

MANJARES DE CUNA Y LECHO: LOS BANQUETES SACRIFICIALES NATALICIOS Y
NUPCIALES EN LA DEMOCRACIA ATENIENSE DEL SIGLO IV A.C.*

DELICACIES OF BASSINET AND BED: SACRIFICIAL BIRTH AND WEDDING BAN-
QUETS IN THE ATHENIAN DEMOCRACY IN THE FOURTH CENTURY BC

FERNANDO NOTARIO PACHECO
Universidad Complutense de Madrid
ARYS, 9, 2011, 67-83 ISSN 1575-166X

RESUMEN

Mientras que los banquetes sacrificiales políados han recibido en los últimos años una merecida y justa atención por parte de los especialistas en la cultura griega clásica, no ha ocurrido lo mismo en el caso de los banquetes sacrificiales de carácter familiar. En esta contribución vamos a explorar uno de los aspectos más importantes de este tipo de celebraciones: la adquisición, preparación, exhibición y consumo de los alimentos en el marco de estas festividades. De este modo, vemos cómo estas prácticas se relacionan con procesos más generales en el mundo griego en los que el alimento se constituye como un elemento clave para pensar, comprender y expresar las relaciones interpersonales a lo largo del siglo IV a.C.

ABSTRACT

While the public sacrifices have been deeply studied in the last years by scholars and specialists in Greek classical culture, the familiar sacrificial feasts haven't received the same attention. In this contribution, we are going to study one of the most relevant aspects in this kind of celebrations: the acquisition, preparation, exhibition and consumption of food. In doing so, it will be seen how these practices are related with more general processes in the Greek world along the Fourth Century BC, where the food is a key element for thinking, understanding and expressing the interpersonal and social relationships.

PALABRAS CLAVE

Sacrificios; comida; familia; nacimiento; boda

KEYWORDS

Sacrifices; food; family; birth; wedding

Fecha de recepción: 09/06/2011

Fecha de aceptación: 18/10/2011

* Ministerio de Ciencia e Innovación (Proyecto HAR2010-15756)

Es posible que, de no ser porque se trata de una figura mitológica, Prometeo se sintiera entre asombrado, halagado y, quizás, ligeramente irritado, por la importancia que para los investigadores y eruditos posteriores ha tenido una de tantas acciones que realizó al servicio de la raza humana: el reparto de los elementos que componen el sacrificio sangriento entre los mortales y las divinidades¹. En efecto, pocos aspectos de la religiosidad griega clásica han sido tan discutidos, debatidos, analizados y estudiados como el sacrificio de animales en los altares de los dioses, así como el posterior consumo de la carne de la víctima entre los fieles congregados. Desde la aproximación clásica de Robertson Smith (quien, aunque se enfrentaba sobre todo a la problemática de la religiosidad semítica, abogaba por la comprensión de los sacrificios animales en el contexto general de las prácticas culturales de la antigüedad mediterránea)², hasta los últimos estudios de la presente década, el sacrificio ha ocupado una ingente cantidad de reflexiones y debates por parte de los especialistas en la cultura griega³.

Y, sin embargo, todavía queda por resolver la que quizás es la máxima pregunta relacionada con el sacrificio: ¿por qué los griegos sentían la necesidad de matar a un animal para ofrecérselo a las divinidades? Los distintos enfoques han ofrecido respuestas igualmente variadas a este interrogante, aunque ninguna de ellas parece haber resuelto de manera completa y cerrada el enigma. No obstante, si la causa religiosa, psicológica o social de este rito permanece en las tinieblas, no ocurre así con las consecuencias del mismo en el seno de la comunidad de participantes. Los altares divinos, humeantes de grasa y penetrantes perfumes, reúnen en torno a sí al grupo social que ha ofrecido a las víctimas en sacrificio, y a través de la degustación de la carne

1 Hes. *Th.*, 538-557.

2 ROBERTSON SMITH, W.: *Lectures on the religion of the Semites. First series. The fundamental institutions*, London, 1894 [2ª ed.; ed. orig. 1889], 214-215; DAY, J. (ed.): *Lectures on the religion of the Semites. Second and third Series*, Sheffield, 1995.

3 Algunas de las obras más significativas al respecto: DETIENNE, M.; VERNANT, J.-P. (eds.): *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, 1979; BURKERT, W.: *Homo necans. The anthropology of Greek sacrificial ritual and myth*, Berkeley, 1983; DURAND, J.-L.: *Sacrifice et labour en Grèce ancienne. Essai d'anthropologie religieuse*, Paris-Rome, 1986; EKROTH, G.: *The sacrificial rituals of Greek hero-cults in the Archaic to early Hellenistic periods*, Liège, 2002; una visión general de las grandes teorías y obras sobre el sacrificio sangriento puede consultarse en PETROPOULOU, M.-Z.: *Animal sacrifice in ancient Greek religion, judaism and christianity, 100 BC to AD 200*, Oxford, 2008, 1-31; para un estudio sobre la iconografía del sacrificio: STRATEN, F. T.: *Hierà Kalá. Images of animal sacrifice in Archaic and Classical Greece*, Leiden-New York, 1995

asada en espetones y cocida en calderos, se articulan identidades compartidas y sentimientos de pertenencia a la colectividad. No obstante, junto a los cívicos, los sacrificios y banquetes sacrificiales que se realizan en contextos que podrían denominarse “privados” también ayudan a construir identidades sociales diferenciadas que, a veces al contraponerse, a veces al complementar la ideología ciudadana, enriquecen considerablemente la compleja red de relaciones que existe entre el individuo, su grupo social y el resto de la comunidad a través del alimento.

La construcción de las identidades sociales e individuales en torno a la comida y los alimentos que se reconocen como propios e íntimos es un fenómeno que ha sido estudiado en profundidad por diversos antropólogos y sociólogos al menos desde el segundo tercio del siglo pasado⁴. Desde el punto de vista individual, la apreciación de Marcel Proust⁵ acerca de la capacidad que tiene el acto de saborear una magdalena preparada como en los días de su infancia para generar un recuerdo espontáneo y casi involuntario de su propio pasado, nos pone sobre la pista de la manera en la que la identidad personal se vincula profundamente con la comida⁶. Por otra parte, desde el punto de vista social, la celebración de banquetes y fiestas comunitarias tiene frecuentemente el efecto de reforzar el sentimiento de identificación con la propia colectividad, y estos festejos reflejan al mismo tiempo que consolidan las relaciones de poder, control y autoridad general que se ejercen en el seno de la misma⁷. El interés por el estudio de las festividades de carácter ciudadano en el mundo antiguo es, pues, de una manifiesta importancia, como ha sido puesto de relieve por una serie de estudios, tanto clásicos como actuales⁸.

4 Algunos de los títulos más relevantes al respecto: ELIAS, N.: *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Madrid, 2010 (ed. orig. 1939); LÉVI-STRAUSS, C.: *L'origine des manières de table*, Paris, 1968; BOURDIEU, P.: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid, 2006 (ed. orig. 1979); GOODY, J.: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, 1995 (ed. orig. 1982); FISCHLER, C.: *L'Homnivore*, Paris, 2001; en general, puede consultarse CONTRERAS HERNÁNDEZ, J.; GRACIA ARNÁIZ, M.: *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, 2005.

5 PROUST, M.: *En busca del tiempo perdido. 1, Por el camino de Swann*, Madrid, 2008, 62-65; este conocido pasaje puede encontrarse al final del capítulo primero de la primera parte, “Combray”

6 WALKER, H. (ed.): *Food and the memory. Proceedings of the Oxford symposium on food and cookery 2000*, Totnes, 2001.

7 HAYDEN, B.: “Fabulous feasts. A prolegomenon to the importance of feasting”, DIETLER, M., HAYDEN, B. (Eds.), *Feasts: Archaeological and ethnographic perspectives on food, politics, and power*, Washington, 2001, 23-64.

8 L. GERNET, “Frairies antiques”, *REG*, 41, 1928, 313-359; L. GERNET, “Sur le symbolisme politique: le foyer comun”, *Cahiers internationaux de Sociologie*, 11, 1951, 21-43; La obra reciente quizás más importante al respecto: 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].

Nuestra aportación no pretende en absoluto negar la importancia de los banquetes sacrificiales colectivos en el mundo griego, sino, más bien, estudiar la manera en la que las actividades rituales de corte más excluyente que integrador hacen un uso socialmente diferenciado de los alimentos si se tiene en cuenta su función en las prácticas religiosas más comunitarias. Para evitar generalizaciones excesivas, vamos a centrarnos sobre todo en el análisis del modo en que estos banquetes sacrificiales de carácter restringido se desarrollan en Atenas entre los siglos IV y III a.C., un periodo de tiempo en el que se produce un vivo debate entre las diversas formas de comprender la relación del individuo con la comunidad y que se refleja, aparte de en otras facetas, en este mismo tipo de actividades.

En primer lugar, consideramos necesario realizar una breve reflexión acerca de lo que puede entenderse por “público” y “privado” en el mundo griego. La historia de la vida privada, como tal, ha sido objeto de estudio destacado desde que de Philippe Ariès y Georges Duby capitanearan el esfuerzo de la edición de una enciclopédica obra dedicada a la historia de la vida privada desde el imperio romano hasta el mundo actual⁹. Sin embargo, el mundo griego de época clásica se encontró excluido de esta inmensa obra bajo la justificación ofrecida por Paul Veyne, el introductor del primer volumen, de que los griegos “*están en Roma, son lo esencial de Roma; el Imperio romano no es otra cosa que la civilización helenística, en las manos brutales (y aquí también, nada de sermones humanistas) de un aparato estatal de origen italiano*”¹⁰. En realidad, resulta difícil delimitar con claridad la diferencia entre los aspectos privados y públicos de la vida en el marco de las *poleis* democráticas o el modo en que la ideología política se relaciona con la vida privada¹¹. Para empezar, es necesario tener en cuenta que las prácticas cotidianas se integran en estructuras culturales codificadas mediante un lenguaje que desempeña una función clave en tanto que diferencia, clasifica y conecta todos sus elementos, como dice James Davidson en uno de los intentos más destacados de ofrecer una lectura introductoria a la problemática¹². Así, la comprensión de los diversos elementos que conforman la vida privada, como pueden ser la alimentación, las prácticas culturales o el trato a los niños, ha de realizarse desde una visión de conjunto que vaya más allá de los aspectos concretos de cada uno de ellos por separado.

9 ARIÈS, P.; DUBY, G. (dirs.): *Historia de la vida privada*, 9 vols., Madrid, 1987 [ed. orig. Paris, 1985].

10 VEYNE, P.: “Introducción”, en Ariès, P.; Duby, G.: *Historia de la vida privada. Vol. I. Del Imperio romano al año mil*, Madrid, 1987, 13-15 (14).

11 MUSTI, D.: *Demokratía. Orígenes de una idea*, Madrid, 2000 (ed. orig. Roma-Bari, 1995), 123-154.

12 DAVIDSON, J.: “La vida privada”, OSBORNE, R.: *La Grecia clásica*, Barcelona, 2002 [ed. orig. Oxford, 2000], 157-190.

En segundo lugar, es necesario tener en cuenta también la manera en la que las prácticas de la vida privada se integran en las formas de entender y articular las relaciones interpersonales, tanto desde un punto de vista familiar como político-social. Las estructuras de lo privado no han de contemplarse como un conjunto de anécdotas más o menos descontextualizadas o intentando elaborar un retrato de corte costumbrista. Es necesario realizar una apuesta interpretativa en la que éstas cobren todo su sentido al estudiarlas como extensiones de las dinámicas histórico-sociales en las que se desarrollan¹³. Al respecto, consideramos de todo punto necesario relacionarlas con los modelos de control y dominio político, social y cultural de las sociedades estudiadas al ser, en buena medida, una expresión profundamente interiorizada de los mismos en ámbitos en principio no vinculados con las formas en las que se plantea su propia reproducción institucional. No obstante, las prácticas privadas también pueden entenderse como muestras de repulsión frente a los modelos formalmente constituidos de comprender el equilibrio de poder y autoridad en los marcos públicos de la sociedad, reincidiendo de este modo en la necesidad de estudiar la privacidad, como la cotidianeidad, en su propio dinamismo histórico-social¹⁴.

En muchas *poleis* de época clásica, y en concreto, en la Atenas del siglo IV a.C., las relaciones político-sociales tienden a concebirse desde un principio aparentemente isonómico al eliminar en la medida de lo posible los signos de ostentación que introducen procesos de distinción en el seno de la ciudadanía¹⁵. En el ámbito de los sacrificios públicos, la ideología isonómica adquiere una especial relevancia al ser la manifestación de la igualdad y armonía social de la ciudad reunida ante las divinidades, y aunque nos encontramos con partes honoríficas reservadas para sacerdotes y magistrados, en general la imagen que concede de sí misma la *polis* es la de una comunidad unida en la que las distinciones no son tan relevantes como su cohesión interna¹⁶. Como indicaba Platón en su utopía legislativa, en la ciudad de los magnetes los sacrificios públicos deberán ser correctamente instituidos, en primer lugar, para honrar a los dioses, pero en segundo lugar, en pro de la familiaridad entre los ciudadanos y la cohesión interna de la *polis*¹⁷. En Atenas, el reglamento

13 SCHMITT PANTEL, P.: "Moeurs et identité politique à Athènes au V^e siècle: L'exemple des gouvernants d'après Plutarque", *REA*, 108, 1, 2006, 79-99.

14 HIGHMORE, B.: *Everyday life and cultural theory. An introduction*, London, 2002.

15 OBER, J.: *Mass and elite in democratic Athens: Rhetoric, ideology and the power of the people*, Princeton, 1989; En general: OBER, J.; HEDRICK, C. (eds.): *Demokratia. A conversation on democracies, ancient and modern*, Princeton, 1996.

16 Acerca de la representación iconográfica de las partes honoríficas (muslos, sobre todo) y su vinculación con la identidad cívica: TSOUKALA, V.: "Honorary shares of sacrificial meat in Attic vase painting", *Hesperia*, 78, 2009, 1-40.

17 Pl. *Lg.* VI, 771d-e: θεῶν μὲν δὴ πρῶτον χάριςτος ἔνεκα καὶ περὶ θεοῦς, δεύτερον δὲ ἡμῶν αὐτῶν οικειότητος τε περὶ καὶ γνωρίσεως ἀλλήων, ὡς φαῖμεν ἂν, καὶ ὁμιλίας ἔνεκα πάσης. Del mismo modo, Cleócrito, heraldo de los misterios eleusinos, pidió que cesaran las

del festival de las Panateneas puede resultar un buen ejemplo del modo en que se produce la distribución y posterior reparto de la carne de las víctimas sacrificadas: de todos los animales, los *hierópoi* escogen a dos que serán sacrificados de acuerdo con las normas tradicionales en el antiguo templo de Atenea Higiea. Su carne será repartida de la siguiente manera: cinco partes serán entregadas a los prítanes; tres, a los nueve arcontes; una, a los tesoreros de la diosa; otra, a los *hierópoi*; tres a los estrategos y a los taxiarcos; y finalmente, otra a los atenienses que hayan participado de forma activa en la procesión y a las canéforas; el resto de la carne será distribuida entre los demás atenienses¹⁸.

El reparto de la carne se produce, pues, integrando la realidad de la distinción político-social en el marco de la ideología isonómica propia de la democracia ateniense, pero en última instancia, tal y como indicaba con indignación el pseudo-Jenofonte, es el propio sistema político democrático el que es reforzado a través del sistema sacrificial¹⁹. En las grandes fiestas públicas, es el poder de la colectividad, el único capaz de realizar inversiones como los cientos de víctimas que fueron sacrificadas en el año 333 a.C.²⁰, el que destaca por encima de cualquier individuo hasta la emergencia de los grandes dinastas helenísticos²¹. Además de limitar, en la medida de lo posible, la distinción de los individuos frente al grupo social, los sacrificios públicos, apegados a las maneras más tradicionales de pensar las relaciones entre la comunidad de los hombres y la de los dioses, tienden a presentar un aspecto conservador tanto en el ritual como en la comida y los alimentos que se ofrecen y consumen. Por ello, no es extraño que el sistema sacrificial de la ciudad se mantenga, en general, al margen del proceso de integración de la gastronomía en las formas de representación de las jerarquías y distinciones sociales que encontramos en el

hostilidades durante la guerra civil en Atenas amparándose en el hecho de haber compartido los mismos ritos sagrados, sacrificios y fiestas: X. *HG*. II, 4, 20.

18 *IG* II² 334, 8-16: [..θ]ύειν δὲ τοὺς ἱεροποιούς τὰς μὲν δύο/[θυσίας τήν τε τῆι] Ἀθηναίᾳ τῆι ὑγείαι καὶ τήν ἐν τῷ ἄρ-/ [χαίωι νεῶι θυο]μένην καθάπερ πρότερον καὶ νεύμαντ-/ [αὐ τοῖς πρυτάν]εσιν πέντε μερίδας καὶ τοῖς ἐννέα ἄρ-/ [χουσιν τρεῖς] καὶ ταμίαις τῆς θεοῦ μίαν καὶ τοῖς ἱερ-/ [οποιοῖς μίαν] καὶ τοῖς στ[ρα]τηγοῖς καὶ τοῖς ταξιάρχ-/ [οῖς τρεῖς καὶ τ]οῖς πομπ[εῦσι]ν τοῖς Ἀθηναίοις καὶ τα-/ [ῖς κανηφόροι]ς κατὰ <τὰ> εἰω[θότα], τὰ δὲ ἄλλα κρέα Ἀθηναίω-/ [ῖς μερίζειν...].

19 X. *Ath*. II, 9: θυσίας δὲ καὶ ἱερὰ καὶ εορτὰς καὶ τεμένη γνοὺς ὁ δῆμος ὅτι οὐχ οἷόν τε ἐστὶν ἐκάστω τῶν πενήτων θύειν καὶ εὐωχεῖσθαι καὶ ἴστασθαι ἱερὰ καὶ πόλιν οἰκεῖν καλῆν καὶ μεγάλην, ἐξῆῦρεν ὅτῳ τρόπῳ ἔσται ταῦτα. θύουσιν οὖν δημοσίᾳ μὲν ἢ πόλις ἱερεῖα πολλά: ἔστι δὲ ὁ δῆμος ὁ εὐωχούμενος καὶ διαλαγχάνων τὰ ἱερεῖα.

20 *IG* II² 1496: John Wilkins recoge una cifra de entre 106 y 274 víctimas sacrificadas ese año, dependiendo de la lectura e interpretación de este epígrafe: WILKINS, J.; HILL, S.: *Food in the ancient world*, Oxford, 2006: pág. 96.

21 Desde este punto de vista, la recepción de Demetrio Poliorcetes por parte de los atenienses suele ser considerada profundamente significativa, aunque el papel del individuo en la organización de los rituales atenienses puede remontarse incluso hasta época de Licurgo: en general, *Ath*. VI 252f-254a; BELL, A.: *Spectacular power in the Greek and Roman city*, Oxford, 2004, 99-113.

mundo griego en el siglo IV a.C. y que, de hecho, llegue a considerar impía la exhibición de platos lujosos y alejados de la tradicional sobriedad que caracterizaba idealmente a los atenienses²². Incluso en los rituales que no contaban con una especial antigüedad, las formas consuetudinarias eran mantenidas, y se reaccionaba de una manera más o menos violenta contra las trasgresiones: Crisipo, por ejemplo, informa de que en cierta ocasión en que se realizaba una comida común de no muy antigua tradición en la Academia, los sacerdotes rompieron toda la vajilla por considerarla excesivamente lujosa, mientras que en el Liceo se azotó a cierta persona que llevó carne preparada como si fuera pescado²³.

Frente a estas actitudes generales en los contextos de lo público, en los espacios privados nos encontramos con una gama de actitudes a la hora de preparar y consumir banquetes sacrificiales que, si bien no representan un enfrentamiento directo con las posturas que se asumen en el ámbito público, suponen una mayor relajación a la hora de expresar las distinciones sociales y económicas a través de la comida²⁴. Dado que nuestro interés se encuentra ahora en el estudio de los banquetes seguidos de un sacrificio a las divinidades en contextos privados, vamos a dejar de lado la problemática de las cenas y simposios sin mayores vínculos con lo sagrado y vamos a centrarnos, en cambio, en dos situaciones en las que el sacrificio ocupa un aspecto predominante: el nacimiento y la boda de los ciudadanos²⁵.

El nacimiento de un nuevo miembro en la comunidad es un hecho destacable que ha de anunciarse a los vecinos y parientes lejanos mediante la disposición de ciertos objetos a las puertas de la casa (una rama de olivo en el caso de los niños, una banda de lana en el caso de ser niñas)²⁶. No obstante,

22 WILKINS, J.: "Comic cuisine. Food and eating in the comic polis", DOBROV, G. W. (ed.): *The city as comedy. Society and representation in Athenian drama*, London, 1997, 250-268.

23 Chryssip. Stoic. *SVF* 3 app. II, XXVIII, fr. 3 [Ath. IV, 137f]: ἐν Ἀθήναις δὲ ἰστοροῦσιν οὐ πάνυ ἀρχαίων δεῦν γινομένων δείπνων ἐν Λυκείῳ τε καὶ Ἀκαδημείᾳ, τοῦ μὲν εἰς τὴν Ἀκαδημείαν εἰσενέγκαντος ὄψοποιοῦ λοπάδα πρὸς ἑτέραν τινα χρεῖαν τὸν κέραμον κατὰξαι πάντα τοὺς ἱεροποιούς ὡς οὐκ ἀστείας παρεισδύσεως γινομένης, δέοντος ἀπέχεσθαι τούτων τῶν μακρόθεν τὸν δ' ἐν τῷ Λυκείῳ κρέας ταριχηρὸν εἰς τάριχος διασκευάσαντα μαστιγωθῆναι ὡς παρασοφίζόμενον πονηρῶς.

24 Acerca de la compleja delimitación entre lo público y lo privado en la Atenas clásica: WALLACE, R. W.: "Law, freedom and the concept of citizens' rights in democratic Athens", OBER, J.; HEDRICK, C. (eds.): *Demokratia...* 105-119.

25 Acerca del modo en que este tipo de banquetes con una menor inserción en la esfera de lo religioso puede vehicular también identidades alternativas a la de la ciudadanía: MURRAY, O.: "The affair of the Mysteries: Democracy and the drinking group", MURRAY, O. (ed.): *Symptica. A symposium on the symposion*, Oxford, 1990, 149-161; DAVIDSON, J.: *Courtesans and fishcakes. The consuming passions of Classical Athens*, New York, 1997; ORFANOS, C.: "Ecclesia vs banquet", *Pallas*, 61, 2003, 203-217; *cfr.* WILKINS, J.: *The boastful chef. The discourse of food in ancient Greek comedy*, Oxford, 2000, 204-211.

26 BRUIT ZAIDMAN, L.; SCHMITT PANTEL, P.: *La religión griega en la polis de la época clásica*, Madrid, 2002 (ed. orig. Paris, 1991), 58.

no parece que el acceso al banquete sacrificial que se celebraba en el momento en el que el bebé es integrado formalmente en el núcleo familiar fuera tan abierto al resto de la comunidad, al menos en la mayoría de los casos²⁷. Bajo el nombre de *génethlia*, las fuentes clásicas parecen hacer referencia a un tipo de banquete natalicio al que es invitado todo el mundo, aunque obviamente sólo es realizado por los miembros más fastuosos de las elites sociales y en realidad no encontramos ningún caso de este tipo de festines en Atenas. Así, en el *Alcibiades I*, adscrito a Platón, los festejos y sacrificios patrocinados por el Gran Rey para celebrar el nacimiento de su hijo heredero son contrapuestos a los que tienen lugar en Atenas en esta misma ocasión al indicar que incluso los vecinos a duras penas se enteran de este evento²⁸.

La invasión de lo público por parte de unas celebraciones que, en principio, se encuentran en el marco de lo familiar, tiene un carácter ambiguo: se realzan los vínculos que mantienen unida a la sociedad, como en un sacrificio de carácter cívico, pero al depender la fiesta de un individuo o grupo familiar, se pone de manifiesto al mismo tiempo la hegemonía político-social del mismo frente al resto de la colectividad. Quizás sea en una de las tragedias más ambiguas de Eurípides, *Ión*, donde podemos encontrar una mayor exploración de cómo este tipo de fiestas patrocinadas puede llegar a suponer una cohesión de la sociedad en un sistema de dominación y autoridad jerárquica²⁹. Juto pretende afianzar la nueva relación con su hijo, expresada en términos de *comensalidad*, mediante un banquete colectivo al que se invitará a los delfios con los que éste ha pasado su juventud³⁰. Desde el punto de vista culinario, el banquete sacrificial con el que el aristócrata regala a los habitantes de Delfos es llamativo sobre todo por el ambiente placentero en el que éste se desarrolla: desde antes de que comience a celebrarse, ya se avisa que será un banquete en el que estará presente el placer, *hedone*,³¹ una afirmación hasta cierto punto sorprendente si tenemos en cuenta que los discursos sobre el placer y el lujo en el mundo griego no suelen aplicarse de manera directa a la esfera religiosa³².

27 *ThesCRA*, II, 233 para los diferentes tipos de banquete natalicio.

28 Pl. *Alc. I*, 121c-d: ἐπειδὴν δὲ γένηται ὁ παῖς ὁ πρεσβύτατος, οὐπερ ἡ ἀρχή, πρῶτον μὲν ἐορτάζουσι πάντες οἱ ἐν τῇ βασιλείᾳ, ὧν ἂν ἀρχῆ, εἶτα εἰς τὸν ἄλλον χρόνον ταύτῃ τῇ ἡμέρᾳ βασιλείᾳ γενέθλια πᾶσα θύει καὶ ἐορτάζει ἡ Ἀσία: ἡμῶν δὲ γενομένων, τὸ τοῦ κωμωδοποιοῦ, οὐδ' οἱ γείτονες σφόδρα τι αἰσθάνονται, ὧ Ἀλκιβιάδῃ. La cita del comediógrafo ha sido adscrita a Platón el Cómico: Pl. Com. *PCG* VII, fr. 227.

29 Sobre las ambigüedades democráticas de *Ión* en el ámbito del imperialismo ateniense: DOUGHERTY, C.: "Democratic contradictions and the sympotic illusion of Euripides' *Ión*", OBER, J.; HEDRICK, C. (eds.): *Demokratia*... 249-270.

30 E. *Ion* 651-653: θέλω γὰρ οὐπὲρ δ' ἡῦρον ἄρξασθαι, τέκνον, κοινῆς τραπέζης, δαῖτα πρὸς κοινὴν πεσῶν, θῦσαι θ' ἅ σου πρὶν γενέθλι' οὐκ ἐθύσαμεν.

31 E. *Ion* 663-665: ἀλλὰ τῶν φίλων πλήρωμ' ἀθροίσας βουθύτα σὺν ἡδονῇ πρόσειπε, μέλλων Δελφίδ' ἐκλιπεῖν πόλιν. Posteriormente, la referencia al placer que se experimenta en el banquete se hace de nuevo explícita: 1165 y sigs.

32 WILKINS, J.; HILL, S.: *Food in the ancient world*... 88-93.

Lejos de estas visiones basadas en una alteridad espacial, temporal y, en todo caso, político-social, en la Atenas del siglo IV nos encontramos todo con que en el marco de las anfidromías, el ritual por el que el bebé es aceptado en el hogar, se ofrece un banquete al núcleo familiar y a los amigos y parientes más cercanos, entrando así en lo que podría identificarse como “privado”. Este tipo de comidas aparecen marcadas en las fuentes literarias que nos hablan de ellas, sobre todo, por dos aspectos profundamente llamativos si los comparamos con la idea de austeridad que impera en la imagen pública de los atenienses: la profusión de comidas que se encuentran al margen de las que son ofrecidas propiamente a los dioses mediante el sacrificio y la bebida de vino puro o con una mezcla muy pequeña en grandes cantidades³³.

El acto sacrificial propiamente dicho es mencionado, aunque no de manera directa, por Efipo: un personaje de su obra se pregunta por qué, aun celebrándose unas anfidromías, no hay ni coronas en las puertas ni el olor de la grasa inunda las narices de los viandantes. No obstante, el catálogo de platos que, dicen los poetas, se acostumbra (νομίζεται) a servir, guardan sólo una relativa proximidad con la cocina del sacrificio griego, siendo lo más cercano la referencia a la carne de cordero que es estofada. El queso del Quersoneso que se tuesta en las anfidromías podría tener ciertas implicaciones simbólicas relacionadas con el nacimiento y futura crianza de la criatura al utilizar la transición de la leche al queso como una metáfora del desarrollo y cultivo de los niños, pero es más probable que se trate simplemente de un artículo lujoso importado y comprado en el mercado directamente³⁴. El estofado de col que se menciona es tanto una receta tradicional ateniense que puede actuar como agente vehiculador de la identidad cívica en el ámbito privado³⁵ como, en el imaginario griego, un poderoso profiláctico contra la resaca que se encontraba también revestida de ciertos significados sagrados, aunque éstos fueran poco claros³⁶. Los pájaros salvajes de pequeño tamaño, como las palomas, tor-

33 Eub. *PCG* V, fr. 148 [Ath. II, 65c]: Ἀμφιδρομίων ὄντων, ἐν οἷς νομίζεται ὀπτᾶν τε τυποῦ Χερρονησίτου τόμον ἔψιν τ' ἐλαίῳ ῥάφανον ἠγλαισμένην πνίγειν τε παχέων ἀρνίων στηθύνια τίλλειν τε φάττας καὶ κίχλας ὁμοῦ σπίνους ὁμοῦ τε χναύειν μαινίσιν σηπίδια πλοῦν τε πολλὰς πλεκτάνας ἐπιστρεφῶς πίνειν τε πολλὰς κύκλιας εὐζωρεστέρας. Una cita casi exacta es atribuida también por Ateneo al cómico Efipo, aunque con un interesante añadido al inicio del pasaje: ἔπειτα πῶς οὐ στέφανος αὐδεὶς ἐστὶ πρόσθε τῶν θυρῶν, οὐ κνῖσα κρούει ῥινὸς ὑπεροχὰς ἄκρας Ἀμφιδρομίων ὄντων; (Ephipp. *PCG* V, fr. 3 [Ath. IX, 370c-d]).

34 Sobre los valores simbólicos de los productos lácteos en la cultura griega: SEGARRA CRESPO, D.: “A propósito de los quesos de la diosa Orthia”, SEGARRA CRESPO, D. (coord.): *Connotaciones sacrales de la alimentación en el mundo clásico. Anejo XII Ilu*, 2004, 123-139; AUBERGER, J.: *Manger en Grèce classique*, Québec, 2010, 97-120; en general, sobre el consumo de productos lácteos en el mundo griego: GARCÍA SOLER, M^a. J.: *El arte de comer en la antigua Grecia*, Madrid, 2001, 271-277

35 *Antiph.* *PCG* II, fr. 181 [Ath. IX 370d-e], donde la col frita o cocida con gran cantidad de aceite es asimilada a otros alimentos austeros y propios de hombres libres.

36 Sobre las coles, las formas de prepararlas y sus propiedades terapéuticas: Ath. IX, 369e-

dos y pichones que se mencionan con respecto a la fiesta de las anfidromías, formaban parte del acervo gastronómico ateniense al menos desde finales del siglo V a.C., cuando eran preparados con diferentes salsas y condimentos³⁷, y en las fuentes del siglo IV tienden a asociarse con fiestas, a veces frugales³⁸, a veces altamente espléndidas³⁹, pero siempre más o menos privadas⁴⁰. Finalmente, los cefalópodos que se preparan, como en la actualidad, golpeándolos para ablandar su carne, tienen en el imaginario ateniense, como todo el pescado, un claro vínculo con ideas de lujo y riqueza⁴¹.

Acerca de la bebida consumida en el marco de los banquetes natalicios, llama la atención el énfasis que hacen las fuentes en la cantidad de vino, puro o poco mezclado, que se bebe. En el *Ión* de Eurípides, por ejemplo, a medida que el banquete se desarrolla, la sensación de placer se levanta entre los asistentes (ὥς δ' ἀνεῖσαν ἡδονήν)⁴², y, al igual que en las fiestas de las anfidromías descritas por Eubulo y Efipo, el vino puro o muy poco mezclado con agua hace su aparición, esta vez con el objetivo de acelerar la experiencia del placer mediante la intoxicación alcohólica⁴³. Así pues, parece ser que uno de los aspectos más recurrentes en la celebración de los sacrificios y festejos relacionados con la aceptación de un recién nacido es la exaltación de los vínculos sociales mediante banquetes en los que se rompe la aparente imagen ideal ateniense de sobriedad y autocontrol, al menos en lo que al disfrute de los placeres gastronómicos y étlicos se refiere.

Otro momento especialmente significativo en la vida del individuo ateniense se encontraba marcado por una serie de banquetes y festines, esta vez con carácter público: las apaturias. Se trataba de un festival de tres días cuyo marco eran las fratrias a las que se adscribirían los muchachos y en el que la exhibición y consumo de comida era sobresaliente⁴⁴. En el primer día, el llamado Dorpia, se celebraba un copioso banquete con todos los miembros de la fratria, mientras que en el segundo, llamado Anarris, se celebraban varios

370f; Thphr. *HP*, IV, 16, 6; VII, 4, 4; Mnesith. *Cyz.* [Orib. *Syn.* IV, 4, 1]; en general, sobre la col: GARCÍA SOLER, M^a J.: *El arte de comer...* 44-45.

37 Ar. *Av.* 1583 y sigs.

38 Nicostr. *Com.* *PCG* VII, fr. *4 [Ath. IX, 402e].

39 Mnesim. *PCG* VII, 4 [Ath. II, 65d]; Archestr. *Fr.* 60 Olson y Sens.

40 En general: POLLARD, J.: *Birds in Greek life and myth*, 1977, Plymouth, 104-107; GARCÍA SOLER, M^a J.: *El arte de comer...* 241-269.

41 DAVIDSON, J.: *Courtesans and fishcakes...* 3-35; para visiones generales sobre el pescado en la dieta griega: GARCÍA SOLER, M^a J.: *El arte de comer...* 129-215; WILKINS, J.: "The fish as a source of food in Antiquity", BEKKER-NIELSEN, T. (ed.): *Ancient fishing and fish processing in the Black Sea region*, Aarhus, 2005, 21-30; AUBERGER, J.: *Manger en Grèce classique...* 83-96.

42 E. *Ion*, 1170.

43 E. *Ion*, 1178-1180: Ἀφαρπάζειν χρεῶν οἰνηρὰ τεύχη σμικρά, μεγάλα δ' ἐσφέρειν, ὥς θᾶσσον ἔλθωσ' οἷδ' ἐς ἡδονὰς φρενῶν.

44 Un análisis muy completo puede encontrarse en: SCHMITT PANTEL, P.: *La cité au banquet...* 81-90

sacrificios en honor de Zeus Fratrio y Atenea. En el tercer día, Cureotis, era cuando los jóvenes eran formalmente aceptados en las fraternías y se realizaban sacrificios relacionados con el cambio de estatus de los muchachos y varias competiciones de diversa índole⁴⁵. En general, parece que junto a la participación en los rituales del Panjonio, las apaturias son una de las señas de identidad más propias de los grupos que se definen a sí mismos como “jonios” a excepción de los efesios y los colofonios⁴⁶. Así, es una festividad que remite a este tipo de identidad étnica, aunque por encima de este tipo de sentimiento, parece que prima la manera en la que estas fiestas ayudan a construir las identidades políadas y familiares. Dado que en estos días se reúnen todos los ciudadanos que se encuentran integrados en una misma fraternía, la identidad colectiva parece manifestarse de una manera especialmente significativa y emotiva en ellos, como nos recuerda Jenofonte cuando comenta que fue en el transcurso de las apaturias cuando los atenienses decidieron encausar a los generales de las Arginusas en recuerdo de aquellos que habían perecido en el mar⁴⁷. Asimismo, según una mención de Aristófanes, parece que buena parte del recuerdo de las apaturias y su significado, esto es, la celebración de la pertenencia a la fraternía y a la colectividad de Atenas, se vehicula a través de los alimentos que se consumían en ellas, como los embutidos⁴⁸. No obstante, de los alimentos que sabemos que eran consumidos en estas fiestas, ninguno parece tener una significación especialmente elitista o, en general, ajena al universo sacrificial⁴⁹.

Aparte de celebrar la integración de los jóvenes ciudadanos en las fraternías, es posible que las apaturias fueran también el escenario en el que tenía lugar el sacrificio y banquete que un novio (o el padre de la novia) ofrecía a sus compañeros de fraternía antes de casarse, lo que en Atenas se conoce como las *gamelias*. Es ciertamente difícil suponer en qué consistía este tipo de banquete desde un punto de vista gastronómico, pero al encontrarse en el marco de estas festividades, no es improbable que compartiera con ellas el respeto por la cocina tradicional del sacrificio. Lo que sí resulta profundamente significativo, es que estas comidas ofrecidas por un miembro de la fraternía a favor de los demás, sea con motivo de la incorporación de su hijo a un grupo de edad determinado, sea con motivo de su propio matrimonio o el de su hija, tienen un profundo efecto testimonial a la hora de demostrar la completa

45 Por ejemplo, de recitación: Pl. *Ti.* 21b-d.

46 *Hrdt.* I, 147.

47 X. *HG*, I, 7, 8.

48 Ar. *Ach.*, 145-146: ὁ δ' υἱός, ὃν Ἀθηναῖον ἐπεποιήμεθα, ἦρα φαγεῖν ἀλλήλους ἐξ Ἀπατουρίων. Sobre los embutidos, en general: FROST, F.: “Sausage and meat preservation in antiquity”, *GRBS*, 40, 3, 1999, 241-252; GARCÍA SOLER, M^a. J.: *El arte de comer...* 237-240.

49 DURAND, J.-L.: *Sacrifice et labour...* 135-142; ECKROTH, G.: *The Sacrificial Rituals...* 247-251.

integración del ciudadano y sus parientes en las instituciones democráticas, y por extensión, su propia condición ciudadana⁵⁰.

El banquete sacrificial con los fráteres se constituye, de este modo, en el espacio legitimador del estatus político del individuo, aunque de una manera muy diferente a la que encontramos en las formaciones monárquicas y aristocráticas. Mientras que en las últimas la distinción se construye desde la exclusividad alimenticia⁵¹, en la Atenas clásica se pretende una integración en la ciudadanía mediante unas prácticas deliberadamente arcaizantes. Como indica Pauline Schmitt Pantel, durante las *apaturias* y las *gamelias* los atenienses reactivan por un tiempo limitado el papel fundamental que tenían las fratrías a la hora de definir el acceso a la ciudadanía en época arcaica, aunque en la práctica, en el siglo IV a.C. se limitan a proporcionar el marco de los banquetes en los que se introduce a los jóvenes en sus futuros cometidos como ciudadanos⁵².

Frente a los aspectos públicos de las comidas sacrificiales ligadas a las fratrías, los banquetes nupciales propiamente dichos se perfilan como algo que se realiza en la esfera privada. Cuando va a tener lugar el enlace, se realizan las *proteleia*, esto es, festejos preliminares a cualquier tipo de ceremonia religiosa, aunque con el tiempo se fueran asociando con mayor frecuencia exclusivamente a la celebración de los matrimonios⁵³. Tal y como nos dejan entrever los textos clásicos, el banquete sacrificial que se ofrecía en el marco de las *proteleia* estaba abierto a los familiares y amigos más cercanos, tanto hombres como mujeres, aunque al contrario que en otras comidas todavía más íntimas, se imponía una división espacial entre unos y otras⁵⁴. Se trata, en cualquier caso, de un festín de cierta envergadura, para el que es necesario contratar a profesionales de la cocina y movilizar a todos los individuos que se encuentran más o menos vinculados a la casa⁵⁵.

Más importantes tanto desde el punto de vista gastronómico como religioso, económico y social es el día siguiente, en el que se celebra el ritual nupcial. El banquete es, de hecho, uno de los aspectos principales en torno a

50 D. LVII, 43; Is., III, 79; VIII, 18; GOLDEN, M.: "Donatus and Athenian phratry", *CQ*, 35, 1, 1985, 9-13.

51 GOODY, J.: *Cocina, cuisine y clase...* 131 y sigs.; para el caso del mundo griego y su entorno: DALBY, A.: "To feed a king. Tyrants, kings and the search for quality in agriculture and food", *Pallas*, 52, 2000, 133-144; BOWIE, A. M.: "Fate may harm me, I have dined today: near-eastern royal banquets and Greek symposia in Herodotus", *Pallas*, 61, 2003, 99-109.

52 SCHMITT PANTEL, P.: *La cité au banquet...* 89-91.

53 Sobre el concepto de las *proteleia* en contextos anteriores: ZEITLIN, F. I.: "The motif of the corrupted sacrifice in Aeschylus' *Oresteia*", *TPhS*, 96, 1965, 463-508 (464-465); GOLDHILL, S.: "Two notes on τῆλοϛ and related words in the *Oresteia*", *JHS*, 104, 1984, 169-176.

54 Men. *Sam.* 285-290; *cfr.* Is. III, 14; Men. *PCG* VI, fr. *186 [Ath. II, 71e]; en general: BURTON, J.: "Women's commensality in the ancient Greek world", *G&R*, 45, 2, 1998, 143-165.

55 Men. *Sam.* 210-260.

los que se articulan las bodas griegas, como nos indica la variedad de términos con los que las fuentes se refieren a él: *gamos* (boda), *deipnon* (cena), *hestiasis* (banquete), *thoine gamike* (festejo nupcial), *gamodaisia* (banquete de boda) o *ta gamika deipna* (las cenas nupciales) son formas diferentes de referirse al mismo fenómeno⁵⁶. Sin embargo, los banquetes de boda atenienses no podían llegar a ser las grandes celebraciones ostentosas que ellos mismos pensaban que podían encontrarse en el mundo bárbaro o que se pudieron celebrar en los círculos cercanos a las cortes helenísticas⁵⁷. Al existir tanto una legislación como unos magistrados públicos encargados de velar para que se respetara el número máximo de personas que podían asistir a una boda, la elaboración gastronómica adquiere una relevancia particular a la hora de expresar la distinción social a través de la comida más que a través de la capacidad de alimentar a una gran cantidad de gente⁵⁸. Los platos que se preparan con motivo de las fiestas no sólo son, aparentemente, muy abundantes, hasta el punto de saciar a los glotones más extremos⁵⁹, sino que, además, destacan, especialmente en el tránsito del siglo IV al III, por su elaboración y riqueza⁶⁰.

La organización del banquete nupcial corre a cargo, por norma general, del padre de la novia, y al ser él el encargado de contratar a los cocineros y sus ayudantes, comprar la víctima sacrificial y fijar los términos en los que su carne será distribuida entre los asistentes, es también quien recibe en mayor medida la deferencia o rechazo social asociados al éxito o fracaso del banquete⁶¹. Sobre los alimentos que son servidos, aparte de los derivados de la víctima sacrificial, llama la atención su profusión, variedad y alta calidad, como pescados o delicados platos extranjeros con connotaciones sociales muy marcadas de lujo y desenfreno gastronómico, como el *kándaulos* menciona-

56 *ThesCRA*, II, pág. 233.

57 Sobre los banquetes de boda bárbaros, el más significativo puede ser el realizado por el rey tracio Cotis con ocasión de la boda de su hija con el general ateniense Ificrates, que fue objeto de críticas y murmuraciones en Atenas por su lujo desmedido: Anaxandr. *PCG* II fr. 42 [Ath. IV, 131a-f]; sobre las bodas helenísticas, baste la relatada por Hipóloto de Macedonia y referida en los *Deipnosofistas*: Ath. IV, 128c-130d.

58 Lync. *frs.* 26 y 27 Dalby; Philoch. *FGrH* 328, fr. 65; Menandro (*PCG* VI 2, fr. 208) y Timocles (*PCG* VII, fr. 34), contemporáneos [IG II² 2325; IG II² 2320], indican que de acuerdo con “una nueva ley” los ginecónomos pueden registrar las salas de banquete privadas cuando se celebran bodas y otras fiestas; Ath. VI, 245a-c.

59 Alex. *PCG* II, fr. 233 [Ath. VI, 258e-f]: Εὐδαίμων ἐγὼ, μὰ τὸν Δία τὸν Ὀλύμπιον καὶ τὴν Ἀθηναῖν, οὐχ ὅτι ἐν τοῖς γάμοισιν, ἄνδρες, εὐωχῆσομαι, ἀλλ’ ὅτι διαρραγήσοι’ ἂν θεὸς θέλη; Τούτου δέ μοι γένοιτο τοῦ θανάτου τυχεῖν. Como ejemplo de la abundancia de comida en las bodas en otras partes del mundo griego, baste recordar la boda que acabó con las existencias del mercado de abastos de Éfeso: Philox. *PMG* fr. 828 [Ath. I, 6a].

60 Euang. *PCG* V, fr. 1 [Ath. XIV, 644d]; Posidipp. *PCG*. VII, fr. 28 [Ath. IX, 376e], donde se indica que las bodas son los hipódromos (por pista de pruebas o entrenamiento) del arte culinario: ἰππόδρομος οὗτός ἐστί σοι μαγειρικῆς.

61 Thphr. *Char.* XXII, 4: [Sobre el tacaño] καὶ ἐκδιδοὺς αὐτοῦ θυγατέρα τοῦ μὲν ἱερείου πλὴν τῶν ἱερέων τὰ κρέα ἀποδόσθαι, τοὺς δὲ διακονοῦντας ἐν τοῖς γάμοις οἰκοσίτους μισθώσασθαι. Men. *Sam.* 395-405; Euphro, *PCG* V, fr. 9 [Ath. IX, 377d-e].

do por Evángelo⁶². Esta receta de origen lidio se tiende a presentar en Atenas como un plato innovador, lujoso y profundamente unido a ideas vinculadas con la representación de las jerarquías sociales, políticas y económicas a través de la comida, por lo que su inclusión en el menú de bodas no es enteramente inocente ni casual⁶³. Del mismo modo, la mención a la compra de pescados, tantos como deseara el mismo cocinero (τῶν μὲν ἰχθύων σὺ λήψει πάθ' ὄς' ἂν βούλῃ γένη), se relaciona con lo comentado anteriormente sobre los significados sociales del pescado, aparte de enraizarse en una tradición poética que hace de los seres del mar manjares dignos de las mesas de los dioses en ocasiones festivas como las bodas⁶⁴.

En cuanto a los platos cárnicos, que se suponen derivados de las víctimas sacrificadas, son también muy significativos. Se dice que se cuenta con carne de ternero, lechones, cochinillos y, más posiblemente cazadas que sacrificadas, liebres. La presencia de los grandes roedores no sorprende demasiado si se tiene en cuenta no sólo el íntimo vínculo que mantiene este animal con las prácticas aristocráticas de la caza en Atenas, sino también su relación con el mundo del erotismo y la seducción desde el siglo VI en adelante⁶⁵. Acerca del consumo de su carne, aunque el gastrónomo Arquéstrato indica que como más le placía era asada (aunque poco hecha) y sazonada con sal, deja entrever que había recetas mucho más complejas y, previsiblemente, costosas, en las que la liebre era servida con empalagosas salsas⁶⁶. De hecho, la carne de este animal es considerada como una delicia digna de estar presente en los banquetes más exclusivos por diferentes autores, y su sangre era utilizada para realizar un delicioso y distinguido plato de la *haute cuisine* clásica, el *mímarkys*⁶⁷. El cochinillo (χοῖρος) y el lechón (δέλφαξ) son alimentos que tienden a asociarse con las élites sociales que tienen a su disposición suficientes recursos como para sacrificar cerdos que todavía no han alcanzado su máximo desarrollo, cuando su matanza resulta más rentable⁶⁸. Por último,

62 Euang. PCG V, fr. 1 [Ath. XIV, 644d].

63 Men. PCG. VI, fr. 351 [Ath., IV, 132f]; Alex. PCG II, fr. 178; Philem. PCG, VII, fr. 63; [Ath. XII, 516c-517a]; WILKINS, J.: *The Boastful Chef...* 284-286; GARCÍA SOLER, M^a. J.: *El arte de comer...* 371.

64 Epich. PCG I, fr. 40 [Ath. III, 85c]; para una visión general sobre el carácter de las obras de Epicarmo, especialmente de la obra de donde se ha extraído este fragmento, *Las bodas de Hebe*, RODRÍGUEZ-NORIEGA GUILLÉN, L.: *Epicarmo de Siracusa: testimonios y fragmentos*, Oviedo, 1996.

65 X. Cyn. 5; SCHNAPP, A.: *Le chasseur et la cité: chasse et érotique en Grèce ancienne*, Paris, 1997; BARRINGER, J.: *The hunt in ancient Greece*, London, 2001.

66 Arcestr. fr. 57 Olson y Sens [Ath. IX, 399d-e].

67 Diph. PCG V, fr. 1 [Ath. IX, 401a]; Eub. PCG V, fr. 120 [Ath. II, 65e]; *cfr.* Nicostr. Com. PCG VII, fr. 4 [Ath. II, 65d]; sobre la *mattyē*, un plato típico de Esparta realizado con carne de caza y reservado a los propios *homoioi*: Molpis, *FGH* 590, fr. 2c [Ath. IV, 141d-e]; en general, sobre la liebre en la cocina griega: GARCÍA SOLER, M^a. J.: *El arte de comer...* 232-233.

68 GARCÍA SOLER, M^a. J.: *El arte de comer* 226-227; DALBY, A.: *Food in the ancient*

el ganado vacuno tiende a tener una gran relevancia simbólica en el mundo griego por su papel como víctima sacrificial preferente a los dioses, aunque también son animales cuya adquisición y sacrificio requiere grandes dispendios económicos⁶⁹. El sacrificio de un bóvido no es sólo una muestra de gran piedad que por norma general se encuentra restringida a las ocasiones más solemnes, sino que es un acto que entra a formar parte de los principios de distinción y jerarquización social, como muy bien sabe el vanidoso criticado por Teofrasto, que tras sacrificar una res, deja el cráneo expuesto fuera de su casa⁷⁰. En el ámbito culinario, las referencias a la carne de terneros son muy extrañas, pues, al igual que en el caso de los cerdos, aunque todavía con muchas más razones económicas, el sacrificio de los animales de tiro demasiado jóvenes es un exceso económico demasiado oneroso como para entrar en el menú habitual de los griegos⁷¹. La inclusión de este tipo de carne en el banquete de bodas mencionado nos indica, pues, el fuerte dispendio que se realiza con esta ocasión, así como la manera en la que ésta se convierte en un escenario de exhibición del capital social ejemplificado tanto en la elaboración de los platos servidos como en la exclusividad de la materia prima con la que se elaboran.

Así pues, puede verse cómo los banquetes sacrificiales con motivo del nacimiento y boda de un miembro de la comunidad ciudadana, son la ocasión de comprar, preparar, exhibir y consumir alimentos y platos de un destacado coste económico y complejidad gastronómica en ámbitos más o menos privados o, en cualquier caso, más exclusivos que integradores con respecto al resto de la colectividad. Estos banquetes presentan la oportunidad de reforzar los vínculos que mantienen cohesionado a un grupo familiar, incluyendo en este concepto también a individuos con una relación íntima con la familia pero con la que no comparten lazos de sangre, aunque también son un momento en el que se evidencian los principios de distinción y jerarquización

world, from A to Z, Oxford, 2003, 268-269; 314; sobre el uso de cerdos en la religión griega: CLINTON, K.: "Pigs in Greek rituals", HÄGG, R.; ALROTH, B. (ed.): *Greek Sacrificial Ritual, Olympian and Cthonian*, Stockholm, 2005, 167-179; en general, sobre la distinción entre cochinitos y lechones: Ath. IX, 374e-376c; sobre las circunstancias de la cría de ganado en la antigüedad griega: HODKINSON, S.: "La crianza de animales en la polis griega", GALLEGO, J. (ed.): *El mundo rural en la Grecia antigua*, Madrid, 2003, 134-184 (ed. orig. WHITTAKER, C. R. (ed.): *Pastoral economies in Classical antiquity*, Cambridge, 1988, 35-74).

⁶⁹ Sobre la importancia económica y cultural del ganado bovino: CHANZEDON, C.: *L'élevage en Grèce (Fin Ve-Fin Ier S. a.C.). L'apport des sources épigraphiques*, Bordeaux, 2003; MCINERNEY, J.: *The cattle of the Sun. Cows and culture in the world of the ancient Greeks*, Princeton, 2010.

⁷⁰ Thphr. Char. XXI, 7.

⁷¹ Una de las pocas referencias a este tipo de carne en un contexto de banquete claro puede ser un fragmento de una obra de Eurípides: E. TGF fr. 470 [Ath. XIV, 640b]: τί γὰρ ποθεῖ τράπεζα; τῶ δὲ οὐ βρῖθεται; πλήρης μὲν ὄψων ποντίων, πάρεισι δὲ μόσχων τέρειναι σάρκες ἀρνεῖα τε δαῖς καὶ πεπτὰ καὶ κποτητὰ τῆς ξουθοπτέρου πελανῶ μελίσης ἀφθόνως δεδουμένα.

social. Frente a los banquetes de carácter público, donde un menú considerado tradicional es compartido por grupos sociales más o menos extensos cuyos miembros se consideran iguales entre sí, los banquetes sacrificiales en ámbito familiar tienden a introducir una distinción culinaria, aunque sólo sea de manera ocasional y temporal, con respecto a las experiencias cotidianas del resto de la comunidad. No obstante, no se trata de un fenómeno particular ni independiente, pues la importancia de la comida a la hora de pensar y expresar las relaciones interpersonales en el mundo griego del siglo IV a.C. es un fenómeno generalizado. La nueva concordancia que se establece entre el alimento, el individuo, el grupo social y el resto de la comunidad al instituirse cada vez con mayor eficacia el primer elemento como uno de los mecanismos de expresión y representación de las jerarquías sociales y económicas se refleja también en los ámbitos familiares de Atenas. Así, ésta entra a formar parte de la vida privada y cotidiana y se incorpora de una manera discreta, semiinconsciente y, quizás por eso mismo, precisamente mucho más eficaz, a los hábitos sociales de un mundo griego que se encamina cada vez con mayor rapidez y decisión hacia formas de organización sociopolítica cada vez más jerarquizadas que cristalizan en los grandes reinos helenísticos.

