

G. SANTANA HENRÍQUEZ (ed.), *Fueron felices y comieron perdices. Gastronomía y literatura*, Madrid, Ediciones Clásicas, 2014, 276 pp. [ISBN: 978-84-7882-799-4]

Delicioso y succulento, como la materia de la que trata, es el plato combinado de autores y textos de diferentes épocas y temáticas con el telón de fondo de la gastronomía que nos presenta el volumen coordinado por Germán Santana, autor también de la primera de las aportaciones que versa sobre la alimentación de los héroes de la épica homérica y de las principales costumbres relacionadas con el yantar (pp. 11-33). Santana destaca el abuso de la carne roja en la alimentación, la abundancia comedida –valga la contradicción– del vino, normalmente mezclado con agua, incluso para los infantes, y la ausencia total de la dieta de la leche, cuya ingesta normalmente se asociaba con algo abominable como nos muestra su aparición en la escena del cíclope, que acompaña sus picadas de carne humana con el blanco líquido.

La mala consideración de la leche contrasta con las propiedades terapéuticas que se le atribuyen en el *corpus hippocraticum*¹ y, en general, con la valoración positiva de la que gozaba en la antigüedad. Este primer trabajo pone de relieve no sólo las peculiares costumbres alimenticias de los guerreros homéricos, sino también el desprecio por un alimento concreto. Este fenómeno no se restringe, como bien es sabido a la época homérica, según el tiempo, el lugar o la conciencia social el alimento vetado irá variando continuamente. Valgan como ejemplos los casos de las peculiares restricciones alimenticias de los pitagóricos y de otras escuelas filosóficas, cuya importancia será mantenida por algunas de las primeras sectas cristianas², manteniéndose incluso hoy en día en algunos momentos puntuales del calendario católico, como por ejemplo la Semana Santa, con la interdicción de comer carne.

La segunda de las contribuciones, de Mónica Martínez Sariego (pp. 35-66), hace un repaso histórico-literario desde la Edad

¹ M. López-Salvá, «La leche como fármaco terapéutico», en A. López-Férez (ed.), *Tratados hipocráticos (estudios acerca de su contenido, forma e influencia)*, Madrid, 1992, pp. 251-262.

² P. Brown, *El cuerpo y la sociedad. Los cristianos y la renuncia sexual*, Barcelona, 1993, pp. 138-147; S. Grau & Á. Narro, «Vidas de filósofos y Hechos de los apóstoles: algunos contactos y elementos comunes», *Estudios Clásicos* 143, 2013, pp. 84-85; J.M. Torres Prieto, «Sexo y herejía en el mundo antiguo», *Edades* 8, 2000, p. 140.

Media hasta nuestros días de uno de los trastornos alimenticios más terribles y problemáticos, especialmente en la adolescencia: la anorexia. Desde las llamadas «santas anoréxicas» del siglo XII hasta Espido Freire, la autora del texto nos muestra la cara oscura y menos amable del mundo de la alimentación.

En el tercer capítulo, Antonio María Martín Rodríguez nos ofrece su análisis de las comidas de celebración de Acción de Gracias que aparecen en el film de Woody Allen de 1986 *Hanna y sus hermanas* (pp. 67-101). De vuelta a siglos precedentes, la cuarta contribución, de Victoria Galván González, nos muestra la estrecha relación entre sexo y alimentación en *La Lozana andaluza* de Francisco Delicado (pp. 103-128), obra del siglo XVI que simboliza, como afirma Damiani, «el más noble esfuerzo de renovación del género celestinesco en la literatura española del siglo XVI³», con la glorificación del tópico latino del *carpe diem* como telón de fondo general de la obra.

El quinto capítulo del libro, de Santiago J. Henríquez Jiménez, analiza el papel de la alimentación en los últimos años de la dinastía Tudor a través de la obra de William Shakespeare (pp. 129-148). El siguiente artículo, escrito por María de la Luz García Fleitas, tiene como objetivo mostrar el banquete como símbolo de la reina Cleopatra VII de Egipto utilizando las fuentes clásicas (Plutarco o Plinio entre otros) y su influencia en la configuración de esta relación que se materializa en el cine de mediados del siglo XX que utilizaba la figura de Cleopatra como personaje central (pp. 149-163). La séptima contribución, de Israel Castro Robaina, se encarga de estudiar la última cena en tanto que celebración de la muerte (pp. 165-191). A partir de los textos evangélicos y de una interpretación dualista platónica de las bases de la religión cristiana, el autor analiza las múltiples y diversas escenificaciones e interpretaciones –algunas de ellas verdaderamente escabrosas– de la última cena de Jesús con los apóstoles en diferentes manifestaciones artísticas modernas e incluso en algunos sucesos macabros en los que el sintagma «última cena» adquiere tintes dementes y delirantes.

³ B. Damiani, «La Lozana Andaluza: Tradición literaria y sentido moral», en C.H. Magis (coord.), *Actas del Tercer Congreso Internacional de Hispanistas*, México D.F., 1970, pp. 241-248.

El octavo artículo del volumen, escrito por Manuel Pino Campos, retoma la temática clásica y se propone analizar el papel de los *Deipnosofistas* de Ateneo de Náucratis dentro de la corriente de la literatura simposiaca iniciada por Platón en el siglo IV a.C. (pp. 193-264). El artículo, de una considerable extensión, sobre todo en relación al resto de las contribuciones del volumen, analiza de manera pormenorizada la estructura y el contenido de la obra. El contexto en el que se sitúa es definido de manera acertada. Sin embargo, en la primera parte del mismo, la correspondiente a los orígenes de la literatura simposiaca, entre las obras que cita, partiendo del *Simposio* platónico, pasando por Jenofonte, Menandro, Timón de Fliunte y Plutarco de Queronea, para llegar finalmente al *Banquete* de Luciano de Samosata, echamos en falta la mención del *Banquete* de Metodio de Olimpo, texto del siglo III de nuestra era⁴. Esta obra cristiana que pone en escena a diferentes mujeres castas del cristianismo primitivo es una muestra original de este tipo de literatura simposiaca, adaptada a las necesidades del nuevo contexto religioso-moral, y del neoplatonismo cristiano⁵.

Por último, cierra el volumen, a modo de suculento postre, el artículo de José Yeray Rodríguez Quintana acerca del subgénero popular de las cartas de los restaurantes (pp. 265-276). El autor hace un repaso original y fresco de las innovaciones del lenguaje introducidas en diferentes cartas de restaurantes de nuestra geografía. En definitiva, el volumen nos ofrece una muestra variada de contribuciones de diferente índole que abordan diversos aspectos relacionados con la gastronomía en diversos textos, contextos y épocas.—ÁNGEL NARRO SANCHEZ. *Universitat de València*.

⁴ H. Musurillo & V.H. Debidour, *Méthode d'Olympe. Le banquet*, Paris, 1963.

⁵ G. Balderas, *Jesús, cristianismo y cultura en la Antigüedad y en la Edad Media*, México D.F., 2007, pp. 151-152.