

GARCÍA SOLER, María José, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, Biblioteca Nueva, 2001, 462 págs.

Después de una introducción (pp. 15-40), García Soler nos brinda, en cinco capítulos, un elenco detallado de los productos alimenticios, así como noticias sobre su empleo, en la antigua gastronomía griega: 1. “Los alimentos de origen vegetal” (pp. 41-125), aquí se incluyen verduras y legumbres, cereales, fruta, y frutos secos; 2. “Los alimentos de origen animal” (pp. 127-280), dedicado a los animales marinos, pero también a los mamíferos, las aves y otros animales; 3. “Las bebidas” (pp. 281-321), principalmente el agua y el vino, aunque también se mencionan otras bebidas alcohólicas fermentadas a base de cereales, frutos diversos o miel; 4. “Condimentos, plantas aromáticas y especias” (pp. 323-372), donde se habla de la sal y de sus derivados, de las materias grasas, del vinagre, de las plantas aromáticas, de las especias y de las salsas, y 5. “La miel y la repostería” (pp. 373-391). Este último capítulo está centrado en dicho edulcorante, que fue el ingrediente fundamental para la elaboración de dulces y pasteles, de los cuales la autora cita más de medio centenar de variedades.

En la introducción, García Soler trata propiamente “el arte de comer en la antigua Grecia”. Allí, ofrece una síntesis bien documentada acerca de lo que llama literatura gastronómica (pp. 23-33), la cual se ha perdido casi por completo, y lo poco que hemos conservado ha sido en un estado fragmentario o gracias a las noti-

---

PALABRAS CLAVE: alimentación, Ateneo, cocina, comida, gastronomía, Grecia, recetas.

RECEPCIÓN: 1 de marzo de 2006.

ACEPTACIÓN: 23 de marzo de 2006.

cias proporcionadas por otros autores, en especial, por Ateneo de Naucratis en su *Banquete de los sabios*.

El propósito de García Soler es mostrar “qué comían los antiguos, cómo lo preparaban, en qué circunstancias eran consumidos estos alimentos y, en algunos casos, su valor simbólico como elemento de distinción social” (p. 14); no obstante, exceptuando la introducción, la mayor parte de su libro está dedicada a responder tan sólo las dos primeras de las interrogantes planteadas.

*El arte de comer en la antigua Grecia* se completa con un Apéndice (pp. 393-407) en el cual se incluyen treinta y seis recetas que, en opinión de la autora, resultan “sorprendentemente modernas” (p. 14); en realidad, pocas de ellas podrían llamarse “recetas” en sentido estricto, como hoy entendemos ese término, pues, en su mayoría, según precisa la autora, se trata de meras descripciones, unas veces de los ingredientes empleados, y otras, de la elaboración de los platillos, pero sin especificar cantidades y sin incluir ni todos los elementos ni todos los pasos de la preparación. Sin embargo, García Soler considera que estos fragmentos, casi todos de la obra de Ateneo, “tienen el interés de representar algunos de los testimonios más antiguos en la cocina europea, en varios casos por delante incluso del tratado de Apicio” (p. 395).

Al final, se incluye una bibliografía muy amplia (pp. 409-426), y tres índices: uno de autores antiguos (pp. 429-437); otro de términos griegos y latinos (pp. 439-449), y otro de temas (pp. 451-462).

Sin duda, *El banquete de los sabios* de Ateneo es la fuente principal de la autora; sin embargo, García Soler también incluye referencias a los escritos médicos de Galeno, de Escribonio Largo, de Dioscórides o de Oríbasio; a los poemas homéricos; a la lírica de Píndaro, y a la comedia griega. Más aún, aunque la autora anuncia en el título de su libro que tratará acerca del arte de comer entre los griegos, con mucha frecuencia cita autores latinos, como Catón, Varrón, Columela, Horacio, Juvenal, Marcial, Plinio y Apicio, entre otros.

A mi juicio, habría valido la pena que García Soler hiciera referencias internas en su libro, a fin de evitar lo que tal vez en un primer momento parecieran omisiones. Baste citar un par de ejemplos: en el extenso catálogo de peces (pp. 147-204), incluido en el segundo capítulo, “Los alimentos de origen animal”, llama la aten-

ción el hecho de que no aparezca mencionado el *gáros*, pez del cual, según Plinio, los griegos elaboraban la salsa así nombrada, precisamente a causa del nombre del pescado del cual se obtenía. Tampoco aparece mencionado el garo, como cabría esperar, en el inciso acerca de “Los tipos de salazón” (pp. 207-210), a pesar de que la misma autora explica que algunas salazones “llevan el nombre del pescado con el que se hacen, como el *tárichos antakaïon*, de esturión, el *kordýleion*, de atún joven (*kordýle*), y sobre todo el *thýnneion*” (p. 208). El lector deberá llegar al capítulo cuarto, al primer inciso, titulado “La sal y sus derivados” (p. 329), para encontrar la explicación de qué era y cómo se elaboraba el garo, pues la autora lo considera un producto derivado de la sal, y no un sustituto de ella, como usualmente es concebido.

Otro caso similar es el de un platillo hecho a base de pan desmenzado, vegetales y queso, entre otros ingredientes, llamado *kándaulos*, el cual, a lo largo del libro, se menciona en más de diez ocasiones; por ejemplo, al hablar de su origen oriental, atribuido a los lidios (pp. 37 y 39), o al hablar del *knéstos*, pan “rallado” o “rascado”, citado como “ingrediente de un plato que recibía el nombre de *kándaulos*” (p. 92), o al hablar del procedimiento de cocción húmeda para la carne, “que cocinada así la incluye (sc. Hegesipo de Tarento) entre los ingredientes del *kándaulos*” (p. 236), o, finalmente, al hablar del queso frigio hecho con leche de yegua y burra, e “ingrediente del *kándaulos*” (p. 277). Pero la autora describirá este platillo hasta el Apéndice de recetas, al final del libro, al citar a Ateneo, XII, 516 d: “Y los lidios hablaban de un cierto *kándaulos*, no uno sino tres: tan bien equipados estaban para la buena vida. Hegesipo de Tarento dice que se hace con carne cocida, pan rallado, queso frigio, eneldo y un caldo graso” (p. 404).

Finalmente, cabe señalar que la cocina griega antigua ha sido mucho menos estudiada y difundida que la romana; al respecto, valga la pena recordar el tratado *De re coquinaria*, atribuido a Apicio, y el excelente estudio de Jacques André, *L’Alimentation et la cuisine à Rome* (Paris, 1981), obra que evidentemente García Soler conoce, y a la cual su libro debe mucho: a mi juicio, aquella constituye una referencia obligada acerca de la alimentación en el mundo grecolatino. Por lo mismo, tanto para aficionados como para especialistas, *El arte de comer en la antigua Grecia* resulta, a

mi parecer, un grato y valioso aporte a la literatura moderna en torno a la alimentación y a la gastronomía de aquellos tiempos, y, sin duda, contribuye a enriquecer la bibliografía que trata en específico de la cocina griega de la antigüedad.

Amalia LEJAVITZER L.