

## La fruta en la vida cotidiana de los antiguos griegos

### Fruit in daily life of the ancient Greeks<sup>\*</sup>

María José García Soler<sup>\*\*</sup>

#### Resumen

El presente artículo se propone mostrar la importancia que la fruta tenía en la vida de los griegos antiguos partiendo de la información que proporcionan las fuentes literarias. En él se presta una atención especial a su papel en la dieta cotidiana, así como a su valor simbólico en la mitología y en la religiosidad griegas.

**Palabras clave:** fruta; gastronomía en la Grecia antigua; literatura griega

#### Abstract

This article focuses on the importance that fruit plays in ancient Greece on the basis on the information provided by literary sources. Particular attention is paid to its role as part of the daily diet, as well as to its symbolic value in Greek mythology and religion.

**Key words:** fruit; gastronomy in ancient Greece; Greek literature

#### Introducción

La fruta tiene una gran importancia en la vida de los griegos, no solo por su papel como parte de su dieta, sino también por su valor simbólico, como prenda de amor y también como ofrenda ritual a la divinidad (Cratino, fr. 257 K.-A. Clearco de Solos, fr. 25 *DSA*. Cf. McCartney, 1925; Calame, 2002: 166 y n. 15). Los autores antiguos le atribuían un origen divino y la consideraban un regalo de Dioniso, que se asocia principalmente con el teatro, el vino y la fiesta, pero es sobre todo un dios de la fertilidad de la naturaleza (Neoptólemo de Pario, *FGrH* 702 F 3; Teócrito, *Idilios*, II 120).

---

\* Este trabajo se enmarca en el curso de Mitología clásica en el Máster Universitario en Mundo Clásico, ofertado por el Departamento de Estudios Clásicos de la Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).

\*\* María José García Soler, Profesora Titular de Filología Griega, Departamento de Estudios Clásicos, Facultad de Letras, Universidad del País Vasco / Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU), Vitoria-Gasteiz (España). Correo electrónico: mj.garcia@ehu.eus

Aunque algunos frutos de pequeño tamaño podían servirse al comienzo de la comida, los diversos tipos de frutas constituían un elemento fundamental de lo que los antiguos llamaban las “segundas mesas”, la parte en un banquete que equivale aproximadamente al postre. Los banquetes griegos se desarrollaban en dos fases bien diferenciadas, el *deípnon*, que se centraba principalmente en la comida, y el *sympósion*, el momento de la sobremesa en el que los comensales se dedicaban al consumo del vino, acompañado por algunos alimentos, y también a la charla, la poesía e incluso los juegos de habilidad. El término alude al hecho de que el paso de una fase del banquete a otra se reflejaba físicamente con un cambio en la propia sala. Los sirvientes retiraban las mesas, limpiaban la sala, traían coronas y perfumes para los asistentes y volvían a poner de nuevo las mesas con diversas golosinas (*tragémata*) que servían de acompañamiento a la bebida, el vino mezclado en la cratera. Este era también el momento de los pasteles bañados en miel y de la fruta, en la que los antiguos griegos no establecían una separación tan marcada como en la actualidad entre la fruta fresca y los frutos secos, ya que tanto las unas como los otros formaban parte de sus postres.

Los autores antiguos mencionan una gran variedad de frutas, que van desde la manzana hasta bayas de arbustos como el mirto o la mora, desde el higo, considerado un símbolo de la ciudad de Atenas, hasta los exóticos dátiles venidos de Oriente. Entre ellas tres son las que tienen una mayor presencia en los textos de los autores antiguos y que parecen haber sido las más importantes en su dieta diaria, hasta el punto de que por sí solas merecerían amplios estudios: la manzana, el higo y la uva.

### La manzana

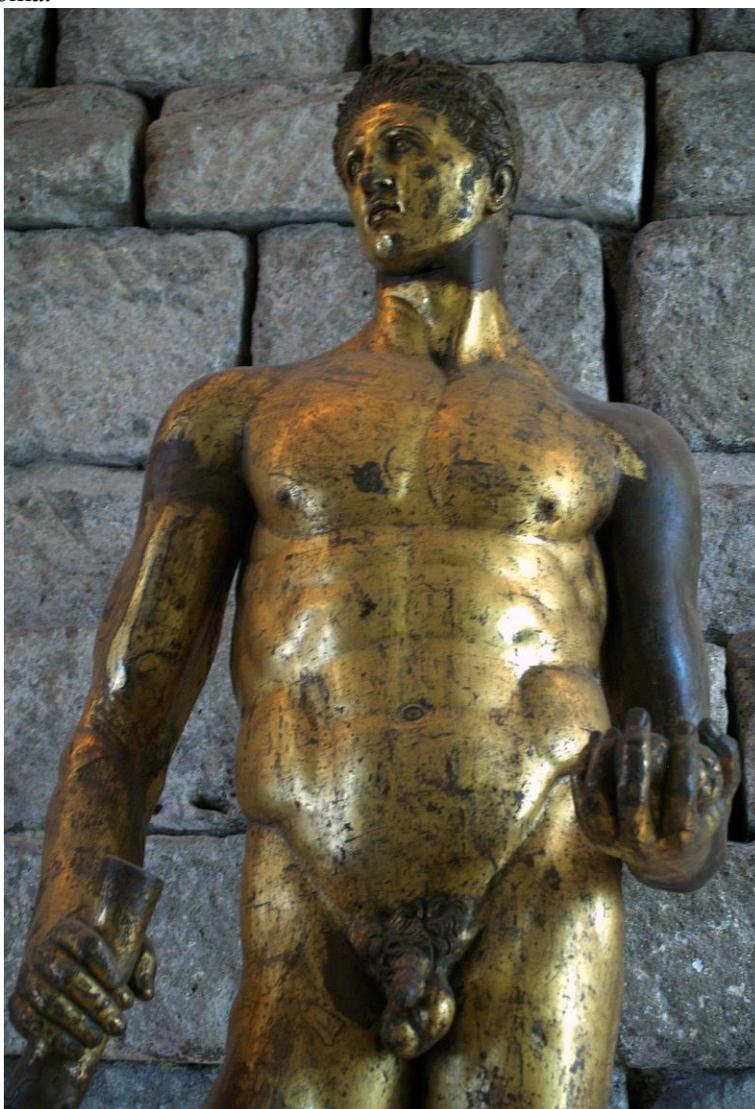
El término que los griegos utilizaron para la manzana es *mêlon*, en realidad un genérico que abarcaba a diversas frutas de características similares, desde la propia manzana hasta el membrillo, el melocotón o incluso el albaricoque (García Soler, 2001: 104-105; Dalby, 2003: 19-20). Así, cuando el mito nos cuenta que Heracles, el gran héroe de los griegos, fue al lejano Occidente en busca de las manzanas de oro de las Hespérides –regaladas por Gea a Hera con motivo de su boda con Zeus, soberano del Olimpo (Hesíodo, *Teogonía*, 215-216; Ferécides, *FGrH* 3 F 16; Diodoro de Sicilia, *Biblioteca histórica*, IV 26; Apolodoro, *Biblioteca mitológica*, II 5, 11)<sup>1</sup>, y portadoras de la inmortalidad para aquél que las poseyera–la imaginación de los antiguos (y después también la de los modernos) vio en ellas membrillos, melocotones e incluso cidras. Timaquidas de Rodas (fr. 2 García Lázaro) y Aristócrates (*FGrH* 589 F 1), autor de una *Historia de Laconia*, llegaron a considerar estas fabulosas manzanas una variedad realmente existente; según Pánfilo (fr. 5 Schmidt),

---

<sup>1</sup> Las obras de los autores clásicos se encuentran referenciadas en sus ediciones modernas y traducciones en el apartado de *Fuentes*. Se incluye el título en su traducción española cuando las obras se han conservado completas. Otras se han transmitido de forma fragmentaria, a través de las citas que de ellas hacen otros autores. En esos casos, siguiendo la tradición en el terreno de los estudios clásicos, la identificación de los pasajes citados se lleva a cabo con la referencia abreviada del editor de los fragmentos (García Lázaro, Schmidt, West, etc.) o de la recopilación en la que se encuentran recogidos (*FGrH*, *PMG*, *TrGF*, etc.).

que alababa su olor, aunque no fuera tan buena para comer, en Esparta se ofrecía a los dioses. En el siglo IV a. C. las manzanas de las Hespérides se identificaban con el membrillo, como queda de manifiesto en el hecho de que sea esta fruta aparezca representada en la mano de la escultura conocida como Hércules Capitolino. Sin embargo, los testimonios numismáticos indican que en el siglo II d. C. se veía en ella la cidra, introducida en Europa tras las conquistas de Alejandro Magno hacia el 300 a. C. (Tolkowsky, 1938: 73; Andrews, 1961: 35, 38; Murr, 1969: 59-60; Laszlo, 2006: 24)

Figura 1: Hércules Capitolino (detalle). Estatua de bronce dorado que representa a Heracles con la clava en la mano derecha y las manzanas de las Hespérides en la izquierda. Siglo II a.C. Museos Capitolinos de Roma.



*Fuente:* Fotógrafo: Miguel Hermoso Cuesta.

[https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Capitoline\\_Hercules#/media/File:H%C3%A9rcules\\_Capitolino\\_02.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Capitoline_Hercules#/media/File:H%C3%A9rcules_Capitolino_02.jpg)

Además de la leyenda que vinculaba a Heracles con las manzanas del jardín de las Hespérides, la mitología ofrece numerosos testimonios de la importancia que en el imaginario griego tuvo para los griegos este fruto (Foster, 1899; McCartney, 1925: 73-75; Littlewood, 1968; Brazda, 1977; Fasciano, 1980; Martos Montiel, 1991; Faraone, 1999; Difabio, 2011: 19). Así, de oro eran igualmente las manzanas que permitieron a Hipómenes hacerse con la mano de la veloz Atalanta y una manzana fue también la causa de la guerra de Troya, la que la Discordia lanzó en las bodas de Tetis y Peleo, padres de Aquiles, destinada “a la más bella”, y que fue la causa del juicio de Paris (Apolodoro, *Biblioteca mitológica*, Epítome 3, 2).

Los textos antiguos nos hablan de manzanas dulces y manzanas ácidas, capaces de cortar el aliento, de manzanas doradas, púrpuras y rojas, de primavera, de verano y de otoño, las más recomendables de todas (Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, III 80e-82e. Cf. García Soler, 2001: 103-104). Eran un producto tradicional en los mercados atenienses, vistas a la vez como un alimento común y barato, pero también añoradas en tiempo de guerra. Por ello Aristófanes (*Avispas*, 1267-1269; *Paz*, 999-1002) las incluye entre los bienes que traerá consigo la vuelta de la paz y el final de la guerra del Peloponeso. Aparecen también como símbolo de la riqueza de la tierra, como indica el hecho de que Ferécates (fr. 113, 25-26 K.-A.) las cite entre los frutos que se producen espontáneamente en el país de Jauja. Aunque la mayor parte de las fuentes están relacionadas de alguna manera con el Ática, las mejores manzanas no procedían de allí, sino de otros lugares más al norte, como Tesalia, las laderas del Olimpo y del Tmolos y los alrededores de Panticapea en el Ponto (Teofrasto, *Historia de las plantas*, IV 5, 3-4; *Sobre las causas de las plantas*, V 12, 9). Aristófanes (*Paz*, 1001) las menciona también entre las cosas buenas que producía Mégara.

Los autores antiguos ofrecen igualmente frecuentes referencias sobre el momento en que se consumía esta fruta, el postre, incluyéndola en largas descripciones de banquetes en las que especificaban los alimentos servidos, o como parte de los premios con los que se agasajaba a quienes vencían en alguno de los diversos juegos de sobremesa (Anaxádrides, fr. 42, 54 K.-A.; Efipo, fr. 13, 5 K.-A.; Eubulo, fr. 2, 4 K.-A.; Matrón de Pítane, fr. 534, 112 *SHell*; Clearco de Solos, fr. 87 *DSA*).

Además de la manzana propia, el término *mêlon* conoce una variedad de usos para otro tipo de frutos que por su forma o tamaño tienen cierta semejanza con ella. El membrillo aparece muy frecuentemente relacionado con la manzana y llega a considerarse en ocasiones una de sus variedades. Recibía el nombre de “manzana cidonia”, *mêlon kydônion*, a partir de la ciudad cretense de Cidón (Plinio, *Historia Natural*, XI 11; San Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, XVII 7, 4. Cf. Döpp, 1995), de cuya traducción al latín como *malum cotoneum* se han derivado nombres como *coign* en francés, *codoñer* en catalán o *mela cotogna* en italiano. Se sabe, sin embargo, que la *Cydonia vulgaris* Pers. no procede de esta isla, sino de la zona en torno al Cáucaso y al Caspio, y desde Solmsem (1911) se ha considerado que también el nombre es de origen asiático, basándose principalmente en la

existencia en Asia Menor de topónimos formados sobre la misma raíz. Lavagnini (1942) opina que probablemente entró en Europa tras un periodo de aclimatación en Creta, lo que podría explicar la asociación antigua del nombre de la fruta con esta isla (García Soler, 2001: 105-106). La llegada al territorio griego debió de tener lugar hacia el siglo VII a. C., época a la que se remontan los primeros testimonios, con un amplio eco en la tradición antigua (Estesícoro, fr. 187, 1 *PMG*; Alcmán, fr. 99 y 100 *PMG*).

Mucho más tarde, con las campañas de Alejandro Magno o quizá, según algunos, casi hacia el cambio de era, entró en Grecia el melocotón, conocido como “manzana persa”, *mêlon persikón*<sup>2</sup>. Aunque se conoce con seguridad su origen chino, los griegos le dieron este nombre porque fue en Persia donde tuvieron el primer contacto con él (Dalby, 1996: 145, y 2003: 252).

También la cidra, la “manzana meda”, *mêlon medikón*, tenía un origen oriental, ya que, como el melocotón, se asociaba con Persia debido a que llegó a Grecia a través de este país como consecuencia de la conquista de Alejandro (Dalby, 1993: 144, y 2003: 88). Teofrasto (*Historia de las Plantas*, IV 4, 2. Cf. Plinio, *Historia Natural*, XV 47) describe el árbol y su forma de cultivo y en cuanto al fruto afirma que en su época no se comía, a pesar de tener algunas propiedades. De hecho, se caracteriza por su poca pulpa, dura, poco jugosa y de sabor amargo, y su corteza gruesa, la única parte que se consume actualmente.

Otra fruta conocida como “manzana” fue el albaricoque, la “manzana armenia”, *mêlon armeniakón*, de la que las primeras menciones son relativamente tardías, en Dioscórides (*Plantas y remedios medicinales*, I 115, 5) y en Galeno (XII 76 Kühn)<sup>3</sup>. Aunque los antiguos situaban su origen en la zona del Cáucaso, sin embargo procede de China, de donde progresivamente se extendió, aclimatándose en Mesopotamia varios siglos antes de su entrada en Europa (De Candolle, 1883: 173-174; Zohary-Hopf, 1993<sup>2</sup>: 172; Dalby, 1996: 145, y 2003: 20).

---

<sup>2</sup> De esta expresión procede la mayor parte de las formas que las lenguas modernas usan para designar esta fruta: ing. *peach*; fr. *pêche*; it. *pesca*; al. *Pfirsich*. También en español existe un derivado, *albérrchigo*, tomado a través de los árabes. García Soler, 2001: 107.

<sup>3</sup> Galeno se refiere a la expresión *mêlon armeniakón* como el nombre “antiguo” de esta fruta, señalando que el nuevo era *prekókkion*. De éste, a través del árabe, se derivan los nombres de esta fruta en las diversas lenguas modernas: es. *albaricoque*; fr. *abricot*; ing. *apricot*; it. *albicocca*; al. *Aprikose*; gr. mod. *berýkokko*. Cf. Diethart-Kislinger, 1992; García Soler, 2001: 108.

Figura 2: Hércules robando las manzanas de oro del Jardín de las Hespérides. Detalle del mosaico romano de Los Doce Trabajos procedente de Liria (Valencia). Museo Arqueológico Nacional de Madrid.



Fuente: Fotografía: Luis García (Zaqarbal).

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mosaico\\_Trabajos\\_H%C3%A9rcules\\_%28M.A.N.\\_Madrid%29\\_11.jpg#file](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mosaico_Trabajos_H%C3%A9rcules_%28M.A.N._Madrid%29_11.jpg#file)

## El higo

Otra de las grandes frutas para los griegos eran los higos, que forman parte de la dieta antigua desde época muy temprana, puesto que la planta había sido domesticada ya en Mesopotamia. Su papel era muy importante y forma parte imprescindible de la dieta de los antiguos griegos. Es además una fruta muy adecuada para el proceso de secado, lo que la convierte en una fuente rica en azúcares (Aristófanes, *Avispas*, 297; fr. 681 K.-A.).

Se le atribuía un origen divino, puesto que fue un regalo que Deméter hizo al rey ateniense Fítalo, agradecida por haber sido acogida en su casa (Pausanias, *Descripción de Grecia*, I 37, 2; Plutarco, *Vida de Teseo*, 12, 22)<sup>4</sup>. Y existía en las proximidades de Atenas un lugar conocido como la “Higuera sagrada”, *hierà syké*, porque decían que fue allí donde por

---

<sup>4</sup> Sobre la vinculación de la higuera con Deméter y otras divinidades (en particular Dioniso), véase Murr, 1969: 31-34.

primera vez se encontró este árbol; era el punto en el que habitualmente se detenía la procesión que volvía a la ciudad desde el santuario la diosa en Eleusis (Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, III 74d; Eliano, *Historias curiosas*, III 38). Los comediógrafos insisten en la cantidad y la calidad de los higos, tanto frescos (*syka*) como secos (*ischádes*), que se producían en esta región<sup>5</sup>, hasta el punto de que Alexis (fr. 122 K.-A.), autor a caballo entre los siglos IV-III a. C., no duda en calificar los higos secos como “símbolo de Atenas”.

Probablemente no estaremos muy descaminados si afirmamos que era la fruta más importante para los antiguos griegos, si tenemos en cuenta la abundancia de pasajes en los que se cita, se alude a su dulzor, se nombran sus variedades y se alaban sus lugares de procedencia (García Soler, 2001: 111-115). Una explicación para esta abundancia puede encontrarse en el hecho de que se trataba de un alimento muy popular, abundante y sobre todo barato, uno de los motivos de las frecuentes menciones que encontramos en la comedia. Son numerosos los autores, ya desde Hiponacte (fr. 26 West), en el siglo VII a. C., que lo presentan como indicio de un modo de vida modesto, como muestra Alexis (fr. 167, 14-16 K.-A.), al incluirlos entre los postres que completan el pobre menú de la familia de una vieja (cf. Arquíloco, fr. 250 West; Aristófanes, *Acarnienses*, 802).

En este sentido habría que entender el apelativo de “amante de los higos”, *philósykos*, que le dan a Platón autores como Plutarco (*Charlas de sobremesa*, IV 4, 2) o Diógenes Laercio (*Vidas y opiniones de los filósofos ilustres*, VI 25), como referencia no a una glotonería particular por este fruto sino como símbolo de la frugalidad que defiende en obras como la *República*. Por este carácter popular y sencillo, un gastrónomo refinado y elitista como Arquéstrato de Gela (fr. 192, 14-15 *SHell*) mira los higos secos con desprecio y los considera postre adecuado sólo para quienes se encuentran en la extrema pobreza. Sin embargo, lo cierto es que la opinión general no coincide con este poeta, sino más bien con la de Ananio (fr. 3 West), contemporáneo de Hiponacte, que no duda de su valor:

Si uno encerrase mucho oro en su casa  
y unos pocos higos y a dos o tres hombres,  
podrías comprender cuánto valen más los higos que el oro.

La mayor parte de las fuentes coinciden en presentar el Ática como la gran región productora de higos de la Antigüedad. De su gran y larga reputación contamos con numerosos ejemplos en autores tan variados como los comediógrafos Antífanes (fr. 177, 1-4 K.-A.), Alexis (fr. 122 K.-A.) y Fenícides (fr. 2, 1-2 K.-A.), el enciclopedista Ateneo de Náucratis (*Banquete de los eruditos*, XIV 652b-653b) y el moralista Clemente de

<sup>5</sup> Aristófanes, *Acarnienses*, 805-807; *Avispas*, 297; *Paz*, 634, 1217; *Lisístrata*, 564; *Riqueza*, 191, 811. Ferécates, fr. 74 K.-A. Eupolis, fr. 40, 4 K.-A. Teopompo cómico, fr. 12 K.-A. Anfís, fr. 40, 2 K.-A. Alexis, fr. 196 y 311 K.-A. Timocles, fr. 38, 1 K.-A. Filemón, fr. 105, 3 K.-A. Difilo, fr. 89, 4 K.-A. Fenícides, fr. 2, 1-2 K.-A. Linceo de Samos, fr. 17 Dalby. Thiery, 1997: 139-140.

Alejandro (El pedagogo, II 1, 3), que van del siglo IV a. C. hasta el III d. C. Tanta era la importancia que para esta región tenían las higueras que se incluían en el juramento que los efebos prestaban en defensa de la patria, junto con el trigo, la cebada, los olivos y las vides (SEG 21, 1965: 629), y los higos, frescos o secos, eran ofrenda ritual habitual en diversas festividades religiosas. Como indicio de esta importancia, M. Pellegrino (2000: 217-219) ha hecho notar la existencia de una enorme variedad de términos existentes para nombrar la higuera y sus frutos, recordando su uso en la comedia ática también con un doble sentido para aludir a los genitales masculinos y femeninos.

Por otra parte, no hay que olvidar tampoco la relación que establecieron los autores áticos entre el nombre del higo y el del delator profesional, *sykophántes*, figura tristemente célebre a finales del siglo V a. C., tan característico de la ciudad de Atenas que incluso se hacen bromas a su costa<sup>6</sup>. Aristófanes (*Acarnienses*, 926-957) pone en escena a un beocio no demasiado despierto que llega al mercado cargado de los mejores productos de su región y quiere llevarse a cambio algo típico de la ciudad; lo que obtiene es precisamente a un sicofanta bien empaquetado en paja, como si fuera uno de los recipientes de esa cerámica que tanta fama dio a los artesanos áticos. Alexis (fr. 187 K.-A.) y Antífanes (fr. 179, 3 K.-A.) consideran muy poco apropiada esta denominación para hombres malvados, porque el higo, por su dulzura, tendría que encontrarse como indicación de carácter sólo para hombres honrados.

Los autores antiguos dedican un amplio espacio a mencionar diversas variedades de higos y su procedencia, haciendo referencia también a su mayor o menor idoneidad para el secado<sup>7</sup>. Atendiendo al color, encontramos los higos “sanguinos” (*haimónia*), de alta calidad, procedentes de la isla de Paros. Es blanca la variedad llamada *leukerineón*, adecuada para el secado, y son negros los higos de cuervo (*korákea*), los de corneja (*korónea*), y los de golondrina (*chelidóneia*) (Aristófanes, *Paz*, 628-629. Hermipo, fr. 2 West y fr. 53 K.-A.). Estos eran muy apreciados y aptos para ser consumidos secos y, según Plinio (*Historia Natural*, XV 71), eran los últimos en madurar, casi en invierno (Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, XIV 652f; Clemente de Alejandría, *El pedagogo*, II 1, 3).

Junto a los higos atenienses, también encontramos alabanzas a los de Rodas, en particular a los higos secos que reciben el nombre de *Brygindarides ischádes*, negros y tan buenos como los áticos y favorecedores de dulces sueños (Hermipo, fr. 68, 16 K.-A.; Linceo de Samos, fr. 13 Dalby; Dífilo de Sifnos, fr. 34 García Lázaro; Pólux, *Onomástico*, VI 81; Filóstrato, *Descripciones de cuadros*, II 24, 1). Además se mencionan los frutos de la higuera laconia, una variedad que con probabilidad se cultivaba así mismo en el Ática,

---

<sup>6</sup> Según el historiador Istro (*FGrH* 334 F 12), que sitúa la noticia en el oscuro pasado del Ática, no se exportaban higos de Atenas para que sólo pudiera disfrutar de ellos la población local. Como muchos eran sorprendidos intentando hacer contrabando, los que los denunciaban recibían el nombre de “sicofantes” (sobre *sykon*, “higo”, y *phainein*, “mostrar”, “sacar a la luz”). Para una explicación detallada sobre la etimología del término, véase Pellegrino, 2010: 33-37.

<sup>7</sup> Sobre las diversas variedades de higos ofrecen una amplia información Teofrasto (*Sobre las causas de las plantas*, I 8) y Ateneo de Náucratis (*Banquete de los eruditos*, III 75a-78a). Cf. Dalby, 2003: 143.

sobre la que Teofrasto (*Historia de las plantas*, II 5, 7 y 7, 1) y Androción (*FGrH* 324 F 75) afirman que era muy productiva, incluso con dos cosechas al año, si recibía el riego apropiado. Sin embargo, Aristófanes (fr. 110 K.-A.), jugando con la rivalidad entre atenienses y espartanos, alude al pequeño tamaño de su fruto, “porque es hostil, tiránico y enemigo del pueblo”.

## La uva

Entre las frutas que no proceden de árboles sin duda la más destacada es la uva, *staphýle*. En Grecia estaba estrechamente asociada al dios Dioniso, el dios del vino, la fiesta y el teatro. Su uso principal fue para la elaboración de vino, que tanta importancia tiene en su cultura, pero también fue objeto de consumo fresca en variedades de mesa y como pasas (*astaphís*). Así la encontramos en listas de golosinas para acompañar el vino en el simposio (Antífanos, fr. 66 K.-A.) y en amplios menús de banquetes pantagruélicos, como los descritos por los comediógrafos Anaxándrides (fr. 42, 53 K.-A.), Alexis (fr. 178, 13 K.-A.) y Menandro (fr. 409, 11 K.-A.).

Entre las variedades de mesa destacaban la nicostratea del Ática y la hiponea de Rodas (Linco de Samos, fr. 7 Dalby). Las uvas del Ática son citadas por Aristófanes (fr. 581, 1 K.-A.) y Eubulo (fr. 74, 2 K.-A.), que destacan su abundancia, mientras que las de Rodas eran conocidas principalmente por sus cualidades para la elaboración de pasas (Hermipo, fr. 68, 16 K.-A.). Los griegos recurrían a la pasificación para elevar el nivel de azúcar de los granos, lo que se traducía en un sabor más dulce cuando se comían y un mayor grado alcohólico en el vino elaborado con su mosto. El procedimiento se encuentra ya en Homero (*Odisea*, VII 123-124) en su descripción del fabuloso jardín del rey de los feacios, donde las plantas llegan incluso a coincidir en diversas etapas de crecimiento y maduración, de manera que, mientras unos racimos cuelgan todavía de las ramas de la planta, otros se encuentran ya en la fase de asoleado. También lo documenta Hesíodo (*Los trabajos y los días*, 609-614), que, además de aconsejar una vendimia tardía, describe cómo se ponía la uva a secar al sol sobre esteras.

Además de elevar el contenido en azúcar de los granos, la pasificación era también un sistema muy efectivo para la conservación de la uva, aunque no era el único empleado por los griegos. Otro muy popular consistía en poner los racimos en remojo en vino, como se puede ver en los comediógrafos Eubulo (fr. 48, 2 K.-A.) y Ferécrates (fr. 158, 2 K.-A.), que mencionan la uva preparada de esta manera entre los alimentos servidos durante el simposio (García Soler, 2001: 117). Este procedimiento fue muy conocido también en Roma, ya que lo menciona Columela (*Los doce libros de la agricultura*, XII 44, 3), que sustituye el vino por mosto. Según Plinio (*Historia Natural*, XIV 6), el líquido impedía el contacto directo entre los granos, favoreciendo su conservación.

Junto a sus usos más habituales en los textos griegos la uva aparece también en ocasiones como ingrediente de algunos platos. En fresco se emplea en un plato llamado *mattýes*,

preparado con carne de ave (Artemidoro en Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, XIV 663d-e). Las pasas, por su parte, aparecen en listados de condimentos recogidos por Antífanos (fr. 140, 1 K.-A.) y Alexis (fr. 132, 4 K.-A.) y son uno de los ingredientes del *mýma*, tal como lo describe Epéneto, autor de un libro de recetas de cocina y probablemente también cocinero profesional mencionado por Ateneo de Náucratis (*Banquete de los eruditos*, XIV 662e). También se empleaban en la cocina romana, como muestra su presencia como ingrediente de salsas picantes y agridulces en Apicio (*El arte de la cocina*, I 19, II 2, 10).

### Otras frutas

Además de la manzana, el higo y la uva, los antiguos contaban con un amplio repertorio de frutas. Con respecto a las ya citadas, la pera (*ápion*) ocupa un lugar secundario, aunque su árbol aparece mencionado en Homero, en las descripciones sobre los huertos de Alcínoo (*Odisea*, VII 115-116) y de Laertes (*Odisea*, XXIV 247, 340-341). Según los antiguos, el árbol era particularmente abundante en el Peloponeso, aunque también se cultivaba en Eubea y Atenas (Istro, *FGrH* 334 F 39a; Hermipo, fr. 63, 17 K.-A.; Eubulo, fr. 74, 3 K.-A.; Aristófanes, fr. 581, 3 K.-A.) y Esquílides (en Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, XIV 650d) alababa la buena calidad de las peras de Ceos, sin pepitas, dulces y agardables. El momento en el que se comían las peras era el postre, según muestran las descripciones de banquetes que ofrecen Anaxándrides (fr. 42, 55 K.-A.) y Matrón de Pítane (fr. 534, 112 *SHell*). Como dato curioso, al parecer era una práctica común servir las en agua, según Alexis (fr. 34 K.-A. Cf. Ferécrates, fr. 88 K.-A. García Soler, 2001: 102; Dalby, 2003: 253) para que cada uno pudiera escoger la más madura, que era la que quedaba nadando en la superficie.

Más importante debió de ser el papel de la ciruela (*kokkýmelon*) en la Antigüedad, si tomamos en consideración la cantidad de nombres que utilizaron los griegos para distinguir sus diversas variedades, aunque no conocemos demasiados detalles concretos sobre ellas; sabemos que algunas tenían el hueso más grande, que había variaciones en el tamaño y que algunas eran ácidas (Zohary-Hopf, 1993: 169-171; Dalby, 2003: 264). Los testimonios más antiguos sobre esta fruta aparecen en Arquíloco (fr. 241 West) e Hiponacte (fr. 60 West), poetas del siglo VII a. C. La variedad más famosa era la de Damasco, donde era abundante y de gran calidad; se consideraba superior a las que procedían de otros lugares y se conservaba por medio de la pasificación (Plinio, *Historia Natural*, XIII 51 y XV 43; Galeno, VI 353 Kühn). Ateneo de Náucratis (*Banquete de los eruditos*, II 49d-e) incluye las ciruelas entre los alimentos que se sirven como entrantes, junto con las cerezas, las moras y diversos frutos secos.

Frente a otros árboles introducidos en Grecia en época temprana, del cerezo (*kérasos*) no tenemos ninguna mención antes de la descripción que de él y de su fruto hace Teofrasto (*Historia de las plantas*, III 13, 1 y 3), a caballo entre los siglos III y IV a. C. La variedad cultivada entró desde Asia Menor, aunque en su forma silvestre el árbol era conocido en

zonas templadas de Europa desde una época muy anterior (Zohary-Hopf, 1993<sup>2</sup>: 171-172; De Angelis, 2000; Dalby, 2003: 81). Quizá es su introducción relativamente tardía la causa de que la cereza no aparezca citada en las fuentes con demasiada frecuencia.

Más conocida es la granada (*rhoá / síde*), aunque menos por motivos dietéticos que simbólicos y religiosos (Murr, 1969: 50-55; Baumann, 1982: 50-51; Dalby, 2003: 266; Burkert, 2007: 216-218; Difabio, 2011: 18). De hecho, era una fruta consagrada a diversas divinidades, como Hera, Afrodita, Hermes o Apolo, y es fácil reconocerla en las representaciones artísticas. Su valor simbólico está estrechamente relacionado con su propia morfología, de manera que fue considerada símbolo de fecundidad por la cantidad de granos que contiene su fruto. Aunque según la mitología griega, el primer granado fue plantado por Afrodita, la diosa griega del amor y de la belleza, sin embargo su fruto estaba considerado un alimento de ultratumba, porque se decía que crecía sobre la tumba de los héroes. Por ello estaba vinculado al mito de Perséfone, que fue raptada por Hades, señor del mundo subterráneo, con la intención de convertirla en su esposa. Zeus intervino para hacer que devolviera a la muchacha, pero antes de permitirle el regreso le hizo comer unos granos de granada, de manera que Perséfone quedaba obligada a pasar con él un tercio del año (*Himno homérico a Deméter*, 371-374, 411-413; Apolodoro, *Biblioteca mitológica*, I 53). Ello se debe a que estaba extendida la idea de que, si uno visitaba el mundo de los muertos y tomaba su comida, no podría volver nunca al de los vivos. Este mito es la base de algunas restricciones de carácter ritual asociadas al culto de Perséfone y de su madre Deméter, diosa de la agricultura. Pausanias (*Descripción de Grecia*, VIII 37, 7) señala que estaba prohibido presentar este fruto como ofrenda a las diosas. Porfirio (*Sobre la abstinencia*, IV 16) afirma que los iniciados en los misterios de Eleusis debían abstenerse de él y se sabe también que las mujeres de Atenas evitaban su consumo en las fiestas de las Tesmoforias (Clemente de Alejandría, *El pedagogo*, II 16).

El granado se cultiva en el ámbito egeo desde la Edad del Bronce, aunque procede de Persia y el norte de la India y llegó hasta Grecia probablemente a través de Fenicia. En la literatura griega se menciona por primera vez en Homero, que presenta el granado, junto con el peral, el manzano, la higuera y el olivo, como uno de los árboles que se cultivaban en el jardín del rey de los feacios (*Odisea*, VII 115-116). Por lo que se refiere a sus frutos, las fuentes antiguas mencionan tres variedades –una de granos duros, otra sin semillas y una tercera de sabor ácido–, aunque son muy pocos los datos que tenemos sobre ellas (Aristófanes, fr. 52, 120 y 188 K.-A.; Antífanos, fr. 60 K.-A. Cf. Teofrasto, *Historia de las plantas*, II 2, 5).

Eran consumidas principalmente como golosinas para acompañar la bebida en las segundas mesas (Hermipo, fr. 37 K.-A.; Antífanos, fr. 66 K.-A.; Alexis, fr. 73 K.-A.; Anaxándrides, fr. 42, 55 K.-A.; Efipo, fr. 24, 1 K.-A.; Menandro, fr. 83 y 133 K.-A.; Matróon de Pítane, fr. 534, 113 *SHell*), aunque Ateneo (*Banquete de los eruditos*, XIV 662d-e) cita también los granos de granada ácida como ingrediente del plato que recibía el nombre de *mýma*, que se preparaba con carne desmenuzada de gallina.

Figura 3: Urna cineraria que representa a la difunta sentada como una *mater familias* o quizá como Perséfone, con una granada en su mano izquierda. Procedente de Chiusi (Italia), segundo cuarto del siglo V a. C. Museo Archaeologico Regionale 'Antonino Salinas', Palermo, Sicilia.



Fuente: Fotógrafo: Dan Diffendale. <https://www.flickr.com/photos/dandiffendale/12708512644>

Para paladares exquisitos quedaba el dátil (*phoînix*), que procedía de Asia y de las islas del Egeo. Aunque se consideraba un emblema de Oriente, no era extraño a la dieta de los antiguos griegos, que lo apreciaban mucho como postre (Antífanos, fr. 66 K.-A.; Efipo, fr. 24, 1 K.-A.). En Grecia continental no llegaba a madurar debido al clima, como señala Teofrasto (*Historia de las plantas*, II 6, 3 y 7-9, III 3, 5. Cf. Plutarco, *Charlas de sobremesa*, VIII 4, 1), de manera que eran considerados alimento de esclavos. Se producían dátiles comestibles en Chipre, Rodas y Creta, pero se preferían los que llegaban de Asia,

como los de Babilonia que alababa Heródoto (*Historia*, I 193, 4-5. Cf. Jenofonte, *Anábasis*, II 3, 14-15).

### Bayas de diversos arbustos

Junto a los frutos de los árboles se encuentran también los que se obtenían de diversas clases de arbustos, como las bayas de mirto (*mýrta*), las moras (*sykámina* / *móra*) o los madroños (*mimaikula*).

Entre ellos destaca principalmente el mirto, que tiene una extraordinaria presencia en la literatura griega. En la *Paz* de Aristófanes (571-578) el protagonista cita sus bayas como parte integrante de la dieta tradicional y los comediógrafos se refieren a ellas como una de las cosas buenas del Ática (Antífanos, fr. 177, 4 K.-A.; Eubulo, fr. 75, 4 K.-A.; Fenícides, fr. 2, 1 K.-A. Cf. Pellegrino, 2000: 187-188). Quizá por este sentido Platón (*República*, 372c) las incluye entre las golosinas de las que podrán disfrutar los habitantes de su ciudad ideal. En cuanto al momento de su consumo, se tomaban sobre todo como acompañamiento de la bebida (Aristófanes, *Paz* 575, *Aves* 159-161; Ferécates, fr. 158, 2 K.-A.; Teopompo cómico, fr. 68 K.-A.; Dífilo, fr. 80, 1 K.-A.; Apolófanes, fr. 5, 2 K.-A.).

Además de por sus frutos comestibles la planta era empleada también en la preparación de guirnalda para el banquete y para diversas festividades (Arquíloco, fr. 30 West; Estesícoro, fr. 187 *PMG*; Íbico, fr. 315 *PMG*; Aristófanes, *Tesmoforiantes*, 449; *Ranas*, 330; Ferécates, fr. 113, 25 K.-A.; Eubulo, fr. 104 K.-A.; Eurípides, *Alceste*, 759. Cf. Dalby, 2003: 247).

Menor presencia tienen las moras, aunque no siempre queda claro en los textos si se hace referencia a los frutos de la morera o a los de la zarza. Se destaca su sabor dulce y su característico color oscuro cuando están maduras (Sófocles, fr. 395, 1-2 *TrGF*; Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, II 43f) que sirvió a Esquilo (fr. 264 *TrGF*) como metáfora para describir las heridas del cuerpo de Héctor. Como sucede con otros frutos de pequeño tamaño, Ateneo de Náucratis (*Banquete de los eruditos*, II 51b-52a) las cita entre los alimentos que se sirven como entrante.

Este era así mismo uno de los momentos en los que se consumían los madroños, que se servían también en el postre (Teopompo cómico, fr. 68 K.-A.; Ferécates, fr. 158 K.-A.; Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, II 50f y XIV 653f). Los antiguos prevenían sobre su consumo excesivo, porque podían provocar una pesadez semejante a la del vino y dolor de cabeza (Asclepiades, en Ateneo de Náucratis, *Banquete de los eruditos*, II 50f. Dioscórides, *Plantas y remedios medicinales*, I 122. Cf. Plinio, *Historia Natural*, XXIII 151 y Galeno, XII 34 Kühn). Esta precaución tiene realmente una base fundada, ya que el fruto del madroño contiene alcoholes que pueden llegar a emborrachar si se comen en demasiada cantidad. Por ello Plinio (*Historia Natural*, XV 99) explica su nombre latino *unedo* en el sentido de que no se debe comer más de uno.

## Conclusiones

La fruta está muy presente en la literatura griega desde los testimonios más antiguos. Cuando Homero describe en la *Odisea* los huertos fabulosos del rey de los feacios y del padre de Ulises, menciona entre las plantas que allí se cultivaban manzanos, perales, granados, higueras y olivos. También la vid ocupa un lugar especial en el poema y entre los motivos que el dios Hefesto representa como decoración en el escudo de Aquiles se encuentra precisamente una escena de vendimia (Homero, *Iliada*, XVIII 561-572).

De su papel en la dieta cotidiana de los griegos el mejor ejemplo lo ofrece la comedia, que utiliza la vida misma de su público como materia para sus burlas y sus chistes. La política, la familia, el sexo y, por supuesto, la comida ocupan en las obras de estos autores un lugar privilegiado y nos permiten un acercamiento a su realidad cotidiana. En el terreno gastronómico nos informa no solo de los alimentos que consumían, sino también de su valoración, contraponiendo aquellos que se consideraban propios de la refinada dieta de un rico con la triste comida de un pobre de solemnidad.

En algunos casos el consumo de las frutas en el ámbito egeo se remonta a los tiempos más antiguos, como sucede con el higo y la uva, productos de plantas típicamente mediterráneas y esenciales en la vida diaria de los griegos; en otros fue siempre un producto exótico, como sucede con los dátiles, mientras que algunas, como el membrillo, se aclimataron tan bien que pasaron a formar parte del imaginario griego, llegando a dejar su huella en el mito y la religión, junto a la granada o la uva, asociadas a divinidades relacionadas con la fecundidad de la tierra como Perséfone, Deméter o Dioniso.

## Bibliografía

### *Fuentes*

André, Jacques (ed. y trad.). *Apicius. L'Art culinaire*. Paris, Société d'Éditions “Les Belles Lettres”, 1974.

Bach Pellicer, Ramón (trad.). *Jenofonte. Anábasis*. Madrid, Editorial Gredos, 1991.

Bernabé Pajares, Alberto (trad.). *Himnos homéricos; Batracomiomaquia*. Madrid, Editorial Gredos, 1978.

Bethe, Erich (ed.). *Pollucis onomasticon*. 3 vols. Stuttgart, B. G. Teubner, 1967.

Calvo, Jose Luis (trad.). *Homero. Odisea*. Madrid, Cátedra, 2001.

Castro, Carlos J. (trad.). *Columela. Los doce libros de la agricultura*. Barcelona, Iberia, 1959.

María José García Soler. “La fruta en la vida cotidiana de los antiguos griegos” / “Fruit in daily life of the ancient greeks”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 131-149

Cortés Copete, Juan Manuel (trad.). *Eliano. Historias curiosas*. Madrid, Editorial Gredos, 2006.

Crespo Güemes, Emilio (trad.). *Homero, Iliada*. Madrid, Editorial Gredos, 1987.

Dalby, Andrew, “Lynceus and the Anecdotists”. En: Braund, David; Wilkins, John (eds.). *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter, University of Exeter Press, 2000: 372-394.

Díaz-Regañón López, José María (trad.). *Teofrasto, Historia de las plantas*. Madrid, Editorial Gredos, 1988.

Einarson, Benedict; Link, George K. K. (trads.). *Theophrastus. De causis plantarum*. 3 vols. Cambridge, Massachusetts-London, Harvard University-Heinemann, 1976-1990.  
García Gual, Carlos (trad.). *Diógenes Laercio. Vidas y opiniones de filósofos ilustres*. Madrid, Alianza Editorial, 2008.

García Lázaro, Concepción. *Medici Graeci apud Athenaeum tantum servati*. Memoria de Licenciatura, Madrid, Universidad Complutense, 1982.

García Valdés, Manuela (trad.). *Dioscórides. Plantas y remedios medicinales*. 2 vols. Madrid, Editorial Gredos, 1998.

Gil Fernández, Luis (trad.). *Aristófanes. Comedias*. 3 vols. Madrid, Editorial Gredos, 1996-2013.

González Laso, Antonio (trad.). *Teócrito. Idilios*. Pamplona, Aguilar, 1963.

Herrero Ingelmo, María Cruz (trad.). *Pausanias. Descripción de Grecia*. 3 vols. Madrid, Editorial Gredos, 1994.

Hondius, J.J.E.; Woodhead, A.G.; et alii. *Supplementum Epigraphicum Graecum [SEG]*. Vol. 21, Leiden, A.W. Sijthoff, 1965.

Jacoby, Felix (ed.). *Die Fragmente der griechischen Historiker [FGrH]*. 14 vols. Leiden, Brill, 1954-1999.

Kassel, Rudolf; Austin, Colin (eds.). *Poetae Comici Graeci [K.-A.]*. 8 vols. Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1983-1995.

Kühn, Karl Gottlob (ed.). *Claudii Galeni Opera Omnia*. 22 vols. Leipzig, C. Knobloch, 1821-1833 (reimpr. Hildesheim, Georg Olms, 1964-1965).

María José García Soler. “La fruta en la vida cotidiana de los antiguos griegos” / “Fruit in daily life of the ancient greeks”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 131-149

Lloyd-Jones, Hugh; Parsons, Peter (eds.). *Supplementum Hellenisticum [SHell]*, Berlin-New York, Walter de Gruyter, 1983.

Medina González, Alberto (trad.). *Eurípides. Tragedias. Vol. I: El ciclope; Alcestitis; Medea; Los Heráclidas; Hipólito; Andrómaca; Hécuba*. Madrid, Editorial Gredos, 1977.

Mestre, Francesca (trad.). *Filóstrato. Heroico; Gimnástico; Descripciones de cuadros*. Madrid, Editorial Gredos, 1996.

Morales Otal, Concepción (trad.). *Plutarco. Obras morales y de costumbres. Vol. IV: Charlas de sobremesa*. Madrid, Editorial Gredos, 1987.

Oroz Reta, José; Marcos Casquero, Manuel A. (trads.). *San Isidoro de Sevilla. Etimologías*. Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos, 2004.

Page, Denys L. (ed.), *Poetae melici Graeci [PMG]*, Oxford, Clarendon Press, 1962.

Pérez Jiménez, Aurelio (trad.). *Plutarco. Vidas paralelas. Vol. I: Teseo - Rómulo; Licurgo - Numa*. Madrid, Editorial Gredos, 1985.

Pérez Jiménez, Aurelio; Martínez Díez, Alfonso (trads.). *Hesíodo. Teogonía. Obras y fragmentos*. Madrid, Editorial Gredos, 1978.

Periago Lorente, Miguel (trad.). *Porfirio. Sobre la abstinencia*. Madrid, Editorial Gredos, 1984.

Radt, Stefan (ed.). *Tragicorum Graecorum Fragmenta [TrGF]*. vols. III (*Aeschylus*) y IV (*Sophocles*), Göttingen, Vandenhoeck und Ruprecht, 1985 y 1977.

Rodríguez de Sepúlveda, Margarita (trad.). *Apolodoro. Biblioteca mitológica*. Madrid, Editorial Gredos, 1985.

Rodríguez-Noriega Guillén, Lucía (trad.). *Ateneo de Náucratis. Banquete de los eruditos. 4 vols*. Madrid, Editorial Gredos, 1998-2006.

Sariol Díaz, Joan (trad.). *Clemente de Alejandría. El pedagogo*. Madrid, Editorial Gredos, 1987.

Schmidt, Wilhem Moritz (ed.). “De Pamphilo et Diogeniano glossographis”. En: *Hesychiei Alexandrini. Lexicon*. Vol. 4, Halle 1864, pp. lx-lxxxiii (reimpr. Amsterdam, Hakkert, 1965).

Schrader, Carlos (trad.). *Heródoto. Historia*. 3 vols. Madrid, Editorial Gredos, 1997-1989.

María José García Soler. “La fruta en la vida cotidiana de los antiguos griegos” / “Fruit in daily life of the ancient greeks”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 131-149

Torres Esbarranch, Juan José (trad.). *Diodoro de Sicilia. Biblioteca histórica*. 6 vols. Madrid, Editorial Gredos, 2004.

VV. AA. (trad.), *Plinio el Viejo. Historia Natural*. Vols. III y IV: *Libros VII-XVI*. Madrid, Editorial Gredos, 2010.

Wehrli, Fritz (ed.). *Die Schule des Aristoteles [DSA]*. Vol. 3: *Klearchos*. Basel-Stuttgart, Schwabe, 1948 (1969<sup>2</sup>).

West, Martin L. (ed.). *Iambi et Elegi Graeci ante Alexandrum cantati*. Oxford, Clarendon Press, 1971-1972 (1989<sup>2</sup>).

Obras de referencia:

Andrews, Alfred C. “Acclimatation of Citrus Fruits in the Mediterranean Region”. *Agricultural History* 35 (Cambridge, 1961): 35-46.

Baumann, Hellmut. *Die griechische Pflanzenwelt in Mythos, Kunst und Literatur*. München, Hirmer Verlag, 1982.

Brazda, Monika Karola. *Zur Bedeutung des Apfels in der Antiken Kultur*. Diss. Bonn, 1977.

Burkert, Walter. *Religión griega arcaica y clásica*. Madrid, Abada, 2007.

Calame, Claude. *Eros en la antigua Grecia*. Torrejón de Ardoz, Akal, 2002 [trad. de *I Greci e l'eros*. Roma-Bari, Laterza, 1992].

Dalby, Andrew. *Food in the Ancient World from A to Z*. London-New York, Routledge, 2003.

Dalby, Andrew. *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London-New York, Routledge, 1996.

De Angelis, Alberto. “Il ciliegio nelle fonti letterarie greche e latine”. *Quaderni Urbinati di Cultura Classica* 64, (Urbino, 2000): 109-126.

De Candolle, Alphonse. *Origin of Cultivated Plants*. New York, D. Appleton, 1959 [trad. de *Origine des plantes cultivées*. Paris, Germer Baillière, 1883].

Diethart, Johannes; Kislinger, Ewald. “Aprikosen und Pflaumen”. *Jahrbuch der Österreichischen Byzantinistik* 42 (Wien, 1992): 75-78.

María José García Soler. “La fruta en la vida cotidiana de los antiguos griegos” / “Fruit in daily life of the ancient greeks”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 131-149

Difabio, Elbia Haydée. “Presencia de la fruta en la literatura griega antigua”. *Revista de Estudio Avanzados* 16 (Santiago de Chile 2011): 13-35.

Döpp, Siegm. “Μῆλον κυδώνιον (*Malum Cydonium*) - Quitte oder Apfel?”. *Hermes* 123 (Stuttgart, 1995): 341-345.

Faraone, Christopher A. “Apples for Atalanta and Pomegranates for Persephone”. *Ancient Greek Love Magic*. Harvard, Harvard University Press, 1999: 69-77.

Fasciano, Domenico, “La pomme dans la mythologie greco-romaine”. En: *Melanges d'Etudes anciennes offerts a Maurice Lebel*, St-Jean-Chrysostome, Quebec, Editions du Sphinx, 1980, 1980: 45-55.

Foster, Benjamin Oliver. “Notes on the Symbolism of the Apple in Classical Antiquity”, *Harvard Studies in Classical Philology* 10 (Harvard, 1899): 39-55.

García Soler, María José. *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid, Biblioteca Nueva, 2001.

Laszlo, Pierre. *Storia degli agrumi. Usi, culture e valori dei frutti più amati del mondo*. Roma, Donzelli Editore, 2006 [trad. de *Citrus. The Golden Apple*. Chicago, University Press, 2006].

Lavagnini, Bruno. “Ancora sul nome greco della mela cotogna”. *Studi Italiani di Filologia Classica* n.s. 18 (Firenze, 1942): 205-209.

Littlewood, A.R. “The Symbolism of the Apple in Greek and Roman Literature”. *Harvard Studies in Classical Philology* 72 (Harvard, 1968): 147-181.

Martos Montiel, Juan Francisco. “El valor simbólico de μῆλον / *malum* en la literatura grecolatina y la tradición cristiana de la manzana de Adán”. *Actes del Xè simposi de la Secció Catalana de la SEEC, St. Feliu de Guixols, 13-16 d'abril de 1988: treballs en honor de Virgilio Bejarano*. Barcelona, Publicacions de la Universitat de Barcelona, 1991, vol. II: 665-671.

McCartney, Eugene Stock. “How the Apple Became the Token of Love”. *Transactions and Proceedings of the American Philological Association* 56 (Baltimore, 1925): 70-81.

Murr, Josef. *Die Pflanzenwelt in der griechischen Mythologie*. Groningen, Verlag Boum's Boekhuis N.V., 1969.

Pellegrino, Matteo. *La maschera comica del Sicofante*. Lecce-Brescia, Pensa MultiMedia Editore, 2010.

María José García Soler. “La fruta en la vida cotidiana de los antiguos griegos” / “Fruit in daily life of the ancient greeks”. *RIVAR* Vol. 2, Nº 6, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, septiembre 2015, pp. 131-149

Pellegrino, Matteo. *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*. Bologna, Pàtron Editore, 2000.

Solmsem, Felix. “Zur Geschichte des Namens der Quitte”. *Glotta* 3 (Göttingen, 1911): 241-245.

Thiercy, Pascal. “Le Palais d'Aristophane ou les Saveurs de la Polis”. *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*. Bari, Levante Editori, 1997: 131-177.

Tolkowsky, Samuel. *Hesperides. A History of the Culture and Use of Citrus Fruits*. London, J. Bale, Sons & Curnow, 1938.

Trumpf, J. “Kydonische Äpfel”. *Hermes* 88 (Stuttgart, 1960): 14-22.

Zohary, Daniel; Hopf, Maria. *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Cultivated Plants in the West Asia, Europe, and the Nile Valley*. Oxford, Clarendon Press, 1993.

\*\*\*

RECIBIDO: 25-01-2015

ACEPTADO: 20-06-2015