

EL SIMPOSIO GRIEGO: VINO, MÚSICA Y COMPAÑÍA

M^a José García Soler (UPV/EHU)

El consumo del vino en la antigua Grecia

El simposio griego es una institución de una gran complejidad. El eje central es sin duda el vino, sin el que no puede existir. Pero, aunque incluso en el propio término queda de relieve la importancia que se concede al hecho de beber, no es una simple reunión de borrachos, porque el consumo del vino no es un fin en sí mismo, sino un medio para aumentar la cohesión dentro del grupo. Lo importante es que la bebida y todo lo que la rodea se hace en compañía.

Evidentemente, tomar vino no es algo que quede limitado solo a las ocasiones de celebración o a las reuniones de carácter social. Aunque no está bien documentado, es muy probable que se tomara algo de vino para acompañar las comidas, quizá un vino del país, no de primera calidad. Sí sabemos, en cambio, que se bebía vino en las tabernas, lugares más democráticos que el simposio y a las que tenían acceso las mujeres (si es que podemos fiarnos de lo que nos cuenta la comedia¹). Y los viajeros o los que tenían que desplazarse por algún motivo, podían llevar un odre de vino (el antepasado de nuestra bota) entre las provisiones para el camino².

Sin embargo, el consumo del vino para los griegos se asocia principalmente con el banquete. El banquete antiguo comparte con el moderno algunos rasgos, como el ambiente festivo y de celebración en compañía e incluso una separación entre dos fases, una dedicada más propiamente a la comida y la sobremesa, más centrada en la bebida, la conversación y los entretenimientos en general.

Estas dos partes que componen el banquete clásico recibían en la Antigüedad los nombres de *deîpnon* y *sympósion*. El primero seguramente es menos conocido, en buena medida porque esta parte de la comida ha tenido un menor reflejo literario. Junto a una obra como *El banquete* de Platón, que toma el simposio como marco en el que sitúa uno de sus diálogos más conocidos, del *deîpnon* solo han quedado textos fragmentarios,

¹ Un personaje de *Las tesmoforiantes* de Aristófanes no duda en afirmar que las mujeres son «gran bien para los taberneros» (v. 737).

² Los primeros testimonios los podemos encontrar en Homero. Así, Ulises sale de la isla de Calipso en una balsa con provisiones y dos odres, uno de vino y otro de agua (*Odisea* V 265-268). Y a la princesa Nausicaa, cuando junto con sus compañeras va a lavar la ropa al río, su madre le prepara una cesta con provisiones y un odre de vino (*Odisea*, VI 75-78).

sobre todo escenas de comedia en las que se debían describir pantagruélicos menús y un poema muy curioso de finales del siglo IV a.C., el *Banquete ático* de Matrón, que usando versos homéricos cuenta de forma burlesca cómo se desarrolló un festín en Atenas ofrecido por el orador Jenocles. El *deîpnon* se dedica básicamente a la comida, incluyendo los aperitivos y los platos fuertes. Al llegar al postre, en el que servían frutas variadas, pasteles de diversos tipos a base de miel y toda clase de golosinas, el panorama cambia incluso físicamente, porque da comienzo a la sobremesa, el *symposion*.

Etimológicamente el término evoca la idea de beber en compañía y aparece atestiguado por primera vez en la literatura griega en Alceo (fr. 70 Voigt) y Focílides (fr. 14 Diels), entre los siglos VII y VI a.C. En Homero esta distinción entre las dos partes del banquete, entre un momento dedicado a la comida y otro diferente para la bebida, no existe o no al menos de una forma tan clara como en época posterior, aunque en algunos pasajes podrían verse antecedentes del simposio. El modelo que conocemos es el que se estableció en la época arcaica y se terminó de concretar en la clásica.

Una de las características más llamativas es que en su inicio y en buena parte de su desarrollo estaba altamente ritualizado. Para empezar, se debía realizar una serie de actos que marcaban el comienzo de esta segunda parte del banquete, algunos de ellos directamente relacionados con el modo en que se iba a consumir el vino, que era el verdadero centro sobre el rotaba todo lo demás.

El espacio físico: la sala del banquete

Antes de ver cómo era este ritual, vamos a situarnos en el marco espacial en el que se desarrollaban los banquetes en la antigua Grecia. Esta sala recibía en Grecia el nombre de *andrón*, literalmente «la habitación de los hombres», lo que ya nos da una primera idea de quiénes eran los participantes en el simposio. De hecho, como comentaré con más detalle más adelante, las mujeres estaban excluidas de este tipo de reuniones, que eran estrictamente masculinas; las únicas excepciones eran las que se ocupaban de los entretenimientos, como las flautistas o las heteras, es decir, mujeres de mala reputación. Excavaciones en diversos lugares de Grecia han sacado a la luz algunas de estas salas de banquete en contextos privados y públicos, que se identifican sin demasiada dificultad por sus características peculiares. Se trata de habitaciones cuadradas de dimensiones

relativamente reducidas, entre 4,2 y 6,5 metros cuadrados, que presentan la puerta ligeramente descentrada. Esta peculiaridad tiene que ver con el modo en el que los comensales participaban en el banquete, porque los griegos y, después de ellos los romanos, en las celebraciones no se sentaban a la mesa, sino que se recostaban en unos lechos que se pegaban a la pared. Contamos con abundantes representaciones de banquetes pintadas sobre los mismos recipientes que servían para mezclar, verter o beber el vino, que, a modo de espejos, reflejan los usos y comportamientos de los participantes en el banquete. En ellos, los comensales aparecen generalmente reclinados en lechos, apoyados sobre el codo izquierdo y con el brazo derecho libre, con una mesa baja situada delante de ellos. Es precisamente la utilización de lechos la que determinaba la conformación de la sala. El primero a la derecha de la puerta era el lugar de honor y después de él los demás seguían, uno tras otro, hasta el último, donde se echaba el anfitrión, que era además quien asignaba los puestos.

Una de las consecuencias que se derivaron de la introducción del banquete reclinado fue la limitación del número de asistentes, puesto que en esta postura se ocupa más espacio que sentado. Ello hizo que aumentara el sentido de exclusividad y de homogeneidad de sus componentes, a la vez que favorecía la participación de todos en las actividades simposiales. Aunque en época helenística el número de participantes aumentó y era en general de 14, 22 o 30, en las épocas arcaica y clásica eran reuniones menos concurridas. Hasta los cambios que se produjeron en la vida y en las costumbres a raíz de la entrada en escena de los reyes macedonios, haber prevalecido la misma regla que tiempo después preconizó el romano Varrón³, según la cual el número debía estar entre el de las Musas y el de las Gracias, es decir entre nueve y tres. Por poner un ejemplo, en el *Symposion* de Platón, el banquete literario más conocido, son siete.

Esta costumbre de celebrar los festines recostados llegó a Grecia desde próximo Oriente a lo largo del siglo VII a.C. En Homero los héroes comen y reciben a sus huéspedes sentados y también se representaba de esta manera a los dioses reunidos en el banquete. Así aparecen representados en, como puede verse en un kylix del pintor Oltos, de comienzos del siglo VI a.C., una copa ática de figuras rojas, que muestra la asamblea de los dioses en el Olimpo. El reflejo literario de esta imagen lo encontramos en unos versos de la *Ilíada* de Homero (IV, 1-5):

³ Citado por Aulo Gelio (*Noches áticas* XII, 11).

Los dioses celebraban asamblea sentados junto a Zeus
sobre el áureo pavimento, y en medio de ellos la augusta Hebe
escanciaba néctar.

En el arte, la representación más antigua de esta forma de banquete la encontramos en, un panel decorativo en relieve de mediados del siglo VII procedente del palacio de este rey asirio, en Nínive, conocido como «Fiesta en el jardín de Asurbanipal». En Grecia el primer testimonio lo tenemos en la cratera corintia de Eurito (finales del siglo VII a.C.), que actualmente se encuentra en el Museo del Louvre y muestra el banquete ofrecido por este rey a Heracles. Representa una escena perteneciente a una aventura menor del héroe. Después de concluir sus trabajos se dirigió a casa de Eurito, que había organizado un concurso de tiro con arco ofreciendo como premio la mano de su hija Yole. Heracles venció, pero se produjo una disputa que acaba con la muerte de Ifito, hijo del rey. La escena representada en esta cratera precede al drama y en ella todos los personajes aparecen como comensales de un banquete. Si el artista que la pintó no hubiera escrito los nombres de cada uno de ellos, no se distinguiría en nada de cualquier otro banquete aristocrático.

Más o menos de la misma época data también el primer testimonio literario, el fr. 19 *PMG* del poeta lírico Alcman, en el que, aunque no se menciona el vino, puede reconocerse el ambiente del simposio:

Siete lechos y otras tantas mesas
cubiertas de panes de adormidera,
y de lino, y de sésamo y, en pequeñas escudillas,
pasteles dorados.

El ritual del banquete

Ya tenemos el marco físico, pero el simposio tienen también un marco ritual, porque, como adelantaba antes, los griegos separaban las dos partes del banquete de una forma muy clara y este paso tenía un carácter altamente formalizado. Una vez que los comensales ya se habían saciado de comida, los esclavos retiraban las mesas que estaban puestas delante de cada lecho, limpiaban la sala y ofrecían a los participantes agua para lavarse las manos, guirnaldas que colocaban sobre sus cabezas o en torno a sus cuellos, y aceite perfumado. Después volvían a traer las mesas y depositaban en ellas dulces, frutas, frutos secos, miel y queso que iban a servir como acompañamiento de la bebida, y traían además la cratera, un gran recipiente con una función fundamental en el

simposio. Una de las condiciones que debían cumplirse siempre es que el vino se bebiera mezclado con agua y era precisamente en la cratera donde se realizaba esta mezcla.

Una vez perfumados y coronados, los comensales comenzaban ofreciendo una libación con un poco de vino puro en honor del *Agathos Daimon*, el «Buen Genio», quien velaba para que la atmósfera del simposio se mantuviera cordial. En la mitología griega era una divinidad favorable a los mortales, que protegía los campos de trigo y los viñedos. De ahí se deriva la vinculación con el vino y que posteriormente pudiera identificarse con Dioniso. Esta libación se hacía pasando entre los asistentes una gran copa de vino sin mezclar, pero el resto de la bebida consumida debía estar rebajada con agua. Después se hacía una triple invocación a los dioses: una copa se dedicaba a los dioses olímpicos, en particular a Zeus, otra a los héroes y la tercera a Zeus Salvador⁴, como garante del orden divino y por extensión, del orden en el banquete. Para terminar, entonaban juntos un peán, un canto en honor a Apolo, acompañados generalmente con la flauta o la lira, y elegían al presidente del banquete, el simposiarca, que debía velar por el desarrollo ordenado de la velada. Tenía, entre otras, la tarea de determinar el número de copas que cada uno de los comensales debía vaciar en las diversas rondas y de fijar la dosis de la mezcla de vino y agua⁵. Sólo excepcionalmente se permitía que cada uno decidiera individualmente la cantidad de bebida que iba a tomar. En sus manos estaban también las reglas del canto y de eventuales juegos, así como el mantenimiento de una conducta ordenada entre los bebedores, pudiendo imponer multas por cada infracción de las normas.

Todo ello (salvo la referencia al simposiarca) puede verse recogido en el fr. 1 de Jenófanes, un poeta lírico del siglo VI a.C.:

Ya que están limpios ahora el suelo y las manos de todos,
y las copas; y hay uno que pone coronas
trenzadas, y otro que pasa un perfume oloroso en un frasco;
y se alza la cratera, llena hasta el borde de dicha;
y hay más vino en reserva, que dice que no habrá de faltarnos
nunca, y que huele a flores, suave en las jarras;
y difunde el incienso su santo aroma en el medio;
y fresca y dulce y limpia está el agua, y a mano

⁴ Sobre los libaciones ofrecidas a los dioses al comienzo del banquete véase Ateneo, XV 692f-693f.

⁵ Alexis, fr. 21 K.-A.: «No era, en efecto, un presidente del banquete, sino un verdugo, / ese Quéreas, cuando proponía un brindis de veinte ciatos». [unos 0.9 litros]

los rubios panes esperan y, tal que impone respeto,
 la mesa, de queso y de miel succulenta cargada;
 y cubren el ara del centro por todas partes las flores;
 y envuelven toda la casa el canto y la fiesta:
 deben primero los comensales al dios entonarle
 un himno con pías historias y puras palabras;
 de hacer lo que es justo –eso, sin duda, es más propio–,
 no hay abuso en beber hasta donde lo habido no impida
 volver sin criado a casa, si no se es un anciano.

También a ello, de forma muy condensada, hace referencia Platón en el *Banquete* (176a):

«Una vez que Sócrates se acomodó y terminaron de comer él y los demás, hicieron libaciones; y después de entonar el canto en honor del dios y de cumplir con los demás ritos, se dispusieron a beber».

Discuten entonces sobre el modo que les permita beber más a gusto, porque arrastran todavía la resaca del día anterior, y acaban decidiendo que cada uno beba lo que quiera, sin coacción alguna. Sin embargo, hacia la mitad del diálogo, cuando los participantes han pronunciado sus discursos sobre el amor, aparece en escena un personaje no invitado, Alcibiades. Este se presenta borracho con la intención de coronar a Agatón por su victoria y al ver a los comensales demasiado serenos decide erigirse en simposiarca. Más tarde llega un grupo de juerguistas que entran aprovechando que la puerta estaba abierta porque uno de los comensales salía y acaban por completo con el poco orden que quedaba en la reunión. Algunos de los comensales se marchan a casa entonces, pero otros se quedan y al final solo aguantan Agatón, el anfitrión, Aristófanes y Sócrates, que es el único que sigue todavía en pie al llegar el alba.

La mezcla del vino

Choca con la mentalidad moderna la costumbre de beber el vino aguado, pero para los griegos la sola mención de los dos líquidos es por sí misma símbolo del banquete. No se concibe un simposio sin esta práctica, tan arraigada que incluso el nombre que se da actualmente al vino en griego moderno, *krasí*, está relacionado etimológicamente con el verbo que expresa la idea de mezclar (*keránnumi*) y tiene la misma raíz que el recipiente en el que habitualmente se realizaba la mezcla, la cratera.

Aunque no es el único que podía usarse con este fin, sí el más característico. Y es

probablemente también uno de los vasos de cerámica griega más conocido, aunque su tipología fue evolucionando con el tiempo. La forma más antigua es la llamada cratera de columnas, que tenía unas asas verticales como fustes, rematadas por un saliente horizontal. Quizá el tipo más conocido es el de la cratera de volutas. Se llama así porque sus asas, que sobresalen por encima de la boca, adoptan una forma de espiral o caracol. Más moderna es la cratera de cáliz, llamada así porque recuerda al cáliz de una flor. El último tipo es la cratera de campana, con asas salientes y dirigidas hacia arriba y una forma que recuerda una campana invertida. Otro recipiente que podía utilizaba para la mezcla de la bebida era el lebes, que se usaba también para mezclar alimentos en general. Era una vasija honda con base redondeada que se colocaba sobre un soporte para mantenerla derecha y que puede verse representada en algunas escenas de pintura sobre cerámica.

Dada la importancia que los griegos daban a la mezcla de la bebida, no extraña tampoco comprobar que situaban el origen de esta práctica entre las lejanas brumas del mito. Según el médico Filónides, en una obra titulada *Perfumes y coronas* (fr. 1 García Lázaro):

Cuando Dioniso trajo la viña a Grecia desde el Mar Rojo, la mayor parte de los hombres se abandonó a un gozo desmesurado bebiendo vino puro. Por ello, algunos, como locos estaban fuera de sí y otros, por el aturdimiento estaban como muertos. Pero un día, mientras un grupo estaba bebiendo junto a la orilla del mar, comenzó una tormenta que interrumpió la bebida y llenó de agua la cratera en la que había quedado un poco de vino. Cuando el tiempo aclaró, los hombres volvieron al lugar y probaron la mezcla, de la que obtuvieron un placer agradable y libre de disgustos. Por eso, cuando en el curso de la comida se bebe el vino puro, los griegos dedican una plegaria al Buen Genio, honrando así al dios que descubrió el vino, Dioniso. En cambio, con la primera copa de vino mezclado que se distribuye después de la cena, invocan a Zeus Salvador, en la convicción de que el que desencadena las tormentas es también el artífice de la mezcla inocua de agua de lluvia y vino.

La mezcla no podía hacerse de cualquier manera y las indicaciones sobre cuánto se rebajaba el vino con agua son muy abundantes en la literatura, particularmente en la poesía lírica y la comedia⁶. Las proporciones podían variar dependiendo de la bebida, más o menos fuerte, que se quisiera obtener y de las propias características del vino, así

⁶ Ateneo de Náucratis, en su obra *El banquete de los eruditos* (X 426b-427b y 429f-431f) trata sobre este tema y recoge la mayor parte de los pasajes en los que se documentan las diversas proporciones de la mezcla.

como de la mayor o menor moderación de los comensales. La tendencia general es que predomine el agua, evitándose la mezcla al cincuenta por ciento, que no se encuentra documentada antes del siglo V a.C. (y solo en autores de comedia⁷) y que se considera bastante cargada. En general se prefieren las mezclas en las que predomina el agua, en particular la que se hacía en una proporción de cinco a dos. Algo más cargadas son las de cinco y tres y dos y una, citadas en Anacreonte (fr. 33 Gentili):

- (a) Venga, tráenos, chico,
una jarra, que de golpe
beberé primero, vertiendo de agua diez
y de vino cinco
cacillos, para que sin barbarie
pueda divertirme otra vez.
- (b) Ea, otra vez, que ya de este modo,
entre estrépito y gritos,
no practiquemos con el vino
la bebida escita, sino entre bellos
cantos bebiendo con moderación.

La mezcla de tres partes de agua con dos de vino aparece en Aristófanes (*Eq.* 1187-89⁸) y es la que un demagogo ofrece al viejo Demo, el Pueblo, para ganarse su favor tentándolo con una bebida más cargada. Más ligeras son las mezclas de tres partes de agua con una de vino, como la que aconseja Hesíodo cuando aprieta el calor del verano (*Op.* 593-597⁹), y la de cuatro partes de agua por una de vino, documentada sólo en un fragmento de Alexis (fr. 228 K.-A.), que la considera demasiado floja. Evidentemente, a pesar de que algunos autores no dejen de insistir en la moderación en la bebida, no faltan las proporciones inversas, aunque esto se considere inaceptablemente fuerte. Por ejemplo, el poeta lesbio Alceo (s. VI a.C.) propone una mezcla de una parte de agua y dos de vino:

¡Bebamos! ¿Por qué esperamos a las luces? Queda un dedo de día.
Baja, amigo, las copas grandes decoradas,
que el vino nos lo ha dado el hijo de Sémele y de Zeus. a los hombres,

⁷ Timocles, fr. 22 K.-A. Alexis, fr. 59, 232 y 246, 3-4 K.-A. Jenarco, fr. 9 K.-A. Sófilo, fr. 4 K.-A.

⁸ «Morcillero.– Toma también para beber esta mezcla de tres partes de agua y dos de vino.

Demo.– ¡Qué rico y qué bien lleva las tres partes de agua!

Morcillero.– ¡Como que fue la Tritógenes [sobrenombre de Atenea] la que lo terció!»

⁹ «Bebe luego el rojizo vino, sentado a la sombra, con el corazón harto de comida y la cara vuelta de frente al brioso Céfiro; de una fuente inagotable y destilada que sea limpia, vierte tres partes de agua y echa la cuarta de vino».

como olvido de los males. Mezcla uno y dos y sírvelas
 llenas hasta el borde. Y que una copa
 empuje a la otra.

También encontramos estas proporciones en el comediógrafo Ferécrates (fr. 76 K.-A.) y otros autores de comedias mencionan las de tres y cuatro (Efipo, fr. 8 K.-A.) y dos y tres (Filetero, fr. 15 K.-A.; Menandro, fr. 2 K.-A.).

Paralelamente a las alusiones a la mezcla, en la poesía abundan las recomendaciones de moderación. Para Jenófanes (fr. 1 West) se debe beber una cantidad tal que no impida al bebedor volver a casa por sus propios medios. El comediógrafo Eubulo (fr. 92 K.-A.), a través del propio dios del vino, coloca este límite en la tercera cratera (la primera para la salud, la segunda para el placer y el amor y la tercera para el sueño), porque las sucesivas llevan a la insolencia, la cólera e incluso la locura. También para el poeta elegíaco Teognis (413-4; 475-510; 843-4) lo importante es evitar caer en la embriaguez, porque ésta hace perder la moderación al hablar y el decoro.

Sin embargo, conviene no dejar de señalar que tampoco se consideraba socialmente aceptable la sobriedad solitaria, hasta el punto de que el poeta Teognis (837-40) afirma que es tan malo no beber como excederse en la bebida. Los griegos desconfiaban del abstemio, que no participaba del vino con los demás y permanecía sobrio mientras ellos se iban acercando a la embriaguez y sus consecuencias. El comensal que rehusaba beber debía dejar la compañía en el momento en el que se preparaba la sala para el simposio y estaba mal visto porque con su actitud se situaba al margen de los valores del grupo.

Sobre los motivos de la práctica de rebajar la bebida probablemente no sea fácil dar una única respuesta. Lo que sí sabemos con seguridad es que existía la opinión unánime de que tomar el vino puro era propio de bárbaros y podía tener efectos perjudiciales sobre el cuerpo y el alma de los bebedores. Como ejemplo de ello, Heródoto (VI 75 y 84) mostraba el caso del rey Cleómenes de Esparta, a quien su afición al vino sin mezclar, tomada de los escitas, le llevó a la locura y finalmente a la muerte. Y sobre los peligros del vino, quizá la mejor ilustración sea una anécdota que cuenta Cares de Mitilene (*FGrH* 125, fr. 19 a) relacionada con Alejandro Magno. Para honrar a un filósofo indio llamado Cálano, a su muerte el rey estableció la celebración de unos juegos funerarios, con un concurso para bebedores de vino puro. El premio para el ganador fue un talento, para el segundo, treinta minas, y para el tercero, diez. Y el resultado fue el siguiente:

De los que bebieron el vino fallecieron en el acto a causa del frío treinta y cinco, y al poco tiempo, en sus tiendas, seis. El que había bebido más, y vencido, se tomó cuatro congios de vino puro [unos 13 litros] y recibió el talento, pero sólo sobrevivió cuatro días. Se llamaba Prómaco.

Sin llegar a estos extremos, podemos suponer que sin duda habría otros motivos más razonables. Por una parte, el banquete podía prolongarse hasta tarde y la mezcla con el agua, atemperando los efectos del alcohol, ofrece la gran ventaja de evitar o por lo menos retrasar la embriaguez. Se trataba de beber una cantidad tal que pusiera alegres a los comensales, pero los mantuviera todavía intelectualmente despiertos y agudos para la conversación, para la poesía y para el resto de las actividades. Para los griegos el consumo del vino no era un fin en sí mismo, sino que se buscaba alcanzar, al menos en teoría, un estado de relajación de las inhibiciones, venciendo la timidez y animando el ingenio. Hasta donde sabemos y teniendo en cuenta las técnicas de vinificación antiguas, el vino debía de tener una graduación entre 15° y 16° y quizá llegara hasta 20° en casos excepcionales. Sin duda está lejos del nivel alcohólico de los modernos destilados, pero es evidente que, con todo, un consumo abundante acortaría la duración de la velada en un estado razonable.

Hay que tener en cuenta además otros factores. Los autores antiguos muestran una preferencia por los vinos elaborados con uva sobremadurada –y por tanto con un alto contenido en azúcar– y que hubieran madurado durante un tiempo amplio, que podía llegar a 10 o 15 años o incluso más. El azúcar ayudaba a la conservación, pero la porosidad de los recipientes empleados favorecía la evaporación del agua, de tal manera que con el envejecimiento el vino se convertía en un líquido pastoso y a veces también amargo, rasgos que señalan los autores antiguos. En los casos de una conservación óptima es probable que tuviera cierta semejanza con los vinos rancios y con los Pedro Ximénez muy viejos y concentrados, casi de color chocolate y muy densos. El agua ayudaba a devolverle parte de la fluidez perdida y, en aquellos casos en la conservación no hubiera sido la deseable, se recurría también a otros aditivos, como harina de cebada y miel, para suavizar su sabor, o flores y algunas especias para dar buen aroma y ocultar sabores y olores poco agradables (Ateneo, IV 168f).

Por otra parte, la mezcla podía servir no solo para modificar el grado alcohólico y el sabor, sino también la temperatura. De hecho, en verano se podía refrescar la bebida usando agua fría o incluso nieve. Así lo indica Ateneo, que cita un pasaje de Estratis (fr.

60 K.-A., en Ath. III 124c-d):

Beber vino caliente
nadie lo aceptaría, sino muy al contrario
enfriado en un pozo o mezclado con nieve.¹⁰

La referencia más antigua sobre el empleo de la nieve para refrescar bebidas figura en Jenofonte (*Mem.* II 1, 30), que menciona esta práctica de una forma que parece indicar que no era nueva en su época. Sabemos además por el comediógrafo Euticles (fr. 1 K.-A. Cf. Plutarco, *Mor.* 691c-d) que en el siglo V a.C. se podía comprar en el mercado de Atenas. Por otra parte, se ha encontrado una serie de pequeños recipientes atenienses que tenían la función específica de refrescar las bebidas y que evidencian la utilización de la nieve ya en el siglo anterior. Esta a veces se añadía directamente al vino, pero también podía emplearse para refrescar de forma indirecta por medio del *psyktér*. Este era un recipiente caracterizado por un cuerpo bulboso y una base alta y estrecha; se llenaba de vino y se introducía en una cratera llena con agua fría o nieve, refrescando así la bebida. Encaja tan bien con la cratera de cáliz que a menudo se ha pensado que formaban un conjunto.

El servicio del vino

Además de los recipientes para mezclar y enfriar la bebida, el servicio de mesa se completaba con otros objetos que se utilizaban para sacar el vino de las grandes crateras y servirlo en las copas y con las propias copas en las que se bebía.

A la primera categoría pertenecen diversos tipos de jarras, sobre todo el *oinochoe*, que etimológicamente hace remite a una jarra para verter (*chéo*) el vino (*oînos*), caracterizada por su boca trilobulada. Otro tipo de jarra era como el *olpe*, similar al anterior, aunque más estilizado y con el borde liso. Para sacar el vino de las crateras y servirlo directamente en las copas se usaba además una especie de cacillo con asa larga, el *kyathos*.

La tipología también era variada en cuanto a las copas con las que se bebía el vino. La más historiada y también la más llamativa es el riton, una forma estilizada de los antiguos cuernos en los que se consumía la bebida. Aunque se conocen algunos

¹⁰ Cf. Lisipo, fr. 1 K.-A.: «A. Hermón, ¿qué pasa? ¿Cómo estamos? B. Qué va a pasar, sino / que mi padre desde arriba me ha metido en el pozo, creo yo, / como el vino en verano.»

ejemplares notables de época minoica con forma de cabeza de toro, su producción se extendió tras la victoria sobre los persas, de los que procede en Atenas, fue pronto adoptada e imitada por los artistas locales, que crearon obras muy notables con forma de cabeza de animales. El recipiente tenía una abertura en la parte de la boca, de manera que se bebía de ellos como se hace actualmente con las botas.

Más frecuente en las representaciones del banquete es el *kantharos*, una copa honda con un pie largo y dos grandes asas a los lados, que en las representaciones con frecuencia está asociada al dios Dioniso. Otro recipiente para beber es el *skyphos*, una especie de cuenco de fondo bajo con dos asas y, dependiendo de la tipología, con unan base ancha y baja o sin base. Sin embargo, los *kylikes* son las copas más características que los comensales utilizan para consumir el vino. Eran unos recipientes anchos y bastante planos, con dos asas a cada lado y un pie más o menos largo dependiendo de las épocas. Contamos con numerosos ejemplares de este tipo de copa, algunos bellísimos, además de encontrarlos con mucha frecuencia representados también en la pintura de los propios recipientes. Un rasgo muy característico de los *kylikes* es la decoración no solo en el exterior, sino también en el interior (lo que se conoce como «tondo», por su forma redonda). De esta manera, cuando el bebedor iba tomando su vino, veía cómo podía aparecer ante sus ojos una escena con Teseo matando al Minotauro, a Tetis con Hefesto, mientras este fabrica las armas de Aquiles, al propio dios del vino o incluso escenas relacionadas con el propio banquete. Se daba el caso, además, incluso de que con frecuencia junto a la escena representada podía figurar alguna inscripción con la que el bebedor podía verse piropeado. No es raro ver escrito en el fondo *kalós* («guapo»), a veces incluso acompañado del nombre del guapo en cuestión.

Los entretenimientos del banquete

Hasta ahora he hecho referencia sobre todo a los aspectos materiales del simposio (la sala del banquete, la preparación de la bebida y los recipientes), pero un verdadero simposio no está completo si la bebida no está acompañada de entretenimientos. Evidentemente, estos variaban dependiendo de la mayor o menor moderación de los simposiastas, así como del tiempo que llevaran bebiendo, pero siempre están presentes y se espera que en todos ellos intervenga el conjunto de los asistentes al banquete. Uno de estos entretenimientos es el más básico: la charla. Como dice el poeta Calímaco, entre los siglos IV y III a.C., «Es completamente cierto el dicho de que no sólo su parte

de agua quiere tener el vino, sino también su parte de conversación» (fr. 178, 15-20 Pfeiffer). Un lugar muy destacado era también el que se otorgaba al canto y la poesía, acompañados por la flauta o la cítara, instrumentos que con frecuencia podemos ver en las representaciones y que servían además para amenizar la velada¹¹. Los temas que se trataban reflejaban los valores del grupo: la situación política de la ciudad-estado, la amistad y el amor, la moralidad, la actitud hacia los dioses y, por supuesto, todo lo relacionado con el propio simposio y el consumo del vino (mezcla de la bebida, ventajas y peligros del vino, necesidad de moderación, etc.).

Los mejor dotados para estas actividades, generalmente poetas, cantaban poemas de estructura rítmica y musical más compleja, compuestos poco antes o durante el propio banquete. Estaban destinados al propio simposio en el que se interpretaban, a veces incluso dedicados al anfitrión y su círculo. La capacidad de improvisación era muy apreciada, pero es evidente que no todos los asistentes tenían la misma facilidad para la creación literaria. Para superar este escollo, existían repertorios de cantos simposiales para quien asistía al banquete y no quería quedar mal en su turno de canto. De ellos conservamos dos breves recopilaciones del siglo V a.C. que constituyen una especie de antologías de una tradición oral más amplia. Además en los banquetes circulaban composiciones de poetas conocidos o incluso cantos de obras teatrales de moda¹².

Otra de las diversiones podía ser jugar a las adivinanzas¹³. Ateneo de Náucratis en la obra que dedica al banquete les dedica un amplio espacio (X 448b-459b). Cita la clasificación de Clearco, que distinguía siete tipos dependiendo del tipo de pistas que se ofrecieran. Recoge además algunos ejemplos y da cumplida información del castigo que le esperaba a quien no fuera capaz de acertar la adivinanza propuesta: beber salmuera mezclada con el vino y vaciar la copa sin respirar.

La mayor parte de los ejemplos que ofrece Ateneo proceden de la comedia y hay alguno

¹¹ Según la información que ofrecen el comentarista del capítulo 451e de *Gorgias* Platón y Aristófanes, en *Avispas* 1222, el canto, acompañado de la flauta o de la lira, tomaba dos formas. La primera suponía la participación por turno de todos los comensales. Uno de ellos, con una rama de mirto en la mano, se ponía de pie y empezaba a cantar una canción conocida. En un momento dado, se detenía y pasaba la rama a otro que debía continuarla, pasando a su vez la rama después a otro comensal. Los que no podían cantar la canción elegida tenían que retirarse, hasta que sólo quedaba un ganador. En otros casos se prefería la concatenación de un tema base y sus variaciones.

¹² Por ejemplo, podemos citar el caso de Cratino, al que hace referencia Aristófanes en *Caballeros* 526-530: «Se acordaba también de Cratino, que, crecido del abundante elogio, se desbordaba por los campos llanos y, saliéndose de madre, arrastraba consigo de raíz, encinas, plátanos y ... enemigos. En los banquetes era imposible cantar otra cosa que "Doro la de sandalias de higo" o "Artífices de himnos hechos por diestra mano": tan grande era su éxito.»

¹³ Cf. Antífanos, fr. 122 K.-A.

incluso un poco escatológico. De entre ellos he escogido como ilustración uno de Antífanos, un autor del siglo IV, en una comedia titulada *Safo* (fr. 194 K.-A.). En esta obra la propia poetisa, convertida en personaje cómico, propone esta adivinanza:

Es una criatura femenina que protege a su prole en su seno
y, pese a no tener voz, alza un grito sonoro
a través del oleaje marino y de toda la tierra firme
para quienes quiere de los mortales y, en cambio, a quienes están a su lado
no les es posible oírlo, sino que tienen el sentido del oído embotado.

Como es de esperar, la solución es no menos poética que el desafío:

Pues bien, la criatura femenina es la carta
y los pequeñuelos que lleva de un lado a otro en su interior, las letras.
Estas, pese a no tener voz, les hablan desde lejos a quienes quieren.
En cambio, si por casualidad hay alguna otra persona
cerca del que la lee, no oír nada.

Junto a estos entretenimientos más o menos tranquilos, ocupaban el tiempo de los simposiastas también otras actividades más físicas, en las que intervenían tanto los participantes del simposio como las heteras que los acompañaban, frecuentemente representadas en la pintura sobre cerámica. Unas veces los vemos bailando de forma más o menos desenfrenada según la dosis de alcohol consumida; otras, practicando algunos juegos de habilidad. Entre ellos el más conocido es el del *kóttabos*, un juego de destreza de origen siciliano, que tenía diversas variantes¹⁴. Básicamente consistía en acertar un blanco lanzando con un hábil juego de muñeca las últimas gotas que quedaban en la copa:

Obra insigne de la tierra sícula es el *kóttabos*,
que ponemos como blanco para los restos del vino.¹⁵

Una modalidad consistía en derribar un blanco puesto en equilibrio, haciéndolo caer con ruido. En otra con este mismo procedimiento había que hundir unas pequeñas salseras que flotaban en el interior de un recipiente lleno de líquido. Los premios eran frutos secos, dulces o golosinas de las que se servían con el vino para estimular las ganas de

¹⁴ Cf. Anacreonte, fr. 31 Gentili; Baquilides, fr. 17 Snell-Maehler; Píndaro, fr. 128 Snell-Maehler; Aristófanes, *Pax* 1244, *Nu.* 1073; Ateneo, I 28b, XIV 665e-668f.

¹⁵ Critias, *Elegías*, fr. 1, 1-2 Gentili-Prato.

beber. O un beso. De hecho, el juego podía tener un componente erótico, de modo que el éxito en él se interpretaba como un «signo de ser amado por una mujer o un hombre joven» y se ha sugerido incluso que el premio podía ser la flautista o el sirviente que distribuía las bebidas.

La presencia de la mujer

En estas últimas imágenes aparecen mujeres, a las que hasta el momento he dejado fuera de mi exposición por su posición peculiar en el banquete. Así como se permitía que los jóvenes asistieran al simposio, aunque todavía no se les pudiera considerar adultos, sin embargo quedaban por completo excluidas de él las mujeres libres. Según el historiador Teopompo (*FGH* 115 fr. 204. Cf. Iseo, 3, 14. Demóstenes, 59, 33), los griegos consideraban inmoral llevar al banquete a la esposa o las hijas, de manera que las únicas presencias femeninas admitidas eran las de las heteras o las flautistas que amenizaban la velada. Los griegos pensaban que la bebida reducía e incluso llegaba a eliminar las inhibiciones, avivando la tendencia innata al sexo de las mujeres, uno de sus grandes vicios. No saben resistir los impulsos de la sexualidad, sobre todo si el vino las espolea. Por ello, una mujer respetable veía seriamente comprometida su reputación si tomaba parte en un simposio junto a los hombres. Es bien conocido el caso de Aspasia, que asistía a simposios acompañando a Pericles y tenía una pésima reputación entre los atenienses. Por tanto, solo tendrán permitido el acceso a los *symposia* las mujeres que podríamos llamar «de alquiler», como las que ejecutaban la música instrumental que acompañaba el canto, las bailarinas y las heteras, que no deben ser confundidas con la prostitutas, aunque dentro de esta categoría también las había.

Para concluir

En este repaso por las diversas facetas del simposio griego hemos apreciado su carácter complejo. Es por un lado una ocasión de fiesta y de celebración, animada por el vino, que libera el espíritu de los participantes y los hace más proclives a disfrutar de la velada. La diversión está garantizada por la presencia de música, de mujeres y de juegos variados. Sin embargo, al mismo tiempo, estaba perfectamente regulado, incluso con un presidente que velaba por el orden y ponía las normas que todos tendrían que seguir. Y, por otro lado, tenía un carácter eminentemente político, sobre el que con frecuencia se ha insistido, presente incluso en el contenido de muchas de las canciones que entonaban

los bebedores. El simposio era para los aristócratas una de las ocasiones más importantes para discutir de política, de los asuntos públicos de la ciudad, y para afirmar sus valores comunes. En el caso de los adolescentes que estaban presentes acompañando a sus padres, tenían en él la ocasión de oír la conversación y aprender el sistema de normas y valores aristocráticos, aunque no les estaba permitido consumir vino. Al mismo tiempo, proporcionaba el contexto en el que la poesía, uno de los medios del proceso educacional, era creada, comunicada y conservada.

Todo ello hace del simposio griego, asentado sobre los tres pilares que son el eje del título de esta conferencia, un fenómeno particular, extremadamente complejo, pero también enormemente interesante para conocer la antigüedad clásica.

Un poco de bibliografía

Traducciones de textos antiguos sobre el banquete

Ateneo, *Banquete de los eruditos*, Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 1998-2014 (5 vols.). Introducción, traducción y notas de Lucía Rodríguez-Noriega Guillén.

Plutarco, *Obras morales y de costumbres*, vol. II, Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 1986, pp. 207-279. Introducción, traducción y notas de Concepción Morales Otal y José García López.

Plutarco, *Obras morales y de costumbres (Moralia)*, vol. IV, *Charlas de sobremesa*, Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 1987. Introducción, traducción y notas de Francisco Martín García.

Matrón de Pítane, en *Poesía helenística menor*, Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 1994, pp. 299-309. Introducción, traducción y notas de José A. Martín García.

Estudios sobre el banquete

Alonso Troncoso, Víctor, «Para una sociología del banquete en los poemas homéricos», en Julio Mangas; Jaime Alvar (eds.), *Homenaje a José M^a Blázquez*, vol. I, Madrid 1993, pp. 35-58.

Kelly-Blazeby, Clare F., *Kapeleion: Casual and Commercial Wine Consumption in Classical Greece*, Tesis doctoral, Universidad de Leicester, 2006.

Colesanti, Giulio, «Il simposio in Omero», *MD* 43, 1999, pp. 41-75.

Crespo, Emilio, *El Banquete, de Platón*, Madrid 2007.

- Dukelsky, Cora, "Música, baile, juegos de equilibrio: entretenimientos del banquete griego", 2006, en <https://uba.academia.edu/CoraDukelsky>
- Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (eds.), *Historia de la alimentación*, Gijón 2004.
- García Gual, Carlos, «El simposio griego», en Domingo Plácido Suárez; Araceli Striano Corrochano (eds.), *Ars vivendi. La buena vida en Grecia y Roma*, Madrid 2006, pp. 127-139.
- Garzón Díaz, Julián, «Vino y banquete desde Homero a Anacreonte», *Helmantica* 91, 1979, pp. 63-96.
- Martín Puente, Cristina, «El vino en el ritual de hospitalidad: de Homero a Lucano», en *Vino y Banquete en la Antigüedad. Actas del V Coloquio de Estudiantes de Filología Clásica*, Valdepeñas, UNED, 1994, pp. 137-148.
- Martín Puente, Cristina, «Vino, banquete y hospitalidad en la épica griega y romana», *Revista de Filología Románica*, anejo V, 2007, pp. 21-33.
- Murray, Oswyn (ed.), *Symptotica. A Symposium on the Symposion*, Oxford 1990.
- Sánchez, Carmen, «Sacrificio, banquete y ritual en la *Odisea*», en Paloma Cabrera; Ricardo Olmos (eds.), *Sobre la Odisea. Visiones desde el mito y la arqueología*, Madrid 2003, pp. 171-199.
- Slater, William J. (ed.), *Dining in a Classical Context*, Ann Arbor 1991.