

ALIMENTOS, RELIGIÓN Y ASTROLOGÍA EN EL MUNDO ANTIGUO

por

FRANCISCO MARCO SIMÓN

I

Excmo. Sr. Director, señores académicos:

Prometeo, en el sacrificio del buey a Zeus que recoge Hesíodo en la Teogonía (vv. 535 ss.), ocultó bajo el pellejo las partes comestibles del animal, mientras que rodeó los huesos de apetitosa grasa. El engaño encerrado en esta ofrenda al padre de los dioses para que escogiera la parte que más le apeteciera fue, naturalmente, percibido por Zeus, quien, no obstante, siguió los deseos de Prometeo para castigarlo y escogió la apetitosa grasa. La punición posterior de la divinidad por este engaño y por el robo del fuego no sólo afectó a Prometeo, sino también a la humanidad misma cuyos intereses representaba el titán previsor. Como resultado se acabó la Edad de Oro para los hombres, que a partir de entonces hubieron de trabajar duramente con el sudor de su frente y alimentar laboriosamente el fuego robado.

Pero el mito de Prometeo nos explica también, con la maravillosa sabiduría de ese profeta de la verdad en la Grecia arcaica que es Hesíodo, nada menos que la situación del hombre en el mundo a medio camino entre los dioses y los animales, y lo hace a través de la institución del ritual del sacrificio, que es a la vez cocina ritualizada. Pues los dioses no comen: se alimentan del perfume de las grasas de las víctimas animales del sacrificio. Y los animales comen crudo, devorando a su presa. El hombre, a diferencia de los dioses, ha de comer.

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/2201>



Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- **BY (Reconocimiento):** Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
- **NC (No comercial):** La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.
- **ND (Sin obras derivadas):** La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Pero come cocido, gracias al fuego mismo robado por Prometeo, que, en este sentido, sería el símbolo de la humanidad naciente. En concreto, los hombres comen la carne de los animales sacrificados a los dioses, que son por lo general los únicos comestibles en el mundo griego. Es así como van de la mano la dieta cárnica y el sacrificio animal sangriento (*thusía*), que se constituye en el emblema cultural de las religiones cívicas en Grecia y Roma hasta el triunfo del cristianismo. Como Vdes. saben, el cristianismo sublimará el acto sacrificial a través de la autoinmolación de la divinidad, de cuyo cuerpo se alimentarán ritualmente los creyentes a través del sacramento de la eucaristía, equiparable a un canibalismo simbólico, y más en concreto a una teofagia.

Esa contraposición entre comer crudo y comer cocido¹ sirve, pues, para sustentar una cosmovisión, que, aunque contestada por expresiones religiosas vegetarianas como el pitagorismo y el orfismo, ha persistido para distinguir metonímicamente a los bárbaros de los civilizados.

¹ La mitología romana nos ofrece igualmente un episodio en el que la oposición entre lo crudo y lo cocido aparece personalizada en los dos gemelos fundadores de la ciudad, Rómulo y Remo. Se trata de la versión recogida por Ovidio en los *Fastos* de la fiesta de las *Lupercales*, celebrada al final del año (cuyos inicios, como Vdes. saben, se situaban el 1 de marzo en el antiguo calendario, el llamado «de Numa»). El 15 de febrero la cofradía de los Lupercos, semidesnudos y vestidos con pieles de cabra, recorría la ciudad fustigando con unos látigos (*februa*, de donde surge el nombre del mes *Februarius*) confeccionados con la piel de las víctimas sacrificadas al dios Fauno a las mujeres romanas que encontraban, en un claro ritual de purificación de la ciudad y de propiciación de la fertilidad. Pues bien, de acuerdo con los versos de Ovidio, sobre el altar sacrificial crepitaban los *exta* (entrañas) de las víctimas animales destinadas a Fauno cuando desde lo alto gritó un pastor que unos cuatreros se llevaban los novillos fuera del campo. Los gemelos se lanzaron en su persecución, y fue Remo el que, habiendo conseguido reunir de nuevo el ganado, se lanzó sobre la carne del altar, dejando a Rómulo sólo los huesos. Dice Ovidio (*Fastos*, 372 ss.):

«El botín fue recuperado por Remo, que alcanzó a los ladrones. Una vez que regresó, sacó las entrañas que chisporroteaban en los pinchos y dijo: “Estas, por cierto, no se las comerá otro sino el vencedor”. Dicho y hecho, y con él, los Fabios. Llegó allí Rómulo, fracasado, y vio las mesas y los huesos pelados. Se rió y se dolió de que Remo y los Fabios hubiesen podido vencer y que sus Quintilios no hubiesen podido» (trad. de Segura Ramos).

La mención a los Fabios y los Quintilios se refiere a los dos grupos gentilicios a los que pertenecían siempre los lupercos. Pero lo que nos interesa aquí es la actitud sacrilega de Remo, que prefigura su próxima y fatal transgresión: el salto sobre el surco del pomerio de la ciudad trazado por Rómulo y su muerte a manos de éste. Transgresión frente a moderación, sacrilegio frente a *pietas*. Remo, al lanzarse sobre los *exta* semicrudos y comerlos, se precipita en la vertiente de lo crudo, asumiendo con ello un universo oscuro y ambiguo, al margen del mundo civilizado. El gesto sacrilego de apropiarse de aquello que pertenece a la esfera de los dioses lo convierte en un fuera de la ley dentro de la esfera de los hombres y lo proyecta a la esfera de lo salvaje mientras que Rómulo, más respetuoso con las normas divinas, se sitúa en la vertiente de lo cocido y en el espacio de la ciudad que contribuye a fundar (Meurant 2000, 35-36).

Baste recordar al respecto el título de un famoso libro de Lévy-Strauss, maestro de quienes, como Vernant o Detienne, han sacado a la luz, con un análisis estructuralista, el ritual alimentario inherente al sacrificio en el mundo griego. Una parte de la víctima animal se destruye a través del fuego en el altar y sus aromas tienen como destinatarios a los dioses. Pero la otra, la comestible, se reparte siguiendo pautas cuidadosamente establecidas y jerarquizadas (la lengua, para el sacerdote, por ejemplo) entre los participantes en la ceremonia.

Ese despiece y distribución jerárquica de la carne y su posterior cocción no sólo ilustran simbólicamente la posición cósmica del hombre en el imaginario griego y romano, sino que, como sucede en diversos ámbitos culturales, servirá para expresar ritualmente la jerarquía social. Así sucede en el antiguo Israel, como ilustra el pasaje del primer libro de Samuel (1, 9) en el que éste, destinado a ser rey, recibe una porción especial —el muslo— de la víctima sacrificada. O como ejemplifica en el mundo céltico el tópico de la «porción del campeón», que conocemos a través de las noticias de Posidonio de Apamea (a través de Ateneo, 4, 154 a-c) o de la épica irlandesa —de manera notoria en obras como el *Cerdo de Mac Dathó*— (Marco 1990). Dionisio de Halicarnaso recoge esta misma realidad a propósito de las *Feriae Latinae*, las fiestas que los aliados latinos celebraban anualmente en el Monte Cavo, y en las que en el s. VI a. e. llegaban a participar hasta 47 ciudades:

«Estableció (Tarquinio) por ley que allí, todos los años, hicieran una tregua, ofrecieran sacrificios comunitarios al llamado Júpiter Lacial y celebraran banquetes en común. Fijó también lo que cada ciudad debía aportar para los sacrificios y la parte que cada una debía recibir (. . .) Y las ciudades participantes llevan unas, corderos, otras, quesos; otras, una determinada cantidad de leche, y otras, alguna ofrenda del mismo tipo. Y de un toro que sacrifican en común, cada ciudad toma la parte que le está fljada. Los sacrificios se realizan en nombre de todos y son los romanos los que los dirigen.» (4, 49, 2-3).

Un error que había que evitar cuidadosamente en todo sacrificio era la división impropia de la carne, que supondría la ruptura social. Digamos de paso que muchas veces una parte de la víctima sacrificial es objeto de venta; por ejemplo, la piel. No deja de ser significativo que en latín la misma palabra, *scortum*, sirva para designar a las pieles venales de los animales sacrificados y a las prostitutas, mujeres que venden su piel (Grotanelli, 1993, 41).

En el libro V de las *Leyes de Manu (Manavadharmasatra)* se lee:

«La culpa de quien mata animales salvajes seducido por el deseo de ganancia no se considera tan grave... como la del Nacido Dos Veces que come carne sin antes haberla ofrecido a los dioses. Mas el hombre que en una ceremonia sacra rehúsa comer carne de los animales sacrificados mientras la ley lo obliga, renace tras la muerte en el estado de animal, después de veintiuna transmigraciones sucesivas» (5, 34-35, trad. de Grotanelli, 1993, 31).

Según este precepto védico, no querer comer la carne sacrificial significa renunciar a la propia humanidad, y en consecuencia quien así actúa recibe un castigo terrible. Pero lo que me interesa es señalar cómo en la India antigua se da esa íntima relación entre sacrificio y banquete comunitario que encontramos en Grecia y en Roma.

Sólo hay, además del rechazo vegetariano de órficos y pitagóricos, una excepción significativa en esa dieta cultural de la carne que el mito de Prometeo establece con admirable sutilidad. Se trata del dionisismo. En algunos de sus rituales las ménades, en pleno trance extático, desgarran al animal (*sparagmós*) y lo devoran crudo (*homofagia*). Esta *manía* extrema (pues *manía* significa locura) está expresando la anulación de esa distancia que el sacrificio prometeico establece entre los hombres, los dioses y los animales. Lejos de sus hogares, de las ciudades y de la tierra cultivada, el paroxismo de la ménade, que se desarrolla en los rituales nocturnos de montañas y bosques, comporta dos aspectos opuestos (Vernant, 1979, 101): comunión feliz con el dios y evasión momentánea hacia un mundo de la Edad de Oro en el que todas las criaturas se encontraban mezcladas, por un lado; por otro, conversión en bestias salvajes, retorno a un caos sin normas en el que se practica la homofagia hasta el extremo de devorar a los propios hijos. Son las dos caras de Dioniso, el más terrible y el más dulce de los dioses.

En las sociedades tradicionales los fundamentos de la dieta cultural se expresan indefectiblemente a través del horizonte de la religión, pues, a diferencia de lo que sucede en nuestro mundo, la religión estaba incrustada en lo social y no se había producido esa separación entre ambos elementos que ha caracterizado a los modernos procesos de secularización, que han desembocado en una sociedades «desencantadas», por utilizar un término de Max Weber. La dieta y los alimentos jugaron siempre el mayor protagonismo en las relaciones entre los hombres y los dioses, establecidas precisamente a través de la ofrenda de los alimentos sagrados en una comunicación (y, en muchos casos, comunión) característica.

Claro es que esas ofrendas no siempre son de tipo cárnico y sangriento, sino que en muchas ocasiones afectan a los productos básicos de la madre tierra, divinizada desde la más temprana antigüedad. No hay que olvidar que a la hora de alimentarse la carne es secundaria, y que el alimento dietético y cultural por antonomasia es el pan, el don de Deméter, que es la diosa actual por excelencia. Es el pan el elemento que hace del hombre un hombre en el sentido pleno de la palabra, como dice un verso de Homero: «Hombre mortal que come la espiga de Deméter» (*Ilíada*, 13, 322). Precisamente Deméter inventó la hogaza, una medida de pan igual para cada uno como primera solución para comer entre iguales, poniendo fin a la violencia que podía estallar en cualquier momento cuando se comía en común, como ha recordado Chirassi Colombo (1997).

Una serie de alimentos básicos, como el pan, el vino o el aceite, y también la sal, considerada por Homero (*M*, 9, 214) como divina (los romanos transmitían el salero de generación en generación, como subraya Horacio —*Od.* 2, 16, 14—), sustentan una amplísima serie de mitos y creencias, el universo simbólico y la cosmovisión de muy diversos pueblos y culturas. Cultura viene de *cultus*, cultivar, honrar a la divinidad, noción latina acorde con ese culto ancestral a la divinidad de la tierra que contribuyó a conformar nuestro universo físico y simbólico. En uno de los llamados «himnos homéricos» (el XXX) del s. VII se incluye el siguiente peán:

«Voy a cantar a la Tierra, madre universal, de sólidos cimientos, la más augusta, que nutre en su suelo a todo cuanto existe. Cuanto camina por la divina tierra o por el ponto, o cuanto vuela, se nutre de tu exuberancia» (trad. de A. Bernabé).

La tierra es el misterioso poder que todo lo despierta a la vida: «Todo viene de la tierra y acaba en la tierra» dirá Jenófanes. Por eso la Gran Diosa de la vida lo es también de la muerte, pues todo sale de su vientre y acaba en él...

El cereal es semilla de civilización y compañero inseparable (compañero viene de *cum panis*, *compañio*) de los pueblos de la cuenca mediterránea, como ha recordado recientemente Simone Zimmermann. Un bello poema sumerio lo documenta claramente:

«Había una mujer. ¿Quién era? ¿Quién no era?
De la cabeza le salía un campo de gavillas;
llevaba un cálamo de plata;
en su seno había una tablilla de la constelación celeste;
ella dictaba su saber» (Zimmermann, 2001, 20-21).

Esa mujer que tenía espigas por cabellos era Nisaba, la diosa del grano, la astrología y la escritura. Pero nada mejor que la personalidad de Osiris para expresar a través del drama y de la pasión de la divinidad el ciclo agrario de las cosechas y la resurrección de las mieses. Tras su asesinato y la dispersión de su cuerpo por todo Egipto por parte de Seth (en un juego simbólico de la siega y la trilla), el amor de Isis recoge amorosamente los fragmentos de su cadáver y consigue devolverle a la vida. En un mundo de correspondencias alomorfas entre las diversas instancias del cosmos, Osiris es el grano que renace tras ser enterrado, el Nilo que renace anualmente tras cada estiaje, el príncipe que se perpetúa a través de su hijo (Horus), en definitiva es el signo metalingüístico egipcio para expresar la vida en cuanto eterna palingenesia o renacimiento cíclico.

Los hombres crean a los dioses a su imagen y semejanza, y esa realidad comprobable a través de las fuentes explica tanto la necesidad de las ofrendas a los poderes sobrenaturales como la descripción de los banquetes divinos. Según el poema babilónico de Atrahasis, los dioses crearon a los hombres para que trabajaran para ellos y, en concreto, para que pudieran alimentarlos con las ofrendas. Y es con ocasión del banquete divino cuando se deciden los destinos. Así lo leemos en el *Enuma Elish*, el poema de la creación babilonio que, a propósito de la exaltación del dios Marduk, dice lo siguiente (3,130-138):

«Todos los grandes dioses, preceptores de los destinos, se presentaron ante Anshar y les inundó la alegría. Uno besó al otro en la reunión; conversaron, se sentaron en un festín. De productos del campo se alimentaron, se empaparon de vino. Con dulce licor se remojaron el gatzate, se sintieron bien al beber la cerveza. Estaban totalmente despreocupados y se les levantó el ánimo. De Marduk, su paladín, dispusieron el destino».

Las analogías entre lo alimentario y lo sexual son evidentes en muy diversos sistemas culturales y religiosos, también en la Antigüedad. Escojamos dos ejemplos, uno del mundo sumerio y otro del griego. En el primero, la hierogamia o unión entre los dioses está propiciando la fertilidad de los campos. Inanna, la gran diosa sumeria, llama al pastor Dumuzi y le dice: «¡Ara mi vulva, mi amor!». Y él le responde alabando su cuerpo nutricional:

«Señora, tus pechos son tu campo,
ancho campo rebosante de plantas,
ancho campo rebosante de grano.
Aguas que manan en lo más alto,
para tu señor,

pan, pan de lo más alto,
derrámalas para el señor que ha sido designado:
que quiero beberlas de ti» (Zimmermann, 2001, 25).

Esa hierogamia mítica se ritualizaba a comienzos del II milenio a. C. por los reyes de las dinastías de Isin y Larsa, que se unían como Dumuzi a una sacerdotisa que simbolizaba a Inanna. De manera similar, en la fiesta ateniense de las Antesterias, la esposa del arconte basileus se unía a Dioniso en el santuario de los pantanos, y los mismos textos hesiódicos del mito de Prometeo establecen una analogía entre arar con esfuerzo el vientre de la tierra y arar y verter la semilla en el vientre de la mujer, regalo envenenado enviado por Zeus a los hombres como contrapartida del engaño de Prometeo y del robo del fuego.

¿Y qué decir de los misterios celebrados en Eleusis dramatizando la desaparición de Perséfone raptada por Hades, el dios de los infiernos, y su recuperación por Deméter, la madre, personificación de la tierra nutricia? El misterio de Eleusis contiene una metáfora de las vicisitudes del grano para explicar no sólo el misterio de la vida y de la muerte, sino también la trascendencia en el Más Allá para los iniciados, a lo que parece.

La omnipresencia religiosa del pan se manifiesta incluso en las representaciones comestibles de la divinidad: moldes de panes descubiertos en Mesopotamia de unos 4.000 años de antigüedad representan sobre todo diosas madres con los senos recogidos en las palmas de las manos, como algunas figurillas de arcilla neolíticas. Y esta variante ha persistido hasta la actualidad (piénsese en las representaciones en panes o dulces de la Virgen o de los santos cristianos). También se han hallado moldes con la efigie del emperador en actitud de sacrificar en algunos puntos del Imperio romano, como en Panonia y en Britania, que servían para moldear pastelillos (*crustulae*), que, según la costumbre, eran distribuidos entre la muchedumbre que asistía a las festividades en conmemoración del aniversario imperial (Hopkins, 1996, 17). Por otra parte el pan ha servido en diversas culturas para expresar votos propiciadores de curaciones o de fertilidad (como las representaciones del sexo femenino en muchos lugares en la fiesta de la Candelaria, primer día del calendario solar que anuncia la llegada de la primavera: Armengaud, 2001), o de rituales funerarios (como el «pan de muertos» de la región de Toledo).

Continuemos con las conexiones simbólicas de los alimentos. El papel civilizador de Deméter, que enseña a los hombres la agricultura, lo ejerce también otra divinidad extraordinaria en el mundo griego:

Dioniso. Un texto memorable de Eurípides pone en relación a las dos deidades:

«Dos cosas, en efecto, son lo primero entre los hombres: la diosa Deméter, la Tierra, que cría con alimentos secos a los mortales; y el que ha venido después con su complemento, el hijo de Sémele, que ha inventado la húmeda bebida del racimo y la introdujo entre los mortales. Hace cesar las penas de los desdichados cuando se sacian del zumo de la vid, les obsequia con el sueño y el olvido de los males diurnos, y no hay otro remedio para las fatigas» (*Las Bacantes*, 274283).

El vino es la sangre de Dioniso, y como tal contiene las propiedades paradójicas del dios que civiliza y que enloquece, que apacigua y que enerva. Vino como remedio y vino como veneno, que son los dos sentidos del vocablo griego *phármahos*. El vino es el licor esencial de la libación (*spondé*) que acompaña a todo sacrificio sangriento, así como a todo comienzo de banquete, libación tantas veces representada en la iconografía cerámica, que consiste en un gesto mínimo —pero de gran importancia como vínculo simbólico entre los hombres y los dioses— (Lissarrague, 2001) de verter unas gotas de vino en el suelo o en un altar. Un verso de *Las Bacantes* de Eurípides aclara el valor simbólico de la libación: «El que nació dios es derramado en ofrenda a los dioses» (v. 284). Es decir, que la pasión vegetal que transforma la uva en vino traduce la mactación y muerte del dios niño Dioniso, según la versión de los órficos (Chirassi Colombo, 1997, 223). Ese valor sacrificial de la libación en relación con la efusión de sangre divina aparece igualmente en la religión de los hititas de Anatolia, en cuyos rituales libatorios se emplea repetidamente la expresión «beber al dios» (Gournay, 1977, 36).

El vino es elemento esencial del *symposion* (el término significa «beber juntos») o banquete griego, que es el centro de la sociabilidad y de la comunicación misma, el vino lo beben los griegos normalmente mezclado con agua, a diferencia de los bárbaros, que lo beben puro: otra polaridad similar a la de los alimentos crudos o cocidos que veíamos antes. El salto del danzante, las burbujas del vino que suben hacia la superficie, la sangre que hincha el falo, son variantes diversas de la acción de brotar, *pédesis*, de la manifestación del elemento húmedo que hace crecer a la naturaleza en el que algunos ven lo más íntimo de la radiografía del dios (Detienne, 1986, 119-122).

Ese papel civilizador del vino lo tiene la cerveza en otros ámbitos culturales, como el sumerio. Lo ilustran unos versos del poema de Gilgamesh, una de las cumbres de la literatura de todos los tiempos, del

que, por cierto, se han descubierto recientemente unas tablillas que permiten conocer el final del mito, que hasta ahora nos estaba vedado: el final es terrible, pues implicaría el suicidio de Gilgamesh, tras volver a Uruk, en compañía de sus cortesanos. Los versos que aquí nos interesan se refieren a la introducción de Enkidu, símbolo de la naturaleza, *alter ego* de Gilgamesh, en el mundo de la cultura de la mano de la prostituta Siduri:

«Enkidu nada sabía de comer pan como alimento,
a beber cerveza no le habían enseñado.
La ramera habló a Enkidu y le dijo:
“Come la comida, Enkidu, así se vive,
Bebe la cerveza, pues es la usanza de esta tierra”.
Enkidu comió la comida hasta saciarse,
bebió la cerveza, ¡siete jarras!, ¡se relajó y cantó con dicha!
Estaba eufórico, con el rostro radiante.
Se salpicó el cuerpo peludo de agua,
Se ungió con aceite y se convirtió en un ser humano»
(Col. III; trad. Zimmermann).

Este carácter civilizador del aceite señalado por el escriba del poema de Gilgamesh subraya la enorme significación que en multitud de rituales tiene este otro elemento clave de la dieta mediterránea. Como entre los semitas del Asia anterior, en Grecia se ungió con aceite los betilos o piedras sagradas (así, el *ónfalos* de Delfos), pero también las estelas funerarias, además de ser utilizado para la unción que reconoce el carisma divino en determinados individuos (por ejemplo, los reyes de Israel). En diversos lugares, por ejemplo en el antiguo Egipto, se han hallado tablillas de ofrenda con pequeños receptáculos para contener aceite (ya en las dinastías V y VI, entre 2500 y 2200 aproximadamente), y sabemos que se utilizaba el aceite en la ceremonia de la «apertura de la boca» para reanimar estatuas o momias.

Y, como los alimentos, también la mesa tiene un carácter sagrado, como se pone de manifiesto en numerosos cultos divinos y funerarios, en cuanto receptora de las ofrendas alimentarias a los dioses y a los muertos. Dice Cleodoro, un personaje de una obra de Plutarco (*El banquete de los siete sabios*, 15, 158C):

«Si es verdad, como dice Tales, que la supresión de la tierra entrañaría el desorden del mundo entero, igualmente aniquilar la mesa sería aniquilar la casa. Con la mesa desaparecería el fuego que protege al hogar, el hogar mismo, las cráteras, las recepciones, las relaciones de hospitalidad (...); ciertamente, la vida entera desaparecería, si es cierto que

la vida es el desarrollo de los actos del hombre, actos que en su mayor parte se suscitan por la necesidad y la preparación del alimento».

Tirar la mesa es suprimir el culto, el hogar, la familia, toda la vida social (Deouana y Renard, 1961, 46). Por su forma y por su función portadora de los alimentos, la mesa se asimila a la tierra fecunda, como dice Lucio, uno de los convidados de Plutarco (*Charlas de sobremesa*, 7, 7, 704B).

II

El significado del término griego *diaíta*, de donde procede nuestra palabra «dieta» es mucho más amplio que el de «alimentación» (*trophé*), pues significa «régimen de vida», concepto que engloba tanto los alimentos usuales como otros hábitos (ejercicios, reposos, baños, etc.) (García Gual, 2000, 43). Los *paidotribai* o educadores de atletas contribuyeron grandemente a la prescripción de las normas dietéticas en el mundo griego, aunque la mayor aportación corrió a cargo de los pitagóricos. Nos interesa ahora, en esta segunda parte de nuestra intervención, analizar alguno de los tabúes alimentarios introducidos por estos pitagóricos en virtud de claves ético-religiosas y en el contexto de un vegetarianismo que, al igual que en el caso de los órficos, contrastaba con la dieta cárnica de la religión cívica, resumida míticamente en el episodio de Prometeo con el que hemos iniciado esta charla. Esos tabúes prohíben especialmente el gallo blanco y los huevos, fuente de vida, así como ciertas especies de peces como el salmonete, plantas como la malva o bebidas como el vino, y excluyen la comida de órganos como el corazón, los sesos, la matriz, los riñones o la molleja—sin duda como sedes que eran de la vida, el alma o la generación—. Pero ningún tabú más interesante que el de las habas, sobre el que tenemos, como sobre Pitágoras en general, testimonios bastante tardíos.

Una información de Diógenes Laercio (8, 45) pretende que el propio Pitágoras había muerto al negarse a huir de sus enemigos pisando un campo de habas. La primera mención de la prohibición de comer habas se debe a Empédocles de Agrigento, en el s. V a. e., y dice «¡Desdichados, desdichados, apartad las manos de las habas!». Lo mismo se lee un par de siglos más tarde en el poeta Calímaco, y Plutarco, a caballo de los ss. I y II de la Era, recordaba que un verso pitagórico decía que «Igual es comer habas que la cabeza de los propios

padres» (García Gual, 2000, 52). Aristóteles escribió una obra, hoy perdida, *Acerca de los dichos pitagóricos*, en la que escribía lo siguiente (recogido en un pasaje de Diógenes Laercio, 8, 34): « (Pitágoras) prohibía las habas porque tienen la forma de los testículos, o bien porque se parecen a las puertas del Hades—pues sólo ellas no tienen nudos (en sus tallos)—, o bien porque corrompen, o porque se asimilan a la naturaleza del universo, o bien a causa de la oligarquía, porque se utilizan en las elecciones por sorteo».

Esta última posibilidad hace referencia al entorno político de Pitágoras. Este personaje nació en Samos hacia 570-560, pero, al parecer por su oposición a Polícrates, emigró hacia 530-525 a la Magna Grecia, donde se estableció en Crotona, ciudad de la que tuvo que huir como consecuencia de la llegada de un régimen democrático, para dirigirse a Metaponto, donde moriría hacia el año 480. Un marcado carácter aristocrático tenía la secta de los pitagóricos, que rechazaban la democracia y sus métodos, como el echar a suertes los cargos por sorteo que se realizaba con habas. Desde esta perspectiva, rechazar las habas implicaba rechazar el sorteo equitativo y casual en la distribución de los cargos. Se trata de una explicación que aceptaba Plutarco, pero que no sirve para explicar el tabú.

Pero ese tabú existía igualmente en el mundo romano. Plinio decía que las almas de los muertos están en las habas, en cuya flor aparecen letras fúnebres (García Gual, 2000, 53), y tal debe ser la creencia que explica algunos de los tabúes alimentarios que afectaban al sacerdote de Júpiter (Marco, 1996), que no podía comer, ni tocar, ni mentar siquiera las habas, pues estaban relacionadas con los muertos, y en consecuencia podían contaminar al sacerdote que encarnaba en Roma al dios del espacio luminoso.

Si se cuecen las habas y se las expone varias noches a la luz de la luna aparecerán manchadas de sangre, leemos en Luciano de Samosata. Los pitagóricos sostenían que las habas y los hombres estaban hechos de la misma materia primordial, por lo que, dice Porfirio, si se guardan en un vaso de barro con humedad adquieren la forma de cabezas de niño o de sexos femeninos (García Gual, 2000, 54). La diversidad de explicaciones existente parece apuntar, como recoge Jámblico en su *Vida de Pitágoras* (109), a que el precepto «apártate de las habas» responde a múltiples motivos, tanto religiosos como naturales, relacionados con el alma. El término que designa a ésta en griego, *psyché*, como el latino *spiritus*, evoca el «soplo vital» o *pneuma* interior. Y es sabido que, en términos

fisiológicos, las habas no sólo provocan sueños inquietos, como recoge Artemidoro, sino también flatulencias, cosa que atestigua Cicerón (García Gual, 2000, 53-54).

Detienne ha resumido muy bien las claves del tabú de las habas para los pitagóricos: «Para los vegetarianos de observancia estricta, todo sacrificio humano es un asesinato y, en último caso, un acto de antropofagia cuyo horror denuncian a través de sus representaciones del haba. En efecto, esta leguminosa se halla en las antípodas de las plantas aromáticas, los maravillosos alimentos de los dioses y de la Edad de Oro. Gracias a su tallo sin nódulo, el haba establece con el mundo de los muertos la misma comunicación directa que las plantas aromáticas aseguran con el mundo de los dioses... Pero en el sistema de pensamiento de los pitagóricos el haba es algo más: un ser de carne y sangre, el doble del hombre a cuyo lado ha brotado... Consecuentemente, dicen los pitagóricos, comer habas y devorar la cabeza de los propios padres son crímenes semejantes... Los pitagóricos son explícitos: comer habas es alimentarse de carne humana, devorar la carne más señalada» (Detienne, 1983, 117).

Esta prohibición de la alimentación carnívora se inscribe en una prescripción de carácter más general: la de no derramar la sangre de ningún ser vivo, hombre o animal (*émpsycha*), lo que veta no sólo comer animales, sino sacrificarlos en los altares a los dioses. Sin duda dicha prescripción se relaciona con una doctrina bien conocida de los pitagóricos: la de la *metempsychosis* o transmigración de las almas. Con ella se relaciona la idea de que también los animales participan del alma universal, e incluso que su alma haya podido pertenecer a un ser humano en una existencia anterior, o que pueda transmigrar en el futuro a un ser humano.

Pitágoras aparece al fondo del tratado que *Sobre la abstinencia* de comer carne escribió en la segunda mitad del s. III el neoplatónico Porfirio. En él lleva a cabo una apología de la dieta vegetariana y señala con razones filosóficas y religiosas la impiedad que supone sacrificar animales. Si bien no es éste el lugar para analizar las claves de esta interesantísima obra, de la que hay una buena traducción española, sí quiero referirme a una argumentación de carácter dietético: el consumo de carne es de pesada digestión y alimenta feroces instintos y violentas pasiones, por lo que no es recomendable para quienes se dedican a pensar:

«El alimento sin carne y frugal, que para todos es muy fácil de conseguir, nos libra de muchas apetenencias, proporcionando paz a la razón, que nos da los medios para nuestra salvación. Porque, según asevera Diógenes,

no salen de los comedores de pan ladrones y enemigos, pero sí, en cambio, salen psicofantes y tiranos de los comedores de carne» (1, 47).

Claro es que, de creer a Plutarco (*Charlas de sobremesa*, 8, 7, 727B) «todas estas prescripciones están en la boca de los pitagóricos, pero, de hecho, sólo los etruscos las observan con escrúpulo y las llevan a la práctica».

Diversos textos latinos nos informan igualmente de prohibiciones alimentarias en Roma. Algunas de ellas tenían relación con el sexo. Así, a las mujeres les estaba vedada originariamente la ingestión de vino (Plin., *NH*, 14,13,89; Gell., 10, 22), sin duda por la amenaza que sus efectos pudiera traer para el orden familiar y social, y Plutarco se pregunta por qué no comían el corazón de la lechuga (*Cuestiones romanas*, 10). ¿Sería por el carácter antiafrodisíaco atribuido a esta planta en la Antigüedad? Y se pregunta igualmente el de Queronea por qué no se permitía antaño a las romanas moler o cocer, añadiendo si no sería por las convenciones acordadas con los sabinos (*ibid.* 85), remitiendo al lector, como es obvio, al episodio mítico del rapto de las hijas de éstos por los hombres de Rómulo. Sin embargo, poca duda cabe de que la prohibición de moler o de cocer los alimentos responde a un tabú de tipo sexual de extensión casi universal en las sociedades antiguas, primitivas y en las creencias populares de siempre, y que prohíbe a la mujer en estado de menstruación (es decir, en estado de impureza y de peligroso contagio) preparar, manipular o consumir los alimentos junto al hombre. Claro es que ello no impide que sean las vírgenes Vestales, precisamente por su carácter «masculino» recientemente subrayado por Mary Beard (1980), quienes fabriquen la *mola salsa*, esa mezcla de harina y sal tan importante como elemento esencial en todo sacrificio que el vocablo utilizado de forma concreta para aludir al acto de echar un puñado de la misma sobre la ofrenda animal o vegetal es el que servirá para definir en la lengua latina al ritual en su conjunto: *immolatio*.

Algunas interdicciones tienen que ver con la mesa. Un precepto pitagórico prohibía recoger el alimento que había caído al suelo (Diog. Lart., *Vida de Pitágoras*, 8, 43), y el mismo tabú recoge Plinio (*NH*, 28, 2, 27) para los tiempos antiguos de Roma, indicando la necesidad de que el alimento en cuestión sea ofrecido a los dioses Lares quemándolo en el hogar. En el banquete de Trimalción se impide a un invitado recoger un plato argénteo caído al suelo (Petronio, *Satiricón*, 34, 2). En la causa de estas interdicciones está la creencia de que lo que cae a tierra pertenece a las fuerzas ctónicas y a las almas de los difuntos que de ello se alimentan, como suficientemente documentan textos de Aristófanes, Ateneo o el propio Plinio (Deonna y Renard, 1961, 53), y como prueba

indirectamente el ritual romano de los *Lemuria*, en el que el paterfamilias recorría la casa haciendo un gesto apotropaico con los dedos y lanzaba por encima del hombro, sin volverse, habas negras a las almas de los muertos (*lemures*) diciendo: «Espíritus de mis antepasados, salid de aquí» (Ovid., *Fasti*, 5, 443). Dado que antiguamente se enterraba a los muertos en el suelo de la cabaña primitiva, originariamente se concebía su presencia casi como permanente en la casa, sobre todo en torno al hogar doméstico y a la mesa familiar (Deonna y Renard, 1961, 126).

Esta prohibición de recoger el alimento caído de la mesa sin duda constituye el fondo de un tema que se documenta en algunos mosaicos desde comienzos del Imperio hasta el s. VI, el del *asarôtos oiKos*, es decir, «el comedor sin barrer», que representa con gran realismo los restos de la comida caídos al suelo y que, al decir de Plinio (*NH*, 26, 25), había sido inventado por Dosis de Pérgamo en un mosaico cuyo motivo central eran palomas bebiendo en un vaso (motivo que tendrá enorme éxito, también en el paleocristianismo, como símbolo del refrigerio del alma representada como ave).

Otra prescripción relacionada con la comida es que la libación a los dioses Lares debe estar acompañada de una vuelta alrededor de la mesa —*circumambulatio*— (Petr., *Satir.*, 40, 8), acción que determina sin duda un círculo mágico purificador y protector. Plutarco se preguntaba (*Cuestiones romanas*, 64) por qué una mesa no podía permanecer enteramente vacía, y se inclinaba por la explicación de que era por su carácter sagrado. Recordemos, además, la asimilación antes señalada de la mesa a la tierra divina, que produce los alimentos para los hombres. Igualmente significativa parece la prohibición de acceder a la sala del banquete con el pie derecho, convenientemente ilustrada por Petronio a propósito de Trimalción (*Satir.*, 30, 5 ss.), y en relación con otras supersticiones, como levantarse o calzarse primero el pie derecho, o tomar los alimentos primero con la diestra (Deonna y Renard, 1961, 68 ss., 78 ss.) que responden a una topografía cualitativa sobre la derecha y la izquierda que aparecía ya en las prescripciones pitagóricas (Marco, 1986). En cuanto a la prohibición de extinguir la lámpara tras la comida aludida por Floro y por Plutarco (*Cuestiones romanas*, 75), sin duda se explica por el carácter sagrado de la llama, consagrada a los dioses Lares, asimilada al hogar doméstico y símbolo de la familia a la que protege (Deonna y Renard, 1961, 61-62).

III

El desarrollo de las doctrinas astrológicas de origen oriental en el mundo helenístico desde el s. III a. e. (a partir del babilonio Beroso y de su escuela de Cos y, sobre todo, desde el foco formidable de Alejandría) extendió por el mundo mediterráneo la doctrina de la *sympatheía*, es decir, de las relaciones simpáticas existentes entre los elementos constitutivos del cosmos. Según dicha doctrina, que prosperó extraordinariamente en los autores estoicos, existe una correspondencia en el macrocosmos (el universo) y el microcosmos (el hombre), de manera que todos los parámetros de la vida humana (incluidos los estados físicos del individuo y la predicción de sus enfermedades o su curación, la gastronomía o la dieta) estaban sujetos a una interpretación fatalista en virtud de la doctrina de la *Heimarméne*, según la cual todo estaba determinado por la tiranía inexorable de los astros. De acuerdo con esta concepción, todos los actos del hombre están determinados por los movimientos de los astros o por los signos del zodiaco, y es esa relación macro-microcós-mica la que me interesa examinar ahora en esta tercera parte de la exposición, siempre en relación con el objeto central de la misma, que son los alimentos.

El conocimiento de los astros forma parte de las recomendaciones al buen cocinero, según autores varios del s. III a. e., como Damóxeno, Nicómaco o Sosipater. He aquí lo que dice un personaje de este último:

«Escucha, amigo, debe el cocinero antes de nada conocer sobre los cuerpos celestes, las ocultaciones y salidas de los astros y, en cuanto al Sol, cuándo alcanza el día largo y el corto, y en qué signos del Zodiaco está; pues todas las viandas y alimentos en el decurso de su completa construcción cambian el placer que tienen en sí mismos. Por consiguiente, quien domina estas materias, al conocer su momento apropiado, preparará cada uno como es debido; en cambio, quien las ignora, sin duda se aturulla,> (Ateneo, 7, 36, 11-23; trad. de Pérez Jiménez).

Esa conexión entre gastronomía y astrología viene ejemplificada de manera óptima en el mundo romano por la descripción de la bandeja que ofrece Trimalción a sus invitados. Dice Petronio en el capítulo 35 de su *Satiricón*:

«A la oración fúnebre siguió una bandeja cuyo tamaño no respondía a nuestra expectación: su originalidad atrajo, no obstante, todas las miradas. Era una bandeja circular y tenía representados a su alrededor los doce signos del zodiaco; sobre cada uno de ellos el artista había colocado el especial y cuidado manjar: sobre Aries, garbanzos, cuya forma

recuerda la testuz del borrego; sobre Tauro, carne de ternera; sobre Géminis, testículos y riñones; sobre Cáncer, una diadema; sobre el León, un higo chumbo; sobre Virgo, la ubre de una cerda que no había criado; sobre la Libra, una balanza que de un lado tenía una torta y de otro una tarta; sobre Escorpión, un pescadito de mar; sobre Sagitario, una liebre; sobre Capricornio, una langosta; sobre Acuario, una oca; sobre Piscis dos barbos» (trad. L. Rubio).

Cuando Trimalción aclara a sus invitados el significado astrológico de los signos representados, lo hace partiendo de su proyección macroscópica, explicando así un panal situado en el centro de la fuente: «La tierra, nuestra madre, está en el centro de todo redonda como un huevo, y porta en sí toda clase de cosas buenas como el panal» (Pérez Jiménez, 2000, 129).

Aunque no tenemos tratados específicos sobre la dependencia astral de los alimentos similares a los de la *melotesia*, que era la disciplina que estudiaba las relaciones entre las partes del cuerpo humano y los signos del zodiaco que las regían (Pérez Jiménez, 1999), la iatromatemática o medicina astrológica subraya la importancia de los astros en la alimentación humana. Unos versos del latino Juvenal dicen así: «Si yace enferma, ninguna hora le parece más adecuada para tomar alimento que aquella prescrita por Petosiris» (6, 580).

Aurelio Pérez Jiménez (2000, 135 ss) ha recogido recientemente una serie de textos que contienen las correspondencias de los alimentos con los signos zodiacales, sus decanos o los planetas, y de él he sacado la información que sigue. De Aries, que es la casa nocturna de Marte, dependen los grandes animales domésticos, sobre todo el buey y el carnero, así como los cerdos, el garbanzo, los alimentos secos, agrios, picantes y amargos, cualidades asociadas al carácter mítico de Ares y al del planeta Marte, que se supone caliente y seco. Las granadas, el vino y las legumbres se le atribuyen igualmente.

Con Tauro —y con Venus, su sede nocturna— se relacionan los peces y las aves, así como los ciervos, perdices y palomas, la carne de ternera, las frutas de buen olor y sabor, las aceitunas, un sabor graso, las legumbres y las frutas sazonadas, así como el vino, la miel y la sidra. Géminis, con el planeta Mercurio, que es su casa nocturna, rigen las liebres, las criadillas y los riñones (en el banquete de Trimalción), las aves acuáticas, la salvia, las habas y las verduras, correspondiéndole el sabor agrio. Cáncer y la Luna, su sede, rigen las ovejas y los bueyes, así como las hierbas suaves y aromáticas, las aceitunas (según Teófilo de Edesa) y se le asocia el sabor salado.

Leo rige los higos y las pasas, y con el Sol, su planeta, se relacionan los faisanes, los bueyes y las ovejas. El trigo, la cebada, la miel y el vino, las cabras y las bebidas fermentadas en general, lo mismo que el sabor picante, se relacionan con Leo.

Con Virgo y su planeta Mercurio no tenemos sino la relación que hace Petronio con la ubre de cerda, y la de la zodiología bizantina que prohíbe comer cangrejos marinos a los nacidos en este signo. A Libra le corresponde el aceite y el vino, o el macho cabrío. Escorpio rige el toro y los cangrejos de mar, así como los mismos animales que Aries (sin duda porque Aries y Escorpio son las casas diurna y nocturna de Marte). Sagitario y Júpiter, su sede diurna, rigen las ovejas y los ciervos, el azafrán y el basilisco, las legumbres, los higos y las semillas de sésamo, el trigo, la cebada y las frutas ásperas, así como las peras, ciruelas, membrillos, albaricoques, manzanas, higos, y granadas dulces, los faisanes, gallos, palomas y, en general, la carne. Su sabor es el dulce.

No constan los alimentos de Capricornio y de Acuario, salvo la langosta y el pato mencionados al respecto por Trimalción en la obra de Petronio. Pero el planeta Saturno, que es la casa diurna y nocturna de aquéllos, respectivamente, rige los cochinitos, liebres, bueyes y palomas, plantas espinosas, bellotas, garbanzos, comino, ajos, cebollas, mostaza y pimienta, correspondiéndole en general un sabor agrio y áspero. Tampoco hay relaciones especiales con Piscis, sede nocturna de Júpiter, aunque Trimalción alude en este sentido a barbos y especies marinas.

Diversos textos astrológicos establecen también una relación entre los planetas y los signos zodiacales y las prescripciones dietéticas, manifestando relaciones de simpatía y de antipatía entre los alimentos y el macrocosmos celestial. Así, en una zodiología conservada en un manuscrito moscovita del s. X leemos que los nacidos bajo Aries o Acuario no deben comer higos secos ni carne de vacuno. Los hijos de Tauro o de Géminis son amigos de comer y beber mucho, pero deben abstenerse del vacuno. En cambio, el hijo de Cáncer y de Leo será moderado. Al primero se le prohíbe comer carne de ciervo y cebollas, higos y carne de vacuno, mientras que el segundo, el nacido en signo de Leo, no debe ingerir carne de ciervo, puerros y salmonetes. El hombre de Virgo no comerá cangrejos de mar, y el nacido en Libra, como el de Sagitario, será amante del vino (aunque este último no debe probar la carne de ave). El hijo de Escorpio y de Piscis no debe probar barbos, salmonetes ni puerros, y este último (al signo de Piscis pertenecen según Trimalción los cocineros) será además aficionado a la bebida. Fírmico

Materno (*Math.*, 4, 19, 5) también relaciona el comportamiento de las personas en la comida y la bebida con el planeta que regía en su nacimiento. Así, los hijos de Saturno y Venus serán moderados en la comida y amigos de beber, mientras que los de Marte o la Luna serán buenos comedores y los nacidos bajo el signo de Mercurio serán moderados en ambos casos, al contrario de los hijos de Júpiter, que correrán el peligro de enfermedades cardíacas por culpa del vino.

Un tratado iatromatemático (*CCAG*, I, p. 227) alude, por otra parte, a los cuidados que deben tener los enfermos con determinados alimentos. En concreto, con las legumbres en presencia de Saturno, con las aves en la de Mercurio, con la carne en general en la de Marte, con los alimentos olorosos, con las frutas de árbol y con las gachas en la de Venus; con el vino, agua fría y algún antídoto en la presencia de Júpiter.

Al igual que sucede con los planetas y los signos del zodiaco, también existen tabúes alimentarios en relación con los decanos, como se lee en el libro sagrado de los decanos de Hermes Trismegisto (Pérez Jiménez, 2000). Los decanos son los períodos de diez días en los que se dividen los 12 signos del zodiaco, cada uno de los cuales comporta, por consiguiente, tres. Todos llevan nombres egipcios. El libro en cuestión indica que *Quenlachorí*, el primer decano de Aries, prohíbe comer cabeza de macho cabrío; el segundo, *Chontaret o Kaú*, veta la grulla, y el tercero (*Sikét*) prohíbe comer tripas de cordero. En el primer decano de Tauro no se debe comer congrio, en el segundo y el tercero, anguila. En el primer decano de Géminis hay que abstenerse de comer pez torpedo, en el segundo, pez saltador y en el tercero, carne de jabalí. Los dos primeros decanos de Cáncer vetan la ingestión del estómago de la cerda blanca y de alimentos tocados por un perro, respectivamente, mientras que los tres decanos de Leo prohíben los huevos de gorrión, las habas y el atún. En el primer decano de Virgo hay que evitar el hígado de la cerda blanca, y en el segundo, la carne de grulla. En el primer decano de Libra se prohíbe la comida de pato y las almendras amargas, en el segundo, las moras y en el tercero, el apio. En el tercer decano de Escorpio no se puede comer criadillas, en el segundo decano de Sagitario se vetan las rayas marinas y en el tercero, los sesos de pollo. En el primer decano de Capricornio se prohíben las anguilas, en el segundo, la morena, y en el tercero, los cangrejos. Los restos de los signos carecen de interdicciones.

Algunos de estos tabúes alcanzan una fácil explicación en virtud de las atribuciones melotésicas del signo: es el caso de Aries y la cabeza del macho cabrío. Otras veces son creencias mágico-religiosas las que pare-

cen atisbarse detrás de la prohibición, como es el caso de comer cabeza, sesos, hígado o habas. En algún caso el alimento prohibido responde a que figura como símbolo egipcio del decano, como sucede con la grulla respecto del segundo decano de Aries (Pérez Jiménez, 2000, 149). Pero lógicamente se nos escapan las claves que determinan el veto en la mayor parte de los casos.

También los banquetes (*deípna*) se organizaban en función de los astros. Destaca el interés de dos textos (Pérez Jiménez, 2000, 150-152), que pertenecen al género de las *katarchaí* o *interrogationes*, es decir, la parte de la horoscopia que indica cuál es el mejor momento o modo de emprender una actividad con ciertas garantías de éxito. Con ellos quiero acabar esta charla.

El primero de esos pasajes corresponde a los *Apolelesmatica* del astrólogo griego Hefestión de Tebas, que vive en el s. IV a. e. y dice lo siguiente:

«Ya algunos autores han explicado de este modo cómo saber las cuestiones relativas a un *deípnon* y cuál será el resultado de su desarrollo. Después de establecer los centros, asignaremos al horóscopo el comienzo del banquete, al medio cielo, el anfitrión y la servidumbre. El cálculo sobre los demás signos queda establecido de tal modo que el tercer signo se asigne a los utensilios, el cuarto, al lugar en que se encuentra el comedor, el quinto, a los invitados, el sexto, al vino, el séptimo, a las copas, el octavo, a los advenedizos, el noveno, al cocinero, al décimo hay que reservarlo también para el proveedor, el undécimo, para la preparación y el duodécimo, para la señora de la casa. Una vez fijados éstos, habrá que estudiar los signos del Zodíaco, sus características y la configuración que tienen los planetas y qué propiedades producen. De la observación y mezcla de ellos hay que deducir la influencia de cada figura en el banquete; pues habrá fallos si se siguen con la mayor atención las distinciones de los lugares».

El segundo texto se refiere a la Luna y a sus interferencias con los planetas y los efectos que ellas producen en los banquetes (*CCAG, IV*, pp. 94-95). Así, si la Luna coincide con Marte, no debemos aceptar la invitación, ya que ocurrirán desgracias a los comensales; si la Luna coincide con Saturno, no se hará bien la digestión. A cambio, si la coincidencia se produce con Venus y Mercurio, todo será favorable, pues tal coincidencia implica siempre placer, diversión y espectáculo. La presencia de los planetas negativos (por ejemplo, Marte) en determinados signos zodiacales aconsejará no probar los alimentos ofrecidos que correspondan a tales signos: así, rábanos o tubérculos en Libra o Géminis, puerros y legumbres en Virgo y Libra, plantas silvestres en Sagitario, pescados y moluscos en Piscis.

Francisco Marco Simón

Es decir, que en virtud de la doctrina de la simpatía y antipatía cósmicas los astros no sólo condicionan las buenas costumbres dietéticas de los hombres, sino que son culpables de los excesos cometidos en la comida y la bebida, así como de los perniciosos resultados.

Espero que la selección de los ingredientes que me han servido para preparar este discurso culinario haya contribuido a ilustrar la importancia suprema que los alimentos tuvieron en el imaginario religioso y cultural de las sociedades antiguas. Si así hubiese sido, me consideraría merecedor de la distinción que Vds. me conceden.

He dicho.

REFERENCIAS

- AMOURETTI, M.C.; BUN, J.P.: «Usos y simbolismo del aceite en el mundo greco-romano», en NICOLAU ZIMMERMANN, 2001, pp. 90-99.
- ARMENGAUD, C.: «El pan, la imagen y la mano», en NICOLAU ZIMMERMANN, 2001, pp.100-108.
- BEARD, M.: «The Sexual Status of the Vestal Virgins», *Journal of Roman Studies* 70 (1980), pp.12-27.
- CCAG = CUMONT, F. *et alii*, *Catalogas Codicum Astrologorum Graecorum*, Brüssel, 1898-1953.
- CHIRASSI COLOMBO, I.: «Lo sagrado en el ámbito político: mitos de los orígenes, ritos de integración», en RIES, J. (coord.), *Tratado de antropología de lo sagrado*. 3. *Las civilizaciones del Mediterráneo y lo sagrado*, Madrid, 1997, pp. 207-224.
- DEONNA, W.; RENARD, M.: *Croyances et superstitions de table dans la Rome, antique*, Bruxelles, 1961.
- DETIENNE, M.: *La muerte de Dioniso*, Madrid, 1983.
- DETIENNE, M.: *Dioniso a cielo abierto*, Barcelona, 1986.
- DETIENNE, M.; VERNANT, J.P.: *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, 1979.
- GARCÍA GUAL, C.: «Introducción general» en *Tratados hipocráticos*, I, BCG, Madrid, 1983.
- GARCÍA GUAL, C.: «Dieta hipocrática y prescripciones alimentarias de los pitagóricos», en PÉREZ JIMÉNEZ-CRUZ ANDREOTTI, 2000, pp. 43-68.
- GROTANELLI, C.: «Uccidere, donare, mangiare. Problemática attuali del sacrificio antico», en Grotanelli, C. Parise, F. (eds.), *Sacrificio e società nel mondo antico*, Roma-Bari, 1993, pp. 3-53.
- GUNDEL, H.G.: *Zodiakos. Tierkreisbilder im Altertum*, Mainz, 1992.
- GUNDEL, W., *Dekane und Dekansteröbilder Ein Betrag zur Geschichte der Sternbilder der Kulturvölker. Mit einer Untersuchung über die altägyptisches Sternbilder und Gottheiten der Dekane von S. Schot*, GLÜCKSTADT-HAMBURG, 1936 (repr. Darmstad 1969).
- GURNEY, O.R.: *Some aspects of Hittite Religion*, Oxford, 1977.
- HOPKINS, K.: «La romanización: asimilación, cambio y resistencia», en BLÁZQUEZ-J.M.-ALVAR, J. (eds.), *La romanización en occidente*, Madrid, 1996, pp.15-43.
- LISSARRAGUE, F.: «En la antigua Grecia: Dionisos, los hombres y el vino», en NICOLAU - ZIMMERMANN, 2001, pp. 82-89.
- LONGO, O.; CARPI, P. (eds.): *Homo edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo*, Verona, 1989.

- MARCO SIMÓN, F.: «Topografía cualitativa en la religión romana: izquierda y derecha como elementos de determinación simbólica», en *Memorias de Historia Antigua*, VII, Oviedo, 1986, pp. 81-90.
- MARCO SIMÓN, F.: *Los Celtas*, Madrid, 1990 (1999).
- MARCO SIMÓN, F.: *Flamen Dialis. El sacerdote de Júpiter en la religión romana*, Madrid, 1996.
- MEURANT, A.; «Romolo e Remo, gemelli primordiali: Aspetti di un tratto leggendario de grande rilevanza», en CARANDINI, A.-CAPELLI, R. (eds.), *Roma, Romolo, Remo e la fondazione della città*, Roma, 2000, pp. 33-38.
- NICOLAU, A.; ZIMMERMANN, S., (dirs.): *Alimentos sagrados. Pan, vine y aceite en el Mediterráneo antiguo*, Barcelona, 2001.
- PÉREZ JIMÉNEZ, A.: «Melotesia zodiacal y planetaria: la pervivencia de las Acreencias astrológicas antiguas sobre el cuerpo humano», en Pérez Jiménez, A.-Cruz Andreotti, C. (eds.), *Unidad y Pluralidad del Cuerpo Humano: la Anatomía en las Culturas Mediterráneas*, Madrid, 1999, pp. 249-292.
- PÉREZ JIMÉNEZ, A.; CRUZ ANDREOTTI, C. (eds.): *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas. Mediterránea*, n.º 6, Málaga, 2000.
- PÉREZ JIMÉNEZ, A.: «Perí deípnou. Referencias astrológicas antiguas a la dieta y a la gastronomía», en Pérez Jiménez, A. - Cruz Andreotti, 2000, pp. 125-158.
- SUTER, C.; CIVIL, M.: «El pan y la cerveza en Mesopotamia y Egipto», en Nicolau-Zimmermann, 2001, pp. 46-61.
- VERNANT, J. P.: *Religions, Histoires, raisons*, Paris, 1979.
- VERNANT, J. P.: *Mito y pensamiento en la Grecia antigua*, Barcelona, 1983.
- WILKINS, J.; HARVEY, D.; DOBSON, M.: *Food in Antiquity*, Exeter, 1995.
- ZIMMERMANN, S.: «Pan, vino y aceite, una trinidad alimentaria», en Nicolau - Zimmermann, 2001, pp. 16-29.

Contestación del académico Antonio Beltrán Martínez

Alimentos, Religión y Astrología en el mundo antiguo es el tema del discurso de ingreso en esta Academia del Dr. Francisco Marco Simón, a quien tengo que recibir con mis palabras, loa y glosa, en este solemne acto. Y he de hacerlo con alegría y amor por los méritos del nuevo académico y por el entrañable afecto que me une con mi antiguo alumno y hoy compañero en el profesorado universitario. De nuevo me veo en la encrucijada de escoger entre la seca enumeración académica de sus trabajos y días, en la que no faltarían méritos, y la expresión personal de sentimientos amistosos y entrañables que aconseja huir de la frialdad de hojas de servicios para entrar en un íntimo desgranar afectos.

Pero, por cumplir con los reglamentos, diré que el Dr. Marco, Paco, nació en el pueblecito turolense de Blesa y es catedrático de Historia Antigua de nuestra Universidad desde 1990. El tema esencial de sus investigaciones y docencia se ha nutrido de los misterios de las religiones y de sus ritos. A las estelas decoradas de tradición indígena de nuestras tierras dedicó su tesis doctoral y también excavó el yacimiento ibérico de El Palao de Alcañiz. Formado, además de en Zaragoza, en Munich, Cambridge, Buenos Aires y Ginebra, ha cumplido trabajos y gestiones en comisiones internacionales como la de Verona sobre gemas gnósticas y la de Viena sobre religiones célticas, todo lo cual se ha traducido en libros sobre religiones antiguas, especialmente celtas, y sobre el señor San Jorge. Una docena de libros y centenar y medio de artículos son la lista de sus haberes científicos; el Departamento de Ciencias de la Antigüedad de la Facultad de Letras, su campo de ejercicio, en una tarea que no ha hecho más que comenzar y a la que auguramos un efectivo y brillante porvenir.

Llega a la Academia con un tema entrañable de profunda significación y lo inicia con el mito de Prometeo, quien quiso hacer a los hombres como dioses y, para ellos, robó el fuego, lo que jamás le perdonaría la omnipotente soberbia de Zeus, y explica que el rito y el sacrificio (mediadores con la plegaria y la ofrenda entre la tierra y los cielos) diferencia hombres de dioses, éstos aspirando el perfume de las víctimas y aquéllos necesitados de deglutir físicamente los alimentos. La antítesis del comer crudo y el comer cocido, lo que equivale a afirmar que la cocina es cosa de dioses o de quienes se conducen como tales. Y si habla de pitagorismo u orfismo y de diferenciar bárbaros de civilizados anda sobre nuestras ideas acerca del origen de la civilización en la cocina.

Se trata, en definitiva, de una cuestión apasionante. Las leves apostillas que significan este salvoconducto de entrada en la Academia se refieren a la sacralización en la cocina popular aragonesa, que admite muy diversos grados y, si extendemos un tanto el concepto, puede llegarse a pensar que existe una sacralización social en la organización de las comidas desde los productos y el campo o el corral a la despensa, a la cocina y al comedor. Ello sería así si hablásemos de ritos, incluso banalizando en etiqueta y modos, de banquetes, symposia y ágapes; de comidas de trabajo, vinos de honor, brindis, cantos de bebedores o ritos como el que ha dado origen a la frase «hasta verte Jesús mío» como sinónimo de llegar hasta el fin en un sufrimiento, capricho tudesco de decorar el fondo interior de los «pokale» llamados de monedas, con una medalla representando la cara de Cristo que los bebedores alcanzaban a percibir cuando agotaban el contenido del gigantesco vaso sin apartar la vista del fondo. Puede asegurarse que la historia de la civilización se inicia, en uno de sus aspectos, cuando se sustituye el comer y beber para subsistir, para aplacar el hambre o la sed, por los ritos culinarios y de la mesa, por no hacerlo sólo, sin necesidad de llegar a la «fisiología del gusto» que propugnaba Brillant Savarin o a perderse los matices que diferencian *gourmand de gourmet*...

Se ritualizan o sacralizan los lugares y los horarios, los productos y las recetas y no hay pueblo, desde el Neolítico, que no establezca un rito desde que sustituye un régimen de vida depredadora de lo que la Naturaleza produce por la producción de los propios alimentos, de suerte que el cazador y recolector añade a sus modos de vida la agricultura, incipiente o desarrollada, del pastoreo resultante del amansamiento y la domesticación y la agricultura mixta. Y respecto de los lugares, el establecimiento de casas en poblados y la especialización de estancias. Los más antiguos restos de aldeas y ciudades no dejarán de mostrar recintos dedicados a cocinas y despensas, y aparecerán los comedores cuando se especifiquen actividades. En Aragón se comerá informalmente en la cocina y el comedor indicará respeto y ceremonia. Desde antiguo se designarán con rígido protocolo los puestos en la mesa, o triclinio, y en el Cenáculo se denunciará la posición de los comensales porque, crípticamente, se designará por Jesús al traidor porque moja su pan en la misma escudilla que servía para tres o cuatro personas.

La misma consideración tendrán los alimentos. El pueblo dirá que el vino hace sangre y la carne carnes, se añadirá que «de lo que se come se cría» y no se dejará de empapuzar a los niños con turmas o criadillas por la misma razón.

El considerar sagrados a determinados alimentos se repetirá en todas las religiones. Entre nosotros, el agua del Bautismo, el vino y el pan de la Eucaristía, el aceite de la Extremaunción, llegarán a sacramentos desde las teofagias del tercer milenio. Y aún adquirirán categoría análoga los «panes de muerto» que la familia del difunto llevará a la iglesia del entierro para repartirlos entre los presentes y consumirlos en común, en comunión; o las arras de nuestras bodas, aunque sean tenidas más como pastel festivo que como institución jurídico-económica de origen germánico, como fue originalmente, o el comer los esposos de la misma torta en la *confarreatio* romana de las *iustae nuptiae*. El pan llegará a tal sacralización en las mentes populares que no se partirá sin marcar en él una cruz con el cuchillo ni se levantará del suelo sin besarlo e, incluso, no podrá dejarse un cantero sobre la mesa por su parte cóncava oscilando «porque sufre Dios».

Perdonad si el resto de mi discurso es una escueta síntesis de cuestiones que suscita para Aragón el que acabamos de escuchar.

La sacralización máxima, excluida la sacramental, es la fiesta como exceso y contraposición a lo de los «días de hacienda». Los obsequios a forasteros y viandantes como reminiscencia de las leyes de hospitalidad y ceremonia de participación. Las pastas y dulces de todos los pueblos, tortas y roscones con sus nombres peculiares, la conmemoración de fiestas con virtutas de San José, lanzones de San Jorge, teticas de Santa Águeda (o de monja, que también las hay, como contrapartida de los pedos de «flaire», que algo tienen que ver con los buñuelos de viento), huesos de santo para Todos los Santos, etc. Las pastas de cada fiesta definirán casi como señas de identidad la celebración de cada pueblo: zocorrones sólo en Uncastillo, cajicas en Tauste, augaperros en Bujaraloz, empanadones moriscos de espináis, en Huesca, tortas de balsa en Caspe, farinosos en Sariñena, «trenzas» de Almudévar, castañas de Huesca, piedrecicas del calvario de Alcorisa y un etcétera tan largo como la lista de los pueblos aragoneses. Se elaborarán y consumirán sólo en unos días y no en otros: las monas en Pascua, las cocas de La Portellada que deberán masarse en cada casa para luego repartirlas en la romería de San Pedro Mártir o, como perturbador ejemplo, los turrones que no se podrán consumir fuera de Navidad sin otra explicación que su sacralización entre Nochebuena y Reyes. O el alajú de Tarazona y Cuenca, con miga de pan, nueces y miel, morisco (significa como Alá) y navideño y olvidado.

Los ritos se completarán con las plagas o llegas, recogida de viandas, o dineros para comprarlas, con destino a comidas comunes.

Si se quieren añadir peculiares comidas de días concretos, aparte de las de bodas o bautizos, pueden anotarse el «palmo» o el adobo del Jueves Lardero, «la miel sobre hojuelas», convertido en paradigma de lo exquisito y sobre obleas o panes orientales con miel entre sus bordes doblados. Un rito especial y mudéjar o morisco es el de calabaza santa, hervida con tormos de azúcar cande o los cuadrillos encima para que se fundan e incorporen a la masa, o los buñuelos de Semana Santa de Samper de Calanda, que aún se amasan y cuecen porque «quien no lo hace es porque es judío», según me dijeron.

Añadiré en un deliberado desorden el baile del roscó, en el Pirineo, con pujas y ganadores, colgado del cuello sobre la espalda para bailar con lo que se presumía de moza, de sus habilidades y del tamaño de la gigantesca pieza; el espirallar las cubas de vino en el Somontano de Huesca para probarlo, precisamente en Jueves Santo, día de maravillas, las tortas pintadas simplemente con huevo y un pincel. Los cantos de taberna disparatados, en latín macarrónico, imitando lo ininteligible de la ebriedad, semejantes a los de bebedores de toda Europa y todo tiempo, incluso los goliárdicos herederos de Baco.

Otro rito es el de la «manta» a que se verá obligado el forastero que quiera cortejar con chica del pueblo, simplemente un convite a su costa para participar de los derechos de la sociedad cerrada en la que trata de entrar.

Las romerías y comidas en común pueden servir de contacto entre pueblos y celebración de tratos y compras o de encuentros para concertar bodas, siempre comiendo y siempre participando.

En el Cabezo de Monleón, de Caspe, hallamos unas vasijas, *kernoi* en griego, en las que un cuerpo común recibía líquidos o áridos que se vertían por otras pequeñas y perforadas adosadas a su cuello, donde importaba la mezcla y la dedicación a las fuerzas superiores, en Grecia incluso con procesiones, pero sigue vivo en la Mancha con una ceremonia de bebedores en la cuerva y mezcla en la cuervera.

Especiales las comidas de bodas, de velatorio («el muerto se come la casa» aunque se practique en platos desportillados y con cucharas de madera), las peladillas del bautismo, arrojadizas como los «missilia» romanos y sublimando el obsequio el trepar hasta las ventanas de las enamoradas para escribir su nombre con las mismas peladillas o roñosas.

La mona de Pascua, la Florida precedente de la Granada, para saludar, en el campo, la llegada de la primavera. Los relevos anuales de los

masoveros turoleses o el escoger cuidadosamente los productos que integran las aldehalas, litaras o alboroques. Una abuela oscense se creyó obligada a que la venta de unas viñas a un nieto se celebrase con «neulas» u obleas, de las que se lograban con niebleros de hierro.

Siempre separaremos lo de diario y lo de fiesta y alargarán sus raíces hasta la Antigüedad el vino, el brindis y el matutino matar el gusanillo.

El rito del obsequio seleccionará productos y ocasiones. Es bien conocida la elegancia del conde de Aranda, regalando a Luis XVI y María Antonieta de Francia quesos de Tronchón o anguilas de la Estanca de Alcañiz.

El rito podrá banalizarse en mera etiqueta. Servicios de vajilla como ya establecieron en tres piezas los romanos, otras tres copas de agua, vino y licor, manteles, servilletas, que dicen inventó Leonardo de Vinci harto de ver a los señores de la aristocracia de Ludovico el Moro limpiar sus manos grasientas, ajenas al tenedor, en conejos atados a la pata de la mesa o en los faldones del vecino. Aún se dice en Aragón eso de «me da más gusto que comer con los dedos».

Un capítulo interminable es el de los tabúes y prejuicios, el no comer animales domésticos, el que asombre el consumo del fardacho o lagarto en los Monegros o que se busquen rodeos para explicar el consumo de gato. Sin contar con los prejuicios de lo desconocido: los nabos de Mainar riñendo y perdiendo incruenta batalla con la patata americana, el chocolate importado por los españoles, que provocó amenaza de peligros sin cuento en Francia por parte de médicos y elegantes al ennegrecer dientes e intestinos, y, en general, la extrañeza frente a las cocinas ajenas. Asombra que en Valencia coman ratas de acequia, o en otros sitios serpientes, a quienes no se privan de comer anguilas o que consideran producto sibarítico la angula, y no los gusanos, saltamontes...

Los gustos se entremezclan con los usos y las prácticas. Así, los puristas romanos despotricaron contra las innovaciones de recetas o cocineros griegos y defendieron el puls, es decir, las farinetas, pero Oriente renovó la cocina europea tras las cruzadas y los hispanos incorporaron el repertorio de tomate, pimiento, calabaza lagenaria, e incluso el chile americano o el tabasco, incomedibles para nuestros paladares.

Las carnes impuras se convierten en base para prohibiciones religiosas (cerdo de los islamitas) o las sagradas como las vacas de los hindúes, y las prácticas de abstinencia de cualquier producto cárnico o, también, el ayuno del ramadán.

Lo que ocurre es que permanece lo anecdótico. Para Reyes se consume el pastel de este nombre, aunque en algunos sitios del «gâteau» francés se deduzca el inexplicable, en apariencia, gato. Nos parece habitual y lo repetimos mecánicamente, el encontrar sorpresas en su masa, mas nos extrañaría que tal fuesen las cabalísticas y sugeridoras habas secas de los romanos, o de los franceses, doradas cuando se trataba de la mesa del rey, y no menos que hallándola un mortal corriente y moliente fuera saludado por los circunstantes con un «vive le roi» y el propio monarca escanciase su copa.

Para terminar se introducirán en el mundo cristiano una serie de preceptos que indicarán la frugalidad como virtud, denostarán la gula y confundirán ésta con el buen comer. La frugalidad aragonesa es consecuencia de carencia y no de virtud y, sin duda, rito de descalificación aplicado al comer y el beber que conviene sólo a los excesos, a la ebriedad. Un aspecto que daría lugar a larga disertación es el moral, la mortificación y el canto a la condena «a pan y agua». El vino, la ebriedad. La moral, la gula, la frugalidad, la mortificación.

Un ejemplo de sacralización máxima, salvo la permisividad otorgada por la Bula de la Santa Cruzada y las concesiones a los soldados españoles en campaña, es el de la Cuaresma, que responde en el nombre a la sacralización del número 40 que fue el tiempo de la duración del Diluvio o el periodo de penitencia de Jesús, pauta para la distribución de fiestas en el calendario litúrgico y una presión que se traduce, por ejemplo, en que, hasta hace no mucho, un barco con infección a bordo hubiera de quedar «en cuarentena» en la bocana del puerto, independientemente de la duración de la fase de incubación de la enfermedad y así queda en la conversación normal cuando ponemos las cosas en duda dejándolas en cuarentena.

En realidad, la Cuaresma comprende un tiempo litúrgico en el que los cristianos se preparan para celebrar adecuadamente el misterio pas-cual, cumbre de todo el ciclo que se inicia en la Natividad para cerrarse con la eclosión de devociones en la primavera y la interrupción del Carnaval. En lo popular es una especie de réplica frente a las orgías e inversiones del Carnaval y así pudo el donoso arcipreste de Hita escribir un diálogo entre el risueño don Carnal y la tétrica doña Cuaresma y los artistas personalizar tal etapa en una vieja arrugada y sarmentosa blandiendo un bacalao, con lo que queda claro que el aspecto externo de las privaciones de alimentos alcanzó predominio sobre las demás. Ayunos y abstinencias sin que la Bula de la Santa Cruzada, concedida a los soldados españoles y generalizada a cuantos la comprasen, eximiese de ellas.

El pueblo traduce a las limitaciones en el comer las incidencias de la Cuaresma, que históricamente derivaban al ayuno y las colaciones y al «comer de vigilia», abadejo o congrio, verduras, y simplicidad en el modelo de preparación. Y otorgaba tal valor a la bula que era uso depositarla con los cuerpos muertos al enterrarlos. En el siglo V se establece la costumbre de iniciar la Cuaresma el miércoles que luego se llamará de ceniza o de principio del ayuno. En el siglo VII estaba ya generalizada esta costumbre. Esencialmente se postula una «conversión» o «cambio de mentalidad» y el «gran ayuno» que puede seguirse hasta el siglo IV trataba de preparar la participación en la Pascua. No es fácil hallar las razones que determinan la privación de carne o derivados animales, raramente por razones higiénicas (como la evitación del cerdo entre los musulmanes) o sacralizaciones (como el vacuno entre los hindúes) o simplemente culturales por el simbolismo que se atribuya al pescado entre los cristianos, sin que quepa diferenciar las proteínas de unos u otros animales terrícolas o acuáticos. En un tiempo el ayuno no era nada si no iba acompañado de la oración y la limosna. Las complicaciones de la buena maña de las mujeres para «apañar» las comidas «de vigilia» o los entresijos del ramadán musulmán documentan la transformación de las ideas originales. Tradicionalmente el ayuno cuaresmal consistía en comer una sola vez al día, generalmente por la tarde. La abstinencia de alimentos se refería a la carne y a cuanto procede del mundo animal con escasas referencias al pescado. Santo Tomás decía que éste era permitido porque excita menos las pasiones que la carne, pero extendido a los huevos y lacticinios, aparte de excluir también el vino. La adaptación a las normas actuales de vida y la simplificación que el pueblo hace de los principios abstractos, reduciéndolos a fórmulas, símbolos y estableciendo rutinas, han hecho el resto, pero se ha simplificado excesivamente el sentido de la Cuaresma que ha tenido como componentes esenciales la oración, la penitencia y mortificaciones diversas, la limosna, todo muy modificado para adaptarlo a las actuales costumbres desde la constitución de Paulo VI.

Así, los ritos religiosos, la influencia de los astros, la ordenaciones morales y los hábitos devotos influyen en el comer y beber tal como hemos oído del nuevo académico D. Francisco Marco Simón. ¡Bienvenido!