

BANQUETES.

Preparativos para un sacrificio según Homero:

1. Cebada majada sobre el lugar donde será sacrificado el animal.
2. Degüelle de la víctima.
3. Retirada de piel y muslos.
4. Cubrirlo con grasa y asarlo sobre astilla sin hojas y con las vísceras.
5. Comida comunal y preparación de brochetas que serán repartidas.

1

Eran reuniones en torno a la comida, con un matiz religioso. Normalmente se llevaba a cabo un sacrificio.

2

Teognis de Mégara recomendaba beber con moderación, irse a casa sobrio y sentarse al lado de un hombre noble y sabio para mantener una buena conversación.

3

¿QUÉ NO DEBE FALTAR EN UN BANQUETE?



VINO.



DANZA.

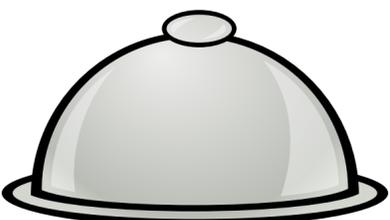


MÚSICA.



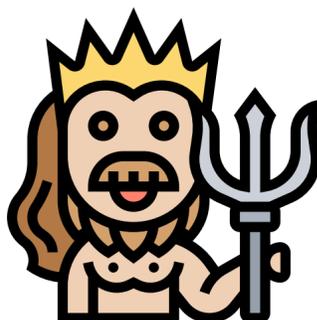
UN ANIMAL QUE SACRIFICAR.

Los griegos no lo bebían puro, sino que lo rebajaban con agua sola o especiada.



HAMBRE.

Cuando tenemos hambre (πεινάω), podemos comer (έσθίω) o incluso devorar todo aquello que nos pongan por delante (Κατεσθίω).



UNA DEIDAD A LA QUE DEDICAR EL SACRIFICIO.

Debido al carácter religioso de la mayoría de banquetes, la ofrenda se dedicaba a un Dios, dependiendo de lo que quisieses pedir.

COMIDAS DE LA ANTIGUA GRECIA

ὄψον

Eran principalmente los alimentos que acompañan al pan, puede ser desde la sal hasta pescado.

La Carne.

Estaba reservada para los banquetes. Cuantos más bueyes, más importante era el sacrificio.

δίαιτα

Significaba tener una vida equilibrada, o lo que es lo mismo "comer sin engordar".

Caldo Negro.

Es un guiso de carne de cerdo mezclado con vino y sangre, puede llevar vinagre.



ΚΥΚΕΩΝ

Lo toman los héroes en los poemas Homéricos. Bebida mezclada con una droga, procedente de un parásito del trigo, que hace que tengas sueños reveladores.



ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Máza.

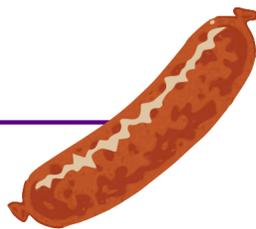
Pan cotidiano de las personas pobres, es una torra plana hecha con harina de cebada.



Variedades: masa inflada en tiernos bollos (φυστή μάζα) o el pan blanco (άρτος).

Carnes.

Los pobres solo la comían en sacrificios, aunque si comían embutidos de cerdo, hechos con sus tripas.



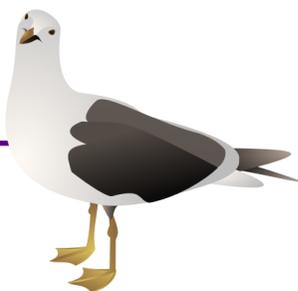
Pasteles.

πόπανον: dedicado a Deméter y Perséfone.
ψαιστόν: a Hera o a los héroes.
μελιττούτα: para funerales.



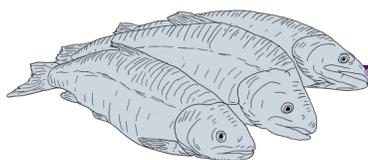
Aves.

Los propietarios acomodados comían aves y carnes procedentes de la caza como los pajaritos hervidos (κρέα ανέβραττεν ὀρνίθεια).



Pescados.

Anchoas (μαινίς), sardinas (τριχίς), lubinas (λάβραξ), atún (θύνηνεια), caballas (σκόμβρος), etc.



Guisos.

El más famoso es el Puré (ἔτνος), que puede ser de guisantes (ἔτνος πίσινον), habichuelas o lentejas.



DATO CURIOSO:



Carnes y pescados eran aderezados con salsas (ζωμός)

Postres.

Frutas frescas de la estación (ὀπώρα), como manzana (μήλα), racimos de uvas (βοτρυές), higos frescos (σῦκα), etc.

