

PERSPECTIVAS HISTORIOGRÁFICAS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL MUNDO GRIEGO ANTIGUO¹

Fernando Notario Pacheco
Universidad Complutense de Madrid
fernotar@pdi.ucm.es

HISTORIOGRAPHICAL PERSPECTIVES ABOUT FOOD IN ANCIENT GREECE

RESUMEN: El estudio de la alimentación en el mundo antiguo ha sido uno de los aspectos que más han llamado la atención en la investigación moderna. No obstante, ante la elevada cantidad de trabajos que se han realizado, consideramos interesante ofrecer una perspectiva general del estado de la cuestión e indicar las principales tendencias y corrientes interpretativas acerca de la relación entre el individuo, el alimento y la sociedad del mundo griego.

PALABRAS CLAVE: Historiografía; Alimentación; Sociedad; Cultura; Grecia

ABSTRACT: The study of food in the ancient world has been one of the most appealing aspects for the modern researchers. Nevertheless, the huge quantity of works related with this problematic has lead us to raise the question about the convenience of offering a general perspective about the main currents of study related with the relationship between the individual, the food and the ancient Greek society.

KEYWORDS: Historiography; Food; Society; Culture; Greece

RECIBIDO: 04.03.2011. ACEPTADO: 13.04.2011

La comida, pocos pueden dudarle, es uno de los elementos más importantes que conforman nuestra vida cotidiana. Como seres vivos, necesitamos ingerir de manera regular una cierta cantidad de alimentos para aplacar la sensación de hambre, evitar la debilitación de nuestros cuerpos y, finalmente, burlar a la muerte por inanición. No obstante, los seres humanos, mientras que sobrevivimos a base de nutrientes esenciales, no ingerimos sólo hidratos de carbono, proteínas o lípidos;

¹ Artículo realizado en el marco del proyecto de investigación HAR2010-15756.

también nos nutrimos con los recuerdos que asociamos a comidas concretas y enriquecemos nuestro cerebro y personalidad con los discursos sociales sobre alimentos ante los que salivamos o sentimos repugnantes arcadas. Cada bocado que engullimos, en fin, lo acompañamos con una guarnición de símbolos y significados que apelan a lo más profundo de nuestro ser social e individual. La comida es, al mismo tiempo, un acto biológico y cultural, y nadie puede disociar completamente ambas facetas de la experiencia del comer². El potencial que tiene la alimentación para el estudio de las estructuras políticas, económicas, sociales e intelectuales no ha pasado desapercibido a un gran número de investigadores que han comprendido la manera en la que, en palabras de Carole Counihan, la comida es al mismo tiempo un producto y un espejo de la organización de una sociedad en sus niveles más amplios e íntimos; un prisma que absorbe y refleja al mismo tiempo una enorme cantidad de fenómenos culturales³. Multitud de estudios realizados desde las áreas de la antropología, la sociología o la semiótica han ayudado a comprender cada vez de manera más exacta y profunda la compleja relación que se establece entre el individuo, el alimento y la comunidad⁴. En el ámbito de los estudios históricos, por otra parte, no han sido pocos los trabajos que se han realizado acerca de la estructura alimenticia de diversas sociedades y periodos, realizando interesantes reflexiones acerca de aspectos como la construcción histórica del gusto en Francia e Inglaterra o los vínculos entre el sabor dulce, la economía y la política europea, por citar sólo un par de destacados ejemplos⁵.

Los estudios clásicos no han permanecido al margen de la investigación sobre la importancia de la alimentación en el mundo antiguo, aunque la naturaleza exacta de la relación entre la comida y las estructuras políticas, económicas, sociales e intelectuales se encuentra definida por el paradigma de investigación histórica bajo el cual trabajan los estudiosos que se han acercado a esta problemática. En este artículo nos proponemos ofrecer una visión general de las principales direcciones en torno a las que se articula el estudio de la alimentación en el mundo griego, señalando la manera en la que cada una de ellas se relaciona con su propio ambiente historiográfico.

² C. Fishler, *L'Homnivore* (Paris 2001) 12-21.

³ C. Counihan, *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power* (New York 1999).

⁴ J. Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (Barcelona 1995) 23-59; C. Fishler, *L'Homnivore* (Paris 2001) 40-60; A. Beardsworth, T. Keith, *Sociology on the Menu. An invitation to the study of food and society* (London 1997) 56-69; S. W. Mintz, M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology* 31 (2002) 99-119; J.-P. Poulain, *Sociologies de l'alimentation* (Paris 2002) 135-146; J. Contreras Hernández, M. Gracia Arnáiz, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas* (Barcelona 2005) 93-165.

⁵ S. Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Oxford 1985); S. W. Mintz, *Sweetness and Power: the place of sugar in Modern History* (New York 1985).

I. LAS PRIMERAS APROXIMACIONES A LA ALIMENTACIÓN DE LOS GRIEGOS: ENTRE CURIOSIDAD ACADÉMICA Y GASTRONÓMICA

La gastronomía y la alimentación del mundo antiguo han recibido una cierta atención por algunos individuos de la élite intelectual europea desde el Renacimiento, aunque raramente de una manera profunda y sistemática. Posiblemente podríamos apuntar hacia las primeras ediciones modernas del tratado de Ateneo de Náucratis, *Deipnosophistae*, como el origen de los trabajos eruditos acerca de la alimentación en el mundo griego⁶. No obstante, no es hasta los siglos XVIII-XIX cuando encontramos algunos tratados destacables que abordan de manera directa el problema de la alimentación, la cocina y la comida en el mundo antiguo. Así, contamos con algunas menciones y referencias en las obras de ciertos *philosophes* de la Ilustración más preocupados por la definición del *esprit* de las naciones y pueblos antiguos y modernos que por el estudio de su historia político-institucional. Así, en la obra más significativa del político, etnógrafo e ilustrado francés Jean-Nicolas Démeunier, se dedicaba todo el primer libro a la exposición de la cocina de varias naciones consideradas “primitivas”, tanto antiguas como modernas⁷. En su opinión, los pueblos primitivos contemporáneos y las culturas de la antigüedad clásica comparten muchos más rasgos de lo que suele admitirse, de modo que algunos de los que se exponen en los textos grecorromanos pueden explicarse a la luz del comportamiento de los pueblos contemporáneos y viceversa⁸. Los testimonios referentes a la alimentación en el mundo griego clásico son bastante recurrentes en este libro, apoyándose con frecuencia, aunque no siempre, en los textos y referencias de Ateneo⁹.

Al margen del interés más o menos marginal que pueda haberse despertado entre los precursores del pensamiento etnográfico y antropológico, a finales del siglo XVIII, coincidiendo con el momento en que la propia actividad gastronómica se perfila como una nueva marca de distinción social¹⁰, aparecen ciertas reflexio-

⁶ R. Bancroft-Marcus, “A dainty dish to set before a king. Natale De’Conti’s translation of Athenaeus’ *Deipnosophistae*”, *Athenaeus and his World* (Exeter 2000) 53-70.

⁷ J.-N. Démeunier, *L’esprit et des usages et des coutumes des différens (sic) peuples, ou observations tirées des Voyageurs & des Historiens* (London 1776).

⁸ J.-N. Démeunier, *Op. Cit.* X-XI.

⁹ Sin entrar demasiado en detalle, por ejemplo, sobre los convites de los cireneos, J.-N. Démeunier, *Op. Cit.* 22-23 (referencia a Ath. 510a) o sobre la educación en la mesa de los héroes homéricos, 24-25 (referencia a la conocida digresión de este autor sobre la vida homérica, Ath. 8e-26c); un poco más tarde cita a Jenofonte para hablar de los banquetes tracios (páginas 27-29; X. *An.* 7.3.21-33).

¹⁰ J.-F. Revel, *Un festín de palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días* (Barcelona 1996) 173-257; J.-L. Flandrin, “From Dietetics to Gastronomy. The liberation of the Gourmet”, *Food. A culinary history* (New York 1999) 418-432; A. Rowley, *Una historia mundial de la mesa. Estrategias del paladar* (Gijón 2008) 183-263; B. Cowan, “Nuevos mundos, nuevos paladares. Modas culinarias tras el Renacimiento”, *Gastronomía. Historia del Paladar* (Valencia 2009) 197-230

nes y actividades de interés en torno a la alimentación del mundo clásico. La comida, que habitualmente se considera como uno de los elementos más recurrentes a la hora de marcar la alteridad cultural¹¹, comienza a aparecer en las incipientes novelas históricas como una manera de distanciar al lector de la época en la que se desarrolla la acción e introducirlo con mayor eficacia en el ambiente histórico requerido. Así, en la narración de los viajes de Anacarsis a Grecia, obra publicada originariamente en 1788¹², el abate Barthélemy introduce una serie de digresiones relacionadas con la vida cotidiana de los griegos de mediados del siglo IV a.C. Así, este autor lleva a su peculiar Anacarsis a una elitista cena ateniense reconstruida a partir de gran cantidad de textos referidos a esta época, como Teofrasto, Jenofonte o Ateneo. Al visitar Laconia algo más adelante, expone de un modo igualmente docto la alimentación y los banquetes de los espartanos, haciendo referencias a aspectos tradicionalmente tan poco relacionados con el *mirage* espartano como las variedades y calidad de los vinos de esta tierra¹³.

Los trabajos que fueron apareciendo hasta mediados del siglo XIX acerca de la alimentación en el mundo antiguo se caracterizaban por una acumulación más o menos completa de los datos ofrecidos por la literatura clásica. Poco a poco, no obstante, en los trabajos que se realizan acerca de la alimentación en el mundo antiguo se van introduciendo referencias a objetos artísticos y arqueológicos, como pinturas egipcias o cerámicas griegas. Un ejemplo de este tipo de obras lo encontramos en el libro del chef francés afincado en Inglaterra Alexis Soyer: *Pantropheon*, publicado originariamente en Londres en 1853¹⁴. Pese a tratar sobre todo la alimentación en la Antigüedad clásica y egipcia, la ocupación de Soyer como chef profesional hace que se preocupe también por la historia de ciertos alimentos que eran fundamentales en la dieta inglesa de mediados del siglo XIX, como el té, el café y el chocolate, por citar sólo un par de ejemplos¹⁵. La formación de Soyer se advierte también en su tendencia a ofrecer recetas más o menos adaptadas a los gustos modernos de platos reconstruidos del mundo antiguo, una actitud académico-gastronómica que a día de hoy sigue dando resultados en forma de trabajos que combinan la erudición y precisión investigadora con ensayos de recreación culinaria¹⁶.

¹¹ J. Contreras Hernández; M. Gracia Arnáiz, *Op. Cit.* 215-221.

¹² J. J. Barthélemy, *Voyage du jeune Anacharsis en Grèce vers le milieu du quatrième siècle avant l'ère vulgaire* (Paris 1843) (Edición anotada y comentada).

¹³ J. J. Barthélemy, *Op. Cit.* 349-351.

¹⁴ A. Soyer, *Pantropheon or, History of Food and Its Preparation, From the Earlier Ages of the World* (London 1853); para un facsímil corrigiendo varios de los problemas que había en la edición original sobre la numeración de las imágenes que acompañan el texto; A. Soyer, *Food, Cookery and Dining in Ancient Times. Alexis Soyer's Pantropheon* (New York 2004).

¹⁵ A. Soyer, *Op. Cit.*, 306-315.

¹⁶ Varios de estos títulos, a pesar de dedicarse sobre todo a la cocina romana, también incluyen gran número de recetas griegas: I. Gozzini Giacosa, *A. cena da Lucullo. Come cucinare oggi i piatti*

II. ALIMENTACIÓN, AGRICULTURA Y COMERCIO

En la segunda mitad del siglo XIX, los estudios clásicos comenzaron a interesarse por una serie de factores en torno a la producción, distribución y comercio del alimento. La situación de la ciudad de Atenas en época clásica es, sin duda, la que llama más poderosamente la atención de los investigadores de finales del siglo XIX y comienzos del XX, no sólo por el estatus simbólico que ésta posee, sino también por ser una de las pocas *poleis* de las que tenemos una serie de datos más o menos seguros para calcular sus niveles de producción agrícola y comercio de grano. Uno de los primeros estudios con los que contamos sobre la problemática del comercio de grano en Atenas durante el siglo IV a.C. es el ofrecido por Perrot en 1877¹⁷. En este artículo, Perrot trataba varios problemas que son todavía objeto de disputa entre los especialistas en economía griega: la naturaleza de los contratos comerciales, la dependencia de Atenas del abastecimiento exterior del grano, el papel de los clerucos en la producción de cereales a favor de la metrópolis o el rol predominante de los estados del Ponto Euxino a la hora de conjurar el peligro del hambre en el Ática. Aunque el trabajo de este investigador se basa en gran parte en la información aportada por los textos de tradición clásica, como el discurso XXII de Lisias (titulado tradicionalmente *Contra los vendedores de grano*) o las obras económicas de Jenofonte, no desprecia la importancia que tiene el *corpus* epigráfico para el estudio de la producción y el comercio de cereales en el mundo griego. Más tarde, nos encontramos con la interesante aportación de Louis Gernet, en la que cabe destacar, más allá de las cifras y datos aportados, su comprensión de que la relación entre los atenienses y los comerciantes de grano no es en absoluto simple, sino que se trata de un problema complejo en tanto en cuanto implica también a la imagen que tiene la colectividad de sí misma y la ideología oficial de la democracia ateniense¹⁸.

Menos preocupado por el contexto sociológico en el que se produce el comercio de grano, Auguste Jardé apostaba por un estudio general de todos los datos disponibles en su tiempo para reconstruir los medios de producción agrícola de la antigüedad griega, así como sus niveles de rendimiento y rentabilidad¹⁹. Su traba-

dell'antica Roma (Casale Monferrato 1986); A. Dalby, S. Grainger, *The Classical Cookbook* (London 1996); P. Faas, *Around the Roman Table. Food and Feasting in Ancient Rome* (Chicago 2005) [ed. orig. 1994]; S. Grainger, *Cooking Apicius. Roman Recipes for Today* (Totnes 2006); E. Salza Prina Ricotti, *Meals and Recipes from Ancient Greece* (Los Angeles 2007) [ed. orig. 2005]; M. Grant, *Roman Cookery. Ancient Recipes for Modern Kitchens* (London 2008) [ed. orig. 1999]; I. Lugo, *En la mesa del César. Los sabores de la antigüedad mediterránea para gastrónomos de hoy* (Barcelona 2010).

¹⁷ G. Perrot, "Le commerce des céréales en Attique au quatrième siècle avant notre ère", *RH* 4 (1877) 1-73

¹⁸ L. Gernet, "L'approvisionnement d'Athènes en blé au Ve et IVe siècle", *Mélanges d'histoire Ancienne* 25 (1909) 271-388.

¹⁹ A. Jardé, *Les céréales dans l'Antiquité Grecque* (Paris 1925) [edición facsímil: Paris 1979].

jo, muy sistemático y profundo, proporciona una serie de cifras sobre el cultivo del trigo y la cebada en el mundo griego que, independientemente de su valor a día de hoy, son un punto de referencia recurrente para los investigadores actuales. Metodológicamente, cabe destacar que en sus cálculos incluyó referencias y datos procedentes del periodo contemporáneo preindustrial de diferentes áreas de la cuenca mediterránea, esto es, desde comienzos del siglo XIX hasta los primeros años del XX, a modo de marco de referencia para sus propios números. Los datos procedentes de la antigüedad y con los que elabora buena parte de sus cuentas provienen, aparte de los textos clásicos, de la estela denominada “*De los primeros frutos*” (IG II2 1672), que sigue siendo punto de partida para cualquier estudio cuantitativo de la agricultura ática²⁰.

Los estudios sobre la productividad agrícola ateniense se encuentran profundamente relacionados con los dedicados a la demografía y a las estructuras comerciales, pues estos cuentan entre sus variantes tanto con la cantidad de bocas que hay que alimentar como la naturaleza del abastecimiento externo. De entre los primeros, es necesario destacar la obra de Beloch sobre la población en la antigüedad clásica, una de las primeras en su género, y que al igual que pasaba con el trabajo de Jardé, se ha convertido en una obra de referencia para estudios posteriores²¹. De entre los trabajos dedicados a explorar la naturaleza de las relaciones comerciales previos a mediados del siglo XX, quizás el libro de Johannes Hasebroek sea uno de los más llamativos por su habilidad para insertar su análisis del mundo de las relaciones comerciales y del estatus social del mercader en el contexto histórico-social de las comunidades griegas²². Estos trabajos, que en general descansan sobre los documentos literarios y epigráficos, se ven complementados con los primeros esfuerzos por presentar una perspectiva coherente del panorama alimenticio del mundo griego desde la perspectiva arqueológica. Así, el libro de Kenton Frank Vickery acerca de la alimentación en la Grecia temprana no sólo tiene el mérito de ser uno de los primeros ejemplares donde se estudia de manera seria y profunda la arqueología de la alimentación en el mundo griego, sino que además se centra en el periodo de la Edad del Bronce, siendo el pionero de este tipo de investigaciones que serán retomadas, como veremos, varias décadas más tarde²³.

Los trabajos relacionados con las estructuras productivas y comerciales en el mundo griego recibirán un cierto impulso por parte de la historiografía posterior al estallido de la segunda guerra mundial. La monumental obra de Rostovtzeff sobre

²⁰ A. Jardé, *Op. Cit.* 31-60.

²¹ J. Beloch, *Die Bevölkerung der griechisch-römischen Welt* (Leipzig 1886); *cfr.* A. W. Gomme, *The population of Athens in the fifth and fourth centuries BC* (Oxford 1933); M. M. Hansen, *The shotgun method: The demography of the ancient Greek city-state culture* (Columbia 2006).

²² J. Hasebroek, *Trade and Politics in Ancient Greece* (London 1933) [ed. orig. Tübingen 1928]; el comercio de grano se trata específicamente en las páginas 146-150.

²³ K. F. Vickery, *Food in Early Greece* (Urbana 1936) [edición facsímil: Chicago 1980].

la historia social y económica del mundo helenístico le concede un buen número de páginas no sólo a la producción de alimentos, sino sobre todo al modo en que éstos, especialmente el grano, el trigo y el aceite de oliva, entraban a formar parte de las redes comerciales del Mediterráneo²⁴. La historia económica de la antigüedad despierta también el interés de los intelectuales e historiadores marxistas, quienes realizan algunos estudios llamativos por el modo en que se relacionan los modos de producción con el conjunto estructural de la sociedad²⁵. No obstante, pese al destacado interés de los estudios marxistas por estos aspectos históricos, es raro que se produzca en ellos una reflexión directa sobre la importancia del alimento en las sociedades griegas. Una excepción es la planteada por Luigi Gallo, quien trabajó acerca de la relación entre la alimentación, la demografía y las relaciones de clase en el mundo griego antiguo²⁶.

El énfasis puesto por esta perspectiva historiográfica en las relaciones de producción es un elemento que será incorporado también al análisis histórico del mundo griego de varios autores que, si bien no pueden catalogarse como puramente marxistas, sí que puede decirse que mantenían varios puntos en común y cuya figura más relevante es la de Moses Finley. Especialmente relevante para nuestro interés es el papel subordinado que tiene el comercio con respecto a las actividades agrícolas para estos autores, rompiendo de un modo más o menos directo con el paradigma historiográfico que les concedía a las relaciones comerciales una importancia de primer orden en la economía griega²⁷. Peter Garnsey se perfila como uno de los investigadores más interesantes de este grupo. Su monografía sobre el hambre y el abastecimiento de grano en el mundo grecorromano es una de las más llamativas y completas que pueden encontrarse actualmente, al ser importante no sólo por el estudio que realiza sobre los sistemas de aprovisionamiento de las comunidades políticas grecorromanas, sino también por las reflexiones que brinda acerca del hambre y la desnutrición en el mundo clásico²⁸. Garnsey, tras contrastar todos los datos que tenía en su momento y revisar las cifras de los niveles de producción agrícola, proponía un nuevo modelo para el estudio de la economía ática en el que se le concediera un mayor margen de rentabilidad a la agricultura: la ciudad de Atenas no necesitaría durante buena parte de su historia un abastecimiento continuado de grano de ultramar, sino que no sería hasta bien entrado

²⁴ M. Rostovtzeff, *Historia social y económica del mundo helenístico* (Madrid 1967) 1306-1325; 1372-1378 [ed. orig. 1941; segunda edición revisada: Oxford 1953].

²⁵ VV.AA., *El marxismo y los estudios clásicos* (Madrid 1981) [la edición original es el volumen 8 de la revista *Arethusa* (1975)]; G. E. M. de Ste. Croix, *La lucha de clases en el mundo griego antiguo* (Barcelona 1988).

²⁶ L. Gallo, *Alimentazione e demografia della Grecia antica: ricerche* (Salerno 1984).

²⁷ M. Finley, *The Ancient Economy* (London 1973); P. Garnsey; K. Hopkins; C. R. Whittaker, *Trade in the Ancient Economy* (Berkeley 1983).

²⁸ P. Garnsey, *Famine and Food Supply in the Graeco-Roman World. Responses to risk and crisis* (Cambridge 1988).

el siglo IV a.C. cuando éste sería imprescindible más allá de ciertas ocasiones particulares²⁹. Aunque la obra de Garnsey se ha consolidado como un clásico en la materia, en los últimos años ha aparecido una serie de obras que complementan o, incluso, contestan algunas de las conclusiones de su trabajo³⁰. La problemática de las redes de comercio y abastecimiento ateniense en el siglo IV cobró, además, un nuevo impulso con la publicación en 1998 de la inscripción sobre la ley de tasación del grano ateniense del 374-373 a.C., aparecida en las excavaciones del ágora de Atenas en 1986³¹. Esta estela, en la que se especifican las medidas que toma el *demos* ateniense para asegurar el tráfico de grano, ha reabierto un antiguo debate, con preguntas como hasta qué punto controla de un modo efectivo la democracia las vías de aprovisionamiento o de qué modo éstas retroalimentan todo el sistema político, económico, social e ideológico de los atenienses³².

Los estudios relacionados con los modos de producción agrícola y la relación que se establece entre el campesinado y su entorno en el mundo griego recibieron también un nuevo ímpetu desde las últimas décadas del siglo XX, algo a lo que contribuyó la introducción de nuevas metodologías de investigación procedentes de las áreas de la etnología y la arqueología³³. Por ejemplo, los trabajos de Marie-Claire Amouretti y Robin Osborne acerca de los modos de cultivo de diferentes especies vegetales y el entorno campesino del Ática, han arrojado una nueva y valiosa luz sobre la manera en la que los griegos producían los alimentos en los que se basaba su subsistencia y cómo concebían su relación con su medio ambiente³⁴. Los estudios de Thomas W. Gallant, por otra parte, ayudan a comprender los mecanismos económicos a los que acude el campesinado griego para minimizar los riesgos de ruina económica y pérdida de cosechas, aunque las cifras y datos

²⁹ P. Garnsey, *Op. cit.* 89-164.

³⁰ Sobre comercio de productos agrícolas a pequeña escala entre los agricultores y el centro de la *polis*: R. Osborne, "Pride and prejudice, sense and subsistence: exchange and society in the Greek city", J. Rich, A. Wallace-Hadrill (eds.), *City and Country in the Ancient World* (London 1991) 119-145; A modo de manual: F. Meijer, O. van Nijf, *Trade, transport and society in the Ancient World* (London 1992); A. Moreno, *Feeding the Democracy. The Athenian Grain Supply in the Fifth and Fourth Centuries BC* (Oxford 2007); G. J. Oliver, *War, Food and Politics in Early Hellenistic Athens* (Oxford 2007); R. Alston, O. M. van Nijf (eds.), *Feeding the Ancient Greek City* (Leuven 2008).

³¹ R. S. Stroud, *The Athenian Grain-Tax Law of 374/3 B.C.* (Princeton 1998).

³² U. Fantasia, "Appaltatori, grano pubblico, finanze cittadine: ancora sul nomo si Agirrio", *MediterrAnt* 7.2 (2004) 513-540; A. Magnetto, D. Erdas, C. Carusi (eds.), *Nuove ricerche sulla legge granaria ateniense del 374/373 a.C.* (Pisa 2010).

³³ H. Forbes, "The Ethnoarchaeological Approach to Ancient Greek Agriculture", B. Wells (ed.), *Agriculture in Ancient Greece. Proceedings of the Seventh International Symposium at the Swedish Institute at Athens* (Stockholm 1992) 87-101.

³⁴ R. Osborne, *Demos: the discovery of Classical Athens* (Cambridge 1985); M.-C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique: de l'aire au moulin* (Paris 1986); R. Osborne, *Classical Landscape with Figures. The Ancient Greek City and its Countryside* (London 1987).

que maneja tengan que ser manejados con el cuidado debido a cualquier intento de reconstrucción cuantitativa en el mundo antiguo³⁵.

Un último aspecto que vamos a considerar en este apartado es el de los estudios dedicados a las actividades no relacionadas propiamente con la agricultura, esto es, la ganadería, la caza y la pesca. Desde un punto de vista general, la visión que tienen las fuentes griegas acerca de las actividades económicas no relacionadas con la agricultura se encuentra profundamente influida por una gran cantidad de discursos ideológicos, por lo que es necesario tener en cuenta los problemas que plantea la imagen de estas labores en relación con su realidad histórica. La diversidad de perspectivas metodológicas que ha merecido el estudio de la ganadería griega es significativa tanto de la riqueza documental que tenemos para su estudio como de la variedad de enfoques complementarios que permite el estudio de esta actividad económica³⁶. Con respecto a la caza y a la pesca, hay que tener en cuenta el modo en que se relacionan con la visión del Otro y los discursos de la alteridad para comprender el modo en que las fuentes griegas se acercan a los pueblos que subsisten sobre todo gracias a estas artes³⁷. La figura del cazador y el fenómeno de la caza han recibido una serie de interesantes aproximaciones que tienen en cuenta, más allá del valor propiamente económico de la captura de las presas, el complejo universo simbólico en el que ésta se inscribe³⁸. Con respecto a la pesca, el debate historiográfico se ha centrado en el problema de la imagen ambivalente que nos ofrecen las fuentes griegas, donde a veces el pescado es visto como sinónimo de pobreza, mientras que en otras ocasiones es un manjar digno de reyes, aunque la imagen del pescador siempre se nos ofrezca como transida por la necesidad³⁹.

³⁵ T. W. Gallant, *Risk and Survival in Ancient Greece: reconstructing the rural domestic economy* (Cambridge 1991).

³⁶ S. Hodkinson, "Animal Husbandry in the Greek *Polis*", C. R. Whittaker (ed.), *Pastoral Economies in Classical Antiquity* (Cambridge, 1988) 35-74; C. Chang, "Pastoral Trashumance in the Southern Balkans as a Social Ideology: Ethnoarchaeological research in Northern Greece", *American Anthropologist. New series* 93, 3 (1993) 687-703; C. Chandezon, *L'élevage en Grèce (Fin Ve-Fin Ier S. a.C.). L'apport des sources épigraphiques* (Bordeaux 2003); J. McInerney, *The Cattle of the Sun. Cows and Culture in the World of the Ancient Greeks* (Princeton 2010).

³⁷ O. Longo, *Le forme della predazione: cacciatori e pescatori nella Grecia antica* (Napoli 1989).

³⁸ P. Vidal Naquet, *Le chasseur noir: formes de pensée et formes de société dans le monde grec* (Paris 1981); A. Schnapp, *Le chasseur et la cité: chasse et érotique en Grèce ancienne* (Paris 1997); J. Barringer, *The hunt in Ancient Greece* (London 2001).

³⁹ Acerca del supuesto poco valor económico de la pesca: T. W. Gallant, *A fisherman's tale: an analysis of the potential productivity of fishing in the ancient world* (Gent 1985); en general: A. Donati, P. Pasini (eds.), *Pesca e pescatori nella antichità* (Milano 1997); T. Bekker-Nielsen (ed.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region* (Oxford 2005); D. Mylona, *Fish-eating in Greece from the fifth century B.C. to the seventh century A.D. A history of impoverished fishermen or luxurious fish banquets?* (Oxford 2008).

III. FESTEJOS RELIGIOSOS Y BANQUETES PRIVADOS

Posiblemente, una de las imágenes más recurrentes que hay en torno a la cultura griega es la de la celebración de grandes sacrificios sangrientos en los que la comunidad entera se regocija ante la visión de grandes animales ofrecidos a las divinidades y cuya carne sirve para alimentar los cuerpos y las almas de los celebrantes. La importancia del sacrificio como elemento activo en la configuración de la ideología y la identidad ciudadana ya fue puesta de manifiesto por Fustel de Coulanges en su obra clásica sobre la ciudad antigua, publicada por primera vez en 1864⁴⁰, aunque el estudio sistemático del sacrificio como elemento cristizador de las identidades sociales a través de la comensalidad en las religiones de la antigüedad se debe sobre todo al erudito escocés William Robertson Smith⁴¹. Ya entrados en el siglo XX, nos encontramos de nuevo con la figura de Louis Gernet, quien se ocupó en varias ocasiones de la importancia de la comida, el alimento y el sacrificio en la religiosidad griega, sea como expresión de los cultos campesinos, sea, mediante una transformación metonímica con el fuego común, como símbolo de la colectividad⁴².

En buena medida, la herencia de los estudios de Louis Gernet permaneció viva en las actividades del centro de investigación homónimo, fundado en 1964 por su discípulo Jean-Pierre Vernant y que externamente es conocido como la escuela o el observatorio de París⁴³. Las investigaciones que llevaron a cabo algunos de sus miembros en torno a los significados simbólicos de la cocina en el mundo griego, profundamente influidas por el auge del pensamiento estructuralista francés⁴⁴, siguen siendo puntos de referencia imprescindibles para cualquier aproximación actual a la problemática de la alimentación en el mundo griego. Probablemente el investigador de este centro que dedicó un tiempo más notable a la cuestión del orden simbólico de la alimentación en el mundo griego entre la década de los 60 y 70 del siglo XX fuera Marcel Detienne, quien en varias de sus obras se ocupó de la relación entre las estructuras religiosas y productivas y los tabúes y aversiones

⁴⁰ N. D. Fustel de Coulanges, *La ciudad antigua* (Barcelona 1984).

⁴¹ W. Robertson Smith, *Lectures on the religion of the Semites. First Series. The fundamental institutions* (London 1894) [ed. orig. 1889].

⁴² L. Gernet, "Frairies antiques", *REG* 41 (1928) 313-359; L. Gernet, "Sur le symbolisme politique: le Foyer commun", *Cahiers internationaux de Sociologie* 11 (1951) 21-43; ambos artículos se encuentran reunidos en la colección L. Gernet, *Anthropologie de la Grèce antique* (Paris 1976) 21-61; 382-402.

⁴³ A. Iriarte, L. Sancho Rocher (eds.), *Los antiguos griegos desde el observatorio de París* (Madrid 2010).

⁴⁴ F. Dosse, *Historia del estructuralismo. Tomo I: el campo del signo (1945-1966)* (Madrid 2004); F. Dosse, *Historia del estructuralismo. Tomo II: el canto del cisne (1967 a nuestros días)* (Madrid 2004).

alimenticias de los pitagóricos⁴⁵. Algunas de sus aportaciones más interesantes, no obstante, se relacionan directamente con el ámbito de la alimentación y la cocina de las fiestas sagradas. En la que quizás es su obra más conocida, *Los jardines de Adonis*, Detienne explora el complejo sistema simbólico que rodea a los aromas y los olores en el mundo griego, preocupándose especialmente por la manera en la que algunas plantas aromáticas como la menta se cargan con significados religioso-culturales que las contraponen a otro tipo de vegetales, como la lechuga, y la manera en la que todo esto se plasma en el ritual de las Adonias⁴⁶.

La labor de investigadores de la talla de Marcel Detienne o Jean-Pierre Vernant y otros muchos vinculados de una manera más o menos clara al centro Gernet en cuanto al significado de la cocina en el ritual del sacrificio se plasmó en uno de los libros más influyentes en la historiografía de la alimentación y la religión griega, *La cuisine du sacrifice dans le pays grec*⁴⁷. Quizás la aportación más interesante desde el punto de vista teórico-metodológico sea la del propio Marcel Detienne, en la que se apuesta por una metodología del fenómeno de la cocina del sacrificio en el mundo griego con cuatro aspectos fundamentales. En primer lugar, se definen los márgenes y los límites de la estructura sacrificial: qué puede sacrificarse, qué no y por qué. En segundo lugar, una vez definidos los elementos sacrificiales, se analiza el modo en que éstos se interrelacionan para formar un significado simbólico expresado mediante una serie de dualidades en las que se oponen las esferas de lo humano y lo divino, lo animal y lo vegetal, las mujeres y la carne... En tercer lugar, se ha de tener en cuenta la vocación alimentaria y política de las prácticas sacrificiales, así como su vinculación con otros aspectos de la vida económica y social griega, como son el matrimonio o la caza. Finalmente, el sacrificio se contempla como un operador mítico en un conjunto de relatos y estructuras narrativas donde la actividad sacrificial se opone o complementa otras actividades sociales como, de nuevo, la caza o la agricultura⁴⁸.

Aunque el libro que acabamos de comentar ha alcanzado el rango de una obra clásica en su género, las investigaciones en torno a la relación entre la cocina y el ritual del sacrificio no se han agotado en él. Por un lado, cabe destacar algunos estudios dedicados a aspectos específicos de ciertos elementos en el ritual del sacrificio, como el de Guy Berthiaume sobre los roles del *mageiros*, que actúa al mismo tiempo como la persona que abate a la víctima y como cocinero más o menos especializado (con un grado mayor de especialización a medida que avanza

⁴⁵ M. Detienne, *Crise agraire et attitude religieuse chez Hésiode* (Bruxelles 1963); M. Detienne, "La cuisine de Pythagore", *Archives de sociologie* 29 (1970) 141-162.

⁴⁶ M. Detienne, *Les jardins d'Adonis: la mythologie des aromates en Grèce* (Paris 1972) [trad. esp. Madrid 1982].

⁴⁷ M. Detienne, J.-P. Vernant (eds.), *La cuisine du sacrifice dans le pays grec* (Paris 1979).

⁴⁸ M. Detienne, "Pratiques culinaires et esprit du sacrifice", M. Detienne, J.-P. Vernant, *Op. Cit.* 7-35.

el tiempo)⁴⁹. Por otro lado, es necesario señalar también algunos estudios que, centrándose más en el ámbito religioso que en el puramente culinario, han ayudado a una mejor comprensión de los diferentes aspectos del sacrificio en el mundo griego antiguo⁵⁰. Finalmente, podemos señalar también la labor de revisión a la que se han visto sometidas algunas de las tesis del clásico editado por Detienne y Vernant por parte de algunos de los miembros del propio centro Louis Gernet, plasmada en un nuevo libro colectivo que se enfrenta a la problemática de la relación entre la cocina y el altar en las sociedades del Mediterráneo antiguo⁵¹.

Una perspectiva ligeramente diferente con respecto al fenómeno de los rituales de comensalidad en el mundo griego la encontramos en una interesante monografía de Pauline Schmitt Pantel sobre los banquetes en las *poleis* griegas⁵². Aunque esta autora no olvida la importancia que tienen las estructuras simbólicas que rodean al sacrificio en el mundo griego, su interés se centra sobre todo en el modo en que las actividades comensales expresan las relaciones sociales del poder político desde el arcaísmo hasta el imperio romano, y cómo éstas van cambiando de acuerdo con la dinámica histórica de las sociedades griegas. Los estudios de la profesora Schmitt se refieren en exclusiva a la comensalidad pública, aunque reconoce el interés que tienen los banquetes en ámbito privado. Los trabajos en torno a este último, el conocido *symposion*, son también numerosos e interesantes. Podría considerarse que buena parte de los términos actuales del debate historiográfico provienen del simposio académico mantenido en Oxford en 1984 sobre el *symposion* clásico, donde se reunieron una gran cantidad de expertos en diferentes ámbitos para realizar una aproximación pluridisciplinar al fenómeno del *symposion*⁵³.

⁴⁹ G. Berthiaume, *Les rôles du mageiros: étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne* (Leiden 1982).

⁵⁰ W. Burkert, *Homo Necans: the anthropology of Greek sacrificial ritual and myth* (Berkeley 1983); J-L- Durand, *Sacrifice et labour en Grèce ancienne: essai d'anthropologie religieuse* (Paris 1986); C. Grottanelli, N. F. Parise (eds.), *Sacrificio e società nel mondo antico* (Roma-Bari 1988); L. Bruit Zaidman, P. Schmitt Pantel, *La religion grecque* (Paris 1989); G. Ekroth, *The sacrificial rituals of Greek hero-cults in the Archaic to early Hellenistic periods* (Liège 2002); D. Segarra Crespo (coord.), *Connotaciones sacrales de la alimentación en el mundo clásico* (Madrid 2004); V. Mehl, P. Brulé (dirs.), *Le sacrifice antique. Vestiges, procédures et stratégies* (Rennes 2008).

⁵¹ S. Georgidou, R. Koch, F. Schmidt (eds.), *La cuisine et l'autel. Les sacrifices en question dans les sociétés de la Méditerranée ancienne* (Turnhout, 2005).

⁵² P. Schmitt Pantel, *La cité au banquet: histoire des repas publics dans les cités grecques* (Rome 1992) [2ª ed. con una nueva, útil y completa guía bibliográfica con los estudios dedicados a la alimentación desde la aparición de la primera edición: Paris 2011].

⁵³ O. Murray (ed.), *Symptica: a symposium on the symposion* (Oxford 1990); para la celebración de los 20 años de la celebración de este evento se editó un número especial de la revista *Pallas* en el que se recogen importantes contribuciones sobre el *symposion* clásico: C. Orfanos, J.-C. Carrière (dirs.), *Symposium, banquet et représentations en Grèce et à Rome, Pallas* 61 (2003).

A la publicación de las actas de este simposio le siguieron una gran cantidad de trabajos que trataban la problemática de los banquetes en el mundo griego en ámbitos cronológicos muy diversos. Desde una perspectiva arqueológica, la Edad del Bronce ha sido la época estudiada en mayor detalle⁵⁴, en buena medida porque los avances teóricos y metodológicos han sido más destacados en la arqueología pre y protohistórica que en la de época clásica⁵⁵. No obstante, las épocas más recientes también han recibido un considerable interés en cuanto a la arqueología del banquete se refiere⁵⁶. El banquete en época clásica y helenística cuenta también con una serie de interesantes propuestas de estudio desde perspectivas más propiamente históricas. Así, por ejemplo, James Davidson se ha acercado al fenómeno de los banquetes privados de las élites atenienses integrándolos en el contexto ideológico de la democracia clásica, resaltando de esta manera los problemas y contradicciones que se derivan de ellos, mientras que Domenico Musti ha señalado una interesante línea de investigación acerca de las relaciones que pueden establecerse entre el *symposion* y otros fenómenos culturales, como la eucaristía cristiana⁵⁷. La investigación en época helenística, por otra parte, se ha destacado sobre todo en el estudio de los *symposia* reales como lugares de expresión del poder y la ideología monárquica y centro de encuentro de las sociedades cortesanas⁵⁸. Desde un punto de vista iconográfico, las investigaciones acerca de las imágenes del banquete han resultado ser ciertamente fructíferas desde la aparición de la monografía clásica de Dentzer acerca del banquete recostado⁵⁹, contando con estudios específicos muy interesantes y completos, como el de François Lissarrague acerca de la iconografía

⁵⁴ J. C. Wright, "The Mycenaean Feast: An Introduction", *Hesperia* 74 (2004) 121-132 [todo este número está dedicado al banquete micénico]; J.-C. Barret, P. Halstead (eds.), *Food, cuisine and society in prehistoric Greece* (Oxford 2004); C. Mee, J. Renard (eds.), *Cooking up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean* (Oxford 2007); A. Hitchcock, R. Laffineur, J. Crowley (eds.), *Dais. The Aegean Feast. Proceedings of the 12th International Aegean Conference* (Liège 2008)

⁵⁵ M. Dietler, B. Hayden (eds.), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power* (Washington 2001); K. Twiss, "Transformation in an early agricultural society: Feasting in the Southern Levantine Pre-Pottery Neolithic", *JAnthArch* 27 (2008) 418-442.

⁵⁶ N. Bookidis, J. Hansen, L. Synder, P. Goldberg, "Dining in the Sanctuary of Demeter and Kore at Corinth", *Hesperia* 68.1 (1999) 1-54; A. T. Rabinowitz, *Symposium, community and cultural Exchange in archaic Sicily and South Italy* (Ann Arbor 2004) [Tesis doctoral]; D. Lefèvre-Novaro, "Les sacrifices de poisson dans les sanctuaires grecs de l'Âge du Fer", *Kernos* 23 (2010) 37-52.

⁵⁷ J. Davidson, *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens* (New York 1997); D. Musti, *Il simposio nel suo sviluppo storico* (Roma 2001).

⁵⁸ O. Murray, "Hellenistic Royal Symposia", P. Bilde, T. Engber-Pedersens, L. Hannestand, J. Zahle (eds.), *Aspects of Hellenistic Kingship* (Aarhus 1996) 15-27; S. I. Rostroff, *The Missing Krater and the Hellenistic Symposium: Drinking in the Age of Alexander the Great* (Canterbury 1996); K. Vössing, *Mensa Regia. Das Bankett beim hellenistischen König und beim römischen Kaiser* (München 2004).

⁵⁹ J.-M. Dentzer, *Le motif du banquet couché dans Proche Orient et le Monde Grec du VIIIe. Au IVe. Siècle avant J. C.* (Rome 1982).

del *symposion* en la cerámica clásica⁶⁰. Más allá de los estudios sobre las imágenes de los comensales, la iconografía se ha ocupado también del modo en que se reflejan los alimentos que van a consumirse, sean animales terrestres o acuáticos, siendo en este último caso especialmente relevantes los estudios sobre los conocidos como “platos de pescado”⁶¹.

IV. ALIMENTACIÓN Y OTRAS FACETAS DE LA CULTURA GRIEGA

Aunque la alimentación tiene un lugar destacado en el pensamiento religioso de la Grecia antigua, no podemos olvidar que los discursos sociales en torno al alimento y a la comida tienen una relación muy importante y significativa con otros aspectos de la cultura griega, como la poesía, la filosofía o la medicina. Encuentros como el realizado en Verona en 1987 bajo el título de “*Homo Edens*” o libros colectivos, como el editado en Exeter en 1995, han ayudado a que los especialistas en todas estas materias tomen conciencia de la importancia que tiene para sus diferentes especialidades el estudio del rol de la alimentación en ellas⁶².

Una buena parte de los estudios culturales relacionados con la alimentación se han realizado desde propuestas relacionadas con la crítica literaria y la filología clásica. El mundo del *symposion* aparece bien retratado en algunos de los fragmentos más importantes de la poesía lírica, por lo que no resulta extraño que los vínculos que unen el universo lírico y el festivo hayan sido el objeto de algunos estudios monográficos y obras colectivas⁶³. Quizás, el género literario que guarda una mayor relación con la comida puede que sea el de la comedia, motivo que explica la frecuente dependencia de las fuentes cómicas para las reconstrucciones históricas de la alimentación griega. De entre los estudios dedicados al análisis del rol de la alimentación en la comedia, puede que el más completo e interesante sea

⁶⁰ F. Lissarrague, *Un flot d'images: une esthétique du banquet grec* (Paris 1987); un ensayo de estudio iconográfico escultórico puede verse en E. P. Baugham, “Sculpted symposiast of Ionia”, *AJA* 151.1 (2011) 19-53.

⁶¹ L. Lacroix, *la faune marine dans la décoration des plats à poisson. Étude sur la céramique d'Italie méridionale* (Verviers 1937); J. Delorme, C. Roux, *Guide illustré de la faune aquatique dans l'art grec* (Juan-Les-Pins 1987); I. McPhee, A. D. Trendall, *Greek red-figured Fish Plates* (Basel 1987); I. McPhee, A. D. Trendall, “Addenda to Greek red-figured Fish Plates”, *AntK* 33 (1990) 31-51; F. T. Van Straten, *Hiera Kala. Images of Animal Sacrifice in Archaic and Classical Greece* (Leiden 1995).

⁶² O. Longo, P. Scarpi, *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo* (Verona 1989); J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity* (Exeter 1995)

⁶³ M. Vetta, *Poesia e simposio nella Grecia antica: Guida storica e critica* (Roma 1983); W.-J. Slater (ed.), *Dining in a classical Context* (Ann Arbor 1991); F. Dupont, *L'invention de la littérature: de l'ivresse grecque au livre latin* (Paris 1994); K. Lundahl, *les banquets chez Pindare* (Göteborg 2008); M.-L. Catoni, *Bere vino puro. Immagini del simposio* (Milano 2010).

el de John Wilkins acerca de los discursos de la comida en el género cómico⁶⁴. Resulta también muy destacable la aparición de diversos estudios dedicados al análisis de la obra de Ateneo de Náucratis, durante mucho tiempo considerado como un mero compilador y que en los últimos años está viviendo una suerte de rehabilitación intelectual que si bien no lo coloca en primera línea de los autores clásicos, sí que se esfuerza por demostrar su importancia como uno de los pensadores de la antigüedad más interesados por la alimentación en todos sus aspectos y por el modo en que refleja la transmisión de la cultura griega en el imperio romano⁶⁵.

La relación entre la alimentación, la filosofía y la medicina es mucho más compleja que la existente entre la primera y la comedia. La filosofía como tal no tiene una postura homogénea ni unívoca hacia el fenómeno del placer gastronómico y culinario pese a haber sido en ella donde se desarrolló el género literario del banquete⁶⁶. Si bien algunos investigadores han puesto el acento en el modo en que los filósofos cercanos a los postulados platónicos tienden a mostrar un cierto desdén hacia todo lo relacionado con la alimentación elaborada⁶⁷, otros estudiosos han puesto de relieve la manera en la que algunas tradiciones filosóficas paralelas al platonismo, como los Cireneos o los Epicúreos, conceptualizan de manera muy diferente el placer físico y, por extensión, culinario⁶⁸. La relación entre el alimento y la medicina griega se articula en torno a dos aproximaciones diferentes: la farmacología y la dietética. Acerca de la farmacología griega, nos encontramos con diversos tratados que se han acercado a su problemática desde una

⁶⁴ J. Wilkins, *The Boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy* (Oxford 2000); M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia* (Bologna 2000). otra obra específica sobre Aristófanes: B. Pütz, *The Symposion and Komos in Aristophanes* (Stuttgart 2003).

⁶⁵ D. Braund, J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek culture in the Roman Empire* (Exeter 2000); L. K. McClure, *Courtesans at Table. Gender and Greek Literary Culture in Athenaeus* (New York 2003); a los estudios sobre la obra de Ateneo es necesario añadir las nuevas ediciones y traducciones que se han realizado de sus *Deipnosophistae* y las que todavía están en proceso, destacando la que está publicando Lucía Rodríguez-Noriega en la editorial Gredos desde 1998, la edición italiana proyectada por Luciano Canfora y editada en cuatro volúmenes en Roma en 2001 y la nueva edición inglesa en la que está trabajando S. Douglas Olson para la editorial Loeb desde 2006.

⁶⁶ F. Dupont, *Le plaisir et la loi: du banquet de Platon au Satiricon* (Paris 1977).

⁶⁷ L. Romeri, *Philosophes entre mets et mots. Plutarque, Lucien et Athénée autor de la table de Platon* (Grenoble 2002); para otras aproximaciones más generales a la relación entre Platón, el platonismo y el placer: G. Van Riel, *Pleasure and the Good Life. Plato, Aristotle and the Neoplatonists* (Leiden 2000); C. C. W. Taylor, *Pleasure, Mind and Soul. Selected Papers in Ancient Philosophy* (Oxford 2008).

⁶⁸ R. Lefebvre, L. Villard (dirs.), *Le Plaisir. Réflexions antiques, approches modernes* (Mont-Saint-Aignan 2006); L. Boulègue, C. Lévy (eds.), *Hédonismes. Penser et dire le plaisir dans l'Antiquité et à la Renaissance* (Villeneuve d'Ascq 2007); S. Mas, *Sabios y necios. Una aproximación a la filosofía helenística* (Madrid 2011) 141-152; en general, sobre el problema de la percepción del lujo y el placer por parte de la historiografía clásica: R. J. Gorman, V. B. Gorman, "The 'tryphè' of the Sybarites: a historiographical problem in Athenaeus", *JHS* 127 (2007) 38-60.

perspectiva científica moderna, identificando los términos antiguos, comprobando o descartando la eficacia de los remedios que se nos transmiten en las páginas de la colección hipocrática, Dioscórides o Galeno, y analizando la lógica interna de la práctica farmacológica clásica⁶⁹. En cuanto a la dietética, uno de los aspectos más importantes de la medicina antigua, ha recibido diversas atenciones por parte de los investigadores dedicados a esta área, tanto desde una perspectiva general⁷⁰ como acercándose a aspectos y alimentos concretos y su relación con el resto del conocimiento médico de la época⁷¹.

Finalmente, no deberíamos olvidarnos de la importancia que tienen otros estudios que se acercan a facetas menos “elevadas” de la cultura clásica pero que demuestran hasta qué punto es relevante la integración de las prácticas y hábitos relacionados con la alimentación en el análisis de las formas de expresión y representación social, como el de Robin Nadeau sobre las maneras en la mesa en el mundo clásico⁷².

V. ESTUDIOS GENERALES Y MONOGRAFÍAS SINTÉTICAS

A modo de conclusión consideramos necesario señalar aquellas obras que se han preocupado por ofrecer una panorámica general de la problemática de la alimentación y la comida en el mundo griego como muestra del afianzamiento de las investigaciones que se han ido llevando a cabo en este ámbito. Varios de estos trabajos han preferido tomar como referencia una historia general de la alimentación en el mundo antiguo, dedicándole varias páginas y capítulos a la alimentación griega. El libro de los Brothwell, cuya primera edición data de 1969, puede que

⁶⁹ M. Moisan, *Lexique du vocabulaire botanique d'Hippocrate* (Québec 1990); M.-C. Amouretti, G. Comet (eds.), *Des hommes et des plantes. Plantes méditerranéennes, vocabulaire et usages anciens* (Aix-en-Provence 1993); B. K. Holland (ed.), *Prospecting for Drugs in Ancient and Medieval European Texts. A Scientific Approach* (Amsterdam 1996); A. Debru (ed.), *Galen on Pharmacology. Philosophy, History And Medicine* (Leiden 1997); L. Sterpellone, *La Medicina Greca* (Saronno 1998) 296-320.

⁷⁰ P. Lain Entralgo, *La medicina hipocrática* (Madrid 1970) 318-325; W. D. Smith, “The development of classical dietetic theory”, M. D. Grmek (ed.), *Hippocratica. Actes du Colloque hippocratique de Paris* (Paris 1980) 439-448; V. Di Benedetto, *Il medico e la malattia. La scienza di Ippocrate* (Torino 1986) 181-219; L. R. Angeletti, B. Cavarra, “La tradizione dietetica classica e il modelo alimentare cristiano nella tarda antichità e nell’alto medioevo”, I. Garofalo, A. Lami, D. Manetti, A. Roselli (eds.), *Aspetti della terapia nel Corpus Hippocraticum. Atti del IX° Colloque International Hippocratique* (Firenze 1999) 467-478.

⁷¹ S. Byl, “La thérapeutique par le miel dans le *Corpus Hippocraticum*”, I. Garofalo, A. Lami, D. Manetti, A. Roselli (eds.), *Op. Cit.* 119-124; P. Villard, “Le régime des athlètes: vivre avec une santé excessive”, J.-N. Corvisier, C. Didier, M. Valdher (comps.), *Thérapies, médecine et démographie antiques* (Arras 2001) 157-170; J. Jouanna, L. Villard (eds.), *Vin et Santé en Grèce Ancienne* (Paris 2002).

⁷² R. Nadeau, *Les manières de table dans le monde gréco-romain* (Tours 2010).

fuera uno de los primeros títulos en ofrecer una perspectiva arqueológica general sobre la dieta de los pueblos de la antigüedad a nivel mundial, desde Mesopotamia hasta América central⁷³. La estructura alimenticia de los pueblos antiguos del Próximo Oriente y el Mediterráneo ha sido también adecuadamente tratada de manera conjunta en varias obras valiosas al ayudar a evitar el riesgo de la especialización excesiva y al ofrecer una visión más o menos divulgativa de la problemática para quienes no sean unos expertos en la materia⁷⁴. Dejando de lado la alimentación de los pueblos del Próximo Oriente y Egipto, varios especialistas en el mundo clásico han publicado también obras sintéticas sobre la comida en estas sociedades. Peter Garnsey, el especialista en los sistemas de abastecimiento, tiene un breve pero sumamente interesante libro en el que da cuenta del modo en que la alimentación y las estructuras sociales se relacionan en la antigüedad grecorromana⁷⁵, mientras que John Wilkins, destacado especialista en la historia de la alimentación griega, ha editado junto al chef Shaun Hill un completo manual de la comida y sus facetas en las sociedades griegas y romana⁷⁶.

Junto a estos estudios de carácter general, cabe mencionar también aquellos que se han dedicado de manera exclusiva a la alimentación en el mundo griego. Andrew Dalby, uno de los mejores conocedores de la gastronomía y la cocina del mundo griego clásico y medieval, plasmó sus conocimientos sobre la comida de la antigua Grecia en una interesante síntesis donde destaca además su apuesta por un tratamiento diacrónico en lugar de sincrónico⁷⁷. Quizás el libro más interesante y específico que se encuentra en lengua española sobre la cocina griega antigua sea la erudita síntesis de M^a José García Soler, en la que se rastrean sistemáticamente las fuentes clásicas en busca de las referencias literarias de los alimentos consumidos en las mesas antiguas⁷⁸, mientras que en francés contamos con la breve pero muy interesante obra de Janick Auberger, en la que se tratan aspectos novedosos, como el complejo universo simbólico que rodea a los lácteos en el mundo griego⁷⁹. Por último, no podemos olvidar la importancia que tienen las obras de referencia y consulta y los diccionarios temáticos que han aparecido en los últimos años y que

⁷³ D. Brothwell, P. Brothwell, *Food in Antiquity. A survey of the diet of early peoples* (London 1998) [Edición expandida].

⁷⁴ P. Pray Bober, *Art, Culture and Cuisine. Ancient and Medieval Gastronomy* (Chicago 1999); A. Pérez Jiménez, G. Cruz Andreotti (eds.), *Dieta mediterránea. Comida y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas* (Madrid 2000); J. P. Alcock, *Food in the Ancient World* (Westport 2006).

⁷⁵ P. Garnsey, *Food and society in Classical antiquity* (Cambridge 1999).

⁷⁶ J. M. Wilkins, S. Hill, *Food in the Ancient World* (Oxford 2006).

⁷⁷ A. Dalby, *Siren Feasts: a history of food and gastronomy in Greece* (New York 1996); sobre sus investigaciones acerca de la comida bizantina: A. Dalby, *Flavours of Byzantium* (Totnes 2003).

⁷⁸ M. J. García Soler, *El arte de comer en la antigua Grecia* (Madrid 2001).

⁷⁹ J. Auberger, *Manger en Grèce classique. La nourriture, ses plaisirs et ses contraintes* (Québec 2010).

son herramientas muy útiles para quien desee acercarse al complejo mundo de los alimentos en el mundo griego antiguo⁸⁰.

En definitiva, los estudios relacionados con la alimentación en el mundo griego antiguo sobresalen a día de hoy por su situación dinámica y su tendencia a asentarse como un campo de estudio propio con una entidad científica y académica sobresaliente. No obstante, el futuro no se encuentra en la creación de una disciplina diferenciada con respecto al estudio de las realidades antiguas. El análisis de la alimentación en el mundo clásico sólo puede tener sentido desde propuestas teóricas y metodológicas que tengan en cuenta la manera en la que se relaciona la comida con el resto de estructuras y facetas del mundo griego, sea desde el punto de vista social, religioso, económico, político o cultural. Una investigación del alimento cerrada en sí misma no sólo no aporta gran cosa al conjunto del conocimiento de las realidades antiguas, sino que pervierte el sentido último del análisis histórico, filológico, artístico y arqueológico del alimento y su relación con el individuo, su grupo social y el resto de la comunidad.

⁸⁰ A. Dalby, *Food in the Ancient World, from A to Z* (London 2003); sobre animales (comestibles o no): W. G. Arnott, *Birds in the Ancient World, from A to Z* (London 2007); F. Martínez Saura, *Diccionario de zoología en el mundo clásico* (Castellón 2007); en concreto, sobre el olivo en el mundo griego: J. Jiménez Fernández, J. L. de Miguel Jover, *El olivo en las fuentes griegas* (Jaén 2008).