

## *La alimentación en la antigua Cirene y las cuentas de los demiurgos*

M<sup>a</sup>. José GARCÍA SOLER

### *Summary*

Even though Literature remains the main source for studying the eating-habits of ancient Greeks, Epigraphy provides valuable informations wich enable us to complete and interpret more precisely the data provided by the former. It is remarkable the *corpus* of inscriptions known as the accounts of the *demiurgoi* wich offer us an interesting panorama of the agricultural production in Cyrene from the 4th up to the 2nd centuries B.C.

Junto a la información que nos ofrece la literatura (sobre todo la *Comedia Ática* y la obra enciclopédica de Ateneo de Náucratis) sobre la alimentación antigua también la epigrafía aporta valiosas informaciones que permiten conocer mejor esta faceta del mundo griego. En este sentido son muy importantes las inscripciones que contienen tarifas de precios de diversos alimentos, como pescados, panes y algunos productos agrícolas. Entre ellas resultan especialmente interesantes las cuentas de los demiurgos de Cirene, un conjunto de treinta y siete inscripciones de los siglos IV a II a.C. que contiene listados de productos agrícolas junto con sus precios por unidad de medida<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Este *corpus* está constituido por las inscripciones con los números 11 a 44 en el tomo IX del *SEG*, estudiados en profundidad previamente por G. Oliverio (*DAI*, vol. I 2: «Conti dei demiurghi», Bergamo 1933, 85-168) y tres fragmentos editados por P. M. Fraser («Inscriptions of Cyrene», *Berytus* 12 (1956-58) 104-8, = *SEG* XVIII 743), G. Pugliese-Carratelli («Supplemento epigrafico cirenaico», *ASAA* 39-40 [n.s. 23-24], (1961-1962) 217-375, = *SEC* 104) y L. Gasperini (en S. Stucchi, *Cirene 1957-1966. Un decennio di attività della missione archeologica italiana a Cirene*, Tripoli 1967, 165-180).

Los demiurgos formaban en Cirene un colegio de tres miembros encargado de la administración de terrenos agrícolas que pertenecían al santuario de un dios (probablemente Apolo)<sup>2</sup>. Estos magistrados no se encargaban directamente de la explotación de los terrenos, que eran arrendados a aparceros que debían pagar cada año un canon, basado en la valoración de los productos obtenidos. Esta tasación anual corría a cargo de los demiurgos, que debían calcular además la entrada total, los gastos y la retribución que les correspondía, elaborando un balance anual de las cuentas que recogen estas inscripciones. Este *corpus* destaca por su homogeneidad, debida en gran medida al hecho de que presenta un esquema general, que se sigue con pocas variaciones. Tras una invocación a los dioses y la datación tomando como puntos de referencia al sacerdote de Apolo y los tres demiurgos, se recoge una lista con los precios de los productos agrícolas obtenidos de los terrenos sagrados, el cálculo total de los ingresos, el cálculo de gastos, la diferencia entre los dos y la indicación de la cantidad percibida por los propios demiurgos<sup>3</sup>.

El contenido de las cuentas refleja la riqueza agrícola de la Cirenaica, a la que ya hacen referencia diversos autores antiguos. Píndaro (*P.* IX 12) da a toda la región de Libia el calificativo de πολυκαρποτάτα, añadiendo más adelante (102-3) que no falta en ella ni frutos de todas clases ni todo tipo de animales. También contamos con la descripción de Heródoto (IV 199), que llama la atención sobre la existencia de distintos ritmos de recolección en las diversas zonas<sup>4</sup>. Una primera aproximación a los textos muestra el papel destacado que en ellos tienen los cereales y las legumbres, a las que se unen algunos frutos (higos, almendras, uvas, aceitunas), el comino y dos derivados,

<sup>2</sup> Sobre la magistratura de los demiurgos en diversos estados griegos cf. K. Murakawa, «Demiurgos», *Historia* 6 (1957) 385-415. Sobre el papel de los demiurgos en Cirene cf. F. Chamoux, «Les comptes des démiurges à Cyrene», en D. Knoëpfler (ed.), *Comptes et inventaires dans la cité grecque. Actes du colloque international d'épigraphie tenu à Neuchâtel du 23 à 26 septembre 1986 en l'honneur de Jacques Tréveux*, Genève 1988, 146-7.

<sup>3</sup> El sistema numeral con el que se expresan estos cálculos fue estudiado en primer lugar por Oliverio, que estableció con claridad sus bases esenciales. Posteriormente ha sido continuado por M. N. Tod («The Greek Acrophonic Numerals», *ABSA* 37 (1936-37) 255-6) y completado por A. Laronde («Note sur le système numeral de Cyrène», en *Cyrène et la Libye hellénistique. Libykai Historiai*, Paris 1987, 241-5).

<sup>4</sup> F. Chamoux (*Cyrène sous la monarchie des Battiades*, Paris 1953, 230-1) confirma la exactitud de las observaciones de Heródoto, señalando que él mismo ha podido comprobarlo personalmente. Cf. A. Laronde, «Aspects de l'exploitation de la chôra Cyrénéenne», en G. Barker - J. Lloyd - J. Reynolds (eds.), *Cyrenaica in Antiquity*, BAR International Series 236, Oxford 1985, 190.

el aceite y el vino. Se observa además en estas enumeraciones la presencia de productos destinados al consumo animal, como el heno (κάρφη) y la paja (ἄχυρα), junto a la ausencia casi total de alusiones al ganado, y ello a pesar de que tenemos constancia de la importancia de la región por su riqueza ganadera<sup>5</sup>. Solamente en *SEG IX 13* se mencionan unos μηρῶν βοέων, unos muslos de buey, que figuran en el apartado de gastos, con un precio de trece estateras. Contamos también con la mención indirecta al mismo ganado que supone la presencia de βουθυσία en otras tres inscripciones (*SEG IX 11, 16 y 17*). Parece bastante probable la explicación aportada por Chamoux<sup>6</sup>, que lo relaciona con el hecho de que los demiurgos no se encargaban personalmente de la explotación de los terrenos ni de criar ganado en ellos. Esta actividad, en cambio, si sería desarrollada por los arrendatarios y lo que reflejan las cuentas es el pago de la parte correspondiente al alimento de los animales. La entrada de los muslos de buey tendría que ver con las necesidades de los sacrificios.

También llama la atención la ausencia de uno de los productos más característicos de la Cirenaica, el silfio<sup>7</sup>, aunque en este caso la explicación es todavía más clara, como ha puesto de relieve de nuevo Chamoux. Se trataba de una planta silvestre, que crecía en la estepa árida del interior y se recolectaba, pero no se cultivaba, lo que precisamente fue una de las causas de su extinción hacia el cambio de era debido al consumo excesivo.

El primer lugar en las cuentas de los demiurgos lo ocupan los cereales, base de la dieta antigua. Las fuentes literarias, así como la propia epigrafía, ponen de relieve la importancia de la producción cerealícola de la zona desde época muy antigua. Ya Píndaro (*I. IV 5*) habla de Libia como πυροφόρος y documentos epigráficos como la estela de los cereales (*SEG IX 2*) muestran la amplia capacidad exportadora de Cirene, capaz de proporcionar a cuarenta y tres ciudades griegas del continente y las islas una cantidad equivalente a 805.000 medimnos, de ellos 100.000 sólo a Atenas<sup>8</sup>. También autores romanos como Plinio (*XVIII 186*) y Columela (*II 11, 3*) hacen referencia a la fertilidad de una región en la que el cereal crecía sin especiales cuidados.

<sup>5</sup> Cf. F. Chamoux, *Cyrène sous la monarchie...*, 234-5.

<sup>6</sup> «Les comptes des démiurges...», 150-1 y 153-4.

<sup>7</sup> Eubulo, fr. 18, 4 K.-A. Hermipo, fr. 63, 4 K.-A. Antifanes, fr. 88, 3 y 216, 13-4 K.-A. Cf. A. C. Andrews, «The Silphium of the Ancients: a Lesson in Crop Control», *Isis* 33 (1941) 232-6; F. Chamoux, *Cyrène sous la monarchie...*, 246-63; «Du silphion», en *Cyrenaica in Antiquity* (vid. n. 4), 165-172; «Les comptes des démiurges...», 150.

<sup>8</sup> Cf. R. Pezzano, «Atene, il grano e la stele cirenaica», *GFP* 8 (1985) 103-122.

Las inscripciones sólo recogen dos cereales, la cebada y el trigo<sup>9</sup>. La primera entra con el nombre habitual de κριθή (*SEG IX 11-3, 15, 19, 20, 23, 40-3, XVIII 743*), término que sirve para designar los diversos tipos conocidos por los antiguos, principalmente la ladilla (*Hordeum disticum* L.) y el alcacer (*Hordeum vulgare* L.), presente en el ámbito egeo desde el Neolítico, como han puesto de relieve las excavaciones arqueológicas<sup>10</sup>.

El trigo recibe en la mayor parte las inscripciones (*SEG IX 11-3, 15, 23, 25, 28, 32, 42-3, XVIII 743*) el nombre de σπυρός, una variante dialectal de πυρός, propia del ámbito dorio, que aparece en cuentas del siglo II (*SEG IX 40 y 41*)<sup>11</sup>. Al parecer su función es la de un término genérico, independientemente de la especie cultivada. De forma más específica suele utilizarse para designar la categoría de los trigos “desnudos”, frente a otros como ὄλυρα, ζειά ο τιφή, que designan especies de trigos “vestidos”, llamados así porque la cubierta que protege el grano está firmemente unida a él y exige un tratamiento muy laborioso. Dado que durante la antigüedad se tiende a reducir progresivamente su cultivo, probablemente el trigo de las inscripciones pertenece a un cereal del primer tipo, tal vez el *Triticum vulgare* Schrank, que era el más generalizado<sup>12</sup>. Por otra parte, la mención de su harina (*SEG IX 13*) con el nombre de σπυράμινα en lugar del normal, ἄλευρα, hace pensar en un interés particular en indicar que procedía de una especie concreta, con unas características específicas. El griego distingue diversas calidades de harina con términos como γῦρις, para la flor de harina, o σεμίδαλις, para una harina de buena calidad, pero no tan pura como la anterior. En las cuentas de Cirene no aparecen indicaciones de este tipo, aunque sí figura el precio, seis dracmas, más de tres veces superior al del trigo sin moler.

<sup>9</sup> Los antiguos conocían también otros cereales, pero su papel en la alimentación es muy limitado, a causa de su origen exótico, como sucede con el arroz (Teofrasto, *HP IV 4, 10*; Plinio, *XVIII 71*), o por considerarse alimento de animales, como es el caso de la avena y el centeno (Galeno, *VI 514-5, 522-3 Kühn*). Las fuentes antiguas dejan constancia del uso del mijo para la preparación de guisos y como cereal panificable, pero al mismo tiempo ponen de relieve su carácter marginal. Cf. A. De Candolle, *Origine des plantes cultivées*, Paris 1883 (reimpr. 1984), 302; M.-C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Annales Littéraires de l'Université de Besançon, 328, Paris 1986, 40.

<sup>10</sup> M.-C. Amouretti, *o. c.*, 378. K. F. Vickery, *Food in Early Greece*, Urbana 1936, 55. A. Jardé, *Les céréales dans l'antiquité grecque*, Paris 1979, 8.

<sup>11</sup> Para este nombre del trigo y en general para los aspectos relacionados con el vocabulario de las cuentas cf. C. Dobias-Lalou, «Le vocabulaire des produits agricoles en Cyrénaïque», en *Cyrenaica in Antiquity* (vid. n. 4), 173-182.

<sup>12</sup> L. A. Moritz, *Grainmills and Flour in Classical Antiquity*, Oxford 1958, XXIII.

Las cuentas de los demiurgos ofrecen además un reflejo de la relación existente entre estos dos cereales en la antigüedad. En las inscripciones del siglo IV la cebada ocupa el primer lugar (SEG IX II-3, 15, 19, 20, 22, 23, 28), cediendo este puesto al trigo en los siglos III y II (SEG IX 41-3; XVIII 743). Por otra parte, se observa la tendencia a que sus precios lleguen a corresponder prácticamente al doble de la cebada: en el siglo IV cuesta entre dos y tres dracmas, mientras que ésta se sitúa entre una y dos dracmas; en los siglos III y II el trigo va de algo más de cuatro dracmas a nueve y la cebada no llega a tres. La inversión en el orden y sobre todo la evolución de los precios son reflejo del retroceso de ésta con relación al trigo. Hasta la época clásica es el cereal consumido de forma más generalizada por los griegos, pero progresivamente pierde importancia, hasta que en la época helenística domina por completo el trigo. Como causa de esta tendencia desde Jardé se ha pensado que posiblemente este último tenía una mejor consideración social, mientras que la cebada se consideraba incluso de un valor nutritivo inferior. En opinión de L. Gallo<sup>13</sup> debieron influir también otras motivaciones más concretas, como el hecho de que era un cereal que requería una preparación laboriosa. En cuanto al valor nutritivo L. Foxhall y H. A. Forbes<sup>14</sup> han demostrado que en realidad la diferencia es muy pequeña como para inclinar las preferencias en un sentido u otro.

A los cereales les siguen las legumbres, que constituyen uno de los grupos de plantas conocido y cultivado desde una época más antigua<sup>15</sup>. Con frecuencia los comediógrafos griegos las presentan como un alimento corriente y de poca calidad, pero muy popular<sup>16</sup>. Se utilizaban principalmente para preparar purés, pero se consumían también crudas, todavía tiernas. A pesar de la definición que Galeno (VI 524 Kühn) da de ὄσπρια como todas las semillas de Deméter que no se usan para hacer pan (ὄσπρια καλοῦσιν ἐκεῖνα τῶν Δημητρίων σπερμάτων, ἐξ ὧν ἄρτος οὐ γίνεται), lo cierto es que algunas especies podían ser convertidas en una harina que se usaba con diversos fines, como sucede con las habas y las lentejas. Dado que figuran inmediatamente después de los cereales Dobias-Lalou<sup>17</sup> ha pensado que este hecho sirve para

---

<sup>13</sup> «Alimentazione e classi sociali: una nota su orzo e frumento in Grecia», *Opus* 2 (1983) 449-455.

<sup>14</sup> «Ἀλιτομετρεῖα. The Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity», *Chiron* 12 (1982) 53-55.

<sup>15</sup> K. F. Vickery, *o. c.*, 51 y 56. D. R. - P. Brothwell, *Food in History. A Survey of the Diet of Early Peoples*, London 1969, 106.

<sup>16</sup> Alexis, fr. 167, 9-13, y 260 K.-A. Ferécates, fr. 137, 8 K.-A. Mnesímaco, fr. 4,30 K.-A.

<sup>17</sup> *Art. cit.*, 178.

confirmar su potencial transformación en harina, pero también es posible explicar esta proximidad por una cierta afinidad debida no al uso sino a que en ambos casos se trata de semillas.

En las cuentas de los demiurgos las legumbres se encuentran en todas las épocas, en un principio agrupadas bajo el término genérico ὄσπρια y con un precio unitario que va de una dracma y media a dos, pero a partir del siglo III se empiezan a citar además especies concretas, como el garbanzo, el haba y el guisante. El primero aparece, desde *SEG IX 37*, con su nombre normal de ἐρέβινθος, identificado generalmente con el garbanzo, *Cicer arietinum* L., y figura también en inscripciones del siglo II (*SEG IX 40-3*, Gasperini). Sobre su papel en la alimentación las fuentes literarias destacan su consumo durante el postre, asociado al vino con la finalidad de provocar la sed<sup>18</sup>. En la inscripción más antigua tiene un precio de doce dracmas, que baja sensiblemente en época posterior hasta situarse entre cinco y algo más de siete.

El haba, κύαμος, se encuentra en las mismas cuentas que el garbanzo y con un precio ligeramente inferior, entre cuatro (*SEG IX 42*) y cinco dracmas (*SEG IX 41*). La planta ha sido identificada de forma unánime con la *Vicia faba* L., originaria del área mediterránea y una de las más antiguas cultivadas en Europa<sup>19</sup>. Aparte de su uso culinario en purés, de ella se obtenía una harina a la que se daban numerosas aplicaciones, desde la elaboración de pan hasta usos cosméticos<sup>20</sup>.

Más problemas plantea el guisante, debido al hecho de que aparece en *SEG IX 35* con el término πίσσα, que en principio es el nombre de la pez. Así lo traducía Oliverio en su estudio de estas inscripciones<sup>21</sup>, aunque señalaba que en su opinión probablemente sería preferible la lectura πίσσοι. Para Dobias-Lalou<sup>22</sup> debía tratarse de una forma panicular de πίσος (πίσων), propia de Cirene, lo que confirma la inscripción editada por Fraser (*SEG XVIII 743*), donde se lee πίσσαι inmediatamente delante de τᾶλλα ὄσπρια. Se refuerza esta hipótesis por la existencia de la forma femenina *pisa* en latín, junto a *pisum*<sup>23</sup>. La única indicación de su precio se encuentra en *SEG IX 35*, donde llega a veinticuatro dracmas, en principio exageradamente alto, aunque la falta de otros testimonios impide establecer comparaciones. Por lo que se refiere a su

<sup>18</sup> Jenófanes, fr. 18, 3 D. Aristófanes, *Pax* 1136. Efipto, fr. 13, 1-2 K.-A. Cróbilo, fr. 9 K.-A.

<sup>19</sup> F. Olck, «Bohne», *RE* III 1(1897) 605-610.

<sup>20</sup> Galeno, VI 530 Kühn. Plinio, XVIII 117. Apicio, I 6.

<sup>21</sup> *O. c.*, 98.

<sup>22</sup> *Art. cit.*, 179.

<sup>23</sup> *Cf.* Apicio, V 2, 3, 5 y 9; *Edic. Diocl.* I 13.

consumo, sabemos que se comían crudos, antes de llegar a la completa maduración, o secos en forma de puré<sup>24</sup>.

A finales del siglo III o comienzos del II, en una sola inscripción (*SEG* 104) se menciona la alubia, φάσηλος, una planta que ha dado lugar a problemas de identificación, aunque probablemente se asocia con especies del género *Phaseolus* L. y sobre todo con la *Vigna sinensis* Stickm<sup>25</sup>. Sólo contamos con este único testimonio, sin indicación de precio, por lo que resulta imposible llegar a conclusiones sobre su valoración.

En la misma cuenta, y en otra de finales del siglo II (Gasparini), figura ὄροβος, identificado con el yero (*Vicia ervilia* Willd.), que probablemente deberíamos relacionar más con la paja y el heno que con otras legumbres, tendiendo al uso que reflejan las fuentes antiguas. Galeno (VI 546-7 Kühn) lo cita como planta forrajera, afirmando que los humanos lo consumen en casos de extrema necesidad, y Fenias de Ereso (fr. 48 Werhli) lo presenta como alimento para los bueyes.

La lenteja (*Ervum lens* L.), φάκος, se encuentra solamente en inscripciones del siglo II (*SEG* IX 41, 42, Gasparini), donde se le asigna un precio de siete dracmas, similar al garbanzo y superior al haba. Entre los griegos estaba considerada una planta muy antigua, como muestra el hecho de que el poeta Solón (fr. 38, 3 D) la sitúe entre los alimentos que se comían en los míticos tiempos de Crono. Se empleaba principalmente como base para una especie de puré llamado φακή, plato que encontramos citado sobre todo en los comediógrafos y con relación a la ciudad de Atenas, aunque parece extendido también a otras zonas del mundo griego y durante un largo periodo de tiempo<sup>26</sup>. A través Sópatro (fr. 1 *FCMS*) conocemos además el φάκινος ἄρτος, de poca importancia en la alimentación antigua.

Otro grupo de plantas que forma una parte esencial de la dieta de los griegos es el de las verduras, como muestra el comediógrafo Antífanos al definirlos como φυλλοτροῦγες (fr. 170, 1-2 K.-A.). Llama la atención, sin embargo, su ausencia de las cuentas de los demiurgos, donde sólo aparecen mencionados dos tipos de bulbos, la cebolla y el ajo, casi más condimentos que verduras en sentido estricto, y sólo a partir del siglo III. La primera, κρόμμυον, identificada de forma general con el *Allium cepa* L., aparece en cuentas de los

<sup>24</sup> Cf. Aristófanes, *Eq.* 1181; Antífanos, fr. 181, 7 K.-A.; Fenias de Ereso, fr. 48 Werhli.

<sup>25</sup> F. Olck, *art. cit.*, 622. A. A. Bernad Aramayo, «Las alubias en la cultura mediterránea. Su expansión», *Durius* 5 (1977) 225-237.

<sup>26</sup> Cf. Epicarmo, fr. 10 *FCMS*; Ferécates, fr. 26, 1 K.-A.; Estratis, fr. 47, 2 K.-A.; Difílo, fr. 42, 35-6 K.-A.; Ateneo, IV 157b, 158d.

siglos III y II (*SEG IX 35, 39, 41, SEC 104*). En el caso del ajo<sup>27</sup> se especifica en varias inscripciones la unidad de medida de referencia, el talento, sobre el que se fija un precio de ocho dracmas en *SEG IX 41*. A su lado figura en ocasiones la cebolla, pero sin indicación de medida y con un precio sensiblemente inferior: tres dracmas en *SEG IX 39* y cuatro en *SEG IX 41*. En general los autores antiguos coinciden en considerar que estas dos plantas eran comida de pobre, propias de quien no puede conseguir nada mejor<sup>28</sup>.

Mayor presencia tiene la fruta, que para los griegos era uno de los componentes básicos del postre<sup>29</sup>. En las cuentas de los demiurgos sólo aparecen tres (higos, almendras y uvas), pero son quizá las más citadas por las fuentes antiguas.

El primer lugar en importancia lo ocupan los higos, apreciados a lo largo de mucho tiempo. Para el poeta Ananio, hacia el siglo VI, son más importantes que el oro y todavía entre los siglos II y III d.C. Ateneo de Náucratis (III 78d) afirma que es el más útil de todos los frutos que se pueden obtener de un árbol. Figuran en cuentas de todas las épocas y presentan una de las variaciones de precio más notables que se observa en este *corpus*, desde una dracma en el siglo IV (*SEG IX 11-3, 15*), a cuatro en el III (*SEG IX 35*) y seis en el II (*SEG IX 41, 44*).

También las almendras son uno de los principales frutos de la antigüedad, consumidos en el postre y como condimento<sup>30</sup>. Aparecen en inscripciones de los siglos III (*SEG IX 32, 35, SEG104*) y II (*SEG IX 41, 43, 44, Gasperini*)<sup>31</sup>, donde se distingue entre dos categorías, las μαλακαί y las σκληραί, que probablemente coinciden con las almendras de la recogida de primavera, aún verdes y de cáscara tierna, y las de verano, que ya han madurado completamente y tienen la cáscara dura<sup>32</sup>. Sólo en una inscripción se han conservado indicaciones del precio, con una clara diferenciación entre los dos tipos, quince dracmas para la tierna y seis para la dura, en una proporción semejante a la que apunta Plutarco en una de sus *Máximas laconias* (*Mor.* 233a).

La tercera de las frutas es la uva, que en principio tenía como misión fundamental proporcionar la materia prima para elaborar el vino, pero también se comía en el postre e incluso se empleaba en la preparación de algunos

<sup>27</sup> Sobre los problemas que plantea la forma de genitivo σκοραδᾶν cf. C. Dobias-Lalou, *art. cit.*, 179.

<sup>28</sup> Antifanes, fr. 63 y 181, 2 K.-A. Eupolis, fr. 275, 1 K.-A.

<sup>29</sup> Antifanes, fr. 66 K.-A. Efipo, fr. 13, 1-2 K.-A. Matrón, fr. 534, 112-3 *SHell*.

<sup>30</sup> Antifanes, fr. 138, 2-3 K.-A. Alexis, fr. 179, 5 K.-A. Ateneo de Náucratis, II 64a.

<sup>31</sup> Sobre el nombre de la almendra en las inscripciones cf. C. Dobias-Lalou, *art. cit.*, 176.

<sup>32</sup> Cf. C. Dobias-Lalou, «Amandes de Cyrène et d'ailleurs», *RPh* 63 (1989) 213-9.



platos<sup>33</sup>. Contamos con testimonios del cultivo de la vid en Cirenaica desde Heródoto (VI 199), que alude a una vendimia en diversas fases, dependiendo de las zonas. Diodoro Sículo (III 4) afirma que todo el territorio estaba lleno de viñas y Plinio (XVIII 328-9) ofrece informaciones relacionadas con el cultivo de la vid en esta zona. En las inscripciones la uva tiene varias entradas, reflejo de distintos tipos. La uva fresca, σταφυλά, se distingue entre ψυθία y μέλαινα y dentro de cada una de estas categorías se establece una nueva separación por medio de las expresiones ἔνδος τᾶς προκληρίας y ἔξος τᾶς προκληρίας, que han planteado problemas aún no del todo resueltos. Si nos centramos en la primera clasificación, la μέλαινα se considera de forma general una uva tinta empleada sobre todo para vino, frente a la ψυθία (citada por las fuentes literarias a veces con la variante ψιθ-), una uva blanca que desde Oliverio los estudiosos coinciden en identificar con uva de mesa, partiendo principalmente de *Geoponica* V 2, 4. Columela (II 2, 24) sitúa la *psithia* entre las *Graeculae*, las variedades de origen griego, y en opinión de Plinio (XIV 80-81) se identifica con la *apiana*, caracterizada por la dulzura de sus granos. A pesar de su identificación general como uva de mesa, al menos con relación a las cuentas de los demiurgos, ψυθία presenta una raíz sobre la que se ha formado también el nombre de un vino elaborado con sus granos pasificados, un γλυκὺς tinto espeso, nutritivo y bueno para el vientre, según la descripción de Dioscórides (V 6, 4 y 5)<sup>34</sup>.

Las dificultades para interpretar el carácter de esta uva se deben principalmente a su nombre de etimología oscura<sup>35</sup>. J. André<sup>36</sup> y después de él otros estudiosos lo han relacionado con la glosa de Hesiquio ψυθίος: ἀραιά, ὀλίγη, ψιθυρίς, lo que apuntaría a un significado como “vid de uva escasa” o “vid de granos pequeños”. Columela (*loc. cit.*) lo confirma en cierta forma al citar esta última característica como propia de las *Graeculae*. Se ha señalado del tipo de uva ψυθία que probablemente era una variedad de corta duración, lo que lleva a pensar en otra glosa de Hesiquio que puede ayudar a interpretar mejor el nombre. El lexicógrafo ofrece τὴν ἀπώλειαν como definición de ψιθήν, que se puede relacionar con la raíz del verbo ψίνεσθαι, usado por Teofrasto (*HP* IV 14, 6) como término técnico para indicar una enfermedad de la vid que lleva a la pérdida de los racimos por condiciones climáticas adversas o por un crecimiento excesivo. En la actualidad existen diversos vinos dulces que se

<sup>33</sup> Antifanes, fr. 66 K.-A. Matrón, fr. 534, 113-4 *SHell*. Ateneo de Náucratis, XIV 649a, 663e.

<sup>34</sup> Plinio, *loc. cit.* Virgilio, *Georg.* II 93.

<sup>35</sup> H. Frisk, *GEW* II, 1137. P. Chantraine, *DELG* IV 2, 1291.

<sup>36</sup> «Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages», *REL* 30 (1952) 151.

elaboran partiendo de racimos “estropeados”, atacados por un hongo llamado *Botrytis cinerea*, que provoca la “podredumbre noble”. Su acción trae como consecuencia una reducción del contenido de agua de los granos y una concentración de los ácidos y los azúcares, de forma similar a como lo hace el asoleado. Con el mosto obtenido de estos racimos se elaboran vinos que muy bien podrían corresponder, salvando las distancias, con el ψίθος descrito por Dioscórides<sup>37</sup>.

Dentro de cada uno de los tipos de uva fresca se establece la distinción en ἔνδος τὰς προκλησίας y ἔξος τὰς προκλησίας, con precios más elevados en el caso de la primera. Los problemas de interpretación que han planteado estas dos expresiones vienen en buena medida por el hecho de que προκλησία es un *hapax*. Para la ψυθία ἔνδος τὰς προκλησίας las cuentas dan precios de tres (SEG IX 11), cinco (SEG IX 12-3), seis (SEG IX 19) e incluso ocho dracmas (SEG IX 29), frente a la ἔξος τὰς προκλησίας, que va de algo menos de tres (SEG IX 11) a cuatro dracmas (SEG IX 12-3). La μέλαινα del primer tipo coincide con esta última, mientras que la otra variedad va de dos (SEG IX 11) a poco más de tres dracmas (SEG IX 13). Esta diferencia de precios ha hecho pensar a Oliverio<sup>38</sup> que de alguna manera ἔνδος τὰς προκλησίας podría servir para indicar una uva escogida, seleccionada de alguna manera, relacionando la expresión con el sentido de “invitación” que puede tener πρόκλησις<sup>39</sup>. Fraser<sup>40</sup> ofrece otra interpretación, coincidiendo con LSJ en identificar προκλησία con προθεσμία, el límite fijado para algo. Para este estudioso la expresión usada en las cuentas podría hacer referencia a una especie de periodo de garantía de calidad. Una interpretación similar, aunque con algunas diferencias, es la defendida por C. Dobias-Lalou y F. Chamoux<sup>41</sup> y es probablemente la que mejor justifica las diferencias entre unas categorías y otras.

Frente a la uva fresca la pasa, σταφίς, se sitúa en el siglo IV en torno a una dracma (SEG IX 11-5, 23), aunque en una cuenta (SEG IX 29) llega a tres,

<sup>37</sup> Para una información más amplia sobre este vino cf. M. J. García, «Un oscuro nombre de vino: ψίθος», *Eikasmós* 8 (1997) (en prensa).

<sup>38</sup> *O. c.*, 111.

<sup>39</sup> Cf. Aristóteles, *Pol.* IV 4, 6, 1292a 20. Comparten este punto de vista también M. Guarducci (*Epigrafia greca*, vol. II, *Epigrafi di carattere pubblico*, Roma 1969, 301) y E. Catani, «La coltura della vite e la produzione di vino nella Cirenaica greca e romana: le fonti storiche e l'arte figurativa antica», en *Cyrenaica in Antiquity* (vid. n. 4), 148).

<sup>40</sup> *Art. cit.*, 107.

<sup>41</sup> C. Dobias-Lalou, «Le vocabulaire des produits agricoles...», 177. F. Chamoux, «Les comptes des démiurges...», 15.

y figura también en inscripciones de los siglos III y II, con precios bastante más elevados: veinte dracmas en el siglo III (*SEG IX 35*) y siete en el II (*SEG IX 41*). La pasificación de la uva mediante el asoleado de los racimos o su exposición al humo era una de las formas preferidas por los antiguos para conservarla, aunque conocemos también otros procedimientos<sup>42</sup>. La uva pasa, como la fresca, se consumía en el postre, pero sobre todo se empleaba como ingrediente de algunos platos<sup>43</sup> y para la elaboración de vinos dulces, como el famoso *passum* de Creta. Precisamente al describir éste Plinio (XIV 81) señala que en Cirene se practicaba la pasificación desde tiempos antiguos. E. Catani<sup>44</sup> opina que tal vez también se producía allí un vino dulce del que no tenemos noticia, quizá, añadimos nosotros, un ψίθος del tipo descrito por Dioscórides.

Otro fruto mencionado en las cuentas, aunque de carácter diferente, son las aceitunas, que eran también uno de los alimentos básicos de la dieta antigua y parte esencial de la alimentación campesina y de algunos grupos como el de los soldados y en general aquellos que tenían que desplazarse<sup>45</sup>. En las cuentas de los demiurgos aparecen desde las más antiguas hasta el siglo II (*SEG IX 11-3, 15, 35, 39, SEC 104*) y presentan una elevación de precio similar a la de otros productos, pasando de un precio medio de una dracma en el siglo IV a dos en el II.

Entre los condimentos se mencionan dos de carácter muy distinto, una planta aromática, el comino, y una grasa, el aceite. El primero es uno de los usados desde una época más antigua en la cocina griega, como muestra el comediógrafo Anaxipo (fr. 1, 7-8 K.-A.) cuando lo sitúa entre los de la época de Crono, y aparece con cierta frecuencia en listas de condimentos<sup>46</sup>. Figura en cuentas de los siglos IV (*SEG IX 11-13*), III (*SEG XVIII 743, IX 35*) y II (*SEG IX 41, 43-4*) y presenta diferencias de precio muy notables, desde poco más de una dracma en *SEG IX 13* a ocho en *SEG IX 41*, pasando por el precio totalmente excepcional de veinte dracmas en *SEG IX 35*. Por lo que se refiere

---

<sup>42</sup> Cf. Catón, *agr.* VII 2; Columela, XII 44, 3; *Geoponica* IV 15, 8.

<sup>43</sup> Antifanes, fr. 140, 1. Alexis, fr. 132, 4. Ateneo, XIV 662c.

<sup>44</sup> *Art. cit.*, 149.

<sup>45</sup> Aristófanes, *Ach.* 550, *Ec.* 308. Plutarco, *Mor.* 125f. Cf. A. R. Pease, «Ölbaum», *RE XVII* 2 (1937) 2012; M.-C. Amouretti, *o. c.*, 177.

<sup>46</sup> Alexis, fr. 132, 6, y 179, 7 K.-A. Antifanes, fr. 140, 2 K.-A. Ateneo de Náucratis, XIV 662e.

al aceite, era la grasa por excelencia en la cocina<sup>47</sup>. De la antigüedad de su origen son numerosos los testimonios literarios y arqueológicos, que se remontan hasta la Edad de Bronce<sup>48</sup>. Se empleaba para aliñar los alimentos, como ingrediente de platos, salsas y masas de panes y pasteles y como grasa para cocinar, pero también tenía usos rituales y para diversos aspectos relacionados con el cuidado del cuerpo<sup>49</sup>. En las cuentas de los demiurgos aparece en inscripciones de todas las épocas, acompañado de las aceitunas en las de los siglos IV (*SEG IX* 11-3, 15, 23, 30) y III (*SEG* 104, *SEG IX* 39) y solo en las del siglo II (*SEG IX* 41, 44, Gasperini). A diferencia de lo que sucede con otros productos, en el caso del aceite la variación de los precios es muy pequeña, incluso con tendencia al descenso, ya que en las primeras cuentas oscila entre ocho y diez dracmas, en el siglo III baja a siete y en el II sube de nuevo a ocho.

La única bebida mencionada en las cuentas de los demiurgos —sólo a partir del siglo III— es el vino, que es también la principal bebida del mundo antiguo. De este papel destacado dejan constancia las fuentes literarias, que reflejan diversos aspectos relacionados con él, como los procesos de vinificación y conservación, la forma de consumirlo o los lugares de donde procedían los caldos más apreciados<sup>50</sup>. En Africa destacaban los de Egipto, particularmente los que procedían del delta del Nilo<sup>51</sup>, aunque ya hemos hablado sobre la importancia de la viticultura de la Cirenaica y sobre la posible elaboración de un vino de pasas en esta región.

El estudio de las cuentas de los demiurgos ofrece un panorama quizá incompleto, pero próximo a lo que conocemos sobre el modo de alimentarse de los antiguos, tanto por el tipo de productos que se incluyen en estos inventarios como por la relación existente entre los precios de cada uno de ellos. Se trata de

---

<sup>47</sup> También se empleaban otras de origen animal, como la manteca de cerdo (στέραρ), principalmente para elaborar panes y pasteles. Cf. Alexis, fr. 84, 3-4 K.-A.; Ateneo de Náucratis, III 113d, XIV 647e.

<sup>48</sup> K. F. Vickery, *o. c.*, 151-2. J. Boardman, «The Olive in the Mediterranean: Its Culture and Use», *Philos. Trans. of the R. Soc. of London ser. B*, 275 (1976) 188.

<sup>49</sup> A. S. Pease, «Oleum», *RE XVII* 2 (1937) 2460-9. R. J. Forbes, *Studies in Ancient Technology*, vol. III, Leiden 1965, 26-36. M.-C. Amouretti, *o. c.*, 183-195.

<sup>50</sup> Cf. R. Billiard, *La vigne dans l'antiquité*, Paris 1913. M. J. García, «El vino en la antigua Grecia (formas de elaboración y consumo)», en J. Santos Yanguas (ed.), *La Rioja, el Vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*, Vitoria 1996, 133-142.

<sup>51</sup> Columela, III 2, 24. Estrabón, XVII 1, 14. Ateneo de Náucratis, I 33d-f.

alimentos que tradicionalmente forman parte de la dieta griega desde época muy temprana, como ocurre con los cereales, las legumbres y las frutas, el aceite o el vino. La ausencia casi total de otros productos también muy corrientes, como las verduras, se explica fácilmente porque las inscripciones se limitan a los terrenos a cargo de los demiurgos. Como ha puesto de relieve Oliverio<sup>52</sup>, el estudio de los precios muestra que el mercado de Cirene era en general más barato que el de Grecia, lo que se debe a que se trataba de una zona de amplia producción y exportación. Al mismo tiempo reflejan una relación entre ellos similar a la que se encuentra en otras partes del mundo griego, sirviendo para confirmar de alguna forma los datos aportados por las fuentes literarias, principalmente en lo que se refiere a la consideración de los diversos alimentos.

M<sup>a</sup>. José GARCÍA SOLER

*Universidad del País Vasco*

---

<sup>52</sup>O. c., 147.

