

ALIMENTACIÓN Y ESTRATEGIA EN LA HISTORIOGRAFÍA GRIEGA DE ÉPOCA CLÁSICA

Food and Strategy in the Greek Classical Historiography

Cristóbal BAREA TORRES*
Universidad de Zaragoza

Resumen

En el presente artículo se estudia el tema de la alimentación y su tratamiento en la historiografía griega de época clásica en dos aspectos complementarios: literatura y estrategia militar. En primer lugar, se propone una lectura del *topos* de la frugalidad griega, seña de identidad del pueblo griego y sobre todo de la cultura espartana, como metáfora de la ἀρετή y la ἐγκράτεια propiamente militares y, por lo tanto, como una elaboración que conviene al propio género historiográfico y, en segundo lugar, se ofrece una breve aproximación a la dieta castrense como reflejo de este *topos* dentro de las normas y pautas que la estrategia impone en favor de la disciplina y la cohesión del ejército.

Palabras clave: alimentación, dieta, historiografía, estrategia militar.

Abstract

This paper aims to analyse the topic of the nourishment and its treatment in the Classical Historiography in two complementary aspects: literature and military strategy. Firstly, it is proposed a reading of the *topos* of the Greek frugality, a sign of identity of the Greek people, and especially of the Spartan culture, as a metaphor of the properly military ἀρετή and ἐγκράτεια and, therefore, as a suitable elaboration to the historiographical genre itself. Secondly, we carry out a brief approach to the military diet as a reflection of this *topos* inside the procedure and guidelines imposed by the strategy to the discipline and the cohesion in the army.

Key words: food, diet, historiography, military strategy.

* Área de Filología Griega, Departamento de Ciencias de la Antigüedad. Correo electrónico: cbarea@unizar.es. Fecha de recepción del artículo: 3 de mayo de 2009. Fecha de aceptación: 5 de diciembre de 2009.

1. INTRODUCCIÓN**

La expresión *Λακονικὸν δεῖπνον* que aparece en el libro IX de la *Historia* de Heródoto¹ sintetiza la idea, muy presente en la mentalidad griega, que establece una clara analogía entre la *ἐγκράτεια*² en los hábitos sociales y la *ἀρετή* militar que posibilita el éxito en los enfrentamientos bélicos por oposición a la *μαλακία*, que se entiende como consustancial a las costumbres relajadas o decadentes. La *ἐγκράτεια* se entiende como una cualidad que se consigue a través de su ejercicio, gracias a una base establecida en los primeros estadios de la educación. Para su interiorización y puesta en práctica, son imprescindibles una serie de normas y pautas de comportamiento que los grupos sociales van desarrollando en aras de su propia cohesión en los más diversos ámbitos de su actividad común.

La alimentación es, en su dimensión social³, un factor cohesionador de primer orden, pues grupos de diversa naturaleza se reúnen para compartir la comida en rituales familiares, sacrificiales, de hospitalidad⁴ o funera-

** La realización de este trabajo ha sido propiciada por el soporte del Grupo Investigador «Byblíon» (H 52) auspiciado por la Dirección General de Investigación, Innovación y Desarrollo (Consejería de Ciencia y Tecnología, DGA). Quisiera desde estas páginas expresar mi más sincero agradecimiento al Prof. José Vela Tejada.

- 1 El *corpus* literario seleccionado para este estudio está constituido por la obra de Heródoto, Tucídides y Jenofonte. Los textos citados, así como las búsquedas mencionadas en varios casos, proceden todos del Thesaurus Linguae Graecae (TLG, Irvine, California).
- 2 El término *ἐγκράτεια* aparece citado por primera vez en Platón, en el diálogo *Fedro* (256b), en referencia al dominio sobre uno mismo. En la historiografía, sólo se documenta en la obra de Jenofonte, que hace referencia a esta cualidad, precisamente, como indispensable para poder hacer frente al hambre y a la sed. En la *Ciropedia* es el fundamento mismo del imperio persa y del reinado de Ciro. Jenofonte utiliza este término en el proemio de dicha obra (I, 5, 9) y tres veces más en el epílogo (VIII, 8, 32-36-37). Por su parte, el término *μαλακία*, *molície*, aparece en Tucídides en II, 85, 2 y V, 57, 3 y en Jenofonte, en *Helénicas* I, 4, 60 y en *Ciropedia* IV, 1, 16 y VIII, 8, 16.
- 3 Al respecto, *vid.* O. Murray, «War and the Symposium», en W. J. Slater, ed., *Dinning in a classical context*, Michigan, 1991, p. 83: «the survival of a society depends on its ability to organize its social system on the basis of a surplus; in primitive societies this surplus is normally agricultural, and there is therefore often a direct link between the consumption of the surplus in ritualized feasting and its use as a vehicle for the creation of social values».
- 4 Así, por ejemplo, tiene función sacrificial el banquete descrito en *Iliada*, I, 446-474 que se celebra en honor de Apolo con motivo de la liberación de Criseida; en IX, 200-224, Aquiles prepara y ofrece a la embajada formada por Fénix, Ajax y Odiseo, que se ha acercado a su tienda para pedirle el retorno a la batalla, un banquete de hospitalidad; finalmente, el banquete que celebra Néstor en honor de Telémaco, cuando recalca en Pílos en busca de noticias de su padre, en *Odisea* III, 385-396, es simultáneamente sacrificial, familiar y de hospitalidad.

rios.⁵ Algunas comidas reguladas como actos comunitarios llegan a ser parte de la estructura institucional y militar, como ocurre con los *συσσίτια* espartanos cuya organización y regulación se atribuían al legislador Licurgo.⁶

Aparte de las normas que se establecen sobre cuestiones elementales de comportamiento o de urbanidad, y que se transmiten en un entorno familiar o en la escuela,⁷ los hábitos alimentarios se ven sometidos a una regulación en diversos ámbitos y por motivos e intereses dispares: religiosos, médicos o dietéticos.

Tanto los alimentos como la dieta⁸ son primordiales en las relaciones entre hombres y dioses.⁹ Así, entre los rasgos que definen al ser humano por oposición a la divinidad está la dieta misma, pues mientras la alimentación de los dioses se basa en la inmortalidad en forma de néctar y ambrosía (*ἀμβροσία*) el hombre, mortal por naturaleza (*βροτός*) es también «comedor del fruto de Deméter».¹⁰ Es sabido que la diosa Deméter

5 El banquete funerario, *περιδειπνον*, se celebraba, por ejemplo, en honor de los caídos en combate. (Cf. Demóstenes, *Sobre la corona*, 288).

6 Plutarco, *Licurgo*, 10-12, describe con gran detalle la organización de estas comidas comunitarias que dispuso Licurgo entre sus medidas políticas. Por su parte, Heródoto (II, 65, 5) incluye los *syssitia* entre los reglamentos militares (*τὰ ἐς πόλεμον ἔχοντα*), junto con las *enomotías* y las *triécadas*, cuya institución también atribuía la tradición a Licurgo. Los *syssitia* no son, naturalmente, unidades militares como las otras dos, pero la mención de Heródoto en este pasaje evidencia su estrecha vinculación con la milicia. Al respecto, cf. M. Nafissi, «Los *syssitia* espartanos», en A. Pérez Jiménez y G. Cruz Andreotti, eds., *Dieta mediterránea. Comidas y hábitos alimenticios en las culturas mediterráneas*, Madrid, 2000, pp. 21-42.

7 Jenofonte, *Ciropeya*, I, 2, 8, señala que a los niños persas, entre otras virtudes, se les enseñaba *ἐγκράτεια γαστροῦ καὶ ποτοῦ*. Del mismo modo, los jóvenes espartanos, según Plutarco, *Licurgo* 12, 5, se educaban en el contexto de los *syssitia*, considerado como el más indicado para el aprendizaje de esa moderación: *εἰς δὲ τὰ συσσίτια καὶ παῖδες ἐφοίτων, ὥσπερ εἰς διδασκαλεῖα σωφροσύνης ἀγομένοι*.

8 Los hábitos alimentarios se integran en un código más amplio: la *dieta*, término que ni siquiera en la medicina antigua alcanza un sentido técnico unívoco, pero que hace, a menudo, referencia al régimen de vida, e incluye, junto a los hábitos alimentarios, otros relacionados con la vestimenta, la vivienda, la higiene y hábitos más o menos activos o sedentarios. Vid. A. Thivel, «L'évolution du sens de *diata*», en J. A. López Férrez, ed., *La lengua científica griega: orígenes, desarrollo e influencia en las lenguas modernas europeas* I, Madrid, 2000, pp. 25-39.

9 Como señala F. Marco Simón en su discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, *Alimentos, religión y astrología en el mundo antiguo*, Separata de *Cuadernos de Aragón* 28, Zaragoza, 2002, p.158: «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».

10 Homero, *Iliada*, XIII, 322: *θητός... καὶ ἔδοι Δημήτερος ἄκτην*.

no sólo enseñó a los hombres el cultivo del cereal, sino también la tecnología de su panificación y que el mito fundacional del sacrificio, el medio que, junto con la plegaria, más utiliza el hombre para relacionarse con la divinidad, queda establecido como ofrenda sangrienta de tipo alimentario tal como lo recoge la *Teogonía* de Hesíodo en el conocido relato¹¹ que protagoniza Prometeo, divinidad civilizadora por antonomasia. La religión, en fin, es también el marco en el que se da una regulación más extrema como la que prescribe el pitagorismo con costumbres como el vegetarianismo y prohibiciones como el consumo de habas.¹²

El ámbito en el que las prescripciones y normas sobre la dieta adquieren importancia incuestionable y reciben, además, un tratamiento científico, es el de la salud y, como aduce el anónimo autor del tratado hipocrático *Sobre la medicina antigua*, la búsqueda de una dietética está en el origen mismo de la medicina jonia.¹³ La alimentación tenía gran importancia en la práctica médica: abundan las prescripciones sobre la ingesta de ciertos alimentos según las necesidades del paciente y las recomendaciones sobre ejercicios físicos y hábitos, como el baño, que deben preceder o seguir al δειπνον y, por supuesto, se escriben tratados monográficos sobre el tema como *Sobre la dieta sana* y *Sobre la dieta*.¹⁴ Vinculada a las medidas higiénicas y dietéticas que prescribe la medicina, la *paideia* griega, con la finalidad de conseguir una mejora física y un mayor rendimiento, establece también ciertas normas dietéticas, tal como señala el anteriormente citado *Sobre la medicina antigua*¹⁵ y así, por ejemplo, el sistema dietético establecido por el *pedotriba* Ico de Tarento para los atletas a los que entrenaba, basado fundamentalmente en la moderación, era famoso en la Antigüedad hasta el punto de que la expresión Ἰκκου δειπνον designaba una comida moderada y frugal.¹⁶

En el ejército, higiene, actividad física y una dieta alimenticia equilibrada son los criterios que rigen los hábitos alimenticios. Esta regulación

11 Hesíodo, *Teogonía*, 538 ss.

12 Cf. C. García Gual, «Dieta hipocrática y prescripciones pitagóricas», en A. Pérez Jiménez y G. Cruz Andreotti, eds., *op.cit.*, Madrid, 2000, pp. 43-69.

13 Así se argumenta en la breve historia de la dietética que se esboza en *MA*, 3.

14 En *Sobre la dieta*, el conocimiento de la naturaleza humana y las propiedades de cada alimento son las líneas de exposición de acuerdo con el programa que establece el autor del tratado al comienzo del mismo.

15 *MA*, 4.

16 Vid. J. A. Martínez Conesa, «La gimnástica médica y el tratado hipocrático *Sobre dieta*», en *Koinòs lógos: homenaje al profesor José García López, II*, Murcia, 2006, pp. 589-594.

se ha de llevar a cabo no sólo por razones prácticas e imprescindibles para la logística y la intendencia, con el establecimiento, por ejemplo, de un σιτομέτρον, ración diaria de grano, sino también en pro del fomento de la camaradería y de la disciplina. Jenofonte, en el breve pasaje monográfico que esboza en la *Ciropedia* sobre la salud en el ejército¹⁷ señala la conveniencia de la actividad física y la relaciona con la gestión óptima de los víveres disponibles. La inactividad, en cambio, conlleva un desorden que se traslada a la alimentación y, según argumenta, del mismo modo que se produce a nivel individual o en el marco del *oikos*, en el ejército se multiplica en la misma proporción que el número de hombres. La culminación de esta regulación se alcanza, naturalmente, en el ejército romano¹⁸ con los cambios y restricciones impuestos por Escipión Emiliano para mejorar el rendimiento de su ejército en el sitio de Numancia. Cuando asume el mando en la guerra contra la ciudad arévaca en el año 134 a. C., Escipión toma una serie de medidas disciplinarias que se centran en la alimentación y en la vajilla. Para evitar agravios comparativos, la vajilla queda limitada a una olla (χύτρα), un espetón (ὄβελός, ὄβελίσκος) y un vaso (ποτήριον, ἔκπωμα) y, por su parte, los alimentos se reducen al trigo, que era el único que facilitaba el Estado, y a la carne, asada o cocida (κρέα ζεστά καὶ ὀπτά).

Las fuentes literarias griegas, casi sin excepción, privilegian el enfrentamiento bélico en una suerte de polemología.¹⁹ Desde el origen mismo de la literatura griega, la guerra, que en la Grecia antigua es prácticamente endémica, deviene en tema literario —así en la epopeya homérica o en la tragedia en tanto en cuanto no son reflejo de la realidad misma— o en materia de investigación y análisis, no, como es sabido, del *porqué* de la guerra, sino de las causas de conflictos concretos, que nutre toda la historiografía clásica y posterior. La guerra (πόλεμος) o su espectro (στάσις) son, además, el espacio en el que se desarrolla buena parte de la poesía lírica —no sólo la elegía parenética de Calino, sino casi todas la demás manifestaciones líricas— y el marco de fondo en el que Aristófanes, a menudo para defender la paz, *sube* a la escena cómica y en el que oradores como Demóstenes frecuentan la escena política para pedir también la paz o defender la guerra misma.

17 Jenofonte, *Ciropedia*, I, 6, 17.

18 El hecho está bien documentado gracias a los testimonios, entre otros, de Frontino y Plutarco. Al respecto, cf. M^a C. Santapau, C. Herreros y D. Sanfeliu, «Vajilla y alimentación en la guerra de Numancia. Su reflejo en las fuentes literarias», *Iberia* 6, 2003, pp. 7-23.

19 Cf. N. Bernard, *À l'épreuve de la guerre. Guerre et société dans le monde grec: V et IV siècles avant notre ère*, París, 2000, p. 7.

Por su parte, la alimentación es claramente un hecho cultural y define, como ningún otro rasgo, las relaciones entre los hombres diferenciándolos entre sí e, igualmente, de los dioses y los animales.²⁰ El elemento gastronómico tiene cabida en todos los géneros literarios y no sólo en aquellos que pueden ser más propios al abordar una temática etnográfica, médica o estrictamente gastronómica. La pérdida de las obras específicas, en las que sin duda predominó el carácter práctico, sobre cuestiones gastronómicas, cuya producción debió ser notable hacia la segunda mitad del siglo V a. C.,²¹ queda cubierta, en parte, por la obra de Ateneo de Náucratis, un erudito del siglo II d. C., que compone, como él mismo dice (I, 1b), un *λογόδειπνον*, *un festín de palabras*. En esta obra enciclopédica, que conocemos con el título de *Deipnosophistas* o *Banquete de los eruditos*, Ateneo proporciona abundante información acerca de las más diversas cuestiones y temas relacionados con lo gastronómico y lo simposiaco y, además, cita con rigor las obras y los autores, principalmente comediógrafos de la Comedia Media, pero también historiadores, poetas y filósofos, con los que da testimonio de sus argumentaciones, de suerte que nos permite vislumbrar, así, toda la tradición gastronómica griega desde los tiempos de Homero.

2. ALIMENTACIÓN, GUERRA Y LITERATURA

En las corrientes de pensamiento de época clásica alimentación y guerra se ponen en relación y, de acuerdo con las convenciones y la temática de cada género, se ven sometidas a una reelaboración literaria que vamos a tratar de concretar en este apartado con el objetivo de situar la propia del género historiográfico en relación con la que se realiza en los demás géneros literarios.

20 Así lo señala Aristóteles en *Política* 1256a, cuando clasifica los distintos géneros de vida en función de la alimentación: αἱ διαφοραὶ τῆς τροφῆς τοὺς βίους πεποιήκασιν διαφέροντας τῶν ζῴων.

21 En este periodo, un paréntesis en la proverbial pobreza del pueblo griego (cf. Heródoto, VII, 102, 1), según el anónimo autor de *La Constitución de los Atenienses* (2, 7), el esplendor político, social y económico de Atenas, permite que la polis, διὰ τὴν ἀρχὴν τῆς θαλάττης, descubra nuevos τρόποι εὐωχίων, lo que, ciertamente, habría favorecido este tipo de literatura. Según M. Pellegrino, *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'archaia*, Bolonia, 2000, pp. 14 y ss., la nómina de estos tratadistas citados por la tradición alcanza veinticinco nombres y pueden clasificarse en tres categorías: «la manualística edifagética si articolava in tre livelli: trattati di carattere generale, studi specialistici e scritti di medicina dietetica».

Aristóteles, para quien la guerra es por igual causa y efecto del desarrollo político de la *polis*,²² también establece la relación entre la obtención del sustento y la guerra al incluir ésta última, como la agricultura o la caza, entre los medios de adquisición de alimento. Así, en *Política*, 1256a, a partir de la aseveración de que no es posible vivir sin alimento, examina los medios de adquisición de bienes, plantea si los múltiples tipos de alimentación (εἶδη πολλὰ τροφῆς) que corresponden a otros tantos βίαι²³ han de considerarse como tales bienes y, seguidamente, afirma que la guerra también es un medio de adquisición: ἡ πολεμικὴ φύσει κτητικὴ.

Ya Platón, en *República* 372a y ss., había considerado la guerra como producto del deseo de adquisición de riqueza (χρημάτων κτήσις), viendo, incluso, en este anhelo su origen mismo (ἐπὶ πολέμου γένεσις). La conversación entre Sócrates y Glaucón a propósito de las necesidades de la polis en el proceso de evolución que ha de culminar en la ciudad selecta de los libros V y VII plantea que en sus primeros estadios la polis se caracteriza, precisamente, por su dieta. Platón detalla el régimen alimenticio de los habitantes de la ciudad primitiva que esboza y, así, la comida (δειπνον²⁴) se limita al consumo de los cereales panificables más habituales, la cebada y el trigo, representados por sus dos productos básicos derivados de las respectivas harinas: maza y pan (μάζα γενναία καὶ ἄρτος), y al vino, que se toma en un ambiente propio del simposio. Glaucón echa en falta el ὄψον —companion— y el maestro le responde que también lo tendrán, pero lo limita al queso (τυρός) y a productos vegetales: olivas, cebo-

22 Aristóteles, *Política*, 1253a.

23 Aristóteles clasifica los distintos géneros de vida en función de la alimentación y señala que la mayoría vive de la tierra y los frutos de la estación: ἀπὸ τῆς γῆς ζῆ καὶ τῶν ἡμέρων καρπῶν.

24 Hay que tener en cuenta que, en relación con los cambios sociales que se producen en los albores de la polis durante el arcaísmo y vinculado también a la reforma militar hoplítica, se consolida en Grecia, y sobre todo en Atenas, un fenómeno sociocultural de gran trascendencia en la configuración del pensamiento clásico y en la literatura misma: la comida principal queda dividida en dos tiempos bien diferenciados, el δειπνον o cena propiamente dicha, dedicado a la comida con dos partes también diferenciadas (σίτος y ὄψον), y el συμπόσιον, momento dedicado a la bebida (πότος), en el que el vino se mezcla con agua en una cratera, mediante un rito muy bien establecido, para ser distribuido de forma equitativa. El simposio es el lugar de la música, la poesía y la homosexualidad. Es, también, el lugar de la εὐφροσύνη, la ἡσυχία y la χάρις y, por lo tanto, expresión en el espacio de la vida privada de la difícil unanimidad de la vida pública. De ahí que se considere como algo incompatible con la guerra. W. Burkert, «Oriental Symposia: Contrasts and Parallels», en W. J. Slater, *op. cit.*, 1991, pp. 7-24, define el symposion como «an organization of all-male groups, aristocratic and egalitarian at the same time, which affirm their identity through ceremonialized drinking».

llas y legumbres (ἐλάεες, βολβοί, λάχανα). Este modo de vida, supeditado al temor a la pobreza y a la guerra, se basa en la autarquía (οὐχ ὑπὲρ τὴν οὐσίαν)²⁵ y se califica como tradicional (παράδωσις), saludable y propio de tiempos de paz (ἐν εἰρήνῃ μετὰ ὑγιείας). Glaucón prefiere las costumbres actuales, que, según Sócrates, no son viables sin una nueva ampliación de la ciudad y la consiguiente e inmediata aparición de la guerra, pues la autarquía ya no será posible.

La alimentación está muy presente en la epopeya. Hesíodo, que identifica el βίος con el fruto de Deméter, Δημήτερος ἀκτὴν (*Trabajos y días*, v. 31), refleja el sentido primario y práctico de la alimentación orientado a la supervivencia,²⁶ que es el consustancial a una sociedad preindustrial en la que la mayoría de la población ha de trabajar con sus manos para conseguir el sustento. En cambio, en la épica homérica los héroes consumen abundante carne y van a la batalla saciados de comida y de bebida.²⁷ El banquete heroico, con independencia de las funciones a las que hemos hecho referencia más arriba,²⁸ se estructura como un «feast of merit»,²⁹ es decir, está estrechamente vinculado con la τιμή, básica también en la estructura convival de Esparta, y con la organización militar épica y su primitivo estilo de guerra. Como ocurre con la parte del botín que corresponde a un héroe, los pedazos de carne y las copas de vino son parte del γέρας, que es la materialización de la τιμή.³⁰ No obstante, a pesar de la frecuencia con la que Homero ofrece descripciones de banquetes, Ateneo explica la omisión del consumo de verduras, peces y aves por lo que tiene de glotonería y por la inconveniencia de sus preparativos y observa que nuestro aedo no se interesa por cuestiones culinarias «juzgándolas por debajo de los actos heroicos y divinos».³¹ El decoro

25 La alusión, concretamente, se hace en referencia al número de hijos que deben tenerse y recuerda la recomendación de Hesíodo en *Trabajos y días*, 376, de tener únicamente un hijo por la necesidad de conservar sin divisiones el patrimonio.

26 En el calendario del labrador que canta Hesíodo en *Trabajos y días*, 383-617, puede verse, por ejemplo, (vv. 582-596) la propuesta *culinaria* para el descanso en el mes de junio: vino, un buen pan, leche de cabra y carne de una becerra apacentada en el bosque.

27 La expresión formular: πόσιος καὶ ἐδητύος ἐξ ἔρον ἔντο aparece en la *Iliada* en I, 469, II, 432, VII, 323, IX, 222, XXIII, 57 y XXIV, 628 y en la *Odisea* se repite en catorce ocasiones: I, 150; III, 67, 473; IV, 68; VIII, 72; 485; XII, 308; XIV, 454; XV, 143, 303, 501; XVI, 55, 480 y XVII, 99.

28 *Vid. supra*, nota 4.

29 *Iliada*, XII, 310 y ss. *Vid.* O. Murray, *art. cit.* p. 84.

30 Cf. Y. Montes Miralles, «El ideal homérico de la *porción justa*», *EClás.* 126, Madrid, 2004, pp. 7-31.

31 Ateneo, I, 25d.

épico,³² como el trágico, ritualiza, e incluso censura, ciertas actividades humanas relacionadas con la alimentación o la sexualidad, que, en cambio, por su enorme potencial cómico y simbólico son muy frecuentes en géneros líricos como el drama satírico,³³ el yambo de Hiponacte y, especialmente, la comedia.

En el género cómico destaca la producción de una serie de autores que conocemos por las citas de Ateneo en el libro VI de los *Deipnosofistas* (267e-270a) y ofrecen, en cierto modo, el motivo opuesto al *Λακωνικὸν δεῖπνον*. Seleccionadas precisamente con el criterio gastronómico, reproducen un motivo literario que, ajustado al tono propio del género, contrasta claramente con la valoración positiva en la historiografía del tópico de la frugalidad y pobreza griegas. Como una elaboración del necesario extrañamiento de lo cotidiano, la comida, asociada al tema del *αὐτόματος βίος* de la edad de oro hesiódica, da lugar a la llamada *υτοπία gastronomίκα*: un mundo en el que los alimentos, con ríos de caldo que arrastran pedazos de carne y tordos asados que revolotean hasta la boca de los comensales, abundan por doquier. Naturalmente, también la antítesis entre griegos y persas encuentra expresión paródica en la comedia, como en el fragmento de Antífanes, citado por Ateneo en IV, 130E (fr.172), que, con una notable hipérbole cómica, reproduce el motivo contrastando los hábitos alimenticios de ambos pueblos: mientras los griegos son caracterizados como *μικροτράπεζοι* y *φυλλοτρώγες*, el Gran Rey persa culmina su banquete con un camello asado entero.

Por su parte, en la comedia aristofánica encuentra acomodo todo lo relacionado con los alimentos: sus sabores y olores, el mercado y sus precios, su preparación y los medios e instrumentos para su elaboración, *recetas* incluidas, su servicio y su consumo. Aristófanes incorpora la realidad del trasfondo histórico que se vive en los duros años de la guerra del Peloponeso al exaltar las recompensas de la paz frente a las privaciones impuestas por la guerra en términos, por supuesto, de escasez y abundancia de alimentos. Hacia el final de los *Acarnienses* se produce un efecto cómico en el contraste de todos los manjares que va enumerando

32 Cf. G. B. Conte, *The hidden author. An interpretation of Petronius's Satyricon*, Londres, 1996, p. 114: «As elevated forms, epic and tragedy deign to touch the common physical facts only in connection with suffering and death».

33 En el *Cíclope* de Eurípides, Odiseo describe cómo el cíclope Polifemo dispone en la cueva sus viandas como en un banquete, con cratera incluida, y lo llama «cocinero de Hades» (v. 397).

Diceópolis, que disfruta de su paz particular (vv.1090 y ss) con las provisiones que Lámaco va a llevarse al ser convocado (v.1075) por los generales para vigilar unos pasos fronterizos, a merced de la nieve, pues pide a su sirviente que disponga sus armas y le prepare «sal con tomillo y cebolla y una hoja de higuera con algo de carne rancia». El mismo contraste se produce ya al comienzo de la pieza cuando la alusión a la guerra se hace en referencia a las órdenes de reclutamiento mediante listados³⁴ que incluían la consigna de llevar víveres para tres días: Anfitteo le da a oler —como si fuera vino— las treguas de treinta años y Diceópolis, satisfecho con éstas últimas, exclama: αὐται μὲν ὄζουσ' ἀμβροσίας καὶ νέκταρος καὶ μὴ 'πιτηρεῖν σιτὶ' ἡμερῶν τριῶν.³⁵

Si en este contraste se evoca la realidad más inmediata a través de una situación que debía repetirse a menudo, tampoco faltan alusiones más generales y simbólicas, como la que hace el coro de la *Paz* (vv.774ss.),³⁶ aunque el tono lírico que refleja este pasaje convenga mejor a la tragedia. Así, el coro de mujeres fenicias que da nombre a la pieza de Eurípides, cuando canta el avance del dios Ares contra Tebas, subraya su exclusión de las fiestas y banquetes comparando al ejército de guerreros sedientos de sangre con un *coro*, al que dirige el dios, «absolutamente hostil a las flautas»³⁷ y el mismo contraste se da en el estásimo (vv. 1199-1203) del *Ayax* de Sófocles que el coro entona para enumerar los horrores de la guerra que impiden el disfrute del banquete y los placeres que le son propios.³⁸

No obstante, hay que señalar que los motivos gastronómicos que aparecen con profusión en las piezas de Aristófanes no quedan reducidos a mero *atrezzo* cuya lectura haya de hacerse en su sentido más inmediato, pues, con frecuencia, el efecto cómico se produce, no sólo en *Acarnienses*, sino también en *Caballeros* o *Aves*, mediante la metáfora culinaria utilizada en clave política. La utopía de una ciudad extraordinariamente dotada

34 Se trata de los denominados καταλόγοι. Cf. Tucídides, VI, 31, 3.

35 Aristófanes, *Acarnienses*, v. 196.

36 Aristófanes, *Paz*, 774ss.: Μοῦσα, σὺ μὲν πολέμους ἀποσαμένη μετ' ἐμοῦ / τοῦ φίλου χόρευσον. / κλειούσα θεῶν τε γάμους / ἀνδρῶν τε δαίτας / καὶ θαλίας μακάρων

37 Eurípides, *Fenicias*, 784-800. La pieza se representó probablemente en el 410 a.C. cuando Atenas, tras el desastre de Sicilia, se encuentra bajo el gobierno del Consejo los Cuatrocientos y se vive una situación próxima a la guerra civil.

38 Sófocles, *Ayax*, 1199-1203: Ἐκεῖνος οὐ στεφάνων οὔτε βαθείαν / κυλίκων νεῖμεν ἐμοὶ τέρψιν ὀμιλεῖν / οὔτε γλυκὺν αὐλῶν ὄτοβον, δῦσμορος, / οὔτ' ἐννυχίαν τέρψιν ἰαύειν.

de alimentos es una metáfora de una ciudad bien gobernada, próspera y alejada de conflictos bélicos y ése es exactamente el tipo de ciudad que anhela Teognis en I, 885-886: en un solo dístico, el poeta, mediante la oposición de los términos εἰρήνη y πόλεμος expresa su rechazo de la guerra y asocia la paz a la posibilidad de celebrar banquetes con sus amigos.³⁹

El sustento y la guerra se pueden poner en relación como resultado de una vivencia personal, tal como canta Arquíloco, un pobre comerciante en higos (fr. 53 D), que compagina estos menesteres con sus servicios como mercenario, en los conocidos versos del fragmento 2 D.⁴⁰ Arquíloco no nos sitúa en un elegante banquete, sino en la media hora de descanso en la pelea para saciar el hambre y la sed.⁴¹ Mientras Calino, en la parénesis del fragmento 1D, comienza diciendo a los jóvenes que han de avergonzarse por su indolencia y les reprocha también el *estar echados*, preguntándoles hasta cuándo van a estar así (μέχρις τέο κατακείμεσθε) con una expresión que puede interpretarse en alusión a una actitud simposiaca, lo más frecuente es el anhelo de paz y el deseo de los placeres del banquete. En todos los casos la relación entre guerra y simposio se expresa como opuesta e incompatible. Así, Anacreonte (fr. 2 D) reúne ambas actividades, pero prefiere, claro está, dejar la guerra al margen del simposio.⁴² También Jenófanes (fr. 1D) prefiere cantar las excelencias de un banquete donde la cratera se yergue colmada ante una mesa repleta de panes, queso y miel y alaba a aquel que «no se ocupa en contar las batallas de Titanes, Gigantes ni de Centauros» (v. 21) e igualmente se pronuncia Íbico (fr. 3D) en su elogio a Polícrates cuando rehúsa celebrar «el muy soberbio coraje de los héroes» (v. 17).⁴³

Ya en la historiografía, en las descripciones etnográficas que realiza Heródoto de pueblos como los lidios, los babilonios o los maságetas,

39 Teognis, I, 885-886: Εἰρήνη καὶ πλοῦτος ἔχει πόλιν, ὄφρα μετ' ἄλλων / καμᾶζοιμι· κακοῦ δ' οὐκ ἔραμαι πολέμου.

40 Arquíloco, fr. 2D. ἐν δορὶ μὲν μοι μάζα μεμαγμένη, ἐν δορὶ δ' οἶνος / Ἰσμαρικὸς· πίνω δ' ἐν δορὶ κεκλιμένος.

41 Cf. M. F. Galiano *et alii*, *El concepto de hombre en la antigua Grecia*, Madrid 1986, p. 17.

42 Anacreonte, fr. 2D: οὐ φιλέω, ὅς κρητῆρι παρὰ πλέω οἰνοποτάζων / νείκεα καὶ πόλεμων δακρυόεντα λέγει. / ἄλλ' ὅστις Μουσέων τε καὶ ἀγλαὰ δῶρ' Ἀφροδίτης / συμμίσιον ἔρατῆς μνήσκειται εὐφροσύνης.

43 Cf. B. Gentili, «Poeta-comitente-público», en R. Bianchi Bandinelli (dir.) *Historia y civilización de los griegos* III, Barcelona, 1982, p.221, que relaciona estos pasajes señalando que «la negativa de Íbico parece incluirse en la normativa arcaica del género poético, de la que Jenófanes y Anacreonte, en elegías de carácter programático, excluyen cualquier relato de guerra, de tumultos o de acontecimientos violentos».

por citar sólo algunos de cuyas costumbres se ocupa en el libro I de su *Historia*, el autor describe sus formas de vida insistiendo en aquellos hábitos que le llaman la atención por su similitud, diferencia u oposición con las costumbres griegas y, entre dichas costumbres, naturalmente, abundan las relacionadas con los hábitos alimenticios y la comida misma. Este tipo de comparaciones, sobre todo en la oposición entre griegos y bárbaros, y la facilidad con que un rasgo concreto relacionado con los hábitos gastronómicos se convierte en símbolo de identidad favorecen que surja una equivalencia entre la sencilla y frugal *δίαίτα* griega y la *ἀρετή* militar. Para desarrollar este motivo la historiografía recurre a rasgos culturales y alimenticios y opone pobreza y austeridad al bienestar y al lujo como metáforas de sus inevitables efectos: valor frente a cobardía, victoria contrapuesta a la derrota y, en fin, libertad frente a esclavitud. A su vez, esta contraposición puede establecerse entre griegos y bárbaros, entre dos pueblos cualesquiera e incluso entre dos épocas distintas como alabanza de tiempos pasados mediante su comparación con el presente.

Factores históricos, culturales y también psicológicos intervienen en la creación de estos símbolos y no cabe duda de que, en Grecia, tanto su conocida *στενοχωρία*⁴⁴ que dificultaba sobremedida la producción agrícola necesaria para el sustento, como los permanentes conflictos bélicos contribuyen a hacer proverbial la pobreza griega. Según Heródoto, los persas afirman que los griegos siempre terminan de comer con hambre.⁴⁵ El comentario está en boca de un persa, cuya gastronomía es en la Antigüedad el paradigma del lujo y la sofisticación culinaria, pero esa idea se transforma en el fundamento del valor guerrero en el pasaje que recoge el coloquio entre Jerjes y Demarato. En la conversación a propósito de si los griegos se atreverán a ofrecer resistencia a los persas, los cuales, y esto abunda en la mitificación de la victoria griega sobre el medo, son, según insiste Jerjes para rebatir la respuesta de su interlocutor, muy superiores en número, Demarato responde, de manera sincera como le pide el rey, que Grecia tiene como «compañera inseparable»⁴⁶ la pobreza, pero también cuenta, dice, con la *ἀρετή*, evidentemente militar, que le permite sobreponerse a la pobreza misma y defenderse de la esclavitud.

44 Platón, *Leyes*, IV, 708b.

45 Heródoto, I, 133.

46 Heródoto, VII, 101. El término que emplea el historiador es *σύντροφος*, «criado con».

Las referencias a la superioridad numérica de los persas debían evocar en los lectores u oyentes del relato de Heródoto el gran impacto que podía tener sobre los recursos de las ciudades el avance del ejército de Jerjes. Una anécdota a este respecto nos da idea de lo que suponía la obligación de proporcionar víveres al ejército persa: Heródoto refiere⁴⁷ los apuros que pasan las ciudades griegas que tenían la obligación de agasajar con la preparación de un banquete (δειπνίζειν) a las tropas de Jerjes y cuenta cómo Megacreonte de Abdera instó a sus compatriotas a mostrarse muy agradecidos con los dioses «por el hecho de que Jerjes no tuviera la costumbre de tomar dos comidas al día», pues, tal y como concluye el mismo Megacreonte, si se vieran obligados a disponer un *almuerzo* y una *cena* semejantes, estarían abocados a la ruina más miserable.

Otra anécdota, en esta ocasión acerca de Pausanias tras la victoria griega en la batalla de Platea, muestra el enorme valor que como símbolo cultural tiene la alimentación y añade a este *topos* el contraste con la cultura persa. Pausanias, a la vista de la suntuosa vajilla y el mobiliario que Jerjes había dejado a cargo de Mardonio al huir de Grecia, propone una especie de ejercicio práctico: ordena a los cocineros y panaderos persas que preparen un banquete (δειπνον) tal como tenían costumbre de prepararlo para Mardonio y, acto seguido, entre risas, pide a los suyos que preparen otro, pero *a la laconia* (Λακωνικόν), de manera que utiliza la contraposición entre la suntuosidad y exquisitez culinaria de los persas⁴⁸ y la frugalidad griega, más exactamente la austeridad espartana, como paradigma de la necedad (ἀφροσύνη) del Medo que, según dice Pausanias al dirigirse a sus generales, τοιγὼνδε διαίταν ἔχων ἦλθε ἐς ἡμέας οὕτω οἰζυρὴν ἔχοντας ἀπαιησόμενος.⁴⁹ Pausanias, que, como es sabido, acabó intriguando con los persas y murió, condenado por los espartiatas, en el santuario donde se había refugiado, fue acusado de haber abrazado las costumbres persas. Es inevitable, por tanto, asociar la *mesa persa* (τράπεζαν Περσικὴν) que, según Tucídides (I, 130, 1), se hacía preparar Pausanias con el Λακωνικόν δειπνον que había ordenado presentar ante sus generales.

En Tucídides, este motivo tiene un entramado más sutil en el relato de los acontecimientos. A diferencia de Heródoto, lo anecdótico, salvo en

47 Heródoto, VII, 120.

48 Heródoto (IX, 82) utiliza la expresión παρασκευὴν μεγαλοπρεπέα τοῦ δειπνου para aludir a la suntuosidad persa. En otro pasaje (V, 18,1), se refiere a un banquete con el mismo epíteto: μεγαλοπρεπές referido a δειπνον. Sobre las costumbres culinarias de los persas a propósito de la celebración de su aniversario, cf. Heródoto I, 133.

49 Heródoto, IX, 82.

aquellos casos en los que reviste una particular importancia, no tiene cabida en su método historiográfico.⁵⁰ El relato del sitio de Esfacteria abunda en datos relacionados con los apuros que los soldados de ambos bandos pasan para sobrevivir sin apenas víveres y pone de relieve, como ningún otro testimonio, el papel estratégico que tenía la alimentación. Los detalles son muy minuciosos y Tucídides alude constantemente al azar y a circunstancias no calculadas, pues el enfrentamiento se alarga muy por encima de las previsiones (*παρὰ λόγον*)⁵¹ y su desenlace se debe a un incendio fortuito, que favorece a los atenienses y perjudica gravemente a los lacedemonios. Los espartanos pasan tales apuros que hacen proclamas prometiendo grandes recompensas de dinero, e incluso la libertad, a los hilotas⁵² que consigan proporcionarles víveres. Éstos se las ingenian para hacerles llegar trigo molido, vino y queso e incluso, mediante buceadores, introducen en la isla odres llenos de adormidera enmelada y semilla de lino triturada.⁵³ De los ochenta y dos días que estuvieron sitiados, los espartiatas sólo fueron aprovisionados durante los veinte que los embajadores estuvieron negociando el tratado de paz. Cuando se revisa el campamento espartano en Esfacteria, se descubre que Epítadas, uno de los generales lacedemonios, había reducido las raciones, incluso por debajo del mínimo, pues se encontraron víveres almacenados.⁵⁴ Esas vituallas sin consumir son prueba de la *σωφροσύνη*⁵⁵ espartana, que, en este relato del bloqueo de Esfacteria contrasta con la *ὑβρις* que caracteriza a Cleón, tal como se trasluce con su actitud en IV, 2, 21, cuando anima de forma notoria a los atenienses para que no acepten la propuesta de paz en los términos propuestos.

La analogía entre hábitos moderados y una disposición belicosa no se establece sólo en referencia a los griegos, sino que también se aplica a otros pueblos e incluso se entiende que es condicionable y que puede utilizarse

50 Así por ejemplo, puede interpretarse el suicidio de Timócrates, recogido en II, 92, 3 o la anécdota del desmayo de Brásidas en IV, 12, 1. En ambos casos, como en otros, se trata de detalles que Tucídides pone en juego para acentuar la gravedad de los acontecimientos en busca de una emoción «trágica» (*πᾶθος*) que resulta del orden narrativo mismo. Al respecto, *vid.* de J. de Romilly, *Histoire et raison chez Thucydide*, París, 1967, pp. 161ss.

51 Tucídides, IV, 26, 4.

52 No deja de ser irónico, pues no hay que perder de vista que uno de los objetivos de la ofensiva ateniense era provocar la rebelión de hilotas.

53 Se trataría de una especie de mezcla energética, pues según el escoliasta, estos productos tenían la propiedad de reducir la sensación de hambre y sed respectivamente.

54 Tucídides, IV, 39.

55 Al respecto, *cf.* M. H. B. Marshall, «Cleon and Pericles: Sphacteria», *G&R* 31, 1984, pp. 19-36.

como un mecanismo de control. Así, según relata Heródoto, Crespo, ante el temor de que Ciro destruya Sardes, para que los lidios no se subleven y provoquen una respuesta hostil del rey, le aconseja una serie de medidas que los induzcan a la molicie y culminen en una degradación moral tal que los haga afeminados, señalando literalmente que así «los verás convertidos de hombres en mujeres».⁵⁶

El recurso al contraste de hábitos y costumbres mediante estas analogías articula el epílogo de la *Ciropedia* de Jenofonte (VIII, 8 y ss.). El autor desarrolla extensamente este motivo para exponer la decadencia del imperio persa y, en este caso, la contraposición se hace entre los esplendorosos tiempos anteriores a la muerte de Ciro (τὸ παλαιόν) y la actualidad (νῦν). Expone, así, la degradación de las costumbres persas como reflejo de la decadencia del imperio tras la muerte de Ciro, que se evidencia, de entrada, en la no menos degradada educación de los niños,⁵⁷ y explica su actual molicie (μαλακία), frente a su fortaleza (ἐγκράτεια) anterior, mediante la contraposición de los respectivos regímenes de vida, insistiendo especialmente en los hábitos alimenticios. Alaba, por ejemplo, la antigua costumbre persa de realizar una única comida al día, aludiendo a ella con el término μονοσιτεῖν, una innovación léxica que sólo aparece en este pasaje y en la literatura médica, y critica los cambios que observa en los persas contemporáneos, que no hacen ejercicio físico y, cuya comida, aunque se siguen limitando a una sola ingesta, dura desde el desayuno hasta la cena⁵⁸. También han perdido la costumbre de abstenerse de comer y beber durante las marchas militares y, junto a otros indicios de esta degradación, como prueba irrefutable de su decadencia, nuestro autor argumenta, con el hápax καινοποιητάς, que son... ¡innovadores en la cocina!⁵⁹ Jenofonte concluye su *novela* pedagógica hablando, precisamente, del idéntico deterioro y decadencia en las tácticas militares que observa en las costumbres persas, cuya crítica ha hecho en el capítulo precedente.

Para Jenofonte la ἐγκράτεια es una de las cualidades que han de tener los buenos soldados y los generales. En *Hipárquico* 1, 1 enumera los ras-

56 Heródoto, I, 55, 4.

57 Esta información contrasta con la educación que recibían los persas tal como relata Jenofonte en el proemio de la *Ciropedia* (I, 2, 8) donde, como ya hemos visto (vid. *supra*, nota 7) señala que a los niños persas, entre otras virtudes, se les enseñaba sobriedad en el comer y en el beber.

58 Jenofonte, *Ciropedia*, VIII, 8, 9.

59 *Ibidem*, VIII, 8, 16.

gos esenciales de un soldado: obediencia, sobriedad, deseo de recibir alabanza, culto a la amistad y devoción a la divinidad. De este modo, por ejemplo, caracteriza al tesalio Jasón de Feras, un estadista de altura, descendiente de Licofrón, en *Helénicas* VI 1, 5. Jenofonte subraya la profesionalidad de Jasón y, entre sus cualidades, destaca su resistencia física mediante la indicación de que utiliza igualmente la noche que el día y su capacidad de sobreponerse al hambre haciendo una sola comida al día. En este caso el perfil de soldado que nos da Jenofonte a propósito de Jasón de Feras hay que interpretarlo dentro del proceso de profesionalización⁶⁰ del ejército que empieza a producirse en los últimos años del siglo V a. C.

3. EL ARTE DE LA GUERRA Y LA DIETA CASTRENSE

Un fragmento del *Palamedes* de Esquilo, citado por Ateneo de Náucratis, nos presenta al héroe en el momento en que, tras organizar a sus oficiales, ha dispuesto que se examinen las provisiones y ha establecido las tres comidas diarias que deben realizarse (σίτον δ' εἰδέναι διώροισα / ἄριστα, δειπνα, δόρπα δ' αἰρεῖσθαι τρίτα)⁶¹ y Jenofonte, en el proemio de la *Ciropeia*, a través de los consejos que da Cambises a Ciro para llegar a ser un buen general, afirma que «el general laborioso [...] hará al mismo tiempo que sus soldados tengan el máximo de provisiones» y se extiende en una serie de consideraciones sobre la salud en el ejército, sobre la utilidad de la táctica militar y, más adelante (II, 1, 25), sobre las ventajas de la vida en común. Relaciona, pues, todas estas ideas entre sí, y asevera⁶² que la táctica es sólo una parte de la guerra que no sirve de nada sin recursos (ἄνευ τῶν ἐπιτηδεῶν), sin la salud, sin el conocimiento de las artes inventadas para la guerra y sin la disciplina (τὸ πείθεσθαι).

Estos testimonios, que, obviamente, no pertenecen, *stricto sensu*, al género historiográfico, muestran que la logística, la parte de la organización militar que atiende el movimiento y mantenimiento de las tropas en campaña, está considerada una de las funciones de los estrategos, aunque,

60 S. Hornblower, *El mundo griego: 479 -323 a C*, Barcelona, 1985, señala que el profesionalismo militar, general en el siglo IV, como demuestra entre otros datos la abundante producción de tratados técnicos, nace durante la guerra del Peloponeso y pone en relación este texto de *Helénicas* VI, 1, 5 con el pasaje de la III *Filípica* de Demóstenes (IX, 48ss.) donde el orador precisamente contrasta el modelo bélico clásico con el de su época.

61 Fr. 182. 3. R.

62 Jenofonte, *Ciropeia*, I, 6, 14.

en los orígenes del arte de la guerra, muchas de las competencias que más tarde irán distribuyéndose y organizándose jerárquicamente, quedaban en manos del azar y de la iniciativa privada.

La atención que presta la historiografía clásica a las cuestiones relacionadas con la táctica militar, la estrategia y la logística en las descripción de los acontecimientos históricos, como cabría esperar, difiere notablemente en cada uno de los tres autores principales objeto de nuestro estudio, diferencias que, en buena lógica, se dan en función del modelo historiográfico particular de cada uno⁶³. Por otra parte, también hay que tener en cuenta que los conocimientos de táctica y estrategia militar son muy escasos con anterioridad al siglo V a. C., limitados, en su mayoría, a la experiencia militar griega en las guerras entre *poleis* en las que los combates entre pequeños contingentes de hoplitas se resolvían en luchas cuerpo a cuerpo. En consecuencia, serán precisamente nuestros historiadores, con el de Halicarnaso como *pater historiae*, los que establezcan las normas pioneras en el acercamiento a las cuestiones especializadas del arte de la guerra.

Frente al método globalizador de Heródoto, que conjuga, por ejemplo, el cálculo del contingente persa basándose en la *sitometría*, con la noticia de que los ejércitos persas dejan los ríos secos, en Tucídides no falta cierta atención a la importancia de la intendencia en el desarrollo de las campañas de guerra, así como sobre su relevancia estratégica. Así, al analizar las causas de la duración de la guerra de Troya (I, 11,2) estima que el número de hombres reunido para la expedición estuvo condicionado por problemas de financiación (*ἀχρηματία*) y los consiguientes problemas de aprovisionamiento (*τροφῆς ἀπορία*). Esa falta de víveres, prevista en origen, contribuye de modo notable a que la guerra resulte poco efectiva y demasiado larga. En ningún momento se aplica a ella todo el contingente griego, ya que parte de los hombres ha de encargarse de obtener víveres, bien mediante el cultivo de la tierra (*γεωργία*), bien mediante el pillaje (*ληστεία*).

Jenofonte, por su parte, desarrolla con una clara intención pedagógica determinados temas de forma monográfica, sobre todo en aquellas obras de su abundante producción literaria en las que predominan cuestiones de

63 Cf. J. Vela Tejada, «Warfare, History and Literature in the Archaic and Classical Periods», *Historia* 53, 2004, pp. 129-146, para una sucinta y clara exposición de los respectivos modelos historiográficos y su relación con la aparición de la literatura técnica militar.

carácter técnico-práctico⁶⁴. Cuando afirma, en *Memorables* III, 1, 6: καλὸν δὲ καὶ τὸ τακτικὸν εἶναι. πολὺ γὰρ διαφέρει στράτευμα τεταγμένον ἀτάκτου, podemos pensar que nuestro autor parte de su propia experiencia personal, ofreciendo una visión del arte de la guerra que subraya la importancia de todo lo relacionado con las cuestiones tácticas y de estrategia militar. Cuando Clearco, el general lacedemonio exiliado que nos presenta el autor en *Anábasis* I, 3, 9, ante la negativa de los soldados a avanzar, les arenga y, entre otras cosas, les insta a prever cómo obtendrán los víveres, «pues sin ellos de nada sirve ni un general ni un soldado»⁶⁵, el papel de la intendencia militar adquiere su verdadera dimensión, sobre todo en una empresa como la que se relata en la *Anábasis*.⁶⁶

Con todo, el mejor y más completo testimonio sobre estrategia militar de este periodo es, naturalmente, la *Poliorcética*, el único tratado conservado de la obra enciclopédica de Eneas el Táctico. El autor, un estratego contemporáneo de Jenofonte, debió desarrollar su actividad profesional y literaria en la primera mitad del siglo IV a. C., una época en la que el clima bélico imperante, caracterizado, entre otras cosas, por la aparición de innovadoras concepciones estratégicas tanto defensivas como ofensivas, contribuyó a la composición de este tipo de obras técnicas. Sabemos por el propio Eneas que también se ocupó, al menos en otras dos obras, de cuestiones relacionadas con la financiación de las campañas militares y con los recursos y preparativos necesarios para llevarlas a cabo o para hacer frente a una invasión enemiga. El tratado que, por las alusiones del autor, debía ocuparse de la obtención y administración del sustento de los soldados y de evitar que el enemigo lo obtuviera en campaña es citado por el propio Eneas como Παρασκευαστικὴ βίβλος.⁶⁷

64 El autor, en el propicio contexto social e intelectual de la Atenas contemporánea, contribuye con su variada producción literaria a la configuración de la prosa técnica que alcanzará su madurez en época postclásica. Vid. J. Vela Tejada, «*Empeireía* y socratismo en los *opuscula* de Jenofonte», en J. M^a. Nieto Ibañez, coord., *Lógos Hellenikós. Homenaje al Profesor Gaspar Moracho Gayo*, 2003, pp. 455-464.

65 Jenofonte, *Anábasis*, I, 3, 11.

66 En la *Anábasis* la obtención de víveres es un objetivo de primer orden y está tan omnipresente que, según G. Cousin, *Kyrus le Jeune en Asie Mineure (printemps 408, juillet 401 av. J.C.)*, Nancy, 1904, apud M. C. Amouretti, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique: de l'aire au moulin*, Paris, 1986, p. 233, el recorrido de los Diez mil queda reducido a los nombres y las distancias, pues el autor, «ne s'intéresse guerè qu'à ce qui se mange».

67 En su *Poliorcética*, Eneas hace referencia a esta monografía en VII, 4; VIII, 5; XXI, 1 y XI, 8. En el capítulo VIII alude a la necesidad de dificultar al enemigo el aprovisionamiento, haciendo, por ejemplo, no potable el agua, y señala que esta estrategia ya la ha detallado en su estudio *Sobre los preparativos de la guerra* y en el XL, 8, párrafo con el que se inte-

En términos generales, la dieta de los soldados de época clásica viene condicionada por razones de índole práctica, como el transporte de un volumen y un peso limitados, higiénicas, que obligan a elegir alimentos cuya conservación sea garantía de su consumo, disciplinarias, en función de las cuales se han de establecer cantidades iguales para las raciones y, por supuesto, económicas, pues, en general son los propios ciudadanos-soldados quienes tienen que costear su manutención, tal como han de hacer con su armamento.⁶⁸

El discurso que pronuncia Ciro (*Ciropedia* VI, 2, 23 y ss.) dirigido a sus aliados con vistas a la campaña de Lidia se articula como si fuera un pequeño tratado de *σκευασία*.⁶⁹ En cada una de las indicaciones que da Ciro se hace referencia, primero, al alimento o herramienta necesarios (*χρή*) y a continuación se justifica esa necesidad en función de la finalidad o la utilidad que tiene (*γὰρ*). Aunque el discurso se compone sin *variatio* en el elemento introductorio que se repite anafóricamente, la secuencia argumental, empero, es idéntica a la del tratado de Eneas el Tático, que suele utilizar expresiones como *χρή ο δεῖ* y adjetivos verbales en —τέος y seguidamente justifica también para qué (*ἵνα*) o por qué (*γὰρ*) se ha de seguir determinada táctica o estrategia. Ciro centra su discurso en la necesidad de preparar convenientemente las provisiones para una expedición cuya duración, según sus previsiones, será de veinte días como mínimo. Las instrucciones que da Ciro no se limitan a un listado de instrumentos, víveres y enseres, sino que establece la conveniencia o utilidad de cada uno. Como alimentos menciona el cereal (*σίτος*), el vino, cuyo consumo, argumenta, habría que moderar y sustituir paulatinamente por agua, dada la duración prevista de la expedición, y *ῥα* picantes, agrios y salados; indica, además, que quizá convenga no proveerse de mantas para poder transportar una cantidad mayor de víveres. También, dice, hay que llevar

rumpe el texto conservado, apunta que «sobre la alimentación sin trigo, los productos que escasean durante un asedio y los medios que hay que emplear para hacer potable el agua, ya se ha discutido en mi tratado Sobre los preparativos de la guerra». Cf. Eneas el Tático. *Poliorcética. La Estrategia Militar Griega en el Siglo IV a.C.*, trad. de J. Vela Tejada, Madrid, 1991, p. 256.

68 Vid. W. K. Pritchett, *The Greek State at War*, vol. 1, Berkeley/Los Ángeles /Londres, 1971, p. 27: «The citizen-soldier, the only member of polis before the Persian wars to have political rights, relies on his own resources for wars in defense of his country, and each *oikos* provided for the needs of its own members. His patriotism was shown no less in devotion on the battlefield than in financial sacrifice».

69 Jenofonte, *Ciropedia*, IV, 2, 35. El término *σκευασία*, un hápax, alude a los preparativos necesarios para la campaña militar.

molinos manuales (χειρομύλες), pues son «el más ligero de los instrumentos de panadería»⁷⁰ y hace una referencia, en términos generales, a la vajilla y demás utensilios para la comida (τὰ εἰς τροφήν δέοντα). Da instrucciones, en fin, sobre la utilidad de llevar navajas, limas, madera de reserva e incluso correas de repuesto para atar los bagajes, pues sus frecuentes roturas causan graves retrasos en la marcha del ejército.

El término ἐπιτήδεια, que suele traducirse como *viveres*, alude, pues, fundamentalmente a éstos, pero el concepto es más amplio, como hemos visto a propósito del discurso de Ciro. También son habituales para aludir a las provisiones dos derivados de σῖτος que se utilizan en plural: σῖτα, una forma heteróclita que en la mayoría de sus apariciones acompaña a ποτά, y hace referencia, pues, a *comestibles* y σιτία,⁷¹ un diminutivo que se especializa en el sentido de *viveres* o *provisiones*. Esta concreción semántica, frente a la polisemia de los otros dos términos, explica que σιτία sea, de estos tres términos, el único sustantivo que lleva, cuando se da orden de preparar los viveres, la especificación del número de días, tres por regla general según se establecía en los *catálogos* de reclutamiento.

Los productos agrícolas, especialmente la conocida trilogía mediterránea conformada por el cereal, el olivo⁷² y la vid,⁷³ son la base de la economía griega y, por tanto, de la alimentación. Los productos derivados del cereal se complementan con legumbres que se plantan en barbechos, la recolección de frutos, a menudo silvestres, pesca, y carne procedente de una pequeña ganadería y de la caza. Huevos y leche, tan presentes en la dieta actual, no se consumen apenas, aunque sí que se toma queso, uvas e higos secos.

70 En el tratado *Sobre la medicina antigua* (MA, 3) se describen los procesos de elaboración del pan y la maza: «del trigo, tras haberlo remojado, aventado, molido, cernido y mezclado, cociéndolo después elaboraron pan; de la cebada también hicieron torta y, sometiéndola a otras muchas manipulaciones, la hirvieron y la cocieron».

71 Efectivamente, Heródoto menciona σῖτα y ποτά en V, 34, 5; Jenofonte, en *Anábasis*, VII, 2, 28 o *Ciropeya*, IV, 5, 39; IV, 23; VIII, 23 y VII, 53. En Heródoto, que sólo utiliza dos veces ἐπιτήδεια (II, 174 y V, 19) con el significado de provisiones, σιτία es mucho más frecuente -veintinueve veces-, frente a ocho apariciones de σῖτα. Por el contrario, en Tucídides y Jenofonte el término que más se utiliza es ἐπιτήδεια.

72 Del olivo, que tarda dieciséis años en dar fruto y cuarenta en alcanzar la madurez, los griegos consumían el fruto. El zumo se utilizaba como alimento y también en la preparación de perfumes. Aparece por ejemplo, junto con el queso y las legumbres, entre los ὄψα que menciona Platón en *República*, 372a y ss.

73 Sobre el consumo del vino y sus posibles efectos en los soldados, cf. C. Schrader, «Epicelo, Teseo y el vino», en J. C. Montes, M. Sánchez Ortiz y R. J. Gallé, coords., *Plutarco, Dioniso y el vino: Actas del VI Simposio español sobre Plutarco*, 1999, pp.463-470.

El cereal, en sus formas elaboradas, es la base de la dieta en la Antigüedad. El término más habitual es el genérico σῖτος, que se suele traducir como *trigo*, pero que hace referencia al grano y, por extensión, a cualquier comida basada en el cereal. Los cereales panificables más frecuentes son la cebada (κριθή) y el trigo (πυρός) en su variedad de grano desnudo o candeal, que es el que resultaba más fácil de transformar en harina, frente a las variedades de grano vestido. La cebada era el cereal más frecuente, al menos hasta época clásica, y en cambio el trigo, producido en cantidades menores, se consumía sobre todo en las ciudades. A finales de época clásica cambian los hábitos y predomina el trigo de forma casi absoluta.⁷⁴ En este punto, en las menciones que se hacen a ambos cereales no predomina un tipo u otro de grano, pues casi en todas se mencionan siempre juntos. Heródoto (II, 36, 8) afirma que el trigo y la cebada constituyen el sustento básico de todos los pueblos, a excepción del egipcio. Jenofonte, en la *Anábasis*, salvo en III, 4, 31 que menciona la cebada como alimento para los caballos, también los nombra siempre juntos⁷⁵ y Tucídides, en la única mención que hace a ambos cereales (VI, 22, 1), en el discurso en el que Nicias expone qué provisiones estima necesarias para la expedición a Sicilia, los cita juntos y señala, además, que los granos de cebada se llevan ya tostados (πεφρυγμέναι κριθαί).

La harina que se obtiene del trigo se denomina ἄλευρα y la de la cebada, ἄλφιτα y, aunque también de la cebada se hace pan, lo habitual es que se elabore a partir de la harina de trigo (ἄρτος)⁷⁶ Con la ἄλφιτα se hace la μᾶζα, una especie de torta que se preparaba con la harina ya tostada, aceite y agua amasando la mezcla y luego dejándola secar o cociéndola. Se rehidrataba en el momento de su consumo, lo que la convertía en una

74 Este cambio que invierte el consumo de estos dos cereales ha sido revisado por L. Gallo, «Alimentazione e classi sociale: una nota su orzo e frumento in Grecia», *Opus* II, Roma, 1983, pp. 449-472. Frente a la *communis opinio* que, desde A. Jardé (*Les céréales dans l'antiquité grecque*, Paris, 1924) explica este cambio por la consideración negativa del consumo de cebada, que estaría asociado al alimento de esclavos o destinado a los animales, Gallo concluye que no es del todo adecuado unir la cebada a economías pobres, pues, si bien es cierto que es resistente y se adapta bien a los cambios meteorológicos, necesita suelos fértiles y bien trabajados y concluye que en el cambio debieron influir más las dificultades de su transporte y sobre todo el hecho de que su preparación fuera más laboriosa.

75 Así aparecen ambos términos en *Anábasis*, I, 2, 22; IV, 5, 26-31 (donde se mencionan también panes de ambos cereales con sendos adjetivos derivados: πυρίνοι y κριθίνοι); VI, 4, 6; VI, 6, 1 y VII, 1,13.

76 La elaboración del pan es tarea femenina, como dice Platón en *República* 455c. Incluso en situaciones bélicas son las mujeres las que se encargan de elaborarlo, según se deduce del testimonio de Tucídides en II, 78, 3.

suerte de alimento precocinado.⁷⁷ El consumo diario de estos productos que podía realizar un soldado dependería, desde luego, de muchos factores, pero la historiografía clásica, y siempre en referencia al sustento de los soldados, documenta ciertas cantidades de cereal, medidas en unidades de volumen, que se toman como raciones alimenticias por persona y día. Para sólidos se utiliza el *quénice*, que aparece ya mencionado en *Odisea* XIX 27-28 y equivalía a 1,08 litros, mientras el *cotilo*, que corresponde a la cuarta parte del *quénice*, se utiliza para medir sólidos y líquidos. Las raciones de grano, salvo en la cita de Heródoto (VII, 187) que calcula un *quénice* diario de trigo *per capita* para determinar el contingente persa, se documentan porque se producen en circunstancias excepcionales. Así, los lacedemonios bloqueados en Esfacteria (Tucídides IV, 16, 1) reciben dos *quénices* de harina de cebada para los espartanos y uno para los hilotas y la ración que los siracusanos dan a los prisioneros atenienses (Tucídides VII, 87) es de dos *cotilos*, probablemente, de harina de cebada.⁷⁸ La medida de un *quénice* diario de trigo que menciona Heródoto parece ser la utilizada para determinar las raciones militares de grano en el siglo V a. C.,⁷⁹ pero seguramente no se trata de una cantidad mínima, ya que, según las cantidades calóricas establecidas por la FAO en relación con el tipo de actividad humana que se realiza, esa cantidad cubriría el 84% del gasto calórico de un hombre muy activo y casi el 98% del de un hombre moderadamente activo.⁸⁰

En lo que se refiere a las comidas diarias, la historiografía, frente a otros testimonios, como los poemas homéricos, que diferencian tres,

77 La *maza* puede reunir los tres ingredientes básicos de la dieta mediterránea, cereal, aceite y vino, como vemos en Tucídides (III, 49, 3) cuando especifica, en una de las raras ocasiones en que detalla estas cuestiones, que los remeros de la embajada que se dirigían a toda velocidad a Mitilene se turnaban para dormir y comer y que la *maza* se prepara con vino, en lugar del agua habitual.

78 Tucídides no concreta el tipo de grano, pues dice tan sólo que se trata de σῖτος, pero tanto Diodoro (XIII, 28) como Plutarco (*Nicias*, 19, 1), al aludir a este episodio, especifican respectivamente que se trata de κριθαί y ἄλφιτα. Aun siendo en este caso una ración muy pobre, hubo prisioneros que, sometidos además a durísimas condiciones de vida, sobrevivieron ocho meses.

79 Cf. M. C. Amouretti, *op.cit.*, París, 1986, p. 288.

80 Una persona adulta requiere unas 30 calorías por kilo, que pueden incrementarse o disminuir según la actividad física que se realiza. Al respecto, *vid.* L. Foxhall y H.A. Forbes, «Σιτομετρεία: the Role of Grain as a Staple Food in Classical Antiquity», *Chiron* 12,1982, p. 52: «The calorific value of one key of each (wheat and alphi) is virtually identical. Furthermore, there is almost no difference in digestibility between processed wheat and barley».

ἄριστον, δεῖπνον y δόρυον, refleja las costumbres sociales de época clásica en la que la norma habitual es realizar dos comidas al día: un ἄριστον, comida que se toma por la mañana, el equivalente a nuestro desayuno o almuerzo, y un δεῖπνον, que podría equipararse con la cena de los países nórdicos y centroeuropeos, que se toma por la tarde y es la comida principal.⁸¹

La organización de los horarios para las comidas es competencia de los generales. Los soldados comen juntos y a las mismas horas, aunque en ocasiones se significa que se ven obligados a hacerlo por turnos (κατὰ μέρος).⁸² Las ventajas de la vida en común se ponen de relieve, por ejemplo, en *Ciropedia* II, 1, 25 donde se señala que la ventaja de acampar juntos es que todos ven los alimentos que recibe cada uno y se subraya que comer juntos ayuda a que «tengan menos deseos de abandonarse unos a otros».⁸³ Frente a su beneficio para la disciplina y la camaradería, el peligro, desde el punto de vista estratégico es que los soldados pueden ser atacados de forma más efectiva mientras comen. Así lo recomienda Eneas el Tático (XXVI, 2),⁸⁴ que también considera que quienes realizan la primera patrulla justo después de comer suelen ser más descuidados e indisciplinados, y Heródoto (I, 63, 1), por ejemplo, narra cómo las tropas de Pisístrato sorprendieron y pusieron en fuga a los atenienses mientras almorzaban o, los que ya habían almorzado, jugaban a los dados.

Como hemos visto, habitualmente son los mismos soldados quienes disponen y costean su propio viático (ἐφόδιον), pero una serie de testimonios proporciona datos acerca de cantidades de dinero que se establecen exclusivamente para la adquisición de víveres, por lo que podemos decir que los orígenes de la soldada están en pagos en especie, cereal, que en

81 Ambos términos se utilizan con frecuencia como simples referencias temporales, en genitivo con el sustantivo ὥρα, para ubicar la acción en el momento exacto del almuerzo o la cena como ὡς δὲ δεῖπνου ἐγίνετο ὥρα (Heródoto VII, 119, 14) o περὶ ἀρίστου ὥραν (Tucídides VII, 81, 1).

82 En el bloqueo de Esfacteria, Tucídides relata que los soldados han de comer por turnos, debido a la falta de espacio (IV, 26, 3), y bajo la protección de una guardia (IV, 30, 2).

83 Jenofonte, *Ciropedia*, II, 1, 25.

84 Ya antes, en XVI, 12, Eneas se ha referido al hecho de que las tropas, quizá de saqueo o mercenarias, son más indisciplinadas y desobedientes si están saciadas de comida y ebrias. No obstante, la causa de indisciplina a la que se alude con mayor frecuencia es la situación contraria, es decir, la falta de alimentos: Jenofonte (*Helénicas*, VII, 5, 19) manifiesta su admiración por el hecho de que los hombres de Epaminondas en la batalla de Mantinea mantuvieran la disciplina y estuvieran dispuestos a luchar a pesar de la gran escasez de provisiones que padecían.

determinados momentos se compensan con el dinero equivalente. En Tucídides el término es habitualmente μισθός,⁸⁵ pero en dos ocasiones (V, 47, 6 y VIII, 29, 1) utiliza como sinónimos, pues establece claramente una cantidad de dinero, que oscila entre una dracma y tres óbolos, σίτος y τροφή. En efecto, σίτος se utiliza dos veces en el tratado de la cuádruple alianza del año 420 entre Atenas, Argos, Mantinea y Elea. En ese tratado se incluyen dos cláusulas relativas al mantenimiento de las tropas: si una ciudad envía tropas de auxilio a otra dispondrá una provisión de víveres (σίτος) para treinta días, pero si la situación se prolonga se dotará una cantidad de dinero (σίτος) por soldado y día. En el siglo IV a. C. se introducirá el concepto de pago mediante una ración de alimentos o la suma correspondiente, denominada σιτηρέσιον. En la historiografía clásica el término aparece sólo en Jenofonte (*Anábasis*, VI, 2, 4) y, con expresión de la cantidad, únicamente hay un ejemplo en Demóstenes IV, 28, donde el orador propone un σιτηρέσιον de dos óbolos diarios para cada remero o soldado de infantería y seis óbolos para cada soldado de caballería. La diferenciación entre ambos conceptos culmina también en esta época, tal como puede deducirse del testimonio de Eneas el Táctico (XIII, 2), según el cual la soldada y la manutención, al menos para las tropas mercenarias, son dos obligaciones claramente diferenciadas y compartidas por quienes les han contratado y por el Estado.⁸⁶

Si las provisiones, tanto el ἐφόδιον como las que se hayan dispuesto en calidad de reserva común, se terminan, los soldados, en época clásica, tienen dos fórmulas para reponerlas: el mercado y el pillaje. Tisafernes (*Anábasis*, II, 3, 26) asegura a los griegos que el Rey le da garantías de su seguridad y añade que les proporcionarán mercado o, cuando no sea posible, les permitirán tomar del país los víveres. Las ciudades solían proporcionar mercado a las tropas y lo instalaban habitualmente en las afueras. Pero también era frecuente que cada ejército contara con su propio mercado, con horarios y condiciones de venta predeterminadas,⁸⁷ lo que no impedía que en situaciones extraordinarias también se produjeran abusos en los precios de los productos.⁸⁸ El pillaje (λεϊα) es el método más habi-

85 Tucídides hace referencia a μισθός con indicación expresa de la cantidad en cinco ocasiones: III, 17, 4; VI, 8, 1; VI, 31, 3; VIII, 29 y VIII, 45, 2.

86 Cf. J. Vela Tejada, *op. cit.*, 1991, p. 121, nota 2.

87 Jenofonte, *Ciropeidia*, VI, 2, 38.

88 Jenofonte relata, en *Anábasis* I, 5, 6 que ante la imposibilidad de hacerse con trigo en el mercado lidio por su altísimo precio, sus hombres se vieron obligados a subsistir comiendo carne.

tual de obtener víveres, y no sólo como sustento, sino como medio de enriquecimiento. Implica, a menudo, la devastación de las cosechas, las propiedades y los demás recursos agrícolas y se constituye, así, en elemento clave del modelo bélico del arcaísmo y la época clásica.⁸⁹ Es una táctica ofensiva de gran importancia, a pesar de que con frecuencia fuera muy poco efectiva en términos prácticos, pues resulta no un fin en sí misma, sino un medio de iniciar la batalla o provocar la capitulación del enemigo.⁹⁰ Los cambios que se producen ya a finales del siglo V a. C., iniciados por Pericles al dar prioridad, frente a la tradicional estrategia de defensa del territorio, a la del recinto urbano, revelan el desfase y la pérdida de utilidad de esta táctica que ya se intuye en el comentario de Jenofonte en *Helénicas*, VII, 4, 17, cuando explica que los aqueos ayudaron a los habitantes de Elea en la protección de su ciudad y los arcadios tuvieron que retirarse «sin lograr otra cosa que devastar su territorio».⁹¹

4. CONCLUSIONES

Heródoto presta habitualmente atención a las cuestiones sobre alimentación como parte del concepto más amplio de *dieta* en sus descripciones etnográficas y, con frecuencia, sus alusiones se refuerzan mediante la confrontación con la cultura griega. Tucídides, por su parte, raras veces aporta detalles sobre el sustento de los soldados y en esas ocasiones los ofrece ligados al relato de situaciones extremas, situaciones en las que, precisamente, esa información no es en absoluto irrelevante: así por ejemplo, en el episodio del bloqueo de Esfacteria o en el final de la campaña de Sicilia, «la mayor catástrofe que haya sobrevenido nunca a un ejército griego».⁹² Esta afirmación la hace Tucídides tras señalar detalladamente que los hoplitas y los jinetes se ven obligados a llevar ellos mismos sus víveres, contra lo acostumbrado, por falta de esclavos o por desconfian-

89 Vid. V. D. Hanson, *Warfare and agriculture in classical Greece*, Pisa, 1983, p. 5: «to the Greeks the destruction of grain and the cutting down of olive-trees and wines were synonymous with warfare itself».

90 L. Foxhall, «Farming and fighting in ancient Greece», en J. Rich y G. Shipley, eds., *War and society in the Greek world*, Londres, 1995, pp. 134-146, añade a las conclusiones de Hanson que la devastación, a no ser asociada a otras estrategias, como la traición o el bloqueo naval, raras veces debió de amenazar seriamente la subsistencia de una ciudad y sugiere que la persistencia de esta táctica por parte de los peloponesios se cifra en que «the aim was to crack the city's unity. The threat perceived by individual households to their own subsistence was the enemy's most powerful weapon».

91 Jenofonte, *Helénicas*, VII, 4, 17.

92 Tucídides, VII, 75

za en ellos. Esta inversión de papeles se torna en expresión general unas líneas más adelante con el comentario de Tucídides sobre el sentimiento de que los atenienses se retiraban con el temor de llegar a verse esclavizados, en lugar de haber esclavizado ellos a otros. Jenofonte, en fin, aporta datos tan variados como su propia producción literaria y, especialmente en la *Ciropedia*, compone toda una fundamentación teórica sobre el arte de la guerra y las competencias de los estrategos. La *Anábasis*, por su parte, hace de la expedición de los Diez mil, comandada por el propio Jenofonte, si se nos permite la expresión, una especie de *ruta gastronómica* por las ciudades y regiones de Asia Menor, naturalmente, con la guerra y los enfrentamientos bélicos como escenario y con el tema de las limitaciones humanas como hilo conductor. A pesar de que Jenofonte parece haber escrito la *Anábasis* dos décadas después de los hechos que narra, la minuciosas notas que debió tomar le permiten comentar el sabor de algunos frutos o carnes y sus efectos o el gusto y aroma de los vinos y otras bebidas que él y sus hombres fueron descubriendo en su recorrido. Llega a mencionar hasta dieciocho clases de animales cuya carne consumen. Así, cuando en Arabia cazan avestruces, gacelas, asnos y avutardas, comenta que la carne de los asnos es como la de los ciervos, pero «más tierna» y la de las avutardas, a las que encuentra similares a las perdices, «sabrosísima».⁹³

El ciudadano-soldado de época clásica es también, con mucha frecuencia, agricultor. La agricultura, en efecto, vertebró la relación entre guerra y alimentación y hay que tener en cuenta que la economía en Grecia no sólo dependía de la calidad y cantidad de los campos, sino que se encontraba a merced de agentes externos y coyunturales, entre los que hay que incluir a lo largo de toda la Antigüedad, además de los frecuentes imprevistos climáticos, la guerra. La estrategia militar, sobre todo en el siglo V a. C., se desarrolla en relación con la defensa o el ataque de los recursos agrícolas y la guerra, según explicita Aristóteles, es, además, un medio de adquisición de bienes.

La escasez, la falta o la dificultad para obtener el sustento, que pueden derivar en situaciones muy precarias y extremas como la muerte por hambre,⁹⁴ es el dato que más veces mencionan los tres historiadores. Sólo en el

93 Jenofonte, *Anábasis*, I, 5.

94 Cf. P. Garnsey, *Famine and food supply in the graeco-roman world. Responses to risk and crisis*, Cambridge, 1988.

pasaje antes citado de la obra de Tucídides (VII, 75ss.) que relata el final de la campaña de Sicilia, alude el autor en siete ocasiones a las durísimas condiciones en que se retira el ejército debido a la falta o la precariedad de víveres.

Los conceptos de σωφροσύνη y ἐγκράτεια, como integrantes de la ἀρετή militar, sobre todo la que caracteriza al hoplita espartano, están estrechamente vinculados a la disciplina necesaria para la existencia misma de un ejército. Esta analogía encuentra, en su desarrollo literario, una formulación metafórica por medio de referencias a la alimentación propiamente castrense e, igualmente, a través de la contraposición y el contraste, sobre todo con la idea totalmente opuesta que subyace en la referencia de Tucídides a la τράπεζα Περσική. Las expresiones y anécdotas que hemos comentado a propósito de la frugalidad griega aluden sobre todo a la forma, es decir, al aparato que rodea al acto de comer, pues si consideramos, por ejemplo, las aportaciones de los *homoioi* a sus respectivos *sysstia*, tal como las detalla Plutarco en su vida sobre Licurgo (12,2), el aporte calórico por cabeza podía alcanzar las 4.230 calorías.

