 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.²²⁹

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. 117-22). 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 viaje²³⁰ en un albergue regentado por una tabernera siria.²³¹ El fragmento, de resonancias trágicas, comentado

²²⁷ Además del fr. 97-8, habría que incluir en esta parte los frr. 101 y 105-6, que explicarían los motivos del viaje, y 99-100, 102-4, indicaciones generales y previas al viaje.

²²⁸ “αἰγίλιπτοι montes”, reminiscencia homérica (*Il.* 9.15). Tanto αἰγίλιτοι (Loewe) como αἰγίλιπτος (Francken) son una corrección, en los códices se lee una forma corrupta.

²²⁹ 144-7: “como chispeante lluvia, como antaño [se veía saltando] de las masas de candente hierro” (...) “el foro antaño decorado con lámparas en los juegos romanos.”

²³⁰ Terzaghi coloca aquí el fr. 115: *et spatium curando corpori honestum / sumemus*, puesto que considera el episodio de la atelana rústica más propio de Palinuro que de Capua.

²³¹ 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 solo había una

más arriba, parece que habría que adscribirlo a esta parte: Lucilio, que se habría fijado bien en las gracias de la tabernera (129-30),²³² la habría intentado seducir; esta habría fingido aceptar y Lucilio, engañado, la habría estado esperando por la noche. Al no aparecer, el poeta habría pronunciado el trágico lamento de los versos 140-1, antes citados.²³³

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 131-9. Algunos de estos 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:

< ~ ~ ~ ~ ~ > si dent hi ligna, uidete²³⁴

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 132-5:

tabernera siria', ¿porque parecía vacía la taberna? (Charpin, *Lucilius*, tm. 1, 241-2 [ad loc.]). Sobre el episodio de la cena, Faller, "Lucilius und die Reise nach Sizilien", en Manuwald, *Die Satiriker*, 83-4.

²³² 129: *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 Douza) 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, *Lucilius*, I, 238 [ad loc.]).

²³³ Quizá ha de situarse en este contexto el fragmento 1248: *perminxi lectum, imposui pede pellibus labes*, que Douza consideraba modelo de Hor. sat. 1.5.84-5: *tum immundo somnia visu nocturnam vestem maculant ventremque supinum*; en este caso, *pede* sería sinónimo del griego ποῦς, usado en el sentido de πῆος (cf. Schol. Eur. *Med.* 679). Pero también puede interpretarse, como hace Marx, como consecuencia del exceso de bebida (cf. Hor. sat. 1.3.90: *comminxit lectum potus*).

²³⁴ *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 de 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*). *Si dent* es la propuesta de Marx (seguido por Krenkel y Christes), argumentando que *student* no puede regir un acusativo ('preocúpate de que nos den leña'). Cabría entonces interpretar que alguien, renuientemente, se pregunta si son horas (cf. Lucil. 128: llegan a Palinuro a media noche) de encender un fuego para cocinar. Otra corrección adopta Warmingtón: *scindent*, 'preocúpate de que corten leña'.

ostrea nulla fuit, non purpura, nulla peloris	132
asparagi nulli	133
nam mel regionibus illis incrustus calix rutai caulis habetur	134

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 púrpura 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 = 7 Olson-Sens ὄστρεια δ’ Ἄβυδος ... Μεσσήνη δὲ πελωριάδας στενοποθμίδι κόγχας) y, después de Lucilio, Horacio (*sat.* 2.4.32-3: *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*).²³⁵ El verso siguiente, que continúa la anáfora (*nulli*), constituye un paso más: no solo no había exquisiteces marinas (a pesar de hallarse en una localidad costera), sino ni siquiera espárragos, tan fáciles de encontrar.²³⁶ Los versos 134-5 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’.²³⁷ La mala cocina y el mal gusto culinario de esas zonas era, al parecer, proverbial.²³⁸

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:

²³⁵ Sobre las ostras y la *purpura*, *vid. supra*; 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, *Le Vocabulaire*, 84).

²³⁶ 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*).

²³⁷ Cf. Porph. Hor. *sat.* 1.3.56: *incrustari autem uas dicitur cum aliquo uitioso suco inlinitur atque inquinatur. Secundum quod et Lucilius in III Satirarum ait [134-5]*.

²³⁸ 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 ²³⁹	136
malas tollimus nos atque utimur . . . rictu	137
- ~ ~ ~ ~ ~ et puluino fultus ~ ~ ~	138

De la presentación jocosa de los alimentos pasamos al realismo crudo.²⁴⁰ Las malas o poco cocidas verduras, seguramente la ruda,²⁴¹ les provocan eructos (136); aunque este fragmento podría considerarse también relativo a la descripción de la resaca (Krenkel *ad loc.*).²⁴² Sin embargo, la necesidad los 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 solo por el contenido, sino por el léxico (cf. *rictu*²⁴³). La cena termina, como es habitual, con los vinos; a esta parte pertenece un ejemplo clásico de zeugma (139):²⁴⁴

uertitur oenophori fundus, sententia nobis

“El fondo del ánfora se vuelca; 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 5, 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 enumerando multitud de verduras.²⁴⁵ Pero del conjunto de fragmentos que conservamos del libro 5, se distinguen tres grupos temáticos, es decir que estaba formado seguramente por tres sátiras.²⁴⁶ La primera de ellas parece una carta que Lucilio envía a un amigo, quejándose de que este no lo ha visitado

²³⁹ 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?

²⁴⁰ Charpin, *Lucilius*, I, 240.

²⁴¹ CIL 4.4986: *rutam qui oderat, tisanam edebat*.

²⁴² Cf. Plin. *nat.* 14.142.2: *postero die ex ore halitus cadi* (sobre los efectos de la ebriedad).

²⁴³ Titin. *com.* 173: *exporge frontem, labea semper facito rictu rideat*.

²⁴⁴ Se trata de un verso muy citado, 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.

²⁴⁵ Char. *gramm.* I 100.31 Keil: *Nam Lucilius in V deridens rusticam cenam enumeratis multis herbis...*

²⁴⁶ Cichorius, *Lucilius*, 268; Krenkel, *Lucilius*, 24: “Der Brief”, primera sátira; “Die Einladung”, segunda sátira; “Die Ligurische Krieg”, tercera sátira. Christes mantiene estos tres bloques.

mientras estaba enfermo (fr. 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
febile cepe simul lacrimosaeque ordine tallae	194

Para nosotros, este 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 hierbas; los distintos editores han ido añadiendo no solo los fragmentos del libro 5 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, Christes o Warmington (aunque este haya aumentado notablemente el número de fragmentos atribuibles a esta sátira en su edición).²⁴⁷ Los puerros silvestres se consideran frecuentemente algo propio de gente hu-

²⁴⁷ Los *tenues porri* son el puerro *sectivus*, Plin. *nat.* 6.33.108; Colum. 11.3.30; André, *L’Alimentation*, 28; Dalby, *Food from A to Z*, 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).

milde, 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 (10.48.7-10):

exoneraturas 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.

Mi granjera ha traído malvas, para aliviar mi 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.

Resulta más problemático incluir aquí también los famosos versos sobre la acedera, que constituyen un fragmento mejor conservado (6 versos), citado por Cicerón.²⁴⁸ Pero examinemos primero los fragmentos 193-4. El primero presenta, en el primer hemistiquio, la hierba en cuestión, la achicoria silvestre,²⁴⁹ (*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 Arquestrato 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,²⁵⁰ como si el anfitrión estuviera dando alfalfa a los convidados;²⁵¹ quizá porque, al crecer junto a los caminos, es pisoteada por los caballos, destacándose así aún más si cabe su baja procedencia.²⁵² 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.²⁵³

²⁴⁸ Frr. 1235-40, *ap. Cic. fin.* 2.8.24.

²⁴⁹ *Cichorium intybus* L., “achicoria silvestre”, Plin. *nat.* 19.8.29; Colum. 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.”

²⁵⁰ 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”).

²⁵¹ Cf. Plaut. *pseud.* 812.

²⁵² Charpin, *Lucilius*, tm. 1, 257, quien añade un fragmento de Pomponio, donde así aparece la endivia: *rustici edunt libenter pedibus tritos, atos intibos* (Pompon. *Atell.* 127).

²⁵³ Marx *ad loc.* (“loquitur conuiuia 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 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 pobre y nada elegante.

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 sabor²⁵⁴ 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 4 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.²⁵⁵ 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, 15
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>.

Cuando, en fin, llegas despreocupado, contento, recién lavado,
pronto al asalto con tus artimañas y con el brazo extendido, 15
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, observa los platos, tú los devoras sonriendo.²⁵⁶

Quizá el fragmento *sat.* 12-13 de Ennio formaba parte de un contexto dramático-descriptivo. En cuanto al fragmento luciliano, el toque mímico

²⁵⁴ “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*.

²⁵⁵ Krenkel, *Lucilius*, 4

²⁵⁶ El verso, procedente del sexto libro de las sátiras, es aducido por Donato para ilustrar Ter. *Phorm.* 339.

del personaje que siente en el rostro la fuerza de la cebolla u otros vegetales similares, normalmente un personaje rústico, tiene continuidad en la literatura romana. Así Símulos, 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. 86-9), no puede evitar tampoco las lágrimas (105-8):

saepe uiri nares acer iaculatur apertas
spiritus et simo damnat sua prandia uultu,
saepe manu summa lacrimantia lumina terget
immeritoque furens dicit conuicia fumo.

A menudo el ácido olor ataca las narices abiertas del hombre y condena su plato con su chato rostro, a veces limpia sus ojos llorosos levantando su mano y furioso lanza improperios al fuego inocente.

Nótese cómo el poeta narra algo tan vulgar con un lenguaje elevado: los ojos llorosos de Símulos, similares en este momento a los del vendedor de cebolla descrito por Lucilio que veremos a continuación, son descritos con el virgiliano *lumina*,²⁵⁷ y la alternancia molestia (en la nariz, en los ojos) - improprio (a su comida, al fuego en el que la prepara) está perfectamente señalada por la anáfora de *saepe*.²⁵⁸ 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.²⁵⁹

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 lamentable;²⁶⁰ tanto más grande resulta el efecto cómico en Lucilio, ya que aplica el adjetivo a una simple cebolla que nos irrita

²⁵⁷ Verg. *Aen.* 4.185; 4.244; 5.847, etc.

²⁵⁸ 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.

²⁵⁹ N^o 1926,0930.17; romano de Egipto, s. II d.C.

²⁶⁰ Hor. *ars* 123, aplica el adjetivo *flebilis* a Ino, como *ferox* a Medea, *tristis* a Orestes o *perfidus* a Ixion. Cf., en uso adverbial, Ov. *met.* 11.51-3, sobre el ya muerto Orfeo, a quien lloran, entre otros *maestae volucres*:

*medio dum labitur amne,
flebile nescio quid queritur lyra, flebile lingua
murmurat exanimis, respondent flebile ripae.*

los ojos al pelarla. En cuanto a las *lacrimosae ordine tallae*,²⁶¹ es posible que no se refiera a cebollas propiamente dichas sino a un tipo de puerro, el *Porrus capitatus*;²⁶² 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*);²⁶³ 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.²⁶⁴

Si la presentación artística y cómica de la achicoria y de las cebollas nos hacía pensar en Arquéstrato y Matrón, el menú propiamente dicho nos remite a otros modelos. Marx señala, como ejemplo de precedente griego, un epigrama de la Antología Palatina, en el que hallamos una burla semejante (11.413):

ὥς κῆπον τεθυκῶς, δεῖπνον παρέθηκεν Ἀπελλῆς
οἰόμενος βόσκειν ἀντὶ φίλων πρόβρατα.
ἦν ῥαφανίς, σέρις ἦν, τῆλις, θρίδακες, πράσα, βόλβοι,
ᾠκιμον, ἡδύοσμον, πήγανον, ἀσπάραγος.
δείσας δ' ἐκ τούτων μὴ καὶ χόρτον παραθῆ μοι
δειπνήσας θέρμους ἡμιβρεχεῖς ἔφυγον.

5

Como si hubiera sacrificado un huerto, 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;

²⁶¹ *tallae* es corrección de Escalígero, en el sentido de ‘capas’ o ‘peladuras’ de cebolla (Fest. p. 359: *tallam alii folliculum cepae*; Paul. Fest. p. 358; *CGL* 2.195.17: κομμίου λέπυρον), en los códices se lee *talpae*.

²⁶² *Vid. supra*.

²⁶³ Charpin, *Lucilius*, I, 158 (nota *ad loc.*)

²⁶⁴ Según Warmington (seguido por Christes) *ceparius* no es un vendedor de cebolla, sino alguien comiendo cebolla y, en consecuencia, se refiere a uno de los comensales. 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.

temiendo por ello que me sirviera, además, forraje,
hui tras tomar unos altramuces calientes.

5

Entre los antecedentes romanos suele citarse el fragmento, que hemos visto en el capítulo anterior, del *Pseudolus* de Plauto (810-8), en el que el cocinero creaba platos solo a base de verduras. Hemos visto cómo Lucilio en otros libros combate el lujo excesivo en la mesa (p.e. la sátira del libro 13 que hemos comentado antes). Según Marx, podría haber aquí una alusión a los efectos de las leyes suntuarias promulgadas en época del poeta,²⁶⁵ 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 sin duda alguna de manera negativa. 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.²⁶⁶ 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 198-9:

deficit alma Ceres, nec plebes pane potitur	200
sicuti cum primos ficos propola recentis protulit et pretio ingenti dat primitus paucos	198

El primer verso (que Marx, a imagen de un paso del *Satiricón* de Petronio,²⁶⁷ 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 σῆτον, de nuevo en la forma más antigua y popular²⁶⁸ de la dieta romana: la *adipatam pultem*

²⁶⁵ 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).

²⁶⁶ Cichorius, *Lucilius*, 270; Haß, *Lucilius*, 145.

²⁶⁷ 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, E. Schäfer, “Lucilius und die Stadt Rom”, en Manuwald, *Der Satiriker*, 179.

²⁶⁸ Como dice Varro *ling.* 5.105: *de uictu antiquissima puls*.

(196-7), ‘gachas con manteca’. Este tipo de papilla con verduras es el ejemplo por antonomasia de la comida de pobre. Asimismo, los fragmentos 198-9 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”.²⁶⁹ 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, 1173 o 1101;²⁷⁰ para el segundo, sería una muestra ridícula de 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 dispendio.²⁷¹ Pero lo más probable es que estuvieran relacionados con el fragmento 200. Como decíamos, el anfitrión no es solo avaro, sino que intenta aparentar: presenta el postre en unas cestillas de modo que parezcan llenas, aunque no lo estén (201: *fiscina fallaci cumulo*). Además, no pierde ocasión para filosofar, dando rienda suelta a argumentaciones y razonamientos propios de un avaro (203-5):

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? 205

Pues si aquello que es suficiente a un hombre, pudiera ser suficiente,
esto bastaría; ahora bien, como esto no es así, ¿cómo podemos creer
que pueda riqueza alguna satisfacer mi deseo?²⁷² 205

²⁶⁹ Plin. *nat.* 16.113. Cf. Mart. 4.29.3.

²⁷⁰ Ninguno de estos últimos fragmentos es adscrito 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*.

²⁷¹ Terzaghi, *Lucilio*, 321; considera como atribuible a las consideraciones del anfitrión el verso 218 Terz. (= 1189): ‘*hic sunt herbae*’ <inquam> ‘*quas seuit Iuppiter ipse*’

²⁷² 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 hallamos, por ejemplo, en Sen. *epist.* 119.8: *quod naturae satis est, homini non est*, o en Epicur. 473 Usener: ὁ ὀλίγον οὐχ ἱκανόν, ἀλλὰ τοῦτω γε οὐδὲν ἱκανόν. Según Terzaghi, *Lucilio*, 318, el razonamiento del avaro daría pie a la contrarréplica de Lucilio; Krenkel ve en estos versos una autojustificación (*Lucilius*, 21: “...wobei er seine jetzige schäbige Armseligkeit fast als freiwillige Beschränkung erscheinen lassen wollte.”); Charpin, la réplica de un comensal a Levio. 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; aquel respondió que a 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*.

Parece que los versos 202 (*Laelius pauperem ait se ingentia munera fungi*) y 210 (*ne designati 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 esta, junto al resto de ocurrencias filosóficas.²⁷³ 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’ de Lucilio al destinatario de la narración de la cena, que “no mire ni el rostro ni los pies del futuro pretor”.²⁷⁴

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 205–7 y en lo culinario a los versos 193–4. 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 (1235–37) 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.²⁷⁵ Según Plinio, parece que el *lapathum* era mejor silvestre, y el *rumex*

²⁷³ Cichorius, *Lucilius*, 270. Terzaghi se decanta por la primera opción, Krenkel por la segunda.

²⁷⁴ Krenkel, *Lucilius*, 22. Según Haß, *Lucilius*, 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 206–7, 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, placeantne inpune luperis*). Según Terzaghi, *Lucilio*, 336–9, estos versos formarían parte de la tercera de las cuatro sátiras del libro, la dedicada al adulterio. Christes no asigna estos fragmentos a ninguno de los tres bloques temáticos o sátiras del libro (“Verse mit unklaren Zusammenhang”).

²⁷⁵ 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, *L’Alimentation*, 31–2 considera *lapathum* y *rumex* sinónimos; Dalby, *Food from A to Z*, 306–7 considera que *rumex* es el acederón (en griego *ἰππολάπαθον*), usado solo para medicina. Pero eso 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, *Plantas medicinales*, 141).

era una variedad cultivada.²⁷⁶ 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 tiempos”:²⁷⁷ también Sínilo lo cultiva en su huerto.²⁷⁸ 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 glotonos, 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:²⁷⁹

Nec ille qui Diogenem Stoicorum adulescens, post autem Panaetium audierat, Laelius, eo dictus est sapiens quod non intellegeret quid suavissimum 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 qué 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 de la *cena rustica* del libro 5, en la que está claro que Lucilio satiriza a un anfitrión tacaño y a la vez aparentón, no a una persona frugal.²⁸⁰ 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 (1238-40):

²⁷⁶ Plin. *nat.* 19.184. Parece pues que se usaran indistintamente (hay autores en los que solo 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 (Thphr. *HP* 7.6.1). Cf. Dsc. 2.114 (indica las distintas especies).

²⁷⁷ Así hablaba también Font Quer, *Plantas medicinales*, 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.

²⁷⁸ Cf. también el cocinero en Plaut. *Pseud.* 815. Nótese, sin embargo, que Catón no lo menciona.

²⁷⁹ Cic. *fin.* 2.24.8.

²⁸⁰ En caso afirmativo, habría que entender que la ‘alabanza’ de Lelio (miembro del idealizado por Cicerón ‘círculo de los Escipiones’) estaba en boca del personaje criticado por avaro, que utilizaría esas ideas para justificar lo miserable que era.

‘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 contiene la refutación del epicureísmo que, como es bien sabido, era rebajado a simple hedonismo para ser combatido con mayor facilidad por sus adversarios). Lo que se usa para caracterizar mejor a tales personajes mejor es un par de exquisiteces, como las que leemos en los poemas de *hedyphagética*: “¡Oh, Publio, oh garganta abismal de Galonio,²⁸¹ 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. Sí 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.²⁸²

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 esta se celebre “con [comida] bien cocinada y sazónada, 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 pro-

²⁸¹ La voracidad de Galonio debió ser tal que su fama perduraría después de su muerte: se acuerda de él Ofelo (Hor. *sat.* 2.2.46-8): *haud ita pridem / Galloni praeconis erat accipensere mensa / infamis.*

²⁸² Cic. *fin.* 2.25.1

cedimientos estilísticos que desarrolla la poesía gastronómica griega del siglo IV a.C., 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.

CAPÍTULO III

LA MENIPEA ΠΕΡΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ DE VARRÓN

3.1. Varrón y el 'otro tipo de sátira'

Después de Ennio, el siguiente ejemplo de poema de contenido culinario 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,²⁸³ el de la iniciada por Ennio, quizá por la variedad temática pero no menos por su carácter poco agresivo en lo referente al ataque personal. 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.²⁸⁴ 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.²⁸⁵

Varrón, después de recomendar vivamente viajar a Grecia a los que deseen estudiar filosofía (*ut ex [a] fontibus potius hauriant quam rivulos consecuntur, ibid. 1.7*), afirma que, ante la falta de obras de filosofía que había en Roma,²⁸⁶ 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.

En definitiva, se trata de dar forma en la literatura latina al κυνικὸς τρόπος, y su característico *ridentem dicere verum*, tal como lo definirá Ho-

²⁸³ Quint. 10.1.95: *alterum illud etiam prius satirae genus, sed non sola carminum varietate mixtum condidit Terentius Varro*. Cf. Cortés Tovar, 'Poesía: la sátira', 85-6.

²⁸⁴ Gell. 2.18.7: *ex quibus ille Menippus fuit, cuius libros M. Varro in saturis aemulatus est, quas alii 'cynicas', ipse appellat 'Menippeas'*.

²⁸⁵ 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. F. Della Corte, *Varrone, il terzo gran lume romano*, Firenze 1970, 155-76 sobre las difíciles relaciones entre Cicerón y Varrón y el porqué de la dedicatoria de las *Académicas* posteriores de Cicerón al sabio).

²⁸⁶ *ibid.* 1.8: *a Graecis enim peti non poterant ac post L. Aelii nostri occasum ne a Latinis quidem*.

racio 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.²⁸⁷ Menipo, en particular, ejerció en la literatura posterior una gran influencia, especialmente sobre Varrón y Luciano y, de manera más indirecta, sobre Séneca (*Apocolocyntosis*) y Petronio. Gracias a Diógenes Laercio y Ateneo conocemos los títulos de sus obras;²⁸⁸ de muchas se deduce el carácter paródico,²⁸⁹ 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 Νεκυία (Luciano haría de Menipo el protagonista de su *Μένιππος ἢ Νεκυιομαντεία*; 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 paternidad del σπουδαιογέλοιον, que trataremos con mayor profundidad en el capítulo sobre Horacio.

Varrón compuso 150 sátiras menipeas cuyo contenido debía de 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 supuesto, el tono de Varrón sería 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.²⁹⁰

3.2. La Menipea Περί ἔδεσμάτων

La obra que nos interesa ahora, la sátira Περί ἔδεσμάτων consta solo de título griego. Poseemos de ella solo dos fragmentos, transmitidos los dos por

²⁸⁷ Sobre esta cuestión, *vid.* sobre todo J. Roca Ferrer, *Kynikòs trópos: cinismo y subversión literaria en la Antigüedad*, Barcelona 1974, A. Oltramare, *Les origines de la diatribe romaine*, Lausanne 1926, y J. C. Relihan, *Ancient Menippean Satire*, Baltimore-London 1993; cf. sobre Menipo, R. Helm, *Lucian und Menipp*, Leipzig-Berlin 1906 y *s.v.* ‘Menippos’, *RE* XV.1, 888-93); sobre Bión de Borístenes, J. F. Kindstrand, *Bion of Borysthenes: a collection of the fragments with introduction and commentary*, Uppsala-Stockholm 1976.

²⁸⁸ Enumeración en Roca, *Kynikòs trópos*, 52.

²⁸⁹ E. Courtney, “Parody and literary allusion in Menippean Satire”, *Philologus* 106, 1962, 86-100 (p. 87).

²⁹⁰ Della Corte, *Varrone*, 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.”

Gelio 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:²⁹¹

M. Varro in satura, quam περὶ ἐσδεσμάτων 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 ingluuies 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.

De la descripción de Gelio puede deducirse que la parte culinaria se ajustaba a las características de la poesía gastronómica que Degani define como didáctico-preceptiva. En efecto, comprendía una lista de exquisiteces (*ciborum exquisitas delicias*) en verso (*lepide admodum et scite factis uersibus*); asimismo, se indicaban los lugares más adecuados para la adquisición de dichas exquisiteces (*domicilia ciborum omnibus aliis praestantia*). Gelio da una lista a continuación de las pocas 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 a Arquétrato, 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 a un personaje que recita los versos culinarios. En nuestro caso, de

²⁹¹ Varro 403 ap. Gell 6.16.1-5. Las ediciones de referencia son la teubneriana de R. Astbury, *M. Terentii Varronis Saturarum Menippearum fragmenta*, Leipzig 1965, la de Cèbe, en varios volúmenes, con traducción y comentario (J.-P. Cèbe, *Varron: Satires Ménippées*, 10, *Pappus aut indigena—Pransus paratus*, Roma 1994), muy contestada por el primero, y la de Krenkel (W. A. Krenkel, *Marcus Terentius Varro: Saturae Menippeae*, St. Katharinen 2002). En lo concerniente a la menipea que nos ocupa, no hay diferencias de importancia entre los editores.

forma más explícita que en los dos ejemplos citados, la actitud del autor de la sátira, Varrón, es censoria: así lo deja claro Gelio (*ingluuiēs... 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 (fr. 892 2Nauck, *ap.* Ath. 4.158e):

ἐπεὶ τί δεῖ βροτοῖσι πλὴν δυοῖν μόνον,
 Δημήτρος ἀκτῆς πώματός θ' ὕδρηχόου;
 ἄπερ πάρεστι καὶ πέφυχ' ἡμᾶς τρέφειν,
 ὧν οὐκ ἀπαρκεῖ πλησμονή, τρυφῆ δέ τοι
 ἄλλων ἐδεστῶν μηχανὰς θηρώμεθα.

Pues, ¿qué necesitan los mortales salvo solo 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 nos basta; así que por molicie
 perseguimos los artificios de otro tipo de alimentos.²⁹²

Gelio cita estos versos porque los ha leído en Crisipo directamente o porque eran citados en la propia obra de Varrón,²⁹³ que los pronunciaba para reforzar sus críticas contra el lujo. El segundo fragmento (fr. 404, *ap.* Gell. 15.19), esta vez una cita literal, nos da también una buena pista acerca de la estructura de la sátira:²⁹⁴

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,²⁹⁵ era reprendido por el satírico o un trasunto suyo, por ejemplo, un 'filósofo' cínico o estoico, y su parte estaría en prosa: de esa alter-

²⁹² Trad. Rodríguez-Noriega, tomada de Ateneo.

²⁹³ Chrysipp. fr. 706 (*ap.* Plu. *mor.* 1044b).

²⁹⁴ Sobre la estructura de la presente sátira, además de la edición de Cèbe, *Satires Ménippées*, 1694-5, véase O. Hense, "Eine Menippea des Varro", *RhM* 61, 1906, 1-18 e I. Rötter, *Varros Menippea ΠΕΡΙ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ*, Köln 1969.

²⁹⁵ Quizá un epicúreo, en la acepción vulgar del término (sobre la difícil aceptación del epicureísmo en Roma, cf. E. Paratore, "La problematica sull'epicureismo a Roma", *ANRW* 1.4, Berlin-New York 1973, 132-3).

nancia entre poema gastrosófico y diatriba contra tal manía en prosa vendría el carácter prosimétrico de la obrita. Le echaría en cara que, si dedicase a la filosofía solo una duodécima parte del dinero que dedica a mantener su panadero privado, para que le prepare pan del bueno,²⁹⁶ podría ser ya calificado él mismo de *bonus*.²⁹⁷ 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.²⁹⁸

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 tener en cuenta también la posible presencia de alguna obra del propio Menipo de Gádara (por ejemplo, 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 esta puede ser concebida a partir de los consejos de Catón el viejo, y su exaltada defensa de la col y sus propiedades médicas,²⁹⁹ 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.

Los que volvían de cavar o de arar, tenían otra cena
más abundante y humeaban las grandes ollas llenas de gachas.

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 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 lo

²⁹⁶ Se trata de *panis candidus* superior en calidad al *panis plebeius*, cf. André, *L'Alimentation*, 70-1. Los ricos aficionados a la gastronomía contrataban a su propio panadero; se trataba 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. 152.11-5: *PINSERE, tundere vel molere. Varro Ταφή Μενίππου: 'nec pistorem 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.'*

²⁹⁷ Motivo similar también presente en Gal. *protr.* 6.9: ὃ ἄνθρωπε, οἰκία μὲν σοὶ εὖ ἔχει, καὶ τὰ ἀνδράποδα πάντα, καὶ ἵπποι δὴ καὶ κύνες, καὶ χωρία, καὶ ὅσα κέκτησαι διάκειται καλῶς αὐτὸν δὲ σὲ οὐκ ἀγαθὴ κομιδὴ ἔχει.

²⁹⁸ Cf. la tradición catoniana: *magna cura cibi, magna uirtutis incuria*, Cato *dict.* 78.

²⁹⁹ Cato *agr.* 165.

habitual en la tradición poética gastronómica, basada casi exclusivamente en pescado, para acercarse a lo que sí sería frecuente en las lujosas *cenae* de sus contemporáneos romanos. El hecho de que el poema estaba en senarios yám-bicos, ha estimulado a algún filólogo a reconstruir la lista en verso,³⁰⁰ pero es probable que, además de la especie y del lugar, se hiciera algún comentario, si no, difícilmente habrían podido ser calificados los versos de *lepide admodum et scite factis* (combinación de ‘chistoso’ o ‘gracioso’ y ‘erudito’).

3.3. 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*³⁰¹) ejemplifique, como alimento, el estatus de los más poderosos no es ninguna sorpresa si tenemos en cuenta el aspecto del animal (Plinio lo consideraba orgulloso pues creía que extendía sus alas cuando recibía alabanzas (*gemmantis laudatus expandit colores, aduerso maxime sole*³⁰²). 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, señala 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.³⁰³ Esta ave seguirá asociada siempre a la economía del lujo, como demuestra el hecho de que Columela recomiende al propio

³⁰⁰ Así, por ejemplo, A. Riese, *Saturarum Menippearum reliquiae*, Leipzig 1865 (=Hildesheim 1971) 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 Rhódus et Cilicés scari.
Nux Thásia, palma Aegýptia, glans Hibérica.*

³⁰¹ Nombre de creación latina (J. André, *Le Nom des oiseaux en latin*, Paris 1967, 122) por onomatopeya (Varro *ling.* 5.75; Isid. *orig.* 12.7.48: *pauo nomen de sono uocis habet*). Como alimento, cf. André, *L’Alimentation*, 134-5; Dalby, *Food from A to Z*, 252-3.

³⁰² Plin. *nat.* 10.43. Cf. Ov. *ars* 1.625-6: *laudata ostendit auis Iunonia pennas / si tacitus spectes, illa recondit opes*.

³⁰³ 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.

paterfamilias ocuparse de su cuidado, en vez de dejar encargado de ello a cualquiera de los esclavos de la finca.³⁰⁴ 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:³⁰⁵ 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*.³⁰⁶

attagen, el ‘francolín de Frigia’ (gr. ἀτταγήν; nombre científico: *FrancoLINUS francoLINUS* L., André, *Nom des oiseaux*, 36): se trata de un 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, también es ensalzada en otras composiciones de tema gastronómico.³⁰⁷ 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.³⁰⁸ No se trata de un ave habitual en los catálogos poéticos,³⁰⁹ 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.³¹⁰

³⁰⁴ Colum. 8.11.1: *pavonum educatio magnis urbani patrisfamiliae quam tetrici rustici curam poscit. Sed nec haec tamen aliena est agricolae, captantis undique voluptates adquire, quibus solitudinem ruris eblanditur.*

³⁰⁵ Hor. *sat.* 2.2.23-8.

³⁰⁶ Isid. *orig.* 12.48.

³⁰⁷ Mart. 13.61; Hor. *epod.* 2.53-4. También en escritores griegos: Ar. fr. 448 *ap.* Ath. 9.387b (ἀτταγᾶς ἤδιστον ἔψειν ἐν ἐπινικίοις κρέας), Phoenicid. 4.509 (κοῦδὲν ἦν τούτων πρὸς ἀτταγήνα 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. Aur. *acut.* 2.209). Cf. André, *L’Alimentation*, 126; Dalby, *Food from A to Z*, 150.

³⁰⁸ Isid. *orig.* 12.7.14: *grues nomen de propria uoce sumpserunt; tali enim sono susurrant.*

³⁰⁹ 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. 4.131a-f). El listado es muy regular, cada una de las líneas (en trímetros yámbicos) suele contener cuatro ingredientes. Valgan como ejemplo los dedicados a las aves: καὶ πρὸς τούτοις / ὀρνιθαρῶν ἄφατον πλῆθος, / νηπτῶν, φαπτῶν χῆνες, στρουθοί, / κίχλαι, κόρυδοι, κίτται, κύκνοι, / πελεκάν, κίχλοι, γέρανος... (“y, además de eso, / indecible cantidad de pajarillos, / de patos, de pichones; / gansos, gorriones, / zorzales, alondras, arrendajos, cisnes, / pelicano, somorgujo, grulla...”, trad. Noriega-Guillén).

³¹⁰ Hor. *sat.* 2.8.87 (*membra gruvis 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,

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 (*Ov. fast.* 6.171-8):

prisca dea est aliturque cibis quibus ante solebat,
 nec petit adscitas luxuriosa dapes.
 piscis adhuc illi populo sine fraude natabat
 ostreaque in conchis tuta fuere suis;
 nec Latium norat quam praebet Ionia diues 175
 nec quae Pygmaeo sanguine gaudet auis;
 et praeter pennas nihil in pauone placebat,
 nec tellus captas miserat ante feras.³¹¹

Las tres aves son el francolín de Jonia (*quam praebet Ionia diues*), las grullas (*nec quae Pygmaeo sanguine gaudet auis*³¹²) y el pavo (*et praeter pennas nihil in pauone placebat*). Tras ellos, los platos apreciados entonces (*ibid.* 179-80):

Sus erat in pretio, caesa sue festa colebant.
 Terra fabas tantum duraque farra dabat.³¹³

Más abundantes son los platos de pescado y marisco, 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.

que la cita, junto a otras especies que proporcionan ganancias, en su tratado de agricultura (*rust.* 3.2.14). Cf. André, *L'Alimentation*, 124-5.

³¹¹ 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.* 6.169-70; *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.

³¹² Alusión a la batalla entre las grullas y los pigmeos, *Hom. Il.* 3.3-7. Cf. Bömer, *Fasten*, 346.

³¹³ “La diosa [sc. Carna] es antigua y se nutre de alimentos 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 solo regalaba habas y pasta de grano duro.”

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’.³¹⁴ Se trataría entonces de la traducción directa por parte de Varrón de un catálogo de exquisiteces griego, como lo que ya hemos visto en Ennio y sus *Hedyphagetica*. 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.³¹⁵ Por otra parte, el texto de Ennio nos invita a considerar otras posibilidades: recordemos que en uno de los versos de sus *Hedyphagetica* se alaba un manjar de Ambracia, el *pecten*, vieira o pechina (o bien un pescado desconocido bajo el nombre de *caradrum*, *vid. supra*). 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 Arquéstrato?³¹⁶ 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 del atún de menos de un año: Plin. *nat.* 9.47; 32.146; Athen. 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, *Le Vocabulaire*, 84; André, *L’Alimentation*, 104); los del Mar Negro eran muy apreciados. La distinción ‘por edad’ es un elemento que se ajusta bien al carácter pedante de este tipo de obras; sin embargo, es probable que los propios pescadores distinguieran más por tamaños que por variedades.³¹⁷

³¹⁴ 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, Ménippées*, 1698.

³¹⁵ Rötter, *Varros Menippea*, 10-1; Clem. Al. *paed.* 2.1.3; Jul. Pol. *onom.* 6.63; Ath. 1.4cd. En este último caso nuestro ἔριφος o cabrito de mar lo acompañan μύραιναί, ἐγγέλεις, θύννοι y κροστρεῖς. Para nosotros es tentador adjudicarle la identidad de ‘cabracho’ (*Scorpaena scrofa*), pero, en principio, el nombre latino de esta especie es *scorpio*.

³¹⁶ *Vid. supra* y Andrews, “Mouse-Fishes”.

³¹⁷ Cf. Thompson, *A Glossary*, 198; E. Salza Prina Ricotti, “Alimentazione, cibi, tavole e cucine nell’età imperiale”, en *L’alimentazione nel mondo antico. I romani: età imperiale*, Roma 1987, 105.

- 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 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), solo 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 morena también reside en el tópico del combate entre esta, el pulpo y el bogavante.³¹⁸
- asellus, ‘merluza de Pesinunte’ (gr. ὄνος ο ὀνίσκος, *Gadus merluccius*, cf. Dalby, *Food from A to Z*, 171-2; Saint-Denis, *Le Vocabulaire*, 10-11, que se basa para 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 calor. Con todo, el mismo Saint-Denis expone las dificultades para tal identificación, como que algunos autores le otorgan un carácter gregario.). Culinarmente apreciado: Ov. *hal.* 134-5; Plin. *nat.* 9.61.
- ostrea, ‘ostras de Tarento’ (gr. ὄστρε[ι]ον). Aparecían también en Ennio, de modo que remitimos al apartado correspondiente 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. κτεῖς, cf. el propio Varrón, *ling.* 5.129), que ya hemos visto al tratar a Ennio. 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 = 7.2 Olson-Sens) y Ennio (*Mytilenae est pecten*, var. 36 V²).
- helops, ‘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 capítulo dedicado a Ennio.

³¹⁸ Cf. A. Egea, “*Hedyphagetica, halieutica i arts plàstiques*”, en E. Borrell, P. Gómez (eds.), *Artes ad humanitatem*, Barcelona 2010, II, 59-67.

scari, con los ‘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 = 14 Olson-Sens) y rememorado después de Varrón por Horacio (*epod.* 2.50; *sat.* 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 *snobs*, con 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 de 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.* 13.26-7). Varrón, en el tratado de agricultura, usa *palmulae* para referirse al fruto (*rust.* 1.67), o bien como sinónimo de palma (*rust.* 2.1.27), cf. J. André, *Lexique de termes de botanique en latin*, Paris 1956, 235-6.

glans, ‘bellotas de Hispania’. 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, Plinio lo considera alimento principal de muchas naciones, pero especialmente de los pueblos de 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).³¹⁹ 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.³²⁰ Por lo visto hasta aquí, queda claro que no se trata de ninguna exquisitez de las que se encuentran en los poemas de *hedypthagetica*, por lo que resulta extraña su inclusión aquí. ¿Quizá, para lo que quiere decir Varrón es suficiente con que sea un producto lejano? Rötter (*Varros Menippea*, 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 (bellota de Hispania).

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 *conchylia* (ostras y vieiras); *secundae mensae* (solo *τραγήματα*): almendras, dátiles y bellotas.

En lo referente al pescado, la lista de exquisiteces es absolutamente helezante, no menos que la de las aves, aunque estas 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 costum-

³¹⁹ "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 provincias de Hispania. 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".

³²⁰ Str. 3.3.7: οἱ δ' ὄρειοι τὰ δύο μέρη τοῦ ἔτους δρυοβαλάνω χρωῶνται. Cf. sobre el pasaje J. de Churruga Arellano, "Fuentes de la *Geografía* de Estrabón", *Iura Vasconiae* 5, 2008, 269-349.

bres 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.

3.4. 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.³²¹ Además, como observa Rötter (*Varros Menippea*, 22), la forma verbal utilizada 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 18 de Nonio Marcelo, titulado ‘*de generibus ciborum vel potionum*’.³²² Contiene solo 16 lemas: *asparagos, blitum, lapatium, maenae, acipenser, nasturicum, mariscaae, ocinum, lopades*,

³²¹ Cf. especialmente los ejemplos paralelos aducidos por Rötter, *Varros Menippea*, 23-6.

³²² Además de la edición de Nonio Marcelo de Lindsay, cf. W.M. Lindsay, “On the Fragments of Varro *de Vita populi Romani* preserved in Nonius XVIII”, *CR* 20, 1906, 440-1; B. Riposati, “Voci varroniane sugli antichi alimenti romani”, en *Studi classici in onore di Q. Cataudella*, Catania 1972, vol. III, 203-14; P. Wessner, “Zu Varro *de vita populi Romani*”, *Hermes* 41, 1906, 460-73; Fr. Bücheler, “Bemerkungen über die varronischen Satiren”, *RhM* 14, 1859, 419-52 y M. Salvatore (ed.), *M. Terentii Varronis fragmenta omnia quae exstant. Pars II: De vita populi Romani libri IV*, Hildesheim 2004.

murrina, portulaca, lora, sapa, passum, moriolam, turundam. Algunos los hemos tratado ya: el *lapatium* (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 *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;³²³ 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*³²⁴), 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 ἔδεσμάτων* 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.³²⁴ Para poder proporcionar *altilia* a los más sibaritas, explica cómo deben construirse y disponerse los aviarrios.³²⁵ 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 piscinas de agua de mar para poder criar *aquatilia*, aunque según Varrón estos no son nunca muy productivos, al contrario que los de piscinas más populares, esto es las de agua dulce.³²⁶ 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

³²³ 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.

³²⁴ La Penna, “Legittimazione del lusso”, 10-1.

³²⁵ Varro *rust.* 3.5.1: *dicam de hoc [ornithone] quod fructus causa faciunt, unde, non ubi, sumuntur pingues turdi*.

³²⁶ 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.

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.

3.5. *Sátira romana y poesía gastronómica griega*

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 Ὀψαρτυσία 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 *hedyphagética* de corte arquitestrato nos remita más bien al mencionado fragmento de una comedia, puesto que las *Menipeas* son, a su modo, comedietas de costumbres.

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 ofrezcan manjares estupendos, ya de cenas más humildes o miserables. En el primer caso, hallamos manjares propios de la tradición de *hedyphagética*; no solo se trata de las 'especies' (ostras, almejas, esturiones, lubinas, etc.) sino que estos 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 δεῖπνα 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 centonario o casi centonario, pues en este 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 ecrástico-narrativa. En general, en las cenas de Lucilio, lo único que remite directamente a la poesía gastronómica de esta segunda tendencia, la ecrástico-narrativa, es la manera de introducir los alimentos, por ejemplo, alimentos que 'son servidos' (Lucil. 1370).

Shero defendió en un artículo que la poesía de *hedyphagética*, tal como la encontramos en Ennio, en la sátira *Περὶ ἔδεσμάτων* de Varrón y, posteriormente, en la sátira 2.4 de Horacio, pende directamente de Arquétrato,

o cuanto menos se ajusta a y continúa la tradición arquiteata (algo que resulta más que evidente); por contra, las *cenae*, empezando por las que hemos visto en Lucilio, tienen su *auctor* griego en la obra de Matrón.³²⁷ Dicha teoría fue parcialmente recogida por Degani en sus estudios sobre Matrón. Shero toma literalmente la denominación de *cena rustica* de Carisio y no cree, por tanto, que esto fuera motivo de escarnio, sino una simple descripción de un banquete en el campo. El aspecto cómico de esta se fundamentaría en la forma: Lucilio habría imitado las parodias gastronómicas al estilo de Matrón. Shero pensaba no tanto en el Ἀττικὸν 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 cebolleta, y el 3, dedicado al pepino. El fr. 3 consta de 6 versos (*ap.* Ath. 2.64c):

σόγκους δ' οὐκ ἂν ἐγὼ μυθήσομαι οὐδ' ὀνομήνω,
 μυελόεν βλάστημα, καρρηκομώντας ἀκάνθαις,
 βολβίνας θ', αἱ Ζηνὸς Ὀλύμπιου εἰσὶν αἰδοί,
 ἃς ἐν χέρσῳ θρέψε Διὸς παῖς ἄσπετος ὄμβρος,
 λευκότερας χιόνος, ἔσθειν <δ> ἀμύλοισιν ὁμοίας·
 τῶν θυομένων ἠράσσατο πότνια γαστήρ.

5

Pero de las cerrajas, brote meolludo con la cabellera erizada de espinas, no hablaré, ni las nombraré. Y las sueldacostillas, que son cantoras de Zeus Olímpico, a las que nutrió en tierra inculta la hija de Zeus, la lluvia inefable, más blancas que la nieve, semejantes a la vista a los pasteles de flor de harina. Al tiempo que ellas crecían, las deseó el soberano estómago.³²⁸

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 (καρρηκομώντας 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 alimentos sea, en la *cena rustica* de Lucilio, deudor de Matrón. Es más, si atendemos a la presenta-

³²⁷ L. R. Shero, “Lucilius’s *Cena Rustica*”, *AJPh* 50, 1929, 64-70, se ocupa principalmente de la *Cena rustica* de Lucilio, mientras que “The *Cena* in Roman Satire”, *CPh* 18, 1923, 126-43 trata en general las *cenae* en la literatura romana.

³²⁸ Trad. Rodríguez-Noriega.

ción 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 δειπνά, esto es, de la tendencia efrástico-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 este que queda 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

4.1. *Introducción: importancia de lo culinario en las Sátiras de Horacio*

Es característico del libro 2 de las *Sátiras* de Horacio el espacio que ocupa la temática gastronómica, ausente en el primero:³²⁹ 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 uno 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. Podría añadirse también la sátira 2.6, que toca el tema de la frugalidad, tal como ha señalado Armstrong.³³⁰ 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 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 Ofello (2.2), bastante más suave que las ya suaves diatribas del libro I (las tres primeras sátiras son las que responden mejor al tono diatribico) y, por último,

³²⁹ Más allá de los estudios generales sobre los libros de sátiras horacianas (E. Fraenkel, *Horace*, Oxford 1957; W. S. Anderson, "The Roman Socrates: Horace and His Satire", en J. P. Sullivan (ed.), *Critical Essays in Roman Literature*, London 1963, vol. 2, 1-37; A. Cucchiareli, *La satira e il poeta. Orazio tra Epodi e Sermones*, Pisa 2001; O. Knorr, *Verborgene Kunst. Argumentationsstruktur in den Satiren des Horaz*, Hildesheim 2004), el libro segundo en conjunto no ha recibido tanta atención como el primero (existe, sin embargo, un comentario del libro 2, F. Muecke, *Horace Satires II*, Warminster 1993; véase sobre todo Rudd, *The Satires*, 202-23 y Courtney, "The Two Books of Satires", en H.-Ch. Günther (ed.), *Brill's Companion to Horace*, Leiden-Boston, 63-168, especialmente 126-65). Tanto Fraenkel, *Horace*, 144-5, como Heinze en su comentario consideran reiterativo y poco original el libro segundo.

³³⁰ D. Armstrong, "Horace's Epicurean Voice in the Satires", en M. Garani, D. Konstan (eds.), *The Philosophizing Muse. The Influence of Greek Philosophy in Roman Poetry*, Newcastle upon Tyne, 2014, 91-127, esp. 126.

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),³³¹ sigue con una sátira de tipo autobiográfico (2.6), en la que el tema de la relación entre el 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, aparentemente, sobre los subgéneros de poesía gastronómica, griegos y romanos, que hemos ido analizando a lo largo de este trabajo: la primera adopta la forma del poema gastronómico didáctico, mientras que la segunda consiste en la descripción cómica de una cena, de modo que los manjares servidos ocupan un lugar preferente: se trata de un importante precedente de la *Cena Trimalchionis* de Petronio. Por contra, la sátira 2.2 sí puede relacionarse con algunas composiciones del libro primero por el tono de diatriba moral, 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 satírico-moral, 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.

4.2. *De sapientia Catii: la sátira 2.4 de Horacio*

4.2.1 *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

³³¹ Siguiendo la tradición de la literatura cínica, se acude al elemento mítico burlesco, el personaje de Tiresias que conversa con Ulises (cf. *Od.* 11.114-6), para tratar un problema contemporáneo: el de la caza de herencias, que será de nuevo tratado por Horacio, de pasada, en *Ep.* 1.1.77. Cf. Helm, *Lucian*, 265 n. 5.

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. 88-95).

El poema culinario que recita Cacio se compone de una serie de consejos, situándose así en la tradición de Arquéstrato, Ennio y del *Περὶ ἔδεσμάτων* de Varrón.³³² A diferencia de Arquéstrato, ningún marco periegético articula la retahíla de consejos, sino que estos son dictados siguiendo vagamente la secuencia ordinaria de manjares en las *cenae* romanas. Así, los primeros consejos se refieren a la *gustatio*: huevos (12-4), col (15-6), setas (20-1), moras (21-3), el *mulsum* (24-7), 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 asunto que debe tratarse a continuación: (v. 35: *nec sibi cenarum quivis temere arroget artem...*). En efecto, de nada sirve un dispendio excesivo en manjares si se desconoce cómo prepararlos (v. 35-9), pues hasta ese momento los consejos se referían solo a la selección del producto, no a la preparación del mismo. En un primer momento parece que va a centrarse primordialmente en los pescados (v. 37: *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. 40-2), corzo (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. 45-7), 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)³³³ 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 (51-4) y del Falerno (55-7), para tratar a continuación de los remedios a la ebriedad (58-62), en consonancia con el interés por la salud que demuestra a lo largo del poema. Antes de pasar a la fruta (70-5), dedica unos versos a las salsas (63-9), versos

³³² Extrañamente Fraenkel considera a Matrón modelo de las dos sátiras culinarias (*Horace*, 136-7).

³³³ P. Lejay, *Horace: Satires*, Paris 1911 (=Hildesheim 1966), 456.

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).

4.2.2 Elementos formales

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 —*Aufidius forti miscebat mella Falerno*—, es realizada con asonancias de *f* y aliteración de *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 concha,³³⁴ con el sentido más fisiológico, referente a sus propiedades digestivas, cuyo ejemplo más temprano en poesía es precisamente este.³³⁵ 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: como puro catálogo. Los versos 32-4 son ciertamente los más cercanos al estilo arquiteatro:

murice Baiano melior Lucrina peloris,
ostrea Circeiis, Miseno oriuntur echini,
pectinibus patulis iactat se molle Tarentum.

³³⁴ Verg. *Aen.* 5.84-5: *adytis cum lubricus anguis ab imis / septem ingens gyros*. Cf. el uso figurado en Ov. *fast.* 5.476: *lubrica prensantes effugit umbra manus*.

³³⁵ Cf. Colum. 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*.

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.³³⁶

El gusto por la ‘morosidad descriptiva’, por utilizar el concepto que Vicente Cristóbal aplica a las *Odas*,³³⁷ 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* (35-9). Cacio eleva la exigencia de conocimientos que ha de tener el gastrónomo:

nec sibi cenarum quivis temere arroget artem, 35
 non prius exacta tenui ratione saporum.
 nec satis est cara piscis averrere mensa
 ignarum, quibus est ius aptius et quibus assis
 languidus in cubitum iam se conuiua reponet.

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 a recrear el tono poético propio de la poesía seria, que es necesario, en nuestro caso, para provocar el efecto cómico basado en el contraste entre forma y contenido. El vino másico es introducido en el verso (51):

Massica si caelo suppones **uina sereno**

donde la cuidada disposición de los sintagmas 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*,³³⁸ para la imagen de unos pescados excesivamente grandes “nadando” en una pequeña bandeja: *angustoque uagos piscis urgere catino*.

Especialmente significativo es el caso de *vesperinus hospes*, 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

³³⁶ 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.

³³⁷ V. Cristóbal, *Horacio: Odas y epodos*, Madrid 1997, 42.

³³⁸ Lejay, *Satires*, 470 (nota *ad loc.*).

platos de una cena romana habitual, quizá en consonancia con lo también ‘inesperado’ de la visita del huésped. La forma empleada, *vesperlinus hospes*, tiene, además, resonancias calimaqueas: ἑσπέριον ξένον (fr. 766 Pfeiffer).³³⁹

En la introducción señalábamos que los consejos de Cacio siguen formalmente la tradición del poema gastronómico ‘didáctico-preceptiva’, según la terminología de Degani. No son, por lo tanto, pocos los lugares donde se detecta una parodia del estilo parenético y, si Arquéstrato había sido descrito como el “Teognis y Hesíodo de los glotones”, los referentes didácticos 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, ya que los consejos de tipo alimenticio contenidos en su tratado *De agricultura* se dirigen menos a satisfacer el paladar que a señalar las propiedades medicinales 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 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* (25-6). *Quoniam* se halla 131 veces en Lucrecio, no pocos de ellos tras la cesura trihemímera, como en el caso de Horacio.³⁴⁰ Los versos 45-50 resultan también interesantes:

piscibus atque auibus quae <u>natura</u> et foret aetas,	45
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.	50

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 de haber descubierto; *ingenium* (47), que es superior al de sus competidores, capaces

³³⁹ Se trata de un fragmento *incertae sedis*; quizá se refiera a Teseo en el episodio de la *Hécate*, aunque en la última edición comentada de la obra (A. S. Hollis, *Callimachus. Hecale*, Oxford 2009) no figura el fragmento en cuestión.

³⁴⁰ Cf. Lucr. 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.

solo de hacer variaciones sobre recetas de pasteles; y consideración de los muchos conocimientos que ha necesitado adquirir frente a aquellos que solo 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 destacar el uso de elementos como el nexa *nequaquam*, solo 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 (2.177-81):

nam quamvis 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. 180

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 pentemímera: *interpellarim*.³⁴¹ En el parlamento final, Horacio adopta un lenguaje también elevado, con elementos propios del discurso de Cacio: imperativos (89, *perges quocumque, memento*) o incluso la terminología filosófica (94-5, *fontis ut adire remotos / atque haurire queam uitae praecepta beatae*).

³⁴¹ 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*).

4.2.3 Géneros literarios y contenido gastronómico

A continuación, examinaremos los procedimientos literarios mediante los que se presentan los alimentos y la interpretación del sentido de la sátira que de ellos se desprende. Ya hemos dicho que en esta el tono predominante es el didáctico: el personaje principal del poema dice que cantará *praecepta* de memoria (11, cf. 95: *vitae praecepta beatae*). Esto nos situaría en la tradición de Arquéstrato, de su adaptación romana por parte de Ennio y, sobre todo de Varrón, que es quien dio cabida a este estilo de poesía gastronómica dentro de la sátira, en concreto de la sátira menipea. Los comentaristas de Horacio suelen mencionar a Arquéstrato al tratar de los posibles modelos de este tipo de sátira.³⁴² Sin embargo, el examen pormenorizado de la sátira horaciana solo 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,³⁴³ adaptados, en el caso horaciano, a las necesidades del *sermo* satírico. 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 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 estos 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. Este, 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

³⁴² Lejay, *Satires*, 446; P. Fedeli, *Q. Horazio Flacco: Le Opere, II, vol. 1-2: Le Satire*, Roma 1994, 649.

³⁴³ A. Kießling - R. Heinze, *Q. Horatius Flaccus erklärt von A. K. Zweiter Teil, Satire; erneuert von R. H.*, Hildesheim 1977 (11ª ed., reproducción sin cambios de la 10ª edición, Berlin 1914), 265-6: “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, *Le Satire*, 650-1.

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 “Hesíodo o Teognis de los glotones”, por ser aquellos los referentes literarios de su poema didáctico, en Horacio los consejos sobre alimentación y salud nos remiten también 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 antítesis³⁴⁴. En un fragmento transmitido por Varrón (*ling.* 6.21), leemos:

novum vetus vinum bibo,
 novo veteri [vino] morbo medeor

Si esta 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 mencionados. A esta tradición debe añadirse una moda especialmente activa en época del poeta, 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 (Suet. *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*.³⁴⁵ Parece natural, al menos desde el punto de vista moralista de los romanos, 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. 12-4), de los que Horacio se limita a señalar cuáles son los mejores en razón de su forma (los alargados) y por qué (porque contienen ‘yema macho’): se trata de una evidente burla de las disquisiciones de los entendidos, de las que tenemos un ejemplo en Plinio (*nat.* 10.145) y Columela (8.5.11).³⁴⁶ En segundo lugar, la

³⁴⁴ Sobre los *praecepta* preliterarios, W. Suerbaum, *Die archaische Literatur. Von den Anfängen bis zu Sullas Tod. Die vorliterarische Periode und die Zeit von 240 bis 78 v. Ch.*, München 2002, 43-5 [sección a cargo de Petersmann].

³⁴⁵ E. Scuto, “Il poemetto gastronomico di Cazio (Lettura della *Sat.* 2,4)”, en M. Gigante, S. Cerasuolo, *Letture Oraziane*, Napoli 1995, 54-5; E. Romano, *Q. Horazio Flacco. Le Opere, I: Le Odi, il Carme Secolare, gli Epodi*, vol. 2 (commento), Roma 1991, 130-1. Los testimonios de la obra de Varrón son Jerónimo (*vir.* 45) y Probo (*ad Verg. ecl.* 6.31).

³⁴⁶ 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 ὄων τὰ μακρὰ ἄρσενα εἶναι, τὰ δὲ πλατύτερα

col (15-6), la ‘reina de las verduras’ para Catón el Viejo (*agr.* 165: *brassica ... omnibus holeribus antistat*), pero que era considerada un alimento de pobres.³⁴⁷ 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.³⁴⁸ Más extraña aún resulta la inclusión de setas (*fungi*) en relación a la tradición de poesía gastronómica 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 solo las encontradas en campo abierto.³⁴⁹

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 (24-7). Hemos analizado antes la disposición artística de los versos, veamos ahora el contenido de los mismos:

Aufidius forti miscibat mella Falerno:
mendose: quoniam uacuis committere uenis
nil nisi lene decet: leni praecordia mulso
prolueris melius. 25

Arquétrato 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.³⁵⁰ 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 “si no es algo suave”, por lo que se decanta por el hidromiel,³⁵¹ dicho todo ello en el tono parenético que

θήλεια (*mirab.* 96).

³⁴⁷ Además de Catón, se ocupa de ella Varrón (*rust.* 1.31.2; 41.6; 31.4; 41.4).

³⁴⁸ Cf. Plin. *nat.* 19.138 y ps.-Achr. *Hor. sat.* 2.4.15: *dissipidus, dissolutius, minus sapidum; aquatius, liquidus, fatui saporis.*

³⁴⁹ Cf. André, *L’Alimentation*, 44 y Plin. *nat.* 22.97. Juvenal contraponen 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).

³⁵⁰ Dalby, *Food from A to Z*, 222; André, *L’Alimentation*, 168. Este vino dulce se tomaba preferentemente en la *gustatio*; las recetas que conservamos varían en la proporción de vino y miel (Colum. 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.* 22.113-4).

³⁵¹ El hidromiel se empleaba por sus propiedades médicas (cf. Diosc. 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*).

conviene al género didáctico (*prolueris melius*, en subjuntivo con valor potencial: “harías mejor humedeciendo tus entrañas...”). 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 (27-9):

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 acederilla (*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 gastrofílico 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 sí 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*.³⁵²

Los dos alimentos que rompen la continuidad de propuestas para la *gustatio* o entrantes son la gallina y las moras. Las moras (vv. 21-3), 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 dudosa apreciación,

³⁵² *Peloris* es un tipo de almeja, quizá la especie *Tapes decussatus* (Dalby, *Food from A to Z*, 342). Cf. Mart. 6.11.5 (*tu Lucrina [sc. ostrea] voras, me pascit aquosa peloris*) y 10.37.9; sobre la posible relación de *peloris* / *πελωρίς* con el cabo Peloro de Sicilia (actual cabo Faro), cf. M.^a J. García Soler, “Nombres de moluscos en la obra de Ateneo de Náucratis”, *Veleia* 11, 1994, 215-7.

tanto que el consejo solo puede tomarse como una burla de Horacio: para que las moras surtan su efecto, solo 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.³⁵³ 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 teneram faciet.

20

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 ahogarla en vino, pero encima (tercer grado, ya pedantería), este vino tiene que ser nada menos que Falerno.³⁵⁴

Tras los versos 35-9 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*. Solo se mencionan el jabalí, el corzo y la liebre, en contraste con lo que resulta habitual en la poesía griega de esta temática, donde solo 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 le atribuía. Estas circunstancias confieren a la recitación de Cacio carácter improvisado.

Del jabalí, *aper* (vv. 40-2), 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 de encina, encorva las bandejas redondas de quien no quiere carne insí-

³⁵³ 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).

³⁵⁴ 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, “Il poemetto”, 63-5, que se decanta por *musto* porque “la precisazione di Cazio risulta dunque ... ancora piú pregnante.”

vida”) que el de llanura laurenica, 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 solo el lomo es de mediados del siglo I a.C. Esta moda llevó a la creación de granjas de jabalíes.³⁵⁵ 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;

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 pajareros y las piscinas de cría). La costumbre de dejar que diversos animales se alimenten de las hojas de los viñedos también está atestigüada 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 griegos, especialmente los atenienses.³⁵⁶ De nuevo nos hallamos ante un consejo rebuscado: solo debe consumirse la paletilla, 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 (51-4) y el de Sorrento (55-7), 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,³⁵⁷ 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. 23.33-5), hasta el punto de 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 excesivamente fuerte (vv. 51-4):

³⁵⁵ Plin. *nat.* 8.210-1.

³⁵⁶ El *Cinegético* de Jenofonte trata principalmente de la caza de la liebre.

³⁵⁷ Dalby, *Food from A to Z*, 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 solo 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 llueve o si hace viento.³⁵⁸ 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*).³⁵⁹ 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 más cuerpo (vv. 55-6: *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 fondo, es conocido y atestiguado por otros autores (*Geop.* 7.22). Pero, como en ocasiones similares, Cacio va más allá prescribiendo que la clara ha de ser de un huevo de paloma.³⁶⁰

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:

³⁵⁸ Plin. nat. 14.136: *Campaniae nobilissima exposita sub diu in cadis verberari sole, luna, imbre, ventis aptissimum videtur.*

³⁵⁹ Dalby, *Food from A to Z*, 351; sobre la cuestión de la mezcla del vino, P. Villard, “Le mélange et ses problèmes”, *REA* 90, 1988, 19-33.

³⁶⁰ 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 solo con la clara (Heinze *ad loc.*).

cludere quae cenas lactuca solebat avorum,
dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes?³⁶¹

Los versos 58-60 se han dispuesto de acuerdo con la pedantería del personaje: en primer lugar, se enuncia el consejo en tono gnómico (futuro en 2ª persona): “devolverás las fuerzas a un bebedor embotado con gambas a la plancha y caracoles africanos”.³⁶² 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 de 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 (*perna*) y salchichas (*hillae*).³⁶³ 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, en ese momento, 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 estos con una salsa, de ahí la importancia del *ars combinatoria*. El vino era uno de los ingredientes más utilizados para preparar salsas (André, *L'Alimentation*, 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 64-8 explican cómo preparar la salsa ‘simple’, que se convertirá en doble al añadir un extra de aceite (68-9). La primera se hace con aceite *dulcis*, esto es, suave, que no aporte un bouquet especial, sino que sea más bien de poco sabor; este debe mezclarse con vino ‘pingüe’ o ‘graso’ (*pingui... mero*), esto es λιπαρόν,³⁶⁴ y con *muria*, una especie de *garum*

³⁶¹ Mart. 13.14; cf. *Moret*. 76 (en donde se ha usado como argumento para la datación de la obra); Plin. *nat.* 19.127.

³⁶² 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 (*Food from A to Z*, 305), los romanos fueron la primera civilización en consumirlos como los consumimos nosotros ahora, hasta el punto de establecer criaderos de caracoles (*coctlearia*), donde los engordaban a base de vino y harina (André, *L'Alimentation*, 129); ‘africanos’ por la especie usada, no por tratarse de un producto de importación (Varro *rust.* 3.14).

³⁶³ *Hillae* eran uno de los numerosos tipos de salchichas o salchichones que se preparaban en la Roma antigua (André, *L'Alimentation*, 141).

³⁶⁴ Así son calificados los vinos de Regio o de Formias por Galeno (Ath. 1.26e). Del de

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 que apesten los toneles de Bizancio”);³⁶⁵ 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 (70-2), reproduce fielmente el esquema de la poesía de *hedyphagetica*:

Picenis cedunt pomis Tiburtia suco 70
 (nam facie praestant). Vennuncula convenit ollis:
 rectius Albanam fumo duraveris uvam.

“Las manzanas de Tívoli están por debajo de las picanas en sabor, pero son 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 transmiten 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 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

Regio se afirma que tarda 15 años en llegar a su sabor óptimo, por lo que cabría entender que *pingue* significa ‘untuoso’, en el sentido de ‘suave’.

³⁶⁵ 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, *Siren Feasts*, 198-200 y Dalby, *Food from A to Z*, 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).

fruta no parecen descabellados ni rebuscados, su petulancia se hace patente de nuevo en los versos siguientes (73-5), en los que se declara inventor, como hacían los cocineros de la Comedia Media, 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 malis*); 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.³⁶⁶ 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 sábal o *Alosa alosa*), aunque el resto del *garum* también se usaba para producir *allec*.³⁶⁷ A estas dos invenciones, que son presentadas en un solo 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*).³⁶⁸ 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 citarla),³⁶⁹ 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*),³⁷⁰ de modo 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.³⁷¹ 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. 76-7), 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 (81-7).

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 he-

³⁶⁶ André, *L'Alimentation*, 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*.

³⁶⁷ Dalby, *Food from A to Z*, 5-6; cf. Plin. *nat.* 9.66, que explica cómo Apicio creó una nueva salsa (*allex*) a partir del hígado de un salmonete al que se le había hecho parecer ahogado en *garum*.

³⁶⁸ Sobre *incretum*, Lejay *ad loc.*

³⁶⁹ André, *L'Alimentation*, 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.

³⁷⁰ André, *L'Alimentation*, 193.

³⁷¹ André, *L'Alimentation*, 194: la sal como alimento principal, acompañado por pan, entre los antiguos romanos.

cho 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.³⁷²

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. Así pues, la sátira tendría una estructura similar a la de 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, que era refutado o ridiculizado por Varrón en la parte prosaica de la pieza.

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.³⁷³ Se trata de un procedimiento habitual en Horacio y que, de hecho, hallamos también en una obra que tiene puntos en común con esta 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 solo en los cuatro últimos versos 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.³⁷⁴ 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 *Hedyphagetica*. Estos 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

³⁷² Con matices, esta parece ser la interpretación general de Lejay (cf. al respecto N. Rudd, *The Satires of Horace. A Study*, Cambridge 1966, 212) y, sobre todo, por Labate, *Orazio. Satire*, Milano 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)”.

³⁷³ Así E. de Saint-Denis, *Essai sur le rire et le sourire des Latins*, Paris 1964, 32 n. 1; es la interpretación que predomina en Rudd, *The Satires*; C. J. Classen, “Horace, a Cook?”, *CQ* 28, 1978, 333–48; Scuotto, “Il poemetto”.

³⁷⁴ Romano, *Le Odi, il Carme secolare, gli Epodi*, 947–8. 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 2, como si de una oda más se tratase; del mismo modo, las *Flores de poetas ilustres de España*, primera parte, dividida en dos libros, ordenada por Pedro de Espinosa (Valladolid, 1605), incluía diversas versiones de las odas y del epodo 2.

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 solo todas las tareas, sobre todo si se deja bastante tiempo para el anhelado descanso, vv. 23-8:

libet iacere modo sub antiqua ilice,
 modo in tenaci gramine,
 labuntur altis interim ripis aquae, 25
 queruntur in siluis aues,
 fontesque lymphis obstrepunt manantibus,
 somnos quod inuitet leuis.

Más adelante (29-36), 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:³⁷⁵

at cum tonantis annus hibernus Iouis
 imbris niuesque comparat, 30
 aut trudit acris hinc et hinc multa cane
 apros in obstantis plagas,
 aut amite leui rara tendit retia,
 turdis edacibus dolos,
 pauidumque leporem et aduenam laqueo gruem 35
 iucunda captat praemia.

Continúa 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, 40
 Sabina qualis aut perusta solibus
 pernicious uxor Apuli,
 sacrum uetustis **extruat** lignis focum
 lassi sub aduentum uiri
 claudensque textis cratibus laetum pecus 45
 distenta **siccet** ubera
 et horna dulci uina promens dolio
 dapes inemptas **apparet**:

³⁷⁵ vv. 29-36. Sobre los tordos y las grullas, André, *Le nom des oiseaux en latin*, Paris 1967, 125 y 121-2, respectivamente.

Los períodos condicionales cuya prótasis introduce *quodsi* anticipan un clímax de cierta intensidad,³⁷⁶ 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 (*conchyliā*), el rodaballo (*rhombus*) reservado a los ricos, el escaro (*scari*), que era un ‘mets de choix’ que se pescaba solo 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 (recuérdese que Filemón y Baucis, además de queso y algunas hierbas, solo 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. 61-6):

has inter epulas ut iuvat pastas ouis
uidere properantis domum,
uidere fessos uomerem inuersum boues
 collo trahentis languido,
 positosque uernas, ditis examen domus,
 circum renidentis Lares!

65

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*.³⁷⁷ 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 en líneas generales a la poesía de *hedyphagética* por el tono didáctico

³⁷⁶ Vid. D. Mankin, *Horace. Epodes*, Cambridge 1995, nota *ad loc.*; sobre la sintaxis de *quodsi*, M. Bassols, *Sintaxis latina*, Madrid 1992¹⁰, § 245 - 2.

³⁷⁷ 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.

y gnómico; asimismo, parece haber tomado 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 los lectores ideales de Arquéstrato en las colonias griegas, sino de la aristocracia itálica, y el tipo de consejos que da el maestro ponen su obra en relación con la tradición preceptística romana (*praecepta*). Algunos elementos, como la ‘creatividad’ en las salsas, anuncian desarrollos posteriores en la literatura romana (*Cena Trimalchionis*).

4.2.4 Interpretación del discurso de Cacio

El análisis de la sátira en virtud del género y de su posible ideología resultaría incompleto si nos refiriéramos solo 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 πόθην), en clave probablemente de parodia.³⁷⁸ Con todo, el contexto de transmisión de conocimiento que descubrimos en los versos iniciales, el de un maestro que solo departe con sus discípulos, siendo estos los potenciales encargados de poner sus enseñanzas por escrito, constituye un procedimiento más que habitual en la Antigüedad: baste recordar la actividad del historiador Arriano en relación con el filósofo estoico Epicteto en el siglo II de nuestra era.³⁷⁹ Asimismo, el entusiasmo que muestra Cacio por la doctrina de su maestro es comparable al que mostraba Lucrecio por Epicuro, 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, este 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 confirma 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*

³⁷⁸ A. M. Prowse, “Orazio *serm.* 2, 4 e il *Fedro* di Platone”, *RFIC* 91, 1963, 192-202 estudia detenidamente este aspecto. Classen, “Horace, a Cook?”, 334 y Rudd, *The Satires*, 208 piensan en una reminiscencia genérica, mientras que Fraenkel, *Horace*, 301 n. 21 o Prowse, “Orazio *serm.* 2,4”, se decantan por considerar que hay una elaboración más cuidada del *Fedro* de Platón. El paralelo con Platón está también presente en *sat.* 2.8 y en muchas otras, como ya observó Heinsius en su *De satyra Horatiana*, Leiden 1612.

³⁷⁹ Sobre este particular, Lejay, *Satires*, 446-8; G. C. Fiske, *Lucilius and Horace: a Study in the Classical Theory of Imitation*, Madison 1920, 158, piensa en los ὑπομνήματα a raíz de las palabras de Cacio en los versos 2 y 8.

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 individuos 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 y 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*), solo si el 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 (88-95):

Docte Cati, per amicitiam divosque rogatus,
ducere me auditum, perges quocumque, memento.
nam quamvis memori referas mihi pectore cuncta,
non tamen interpret 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.

95

Impresionado por las enseñanzas que Cacio le ha expuesto, Horacio le pide “por su amistad y por los dioses” (78) 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 marco general del maestro y discípulo, y en la necesidad de que este guarde en su memoria

las enseñanzas.³⁸⁰ 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 (2.581-2):

Illud in his obsignatum quoque rebus habere
convenit et memori mandatum mente tenere,

donde *mente* es equivalente al *pectore* de nuestro texto.³⁸¹ Finalmente, Horacio da la clave de cómo hemos de interpretar la sátira (93-5):

at mihi cura
non mediocris inest, fontis ut adire remotos
atque haurire queam uitae praecepta beatae.

95

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.³⁸² En concreto, parece, de nuevo, una reminiscencia de Lucrecio:³⁸³

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 solo 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

³⁸⁰ Cacio es a su maestro lo mismo que Lucrecio a Epicuro, Cucchiarelli, *La satira e il poeta*, 50.

³⁸¹ “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.

³⁸² Verg. *georg.* 2.174-5 (*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*).

³⁸³ Lucr. 1.927 (“da gozo a las puras fontanas / llegarse a beber”); el poeta retoma literalmente estas palabras en el prefacio del libro 4.

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 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 escolio (*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 podría tratarse de un pseudónimo de Gayo Macio, contemporáneo y amigo de Cicerón.³⁸⁴ Por lo demás, el tipo de personaje de clase media obnubilado por unas enseñanzas filosóficas 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 epicureísmo; baste pensar en el ataque de Cicerón a Lucio Calpurnio Pisón, contra quien utiliza tales tópicos en su invectiva.³⁸⁵ La distancia entre el verdadero epicu-

³⁸⁴ Conjetura de J. C. F. Manso; cf. Classen, “Horace, a Cook?”, 335, y Rudd, *Satires*, 202 (que acepta con reticencias esta teoría).

³⁸⁵ Pisón fue patrón del filósofo epicúreo Filodemo de Gádara, que llegó a Italia cuando aquel era aún joven; entre los epigramas conservados de Filodemo hay uno en el que Filodemo invita a Pisón (*Anth. Pal.* 11.44): no podrá ofrecerle ‘ubres de cerda’, pero sí frugalidad acompa-

reísmo y la actitud de este tipo de personajes era también denunciada por Varrón (*Men.* 315: *et hoc interest inter Epicurum et ganeones nostros*).³⁸⁶ 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*).³⁸⁷ El propio Epicuro, de quien procede esta máxima, se vio obligado a precisarla en la *Épístola a Meneceo* (132: οὐ γὰρ πότοι καὶ κῶμοι συνείροντες οὐδ' ἀπολαύσεις παιδῶν καὶ γυναικῶν οὐδ' ἰχθύων καὶ τῶν ἄλλων ὅσα φέρει πολυτελῆς τράπεζα, τὸν ἥδὺν 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 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 *interpres*, recuerdan a las de 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).³⁸⁸ Pero quizá el objeto de la sátira no son los falsos epicúreos, sino un epicúreo poco firme, poco tendente a la ascética como el propio Horacio.³⁸⁹ Desde luego, el ataque a un filósofo, que además ya estaba muerto, parece un asunto demasiado

ñada 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. R. G. M. Nisbet, *M. Tulli Ciceronis in L. Calpurnium Pisonem*, Oxford 1961, 195.

³⁸⁶ La interpretación de la sátira como crítica de los falsos epicúreos es la opinión predominante en Classen, "Horace, a Cook?", 343; Scuto, "Il poemetto", 76, y la mayoría de editores.

³⁸⁷ 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.

³⁸⁸ Classen, "Horace, a Cook?", 344-5: las palabras de Cacio en los versos 2-3 (*praeceptis, qualia uincet / 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.

³⁸⁹ N. Holzberg, *Horaz: Dichter und Werk*, München 2009, 88.

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 vívido, convertido por el arte de Horacio en un personaje literario.³⁹⁰

4.2.5 *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 arquestrateo 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 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 una 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 entorno que podían conocer el original. La sátira de Horacio podría, pues, considerarse un ejemplo de *σπουδαιογέλιον* 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.³⁹¹ La tesis de Gowers se basa en la interpretación metapoética de los poemas de tema gastronómico (no solo las dos sátiras de Horacio, sino el conjunto de poemas de otros autores que analiza en su obra).³⁹² Considera acertadas pero insuficien-

³⁹⁰ D. Berg, “The Mystery Gourmet of Horace’s ‘Satires 2’”, *CJ* 91.2, 1995-6, 141-51, propone en su artículo la identificación de el maestro de Cacio con Nasidieno; pero, aunque ambos comparten “the same verbose and idiosyncratic lecture style”, existen diferencias, no solo en el menú, sino también en los intereses de cada uno, como veremos a continuación.

³⁹¹ 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 (Ennio, Lucilio, Varrón) ni tampoco los precedentes griegos.

³⁹² La necesidad de ir más allá de la simple crítica a los falsos epicúreos es también reivindicada por D. J. Coffa, *The Influence of Callimachean Aesthetics in the Satires and Odes of Horace*, Lewiston-Queenston-Lampeter 2002, 43-54, contra las interpretaciones de Fiske (*Lucilius and Horace*, 399) y otros autores posteriores. Coffa (*Callimachean Aesthetics*, 44)

tes 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 calimaquea.³⁹³ Gowers observa que, en un contexto de crítica literaria, Horacio se refiere a la sátira y otros géneros afines en términos culinarios (*epist.* 2.2.58-62):

Denique non omnes eadem mirantur amantque:
 carmine tu gaudes, hic delectatur iambis,
 ille Bioneis sermonibus et sale nigro. 60
 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,

La polítoton *tenui - tenuis*, resaltado 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.

4.3. *Cena Nasidieni: la sátira 2.8*

4.3.1 *Estructura*

La sátira que cierra el libro 2 (y toda la colección de sátiras) es una *cena*. Se trata de la primera *cena* satírica romana que podemos leer entera, pues las

considera obvio que se ha de operar una “substitution of meaning” para comprender el sentido de la sátira.

³⁹³ Gowers, *Loaded Table*, 143: “Catus’ 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. 157-8.

de Lucilio, de las que nos hemos ocupado en el capítulo anterior, se han conservado muy fragmentariamente. De igual modo que en 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 de 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 (10-7). En este punto, Horacio interrumpe la explicación del comensal y se interesa por los asistentes a la cena (18-9); es entonces cuando descubrimos la identidad del narrador, Fundanio, un poeta cómico amigo de Horacio. Fundanio aclara, pues, este punto y nos da una descripción precisa de los comensales (20-4): 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*³⁹⁴ 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 (*summus*, 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.* 1.10.41-3); 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 solo 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 (Quint. 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 identi-

³⁹⁴ Cada triclinio o *lectus* tenía tres plazas, denominadas *summus*, *medius* e *imus*. En el comentario de Kiessling-Heinze, p. 338, puede verse una representación gráfica de la cena, así como en Lejay, *Satires*, 594, obra de Saumaise.

ficarlo 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: aquellos beben sin freno (muestra de que Mecenas no tiene a Nasidieno en especial consideración), mientras que estos se abstienen, pues no deben avergonzarse a su amo; pero los del primero, parásitos de un amo de clase superior, si son capaces de llevar una conversación *urbanior* que los de Nasidieno.³⁹⁵ Porcio es el personaje 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 solía ocupar precisamente este lugar (*epist.* 1.18.10-4):

et imi 10

derisor lecti sic nutum divitis horret,
 sic iterat voces et verba cadentia tollit,
 ut puerum saevo credas dictata magistro
 reddere vel partis mimum tractare secundas³⁹⁶

Tras unos versos de transición sobre el comportamiento grotesco de Porcio (24) y la función de Nomentano (25-6) en la cena (sentado al lado de Mecenas, se preocupaba de 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 (35-8):

Vertere pallor 35

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 anfitrión les ofrece (*fervida... subtile exsurdant vina pala-*

³⁹⁵ Lejay, *Satires*, 584.

³⁹⁶ Se trata de la epístola a Lolio sobre cómo 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.

tum). 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.

Este es el plato estrella de la cena, tanto desde el punto de vista de la impresión que quiere causar Nasidieno como desde el punto de vista de la elaboración poética por parte del autor de la sátira, pero este momento de clímax 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 que tenía dicho personaje: 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 (54-6). 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 (58-9). Parece que Nomentano es quien encuentra una 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”,³⁹⁷ y que anuncian los más disparatados pensamientos que oiremos de Trimalción y sus comensales.

Nasidieno toma en serio las palabras de consolación (75-8) y reaparece dirigiendo la cena restablecida con más y más platos, tan suculentos como los ofrecidos antes del accidente (79-95); hasta el punto de que se ven obligados a escapar antes de morir de gula, quedando el poema de esta cena cojo, sin *secundae mensae*.

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 *hedyphagetica*. Analizaremos separadamente unos y otros en los dos siguientes apartados.

4.3.2 *La Cena Nasidieni y la poesía gastronómica de banquetes*

Como en el caso de la sátira de Cacio y de tantas otras en el libro 2, la diatriba o la peripecia cómica es relatada por otro personaje que dialoga con Horacio (aunque esto último no se explicita siempre). La presencia de este 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 cómo el inicio de la sátira 2.4 era una reminiscencia del 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

³⁹⁷ Lejay, *Satires*, 585.

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.³⁹⁸ 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, al contrario 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 conversación.

En la primera parte de este estudio vimos cómo los centones homéricos sobre banquetes, como el *Banquete Ático* de Matrón, podían interpretarse como el reverso cómico del género filosófico simposíaco, en tanto que el interés pasaba de lo espiritual, las conversaciones filosóficas entre los comensales, a la comida, que, además, provocaba no pocos altercados entre los invitados. Pero el *Banquete* cómico no solo se desarrolló 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.³⁹⁹ 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.* 66-7):

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 dolió ministretur. Vbi galli cantum audivit, avum suum revixisse putat; mensam tolli iubet.

³⁹⁸ Sobre la tradición del género del 'banquete', véase L. Rodríguez-Noriega, "Introducción" a *Ateneo de Náucratis. El banquete de los eruditos, Libros I-II*, Madrid 1998, 7-74, especialmente el apartado 3, "El «Banquete de los eruditos» en el marco de la literatura contemporánea, 21-8.

³⁹⁹ 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 simposíaca es el banquete 'erudito', que ejemplifican en griego Ateneo de Náucratis (y, en cierto modo, las *Charlas de sobremesa* de Plutarco) y en latín Macrobio.

Unas líneas antes, Cicerón ya había advertido que Pisón 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*), cierta magnificencia en un ciudadano romano importante es del todo justificable, incluso si se aplica al arte del banquete. Pero, continúa Cicerón, las cenas de Pisón no tienen nada de magnificente (*nihil lautum, nihil elegans, nihil exquisitum*). Tras esta afirmación genérica, 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;⁴⁰⁰ 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), los diferentes servicios los lleva a cabo una misma persona (cocinero, *coquus*, y camarero, *atriensis*) y además la casa no dispone de su propio panadero, ni el amo tiene bodega, por lo que el pan y el vino los debe comprar.⁴⁰¹ Y para colmo de 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.⁴⁰² La imagen que obtenemos de Cicerón se asemeja mucho a las *cenae* de nuevos ricos 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 esas cenas escribía Filodemo. 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 desacreditar 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 esta sátira se aleja bastante del *Banquete ático* de Matrón, que a veces es citado como modelo.⁴⁰³ La poesía gastronómica de tipo efrástico-descriptivo,

⁴⁰⁰ 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, *In Pisonem*, 132).

⁴⁰¹ 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.

⁴⁰² De nuevo, parece que la voluntad de no manchar la dignidad senatorial habría hecho desistir a Pisón de compartir *lectus* con sus amigos griegos.

⁴⁰³ Tal era la idea de Shero, "The *Cena*", aunque no ha sido bien recibida por estudios más

si usamos la terminología de Degani, 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 modelo griego *emulado* en latín por el satírico. 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. Este personaje, que al parecer era real, invitó a una personalidad influyente y poderosa de su época, L. Licinio Craso, como Nasidieno a Mecenas. De los fragmentos conservados se deducen paralelismos con la narración de Horacio, como veremos a continuación.

En cuanto al carácter cómico de la narración (recordemos que 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 muy parecidas 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 (568-9). Por otra parte, también en estos momentos debe hacer patente el anfitrión su poderío. Los versos 10-5 describen el paso de la *gustatio* a las *primae mensae*:

His ubi sublatis puer alte cinctus acernam	10
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.	15

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 arce⁴⁰⁴ (*acernam mensam*), y un esclavo la limpia con tafetán purpúreo. El verso es una imitación de Lucilio (569), que procede de la *Cena Granii*, del momento del paso de la *gustatio* a las *primae mensae*. El segundo esclavo en escena es el *ana-*

recientes, que, además, han tendido ha menospreciar el valor del poema, cf. Rudd, *The Satires*, 222; H. B. Evans, “Satires 2.7. Saturnalia and Satire”, *CJ* 73, 1978, 311; Coffey, *Roman Satire*, 89.

⁴⁰⁴ Plin. *nat.* 16.66-8.

lecta, encargado de recoger las sobras:⁴⁰⁵ 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 solo en literatura (Petron. 34.3), también en el arte musivo, donde recibe el nombre de ἀσάρωτος οἶκος, cuyo inventor, según Plinio, fue Soso de Pérgamo.⁴⁰⁶ 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 lugares de su obra.⁴⁰⁷ El otro esclavo, *Alcon* (nombre griego) trae un vino de importación griega, 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.*; Plaut. *rud.* 588).⁴⁰⁸ 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 (16-7):

hic erus: “Albanum Maecenas siue Falernum
te magis adpositis delectat, habemus utrumque.”

⁴⁰⁵ 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.

⁴⁰⁶ Plin. *nat.* 36.184. Se han conservado muchos mosaicos de este tipo, por ejemplo, en los Museos Vaticanos (10132). Se trata de un mosaico procedente de una villa romana del Aventino, del siglo II. Este tipo de mosaicos solía decorar el suelo del *triclinium* y, a pesar de la impresión que puedan causarnos actualmente, eran un símbolo de estatus social (cf. E. Fathy, “The *asárotos oikos* mosaic as an elite status symbol”, *Potestas* 10, 2017, 5-30). Una curiosa variación de este tipo es el mosaico conservado actualmente en Le Château de Boudry, Musée de la Vigne et du Vin (Suiza), que no reproduce solo el suelo con restos, sino una escena completa de banquete, con los triclinios en perspectiva (que albergan en total los nueve comensales preceptivos), los esclavos, las mesas en las que se sirven los manjares y, en primer plano, el suelo representado según el mencionado tópico (se trata de una pieza tardía, de principios del s. VI d.C., procedente del levante).

⁴⁰⁷ 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, *Sattires*, 594).

⁴⁰⁸ 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), Colum. 12.19.2.

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.⁴⁰⁹ 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”.⁴¹⁰

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 (54-6):

Interea suspensa grauis aulae ruinas
in patinam fecere, trahentia pulueris atrī 55
quantum non Aquilo Campanis excitat agris.

El período, que se alarga en encabalgamiento hasta el primer hemistiquio del verso siguiente, se introduce ya con un adverbio de resonancias épicas, usado habitualmente 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 125
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:

⁴⁰⁹ Plin. *nat.* 14.97: *Quid? non et Caesar dictator triumphī 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.* Petronio (*sat.* 48.1) retoma el tópico del anfitrión que ofrece vinos adicionales de su bodega, mostrando así su riqueza: *vinum si non placet, mutabo; nos illud oportet bonum faciat.* Como observa B. Feichtinger, “Von Tafelluxus und Literaturgourmets. Überlegungen zum horazischen Abschied von den *Satiren*”, *Philologus* 58, 2014, 137, los cuatro vinos se ofrecen pero no se sirven.

⁴¹⁰ La ubicación del fragmento (1174-6) en el libro 20 no es segura. Cf. *supra*.

Interea magno misceri murmure caelum
incipit, insequitur commixta grandine nimbus⁴¹¹

160

Estos ejemplos son posteriores a las *Sátiras* de Horacio, pero nos dan idea del tono épico que utiliza el verso que introduce 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 días en los que los futuros romanos esperan a conocer a cuál de los dos hermanos, Rómulo y Remo, favorecerán los dioses con el augurio del Aventino).⁴¹²

Lo que cae sobre la mesa son las *aulaea suspensa*, los tejidos que cubrían y adornaban la sala donde se celebraba la cena (Lejay, *Satires*, 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 (como las pinturas murales del famoso triclinio de Livia). Esta relación de los *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);⁴¹³ los *aulaea Attalica* son en los poetas un símbolo de riqueza, de lujo urbano dispuesto para los placeres, en la descripción, por ejemplo, del pórtico de Pompeyo (Prop. 2.32.11-3):

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 provocada por 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,

⁴¹¹ También lo emplea para iniciar el libro 5, después del suicidio de Dido en el libro 4 (*Interea medium Aeneas iam classe tenebat / certus iter*), así como en las *Geórgicas*, para presentar una nueva labor.

⁴¹² Cf. también Enn. *ann.* 571 V (*incertae sedis*): *Interea fugit albus iubar Hyperionis cursum*.

⁴¹³ En realidad, son anteriores al rey Átalo.

que recuerdan el modo narrativo épico en los momentos en que un personaje explica una serie ordenada de acontecimientos,⁴¹⁴ 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 (58-9):

Rufus posito capite, ut si
filius immaturus obisset, flere.

Frente a los versos anteriores, cuyos verbos están en forma personal, Horacio escoge para Nasidieno 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.⁴¹⁵ 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 carácter 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 represente de manera burlesca la *militia convivatoris*.⁴¹⁶ Esta máxima aplicada a nuestro anfitrión está claramente lejos del procedimiento habitual de la poesía paródica griega de banquetes, que emplea fórmulas de dicción propias de escenas bélicas aplicadas a la ‘lucha’ por conseguir los mejores platos. Así pues, no podemos establecer filiación alguna entre aquellos textos y las *cenae romanae*. Curiosamente, sí que son abundantes en las *cenae* como esta algunas de las características propias de la poesía gastronómica de tipo arquiteatro.

4.3.3 Elementos de poesía didáctica en la Cena Nasidieni

La particularidad de esta cena es que introduce elementos didáctico-preceptivos. El anfitrión debe ‘presentar’ los platos para que a nadie le pase desa-

⁴¹⁴ Cf. Verg. *Aen.* 11.248

⁴¹⁵ Donat. *Ter. Eun.* 789: *animadvertit quanta vim habeant ad delectandum in comediis seuerae sententiae, cum ab ridiculis personis proferuntur.*

⁴¹⁶ No debe olvidarse que la obra didáctica de tono burlesco más famosa es precisamente el *Ars amatoria* de Ovidio.

percibido el mimo con el que intenta ganarse 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):⁴¹⁷

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. La precisión puede parecernos tan rebuscada como los consejos de Cacio, pero eso mismo pensó al parecer Fundanio: *ut aiebat cenae pater*.⁴¹⁸ Puede sorprender el jabalí en la *gustatio*. Probablemente se trata de carne fría, como *roastbeef* (Kießling - Heinze, *Satiren*, 336; Lejay, *Satires*, 590); pero en todo caso, jabalí en una *gustatio* es ya toda una declaración de intenciones,⁴¹⁹ 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 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, chirivía,⁴²⁰ salsa de atún y hez de vino de Cos. 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*

⁴¹⁷ *In primis [placavit]*, Kießling - Heinze, *Satiren*, 336. No se refiere a *primae mensae*, aunque el plato presentado pueda parecer más propio del plato principal que de los entrantes.

⁴¹⁸ Donat. *Ter. eun.* 139: *semper ait dicimus cum uel inuisa nobis et audientibus uel uana dicta narramus alicuius* (cf. también *Andr.* 139; *Ph.* 380).

⁴¹⁹ Dalby, *From A to Z*, 57; André, *L'Alimentation*, 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).

⁴²⁰ *Rapa*, *Brassica campestris* (Dalby, *Food from A to Z*, 337), cumplía la función de la patata actual, los cocineros se complacían en teñirla (Plin. *nat.* 18.125-32; 19.75-7; 20.18-21). *Radix*, el rábano rojo (Plin. *nat.* 15.30; 19.75-87; 20.22-8; 20.96; Dsc. 2.112). *Siser*, chirivía, no muy apreciada por su sabor amargo que debía rebajarse con *mulsum* (Colum. 10.114; 12.58; Plin. *nat.* 19.90-2; 20.34-5); a veces se usa indistintamente para zanahoria (al menos hasta que la denominación para esta *carota* se impuso, cf. André, *L'Alimentation*, 17, y A. C. Andrews, “The parsnip as food in the Classical era”, *CPh* 53, 1958, 145-52).

digito, 25-6),⁴²¹ pero Fundanio, como el resto de los comensales, se considera ignorante de tales refinamientos (*nam cetera turba, nos, inquam*, 26-7), aunque entre la ‘turba’ de ignorantes se encuentre el propio Mecenas. Naturalmente, por muchos esfuerzos que haga, Nasidieno no consigue hacerse pasar por una persona de buen gusto. En cuanto al menú, el anfitrión parece haber sucumbido a los platos *trompe-l’œil* (27-30):

cenamus auis, conchylia, piscis,
longe dissilem noto celantia sucum,
ut vel continuo patuit, cum passeris atque
ingustata mihi porrexerit ilia rhombi. 30

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 “esconden un sabor del todo diferente al conocido”. Estamos quizá ante el primer intento de cocina deconstruccionista en Occidente. Ésta voluntad es el germen de lo que vemos en Petronio: en el *Satiricón* el cocinero de Trimalción, Dédalo, se dedica a 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 carne de ave (Petron. 69). En la sátira que nos ocupa, Nomentano tiene que socorrer al ignorante Fundanio (*continuo patuit*), indicándole qué era lo que comía, por ejemplo, foie de platija y de rodaballo.⁴²² El afán didáctico de Nomentano le lleva a disertar (*docuit*) también sobre otros alimentos, aunque no estén en la mesa (31-3):

post hoc me docuit melimela rubere minorem
ad lunam delecta; quid hoc intersit, ab ipso
audieris melius.

“Las manzanas de miel⁴²³ tienen un color rojo óptimo si se cogen en luna menguante”; se trata de un elemento didáctico similar al del jabalí y el Aus-

⁴²¹ Fedeli, *Satire*, 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.”

⁴²² *Passer* es un pescado plano (Dalby, *Food from A to Z*, 147-8), de los de rostro a la izquierda (Plin. *nat.* 9.72), según Dalby la platija (*Platichthys flesus*). Cf. Ov. *hal.* 125; Colum 8.16.7 (crianza en cautividad); Plin. *nat.* 9.72. *Rhombus*, rodaballo (Thompson, *Glossary*, 223), cf. Plin. *nat.* 9.169. *Ingustata* es un hapax.

⁴²³ 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, *Food from A to Z*, 275).

tro, 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...

De nuevo advertimos la combinación entre las dos tendencias de la poesía gastronómica. El plato “es traído” (*adfertur*), tal como habíamos visto al tratar de Matrón y la poesía gastronómica efrástico-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 helenae*) ha sido una de las constantes a lo largo de los capítulos anteriores. En época de Horacio ya era habitual criarlas en cautividad (Colum. 8.17.2; Plin. *nat.* 9.170; Macrobian. 3.15), naturalmente en cisternas separadas por la agresividad de la especie.⁴²⁴ A partir de aquí, el anfitrión no puede reprimirse y pasamos al modo didáctico (o sabihondo). 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 45
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. 50
Erucas uiridis, inulas ego primus amaras
monstrai 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 estando preñada, porque justo después de poner los

⁴²⁴ Hasta el punto de 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 (cf. A. Egea, “*Hedyphagetica, halieutica i arts plàstiques*”, en E. Borrell, P. Gómez (eds.), *Artes ad humanitatem*, Barcelona 2010, II, 59-67).

huevos su carne se echa a perder.⁴²⁵ A continuación, Nasidieno da la receta de la salsa, que tiene también mucho parecido con el *ius duplex* de Cacio. Se trata propiamente de una receta (algo que no aparecía en la poesía gastronómica griega de este tipo). 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 este recomendaba otro tipo de *garum*, el *allec*).⁴²⁶ También se le añade pimienta blanca y vinagre.⁴²⁷ 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 solo ha de ser itálico (*citra mare*) y de cinco años (*quinquenni*), sino que debe añadirse exactamente durante la cocción (que el poeta subraya mediante una asonancia de *k/kw*: *dum quoquitur, cocto Chium sic convenit*). En una ulterior vuelta de tuerca, nuestro gastrónomo añade que en el caso de que la salsa ya esté hecha, solo debe añadirse vino de Quíos. A esta base se añaden pimienta blanca y vinagre; el vinagre se describe poéticamente en un solo 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, rúcula⁴²⁸ 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 le lleva, sin embargo, al extremo de no reconocer el mérito del rival Curtilo, el primero en añadir, en vez de *muria*, la carne de erizos de mar sin lavar (*illutos*, algo necesario si han de sustituir a la *muria*).⁴²⁹

⁴²⁵ Al parecer existía la creencia de que las fecundaban serpientes, Plin. *nat.* 9.76: *murena quocumque mense parit, cum ceteri pisces stato pariant; ova eius citissime crescunt; in sicca litora elapsas uolgus coitu serpentium impleri putat.*

⁴²⁶ El *garum* hispánico se elaboraba sobre todo con caballa. Sobre el *garum*, Plin. *nat.* 31.93-7. Dalby, *Food from A to Z*, 156-7; P. Grimal - Th. Monod, “Sur la véritable nature du *garum*”, *REA* 54, 1952, 27-38; R. Etienne, “A propos du *garum sociorum*”, *Latomus* 29, 1970, 297-313; R. I. Curtis, *Garum and Salsamenta: production and commerce in materia medica*, Leiden-New York, 1991. El *garum* se parecía, según estos autores, a una salsa hecha con pescado fermentado popular en el sureste asiático.

⁴²⁷ El vinagre era de uso muy frecuente en la cocina antigua, cf. Plin. *nat.* 14.64; Colum. 12.5.

⁴²⁸ La rúcula (*Eruca sativa*) se consumía tanto en ensalada como como condimento; se le atribuían propiedades afrodisíacas (Dsc. 2.140; Plin. *nat.* 20.125-6, menos crédulo; Priap. 46.8; 51.20; André, *L'Alimentation*, 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; 19.91-2; 20.38; 21.59; 21.159); André, *L'Alimentation*, 18.

⁴²⁹ 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).

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*).⁴³⁰ De nuevo, como al principio de las *prima 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 (86-7);⁴³¹ foie de ganso blanco, alimentado de pingües higos (88);⁴³² ijadas de liebre,⁴³³ porque resultan más sabrosas (89-90, ya lo había anunciado Cacio, *sat.* 2.4.44).

Hasta el final (90-3) 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 mirlos⁴³⁴ y torcaces sin muslo.⁴³⁵ La pechuga más que asada está quemada, quizá un descuido por las prisas a la hora de restablecer la *parade* de exquisiteces.⁴³⁶ 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 comensal (*si non causas narraret earum et / naturas dominus*), burlándose de las pretensiones filosóficas que tiene, como si quisiera 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

⁴³⁰ Cf. sobre *arte* Ter. *ad.* 744: *illud quod cecidit forte, id arte ut corrigas*.

⁴³¹ La grulla (Dalby, *Food from A to Z*, 105; cf. Varro *rust.* 3.2.14; Plin. *nat.* 10.60; Apic. 6.2) no es de sabor agradable (Epicharm. 87 Kaibel); 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.

⁴³² 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.

⁴³³ 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, *Food from A to Z*, 172), de ahí la precaución de Cacio y Nasidieno de recomendar solo la ijada. La liebre es la única carne de caza mencionada por Arquéstrato.

⁴³⁴ *Turdus merula*, una exquisitez (Mart. 13.51), se criaba en *aviaria* (Varro *rust.* 3.5.7).

⁴³⁵ *Columba palumbus* (Dalby, *Food from A to Z*, 260-1), paloma torcaz. Al parecer el rasgo de gusto exquisito de Nasidieno consiste en presentarlas sin el muslo; pero este aparece como una *Delikatesse* en Marcial, 13.67.

⁴³⁶ Cf. Ter. *ad.* 425; quizá simplemente mal cocinado, cf. el pan en el v. 68 (*panis adustus*) en la “consolación” de Balatrón (*tene... torquerier omni / sollicitudine districtum, ne panis adustus, / ne male conditum ius adponatur, ut omnes / praecinctorum recte pueri comptique ministrent?*). Quizá Balatrón alude irónicamente al pan demasiado hecho, a la salsa mal preparada y a los muchachos nada elegantes.

adecuada (*quem [Nasidienum] sic fugimus ulti*) contra el pesado y pretencioso anfitrión.

4.3.4 Recapitulación

La sátira 2.8 de Horacio, primer ejemplo conservado de una cena satírica en la literatura romana, no puede considerarse como continuadora de la tradición de la poesía paródica griega de banquetes a la manera de Matrón. Están presentes algunos elementos propios del subgénero, 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*. Es común también, hasta cierto punto, 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. Solo comparte con este tipo de poemas el hecho de tratarse de una versión materialista y cómica del “banquete” filosófico, cuyo ejemplar serio por antonomasia es el de Platón. El banquete cómico-burlesco forma también parte del κυνικὸς τρόπος, pero no parece que este 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 sermones con las diatribas de Bión de Borístenes. Ciertamente, el banquete cómico de la tradición cínica nos es solo 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.⁴³⁷ 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

⁴³⁷ Helm, *Lucian*, 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 τάληθ' ἄκοῦσαι ... παρὰ σὲ ἡμᾶς ἤκειν ἐκέλευε.

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 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). El objetivo de la sátira no es, así pues, la crítica del lujo en general (al contrario de lo que hemos visto en Lucilio); tampoco lo sería el comportamiento poco educado de los invitados. Esto último forma parte de las señales que da Mecenas en relación a las pretensiones del anfitrión. Nasidieno se dirige constantemente a Mecenas para agradecerle, para asegurarse de 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 de 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*”.⁴³⁸

El interés por esta sátira se revitalizó a finales del siglo pasado a partir de la interpretación metapoética de la misma, sobre todo por parte de O'Connor y de Gowers, y parcialmente por Feichtinger.⁴³⁹ En general, estas interpretaciones oscilan de una práctica alegoría (Gowers) a una interpretación integrativa de los elementos satíricos y de los metapoéticos (Feichtinger). Según Gowers, el objetivo de las sátiras culinarias de Horacio no sería solo el de satirizar a los ‘food-snobs’ sino la representación misma de toda la cultura romana.⁴⁴⁰ 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 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

⁴³⁸ Lejay, *Satires*, 585.

⁴³⁹ J. F. O'Connor, “Horace’s *Cena Nasidieni* and Poetry’s Feast”, *CJ* 86, 1990, 23-4; Gowers, *Loaded Table*; Feichtinger, *Tafelluxus*, 145-53. Cf. antes A. di Benedetto, “Le satire oraziane II, 8 e II, 1. Epilogo e prologo luciliano di un libro non luciliano?”, *Vichiana* 10, 1981, 44-61.

⁴⁴⁰ Gowers, *Loaded Table*, 166.

característico de la antigua institución del banquete), aunque se considere que el objetivo principal del poeta sea el alegórico.⁴⁴¹ Su interpretación de la sátira 2.8 es, pues, similar a la del paso de Plauto que hemos visto al tratar de *pseud.* 810-811. Por otra parte, Feichtinger, sin renunciar al contenido satírico-social de la sátira 2.8, asume el elemento culinario del poema como una metáfora culinaria sobre la literatura,⁴⁴² apoyándose (además de en la ‘alegoría’ de los adjetivos culinarios) en el hecho de que el relator es un poeta cómico, que tres de los invitados son reconocidos hombres de buen gusto literario, y que la sátira cierra la colección de dos libros y que es, en definitiva, una despedida del género literario.

4.4. Sobre la interpretación de las sátiras gastronómicas de Horacio

4.4.1 Recepción de la poesía gastronómica griega

Las dos sátiras gastronómicas de Horacio emplean numerosos elementos procedentes de Ennio y Lucilio, que en sus respectivas obras habían introducido en la literatura latina ciertos aspectos de la poesía gastronómica griega en sus diversas modalidades. Sin embargo, resulta evidente, después del examen de ambas piezas, que la huella de los modelos griegos propiamente dichos en Horacio es muy tenue. Así, la sátira 2.4 tiene ciertamente un tono didáctico y sentencioso, pero solo externamente se parece a las obras de Arquéstrato (y a su adaptador latino, Ennio). El poeta se basa en la tradición de *praecepta* y otro tipo de escritos anteriores de carácter similar, característicos de la tradición poética y sapiencial romana; ello es no solo 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’;⁴⁴³ resulta necesario satirizar algo o alguien identificable por el público lector dentro del teatro social contemporáneo. La figura de Cacio se ajusta más a dicho teatro social que la voz del Arquéstrato poeta-gourmet. La menipea de Varrón *Περὶ ἔδεσμάτων* contenía también un poema gastronómico de tipo didáctico-preceptivo que, a juzgar por el resumen que hemos conservado, se ajustaba más al poema de corte arquiteatro. 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 *prosimetrum* de tradición

⁴⁴¹ Gowers, *Loaded Table*, 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.”

⁴⁴² Feichtinger, “Tafelluxus”, 146.

⁴⁴³ Rudd, *Satires*, 1. Cf. asimismo Hudson, “Food in Roman Satire”, 86: “The important issue for the satirist in the depiction of any area of human activity is the degeneration of moral values”.

cínica. A este respecto, cabe subrayar que Horacio consigue una forma más perfecta que Varrón en su menipea: en esta, el *σπουδαιογέλοιον* o *ridentem dicere verum* se fundamenta en 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 *σπουδαιογέλοιον*, pues no resulta necesario una parte seria, como en Varrón, para lanzar el mensaje moral.

Si las huellas 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 efrástico-descriptiva en la sátira 2.8. No se trata de ningún centón (algo que solo habría sido posible en la Antigüedad Tardía) y el tono de la cena no tiene nada de combate desahogado entre héroes-comensales que luchan por sus presas-exquisitices. La sátira 2.8 se mantiene en las coordenadas establecidas por Lucilio, cuyas *cenae*, como ya hemos argumentado en el capítulo IV, no recogen la tradición de la poesía griega ‘efrástico-descriptiva’.⁴⁴⁴ 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 cualquier caso, estamos ya ante una tradición romana que producirá en autores posteriores obras maestras como la *Cena de Trimalción*.

4.4.2 *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.⁴⁴⁵ 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 solo la rudeza e impetuosa en

⁴⁴⁴ Cf., sin embargo, Fiske, *Lucilius and Horace*, 408-9 (que no solo inserta esta composición, así como las *cenae* de Lucilio plenamente en la tradición del *δειπνον*, sino toda la poesía gastronómica en general) y Shero, “The *Cena* in Roman Satire”, *CPh* 18, 1923, 126-43.

⁴⁴⁵ Haß, *Lucilius*, 179-233.

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 Antigua (*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 este 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 establecer tal dependencia entre el romano y el griego.⁴⁴⁶ 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 Antigua 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*.⁴⁴⁷ 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.-Acrón⁴⁴⁸) o bien del tono jocoso de las mismas (Porfirión⁴⁴⁹). 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 *σπουδαιογέλοιον* y que consistiría precisamente en ser afilado en la sátira y a la vez jocoso en

⁴⁴⁶ Rudd, *Satires*, 88-9. Según Giangrande (*The Uses*, 105) la sátira de Horacio, en tanto que *σπουδαιογέλοιον*, se aleja, sin embargo, del característico *ιαμβιζειν* u *ὄνομαστὶ κωμῶδειν* característico de la Comedia Antigua.

⁴⁴⁷ E. Gowers, *Horace. Satires Book I*, Cambridge 2012, 15, para quien las alusiones a Bión tienen como objetivo de dar autoridad a su discurso satírico (“finding ancestry for his blunt voice”).

⁴⁴⁸ 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.*

⁴⁴⁹ 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?*

la forma.⁴⁵⁰ 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.* 1.10.11-2); también lo atribuye, unos versos después, a la comedia (*sat.* 1.10.22-5):

ridiculum acri
fortius et melius magnas plerumque secat res.
illi, scripta quibus comoedia prisca viris est,
hoc stabant, hoc sunt imitandi

25

No solo 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 4 a la escuela cínica. En efecto, nada tenían que ver las maneras del fundador Diógenes con las de los más civilizados Crates de Tebas⁴⁵¹ 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 ‘diatribicas’ del libro segundo trata también precisamente el elemento culinario. Utilizamos la denominación ‘diatribica’ (“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.⁴⁵² La ‘diatriba’ sobre alimentación o, mejor dicho, sobre la frugalidad en la alimentación, constituye lo principal de la sátira 2.2.⁴⁵³ Como es característico del libro

⁴⁵⁰ En este mismo sentido precisa seguidamente Horacio con otra imagen: *ut pueris olim dant crustula blandi / doctores, elementa velint ut discere prima* (*sat.* 1.1.25-6).

⁴⁵¹ A Crates en particular se atribuye el desarrollo del σπουδαιογέλοιο en el ámbito de la tradición cínica como respuesta al excesivo rigorismo de Diógenes de Sinope (s.v. ‘spudogeion’, *Neue Pauly*, 11, 871).

⁴⁵² Según Rudd, *Satires*, 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.

⁴⁵³ 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, E. Lefèvre, “Il secondo libro delle satire di Orazio: ripresa o perfezionamento?”, en C. Damiano Fonseca (ed.), *Non omnis moriar: La lezione di Orazio a duemila anni della scomparsa*, Potenza 1993, 39; esta corrección se lleva a cabo mediante la contraposición simbólica de la dieta ‘urbana’ con la dieta ‘rural’, cf. N. A. Hudson, “Food in Roman Satire”, en S. H. Braund (ed.), *Satire and Society in Ancient Rome*, Exeter 1989, 77-80.

segundo, el mensaje no es del propio Horacio, sino que este reproduce las palabras de un paisano, Ofelo, sobre el tema en cuestión.⁴⁵⁴ 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.⁴⁵⁵ 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.⁴⁵⁶ 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. 2.2.53-5: 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 filosóficas. 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 uitibus album*) no le satisfacen ya manjares como las ostras, el escarabajo o la perdiz nival (*peregrina lagois*).⁴⁵⁷ Este argumento lo habían tratado

⁴⁵⁴ 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. E. Flintoff, “Lines 116-36 of Horace, Satire II, 2”, *Latomus* 32, 1973, 814-7, ha estudiado las diferencias lingüísticas entre ambas partes; en la primera Horacio intentaría reproducir la forma de hablar de Ofelo.

⁴⁵⁵ El inicio de la sátira presenta algunos problemas textuales, cf. A. Y. Campbell, “On the Cruces of Horace, Satires 2.2”, *CQ* 1, 1951, 136-7.

⁴⁵⁶ Lejay, *Satires*, 312-21. Lejay analiza cuidadosamente las posibles fuentes de lo que expresa Horacio en la sátira y de los desarrollos propios, llegando a la conclusión de 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.

⁴⁵⁷ Perdiz nival, cf. Plin. *nat.* 10.133.

antes, en latín, Varrón⁴⁵⁸ 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 cibi condimentum esse famem, potionis sitim*). En otro lugar, Sócrates cuenta la historia del tirano Dionisio 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.»⁴⁵⁹

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,⁴⁶⁰ 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. Estos argumentos siguen de cerca los postulados que Epicuro expresa en la *Epístola a Meneceo*, 128-31.⁴⁶¹ 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 sabino 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);⁴⁶² 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. 31-3),⁴⁶³ y con el salmonete de “tres libras” (vv. 33-4), esto es, de entre dos y tres kilos.⁴⁶⁴ 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

⁴⁵⁸ *Sitienti uideri aquam mulsum, esurienti panem cibarium siligineum*, Varro *logist.* 18 Riese.

⁴⁵⁹ Lejay, *Satires*, 313-15.

⁴⁶⁰ 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*.

⁴⁶¹ Armstrong, “Horace’s Epicurean Voice”, 104-5.

⁴⁶² 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.

⁴⁶³ De la lubina del Tíber hemos hablado en el capítulo tercero en relación a los fragmentos de Lucilio 1174-6.

⁴⁶⁴ El salmonete era el pescado preferido del emperador Tiberio (*Suet. Tib.* 34.1); Juvenal recuerda un excepcional ejemplar de 6 kilos (4.15-6); cf. también Macrob. (*Sat.* 3.45.5). Es sabido que el sabor delicado de la carne de salmonete se aprecia en los ejemplares pequeños.

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 bandeja⁴⁶⁵ o el gran esturión en el banquete de Galonio (Lucil. 1238-40). 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*.⁴⁶⁶

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,⁴⁶⁷ el autor da unos consejos sobre los alimentos recomendables para el que quiera seguir un estilo de vida frugal. El tono preceptivo está claro ya desde el primer verso (70-1) 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 la absurda puntilliosidad 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).⁴⁶⁸ Además, quien sigue unas costumbres modestas puede permitirse, de vez en cuando, un pequeño exceso (vv. 82-6), 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).⁴⁶⁹ Por otra parte, y como es habitual en Horacio,

⁴⁶⁵ Cf. Hor. *sat.* 2.8.42-3.

⁴⁶⁶ Sobre esto se insiste en 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!*

⁴⁶⁷ 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.

⁴⁶⁸ La sátira 2.4 no solo 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, *Lucilius and Horace*, 408).

⁴⁶⁹ Según Lejay (*Satires*, 317), este constituiría el principal argumento procedente de la tradición de la diatriba cínica propiamente dicha. El autor alude, como posible fuente para los versos 101-3 (*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

no resulta fácil determinar el tono de la misma; en el caso de la *sat.* 2.2, ello está íntimamente ligado a cómo interpretemos la relación entre el personaje de Ofelo y el propio Horacio.⁴⁷⁰

La presencia en la colección de sátiras de una diatriba como esta, 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, es algo en modo alguno ajeno a la tendencia propia de la poesía alejandrina y postalejandrina de penetración en la poesía de tópicos filosóficos, especialmente de filosofía moral más o menos popular. Pero ello constituye, en definitiva, el medio por el que Horacio aborda un tema presente en la sociedad contemporánea: dicho de otro modo, la moda *filosófica* influye no solo en la moda *literaria* sino en las formas sociales. Por lo que respecta al contenido de las sátiras 2.4 y 2.8, el contenido gastronómico y su tratamiento poético afín a los géneros cómicos (*ridentem*) constituye el vehículo para hacer crítica social o moral (*dicere verum*). La crítica es, como hemos visto, más compleja y sutil que en los ejemplos precedentes de Varrón y de Lucilio. En el primer caso, no se trata de incentivar un tenor de vida frugal y presentar un *arte di mangiare bene* que se ajuste a ella, expresado con hábil distanciamiento dramático o irónico por boca del tal Cacio, sino de burlarse de la superficialidad de los *filosofillos de moda* que solo toleran la parte más superficial y aparente de las doctrinas filosóficas (de ahí el díptico con la sátira 2.3). Algo fácilmente comprensible en nuestros días, en los que también muchas formas de filosofía moral, después de degenerar en autoayuda, pueden pasar a convertirse en manos de muchos en un simple preámbulo para la preparación de zumos desintoxicantes a base de vegetales preferentemente poco conocidos.

En el caso de *sat.* 2.8, tampoco la crítica del lujo es el objetivo directo de la sátira, sino la pretenciosidad de un tipo de personaje y de unas actitudes que constituyen, por cierto, una novedad o revolución social en la época de Horacio. Como ha observado Feichtinger, la sátira contra Nomentano y las burdas maneras con las que pretende introducirse en el círculo de Mecenas, debe entenderse en el marco de la transformación de las elites romanas que ya no funcionan según la antigua jerarquía republicana: Mecenas, un noble que sin embargo no asume ningún cargo político, es poderoso por su proximidad a Augusto. La proximidad o inclusión en su círculo es la manera de pertenecer a la nueva elite, y no el *cursus honorum*.⁴⁷¹ Desde este punto de vista, el personaje de Nomentano constituye el reverso de la actitud que adopta Horacio frente a la misma problemática, que es el objeto de la sátira 1.6: Horacio, más

términos semejantes a la tradicional *magnificentia* romana.

⁴⁷⁰ Cf. Rudd, *The Satires*, 171-2; Courtney, "The Two Books", 134; K. Freudenburg, *Satires of Rome. Threatening Poses from Lucilius to Juvenal*, Cambridge 2001, 110.

⁴⁷¹ B. Feichtinger, "Von Tafelluxus und Literaturgourmets. Überlegungen zum horazischen Abschied von den *Satiren*", *Philologus* 58, 2014, 133-45.

sabio, es consciente no solo de los valores que aseguran su entrada al círculo de Mecenas, sino de las limitaciones que su clase impone a dicha pertenencia. La cuestión del nuevo elitismo en la sátira 2.8 lleva asociado el problema sobre el posible público de un género como la sátira y las expectativas literarias, que también se han vuelto más elitistas.

4.4.3 Sobre la interpretación metapoética de sat. 2.4 y 2.8

Decíamos antes que el segundo libro de *Sátiras* no ha recibido generalmente una buena valoración y, de hecho, dentro del libro segundo las sátiras gastronómicas tampoco han recibido mucha atención de los estudiosos. Esta situación se ha visto parcialmente modificada, especialmente para la sátira 2.8, a partir de la aplicación de interpretaciones de carácter metapoético. Parece que se haya hecho necesario que estas sátiras hablen de otra cosa que de gastronomía para resultar de mayor interés para los críticos. Sin embargo, este tipo de interpretaciones no han estado libres, en ocasiones, de ciertos abusos que, en reacción, han suscitado la acerba crítica por parte de algunos especialistas.⁴⁷² Ciertamente, la cuestión poética acerca de un género como la sátira y su público está presente de alguna manera en 2.8: primero, porque el relator de la cena es un poeta cómico; segundo, porque tres de los asistentes distinguidos a la cena son reconocidos por su buen gusto poético; por último, se puede argüir que la posición final del poema en el conjunto de sátiras constituye precisamente un adiós al género y de ahí la oportuna valoración de la poética de la sátira que Horacio había desarrollado en las sátiras 1.4, 1.10 y 2.1.

De las distintas interpretaciones metapoéticas, la que ha sido desarrollada de forma más completa es la de Gowers, según la cual las sátiras gastronómicas no tratarían de lo que aparentemente dicen tratar, sino de crítica literaria *per allegoriam*.⁴⁷³ 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;

⁴⁷² Cf. Courtney, “The Two Books of *Satires*”, 63. Este modelo interpretativo no se aleja de lo que West denunciaba para la poesía amorosa: “The old notion that these poems can be used as evidence to reconstruct Horace’s private life has fallen out of fashion, but in rejecting this documentary fallacy some important modern scholars have swung the opposite naïveté and now believe the the ‘erotic themes have nothing to do with real life’” (D. West, *Reading Horace*, Edinburgh 1967, 134).

⁴⁷³ Además de Gowers, otros autores han interpretado en clave simbólico-literaria el banquete y sus peripecias: J. F. O’Connor, “Horace’s ‘Cena Nasidieni’ and Poetry’s Feast”, *CJ* 86, 1990, 23-34, para quien la pieza, además de llevar a su culminación la sátira de tipos humanos, “mirrors the act of literary creation”, en el sentido que el fracaso de la cena representaría “the poet’s own doubts about the very nature of artistic effort before a potentially hostile audience”; K. Freudenburg, “Canidia at the Feast of Nasidienus (Hor. sat. 2.8.95)”, *TAPhA* 125, 1995, 207-19, para quien la huida de los comensales ante los últimos platos es una metáfora de los posibles lectores de sátiras, que ya “están hartos de largas diatribas etc.”; A. di Benedetto, “Le satire oraziane II, 8 e II, 1. Epilogo e prologo luciliano di un libro non luciliano?”, *Vichiana* 10, 1981, 44-61, sobre la *cena* de Nasidieno como ‘despedida’ de la sátira.

2.1), mientras que, en otras, las consideradas biográficas, la relación entre el poeta (Horacio) y su mecenas (Mecenas) está en el primer plano.⁴⁷⁴ 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 en estos casos 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 estas 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 que en las *cenae* había espacio para el sexo además de para la comida, la bebida y la poesía) 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, aquella 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 cuidado 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).⁴⁷⁵ 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 *pigritud/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*).⁴⁷⁶ La misma palabra la emplea Cacio para

⁴⁷⁴ Sobre la relación de *sat.* 2.8 con el resto de sátiras sobre Mecenas, cf. R. J. Baker, “Maecenas and Horace ‘Satires II.8’”, *CJ* 83, 1988, 212-32.

⁴⁷⁵ Gowers, *Loaded table*, 145-53.

⁴⁷⁶ El adjetivo procedería de Calímaco (*H.A.* 108-9: Ἀσσυρίου ποταμοῦ μέγας ῥόος, ἀλλὰ

referirse a una sucia escoba (83) que se utiliza para limpiar un lujoso suelo de mosaicos. Más importante aún, Cacio enseña cómo filtrar el vino con un huevo, que arrastra el *limus* hacia el fondo, palabra que debe relacionarse también con la idea de río turbulento y limoso como metáfora de estilo poco cuidado.⁴⁷⁷ 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).⁴⁷⁸ 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 esta 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*, en caso de estreñimiento. Para ello funcionaba también la acederilla (*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 brevitatem 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 cómo 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, *Loaded table*, 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.* 2.4.76-7:

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.

Este tipo de análisis se repite en otros autores favorables también a la interpretación metapoética.⁴⁷⁹ Pero tal análisis puede derivar en un abuso terminológico si no se tiene en cuenta cuál es el sentido literal y cuál el sentido figurado de tales adjetivos. Resulta evidente y probado que Calímaco acude a terminología física para subrayar la distinción entre el viejo arte y su nuevo arte, cosa

τὰ πολλὰ / λύματα γῆς καὶ πολλὸν ἐφ' ὕδατι σφραγιστὸν ἔλκει).

⁴⁷⁷ Gowers subraya también la insistencia de Cacio en evitar hortalizas de suelos acuosos.

⁴⁷⁸ De nuevo, hay que subrayar el origen calimaqueo de la metáfora, *παχὺ γράμμα* (Callim. 398 Pf.).

⁴⁷⁹ Feichtinger, “Tafelluxus”, 147.

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 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 este procedimiento, resultaría 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. Bien se podría decir lo mismo de otras sátiras: así, en la sátira 1.2, cuando el poeta subraya los *dura pericla* (v. 40) que sufren aquellos que buscan una amante entre las mujeres casadas, que incluso se exponen a perder *testes caudamque salacem* (v. 45), defiende este 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 solo 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.

En lo que a la sátira 2.4 se refiere, creemos además, que el análisis metapoético puede resultar incongruente con el sentido propio que hemos analizado antes. Recordemos que Cacio y su supuesta dieta frugal y tradicional no son objetos de encomio, sino más bien de sutil e irónica caricatura,⁴⁸⁰ pues no es una personificación del *mos maiorum* lo que se representa, sino a un supuesto entendido, en realidad superficial, en filosofía. 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, esto significa que Horacio critica, *sub specie gastronomia*, a los poetas más preocupados en exceso por la forma, los que sujetan su arte con refinamiento y sutilidad en las normas de dicción poética, pretendiendo, sin embargo, mantenerse en la esfera del *genus tenue*. Si hubiera que buscar la poética *sub specie gastronomia* que sigue Horacio en sus sátiras, tendría

⁴⁸⁰ Cf. Hudson, "Food in Roman Satire", 80: "One of the most effective weapons the satirist has against the wrong-doer is ridicule".

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.

Algo distinto de la interpretación alegórica es relacionar las gastronómicas y la manera de presentarlas con las preferencias poéticas y literarias, de la misma manera que se ajustan a las ideas filosóficas y morales (como la moral sexual). En todos los casos

est modus in rebus, sunt certi denique fines,
quos ultra citraque nequit consistere rectum.⁴⁸¹

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 contenido, 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.⁴⁸² La doctrina se reduce tan solo a una *pedante meticolosità*⁴⁸³ 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.* 2.1.32-4):

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. Este elemento está presente también en las *Sáti-*

⁴⁸¹ *Sat.* 1.1.106-7.

⁴⁸² Lefèvre, *Il secondo libro*, 40.

⁴⁸³ Scuotto, “Il poemetto gastronomico”, 58.

ras de Horacio, pero aparece bajo otros parámetros: directamente en las sátiras autobiográficas, implícitamente en sátiras como la 2.8, donde la actuación de Nomentano y su “aktives Bemühen”⁴⁸⁴ es un ejemplo *a contrario* de la forma de actuar que ha adoptado Horacio, tratando de ajustar sus convicciones personales con las nuevas formas sociales que trae el advenimiento del Principado.

Así pues, 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*.⁴⁸⁵ Para nosotros resulta interesante la oda 2.16; en los versos 13-6 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. 15

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):⁴⁸⁶

qualis cuiusque animi adfectus esset, talem esse hominem; qualis
autem homo ipse esset, talem eius esse orationem; orationi autem
facta similia, factis vitam.

⁴⁸⁴ Feichtinger, “Tafelluxus”, 142. La autora enmarca este comportamiento en el ámbito más amplio de la revolución de las formas de jerarquía social que se lleva a cabo en la transición de la República al Principado y que se manifiesta en la presencia de un personaje noble como Mecenas cercano al poder imperial pero que no ejerce ninguna magistratura.

⁴⁸⁵ H. J. Mette, “Genus tenue’ und ‘mensa tenuis’ bei Horaz”, *MH* 18, 1961, 136-9. 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*, *proelia virginum* etc.), la 2.12, la 4.2, la 1.7 (en la que, mediante un priamel, rechaza los temas del *carmen perpetuum*), etc.

⁴⁸⁶ H. Petersmann, “Maecenas, Nasidienus und Trimalchio. Ein Beitrag zur Illustration des diaethischen Sprachaspekts in der römischen Literatur der frühen Kaiserzeit”, en M. Baum-bach; H. Köhler; Ad. Martin Ritter (eds.), *Mousopolos Stephanos. Festschrift für Herwig Görgemanns*, Heidelberg 1998, 269, que lo identifica también en Platón (*R.* 3.400d), en Diógenes Laercio aplicado a Solón (1.58), etc., y, entre los romanos, en Quintiliano (11.1.30; 2.15.34) o Séneca (*epist.* 114.1).

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 moderatior convenit, 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.⁴⁸⁷

La interpretación de Feichtinger de la sátira 2.8 en sentido metapoético se basa en la asimilación entre Nomentano-Horacio como autor de sátiras, de una parte, e invitados de la *cena*-público de las sátiras, por otra. En este sentido, como afirma la propia Feichtinger, se plantea la contradicción entre la interpretación propiamente satírica (Horacio es el contrario de Nomentano, es decir, la sátira 2.8 como reverso de la 1.6) y la metaliteraria (el fracaso de Nomentano es también el fracaso de Horacio, su despedida de las sátiras).⁴⁸⁸ El núcleo del nivel metapoético de la sátira está relacionado con lo propiamente satírico: si el primero se insertaba en el marco del advenimiento de una nueva elite y sus códigos de admisión, el segundo tiene que ver con los límites que dicha elite impone al gusto literario. Como hemos visto antes, y a diferencia de la sátira 2.4, existen en la 2.8 elementos que justifican considerar el tema de la poética de la sátira (el poeta cómico Fundanio, los invitados de buen gusto literario, que son también un ejemplo de los miembros de las nuevas elites del Principado). De nuevo, igual que en los pasajes antes citados de Cicerón (sobre Sócrates) y de Séneca sobre el tipo de elocución que conviene al filósofo, existe un tipo de poesía —en este caso satírica— que convendría al nuevo público que son los miembros de la nueva elite. Pero este tipo está en cierta medida condenado al fracaso, como fracasa la cena de Nomentano, por el excesivo proceso de exclusión (“der auf die *pauci cognoscentes* abzielende Exklusionsprozess”, Feichtinger, “Tafelluxus”, 152) que dicha poética impone a un género que tiende a la diatriba moral y, en consecuencia, tendría un público potencial más amplio que el que de hecho permite un refinamiento y una sutilidad excesivas. Podríamos establecer cierto paralelismo con la transformación del discurso filosófico que se produce entre Cicerón, para quien ocupa un lugar preeminente en su ideal cívico y, en consecuencia, en su sistema retórico, y Séneca, un filósofo ya del Principado para quien la filosofía está eminentemente volcada en lo personal. Para el primero, la prosa retórica al servicio del género del diálogo aristotélico es el vehículo adecuado; para

⁴⁸⁷ Mette, “Genus tenue”, 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.”

⁴⁸⁸ Feichtinger, “Tafelluxus”, 150-2.

el segundo, una nueva prosa más concisa y audaz, como veíamos antes, y el género epistolar se adecuan a sus nuevos objetivos. Así también la poesía de contenido eminentemente moral halla en la sátira unos límites que la hacen inviable ante la nueva situación política y social, de modo que cuando Horacio retome su interés en estos temas y en su expresión por medio de poesía, hallará en la epístola en verso un género más adecuado a sus necesidades.

En cualquier caso, creemos con Hudson que, como símbolo, la comida tiene aquí, igual que en la producción satírica anterior a Horacio, valor pre-eminentemente moral.⁴⁸⁹ Pero a diferencia de sus dos predecesores, donde la *auctoritas* del satírico sostiene la diatriba moral y su mensaje en defensa de la frugalidad es, en consecuencia, más claro, en el libro segundo de Horacio el sermón moral es más sutil y orientado a ciertos tipos de personaje. En este caso el satírico no es un moralista acérrimo y vehemente, sino un *doctor* que solo parcialmente es capaz de ser consecuente con lo que predica, al menos aparentemente, como si de un nuevo Sócrates se tratara.⁴⁹⁰ Como cualquier símbolo, este es susceptible de adoptar otros significados adicionales. Pero en el caso que nos ocupa, creemos que el posible matiz sobre poética reside más en la *adecuación* de cierto tenor de vida y convicciones morales a un modo de expresión concreto que en una alegoría sistemática, entendible solo a los iniciados, relacionada con los términos culinarios.

⁴⁸⁹ Hudson, "Food in Roman Satire", 88.

⁴⁹⁰ Cf. W. S. Anderson, "The Roman Socrates", 34.

CONCLUSIÓN

A lo largo de este estudio, hemos utilizado el concepto de ‘poesía gastronómica’ en el sentido que Degani daba a este término en la literatura griega. Recordemos que el autor distinguía entre dos ‘almas’ o tendencias dentro de ella, la ‘eufónica-descriptiva’ y la ‘didáctica-preceptiva’. Pero la utilidad de tales conceptos en el estudio de la poesía romana del mismo tipo plantea ciertos problemas y complicaciones, de modo que hemos evitado usarlos de manera inflexible y, menos aún, convertirlos, más allá de su carácter de herramienta conceptual, en el objeto de estudio propiamente. Los términos y conceptos de que se sirve la Historia de la Literatura deben probar su validez en la medida en que ayudan a interpretar mejor determinados textos antiguos y no deben convertirse de ningún modo en objeto de una abstrusa elucubración que se aleje progresivamente de los textos para la interpretación de los cuales nacieron.

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 estos temas adopta preferentemente la forma de 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, revestidos de un tono más o menos sapiencial. Ello determina también la perspectiva en que lo gastronómico se presenta: se exagera la cantidad y el lujo de los banquetes, porque este y los personajes víctimas de este vicio tienen que ser satirizados, o bien se ensalza e idealiza la frugalidad antigua. La inclusión en la sátira conlleva también que estos poemas sean fácilmente adscribibles a lo *σπουδαιογέλοιο*. Degani consideraba la poesía gastronómica griega como una manifestación más de esa corriente literaria, pero ya hemos visto que algunas de las subcategorías de este tipo de poesía no cumplen del todo con los principios del *ridentem dicere verum*.

Así pues, tenemos que concluir que, a pesar de que el género gastronómico es introducido en Roma mediante la traducción directa de su ‘clásico’ griego, Arquéstrato, la presencia de este en las subsiguientes realizaciones romanas es muy indirecta. En efecto, del mismo modo que la poesía épica (por no decir la

poesía) 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 a través de su traducción de los *Hedyphagetica*. Pero las obras similares posteriores a Ennio, la menipea *Περὶ ἔδεσμάτων* de Varrón y la sátira 2.4 de Horacio, solo mantienen un vago aire de familiaridad con el gelense y con la traducción de Ennio. En el primer caso, el tipo de metro empleado por Varrón nos remite también a las listas de exquisitices 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. Si, haciendo caso del título de la colección de sátiras de Varrón, *Menipeas*, pensamos en la tradición cínica, es posible que aquellos ejemplos de versos de contenido culinario de procedencia cómica hayan tenido más peso en Varrón que la tradición de poesía gastronómica representada por Arquétrato. En segundo lugar, los poemas culinarios horacianos se hallan ya plenamente insertos en el marco de la sátira, de tal manera que el peso de Lucilio y otras tradiciones romanas es más importante que el posible influjo de Arquétrato o de Matrón. A este respecto, debemos subrayar una vez más que una sátira solo es efectiva si satiriza algo, ya sea un personaje 'tipo' o ciertos comportamientos, que sea identificable por el público al que va dirigida tal composición, de manera que prima más la alusión a la realidad que la fidelidad a determinados códigos literarios. Si comparamos las piezas que hemos estudiado 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 tienen más peso que la forma literaria del poema de Arquétrato. Paradójicamente, huellas de la tradición arquestrata se traslucen más claramente en la sátira 2.8, la descripción de la cena de Nasidieno, particularmente en el afán didáctico del anfitrión, que en la sátira 2.4. Esto se debe a que el tipo de público al que iban dirigidos los *Hedyphagetica* de Arquétrato y el tipo de *connaissanceur* del que se burla Horacio en la *Cena Nasidieni* son relativamente parecidos. Dicho de otro modo: las reminiscencias de la poesía de Arquétrato se utilizan en la sátira 2.8 porque sirven para satirizar a un tipo humano bien conocido entre los contemporáneos de Horacio.

La fórmula que adopta la poesía griega de descripción de banquetes, la del semicentón homérico, es ajena a la tradición romana de las *cenae* satíricas. Es evidente que la introducción del semicentón gastronómico en la literatura latina comportaba dificultades, puesto que tal tipo de poema requiere la existencia de un equivalente a Homero cuyo peso en el sistema educativo sea tal que el público potencial del poema gastronómico lo conozca prácticamente de memoria. Solo así podrá degustar la comicidad resultante de aplicar el modo de expresión sublime a un contenido frívolo como el culinario. En época arcaica la literatura latina no disponía aún de un equivalente a Homero,

ni tampoco existía aún un público culto y bien informado 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, 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 determinados 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. Lucilio adopta algunos de los procedimientos estilísticos que caracterizaban la poesía gastronómica griega de tipo didáctico-preceptivo, básicamente en los listados de manjares. La novedad es que los aplica a las descripciones de *cenae*, iniciando la *contaminatio* entre las dos tendencias que culmina 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 menguadas posibilidades económicas, o tacañería, de un 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.

Esto último nos sitúa en la cuestión de la relación de la poesía gastronómica con lo σπουδαιογέλοιον. Ya vimos cómo el propio Degani admitía la dificultad de que obras como el *Banquete Ático* de Matrón pudieran ser consideradas como parte de tal corriente. Otras propuestas, como la de Reyes Bertolín, mantienen que la obra de Matrón tenía un objetivo satírico o de protesta, basada en la pintura del parásito como personaje empobrecido a consecuencia de determinadas circunstancias históricas y de las insuficiencias del estado. Si se acepta esta interpretación, este tipo de poesía sí podría incluirse en lo σπουδαιογέλοιον. Degani, por otro lado, no dudaba en el caso de la poesía gastronómica de tipo arquiteatro, en donde, bajo una forma cómica (resultado del contraste entre dicción elevada y contenido material), se expresaba un mensaje serio: que hay que 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 σπουδαιογέλοιον, no parece que el simple hecho de recomendar que una exquisitez (pues se trata siempre de *choix-de-mets*) se prepare solo 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 tenor de vida frugal en momentos históricos en los que el lujo no deja de aumentar en todos los ámbitos, también el culinario, 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, como anunciábamos, una consecuencia de la inclusión de los contenidos gastronómicos en la sátira. Varrón, en la menipea *Περὶ ἐδεσμάτων* se sirve del ‘poema de exquisiteces’, recitado por un glotón

y contestado por un moralista (¿el propio Varrón?) en la parte prosaica de la pieza, de modo que lo *serio* y lo *gracioso* se distribuye en dos personajes distintos. En la sátira 2.2 de Horacio, el mismo personaje asume ambos roles, mientras que en la sátira 2.4, Cacio, que cree firmemente en los consejos gastronómicos que ha aprendido del maestro desconocido (consejos en los que la salud tiene tanto peso), es a la vez objeto de burla. En Horacio hallamos, así pues, un equilibrio más complejo entre forma y fondo en el sentido de lo *σπουδαιογέλοιον*: son las sátiras 2.4 o 2.2 los poemas gastronómicos que mejor se ajustan al *ridentem dicere verum*, y no los *Hedyphagetica* de Arquéstrato.

El elemento gastronómico está presente en la literatura satírica romana porque era un elemento importante de las relaciones sociales: los banquetes estaban en el centro de estas 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 el producto, del carácter biográfico que adopta dicho género en sus manos. A pesar del carácter fragmentario en que nos han llegado las *Sátiras* 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 esta se expresaba seguramente de acuerdo 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 de Horacio. Precisamente la distinta personalidad de los dos satíricos (así como las distintas circunstancias socio-políticas en época de uno y de otro) otorga a sus producciones un tono hartamente distinto. En relación a los contenidos culinarios, su presencia está, pues, del todo justificada, puesto que ambos autores participan 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 y 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.

Que el tema culinario y la perspectiva desde la que se aborda, especialmente en Lucilio y Horacio, no puedan desgajarse de la experiencia social y personal de los autores, no significa que en su elaboración no haya influido profundamente la tradición filosófica y poética griega anterior, especialmente la del período helenístico. En efecto, Pohlenz estudió la manera como la filosofía influye, a partir de la época helenística, en la poesía: no tanto en la aceptación de un sistema de pensamiento (algo que, sin embargo, puede darse en determinados géneros, como el de la poesía didáctica) sino en la conforma-

ción y tratamiento de determinados motivos y tópicos literarios.¹ Por lo que al elemento gastronómico se refiere, la influencia filosófica se muestra en el abandono del tópico del País de Jauja, abundante en la Comedia Antigua, y su substitución por el de la vida humilde o *tenuis victus*. La defensa del *tenuis victus* se ajusta a las diversas escuelas filosóficas y a las diversas ideas de la evolución humana, no así la de la Edad de Oro, que implica un progreso negativo o decadencia; en cambio, la alabanza del *tenuis victus* de antaño puede suponer no tanto una negación del progreso sino una falta de εὐδαιμονία, considerada, además, desde un punto de vista personal o individualista,² y no comunal, como es propio de la experiencia que se representa en la comedia. Este tópico puede adoptar cierta profundidad filosófica (como en Leónidas de Tarento y la defensa de la dignidad de los trabajadores humildes) o puede agotarse en el plano literarios, como en el caso de la *Hécale* de Calímaco, donde el *tenuis victus* es un procedimiento más de modernización de la epopeya homérica tradicional. Un procedimiento similar se encuentra en otros poemas romanos que han quedado fuera de nuestro estudio. Hemos aludido en alguna ocasión al *Moretum* pseudovirgiliano que sí contiene una receta (de hecho, constituye el centro de la pieza). La caracterización de los personajes humildes se lleva a cabo, entre otros procedimientos, mediante la descripción de su *tenuis victus* o *dapes inemptae*; este procedimiento está también presente en el episodio de Filemón y Baucis de las *Metamorfosis* de Ovidio, que contiene diversas reminiscencias de la *Hécale* de Calímaco. Lo interesante del *Moretum* es que este elemento circunstancial se convierte en lo central de la pieza, que ha sido interpretada como una descripción seria e incluso como crítica a la visión idílica del campo que presenta Virgilio en las *Geórgicas*, o bien como una parodia del género del *epyllion* de corte alejandrino y del tono bucólico en general. Con esta tradición pueden también relacionarse otras 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 Mecenas:

ingeritur fumans calido cum fratre catinus,

¹ M. Pohlenz, "Die hellenistische Poesie und die Philosophie", en *Kleine Schriften*, Hildesheim 1965, II, 6-7 (= Xάριτες, *Friedrich Leo zum sechzigsten Geburtstag dargebracht*, Berlin 1911, 81-2). Sobre el uso del *tenuis victus* en dos poetas tan diferentes como Horacio y Juvenal, en concreto sobre su posible valor 'filosófico', cf. A. Egea, "Juvenal, Horacio y el uso de contenidos culinarios en la sátira: el tópico del *tenuis victus*", *Itaca* 34, 2019, 99-115.

² Pohlenz, "Hellenistische Poesie", 14 (= 1911, 89). Cf. W. S. Maguinness, "Der Eklektizismus des Horaz", en G. Maurach (ed.), *Römische Philosophie*, Darmstadt 1976, 169-89: tras destacar la espontaneidad e independencia de Horacio para valorar en su justa medida la influencia de las doctrinas filosóficas (p. 170), subraya precisamente la búsqueda de la felicidad como uno de los elementos que proceden de Epicuro. Recordemos que las 'figuras de autoridad' filosófica con las que Horacio muestra mayor reverencia son las de su propio padre y el *abnormis sapiens* Cacio.

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 de su estilo de vida sencillo por parte de personajes completamente urbanos, como el *faenerator* del que se burla Horacio en el epodo 2, quien, más allá del escenario bucólico, piensa, al imaginarse la vida en el campo, en ciertos alimentos cazados en la misma finca. En el caso de Horacio, como hemos visto, la plena integración de un tópico, o el tratamiento de un tópico, de procedencia filosófica y literaria helenística con la experiencia real del mundo que circunda al poeta, no solo es una muestra de sus altas dotes poéticas, sino que permite que estas obras, menores dentro de la producción horaciana, puedan ser disfrutadas ahora que los *faeneratores* descansan del stress de la ciudad en los hoteles rurales, cuyas antiguas cuadras se han convertido en restaurantes decorados con herramientas de labranza, o que los urbanitas con pulsiones neorrurales conceden tanta importancia a los productos (ecológicos, de proximidad) que se pueden consumir en el campo, sin entrar muy a fondo en según que consideraciones filosóficas, políticas, económicas o históricas.

BIBLIOGRAFÍA

- Adamietz, J., “Zum plautinischen *Pseudolus*”, *WJA* 5, 1979, 105-16.
- Adorno, F. - Braccesi, L., e. a., *Origini e sviluppo dellà città. L'arcaismo* (vol. II de R. Bianchi Bandinelli (ed.), *Storia e civiltà dei Greci*), Milano 1978.
- Alvar, M., “Una nota de ictionimia: el «scarus cretensis»”, <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmcf76r6> (accedido el 29 de abril de 2019).
- , “Ictionimia y geografía lingüística. Consideraciones sobre la Nomenclatura oficial española de los animales de interés pesquero”, <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc9g613> (accedido el 29 de abril de 2019).
- Amado Rodriguez, M^a. T., “Originalidad léxica en los fragmentos de Arqués-trato de Gela”, *Humanitas* 62, 2010, 5-15.
- Anderson, W. S., “The Roman Socrates: Horace and his satire”, en J. P. Sullivan (ed.), *Critical essays in Roman literature*, London 1963, II, 1-37.
- André, J., *Lexique des termes de botanique en latin*, Paris 1956.
- , *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris 1961.
- , *Le nom des oiseaux en latin*, Paris 1967.
- Andrews, A. C., “The Silphium of the Ancients: A Lesson in Crop Control”, *Isis* 33.2, 1941, 233.
- , “Greek and Latin Mouse-Fishes and Pig-Fishes”, *TAPhA* 79, 1948, 232-53.
- , “Oysters as food in Greece and Rome”, *CJ* 43, 1948, 299-303.
- , “The parsnip as food in the classical era”, *CPh* 53, 1958, 145-52.
- Armstrong, D., “Horace’s Epicurean Voice in the Satires”, en M. Garani, D. Konstan (eds.), *The Philosophizing Muse. The Influence of Greek Philosophy in Roman Poetry*, Newcastle upon Tyne, 2014, 91-127.
- Arnott, W. G., *Alexis: The Fragments. A commentary*, Cambridge 1996.
- , *Birds in ancient world from A to Z*, London 2007.
- Astbury, R., *M. Terentii Varronis Saturarum Menippearum fragmenta*, Leipzig 1985.
- Baehrens, E., *Fragmenta poetarum Romanorum*, Leipzig 1886.

- Baker, R. J., "Maecenas and Horace 'Satires II.8'", *CJ* 83, 1988, 212-32.
- Bakker, E. J., "Remembering the gastēr", en Ph. Mitsis, Chr. Tsagalis, *Allusion, Authority and Truth. Critical Perspectives on Greek Poetic and Rhetorical Praxis*, Berlin 2010, 37-50.
- Baladié, R., *Strabon. Géographie. Tome IV, Livre VII*, Paris 1989.
- Ballester, X., "Poetae Latini Minimi", en J. L. Vidal, J. I. García Armendáriz, A. Egea (eds.), *Paulo minora: estudios de poesía latina menor y fragmentaria*, Barcelona 2010, 49-70.
- Barchiesi, M., "Plauto e il 'metateatro' antico", *Verri* 31, 1970, 113-30.
- Bassols de Climent, M., *Sintaxis latina*, Madrid 199210.
- Benedetto, A. di, "Le satire oraziane II, 8 e II, 1. Epilogo e prologo luciliano di un libro non luciliano?", *Vichiana* 10, 1981, 44-61.
- Berg, D., "The Mystery Gourmet of Horace's 'Satires 2'", *CJ* 91.2, 1995-6, 141-51.
- Berthiaume, G., *Les rôles du mâgeiros. Étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden 1982.
- Bettini, M., *Studi e note su Ennio*, Pisa 1979.
- , "Prorettico al Prof. H. D. Joycelin", *QUCC* 12, 1982, 135-41.
- Blänsdorf, J., *Fragmenta poetarum Latinorum epicorum et lyricorum praeter Enni Annales et Ciceronis Germanique Aratea*, post W. Morel et K. Büchner, Berlin-New York, 2011.
- Bolisani, E., *Ennio minore*, Padova 1935.
- Bond, R. S., "The Characterization of Ofellus in Horace, *Satires* II,2 and a note on v. 137", *Antichthon* 14, 1980, 112-26.
- Bömer, F., *P. Ovidius Naso. Die Fasten: herausgegeben, übersetzt und kommentiert*, Heidelberg 1957-1958.
- Bowie, A. M., "Myth and Ritual in the Rivals of Aristophanes", en D. Harvey, J. Wilkins (eds.), *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, London 2000, 317-39.
- Brandt, P., *Corpusculum poesis epicae Graecae ludibundae, I: Parodorum epicorum Graecorum et Arcestrati reliquiae*, Leipzig 1888.
- Brecht, F. J., *Motiv- und Typengeschichte des griechischen Spottenepigrams*, Philologus. Supplementband 22, Leipzig 1930.
- Bruns, G., *Archaeologia Homerica*, P: "Küchwesen und Mahlzeiten", Göttingen 1970.
- Bücheler, F., "Bemerkungen über die Varronischen Satiren", *RhM* 14, 1859, 419-52.
- Burkert, W., *Greek Religion*, Cambridge (Mass.) 1985.
- Butler, H. E.; Owen, Arthur Synge, *Apulei Apologia sive Pro se de magia liber, with introduction and commentary*, Oxford 1914.
- Campbell, A. Y., "On the *Cruces* of Horace, *Satires* 2.2", *CQ* 1, 1951, 136-42.
- Cairns, F., "Horace, *Epode* 2, Tibullus I.1 and the Rhetorical Praise of the Countryside", *MPhL* 1, 1975, 79-91.

- Carney, Th. F., "The 'helops': A Case-Study of the Transmission of a Piece of Scientific Knowledge by the Scholarship of Antiquity", *Phoenix* 21, 1967, 202-20.
- Cèbe, J.-P., *Varron: Satires Ménippées*, 10, *Pappus aut indigena—Pranus paratus*, Roma 1994.
- Ceccarelli, P., "L'Athènes de Péricle: un pays de cocagne?", *QUCC* 54, 1996, 109-59.
- Chantraine, P., *Grammaire Homérique. 1: Phonétique et Morphologie*, 5^e tirage rev. et corr., Paris 1973.
- Chappuis-Sandoz, L., *Terres d'abondance: paysages et images poétiques de la fertilité et du don dans la littérature latine*, Bruxelles 2004.
- Charpin, F., *Lucilius: Satires*, texte établi, traduit et annoté par F. Ch., tome 1 (livres I-VIII), Paris 1978; tome 2 (livres IX-XXVIII), *ibid.* 1979; tome 3 (livres XXIX, XXX et fragments divers), *ibid.* 2003 (reimpr. de 1991).
- , "Nonius Marcellus et le classement des fragments de Lucilius", *RPh* 104, 1978, 284-307.
- Christes, J., "Lucilius. Ein Bericht über die Forschung seit F. Marx (1904/1905)", *ANRW* 2, Berlin-New York 1972, 1182-239.
- Christes, J. - Garbugino, G., *Lucilius. Satiren*, Darmstadt 2015.
- Churruca Arellano, J. de, "Fuentes de la *Geografía* de Estrabón", *Iura Vasconiae* 5, 2008, 269-349.
- Cichorius, C., *Untersuchungen zu Lucilius*, Berlin 1908.
- Classen, C. J., "Horace, a cook?", *CQ* 28, 1978, 333-48.
- Coffey, M., *Roman Satire*, Bristol 1989.
- Coffta, D. J., *The Influence of Callimachean Aesthetics on the Satires and Odes of Horace*, Lewiston-Queenston-Lampeter 2002.
- Coleman, K. M., "Fishy Story, Woolly Expression (Enn. sat. 66 V)", *LCM* 19.9-10 (1994), 149-50.
- Collart, J., *Varron: De lingua Latina. Livre 5*, Paris 1954.
- Copani, F., "La figura di Odisseo da Omero ai drammaturghi del quinto secolo a.C.", *Stratagemmi* 10, 2009, 57-82.
- Corcella, A., *Erodoto. Le Storie*, vol. IV, Milano 1993.
- Cortés Tovar, R., "Poesía: la sátira" y "Sátiras y epístolas", en C. Codoñer (ed.), *Historia de la literatura latina*, Madrid 1997, 71-90 y 137-54.
- Courtney, E., "Parody and Literary Allusion in Menippean Satire", *Philologus* 106, 1962, 86-100.
- , *The Fragmentary Latin Poets*, rev. edition, Oxford 2003.
- , "The Two Books of *Satires*", en H.-Ch. Günther (ed.), *Brill's Companion to Horace*, Leiden 2013, 63-168.
- Crawford, M., *La república romana*, trad. A. Goldar, Madrid 1981.
- Cristóbal, V., *Horacio. Odas y epodos*, Madrid 1997.
- Cucchiarelli, A., *La satira e il poeta. Orazio tra Epodi e Sermones*, Pisa 2001.

- Curtis, R. I., *Garum and Salsamenta: production and commerce in materia medica*, Leiden-New York 1991.
- Dalby, A., *Siren Feasts: A history of food and gastronomy in Greece*, London 1996.
- , *Food in the ancient world from A to Z*, London 2003.
- Davidson, J. N., *Courtisans & fishcakes: the consuming passions of classical Athens*, London 1997.
- Degani, E., “Hippon. Fr. 40 Med (=39, 7-9 D.3)”, en VV.AA., *Scritti in onore di † Carlo Diano*, Bologna 1975.
- , “Appunti di poesia gastronomica greca”, en VV.AA., *Prosimetrum e Spoudogeloion*, Genova 1982, 29-54.
- , “Problemas de poesía gastronómica griega”, en VV.AA., *Miscelánea humanística. Sófocles, Matróon, Leopardi = Cuadernos de la Fundación Pastor de Estudios Clásicos*, 30, 1985, 41-66.
- , “La poesia gastronomica greca (I)”, *Alma Mater Studiorum* 3.2, 1990, 33-50.
- , “La poesia gastronomica greca (II)”, *Alma Mater Studiorum* 4.1, 1991, 147-63.
- , *Hipponactis testimonia et fragmenta*, Stuttgart-Leipzig 1991.
- , “Βολβοί ‘lampascioni’”, en U. Criscuolo, R. Maisano (eds.), *Synodia. Studia humanitatis Antonio Garzyra septuagenario ab amicis atque discipulis dictata*, Napoli 1997, 233-6.
- , “L’elemento gastronomico nella commedia greca postaristofanea”, en J. A. López Férez (coord.), *La comedia griega y su influencia literaria española*, Madrid 1998, 215-25.
- , *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*, a cura di Maria Grazia Albiani e a., Hildesheim 2004, 2 vol.
- , *Ipponatte: Frammenti. Introduzione, traduzione e note di E. D.; premessa di Gabriele Burzacchini, aggiornamenti di Anika Nicolosi*, Bologna 2007.
- Della Corte, F., *Varrone, il terzo gran lume romano*, Firenze 1970.
- Dohm, H., *Magieiros: die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie*, München 1964.
- Drexler, H., “Aufstieg und Niedergang Roms in Wechselwirkung mit dem römischen Staatsdenken”, *ANRW* 1.2, Berlin-New York, 1972, 794-826.
- Duff, J. W., *Roman Satire: it’s Outlook on Social Life*, Cambridge 1937.
- Egea, A., “Realismo y parodia en el *Moretum*”, en *Perfiles de Grecia y Roma (Actas del XII Congreso Español de Estudios Clásicos)*, Madrid 2010, II, 865-72.
- , “*Hedyphagética, halieutica* i arts plàstiques”, en E. Borrell, P. Gómez (eds.), *Artes ad humanitatem*, Barcelona 2010, 2, 59-67.
- , “Juvenal, Horacio y el uso de contenidos culinarios en la sátira: el tópico del *tenuis victus*”, *Ítaca. Quaderns catalans de cultura clàssica* 34, 2019, 99-115.

- Ehrhardt, N., *Milet und seine Kolonien: vergleichende Untersuchung der kultischen und politischen Einrichtungen*, Frankfurt am Main-New York 1983.
- Elliot, A., “Food in Roman Poetry”, en J. Wilkins (ed.), *Food in European Literature*, Exeter 1996, 33-45.
- , “Latin Eating Poems”, *Translation and Literature* 3, 1994, 90-107.
- Ernout, A., *Recueil de textes latins archaïques*, Paris 1957 (reimpr. 1966).
- Ernout, A. - Meillet, A., *Dictionnaire étymologique de la langue latine: histoire des mots*, Paris 19854.
- Etienne, R., “A propos du *garum sociorum*”, *Latomus* 29, 1970, 297-313.
- Evans, H. B., “Satires 2.7. Saturnalia and Satire”, *CJ* 73, 1978, 307-12.
- Faller, S., “Lucilius und die Reise nach Sizilien”, en G. Manuwald (ed.), *Die Satiriker Lucilius und seine Zeit*, Zetemata 110, München 2001, 72-89.
- Farioli, M., *Mundus alter. Utopie e distopie nella commedia greca antica*, Milano 2001.
- Fathy, E., “The *asárotos oíkos* mosaic as an elite status symbol”, *Potestas* 10, 2017, 5-30.
- Fauth, W., “Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie”, *WS* 86, 1973, 39-62.
- Fedeli, P., “Sull’arte di mangiar bene e vivere felici (Hor. sat. 2,4)”, *Aufidus* 21, 1993, 13-38.
- , *Q. Orazio Flacco: Le Opere II (Satire)*, commento (vol. 2) di Paolo Fedeli, Roma 1994.
- Feichtinger, B., “Von Tafelluxus und Literaturgourmets. Überlegungen zum horazischen Abschied von den *Satiren*”, *Philologus* 58, 2014, 130-54.
- Fiske, G. C., *Lucilius and Horace: A Study in the Classical Theory of Imitation*, Madison 1920.
- Flintoff, E., “Lines 116-136 of Horace, Satire II, 2”, *Latomus* 32, 1973, 814-7.
- , “The Satires of M. Pacuvius”, *Latomus* 49, 1990, 575-90.
- Font Quer, P., *Plantas medicinales: el Dioscórides renovado*, Barcelona 20056.
- Forster, E. S. - Heffner, E. H., *Columella. On Agriculture*, Cambridge, Mass.-London 19682 (vols. 2-3).
- Fränkel, E., *Plautinisches in Plautus*, Berlin 1922.
- , *Horace*, Oxford 1957.
- Freudenburg, K., “Canidia at the Feast of Nasidienus (Hor. S. 2.8.95)”, *TAPhA* 125, 1995, 207-19.
- , *Satires of Rome. Threatening Poses From Lucilius to Juvenal*, Cambridge 2001.
- Fuhrmann, M., *Die Dichtungstheorie der Antike: Aristoteles, Horaz, ‘Longin’*, Darmstadt 1992.
- Gabba, E., “La società romana fra IV e III secolo”, en A. Momigliano, A. Schiavone (eds.), *Storia di Roma*, Torino 1990, II.1, 7-17.

- Galinsky, K., "The Comic Hero", en *The Herakles Theme. The Adaptations of the Hero in Literature from Homer to the Twentieth Century*, Oxford 1972.
- Gallant, Th. W., *A Fisherman's Tale*, Gent 1985.
- Gallavotti, C., *Aristotele. Arte poetica (edizione e commento)*, Milano 19875.
- Gamberale, L., "La riscoperta dell'arcaico", en VV.AA., *Lo Spazio Letterario di Roma Antica*, Roma 1989-1991, III, 547-95.
- Gärtner, U., "Lucilius und die Freundschaft", en G. Manuwald (ed.), *Die Satiriker Lucilius und seine Zeit*, Zetemata 110, München 2001, 90-110.
- García Soler, M^a. J., "Nombres de moluscos en la obra de Ateneo de Náucratis", *Veleia* 11, 1994, 215-7.
- , *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid 2001.
- , "Parodia épica y gastronomía: el Ἀττικὸν Δεῖπνον de Matrón de Pítane", *Fortunatae* 14, 2003, 65-86.
- , "Hacia los orígenes de la literatura gastronómica: El calendario de Ananio (fr. 5 West)", *SPhV* 6, n.s. 3, 2003, 1-20.
- , "Les professionnels de la cuisine dans la Grèce antique: de l'abatteur au chef", *Food & History*, 15:1-2, 2017, 21-39.
- Gebhard, V., *Die Pharmakoi in Ionien und die Sybacchoi in Athen*, Diss., Amberg 1926.
- Giangrande, L., *The Use of Spoudaiogeloion in Greek and Roman Poetry*, The Hague 1972.
- Gowers, E., *The Loaded Table: representations of food in Roman literature*, Oxford, 1993.
- , *Horace. Satires Book I*, Cambridge 2012.
- Grimal, P. - Monod, Th., "Sur la véritable nature du *garum*", *REA* 54, 1952, 27-38.
- Guidorizzi, G., "Mito e commedia: il caso di Cratino", en E. Medda, M. S. Mirto, M. P. Pattoni (eds.), *ΚΩΜΩΙΔΟΤΡΑΓΩΙΔΙΑ. Intersezioni del tragico e del comico nel teatro del V secolo a.C.*, Pisa, 2006, 119-35.
- Günther, H.-Chr. (ed.), *Brill's Companion to Horace*, Leiden 2013
- Hammerstaedt, J., *Apuleius. De magia; eingeleitet, übersetzt und mit interpretierenden Essays*, Darmstadt 2002.
- Harriott, R. M., "Acharnians 1095-1142: words and actions", *BICS* 26, 1979, 95-8.
- Haß, K., *Lucilius und der Beginn der Persönlichkeitsdichtung in Rom*, Stuttgart 2007.
- Havet, L., *Manuel de critique verbale appliquée aux textes latins*, Roma 1967 (= Paris 1911).
- Hawkins, Sh. H., *Studies in the Language of Hipponax*, Bremen 2013.
- Helm, R., *Lucian und Menipp*, Leipzig-Berlin, 1906.
- , s.v. 'Menippos', *RE* 15.1, 888-93.

- , *Apulei Platonici Madaurensis opera quae supersunt. Vol. II Fasc. 1: Pro se de magia liber (apologia)*, editio stereotypa editionis quartae (1963), Stuttgart-Leipzig 1994.
- Hense, O., “Eine Menippea des Varro”, *RhM* 61, 1906, 1-18.
- Hitch, S., “Tastes of Greek Poetry: from Homer to Aristophanes”, en K. C. Rudolph (ed.), *Taste and the Ancient Senses*, New York 2017, 22-44.
- Holliger, Ch., *Culinaria Romana. So assen und tranken die Römer*, Brugg 1984.
- Hollis, A. S., *Callimachus. Hecale*, Oxford 20092.
- Holzberg, N., *Horaz: Dichter und Werk*, München 2009.
- Hudson, N. A., “Food in Roman Satire”, en S. H. Braund (ed.), *Satire and Society in Ancient Rome*, Exeter 1989, 69-87.
- Hunink, V., *Apuleius of Madauros. Pro se de magia: apologia*, edited with a commentary, Amsterdam 1997.
- Hunter, R. L., *Eubulus: The Fragments. Edited with a Commentary*, Cambridge 1983.
- Janni, P., *Il mare degli antichi*, Bari 1996.
- Jasny, N., “Competition among grains in Classical Antiquity”, *AHR* 47, 1942, 747-64.
- Jocelyn, H. D., *The Tragedies of Ennius: the fragments. Edited with an introduction and commentary*, London 1967.
- , *rec. ad “Bettini 1979”*, *Gnomon*, 54, 1982, 28-32.
- Kassel, R. - Austin, C., *Poetae comici Graeci*, Berlin - New York, 1983-2001.
- Kehrhof, R., *Dorische Posse. Epicharm und die Attische Komödie*, München 2001.
- Keller, O., *Die Antike Tierwelt*, Leipzig 1909-1913.
- Kießling, A. - Heinze, R., *Q. Horatius Flaccus erklärt von A. K. Zweiter Teil, Satiren; erneuert von R. H.*, Hildesheim 1977¹¹ [= 1914¹⁰].
- Kindstrand, J. F., *Bion of Borysthenes: a collection of the fragments with introduction and commentary*, Uppsala-Stockholm 1976.
- Knapp, C., “References in Plautus and Terence to Plays, Players and Playwrights”, *CPhil* 14, 1979, 35-55.
- Knoche, U., *Die römische Satire*, Göttingen 1982.
- Knorr, O., *Verborgene Kunst. Argumentationsstruktur in den Satiren des Horaz*, Hildesheim 2004.
- Kock, Th., *Comicorum Atticorum fragmenta*, Leipzig 1880-1888.
- Konstankatos, I. M., “Comedy in the Fourth Century I: Mythological Burlesques”, en M. Fontaine, A. C. Scafuro (eds.), *The Oxford Handbook of Greek and Roman Comedy*, Oxford-New York 2014, 160-80.
- Krenkel, W. A., *Lucilius: Satiren*, Leiden 1970.
- , “Zur Biographie des Lucilius”, *ANRW* 1.2, Berlin-New York 1972, 1240-59.
- , *Römische Satiren: Ennius, Lucilius, Varro, Horaz, Persius, Seneca, Petron, Juvenal, Sulpicia*, Berlin 1977.

- , *Marcus Terentius Varro: Saturae Menippeae*, St. Katharinen 2002.
- Kroll, W., s.v. 'Satura', *RE* 2A, 192.32-200.5.
- Krüger, G., *L. Apulei Madaurensis Apologia sive de magia liber*, Berolini 1863.
- Kruschwitz, P., "Überlegungen zum Text der Hedyphagetica des Ennius", *Philologus* 142, 1998, 261-74.
- , "Lehre oder Dichtung? Die archaische didaktische Poesie der Römer", en M. Horster, Chr. Reitz (eds.), *Wissensvermittlung in dichterischer Gestalt*, Stuttgart 2005, 115-31.
- Kühner, R. - Stegmann, C., *Ausführliche Grammatik der lateinischen Sprache*, Hannover 1997 [reimpr. de la 2^a ed.].
- La Penna, A., "La legittimazione del lusso privato da Ennio a Vitruvio. Momenti, problemi, personaggi", *Maia*, 1989, 1-34.
- Labate, M., *Orazio: Satire*, Milano 1981.
- Lacroix, L., *La Faune Marine dans la décoration des plats à poissons. Étude sur la céramique grecque d'Italie méridionale*, Verviers 1937.
- Lasserre, F., *Strabon. Géographie. Tome IX, Livre XII*, Paris 1981.
- Lefèvre, E., *Il secondo libro delle satire di Orazio: ripresa o perfezionamento?*, Sonderdrucke aus der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg, en C. D. 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 (= <https://freidok.uni-freiburg.de/dnb/download/4750>, accedido el 29 de abril de 2019).
- , *Plautus' Rudens*, Altertumswissenschaftliche Reihe 38, Tübingen 2006.
- Lejay, P., *Horace: Œuvres. Texte latin avec un commentaire critique et explicatif, des introductions et des tables...: Satires*, Hildesheim 1966 (= Paris 1911).
- Lens Tuero, J. Á. - Campos Daroca, J., *Utopías del mundo antiguo: antología de textos*, Madrid, 2000.
- Leo, F., *Geschichte der römischen Literatur. 1. Bd. Die archaische Literatur*, Berlin 1913.
- Lindsay, W. M., *Nonius Marcellus' dictionary of Republican Latin*, Hildesheim 1965 (reimpr. de 1901).
- , "De citationibus apud Nonium Marcellum", *Philologus* 64, 1905, 438-64.
- , "On the Fragments of Varro de Vita Populi Romani preserved in Nonius XVIII", *CR* 20, 1906, 440-1.
- , *Early Latin Verse*, Oxford 1922.
- Llorente Pinto, A. L., "La *Compendiosa Doctrina* de Nonio Marcelo", *Helmantica*, 181, 2009, 15-72.
- Louyest, B., *Athénée: Mots de poissons. Le banquet des sophistes, livres 6 et 7*, Villeneuve d'Ascq 2009.

- Lowe, J. C. B., "The Cook Scene of Plautus' *Pseudolus*", *CQ* 35, 1985, 411-16.
- Lucas, D. W., *Aristotle: Poetics. Introduction, commentary and appendixes*, Oxford 1968.
- Maggiulli, G., *Nomenclatura micologica latina*, Genova 1977.
- Maguinness, W. S., "Der Eklektizismus des Horaz", en G. Maurach (ed.), *Römische Philosophie*, Darmstadt 1976, 169-89.
- Mankin, D., *Horace. Epodes*, Cambridge 1995.
- Mariotti, I., "Due note di critica testuale", *Stud.Ital.* 29, 1957, 255-8.
- , *Studi Luciliani*, Firenze 1960.
- Mariotti, Sc., *Lezioni su Ennio*, Urbino 1991.
- Martín García, J. A., *Poesía helenística menor (poesía fragmentaria)*, Madrid 1994.
- Martina, M., "Ennio poeta cliens", *QFC* 2, 1979, 13-74.
- , "Aedes Hercules Musarum", *DArch* 3, 1981, 49-68.
- Martos, J., *Apuleyo de Madauros. Apología o Discurso sobre la magia en defensa propia, Floridas, Prólogo de El dios de Sócrates*, Madrid 2015.
- Marx, F., *C. Lucilii carminum reliquiae*, Lipsiae 1904-5.
- Mazzarino, S., *Fra Oriente e Occidente. Ricerche di storia greca arcaica*, Milano: Rizzoli, 1989.
- Medeiros, W. de S., *Hipónax de Éfeso*, Coimbra 1961.
- Melero Bellido, A., "Mito y política en la comedia de Cratino", en A. López Eire (ed.), *Sociedad, política y literatura. Comedia Griega Antigua. Actas del I Congreso Internacional*, Salamanca 1997, 117-32.
- Mette, H. J., "'genus tenue' und 'mensa tenuis' bei Horaz", *MH* 18, 1961, 136-9.
- Montanari, O., *Archestrato di Gela. 1: Testimonianze e frammenti*, Bologna 1983.
- , s.v. 'Gastronomische Dichtung. Griechisch', *Der Neue Pauly* 4, 1998, 808-9.
- , "I pesci di pregio nella Vita di delizie di Archestrato di Gela", *MEFRA* 11, 1999, 67-77.
- Moralejo, J. L., *Horacio: Sátiras. Epístolas. Arte Poética*, Madrid 2008.
- Moritz, L. A., *Grain-mills and flour in classical antiquity*, Oxford 1958.
- Morocho-Gayo, G., "La edad de oro en la Comedia Antigua", *Perficit* 10.128-30, 1979, 201-54.
- Muecke, F., *Horace Satires II. With an Introduction, Translation and Commentary*, Warminster 1993.
- Müller, L., *Q. Enni carminum reliquiae: accedunt Cn. Naevi Belli Poenici quae supersunt*, Petropoli 1884.
- Musti, D., *Storia greca. Linee di sviluppo dall'età micenea all'età romana*, Roma 1990.
- Nesselrath, H.-G., *Die attische mittlere Komödie: ihre Stellung in der antiken Literaturkritik und Literaturgeschichte*, Berlin 1990.
- Nisbet, R. G. M., *M. Tulli Ciceronis in L. Calpurnium Pisonem*, Oxford 1961.

- O'Connor, J. F., "Horace's *Cena Nasidieni* and Poetry's Feast", *CJ* 86, 1990, 23-4.
- Olshausen, E., "Lucilius und seine Zeit", en G. Manuwald (ed.), *Die Satiriker Lucilius und seine Zeit*, *Zetemata* 110, München 2001, 166-76.
- Olson, S. D., *Acharnians. Aristophanes: edited with introduction and commentary*, Oxford 2002.
- , *Broken laughter: select fragments of Greek comedy*, Oxford-New York 1995.
- Olson, S. D. - Sens, A., *Matro of Pitane and the tradition of epic parody in the fourth century BCE: text, translation and commentary*, Atlanta (Ga.) 1999.
- , *Archestratos of Gela: Greek culture and cuisine in the fourth century BCE: text, translation, and commentary*, Oxford-New York 2000.
- Oltremare, A., *Les origines de la diatribe romaine*, Lausanne 1926.
- Orelli, J. K. von, *Q. Horatius Flaccus*, rev. J. G. Baiter, Torino 1850.
- Pabst, W., "Zur Satire vom lächerlichen Mahl. Konstanz eines antiken Schemas durch Perspektivenwechsel", *A&A* 32, 1986, 136-58.
- Palutan, M. G., "*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 2003, 241-9.
- Paratore, E., "La problematica sull'epicureismo a Roma," *ANRW* 1.4, 116-204, Berlin-New York 1973.
- Paretti, L., "Un frammento dimenticato dagli *Hedyphagetica* di Ennio?", *RFIC* 2006, 140-9.
- Pellegrino, M., *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'archaia*, Bologna 2000.
- Petersmann, H., "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 Görgemanns*, Heidelberg 1998, 269-77.
- Pickard-Cambridge, A. W., *Dithyramb, tragedy and comedy*, Oxford 1926.
- Platnauer, M., *Aristophanes: Peace, edited with introduction and commentary*, Oxford 1964.
- Pohlenz, M., "Die hellenistische Poesie und die Philosophie", en *Kleine Schriften*, Hildesheim 1962, II, 1-37 (= Χάριτες, *Friedrich Leo zum 60. Geburtstag dargebracht*, 76-112).
- Prowse, A. M., "Orazio *serm.* 2, 4 e il *Fedro* di Platone", *RFIC* 91, 1963, 192-202.
- Pucci, P., *Odysseys polutropos. Intertextual Readings in the Odyssey and the Iliad*, Ithaca 1987.

- Puelma Piwonka, M., *Lucilius und Kallimachos: zur Geschichte einer Gattung der hellenistisch-römischen Poesie*, Frankfurt am Main 1949.
- Purcell, N., "Eating Fish. The Paradoxes of Seafood" en J. Wilkins, D. Harve, M. Dobson, *Food in Antiquity*, Exeter 1995, 132-49.
- Rau, P., *Paratragodia: Untersuchung einer komischen Form des Aristophanes*, Zetemata 45, München 1965.
- Reddé, M., *Mare Nostrum. Les infrastructures, le dispositif et l'histoire de la marine militaire sous l'Empire romain*, Rome 1986.
- Relihan, J. C., *Ancient Menippean Satire*, Baltimore-London 1993.
- Reyes Bertolín, C., *Comic epic and parodies of epic: literature for youth and children in ancient Greece*, Hildesheim 2008.
- Reynolds, L. D., *Texts and Transmission: a survey of the Latin Classics*, Oxford 1983.
- Richter, W., *Columella: Zwölf Bücher über Landwirtschaft. Buch eines Unbekannten über Baumzucht*, München 1981.
- Riposati, B., "Voci varroniane sugli antichi alimenti romani", *Studi classici in onore di Quintino Cataudella*, Catania 1972, III, 203-14.
- Roca Ferrer, J., *Kynikòs trópos: cinismo y subversión literaria en la Antigüedad*, Barcelona 1974.
- Rodríguez Adrados, F., *Líricos griegos: elegíacos y yambógrafos arcaicos, siglos VII-V a.C.*, Madrid 1981.
- Rodríguez-Noriega Guillén, L., *Epicarmo de Siracusa: testimonios y fragmentos*, Oviedo 1996.
- , *Ateneo de Náucratis: El banquete de los eruditos*, Madrid 1998-2006.
- Roebuck, C. A., *Ionian trade and colonization*, New York 1959.
- Rötter, I., *Varros Menippea ΠΕΡΙ ΕΛΕΣΜΑΤΩΝ*, Köln 1969.
- Romano, E., *Q. Orazio Flacco, Le Opere I: Le Odi, Il Carme secolari, gli Epodi*, commento (vol. 2) di E. R., Roma 1991.
- Romano Martín, S., *El tópico grecolatino del concilio de los dioses*, Spudasmata Bd. 125, Hildesheim-Zürich-New York 2009.
- Rooy, C. A. van, *Studies in classical satire and related literary theory*, Leiden 1965.
- Roselli, A., "Les cuisiniers-médecins dans la comédie moyenne", en J. Jouanna (ed.), *Le Théâtre grec antique: La Comédie. Actes du 10ème colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 1er et 2 octobre 1999*, Paris 2000, 155-69.
- Rudd, N., "Horace and the Origins of 'Satura'", *Phoenix* 14, 1960, 36-44.
- , *Themes in Roman Satire*, London 1986.
- Russo, A., "Un verso dagli *Hedyphagetica* di Ennio?", en L. Belloni, L. de Finis, G. Moretti (ed.), *L'Officina ellenistica. Poesia dotta e popolare in Grecia e a Roma*, Trento 2003, 91-116.
- , *Quinto Ennio. Le opere minori; edizione critica dei frammenti e commento... Vol. I: Praecepta; Protrepicus; Saturae; Scipio; Sota*, Pisa 2007.

- Saint-Denis, E. de, *Le Rôle de la mer dans la poésie latine*, Paris 1935.
- , *Le Vocabulaire des animaux marins en latin classique*, Paris 1947.
- , *Pline l'Ancien. Histoire naturelle: livre IX*, Paris 1955.
- Salmasius, Cl., *Plinianae exercitationes in Caii Iulii Solini Polyhistora*, Parisiis 1629.
- Salvadore, M., *M. Terentii Varronis fragmenta omnia quae exstant. Pars II: De vita populi Romani libri IV*, Bibliotheca Weidmanniana, Olms-Weidmann 2004.
- Salvioni, L., “Qualche definizione di procedimenti parodici desunta dal *Banchetto attico* di Matrone”, *BFC* 5, 1979/80, 21-9.
- Salza Prina Ricotti, E., “Allimentazione, cibi, tavole e cucine nell'età imperiale” en AA.VV., *L'alimentazione nel mondo antico. I Romani: età imperiale*, Roma 1987, 71-130.
- Sanchis Llopis, J., Montañés Gómez, R., Pérez Asensio, J., *Fragmentos de la Comedia Media*, Madrid 2007.
- Schade, G., “Ennius und Archestratos”, *Philologus* 142, 1998, 275-8.
- Schäfer, E., “Lucilius und die Stadt Rom”, en G. Manuwald (ed.), *Die Satiriker Lucilius und seine Zeit*, Zetemata 110, München 2001, 177-87.
- Schmid, G., “Die Fische in Ovids *Halieuticon*”, *Philologus*, Supplementbd. 9, 1907-10, 260.
- Schmidt, J. O., “Ulixes comicus”, *Jhb. kl. Ph.* 16, 1888, 373-403.
- Scuotto, E., “Il poemetto gastronomico di Cazio (Lettura della Sat. 2,4)”, en M. Gigante, S. Cerasuolo, *Letture Oraziane*, Napoli 1995, 53-77.
- Seita, M., *La vita è sogno? Lettura della Rudens di Plauto*, Alessandria 2005.
- Shero, L. R., “The *Cena* in Roman Satire”, *CPh* 18, 1923, 126-43.
- , “A Possible Lucilian Antecedent of Horace Serm. II 2”, *CPh* 23, 1928, 398-400.
- , “Lucilius' *Cena Rustica*”, *AJPh* 50, 1929, 64-70.
- Skutsch, O., *Studia Enniana*, London 1968.
- , *The Annals of Q. Ennius*, Oxford 1985.
- Soares, C., *Arquêstrato, Iguarias do Mundo Grego. Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*, Coimbra 2016.
- , “Cozinha simples, mesa farta: os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquêstrato, séc. IV a.C.)”, en J. Pinheiro; C. Soares (coords.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Coimbra, 479-98.
- Stanford, W. B., *The Ulysses theme: a study in the adaptability of a traditional hero*, Dallas 1992.

- Stark, I., *Die hämische Muse: Spott als soziale und mentale Kontrolle in der griechischen Komödie*, München 2004.
- Suerbaum, W., *Die archaische Literatur. Von den Anfängen bis Sullas Tod. Die vorliterarische Periode und die Zeit von 240 bis 78 v. Chr.* (i.e.: *Handbuch der lateinischen Literatur I*), München 2002.
- , *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 2003.
- Terzaghi, N., *Lucilio*, Roma 1970 (reimpr. de 1934).
- , *Lucilius. Saturarum reliquiae: in usum maxime academicorum*, Florentiae 1966³.
- Thiel, J. H., *Studies on the History of Roman Sea-power in Republican times*, Amsterdam 1946.
- , *A History of Roman Sea-Power before the Second Punic War*, Amsterdam 1954.
- Thompson, W. D'A., *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947.
- Traglia, A., *Poeti latini arcaici. Vol. 1: Livio Andronico, Nevio, Ennio*, Torino 1986.
- Turnebus, A., *Aduersariorum tomus alter*, Parisiis 1565.
- Vahlen, J., *Ennianae poesis reliquiae*, Lipsiae 1928².
- Velaza, J., “La *Lex Lindsay* y el método de trabajo de Nonio Marcelo”, *Emerita* 75, 2007, 225-54.
- Vickery, K. F., *Food in early Greece*, Urbana 1936.
- Villard, P., “Le mélange et ses problèmes”, *REA* 90, 1988, 19-33.
- Vliet, J. van der, *Lucii Apulei Madaurensis Apologia, sive de magia liber, et Florida*, Lipsiae, 1900.
- VV.AA., *Flora iberica. Plantas vasculares de la Península Ibérica e Islas Baleares*, Madrid 1986-2012.
- Waltzing, J.-P., *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains depuis les origines jusqu'à la chute de l'Empire d'Occident*, Louvain 1895-1900 (4 vols.).
- Warmington, E. H., *Remains of Old Latin*, London Cambridge (Ma.) 1935-1940.
- Wąsowicz, A., *Olbia pontique et son territoire*, Paris 1975.
- Wessner, P., “Zu Varro *de vita populi Romani*”, *Hermes* 41, 1906, 460-73.
- West, D. A., *Reading Horace*, Edinburgh 1967.
- West, M. L., *Iambi et elegi Graeci ante Alexandrum cantati*, Oxford-New York, 1989-1991.
- White, D. C., “The Method of Composition and Sources of Nonius Marcellus”, *Studi Noniani* 8, 1989, 111-211.

- Wilkins, J., *The boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford 2000.
- Zanker, G., *Realism in Alexandrian poetry: a literature and its audience*, London-Wolfboro 1987.
- Ziolkowski, A., *Storia di Roma*, Milano 2000.
- Zolotarev, M. I., "New material on the relations between Olbia and Western Crimea in the sixth and fifth centuries B.C.", *VDI* 177, 1986, 88-93.

ÍNDICES

INDEX LOCORVM
AVCTORVM ANTIQVIORVM

- Accius *trag.* 198-9 (*ap.* Cic. *de orat.* 3.219): 150
ps.-Acro *Hor. epist.* 2.2.60: 229 n. 447 / *sat.*
2.4.15: 192 n. 348
- Aelianus *NA* 1.3: 100 / 14.20: 97 / 15.11: 108 /
VA 14.27: 34
- Afranius comicus 184: 144 n. 200
- Alexis (K.-A.): 39, 49, **53-8**
Λέβης, fr. 129: 54 / fr. 130-1: 121 n. 122 / fr.
132: 55
Λίνοϲ, fr. 140 (*ap.* Ath. 4.164a-d): 53 / fr.
153.6-7: 53 n. 125
Ὀλωνθίοι, fr. 167 (*ap.* Ath. 2.54f): 55
Πυλαία, fr. 204: 121 n. 122
- Ananius (West): 23, **27-31**, 40, 61, 66, 79-80,
208
fr. 1: 27 / fr. 3: 28 / fr. 4: 28 / fr. 5: 28-30
- Anaxandrides fr. 42.61: 42 n. 88, 172 n. 309
- Anaxippus fr. 1.7-8 *et* 11-9: 125-6
- Antigonos paradoxographus *mirab.* 96: 191 n.
346
- Antiphanes Κύκλωϲ, fr. 132 *et* 133: 50 n. 116
- Anthologia Palatina* 11.413: 159
- Apicius: 199
3.15.1-3: 126 n. 143 / 4.32: 95 n. 39 / 6.2:
172 n. 310, 224 n. 431 / 9.5: 105 n. 70 / 9.8:
123 n. 128 / 9.9: 104 n. 64
- Apollodorus 2.5.11: 40 n. 79
- Apuleius:
apol. 34: 95 n. 43 / 39: 85-7, 95 n. 41, 97,
128, 168
flor.: 86
met.: 86 / 4.22: 144 n. 200
- Archestratus (Olson-Sens): 11, 13, 17, 23, 29,
37, **59-68**, 69, 78, **79-80**, 85, 86, 87, 97, 101-
2, 116, 125, 127-8, 156, 168, 178, 180-2,
185, 190-2, 203, 208, 227-8, 245-8
1 (1 Br): 112 / 3 (2.4-5 Br): 60 / 4 (61 Br):
64 n. 161 / 5 (4 Br): 64 / 6 (5 Br): 64 n. 160
/ 7 (56 Br): 88-92, 153 / 7.1 (56.1 Br): 104,
148 n. 220 / 7.2 (56.2 Br): 175 / 8 (7 Br): 64
/ 9 (8 Br): 64 / 11.3 (9.3 Br): 113 / 12.1 (11.1
Br): 93 / 14 (13 Br): 93, 97 n. 47, 105, 114 n.
99, 176 / 15.2 (14.2 Br): 113 / 16 (15 Br):
109 n. 84, 111, 174 / 16.2 (15.2 Br): 113 /
17.3 (16.3 Br): 113 / 19.1 (18.1 Br): 95 n. 41
/ 21.1 (20.1 Br): 93, 95 n. 41 / 22 (21 Br):
108-9 / 23.3 (22.3 Br): 95 n. 41 / 25.1 (24.1
Br): 113 / 27.3 (26.3 Br): 95 n. 41, 113 / 30.1
(29.1 Br): 113 / 34.1 (33.1 Br): 95 n. 41, 113
/ 35.7 (34.7 Br): 60 n. 149 / 36 (35 Br): 65-
7, 113 / 36.1 (35.1 Br): 148 / 37.3-4 (36.3-4
Br): 104 / 37.4 (36.4 Br): 119 / 37.7 (36.7
Br): 95 / 42 (41-2 Br): 93 / 42.1 (41.1 Br):
148 n. 218 / 42.1-3 (41 Br): 97 n. 47 / 46 (45
Br): 101 / 46.2 (45.2 Br): 112 / 46.5 (45.5
Br): 101 / 46.10-4 (45.10-4 Br): 112 n. 92 /
54 (53 Br): 29 n. 44, 105 / 57 (57 Br): 25 n.
28, 64, 224 n. 433 / 58 (58 Br): 64 / 60 (62
Br): 64 n. 161
test. 1 (*ap.* Ath. 7.278d-e): 69
conspectus ciborum omnium: 63-4
- Archilochus fr. 124 (b) West: 23 n. 17
- Archippus fr. 24: 42 n. 88
- Aristophanes (fragmenta: K.-A.): 39, **45-8**, 78,
80, 229
Ach.: 48 n. 112
Av: 561: 40 n. 78
Pax 242-54: 47 / 569-81: 47 / 741: 40 n. 78
/ 999a-1009: 46
Pax II fr. 305: 192 n. 59
Pl.: 49 / 305: 41 n. 86 / 189-93: 47 n. 111
V: 60: 40 n. 78
Γεωργοί fr. 111 (*ap.* Stob. 4.14.2 p. 371h):
47 n. 110
Λήμνια fr. 380.1: 112
Πελαργοί fr. 448: 172 n. 307
schol. *Ar. vesp.* 62: 24 n. 21 / *Ar. Ach.* 1112:
25 n. 29
- Aristoteles *EE* 1231a20: 36 n. 70
EN 1118a: 36 n. 70 / 1153a26: 36
HA 535b18: 109 n. 83 / 571a22: 66 n. 164 /
591b: 115 n. 100 / 598a22: 66 n. 164
poet. 1448a: 17 n. 1, 69 / 1448a30: 39 n. 75
/ 1449b5: 39 n. 75
pol. 1291b: 33 n. 57
- Arrianus: 203
- Athenaeus: 12-3, 17, 22, 39, 48-9, 59, 80, 124

- 1.4c: 59 n. 148 / 4cd: 174 n. 315 / 4e: 59 n. 148 / 7f (= Archil. 124 [b] West): 23 n. 17 / 26e: 197 n. 364
- 2.64c (= Matro fr. 3): 181
- 3.78f: 28 / 87e: 107 / 91a-e: 107 / 92d: 90 / 110b: 43
- 4: 45 n. 107 / 4.133b: 114 n. 144 / 134d (*i.e.* Matro, *comu.*): 69-70 / 158e: 169 / 274c-f: 140 n. 182
- 6.274c-d: 140 n. 182
- 7.278a-d: 35 n. 64 / 278d-e: 60 / 278e: 59 n. 148 / 282a: 40 n. 77 / 282b: 28 n. 41 / 282d: 43 n. 96 / 282e: 96 / 285f: 59 n. 148 / 286c: 59 n. 148 / 294c: 108 / 294e-f: 110 / 303b: 174 / 304b: 24 n. 18 / 305a: 106 / 310e: 61 n. 153 / 319c: 115 n. 100 / 320c: 41, 115 / 322e-f: 106 / 324a: 35 n. 67 / 325f: 24 n. 18
- 8.335d: 59 n. 148, 112 n. 94 / 337b: 59
- 9.370b: 28
- 10.411a: 40 n. 79
- 12.511d: 28 n. 40 / 514e: 116 n. 107 / 516c: 35 n. 62, n. 64, n. 65 / 529d: 116 n. 107
- 14.642e: 53 n. 122 / 645c: 24 n. 18 / 647a: 35 n. 66
- 15.698b-c: 27
- Augustus fr. 53: 153 n. 236
- Ausonius (Prete), 25.3 [*epist.*] (=27.3 Green): 104 / 12 (= 12 Green); 123 n. 128 / 13 (= 14b Green): 104 / 22 (= 20b Green); 107 / *Mos.* 90: 106 n. 73 / 107: 108
- Bion cynicus: 167, 225, 229-31
- Boethius: 167
- Caelius Aurelianus *acut.* 2.209: 172 n. 307
- Caesar *bell. Hisp.* 11.3: 210
- Callimachus: 59 n. 148, 79, 237, 249
- H.A.* 108-9: 236 n. 476
- epigr. AP* 12.73.1: 92 n. 26
- fr. 398 Pfeiffer: 237 n. 478 / 766 Pfeiffer: 188
- Cato: 119, 163 n. 278, 168, 188, 191
- agr.* 1.6: 113 / 8.2: 176 / 24: 216 n. 408 / 76.3: 147 n. 213 / 89: 179 / 112: 216 n. 408 / 134: 145 n. 201 / 145.1: 202 / 157.2: 113-4 / 158: 104 n. 64 / 165: 170 n. 299, 192
- dict.* 78: 142, 179 n. 298
- Catullus 64.7: 118 n. 113
- Celsus 2.21: 162 n. 275 / 2.25.2: 162 n. 275 / 2.29: 193 / 3.6: 104 n. 64
- Charisius gramm. (Keil) I 72.11: 152 n. 234 / 83.16: 138 n. 176 / 100.31: 154 n. 245
- Cicero *acad. post.* 1.7-9: 166
- Arch.* 13: 205 n. 382
- Att.* 5.1.3: 152 n. 234
- Brut.* 160: 145 n. 205
- de or.* 1.12: 205 n. 382 / 3.219 (= Acc. 198-9): 150 n. 226
- fam.* 9.20.2: 171 n. 303 / 15.16.1: 206 / 15.19.2: 206
- fin.* 2.8.24 (Lucil. 1235-40): 156 / 2.24.8: 163 / 2.25.1: 164 / 2.90: 232
- inv.* 1.29: 118 n. 111
- Mur.* 75: 142 n. 190
- nat. deor.* 1.113: 207 / 2.4: 116 n. 105
- Pis.*: 206, 207 n. 385 / 66-7: 213-4
- Tusc.* 3.43: 179 / 5.47: 240 / 5.90: 232 / 5.98.4: 232
- CIL* IV 4986: 154 n. 241
- Clearchus 51 (Wehrli iii): 116 n. 107
- Clemens Alexandrinus *paed.* 2.1.3: 174 n. 315
- Columela 3.8.5: 195 / 8.5.11: 191 / 8.11.1: 172 n. 304 / 8.15.6: 100 / 8.16: 104 n. 65, 105 / 8.16.1: 105 n. 69 / 8.16.7: 221 n. 422 / 8.16.8: 94 n. 33 / 8.16.9: 92 n. 27, 105 n. 69, 110 / 8.17: 179 n. 326 / 8.17.2: 222 / 8.17.8: 100 / 8.17.12: 105 n. 69, 222 / 10.110: 156 n. 249 / 10.114: 220 n. 420 / 10.120: 126 n. 137 / 10.123: 126 n. 140 / 10.373: 186 n. 335 / 11.3.30: 155 n. 247 / 11.3.36: 126 n. 140 / 12.41: 192 n. 350 / 12.5: 223 n. 427 / 12.50: 126 n. 138 / 12.58: 220 n. 420 / 12.19.2: 216 n. 408 / 12.30.2: 196 / 12.41: 192 / 12.45.4: 198 / 12.50.4: 126 n. 138 / 12.58: 220 n. 420
- Consentius *grammaticus* (Keil) V 345.21: 154 n. 244
- Crates cynicus: 230
- Cratinus (K.-A.): 49 n. 113 / fr. 428: 27 n. 38
- Ps. Dicaearchus 1.23-4 (= *GGM* 104): 103 n. 61
- Diogenes Laertius: 167, 230 / 1.58: 240 n. 486
- Diomedes *gramm.* (Keil) I 484.3: 83 n. 2 / 485.30: 133 n. 159
- Dionysius comicus fr. 2.24-6: 60 n. 149
- Dioscorides: 70, 196
- 2.3.1: 97 n. 49 / 2.112: 220 n. 420 / 2.114: 126 n. 142, 163 n. 276 / 2.140: 223 n. 428 / 3.67: 126 n. 140 / 5.8: 192 n. 350 / 5.9: 192 n. 351
- Diphilus fr. 31: 121 n. 122
- Donatus Ter. *Andr.* 139: 220 n. 418, 255 n. 88 / *eun.* 139: 220 n. 418 / 789: 219 n. 415 / *Ph.* 380: 220 n. 418

- Ennius (Vahlen): 80, 83-5, 135, 150, 154, 165, 166, 227, 238, 246
ann. 5-6 (2-3 Sk): 83 / 33 (31 Sk): 99 / 62-3 (240-1 Sk): 124 n. 132 / 89 (84 Sk): 218 / 340 (332 Sk): 89 / 441 (430 Sk): 91 n. 22 / 458 (447 Sk): 142 / 490 (511 Sk): 89 / 571 (583 Sk): 218 n. 412 / 576 (587 Sk): 91 n. 22 / 580-1 (591-2 Sk): 116
sat. 133-4 / 12-3: 127, 157-8 / 14-9: 128 n. 148, 157 / 19: 142 / 20.21-58: 134 n. 161 / 66: 99-102
scaen. 246-54: 117-9
uar. 34-44 (= fr. 28.1-11 Courtney): **83-129**, 168, 170, 173, 180-2, 185, 190, 208 / 34: 87 / 35: 87-8, 89, 123 n. 129, 148 n. 220, 175 / 36: 88-92, 174, 175 / 37: 92, 113, 119 / 38: 113 / 39: 92, 113, 148 n. 217 / 40-1: 114-7, 176 / 40: 93 / 41: 93 / 42: 89, 93-4 / 43: 94-5, 147 n. 236, / 44: 96, 123 n. 128
- Ephippus (K.-A.)
 *Ἐφίβοι fr. 8 (*ap.* Ath. 14.642e): 53 n. 122
 Κῦδων fr. 13.6: 117 n. 108
- Epicarmus (K.-A.): **39-45**, 49, 80
 Βουσίρις, fr. 18 (*ap.* Ath. 10.411a): 40
 Γᾶ καὶ Θάλασσα: 45
 Ἥβας γάμος: 40 / 40 (*ap.* Ath. 3.85c): 42 / 41: 44 / 41.1.5: 97 / 42: 44 / 48 (*ap.* Ath. 7.320c): 40, 41 n. 82, 115 / 51 (*ap.* Ath. 7.282ab): 28, 40 / 52.2: 66
 Κύκλωψ, fr. 71: 44
 Μοῦσαι, fr. 85: 44 / fr. 87: 44 / fr. 88 (*ap.* Ath. 7.282d): 43
 Σειρήνες fr. 122.5-6: 66
test. 1: 39 n. 74 / *test.* 3 (= Pl. *Theaet.* 152e): 40 n. 76 / *test.* 4 (= Arist. *poet.* 1448a30): 39 n. 75 / *test.* 5 (= Arist. *poet.* 1449b5): 39 n. 75
- Epicurus: 68, 203, 231, 249 n. 2 / *ep.* [4]: 128-31: 232 / 132: 207 / *sent.* 30: 232 n. 460
- Eriphus fr. 3.2-3: 95 n. 39, 112,
- Eubulus (Hunter): **48-53**, 112
 Ἀμαλθεία, fr. 7 (*ap.* Ath. 2.63d): 50
 Ἀῶγη, fr. 15: 52
 Γλαῦκος, fr. 19: 51
 Ἴων, fr. 37 (*ap.* Ath. 7.302d): 52
 Λακῶνες ἢ Λήδα, fr. 63 (*ap.* Ath. 7.330c): 56 n. 133
- Euripides: 52, 212
Andr. 369: 50
Cyc. 62-7: 21
Med. 1-8: 117-8
 fr. 892 (²Nauck): 169
- Eustatius in *Il.* p. 1205.55 *et* p. 1063.38: 53 n. 122
- Festus p. 211 M: 120 n. 118 / p. 238 M: 120 n. 118 / p. 359: 159 n. 264
- Fronto p. 133.11: 83, 135 n. 165
- Fragmenta poetarum Romanorum* incert. 50 Morel (= 84 Blänsdorf): 98 n. 52 / 52 Morel (= 86 Blänsdorf): 98
- Galenus: 191, 197 n. 364
alim. fac. 1.3 (6.490 Kühn): 25 n. 30 / 3.2 (6.664 Kühn): 29 n. 48 / 3.2 (6.665 Kühn): 30 n. 49 / 3.28 (6.718 Kühn): 41 n. 85 / 3.30 (6.728-9 Kühn): 24 n. 20
de diaet. 349: 107
protr. 6.9: 170 n. 297
- Gellius 2.18.7: 166 n. 184 / 2.24.1: 139 / 2.24.2: 160 n. 265 / 2.24.3: 139-40 *et* 140 n. 181 / 2.24.7: 140 n. 182, 160 n. 265 / 2.24.13: 140 n. 183 / 2.29: 134 n. 161 / 6.16.1-5: 168-9 (= Varro *Men.* 403): 168-70, 175 / 6.16.5: 25 n. 27 / 10.20: 95 n. 38 / 12.2.10: 92 n. 26 / 15.19 (= Varro *Men.* 404): 169 / 20.8.4: 148 n. 220
- Geoponica* 7.22: 196
- Herodotus 1.1: 60 n. 150 / 1.143: 34 / 4.53.2-3: 32 n. 53 / 9.82: 34
- Hesiodus: 53, 61, 113, 188, 191
Op. 27: 66 n. 106, 113 n. 96 / 107: 64 n. 160 / 165: 64 n. 160 / 213: 66 n. 106, 113 n. 96 / 274: 64 n. 160, 66 n. 106, 113 n. 96 / 286: 66 n. 106, 113 n. 96 / 381: 67 n. 168 / 614-7: 66 n. 165
Th. 151: 66 n. 106, 113 n. 96 / 181: 66 n. 106, 113 n. 96 / 241: 64 n. 160
Sc. 213-5: 121 n. 124
- Hesychius
 122: 27 n. 38 / 2238: 95 n. 37
- Hieronymus: 72 n. 179, 132
uir. 45: 191 n. 345
- Hippocrates *Aër.* 12: 34 n. 60
epid. 7.52.3: 29 n. 47
salubr. 2.46.4: 29 n. 47
- Hipponax (W.): **23-7**, 33, 35, 41, 79-80
 fr. 5-10 (5, 26-39 Dg): 25-6 / fr. 26-26a (36-7 Dg.): 23-4, 26, 29-30 / fr. 128 (126 Dg.): 26-7
- Homerus: 17, 40, 53, 61, 69, 71, 79, 83, 85, 88 n. 15, 89, 91, 94, 246-7, 180
Il. 1.43: 74 / 1.297: 64 n. 160, 67 n. 168 / 1.460-8: 20 / 2.11: 75 / 2.23: 75 n. 154 / 2.77:

- 116 n. 104 / 2.489: 77 / 2.689: 64 n. 160 / 3.3-7: 173 n. 312 / 3.329: 64 n. 160 / 3.424: 74 / 4.39: 64 n. 160 / 4.370: 75 n. 184 / 5.259: 64.160 / 5.415: 75 n. 184 / 6.150: 66 / 6.315: 76 / 6.299: 75 n. 184 / 7.38: 75 n. 184 / 7.404: 75 n. 184 / 8.202: 67 n. 168 / 9.5: 88 / 9.15: 151 n. 228 / 9.206-21: 20 / 9.462: 67 n. 168 / 9.611: 67 n. 168 / 10.436: 79 / 12.37-9: 74 / 13.280: 67 n. 168 / 16.444: 67 n. 168 / 16.732: 74 / 16.794: 75 / 19.353: 77 n. 186 / 21.94: 67 n. 168 / 23.61: 75 / 23.195: 88 / 24.724: 74
- Od.* 1.1: 70 / 1.89: 67 n. 168 / 3.480: 18 n. 3 / 4.385-6: 77 / 5.7: 77 n. 186 / 6.164: 70 / 8.222: 19 n. 8 / 8.452: 64. 160 / 9.27-8: 76 / 9.224-6: 21 / 9.233: 21 / 9.391-3: 26 / 9.556-7: 19 n. 9 / 11.114-6: 184 n. 331 / 11.547: 43 n. 94 / 12.364-5: 19-20 / 12.450: 66 / 14.88: 67 n. 168 / 14.227: 67 n. 168 / 15.506-7: 19 n. 9 / 17.410: 74 / 18.118-22: 20 / 20.25-7: 20
- Horatius: 11-3, 17, 23, 39, 130, 132, 134, 147
- ars.* 53: 210 / 123: 158 n. 260
- carm.* 2.10: 198 / 2.14.26: 216 n. 407 / 2.16.13-6: 240 / 3.28.2: 216 n. 407 / 3.29.45: 218
- epist.* 1.1.77: 184 n. 331 / 1.15.23: 107 / 1.18.10-14: 211 / 2.2.58-64: 209 / 2.2.60: 225 / 2.2.126: 237
- epod.* 2: 250 / 2.35: 172 n. 309 / 2.50: 105 / 2.53-4: 172 n. 307 / 2.54: 25 n. 27 / 2.57: 193 / 3: 126 / 9: 216 n. 407 / 15.7: 187
- sat.* 1.1.24: 167, 229 / 25-6: 230 n. 450 / 106-7: 239 n. 481
- sat.* 1.2.2: 211 / 40: 238 / 45: 238 / 94-103: 238
- sat.* 1.3.21: 138 n. 175 / 90: 152 n. 233
- sat.* 1.4: 229, 235-6 / 1.4.1-7: 80 / 6-13: 134 n. 162 / 9-10: 237 / 11: 136, 236
- sat.* 1.5.84-5: 152 n. 233
- sat.* 1.9.22: 210
- sat.* 1.10: 235-6 / 11-2: 230 / 17: 237 / 22-5: 230 / 41-3: 210 / 85: 210
- sat.* 2: 183-4 / 2.1.32-4: 132 n. 154, 239 / 62-70: 134 n. 162
- sat.* 2.2: 58, 139, 200, **230-4**, 248 / 1-3: 231 / 8-22: 231 / 22: 105, 115 n. 102, 176 / 23-28: 172 n. 306 / 32-4: 225 n. 437 / 46-8: 164 n. 281 / 47: 110 / 53-5: 231 / 70-1: 233 / 101-3: 233 n. 469 / 116: 174 n. 314 / 117: 126 n. 143 / 121: 176
- sat.* 2.3: 184, 207
- sat.* 2.4: 51, 60, 68, 168-9, 180, **184-209**, 227-8, 237-41, 246-48 / 2.4.1: 203, 215 / 2-4: 215 / 4-7: 204 / 9: 209, 239 / 10: 204 / 11: 189-90 / 12: 188 / 15-6: 126 n. 143 / 17-20: 188, 194, 203, 232 n. 462 / 17-9: 54 n. 128 / 18-21: 237 / 21-3: 193 / 24-7: 185 / 24: 186 / 25-6: 188 / 27-34: 186 / 27-29: 193, 237 / 28: 104 / 30: 148 n. 230 / 31-4: 193 / 32-4: 186 / 32-3: 153 / 32: 106 / 33-4: 104, 107, 123 n. 128 / 35-9: 185, 187 / 40-42: 194 / 42: 237 / 43: 204 / 44: 224 / 45-50: 188-9 / 51-7: 185 / 51: 187 / 58-60: 197 / 64-9: 197 / 70-2: 198 / 73-5: 199 / 76-87: 186, 199 / 76-7: 237 / 76: 188 / 77: 187 / 88-95: 185, 204-5 / 89: 189 / 94-5: 189
- sat.* 2.5.13-14: 149 n. 221
- sat.* 2.8: 145, 149, 182, **209-27**, 228, 235-6, 241, 246-8 / 2.8.6-9: 220 / 10-5: 215-6 / 10: 146 / 16: 147 n. 214 / 24-6: 211 / 25-52: 136 / 27-30: 211, 221 / 31-3: 221 / 35-8: 211 / 42-53: 212, 222 / 42: 175, 233 n. 465 / 54-6: 146, 217 / 58-9: 219 / 65-74: 219 / 68: 224 n. 436 / 84-7: 146 n. 209 / 85-90: 224 / 89: 195 / 93-5: 137 / 90-3: 224
- comm. Cruq. Hor. *sat.* 2.4.47: 206
- schol. Hor. *sat.* 2.1.75: 132 n. 155
- Hymni Homerici*
- h. Ap. 1:* 62 n. 156, 64 n. 160 / 124: 77 n. 186 / 257: 67 n. 168
- h. Cer. 1:* 64 n. 169
- h. Merc.* 120-3 et 130-3: 44 n. 102
- Isidorus *orig.* 1.35.3: 154 n. 244 / 12.6.6: 96 n. 46, 106 / 12.6.27: 105 / 12.6.28: 111 / 12.6.57: 107 n. 76 / 12.7.48: 170 n. 301 / 12.48: 172 n. 306
- Iulius Pollux *onom.* 6.63: 174 n. 315
- Iuvenalis: 12, 130, 147, 208
- 1.19: 132 n. 155 / 1.134: 126 n. 143 / 3.293: 155 n. 247 / 4.15-6: 232 n. 464 / 4.139: 104, 123 n. 129 / 4.143: 107, 123 n. 128 / 5.99: 175 / 5.5.114: 224 n. 432 / 146: 192 n. 349 / 7.119: 136 / 14.170-1: 170
- Lactantius *div. inst.* 6.5.2: 135 et n. 165
- Leonidas 40 G.-P. (= *AP* 6.263): 26 n. 34
- Livius 27.29.7-8: 87 n. 12 / 39.46.2: 142 n. 190
- Livius Andronicus: 85, 246
- Lucianus: 167, 213, 225
- Lucilius (Marx): 60, 68, 128, **130-65**, 167, 177, 180-2, 183, 207, 210, 214-5, 225-30, 234, 237-9, 246-8
- 49-50: 148 / 50: 95 / 54: 95 n. 38 / 97-8: 150 n. 224, 151 n. 227 / 99: 145 n. 206 / 99-101: 151 n. 227 / 102-6: 151 n. 227 / 110-3: 151 / 115: 151 n. 230 / 117-22: 151 / 125: 151 / 127: 151 / 128: 151 n. 231, 152 n. 234 / 129-30: 152 / 131: 152 / 132-5: 152-3 / 136-9: 154 / 140-1: 150, 152 / 144-7: 151 / 149-53, 159,

- 161-2: 136 n. 167 / 163-4: 138 / 165: 135 n. 166 / 166-8: 180 / 166-7: 136 / 168: 136 / 169-72: 136-8 / 171-2: 136, 138 / 179-80: 138 / 181-92: 155 / 193-4: 155-7, 162 / 195: 159 / 198-200: 150, 160 / 196-9: 160-1 / 200-5: 161 / 202: 160, 162 / 205-7: 162 / 210: 162 / 226: 159 n. 264 / 411-2: 145 n. 206 / 438-9: 140-1 / 440-1: 139 / 442-3: 141 / 444: 141-2 / 445: 141 / 446: 87, 141, 143 / 453-4: 144 / 456: 144 / 473-5: 144-5 / 547: 92 n. 26 / 568-9: 146-7, 215-7 / 862: 105 / 1101: 161 / 1107: 159 n. 264 / 1124: 150 n. 236 / 1172: 139 n. 180 / 1173: 161 / 1174-6: 146-7, 148, 232 n. 464 / 1181-2: 146 n. 207, 147 / 1189: 161 n. 271 / 1201-2: 148, 180 / 1201: 104, 107, 123 n. 128 *et* 129 / 1209-10: 96 n. 44 / 1235: 193 / 1235-40: 156 n. 248 *et* n. 253, 162-4, 233 / 1240: 110, 111 / 1248: 152 n. 233 / 1270: 149 / 1275: 43 n. 95 / 1276: 87, 92 n. 27, 104, 110, 111, 147-8 / 1304: 148 / 1315: 138 / 1326-38 (*ap. Lactant. div. inst. 6.5.2*): 134-5 / 1370: 155, 180
- Lucretius: 61 n. 152, 84, 113, 188, 203, 206
 1.32: 188 n. 340 / 1.208: 188 n. 340 / 1.303: 188 n. 340 / 1.339: 188 n. 340 / 1.503: 188 n. 340 / 1.511: 188 n. 340 / 1.927: 205 / 2.177-81: 189 / 2.581-2: 204-5 / 3.375: 93 n. 28 / 3.954: 211
- Maccenas fr. 1 (Courtney): 249
- Macrobius sat. 1.12.33: 173 n. 311 / 3.12.12: 106 / 3.13.10: 194 n. 353 / 3.13.12: 107 n. 77, 123 n. 128 / 3.15: 222 / 3.15.7-8: 175 / 3.16: 110, 115 n. 103 / 3.16.11-7: 147 n. 215 / 3.17: 140 n. 181 *et* 183 / 3.17.9: 140 n. 182 / 3.18.8: 176 / 3.18.11: 250 / 3.45.5: 232 n. 464
- Martialis: 147, 149, 208
 3.60.3-4: 192 n. 349 / 3.60.3: 104, 123 n. 129 / 3.60.4: 104 / 4.29.3: 161 n. 269 / 4.46: 136 / 6.11.5: 153, 193 n. 352 / 7.78.3: 123 n. 129 / 9.27.6: 95 n. 39 / 9.48: 220 n. 419 / 9.48.5: 195 / 10.37.9: 193 n. 352 / 10.45: 220 n. 419 / 10.45.4: 195 / 10.48.7-10: 156 / 11.50.9: 95 n. 39
 13.13.1: 127 n. 145 / 14: 197 n. 361 / 51: 224 n. 434 / 58: 224 n. 432 / 61: 25 n. 27, 172 n. 307 / 67: 224 n. 435 / 74.84: 105 / 80: 175 / 82: 123 n. 129 / 84: 115 n. 99 / 87: 106-7 / 86: 123 n. 128, 223 n. 429 / 89: 100-1 / 91: 110 / 99: 195 / 103: 198 n. 365
 14.161.1-2: 100 n. 55 / 14.103: 196
- Matro: 11-3, 52, 58, 68 n. 170, **69-80**, 116 n. 106, 138, 156, 159, 181-2, 213-5, 222, 225, 228, 246-7
conu. 1-5: 69-71 / 4: 104 / 11-3: 73 / 17: 75 / 18-21: 75 / 24-6: 76 n. 185 / 28-31: 73-5 / 56-8: 76 / 61-2: 66, 77 / 71-2: 76 / 105-11: 77 / 112-21: 77 / 122-3: 77
 fr. 2-3: 181
- Maximus Tyrius 17.1b: 35 n. 64
- Menander 720 (K.-T.): 97 n. 48
- Menippus cynicus: 166-7, 170
- Moretum*: 13, 24, 128, 144, 149, 249 / 76: 197 n. 361 / 86-9: 158 / 105-8: 158
- Nicander *Ther.* 675: 26 n. 34
- Nonius Marcellus: 130-1
 p. 151.3: 146 n. 208 / 151.10: 143 n. 194 / 152.11-5: 170 n. 296 / 173.14: 154 n. 244 / 220.1: 145 n. 201 / 247.10: 136 n. 169 / 281.14: 141 n. 185 / 551-2 (*fragmenta libri XVI/III*): 178-9
- Oppianus, *hal.* 3.145-148: 66 n. 164 / 4.173: 94 n. 33 / 4.437: 96
- Oribasius *coll. med.* 2.49.1: 94
- Ovidius *ars.* 1.625-6: 171 n. 301 / 3.271: 143 n. 194
fast. 5.476: 186 n. 334 / 6.169-70: 173 n. 311 / 6.171-80: 173 / 6.171: 142 n. 191 / 6.173-4: 102, 104, 123 n. 129
hal.: 94 / 9: 105 / 31: 105 / 96: 92 n. 27, 110 / 105: 104 / 111: 106 / 112: 95 n. 39 / 113: 105 / 114: 106, 175 / 117: 111 / 119: 115 n. 100 / 125: 221 n. 422 / 134-5: 175
met. 13.813: 149 n. 221
- Pacuvius: 133
- Palladius 5.3.2: 126 n. 140 / 11.17: 192 n. 330
- Parmenides: 82
- Paulus Festus p. 51: 99-100 / p. 358: 159 n. 261
- Persius: 130
 3.73: 136 / 3.114: 127 n. 145
 schol. Pers. 3.1: 135 n. 166 / 5.140: 154 n. 244
- Petronius: 146-7, 149, 184, 195, 208, 214 n. 401 / 21.2: 146 n. 209 / 28.4: 146 n. 209 / 34.3: 216 / 37.3: 137 / 38.7 *et* 11: 211 / 44: 160 / 48.1: 146 n. 211, 217 n. 409 / 69: 221 / 69.7: 137 / 70.6: 104 n. 66 / 93: 105, 115 n. 102 / 119: 115 n. 102
- Philippides fr. 4: 42 n. 88
- Philodemus *AP* 11.44: 206 n. 385
- Philoxenus Cyterius: 61-2, 168
- Philyllius fr. 12.1-2: 42 n. 88
- Phoenicides 4.509: 172 n. 207
- Plato: 125, 225
Grg. 436b: 36-7 n. 71 / 518b: 35 n. 63, 37 n. 71 / 518c: 18 n. 3
Men. 234a: 203
Phdr.: 203 n. 378, 212-3

- R.* 372c: 35 / 372d-e: 36 / 400d: 240 n. 486 / 404d: 37 n. 73
- Theaet.* 152e (= Epich. test. 3): 40 n. 76
- Plato comicus: 49 n. 113, 61, 180
- Φάων, fr. 189 (*ap.* Ath. 1.5b): 53
- Plautus: 52, 55, 80, 93 n. 29, **117-128**
- Bac.* fr. 1: 110
- capt.* 826: 142 / 846-53: 127 / 847: 142 n. 188
- cas.* 494: 123
- curc.* 462-475: 120 n. 120 / 474: 119
- most.* 22-4: 138 n. 175 / 46-8: 126 n. 139
- pseud.* 810-8: 124-7, 160, 227 / 812: 156 n. 251 / 815: 163 n. 278
- rud.* 290-305: 120 / 297-9: 104, 107, 123 / 310-2: 122 / 588: 216 / 1010: 105
- fr. 1.1 Leo: 29 n. 46
- fr. *paras. med.* 3-4: 179
- Plinius Maior *nat.* 2.221: 148 n. 220
- nat.* 6.33.108: 155 n. 247
- nat.* 8.193: 146 n. 209 / 196: 218 / 210-211: 195 n. 355 / 223: 139 n. 178
- nat.* 9.45: 110 n. 85 / 47: 174 / 52: 94 n. 33, 106 / 58: 175 / 60: 92 n. 27, 110 n. 86 / 61: 100, 101 n. 57, 147 n. 216, 178 / 62: 105 n. 69, 114 n. 98 / 63: 107, 115 n. 103 / 65-6: 104 n. 67 / 66: 199 n. 367 / 71: 91 n. 25, 148 n. 220 / 72: 221 n. 422 / 76: 223 n. 425 / 84: 175 / 85-7: 105 n. 70 / 100: 107 n. 77, 123 n. 128 / 101: 104 n. 66 / 103: 104 n. 66 / 125-41: 106 n. 75 / 145: 153 n. 236 / 155: 30 / 160: 104 n. 66 / 166: 148 n. 220 / 168: 104 n. 65 / 169: 110 n. 89, 147 n. 216, 175, 221 n. 422 / 170: 222 / 185: 105 n. 70 / 186: 96
- nat.* 10.43: 171 n. 302 / 45: 171 n. 303 / 52: 224 n. 432 / 60: 172 n. 309, 224 n. 431 / 72: 94 n. 33 / 133: 231 n. 457 / 145: 191 / 164: 100
- nat.* 11.162: 109 n. 83 / 165: 96 / 196: 148 n. 220 / 239: 21 n. 13 / 267: 63
- nat.* 13.26-7: 176
- nat.* 14.13: 216 / 34: 198 / 61: 216 n. 407 / 64: 195, 223 n. 427 / 80: 55 n. 130 / 97: 217 n. 409 / 108: 223 n. 428 / 136: 196 n. 358 / 142.2: 154 n. 242
- nat.* 15.7: 198 / 20: 223 n. 428 / 30: 220 n. 420 / 51: 221 n. 423 / 90: 176
- nat.* 16.15: 177 / 16: 57 n. 142 / 66-8: 215 n. 404 / 113: 161 n. 269 / 162: 105 n. 6
- nat.* 18.21: 57 n. 138 / 107: 170 n. 296 / 125-32: 220 n. 420
- nat.* 19.8.29: 156 n. 249 / 15.38: 51 / 57: 126 n. 143 / 75-87: 220 n. 420 / 90-2: 220 n. 420, 223 n. 428 / 108: 155 n. 247 / 127: 197 n. 361 / 138: 192 n. 348 / 145: 153 n. 226 / 184: 163 n. 276
- nat.* 20.18-21: 220 n. 420 / 22.8: 220 n. 420 / 34-5: 220 n. 420 / 38: 223 n. 428 / 96: 220 n. 420 / 108: 153 n. 236 / 125-6: 223 n. 428 / 218: 126 n. 137 / 252: 127 n. 146
- nat.* 21.31-4: 198 / 59: 223 n. 428 / 159: 223 n. 428
- nat.* 22.97: 192 n. 349 / 113-4: 192 n. 350 *et* 351
- nat.* 23.33-5: 195 / 45: 196
- nat.* 24.120: 194
- nat.* 25.172: 100 n. 53
- nat.* 31.93-97: 223 n. 426 / 94: 198 n. 365 / 95: 199 n. 366
- nat.* 32.11: 105 n. 69 / 12: 105 n. 79 / 25: 109 / 59: 104 n. 65 / 70: 175 / 112: 108 / 144: 96 / 145: 95 n. 37 / 146: 33 n. 57, 174 / 148: 109 / 149: 105 / 150: 175 / 151: 105 n. 69, 106 / 152: 94 n. 35, 105 / 153: 110
- nat.* 36.184: 216 n. 406
- Plinius minor *epist.* 1.15.3: 107 n. 77
- Plutarchus: 70, 191, 213 n. 399
- adv. Colot.* 17: 207 n. 367
- mor.* 1044b (= Chrysipp. fr. 706): 169 n. 293
- Pomponius atell. 100: 144 n. 200 / 127: 156 n. 249
- Porphyrio Hor. *epist.* 2.2.60: 229 n. 449 / *sat.* 1.3.21: 138 n. 175 / *sat.* 1.3.56: 153 n. 237 / *sat.* 1.5.1: 150 n. 223 / *sat.* 1.10.46: 134 n. 161 / *sat.* 1.10.53-4: 150 n. 225 / 2.1.75: 132 n. 155 / 2.4.1: 206
- Priapea* 46.8: 223 n. 428 / 50.10: 186 n. 336 / 51.20: 223 n. 428
- Probus Verg. *ecl.* 6.31: 191 n. 345
- Procopius *bell.* 4.10.24: 87 n. 12
- Propertius 2.32.11-3: 218
- PTeb* 66.29-41: 18 n. 5
- Quintilianus *inst.* 2.15.34: 240 n. 486 / 5.10.21: 92 n. 27 / 9.2.36: 134 n. 161 / 10.1.95: 166 n. 283 / 10.1.124: 206 / 10.3.8: 210 / 11.1.30: 240 n. 486
- Seneca *apocol.* 167
- clem.* 1.18: 222 n. 424
- dial.* 9.2.13: 153 n. 238 / 12.10.3: 142 n. 188
- epist.* 40.14: 241 / 45.9: 202 n. 377 / 95.25: 198 n. 365 / 98.13: 143 / 114.1: 240 n. 486 / 119.8: 161 n. 272

- Servius *Aen.* 1.178: 19 n. 5
georg. 1.74: 19 n. 5
- Sotades comicus, fr. 1.26-29: 67 n. 167
- Stattius *silu.* 4.6.9: 172
- Stobaeus 3.1: 233 n. 469 / 4.33.12: 28
- Strabo 3.3.7: 177 n. 320 / 6.2.7: 143 n. 194 / 6.2.11: 87 n. 12 / 7.6.2: 33 n. 57 / 12.3.11: 33 n. 56
- Suetonius *Aug.* 59 *et* 81: 191 / *Vit.* 13.2: 105, 115 n. 101 / *Tib.* 34.1: 232 n. 464
- Tacitus: 86
- Terentius *ad.* 425: 224 n. 436 / 744: 224 n. 430
- Theocritus 1.39-45: 121-2 / 14.17: 104 / 21.34-7: 21 / 21.6-14: 122
- Theognis: 61, 188, 191
 151: 113 n. 96 / 181: 113 n. 96 / 1103-4: 34 n. 61
- Theophrastus: 28 n. 40, 70
HP 3.8: 57 n. 142 / 7.6.1: 163 n. 276
- Thucydides 1.138: 18 n. 3
- Titinius com. 173: 154 n. 243
- Tzetzes ad. Hes. *Op.* 6 (p. 23, 10): 45 n. 104
 H 5.752-5: 25 n. 25
- Valerius Maximus 6.4.2: 161 n. 272 / 9.1.2: 104 n. 65
- Varro: 178-80 (*de vita populi Romani et Cato vel de liberis educandis*)
ling. 5.65: 116 n. 105 / 5.75: 171 n. 301 / 5.77: 106, 175 / 105: 160 n. 268 / 120: 141 n. 187 / 5.146: 119-20 / 6.21 [*praecepti vetustissimi fragmentum*]: 191
- logistorici* 16: 157 n. 254 / 18: 232
- Men.* 250: 158 / 262: 136 n. 168 / 315: 207 / 318: 179 / 403-4 (*Περὶ ἔδεσμάτων*): 25 n. 27, 60, 128-9, 132, **166-182**, 185, 190, 208, 227-8, 246-8 / 403: 92 n. 27, 110, 168, 200, 203 / 404: 169 / 501: 175 / 549: 43 n. 95, 92 n. 27
- rust.* 1.2.6: 198 / 31: 192 n. 347 / 38.2: 94 n. 33 / 41: 192 n. 34 / 54.3: 179 n. 232 / 59.1: 221 n. 423 / 67: 176
- 2.1.27: 176 / 2.6: 110 n. 89 / 6.2: 110
- 3.2.14: 224 n. 431, 232 n. 462 / 3.2.16: 141 n. 186 / 3.3.8: 195 / 3.4.3: 224 / 3.5.1: 94 n. 33, 179 n. 325 / 3.5.7: 224 n. 434 / 3.6.1: 171 n. 303, 179 / 3.6.6: 179 / 3.7.1: 144 n. 197 / 3.13.1-3: 220 n. 419 / 3.14: 197 n. 362 / 3.17.2: 179 n. 326
- Vergilius: 84, 98, 200, 210, 247, 249
- Aen.* 1.124: 217 / 2.379: 88 / 3.257: 154 / 3.549: 99 n. 52 / 4.1: 99 n. 52 / 4.160: 217 / 4.185: 158 n. 257 / 4.244: 158 n. 257 / 4.378: 205 / 5.1: 218 n. 411 / 5.84-5: 186 n. 334 / 5.481: 99 n. 52 / 5.847: 158 n. 257 / 6.181: 118 n. 113 / 10.10: 99 n. 52 / 11.248: 219 n. 414
- ecl.* 1.7-8: 158 n. 258 / 53: 158 n. 258 / 81: 21 / 2.1: 99 n. 52
- georg.* 2.174-5: 205 n. 382 / 374: 195 / 3.6: 99 n. 52
- Vlpianus *dig.* 32.2.70: 100
- Xenophon *cyn.* 195 n. 356
mem. 3.14: 36
- Zeno paroemiographus 3.41 (*Paroem. Gr.* i 67): 116 n. 107

INDEX AVCTORVM RECENTIORVM

Bentley: 194 n. 354

Casaubon: 24 n. 18, 90

Columna: 90

Douza: 152 n. 232 *et* 233

Heinsius: 90, 203 n. 378

Orelli: 239

Salmاسius: 90, 92 n. 25, 93, 95

Scaliger: 89, 145 n. 201, 159 n. 261

Turnebus: 89, 95

INDEX CIBORVM

- ac(h)arne (gr. ἀκάρναξ): 94-5, 111-2
 acetum: 126 n. 137, 222
 acipenser (*vd.* hellops): 110-1, 164, 178-9
 agnina (caro): 127
 al(l)ium: 125-6, 144, 157 n. 254
 allec: 199, 220, 223
 amias (gr. ἀμίας): 148
 aper: 194-5, 220
 aper (piscis) *sive* apriculus: 85, 96 n. 43, 102, **109**, 174
 asellus: 106, 168, **175**
 asparagus: 153, 178
 attagen (gr. ἀτταγήν): 168, **172**
 auis: 221
- balanus: 121
 ballena: 98-9
 beta: 125-7
 blitum: 125-7, 178
 boletus: 192 n. 249
 brassica: 113, 125-6, 192
- caper (piscis): 109
 caprea: 195
 carne subrancida: 213
 caseus: 127, 144
 catillus: 146-7 (piscis lupus e Tiberi)
 caulis: 153
 cepa / cēpe: 127, 155, 157-9, 161
 cetus: 127
 cocleum: 197
 concha / conchylia: 102, 121-3, 173, 177, 186, 193, 213, 221
 coriandrum: 125-6, 158
- echinus: 85, 97, 102, **107**, 121, 123, 137 n. 170, 148, 186, 193, 199 n. 366, 222
 eculi: 97
 elops (ellops, hellops, *vd.* acipenser): 43 n. 95, 85, 92-4, 102, **110-1**, 148, 168, 175
 eruca: 222-3
- faba: 173
 faex: 199, 220 (faecula Coa)
 far: 139, 170, 173, 179
 feniculum: 125-6
 ficus: 160-1
 frumentum: 18
- fungus: 192
- galeus (gr. γαλέος): 109 (*vd.* mustela)
 gallina: 54, 185-6, 187-8, 194 (gallina atilis), 232
 garum: 103 n. 61, 197, 198 n. 365, 199, 220, 223
 glans: 164, **176-7**
 glaucus: 93, 102, **111**
 grus: 136, 168, **172**
- haedus: **174**
 helops: *vd.* elops
 herba salax: 156
 hillac: 197
 holus: 125-6 (ater), 192
- iecur anseris: 224
 intubus / intybus: 155-6
 inula: 222
 ius duplex: 197, 223
 ius mixtum: 222-3
- lactuca: 156, 197, 220
 lagois peregrina: 231
 lapathum / lapathus (gr. λάπαθον): 111, 126, 162-3, 186 n. 335, 193, 237 (l. breve)
 laridum: 127
 laserpicium: 51 n. 118, 125
 lepus: 195, 201, 224 n. 433 (leporaria)
 lepus marinus: 30
 lopus (gr. λοπάς): 121, 123, 178
 lora: 179
 lupinus: 57 n. 138
 lupus: 95 n. 39, 100, 111 (*vd.* acarne *et* gr. ἀκάρναξ), 145, 232
- maenae: 178
 malua: 156
 malum: 199
 marisca: 178
 melanurus (gr. μελάνουρος): 85, 91, 94, 102, **105-6**
 melimela: 221
 mentha: 156
 merula (auis): 137 n. 170, 224
 merula (piscis): 85, 94, 102, 105, **106**
 merum (*sc.* uinum): 197
 mitulus / mytulus (*vd.* mus): 91, 104, 193

- mora: 190, 193
 moriola: 179
 mullus: 232 ('salmonete')
 mulsum: 185-6, 192, 220 n. 420, 232 n. 458
 muraena (gr. μύραινα): 168, **175**, 222
 murex: 96, **106-7**, 153, 186-7
 muria: 197-9, 222-3
 murrina: 179
 mus (sc. marinus): 85, 89-91, **94**, **104**, 148
 musculus: 91 (vd. mus), 96, 121, 123, 193
 musculus (piscis): 96
 mustela marina: 85, 102, **107-9**
- nasturicum: 178
 nux: **176**
- obsonium: 96 n. 44
 ocinum: 178
 oculata (= melanurus): 94, 105-6
 oleum: 197 (o. dulce), 198 (Venafranum),
 oliva: 198 (ad oleum faciendum)
 olus vd. holus
 ophthalmias (gr. ὀφθαλμιάς): 127
 ostreum: 85, 88-9, 97 n. 50, 102, **104**, 107 n. 77,
 121, 123, 139, 148, 153, 168, 173, **175**, 186-
 7, 193
 oua: 185, 191 ('huevos')
- palma: **176** (sc. palmulae)
 palumbus / palumbis: 137 n. 170, 144, 224
 panis: 160, 170 n. 296 (p. candidus)
 passer (piscis): 221
 passum: 179
 pauus / pauo -onis: 188, **171-2**, 173, 179, 232
 pecten (gr. κτείς): 85, 88-92, 102, **104**, 174, **175**
 (pectunculus), 186-7
 pelamys (gr. πηλαμύς): 168, **174**
 peloris (gr. πελωρίς): 153, 186-7, 193
 perna: 127 (pernam), 197
 phoca: 98
 piper: 105 n. 70, 199, (p. album incretum), 222
 (p. album)
 plagusia striata: 121, 123
 polyypus: 85, 102, **105**
 pomum: 198 (Picenum et Tiburtinum)
 porcina (caro): 127
 porculus marinus: 110 n. 85
 porrum / porrus: 155, 156 (p. tonsile), 159
 portulaca: 179
 praecisum: 146
- pullus gallinaceus: 127
 puls: 160-1 (p. adipata)
 purpura: 85, 96-8, **106-7**, 153
- radix: 220
 rapula: 220
 rhombus: 202, 221 (ilia rh.)
 rumex: 126 n. 142, 162-3
 ruta: 153
- sal: 199
 sapa: 55 n. 130, 179
 sargus: 85, 87, 92, 102, **104**, 111, 119, 148
 scarus: 85, 93, 102, **105**, 107, 114-6, 116, **176**
 sciaena: 106 vd. σκίανα sive umbra
 scomber: 127
 sinapi: 125, 127, 157
 siser: 220
 squilla: 111, 164, 222
 sumen: 146-7
 sus: 173
- talla: 155, 159, 161
 thynnus / thunnus: 95 n. 38 (abdomina t.), 148
 trygon (gr. τρυγών): 127
 turdus (auis): 179 n. 325, 201, 224
 turdus (piscis): 85, 94, 102, 105, **106**, 147 n. 215
 turunda: 179
- uinum: 139; 187 et 196 (Massicum); 193
 (Coum); 186, 188, 192, 194-6, 204 et 216-7
 (Falernum); 196 (Surrentinum); 215-6
 (Caecubum); 215, 217 n. 409 et 222-3
 (Chium)
 umbra: 85, 94, 102, **106**
 umbra ('salmón'): 106 n. 73
 unguen<um> ex adipē: 136
 urtica marina: 121, 123, 199 n. 366
 uua: 149, 222 (Methymnaea), 198 (Vennuncula
 et Albana; ollaris et pensilis)
- αιολίαι πλωτες: 44
 ἀκαλήφη: 42 n. 88
 ἀκάρναξ: 95 n. 37, 111-2
 ἀκροκόλιον: 50, 76 n. 185
 ἄλλᾱς: 51
 ἄλμη: 67
 ἄλς: 36
 ἄλφρηστής: 35 n. 64, 44
 ἄλωπηξ: 109 (γαλεός ὁ ἄλωπηξ)

- ἄμης: 53 n. 122
 ἄμια: 65-7, 76 n. 185, 77
 ἄμνός: 76 n. 185
 ἄμυγδάλη: 176
 ἄμυλος: 71
 ἀναρίτης: 42
 ἀνηθον: 55
 ἀνθίας: 28, 29 n. 44, 40
 ἄντισον: 55 (=ἄνηθον)
 ἄρκτος: 64, 91-2
 ἄρνός: 51
 ἄρτος: 20, 69-71
 ἀσπάραγος: 159
 ἄσπεδος: 42, 97 n. 42
 ἀστακός: 42 n. 88, 63, 76 n. 185
 ἀσταφίς: 55
 ἀτταγήν (*vd.* attagen): 23-5, **172**
 ἀττανίης: 25
 αὐλωπιξ: 63, 95 n. 41
 ἀφύη: 63
 ἀχράς: 56
- βάλανος: 42
 βατίς: 64
 βάτραχος (piscis): 64
 βελόνη: 42 n. 88
 βολβίνα: 181
 βολβός: 36, 50, 56-7, 61, 104, 159
 βούγλωσσο: 63 (=ψηττα), 76 n. 185
 βοῦς: 28, 51
- γάλα: 21
 γαλέη: 76 n. 185, 102, **107-9**
 γαλεός: 63, 108-9, 110
 γαστήρ: 20, 51-2, 56 n. 133
 γέρανος: **172**
 γήτειον: 55
 γλάνης: 76 n. 185
 γλαῦκος: 63, 93, 95 n. 41, **111**
 γόγγρος: 63, 76 n. 185, 95 n. 41
 γογγυλός: 56-7
- δελφράκιον: 28, 50-2
 δρυοβάλανος: 177 n. 330
- ἔγγελος: 63, 174 n. 315
 ἐλαία: 36, 125
 ἔλ(λ)οψ: 43, 63, 76 n. 185, 93, **110-1**
 ἐπίχυτος: 25 n. 31,
- ἐρέβινθος: 36, 56-7
 ἔριφος (*vd.* haedus): 51; 174 (piscis)
 ἐρφοδιός: 44
 ἐσχάρα: 42 n. 88
 ἐχῖνος: 42 n. 88, 75, 97 n. 49, **107**
- ἡγήτηρ: 96 (=πόμπυλος)
 ἡδύοσμον: 159
 ἡμβρεχῆς: 159
 ἦπαρ: 51
 ἦπατος: 63
- θέρμος: 56
 θρίδαξ: 159
 θύμον: 55
 θυννίς: 23, 26, 64
 θύννος: 28, 51 (θ. τέμαχος), 61, 63-4, 76 n. 186
 (θ. κεφαλή), 95 n. 39 (ὑπογάστριον
 θύννακος), 174 n. 315
- ιουλίς: 106
 ἰπόκαμπος: 97
 ἰπολάπαθον: 162 n. 275
 ἰποσέλινον: 126
 ἴππουρος: 64, 76 n. 185
 ἰσχάς: 25, 56
 ἴτριον: 53 n. 122
- καλαρία: 63
 κἀνδαυλος: 35, 57
 κάπαρι: 55
 καπρίσκος / κάπος (piscis): 63, 74, 102, **109-10**
 κάπρος: 56 n. 133
 κάραβος: 42 n. 88, 76 n. 185
 καρίς: 28, 63, 76 n. 185
 καρύκη: 35
 καρχαρίας: 61, 63
 καυλός: 50-1, 55
 κεστρεύς: 64, 76 n. 185, 174 n. 315
 κῆρυξ: 42, 64
 κίθαρος: 63
 κικίβαλος: 42
 κίσση: 172 n. 309
 κίχλη: 76 n. 185, 94 n. 33, 102, **106**, 172 n. 309
 κίχλος: 172 n. 309
 κορακῖνος: 44
 κορίαννον: 55, 125-6
 κορυδαλος: 44
 κόρυδος: 172 n. 309
 κόσσυφος: 76 n. 186, 94 n. 33, 102, **106**

- κοιλίας: 104
 κράβυζος: 42
 κράνειον: 51, 52, 95 n. 39 y 41
 κριθή: 18 n. 5
 κριός: 51
 κτείς: 42, 64, 88-9, 92, 102, **104, 175**
 κύαμος: 36, 56-7
 κύκνος: 172 n. 309
 κύμινον: 55, 125
 κυνόγλωσσον: 44
 κύων: 28 (piscis an canis?), 63 (κύων ὁ
 καρχαρίας), 109
 κωλεός: 44, 76 n. 185 (κωλή)
- λάβραξ: 64, 95 n. 37 *et* 39, 100, 111-2
 λαγώς: 23, 25 n. 28, 28, 30, 51
 λάθυρος: 56-7
 λάπαθον: 126 n. 142, 163 n. 276
 λάτος: 64
 λάχανον: 36, 56-7
 λεβίας: 63
 λειόβατος: 64
 λεπάς: 42, 121
- μάζα: 25, 29 n. 47, 56-7
 μάραθρον: 55, 126
 μελάνουρος: 76 n. 185, **105-6**
 μῆλον: 46
 μίμαρκος: 25 n. 29
 μίτυλος / μύτυλος: 104 (vd. μῦς)
 μόρμυρος: 64, 76 n. 185
 μύραινα: 63, 76 n. 185, 174 n. 315, **175**
 μύρτον: 36, 47
 μῦς: 42, 64, 88-92, 96 n. 45, **104**, 106, 148 n. 220
 μυττωτός: 24, 28, 47, 66
- νάπυ: 55
 νάρκη: 64
 νῆστις: 51
 νῆττα: 46, 76 n. 185 (νήσσα), 172 n. 309,
 (νήσσα),
- ξιφίας: 64
- οἶνος: 18-9
 οἶς: 28
 ὄλυρα: 18 n. 5
 ὄνος *sive* ὀνίσκος (piscis, *vd.* asellus): 64, 175
 ὄξος: 54, 67, 125
 ὀρίγανον: 29 n. 44, 55, 65, 67 n. 167
- ὄρκος: 63
 ὄρτυξ: 44
 ὄρχις: 51
 ὄστρεον: 42, 64, 88-9, **104**, 153, **175**
 ὀφθαλμίας: 106 n. 71
 ὀψάριον: 34 n. 60
 ὄψον: 18-9, 33, 35-7, 75
- παλάθιον: 47
 παλοκυρίς: 44
 πέμμα: 37
 πελεκάς: 172 n. 309
 πελωρίς: 64, 153, 193 n. 352
 πέρκη: 76 n. 185
 πήγανον: 55, 159
 πηλαμύς: 33 n. 57, **174**
 πίννη: 42 n. 88
 πολύπους: 42 n. 88, 61, 64 (πόλυπος), **105**
 πόμπυλος: 96
 πορφύρα: 42, 97 n. 49 *et* 50, **106**
 πράσον: 55, 179
 πυραμοῦς: 53 n. 122
 πυρός: 18 n. 5
- ράφανις: 159
 ρίνη: 40, 64, 76
 ροῦς: 55
- σάλπη: 63
 σάνδαλον: 76 n. 185
 σαπέρδης: 64
 σαργός: 64, 76 n. 185, **104**, 119
 σαῦρος: 44
 σέρις: 159
 σέσελι: 55
 σηπία: 35 n. 67 (σ. ὑπόφαγμα), 64, 76 n. 185
 σηπιδάριον: 42 n. 88
 σίλφιον: 50-1, 55, 67, 112 n. 92, 125
 σίρσιον: 55
 σῖτος: 18-9, 24-5, 35-6
 σκάρος: 41, 63, 93, 97 n. 47, **105**, 114-5, 148 n.
 218, **176**
 σκέπυρος: 106
 σκίανα: 94 n. 32, 102, **106**
 σκιαθίς: 44
 σκιφύδριον: 42-3
 σκόμβρος: 64
 σκόρ[ο]δον: 24 n. 21, 46, 126
 σκόρπιος: 44, 62, 63
 σόγκος: 181

- σπάρος: 41, 76 n. 185, 115
 σπλάγγνα: 19-20
 στρουθός: 44, 172 n. 309
 συκαλίς (συκαλλίς): 44
 σῦκον: 23, 25-6, 36, 47, 56
 σ. πρῶον: 46
 συνοδών: 61, 63
 σφάκος: 55
 σωλήν: 42
- ταινία: 35 n. 64
 τάριχος: 24 n. 20, 32, 137 (horaeus, sc. ώραῖος
 τάριχος), 75 ('mojama')
- ταώς: **171**
 τέτραξ: 40, 44
 τέττιξ: 56-7
 τευθίς: 52, 64, 76 n. 185
 τηγανίτης: 23, 25-6
 τήθυον: 42, 64 (τήθεον)
 τῆλις: 159
 τραγήματα: 19, 36, 53, 64 n. 161, 176-7
 τρίγλη: 61, 64, 73-4, 76 n. 185, 93, 148 n. 218
 τροχίλος: 46
 τρύξ: 47
 τυρός: 24 n. 21, 25, 36, 65, 67, 104, 112 n. 92,
 119, 125
- ὑπόσφαγμα: 35
 ὕς: 63 (piscis), 76 n. 185 (ὑάδες), 95 n. 41
- φακός: 18 n. 5
 φάσσα: 46, 172 n. 309
 φηγός: 36, 56-7
 φοϊνίξ: **176**
 φυκίς: 106, 115 n. 100
 φύσκη: 51
- χήμη: 42 n. 88
 χήν: 46, 52 (dim.), 172 n. 309
 χελών: 106
 χιμαρίς: 28
 χόλιξ: 51
 χόνδρος: 76 n. 185
 χορδή: 44, 61
 χρόμις: 28, 40, 63
 χρύσοφρυς: 63, 76 n. 185
- ψηττα: 63, 76 n. 185
- ῶκιμον: 159
 ὤχρος: 56

INDEX TAXONOMICVS

- Acipenser Ruthenus*: 110
Actinia equina: 123 n. 130
Allium ampeloprasum: 155 n. 247 (var. *porrum*
et kurrat)
Allium sativum: 126
Alosa alosa: 199
Amaranthus blitum: 127
Anemonia sulcata Pennant: 123 n. 130
Attagen Ionicus: 25 n. 27
Ballistes capriscus: 109-10
Beta vulgaris: 127
Brassica campestris: 220 n. 420
Brassica oleracea: 126
Centrina Salviani: 110
Cichorium intybus: 156 n. 249
Columba livia domestica: 144 n. 197
Columba palumbus: 144, 224 n. 435
Convulvulus scammonia: 51
Coriandrum sativum: 126
Crocus sativus: 198
Egretta garzetta: 100
Eruca sativa: 223 n. 428
Francolinus francolinus: 172
Dicentrarchus labrax: 100
Diplodus Puntazzo: 63
Diplodus sargus sargus: 104
Gadus merluccius: 175
Gaidropsarus mediterraneus: 107 n. 78
Gaidropsarus mustellaris: 107
Galeorhinus galeus: 109
Grus grus: 172
Labrus merula: 106
Labrus turdus: 106
Lathyrus, gn.: 57
Lophius piscatorius: 108
Lota lota: 108
Microcosmus solcatus: 42 n. 89
Muraena helena: 175, 222
Murex brandaris: 106
Muscari comosum: 51
Naucrates ductor: 96
Palma dactyliphera: 176
Pavo cristatus: 171
Pecten Jacobeus: 104
Phallusia mammillata: 42 n. 89
Phycis blennoides: 107
Phycis mediterranea: 108 n. 80
Phycis phycis: 107
Platichthys flesus: 221 n. 422
Pyrus amygdaliformis: 57 n. 143
Quercus ilex var. ballota: 176-7
Rhus coriaria: 55 n. 129
Rumex acetosa: 126, 162 n. 275
Rumex acetosella: 193
Rumex conglomeratus: 162 n. 275
Rumex patientia sive crispus: 162 n. 275
Rumex scutatus: 162 n. 275
Salmo thymallus: 106 n. 73
Scarus Cretensis: 105, 114, 176
Sciaena aquilla: 106 n. 74
Scorpaena scrofa: 174 n. 315
Sepia octopodia: 105
Silurus Aristotelis: 109
Smyrnum olusatrum: 126
Sparisoma Cretense: 63
Sparus melanurus: 105
Squalus acanthias: 109
Squalus mustelus: 109
Tapes decussatus: 193 n. 352
Tridacna gigas: 153 n. 235
Triticum monococcum: 18 n. 5
Turdus merula: 224 n. 434
Umbrina cirrosa: 106

