



COMEDORES DE PAN Y BEBEDORES DE VINO: LA CUESTIÓN ALIMENTARIA EN LA *ODISEA*¹

Alicia María Atienza [Universidad Nacional de la Patagonia Austral]

Resumen: La cuestión alimentaria ocupa un gran espacio en el discurso épico. Especialmente en *Odisea* se despliega como sistema semiótico asociado a las alternativas de la trama narrativa, al desarrollo de los temas y al destino de los personajes. Las escenas gastronómicas describen las diversas funciones de la comida y la bebida, constituyen una marca de humanidad, manifiestan las relaciones entre los actores y el estatus social de cada uno. F. Hartog propone una lectura del poema como antropología narrativa, marco en el cual el rubro gastronómico funciona como operador simbólico en la tarea odiseica de cartografiar el mundo.

Palabras clave: *Odisea*- alimentación- productos- banquetes- *nóstos*

***Bread eaters and wine drinkers:
food topics in Odyssey.***

Abstract: Food topics are important in the epic discourse. In the *Odyssey* these topics unfold as a semiotic system associated to the alternatives of the narration, the development of the issues and the fate of the characters. Gastronomic scenes describe the diverse functions of food and beverages, constitute a sign of humanity and indicators of the relation between actors and their social status. F. Hartog proposes that the poem could be read as narrative anthropology. In this perspective the gastronomic issue functions as a symbolic operator in the odysseic task of surveying the world.

Keywords: *Odyssey*- gastronomy- food topics- banquetes- *nóstos*

¿Qué ocurre en un plato?
¿Qué se encuentra que exprese ideas,
dé un sentido y permita un mensaje?

M. Onfray

La alimentación, como parte de la vida diaria, tiene en la literatura antigua una importancia mayor de lo que podría pensarse en principio.² Son numerosos los textos en que la comida y la bebida tienen un papel relevante y la representación que de ella se hace

1 Una primera versión abreviada de este trabajo fue leída en el IV Coloquio Internacional: *Lenguaje, Discurso y Civilización*, La Plata, 2006.

2 Ateneo de Náucratis (fines del siglo II a.C.) es la fuente fundamental para conocer la cocina en Grecia antigua. Su única obra conservada, *Deipnosophistai*, tiene carácter de compendio e incluye ejemplos de poesía épica y lírica. Dedicó una parte del libro I a las citas de Homero, donde trata de definir los rasgos característicos de la forma de vida de los héroes, aunque se limita a lo que tiene que ver con el banquete (García Soler, 2001: 27).

depende del género y de las intenciones del poeta.³ La épica homérica otorga un gran espacio a la cuestión alimentaria y su tratamiento responde en general a la poética celebratoria propia del género. En *Ilíada* y *Odisea* la forma de alimentación es uno de los elementos que distinguen a los héroes de los dioses, que toman néctar y ambrosía. También los separan de los hombres comunes y de su audiencia, que difícilmente podrían tener acceso a la abundancia de carne asada y vino que reflejan los poemas.

Hay innumerables referencias a la calidad, cantidad y modalidades de comida, tanto en su conexión con los dioses como en su sentido intrínseco. Especialmente en *Odisea* los alimentos y bebidas adquieren tanta importancia que llegan a funcionar como sistema semiótico que acompaña el despliegue de la trama narrativa y, al igual que la vestimenta⁴, constituye un expediente de identificación: dime qué y cómo

comes y te diré quién eres y cuál será tu destino, podríamos afirmar de casi todos los personajes importantes de la *Odisea*. El poema puede leerse siguiendo a F. Hartog (1999) como una antropología narrativa, marco en el cual el rubro gastronómico funciona como operador simbólico en la tarea de cartografiar el mundo. No hay canto en que no se coma y beba más de una vez desplegando un verdadero catálogo de alimentos y maneras de comerlos que otorgan al poema el *ethos* gastronómico que lo caracteriza.⁵ ¶

El discurso de la abundancia:

κρέα τ' ἔσθιε πῖνέ τε οἶνον
(14. 109)⁶

La alimentación es un rubro donde la intención del género funciona a pleno. Los grandes héroes constituían una raza especial muy superior a la de los hombres comunes

3 El vino y el banquete se convierten en la lírica arcaica en motivos literarios y en la comedia por su particular modo de presentar la realidad el elemento gastronómico es constante.

4 El tema de la comida se despliega de manera solidaria al de la vestimenta cuya importancia analizan Block (1985) y Wulff Alonso (1997). En el imaginario griego la comida y la bebida, como las prendas de vestir, pueden ser agentes de perjuicio doméstico: Circe, tejedora además de farmacéutica, Medea, Procne por Filomela, Helena. Estos relatos muestran que las mujeres suelen servirse de elementos de su propia esfera de influencia con el fin de ejercer un poder sobre los hombres, por medio del *dolos*, ya que son demasiado débiles para recurrir a la violencia. (Buxton, 2000: 124)

5 En la literatura etnográfica posterior las formas de comer ocupan un lugar central al momento de describir la forma de vida de los bárbaros, por contraste con la de los griegos. La práctica comienza desde Heródoto que describe numerosos pueblos e insiste en los aspectos semejantes, opuestos o diferentes con relación a las costumbres griegas. También la *Geografía* de Estrabón dedica un amplio espacio a todo lo concerniente a la vida cotidiana y a la alimentación. (García Soler, 2001: 22)

6 Las citas de *Odisea* se realizan por canto y verso y corresponden a las ediciones de Fernández Galiano, Heubeck, Hainsworth, Russo y West consignadas al final.

por su fuerza y valor, y por supuesto también por el modo de alimentarse. La dieta del héroe homérico consiste en carne asada (no hervida), pan y vino y por su preeminencia dentro de la comunidad disfruta de los bocados más exquisitos y bebe el vino más dulce. La frecuencia y abundancia de carne funcionan en la concepción épica como elemento de ostentación de elevado estatus social y del prestigio que se desprende de él. Sin embargo, como explica García Soler (2003: 17) las condiciones de la Grecia arcaica parecen indicar que la alimentación predominante durante la época homérica debía ser “la mucho menos poética papilla de trigo o cebada (llamada μῶζα o μῶζα) y el pan sin levadura”. Μῶζα, término que no aparece en la *Odisea*, consistía en una tortilla de harina de cebada cocinada de diversas maneras. El modo de comer tiene que ver con la posición social y, a diferencia de los alimentos de lujo, los pobres consumían μάζα de cebada, vegetales, legumbres e higos que tenían un papel de primer orden en la dieta campesina, junto con diversas aves de pequeño tamaño (García Soler 2001: 38).

Κρέας designa la carne comestible en general, alimento asociado en el imaginario griego con la época homérica y con el sacrificio, por lo que aún en la cocina conserva algo de su carácter religioso.⁷ Σόρξ es un término

de carácter más general y aparece menos veces en *Odisea*, en la fórmula σῶρκας τε καὶ ὄστέα (9. 293, 11. 219) o sola (18. 77, 19. 450). Como en la práctica cotidiana de la sociedad griega antigua, el gesto ritual fundamental en la *Odisea* es el sacrificio sangriento de víctimas animales, cuya carne se consume en comunidad. El aspecto alimentario del sacrificio, fuertemente acentuado por el mito hesiódico de Prometeo, tiene múltiples resonancias. En el vocabulario relativo al sacrificio el término ἱερεῖον (ép. ἱερήιον), ‘víctima sacrificial’ se utiliza en ocasiones casi como κρέας. El consumo de alimento cárneo obedece a una serie de restricciones y preceptos que otorgan a la comida su dimensión religiosa y comunitaria. Se limita a ciertas especies de animales y excluye otras, cada uno de los pasos del proceso (matar, faenar, repartir, preparar, comer) se opera según reglas precisas (Vernant, 1979).

El *oikos* de Odiseo produce los cuatro tipos de animales domésticos principales que los pueblos del Egeo criaban y consumían desde la edad del Bronce: ganado caprino, ovino, porcino y vacuno. Eumeo describe prolijamente su opulencia por medio del recurso a la acumulación: en el continente Odiseo se criaban “doce vacadas... doce rebaños de ovejas... doce piaras de cerdos y otras tantas manadas de cabras” y en Ítaca “once hatos de cabras” y las piaras que cuida Eumeo (14.100ss). Sin embargo, salvo el caso del cerdo y a veces el vacuno, la

7 Como ha mostrado Detienne (1979: 17) el sacrificio tiene una estrecha relación con la cocina que se hace patente en μῶγειρος, término funcional que a partir del siglo V a.C.

designa al carnicero-cocinero-sacrificador. Esta palabra no integra el léxico homérico.

cría no tenía como fin la producción de carne, sino que ésta se aprovechaba de manera secundaria. La cría respondía a la búsqueda de una carne grasa en los bueyes y cerdos cebados, ya que la carne, por falta de selección, debía ser más seca y dura que en la actualidad (García Soler 2001: 221).

Si bien en la economía griega el ganado vacuno se destinaba principalmente a las labores del campo y al tiro, en los poemas hay muchísimas referencias a su uso culinario. Suelen preferirse animales adultos especialmente el buey, βούς, a diferencia de lo que ocurre con el ganado caprino y ovino. El cordero ἀρήν, junto con el cerdo y el cabrito es uno de los animales más citados por su carne. Se consume la carne de cabrito, ξρίφος, y la leche de la cabra adulta, αἶξ, se utiliza para fabricar queso. También el ovino se cría especialmente por su leche y su lana.⁸ La parte más apreciada era el lomo (νῶτος) de buey, una porción especial que se ofrece asada a la persona de relevancia o a quien se quiere agasajar. El rey Menelao ofrece a Telémaco el succulento lomo que le habían servido como *géras* o porción de honor, el νῶτα βόδς...πίονα (4. 65).⁹

8 Los griegos no tomaban leche, sí la consumían transformada en queso, τυρός, alimento tradicional y elemento básico en una comida. Hay distintas clases, elaboradas sobre todo con leche de cabra y de oveja. El δπός era un aditivo para elaborar el queso, jugo extraído de la corteza de la higuera, y le da un sabor excelente (García Soler 2001: 272).

9 La comensalidad implica la distribución, que se realiza según dos sistemas que se

El cerdo es el animal doméstico más consumido, por lo que aparece asociado a fiestas y comidas tradicionales, llegando a ser un elemento distintivo de la dieta griega. No resulta casual que tres de los cantos del poema transcurran en el espacio rural que se dedica a la cría de cerdos, la cabaña de Eumeo, el porquerizo, personaje que se destaca de muchas maneras entre todos los servidores de Odiseo. Incluso Eumeo, un esclavo, está en condiciones de ofrecer al mendigo-Odiseo una vianda de carne de cerdo y dulce vino (14. 109). El término empleado en el poema para designar al cerdo en general es σῦς¹⁰, ya sea la especie doméstica o el jabalí o cerdo salvaje como el que hiere a Odiseo en el Parnaso; χοῖρος se utiliza para el cochinito (14. 73 y 81) que Eumeo ofrece al mendigo y califica de “cerdo para los esclavos”, aclarando que los cerdos cebados, σιῶλους σύας, por ser los más apetecibles son devorados por los pretendientes, variación alimentaria que opera en este caso como índice de posición social.¹¹ La

combinan en la epopeya: en partes iguales que es el modelo homérico o por porciones de privilegio, el *géras*. Unas veces se sirve una parte privilegiada como honor o dignidad particular y el resto se reparte igualitariamente, de acuerdo a una cierta isonomía (Detienne, 1979: 23s).

10 De ahí συβόσιον (piara), συβῶτης, συφορβός (porquerizo) y συφειτός (pocilga). Cerdo doméstico en 11. 131, 413, 13. 407, 14. 8, 14, 15, 25, 101, 107, 108, 410, 412, 532, 16. 3, 17. 593, 18. 29, 105, 23. 278, 24. 215), salvaje en (4. 457, 11. 611, 19. 393, 439, 449, 465, 21. 219, 23. 74, 24. 332).

11 Por oposición, σιῶλος, ‘cerdo’, como sustantivo masculino, o ‘gordo’ como atributo

concentración de las ocurrencias de la palabra en los banquetes de los pretendientes, en el canto 14, en el episodio de Circe o en la analepsis del canto 19, obedece, además de la lógica alimentaria, a una lógica narrativa sobre la que volveremos.

El pescado en cambio, tan importante en el sistema alimentario de los griegos y apreciado en otros géneros como la comedia, es para Homero un alimento indigno de un héroe. Nunca es sacrificado antes de ser consumido ya que no es un animal doméstico y proviene del abismo, siendo de alguna manera ctónico como los cereales (Detienne, 1979: 10). Sólo resulta aceptable cuando no hay nada mejor que comer y aún así es apenas satisfactorio para mantener a un hombre en pie. Los hombres de Odiseo temen morir de hambre en la isla de Helios, aunque están rodeados de agua y pueden pescar, como de hecho lo hacen (*Od.* 12. 325-332). El episodio está centrado en la comida: pescado, aves, vacas del Sol. La matanza del ganado de Helios se

presenta como injustificada, naturalizando la ira del dios contra los hombres de Odiseo.

Tampoco forman parte de la dieta homérica habitual los huevos ni la caza. Los episodios de caza, el jabalí en la juventud de Odiseo, las cabras salvajes frente a la isla de los cíclopes y la del ciervo en la isla de Circe, no obedecen a la satisfacción de la actividad cinegética en sí misma como pasatiempo de la aristocracia, sino que se integran a la retórica del relato donde adquieren su significación. La caza del jabalí del Parnaso inscribe en el cuerpo de Odiseo una marca inseparable de su identidad fruto de su iniciación en el seno del *genos* materno.¹² Las cabras salvajes¹³ proporcionan suficiente alimento como para dejar en claro que ninguna necesidad salvo la curiosidad de Odiseo justifica la famosa visita a Polifemo.

de σύς σιῶλος (2. 300, 14. 19, 41, 81, 17. 181, 20. 163, 251) designa los cerdos más gordos Ambos sustantivos, σύς y σιῶλος, son utilizados para designar también a los hombres de Odiseo transformados en cerdos por la droga mágica (10. 239, 243, 282, 338, 433 y 390). Circe les arroja para comer “bellota (de encina), ayuco (de haya) y fruto de cornejo” ἄκυλον βόλανόν τ' ἔβαλεν καρπὸν τε κρανείης, 10.242) con lo que el fragmento nos ilustra al pasar sobre la alimentación de los cerdos confirmada por los de Eumeo (13. 409). También nos induce a conjeturar para los hombres-cerdo un destino gastronómico, antes que puedan “custodiar” el palacio con lobos y leones como supone Euríloco.

12 El jabalí y la liebre son las piezas más apreciadas y tienen una larga tradición cinegética tanto en las representaciones artísticas como en los restos arqueológicos. Junto con el ciervo y la cabra salvaje en Creta eran cazados desde el Neolítico. Después de la liebre el animal de caza de pelo más apreciado en la gastronomía era el jabalí, con su lugar en los relatos mitológicos como monstruo que asola una región y debe ser cazado por un héroe: la caza del jabalí de Calidón en *Iliada*, del Parnaso en *Odisea* y el de Erimanto en Apolodoro y Apolonio. (García Soler 2001: 231s.).

13 Vickery (1936: 80s) señala que desde el neolítico se practicaba la caza de ciervo, liebre y jabalí. Este último se prefería en el continente pero en la isla de Creta predominaban la caza de cabra salvaje (Cit. García Soler 2003: 231).

La carne de aves, en particular la caza de pluma tenía un papel importante en la alimentación antigua y proporcionaba buena parte de las proteínas de manera barata. Los pájaros se comían asados o se utilizaban en rellenos y se criaban aves de corral desde muy antiguo.¹⁴ Las más importantes eran el ganso, la paloma y el pato. El ganso, *χήν*, es la única especie doméstica mencionada en *Odisea*, en el sueño de Penélope veinte gansos comen trigo remojado en agua (19. 536 y 548), y la gente corre tras un águila que arrebató un ganso de un corral con sus garras (15. 161) lo que confirma que su crianza es de muy antigua data. La investigación arqueológica pone en evidencia que el ganso es, efectivamente, una de las primeras especies que vivieron junto al hombre.¹⁵ ¶

σῖτον καὶ κρέα πολλὰ
καὶ αἶθοπα οἶνον ἐρυθρόν
(12. 19)

En el campo semántico de la comensalía, κρέας καὶ οἶνος, carne y vino, forman un par de elementos fundamentales.¹⁶ No faltan en el contra-banquete que denuncia la inconducta de los pretendientes en el primer canto (1. 112) ni en el banquete de Pilos (3. 32ss) que exhibe, por el contrario, el cumplimiento escrupuloso de todas las normas de la hospitalidad. κρέα πολλὰ... τῷ αἶθοπα οἶνον (24. 364) se saborean en el último almuerzo en la casa rural y Eurímaco tranquiliza a Penélope sobre sus buenas intenciones apelando a un recuerdo de la infancia: Odiseo, paternal, lo sentaba sobre sus rodillas y le daba “carne asada (...) y rojo vino” (κρέας ὀπτόν... τε οἶνον ἐρυθρόν) (16.443s).¹⁷ Tampoco falta abundante carne y vino color de fuego, en la recepción que las *amphípoloi*, servidoras de Circe, disponen para los griegos cuando regresan del viaje al Hades: σῖτον καὶ κρέα πολλὰ καὶ αἶθοπα οἶνον ἐρυθρόν (12.

14 Aunque Ateneo cita diversos pasajes de Homero en el apartado que dedica a la gallina y al galló ὄρνις ὀλεκτρῶν, sin embargo ni los egipcios de época faraónica ni tampoco los griegos antiguos conocían esta ave. La evidencia arqueológica indica que llegó a Occidente a través de Persia en el siglo VII a.C., aunque no hay testimonios seguros anteriores al siglo VI a.C. (García Soler 2003: 244). El término homérico para designar a la paloma es *πέλεια* aunque no hay señales de domesticación.

15 El *doúreios chén*, literalmente ‘ganso de madera’, alude al ganso relleno, por analogía con *doúreios híppos*, literalmente “caballo de madera”, recordando el caballo de Troya relleno de guerreros aqueos, variante del que los romanos llamaban *porcus Troianus*. (García Soler 2003: 243)

16 De la raíz de οἶνος es el verbo οἶνοχοέω, escanciar, utilizado entre otros numerosos casos cuando el hijo de Menelao escancia el vino en la comida de despedida de Telémaco en Esparta.

17 La misma escena típica integra la argumentación de Fénix a Aquiles en la embajada del canto IX de *Iliada*, que utiliza la palabra ὀψον de valor más amplio (carne y pescado) en lugar de κρέας, para referirse al alimento que daba al niño, aunque el contexto permita suponer que se trata de carne.

19). Demódoco canta ἄνδρας μέτα ὀινοποτῆρας (8. 456) “entre hombres bebedores de vino”, epíteto que señala para la mirada griega el grado de civilización de los feacios.¹⁸ En esta ocasión Odiseo ofrece a Demódoco una porción de lomo de cerdo (8. 475s), un bocado preferencial, gesto de deferencia que reúne la cortesía del héroe y el prestigio de que goza el cantor en la corte.

Κρέας integra con μέθυ,¹⁹ antigua palabra utilizada para designar a veces el vino, la fórmula: ἤμεθα δαινύμενοι κρέα τ' ἄσπετα καὶ μέθυ ἡδύ, “permanecemos sentados, comiendo abundante carne y dulce vino” (10. 468) cuya repetición produce parte del efecto de abundancia gastronómica que evoca el poema. La fórmula se expande a dos versos incorporando la circunstancia de tiempo:

ὡς τότε μὲν πρόπαν ἤμαρ ἐς
ἥλιον καταδύντα / ἤμεθα
δαινύμενοι κρέα τ' ἄσπετα
καὶ μέθυ ἡδύ,²⁰

“Y así durante todo el día hasta que el sol se puso permanecemos sentados, comiendo abundante carne y dulce vino”.

18 El agua era la bebida más frecuente en cualquier comida cotidiana. Los griegos no bebían leche que estaba asociada en la mentalidad griega a los pueblos primitivos como los pastores que cuidaban los rebaños.

19 μέθυ, antigua palabra que debió ya existir en micénico (Chantraine, 1984: 675 s) y que designaba cualquier bebida capaz de embriagar (*Od.* 4.746, 9. 9, 162, 10. 184, 477).

20 La fórmula expandida aparece en 9. 161s, 556s, 10. 183 y 12. 29s.

El vino es la bebida por excelencia en la antigüedad y la épica griega le dedica un amplio espacio. Es un componente esencial de la dieta de los héroes que resaltan sus efectos benéficos. Homero es de algún modo, el primer poeta del *sympósion* arcaico y desarrolla una verdadera poética del vino. Odiseo impulsado por el “vino perturbador” relata la estratagema del manto (¿totalmente fantasiosa?) para probar la generosidad de Eumeo, porque el vino hace cantar, bailar y suelta la lengua (14.463 ss). La anécdota ilustra en el registro arcaico el pensamiento de Onfray (1999: 82): “las ganas de achisparse son el precio de todas las éticas”...

La *Odisea* nos entrega el primer testimonio sobre la mezcla de vino con agua,²¹ el aditivo por excelencia que atemperaba el amargor de los vinos añejos (llevaba once años en un odre el que Néstor liba en honor a Atenea, 3. 390ss), los hacía más líquidos y más aptos para ser bebidos (1. 110, 10. 356s). El consumo del vino sin mezclar se consideraba propio de pueblos bárbaros mientras que la mezcla representa el modo civilizado de beber.²² El exceso de bebida provoca la fugaz mención de Elpenor, el

21 Costumbre muy antigua que Melampo o Anfición habían aprendido del propio Dioniso. El médico Filónides en cambio explica que se debió a una circunstancia fortuita al caer agua de lluvia sobre un recipiente con vino. Cit. por García Soler (2001: 293).

22 Sin embargo había ocasiones en que se consumía vino puro: la primera copa del simposio, algunos usos medicinales y el desayuno, que se llamaba ἄκρατισμός por-

más joven de los compañeros, que sin mérito alguno en fuerza ni sensatez, aparece sólo para olvidar la escalera y desnucarse desde el piso superior de la mansión de Circe. La borrachera de Polifemo, vómito incluido, representa las nefastas consecuencias de beber vino puro (ἄκρατος οἶνος).²³ Para embriagar al Cíclope Odiseo utilizó un tinto dulce, el vino de Maronea (9. 196)²⁴, uno de los más conocidos vinos de Tracia, al que el poema dedica varias especificaciones: secretamente guardado en el *oikos* de Marón, es un vino dulce y puro, rojo, (dulce como la miel reitera el texto), bebida divina (θεῖον ποτόν) que se mezcla en una proporción de veinte por uno y aún así despiden un aroma tan dulce que resulta difícil resistirlo (9. 204ss.).²⁵ Otro de los más famosos de la antigüedad era el *Prámnios* cuya historia comienza en la bebida con queso de cabra, miel y harina de cebada que Néstor ofrece

a Macaón (*Il.* XI. 630). Este antiguo procedimiento para mejorar el olor y sabor del vino deteriorados durante la crianza es la misma receta que sigue Circe para preparar la poción mágica, la harina de cebada para suavizar el sabor y la miel para aromatizar (10. 234 s.). Las bebidas sirven para algo más que alimentar, sobre todo si tienen agregados peligrosos o exóticos como los *phármaka* de Circe y Helena.²⁶ ¶

οὐδὲ ἔακει ἀνδρὶ γε
σιτοφάγω...
(9. 190s.)

La mayoría de los miembros de la audiencia homérica tenían como principal recurso económico la agricultura, actividad central de la vida campesina, aunque es muy raro que las figuras míticas aparezcan practicándola. Sin embargo, entremezclado con aventuras, guerras y viajes, el motivo del trabajo agrícola aparece de vez en cuando, como en la estrategia de Odiseo para no acudir a la guerra o el huerto de Laertes. Los poemas mencionan alimentos de origen vegetal²⁷, cereales (πυρὸ καὶ

que consistía en pan mojado en vino puro, ἄκρατος. (García Soler 2001: 293)

23 El repugnante vómito del Cíclope se produce por ser testigos de un comportamiento vergonzoso y asqueroso, está integrado en los mecanismos y estructuras de la vergüenza. El asco desempeña un papel insignificante en el estilo épico ya que las sagas se caracterizan por una reserva decorosa en relación con las funciones corporales (Miller 1998: 209).

24 También en Eurípides Odiseo utiliza el vino maroneo (*Cíclope*, v. 412).

25 En la actualidad Tracia y las islas cercanas a la costa de Asia Menor son todavía regiones vitivinícolas productoras de vinos muy famosos. La arqueología confirma la importancia que tuvo la vitivinicultura en la región (García Soler 2001: 298s.).

26 Onfray (1999: 126) afirma que las bebidas no alcohólicas estimulantes (té, café, chocolate) forman parte de las confortaciones de la familia del *nepenthés*. “Tres crateras llenas de esos tres brebajes permiten a todos luchar contra la muerte y sus figuraciones”.

27 La cebolla no figura en *Odisea* sí en *Il.* XI. 630: Néstor la incorpora a la bebida que ofrece al médico Macaón. La comedia insiste en su carácter de alimento vulgar; era uno de los alimentos que llevaban los soldados en campaña por su facilidad de transporte

κριθαί, trigo y cebada, 9. 110, etc)²⁸, legumbres (πρασιάί, 7. 127, 24. 247), algunos frutos, a los que se añaden el queso y la miel.²⁹ Las frutas, καρποί, tienen una gran importancia en la dieta antigua, sin distinción clara entre fruta fresca y seca. El término σπώρα se utiliza en sentido amplio en referencia a la estación en que maduran las frutas hacia el final del verano, y menciona las peras (ῥαχναί), granadas (ροιαί), manzanos (μηλέαι) (7. 115= 11. 589)³⁰ e higos (συκαῖ) (11. 590, 24. 341). Tienen preeminencia, como es natural, el olivo (ἐλαῖαι y ἔλαιον, árbol y aceite: 7. 116, etc) y la vid (ἄμπελος). La fórmula “συκαῖ τε γλυκεραὶ καὶ ἐλαῖαι” dibuja el paisaje mediterráneo de higueras y

olivares.³¹ La vid crece cultivada (Esqueria, Ítaca) y silvestre (tierra de los Cíclopes y de Calipso) alimentada por Διὸς ὄμβρος, las lluvias de Zeus. El ubérrimo huerto de Alcínoo aporta el catálogo más completo de productos agrícolas. La uva se consume fresca y en pasas, y una parte se pisa para hacer vino patero (7. 112ss.).

Además de nutrientes las plantas son un inagotable reservorio de imaginario y de símbolos. De ahí la virtud de los árboles de la infancia para anudar el reencuentro emotivo entre Odiseo y su padre o los poderes mágicos que despliegan en la receta de Circe. En el brebaje mágico se mezclan el vino Pramnio, harina, queso y miel fresca (10. 234). El secreto de la efectividad de la fórmula para provocar la metamorfosis de los hombres en cerdos (leones o lobos) radica sin embargo, en el subrepticio agregado de un φάρμακον (10. 290, 317, 326, 327) de los muchos que conoce la diosa πολυφάρμακος (10. 276), experta en venenos y remedios. Circe ostenta sus habilidades en el uso de φάρμακα κακά (10. 213), λυγρά (10.237) o οὐλόμενος (10. 394), para luego devolver sus víctimas a la forma humana embellecida por φάρμακον ἄλλο (10. 392). El antídoto contra la poción es un φάρμακον ἔσθλόν (10. 287, 292), el famoso μάλυ de Hermes, una planta muy difícil de arrancar, de raíz negra y flores blancas (10. 302ss.).

y conservación con ajos, aceitunas, tomillo y queso (García Soler 2001: 57).

28 Los granos de cebada o la cebada molida gruesa que se utiliza para preparar la mola de los sacrificios reciben el nombre de οὐλαί y οὐλόχυται (sólo pl.).

29 En la antigüedad la miel es el edulcorante por excelencia, hasta el punto que los poetas utilizan términos relacionados para reflejar las dulzuras del amor, la armonía del canto y el sabor del vino (2. 46, 9. 208, 24. 78). Se conocían diversas variedades, dependiendo de factores como la estación del año, las flores, y las zonas de procedencia. Homero hace referencia al color, la miel verde (10. 234). La miel se empleaba para elaborar bebidas como la οἰνόμελι, mezclada con vino, y la ὑδρόμελι con agua. Una combinación particular es la de leche y miel (μελικρήτω, 11. 27) con la que se hacen libaciones a los muertos y a Afrodita. (Cfr. García Soler, 2001: 378).

30 Perales y manzanos aparecen en 7. 120, 24. 340 y βότων (zarzamora) en 24. 230.

31 La fórmula completa incluye perales, granados y manzanos, y resulta funcional para describir el perenne huerto de Alcínoo (7. 115s), e incluso el Hades, cuando se cuenta el suplicio de Tántalo.

Por un principio de analogía podemos suponer que el célebre *φόρμακον νηπενθέξ* (4. 220s) que Helena, *πολυφόρμακος* como Circe, mezcla con el vino para disipar las penas de sus comensales es una sustancia de efectos estimulantes, de las muchas que se conocen en Egipto (4. 230), donde Helena fue instruida en su uso. Mientras los *φόρμακα ἔσθλά ο λυγρὰ* permanecen vinculados a lo femenino se mantienen en la esfera medicinal o del placer.³² Al ingresar al mundo masculino las drogas pasan al campo de la guerra, se hacen *φόρμακον ἀνδροφόνον* o *θυμοφθόρα* del país de los tesprotos (1. 261 y 2. 329).

Otro vegetal con trascendencia narrativa es el *λοτός* que dispensa el olvido más completo, alimento de los lotófagos, los amenazantes pacifistas, en el que se pueden atisbar la ficcionalización de alguna “cocina regional” o al menos de formas distintas de comer según la zona (9. 92-102) (García Soler 2001: 36).³³

Sin ocupar el primer plano, la agricultura proporciona en cambio una norma implícita para la gesta heroica. Los productos de la agricultura, los ví-

veres no perecederos (*ῆτια*) se almacenan en un punto clave del palacio, la despensa, el *θάλαμος πατρός*, adonde Telémaco baja con Euriclea para preparar el viaje. Se guardan allí bajo llave, junto con el oro y el bronce, aceite aromático, vinos dulces y añejos y harina: *εὐώδες ἔλαιον. /ἐν δὲ πῖθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο* (2.339s.) y *ἄλφιτα* (2. 290, 354, 355, 380).³⁴

La harina, *μυελὸν ἀνδρῶν* (2. 290), es la sustancia por excelencia que nutre a los hombres, médula de la alimentación humana.³⁵ La Odisea distingue dos tipos diferentes: la harina de cebada (*ἄλφιτα*) y la de trigo llamada *ἀλείατα* (20. 108). Pan y vino son los alimentos básicos de cualquier comida y suelen aparecer asociados (como antes vimos la carne y el vino). La reserva de víveres para la tripulación consiste básicamente en *σίτος καὶ οἶνος*, productos cultivados fruto del trabajo de la tierra. Relato de viajes, las naves de la Odisea recorren las fronteras del mundo cargadas de *βρώσις τε πόσις τε* (12. 320)³⁶, el *βίωτος* puramente

32 La relación entre la pasión amorosa y la alimentaria se muestra en la ola de deseos que levanta entre los pretendientes la aparición de Penélope en la sobremesa del canto 1. Sobre el tema en general cfr. Marí (2001), Onfray (1999) Murray (1993), Allende (2002).

33 Es el nombre que han recibido en la antigüedad diversas plantas, desde el “haba egipcia” hasta el ‘loto’ de Libia. En el *H. H. Hermes* (v 107) las vacas de Apolo comen loto, aunque como es normal en vocablos que designan vegetales no se puede establecer con total certeza a cuál especie se refiere.

34 A pesar de la importancia del *ε/laion* el poema no registra el uso del aceite para cocinar (García Soler, 2001: 18). El tipo de harina llamada *ἄλφιτον* se obtiene de la cebada *ἄλφίτου ἄκτῆς*, “harina de cebada”, 2. 355), su uso principal era la *máza*, pero también se utilizaba como ingrediente en algunas bebidas elaboradas con vino como el *κυκεῶν* mencionado por Homero (*Il. XIX. 167*) (García Soler, 2001: 80).

35 Referencias a la harina se encuentran además en 10. 520, 11. 28, 14. 77, 429, 19. 197, 20. 108, 119.

36 Alimentos alejados de las hierbas crudas, forrajé de los animales, que definen al hom-

humano capaz de garantizar la sobrevivencia en el mar. La definición del hombre como ἀνὴρ σιτοφάγος (9. 191) queda absolutamente ratificada por el texto, que menciona el pan más de cincuenta veces, muchas más que cualquier otro alimento. ¶

Τίς δαίς... ὅδ' ἔπλετο? (1. 225)

El poema organiza el campo semántico de la alimentación, sus productos y maneras, casi como un catálogo de las modalidades que aparecerán a lo largo del poema, según los procedimientos de compresión y expansión de los temas tradicionales que caracterizan la composición épica oral.³⁷ Las comidas diarias comienzan con el ὄριστον (palabra utilizada también para almuerzo) un desayuno homérico que se tomaba al amanecer, como el que saborean Eumeo, Odiseo y Telémaco, donde se dispone de carne asada, pan y vino (16. 2, 49-52). Más importante que el desayuno era el δεῖπνον (forma verbal δεῖπνίζω)

bre en su doble oposición a los dioses y a las bestias (Vernant 1979: 239-249).

37 En el primer canto el verbo ἐσθιον (1. 9) hace referencia a la ingesta sacrílega de los compañeros de Odiseo en Trinaquia y a los pretendientes devoradores de bienes en el οἶκος (1. 250, 375). Por oposición adquiere un valor simbólico relevante el δαίς y la ταύρων τε καὶ ὄρνειῶν ἑκατόμβης de los etíopes (1. 25 s). Odiseo ha dedicado los debidos ἑρῶα (1. 61 y 66), a diferencia de los pretendientes que sólo σφάζουσιν οἰκτανον las reses sin cumplir con la necesaria sacralización del acto (1. 92 y 108).

que puede traducirse como almuerzo pero también como comida en el sentido más amplio, sin especificar el momento ni la ocasión, amplitud que explica las casi cuarenta utilizaciones a lo largo el poema.³⁸

Δόρπον designa la cena (verb. δορπέω, adj. ποτιδόρπιος) que constituye un motivo de gran flexibilidad narrativa, una ocasión propicia para variadas peripecias como la antropofagia de Polifemo (2. 20, 9. 234, 249, 291, 344)³⁹, la confortación del νηπενθές (4. 213), la grata hospitalidad de Esqueria (7. 166 y 215, 8. 395, 539) y los relatos de Odiseo. En las cenas en Trinacria se despliega la temática central del episodio (12. 283, 292, 307, 12. 439) y la cena es la ocasión de intercambio en la cabaña de Eumeo donde transcurren tres días (13. 347, 407, 408, 15. 301 y 302, 16. 453). En una cena de los pretendientes Odiseo se gana el ingreso al μέγαρον (18. 44) y después de cenar Odiseo es

38 Cfr. 1. 123 s., 134, 4. 60 s, 535, 624, 685, 5. 95, 6. 97, 9. 86, 155, 311, 312, 10. 57, 116, 155, 11. 411, 14.111, 15. 77, 94, 316, 397, 500, 17. 170, 176, 214, 359, 506, 19. 321, 419, 20. 119, 175, 390, 24. 215, 360, 386, 394, 412.

39 En 9. 234 y 249 se utiliza el adjetivo ποτιδόρπιος referido a llegada y a la cena habitual de Polifemo que trae leña para prepararla, lo que plantea cierta ambigüedad respecto al uso del fuego para cocinar; en cambio en 9. 291 y 344, cuando Polifemo devora a los hombres se utiliza el sustantivo. Cfr. otras escenas típicas de cena en la espera de Menelao en Faro (4. 429 y 574), la partida furtiva de los pretendientes a la emboscada (4. 786), la cena de Nausícaa (7. 13), el símil del labrador (13. 31 y 34) y la biografía falsa que Odiseo cuenta a Atena (13. 280). Son 34 referencias a la cena.

bautizado por su abuelo Autólico (19. 402). La última cena mencionada en el poema es la amarga última cena de los pretendientes (20. 392, 21. 428) en que Odiseo perpetra la matanza.

La pregunta de Atenea-Mentes a Telémaco que titula esta parte del análisis (1. 225) va dirigida a marcar el estatuto ambiguo del banquete de los pretendientes que no encaja en ninguna de las categorías mencionadas por la diosa: δαίς (festín), εἰλαπίνη γάμος (de bodas), ἔβρανος (a escote). La diosa come aparte⁴⁰, en una estrategia proxémica que a la vez la incluye en el *mégaron* y la libra de entrar en contacto con los pretendientes.⁴¹ Δαίς (como δαίτη) es el término más común para festín o banquete, diferenciado del δειπνον o el δόρπον de la subsistencia diaria. Otros términos derivados son δαιτρός (trinchante), δαιτυμόνες (convidados), δαίνυμι (dar, distribuir, celebrar un banquete). Las referencias al festín son múltiples en todos los cantos excepto el 5, 6 y 23, y

40 Queda abierta la pregunta sobre el menú y por lo tanto sobre la naturaleza de la epifanía divina, porque los alimentos que se le ofrecen son estrictamente humanos y el texto no menciona ningún gesto de rechazo, que por lo demás hubiera despertado alguna sospecha en Telémaco.

41 En algunos ámbitos como Creta la importancia del banquete para la definición de la comunidad viene dada por la cuidadosa separación que se hace de los visitantes en una “mesa de forasteros” especialmente dedicada a Zeus Xenios, como la que se prepara para recibir a Atenea-Mentes. Allí la continuidad de las viejas costumbres se refleja en el hábito de comer sentados que posteriormente cambiará por reclinados. (Cfr. Murray, 1993: 260).

suman 104 en el poema.⁴² Se acumulan en los cantos donde la tematización de la comida está ligada de manera central al desarrollo de la acción: el 1 (7 veces) cuando se abre el telón sobre la escena del *mégaron* de Ítaca atravesado por conflictos, el 3 (9 veces) que exhibe la comensalía en *oikos* paradigmático de Néstor, el 8 (9 veces) donde brilla la hospitalidad feacia, el 10 (9 veces) con peligrosas aventuras que se juegan entre comer y ser comido y el 17 (13 veces), que marca el ingreso de Odiseo-mendigo a su palacio y la puesta a prueba decisiva de los pretendientes.

La fórmula θεῶν ἐν δαίτῃ se utiliza dos veces (3. 336 y 8. 76), en ella el genitivo señala la repartición de la comida entre los hombres por un lado, y entre los dioses y los hombres por otro (Vernant 1979: 43). La primera mención se encuentra en el discurso con el cual Néstor da por terminada la comida ritual ofrecida a Poseidón y la segunda en la canción de Demócoco sobre la antigua disputa entre Aquiles y Agamenón en un banquete

42 Cfr. 1. 26, 141, 152, 225, 228, 369, 374; 2. 139, 245, 247, 311, 322; 3. 33, 37, 44, 66, 309, 336, 420, 428, 471; 4. 3, 15, 57, 238, 531, 621, 683; 7. 50, 102, 148, 203, 232; 8. 38, 61, 66, 76, 98, 99, 243, 429, 473; 9. 7, 168, 557; 10. 9, 61, 124, 182, 184, 216, 452, 468, 477; 11. 185, 186; 12. 30, 398; 13. 23, 26; 14. 195, 250, 251, 433; 15. 323, 398, 467, 507; 16. 253, 293, 478, 479; 17. 11, 19, 173, 175, 182, 220, 269, 271, 331, 332, 377, 446, 605; 18. 248, 279, 403; 19. 12, 68, 328, 425; 20. 117, 182, 246, 280; 21. 89, 290, 319, 430; 22. 12, 199, 352, 24. 384. La acumulación de referencias a la comida obedece a la retórica homérica de la cantidad: las referencias a comida (40), cena (34) y *daís* (104), suman en total 178.

de los dioses.⁴³ La ausencia de δαίς, cantos 5, 6 y 23, se entiende porque en los dos primeros no hay más hombres que Odiseo, y sin comunidad no hay sacrificio ni festines que puedan halagar con sus aromas a los dioses. Bien lo deja asentado Hermes, obligado a ir a regañadientes hasta los confines de Ogigia, la isla de Calipso donde el sacrificio no se conoce, alejada como está de todo contacto con el mundo humano. En el 23 la acción abandona el espacio social de la casa para ingresar a zonas más privadas, donde los intercambios y goces se hacen más íntimos.

El banquete era seguido frecuentemente por el συμπόσιον dedicado a la bebida, momento importantísimo de la vida social en que el gozo de beber se acrecienta con la música, la poesía y la danza. En los banquetes homéricos la distinción entre la parte dedicada a la comida y la dedicada a la bebida no es tan clara (el término συμπόσιον no aparece registrado en los poemas). Pero aun sin alcanzar el nivel de ritualización posterior⁴⁴, el primer banquete en Itaca, así como los festines de Esparta y Pilos otorgan un importante

fragmento a la sobremesa cuando, “satisfechos los deseos de comer y de beber” brilla la palabra iluminada por los resplandores del vino.⁴⁵ Es el momento de interrogar al huésped, de desenvolver memorias personales y colectivas, de explicar los motivos de la visita y de anunciar despedidas y dones de hospitalidad. En la corte de los Feacios⁴⁶, especialistas en asuntos del placer y la buena vida, la poesía heroica se adapta a la ejecución dentro de un contexto de comensalía y posee una forma de discurso capaz de autorreflexión acerca de las actividades que tienen lugar en el propio banquete (Murray 1993: 262). El cantar del aeda serena el μέγαρον y todos se deleitan escuchando y bebiendo en silencio οἱ δὲσιωπῆ / οἶνον πινόντων (1. 339s).⁴⁷ El sim-

43 Sobre la significación de la disputa entre Aquiles y Odiseo cantada por Demódoco cfr. Nagy, 1999 y bibliografía citada.

44 Uno de los rituales especializados fue la separación del alimento y la bebida. El *deipnon* es la primera parte en que se consumen alimentos y bebida sin ritualización especial, la segunda parte es el *sympósion* en el que predomina la ingestión de vino con pasteles ligeros, y a éste pertenece la elaboración y el desarrollo ritualizado (Murray 1993: 257).

45 El alcohol es una droga social, cuyo uso ritual tiene que ver con la cohesión de un grupo cerrado, o con la liberación catártica de las tensiones sociales en un carnaval de permisividad. El poder del vino y la necesidad de un control social de su uso están muy señalados en la cultura griega. El vino viene a ser un mecanismo para la creación de pequeños grupos especializados en una función, que se relaciona con la guerra, la política o el placer. (Murray 1993: 251).

46 La importancia del deporte y el simposio en la época arcaica como sustitutos de la guerra y el control político exclusivo para la nueva aristocracia ha sido puesto en relación con las colonias griegas de occidente y aparece con claridad en el mundo de los feacios (Murray, 1993: 260).

47 En relación con el desarrollo del *sympósion* se mantiene casi toda la poesía griega, gran parte de la cerámica, leyes y decretos de regulación, literatura filosófica, literatura sobre la comensalía (Ateneo, s II d.C.) (Murray 1993: 252). Sobre el desarrollo del *sympósion* en la época clásica como producto

posio nace aquí como una práctica que con modificaciones perduró a lo largo de la cultura griega. ¶

Lo que no mata engorda o “las incandescencias de la cultura”

Recorrer el inagotable territorio imaginario de la *Odisea* detrás del rastro de sus irresistibles aromas y sabores significa acompañar al héroe en una especie de turismo gastronómico de alto riesgo. Toda comida (se mencionan aproximadamente doscientas en el poema) contiene una clave que la convierte en un acto de trascendencia, ya sea porque da vida o la quita, “lo que no mata engorda” podría decirse al repasar el itinerario odiseico. La necesidad de sobrevivir en el mundo de posguerra presenta al héroe opciones numerosas y complejas. Aprovechando la vocación de verdad que adquiere la mentira dentro del texto de ficción, Odiseo-mendigo las resume con lúcida sinceridad: “No hay nada peor que un estómago hambriento...”. La *gnôme* es puesta en escena en el Hades con el castigo de Tántalo. De apariencia inofensiva la máxima esconde una velada amenaza y denuncia al hombre como un ser coaccionado por las necesidades de su cuerpo perecedero. El campo de batalla ya no está frente a Troya, sino en el imperioso mandato de conservar la vida. Y es en ese intento diaria y fa-

de la evolución de los banquetes homéricos
cfr. García Soler (2001: 33 ss.).

tigosamente recommenzado que la alimentación juega un papel de preeminencia y Odiseo su empresa heroica.

Los relatos de Odiseo se realizan como una actuación en el banquete de los feacios, narración que incluye formas opuestas de comensalía como las que se dan entre los comedores de loto, los cíclopes, Circe y “otros” territorios diferentes del humano donde el destino se juega a la mesa: olvido, animalización y muerte dependen del alimento que se ingiere (o que falta). Alternativas a las que se suma otra, más fuerte y angustiante que todas: la de convertirse en comida y resultar engullido por otro desapareciendo para siempre. Lestrigones, Escila, Caribdis, y Polifemo habitan una zona en que la *ἄνδρῶμα κρέα* (9. 297, 327, 347) sustituye a la carne sacrificial de los animales domésticos.

La entropía gastronómica adquiere en Itaca características diferentes. Sociedad que contrasta con los reinos ordenados de Pilos y Esparta, la crisis se presenta como la revuelta de los jóvenes aristócratas, los pretendientes, repetidamente caracterizados como malhechores que “devoran los bienes de otro sin pagar” (11. 160, 377, 2. 142, 14. 377, 417, 18. 280).⁴⁸ La transgresión gastronómica reviste mayor gravedad aún: los pretendientes no sacrifican realmente el ganado ajeno

48 En el Canto 20. 348 devoran carnes sanguinolentas (*αἰμοφόρυκτα δὲ δὴ κρέα ἦσθιον*), el vino, el pan y la carne caen al suelo y se manchan al caer Antínoo derribado por la primera flecha de Odiseo (22. 21).

que consumen.⁴⁹ El núcleo de la acción de venganza de esta “épica de comensalía” es la matanza de los pretendientes sentados a la mesa banqueteados, anticipada por la visión profética de Teoclimeno: el *mégaron* se llena de la oscuridad de la noche y la carne gotea sangre, estallan los gemidos y lamentos, los muros y las vigas se salpican de sangre (20. 345ss.).

Los compañeros de Odiseo, como los pretendientes, perecerán por sus propias locuras, condición muy humana según advierte Zeus en su discurso inaugural y programático. Una locura que es también una transgresión gastronómica, el haber devorado las vacas de Helios contra toda advertencia.

Es en relación con la alimentación que los personajes de la *Odisea* muestran la mayor insensatez, las más grandes disparidades y desviaciones. El poema opone a las comidas nutritivas la alimentación peligrosa, a las comidas permitidas otras prohibidas y los criterios de demarcación entre unas y otras pasan tanto por el qué como por el cómo se come y se bebe. Sometidos a

esta prueba los banquetes en Pilos, Esparta, Esqueria y la cabaña de Eumeo, satisfacen todos los requisitos que una comida griega puede requerir.

Peter Kubelka (cocinero, artista, poeta, filósofo)⁵⁰ afirma que “cocinar es la organización de modelos comestibles del cosmos” y que al preparar un plato se prepara un mundo. La cocina es un arte contemporáneo, porque la antigüedad no posibilitaba su inscripción en una lógica estética sino ceremonial. En la *Odisea* la alimentación se construye, por un lado, como mediación religiosa y ritual, y por otro como mediación social e intersubjetiva. A lo largo del poema, comer de manera impropia es una marca de inadecuación moral o una desubicación geográfica. Al fin del periplo (“peligro”) el hombre griego (πολύτροπος) ratifica su estatuto plenamente humano como σιτοφάγος, οἰνοποτήρ y consumidor de carne sacrificial. El único sobreviviente, Odiseo, ha mostrado ser “el mejor de los aqueos” en la empresa de sobrevivir y en su aventura la comida que, como dice Onfray “permite las incandescencias de la cultura”, muestra desde la mirada griega los matices que puede adquirir la situación humana entendida como un perpetuo arrancamiento a la naturaleza y marca el triunfo de la vida humana civilizada sobre la pulsión de la necesidad. ¶¶

49 Anfinomo propone una libación a los dioses, no escucha la advertencia de Odiseo y muere en 22. 89-94. Antínoo propone demasiado tarde un sacrificio a Apolo que no puede cumplir. Si bien se utilizan los términos ἑρεῶν y σπένδω y otros relacionados, la comparación de los contextos de aparición sugiere la necesidad de admitir que ἑρεῶν a veces tiene un significado no específicamente religioso y la idea de “banquete” se vuelve predominante y queda sobreentendida en el texto. Cfr. J. Casabona, *Recherches sur le vocabulaire des sacrifices* (Aix-Gap, 1966: 118s y 23), citado por Vidal-Naquet (1996: 46, n. 66 y 47, n. 68).

50 Kubelka enseña cocina en la Academia de Bellas Artes de Frankfurt desde 1978. Cit. Onfray, 1999: 229.

Fuentes

- BÉRARD, V.(ed.) (1999). *L'Odyssee*. Paris: Les Belles Lettres.
- FERNÁNDEZ GALIANO, M. y HEUBECK, A. (eds.) (1990). *Odissea*. Vol. VI. Trad. A. Privitera.
- HAINSWORTH, J. B.(ed.) (1991). *Odissea*. Vol. II, Libros V-VIII. Trad. A. Privitera.
- HEUBECK, A. (ed.) (1992). *Odissea*. Vol. III, Libros IX-XII. Trad. A. Privitera.
- y WEST, S.(eds.) (1981). *Odissea*. Vol. I, Libros I-IV. Trad. A. Privitera.
- HOEKSTRA, A. (ed.) (1988). *Odissea*. Vol. IV, Libros XIII-XVI. Trad. A. Privitera.
- MAZON, P. (ed.) (1972). *Homère. Iliade*. Paris, Les Belles Lettres. 7ª ed. (1ª ed. 1937). Col. P. Chantraine y P. Collart.
- MONRO, D. B. y ALLEN, T. W. (eds.) (1920). *Homeri Opera*. Oxford, Clarendon Press. I y II.
- RUSSO, J. (ed.) (1991). *Odissea*. Vol. V, Libros XVII-XX. Trad. A. Privitera.

Bibliografía

- BLOCK, Elizabeth (1985). "Clothing Makes the Man: a Pattern in the *Odyssey*" en *TAPA* 115; 1-11.
- BORGEAUD, PH. (1993). "El rústico" en Vernant, J-P. (ed.) (1993) *El hombre griego*. Madrid: Alianza; 323- 338.
- BUXTON, Richard (2000). *El imaginario griego. Los contextos de la mitología*. España: Cambridge Univ. Press.
- DETIENNE, M. (1979). "Pratiques culinaires et esprit de sacrifice", en Detienne, M. et Vernant, J-P. *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris: Gallimard; 7-35
- GARCÍA SOLER, María José (2001). *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid: Biblioteca Nueva.

- HARTOG, F. (1999). *Memoria de Ulises. Relatos sobre frontera en la antigua Grecia*. Buenos Aires: FCE.
- MARÍ, Enrique E. (2001). *El Banquete de Platón. El Eros, el vino, los discursos*. Bs. As., Biblos.
- MASTROMARCO, G. (2000). "La dieta alimentare del Ciclope Omerico", en AAVV: *KHPOS. Homenaje a Eduardo J. Prieto*. Bs. As., Paradiso, 29-40
- MARI, E. E. (2001). *El Banquete de Platón. El eros, el vino, los discursos*. Bs. As.: Biblos.
- MILLER, W. I. (1998). *Anatomía del asco*. Madrid: Taurus.
- MURRAY, O. (1993). "El hombre y las formas de sociabilidad" en Vernant, J-P. (ed.) *El hombre griego*. Madrid: Alianza.
- NAGY, G. (1999). *The best of the Achaeans. Concepts of the Hero in Archaic Greek Poetry*. Baltimore and London. Johns Hopkins University Press.

- ONFRAY, Michel (1999). *La razón del gourmet. Filosofía del gusto*. Bs. As.: Ed. de la Flor. 1ª ed. fr. 1995.
- VERNANT, J-P. (1979). "Manger aux pays du Soleil", en Detienne, M. y Vernant, J-P. (ed.) *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris: Gallimard; 239- 249
- WULFF ALONSO, Fernando (1997). *La fortaleza asediada. Diosas, héroes y mujeres poderosas en el mito griego*. Salamanca: Ediciones Universidad Salamanca.

Recibido: 26/12/2006

Evaluated: 17/03/2007

Aceptado: 19/03/2007

