

M^a JOSÉ GARCÍA SOLER, *El arte de comer en la antigua Grecia*, Editorial Biblioteca Nueva, Madrid, 2001. 462 pp.

Este libro trata de una forma bastante detallada y documentada de la gastronomía en la antigua Grecia, un tema que hasta ahora había sido en cierto modo dejado de lado por los estudiosos de la antigüedad y que por ello presenta lagunas inmensas. Para la investigación de la alimentación en la antigua Grecia M. J. García recurre a fuentes diversas, como la arqueología, la epigrafía, los papiros y fundamentalmente la literatura.

El libro consta de cinco capítulos: I. Los alimentos de origen vegetal (Verduras y legumbres, Los cereales, Fruta y frutos secos), pp.41-126; II. Los alimentos de origen animal (Los animales marinos, La carne, Otros animales), pp.127-280; III. Las bebidas (Las bebidas alcohólicas, El agua), pp.281-322; IV. Condimentos, plantas aromáticas y especias (La sal y sus derivados, Las materias grasas, El vino y sus derivados, Plantas aromáticas y especias, Las salsas), pp.323-372; V.

La miel y la repostería (La miel, Dulces y pasteles), pp.373-391. Va precedido de un Prólogo (pp.13-14) y de una Introducción (pp.16-40). En la Introducción la autora informa brevemente sobre el elemento gastronómico en la literatura griega, sobre la literatura gastronómica en la antigua Grecia y sobre las formas de comer en la antigua Grecia. Por otra parte, un Apéndice («Algunas recetas», pp.395-437), una Bibliografía (pp.409-426), y unos Índices bastante útiles (1. Autores antiguos, pp.429-437; 2. Términos griegos y latinos, pp.439-449, e Índice temático, pp.451-462) cierran la obra.

En resumen, consideramos que este libro es una excelente aportación para un mejor conocimiento de la cocina y la gastronomía en la antigua Grecia. Por ello felicitamos a la autora por su valioso trabajo, que en adelante será una obra de consulta obligada para los que se interesen por alguna de las cuestiones relativas a la alimentación en la antigua Grecia.

ÁNGEL MARTÍNEZ FERNÁNDEZ

