

**¿Dieta de pobres o de ricos? Sobre ajos, cebollas, puerros, frutas y verduras varias en Plutarco.  
[Poors' Diet or Richs' Diet? On Garlics, Onions, Leeks and Various Fruits and Vegetables in  
Plutarch's Works]**

**AURELIO PÉREZ JIMÉNEZ**  
UNIVERSIDAD DE MÁLAGA  
[aurelioperez@uma.es](mailto:aurelioperez@uma.es)

**Resumen**

No es de extrañar que un autor como Plutarco, que dedicó ensayos enteros de su obra a discutir las ventajas de la dieta variada sobre la simple, las virtudes dietéticas de alimentos poco calóricos como purga preventiva antes de asistir a los banquetes excesivos de la aristocracia grecorromana o las prevenciones pitagóricas sobre la ingesta de carne, se ocupe de otras razones (religiosas o sociales) ligadas a los alimentos en cuestión.

En mi trabajo dejo las religiosas para otros participantes en este simposio y paso a considerar las reflexiones del Queronense a propósito de bulbos, tubérculos y productos agrarios de escasa importancia que constituyen la dieta obligada de los menos pudientes, pero que él se encarga de poner en valor por sus efectos saludables o porque simbolizan comportamientos éticos y sociales nada despreciables de los grandes personajes de sus *Vidas* como, entre ellos, Catón, César o el gran Alejandro.

**Abstract**

It is not surprising that an author like Plutarch, who devoted entire essays of his work to discussing the advantages of the varied diet over the simple one, the dietary virtues of low-calorie foods as a preventive purge before attending the excessive banquets of the Greco-Roman aristocracy or the Pythagorean preventions on meat intake, deals with other reasons (religious and social) linked to the food in question.

In this paper I will leave the religious aspects for other participants in this symposium to consider the reflections of the Queronense about bulbs, tubers and other agricultural products of little value that constitute the obligatory diet of the less affluent, but that he is responsible for putting in value for their healthy effects or because they symbolize ethical and social behaviors not negligible of the great characters of the *Lives* as, among them, Cato, Caesar or the great Alexander.

**Bibliografía selecta**

- Alcock 2006. J.P. Alcock, *Food in the Ancient World*. Wesport Connecticut-London: Greenwood Press.  
Corbier 1996. M. Corbier, "La feve et la murene: hierarchies sociales des nourritures a Rome", in Flandrin-Montanari 1996: 215-236.  
Curtis 2001: R. J Curtis, *Ancient Food Technology*. Leiden-Boston-Köln: Brill.  
Dalby 2003. A. Dalby, *Food in the Ancient World from A to Z*. London-New York: Routledge.  
Dalby 2017. A. & R. Dalby, *Gift of the Gods. A History of Food in Greece*. London: Reaktion Books.  
Donahue 2015. J. F. Donahue, *Food and Drink in Antiquity. A Sourcebook*. London-New Delhi-New York-Sydney: Bloomsbury.  
Erdkamp 1998. P. Erdkamp, *Hunger and the Sword. Warfare and Food Supply in Roman Republican Wars (264-30 B.C.)*. Amsterdam: J.C. Gieben, Publisher.  
Erdkamp-Holleran 2019. P. Erdkamp & C. Holleran, *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*. London-New York: Routledge.  
Flandrin-Montanari 1996. J.-L. Flandrin et M. Montanari (eds.), *Histoire de l'alimentation*. Roma-Bari: Laterza - Librairie Arthème Fayard, 1996.  
Garnsey 1999. P. Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: University Press.

- Grawehr 2020. M. Grawehr, "The Social Life of Radishes. Roman Lamp Motifs with Sportulae and Their Roots in Social Practice, in. Klär-Faber 2020: 281-301.
- Heinrich-Hansen 2019. F. Heinrich & A. M. Hansen, "Pulses", in Erdkamp-Holleran 2019: 116-128.
- Hill 2011. S. E. Hill, *Eating to Excess. The Meaning of Gluttony and the Fat Body in the Ancient World*. Santa Barbara: Praeger.
- Hoof 2010/2011. L. Van Hoof, "La 'diet-etica' di Plutarco. L'autopromozione d'autore nei *Precetti igienici*", *Ploutarchos, n.s.* 8: 147-172.
- Kechagia 2011. E. Kechagia, "Philosophy in Plutarch's *Table Talk* In Jest or in Earnest?, in Klotz & Oikonomopoulou 2011: 77-104.
- Klär-Faber 2020. T. Klär & E. Faber (Hrsg.), *Zwischen Hunger und Überfluss. Antike Diskurse über die Ernährung*. Stuttgart.
- Klotz & Oikonomopoulou 2011. F. Klotz & K. Oikonomopoulou, *The Philosopher's Banquet. Plutarch's Table Talk in the Intellectual Culture of the Roman Empire*. Oxford: University Press.
- Kron 2019. G. Kron, "Comparative perspectives on nutrition and social inequality in the Roman World", in Erdkamp-Holleran 2019: 259-272.
- MacKinnon 2019. M. MacKinnon, "Meat and other Animal Products", in Erdkamp-Holleran 2019: 150-162.
- Marzano 2019. A. Marzano, "Fish and Seafood", in Erdkamp-Holleran 2019: 163-174.
- Scolans 2017. Y. Scolans, *Le convive et le savant. Sophistes, rhéteurs, grammairiens et philosophes au banquet de Platon à Athénée*. Paris: Les Belles Lettres.
- Vamvouri Ruffy 2011. M. Vamvouri Ruffy, "Symposium, Physical and Social Health in Plutarch's *Table Talk*", in Klotz & Oikonomopoulou 2011: 131-157.
- Wilkins-Hill 2006. J. M. Wilkins & Sh. Hill, *Food in the Ancient World*. Oxford: Blackwells.

## 1. Alimentos de ricos y alimentos de pobres

La preocupación sobre los alimentos que consumían los ciudadanos de su tiempo y sobre los que debían o no consumir por razones médicas o por la condición social y cultural de las personas forma parte de la actitud ética de Plutarco ante la vida, de su vocación filosófica y pedagógica y, por supuesto, de su inmensa curiosidad por todo cuanto pueda estar al alcance del conocimiento.

Aunque aprovecha cualquier resquicio en los diálogos, tratados y biografías para exponer sus reflexiones positivas y negativas relacionadas con la nutrición, con las costumbres dietéticas y con la necesidad, objetivos sociales o disposición de los banquetes, la importancia del tema que nos ocupará en estos días es evidente por la especialización de algunas obras concretas como *Las Charlas de sobremesa (Quaestiones convivales)*, los *Consejos para conservar la salud (De tuenda sanitate)* y *Sobre la comida de carne (De esu carniium)*, sin olvidar otras (*Sobre Isis y Osiris, Cuestiones griegas y romanas* o *Cuestiones naturales*) en las que discute y alude a problemas relacionados con la naturaleza de los alimentos, con la influencia de la religión en la existencia de tabúes alimenticios o con curiosidades antropológicas de Grecia y Roma que atañen también con la nutrición.

No es pues extraño que los tratados modernos sobre historia de la alimentación, especialmente aquellos referidos al mundo grecorromano, pongan a Plutarco como autor de referencia obligada, junto con Ateneo, Apicio, el viejo Catón y los médicos Hipócrates y Galeno.

De todas esas implicaciones dietéticas en Plutarco oirémos hablar durante estos dos días a los diferentes simposiastas aquí de nuevo reunidos y, al final, tendremos más claro qué es lo que

dijo, cómo lo dijo y cual fue las posición del Queronense en relación con las costumbres alimenticias de su época y del pasado.

Por mi parte, la necesidad de acotar el tema, me ha llevado a centrarme en un aspecto crucial del posicionamiento de nuestro moralista ante las comidas, el de sus implicaciones sociales y, secundariamente, médicas y filosóficas, que permiten hablar de un exceso y de un defecto en la alimentación y que, principalmente, condicionan la postura de Plutarco ante la dieta: alimentos necesarios (pan, vino, queso y verduras), normalmente asociados a la dieta de los pobres, y alimentos superfluos (carnes, pescados, frutas exóticas y golosinas), propios de los ricos, para reivindicar la importancia de los primeros, es decir, de aquellos que constituyen la dieta de los pobres, tal como la fija esa lucerna de los primeros siglos del Imperio (diapositiva 2).

En efecto, lo primero que llama la atención en este tema son las reflexiones de Plutarco sobre la alimentación de los ricos y de los pobres, asunto que por su proyección social no es ni mucho menos irrelevante.

## 2. Oposición entre dieta de pobres y de ricos

Así que antes de catalogar los alimentos a los que directa o indirectamente se refieren nuestros textos plutarqueos como dieta de pobres y de analizar cuál era la actitud del Queronense ante estos y los de los ricos, es necesario dilucidar la oposición misma que él establece entre las comidas con que las clases pudientes hacen ostentación de su riqueza y aquella mínima a que se ven obligados los pobres debido a su miseria. Pues bien, dicha oposición que, analizada con otras fuentes especialmente romanas (Catón, Plinio, o los poetas), ha atraído la atención de los historiadores de la dieta antigua solo desde fechas recientes, afluye de cuando en cuando en *Moralia* y en *Vidas*. En estas últimas, al menos, Plutarco critica, cuando viene al caso, la suntuosidad superflua y exhibicionista de algunos banquetes o comidas ofrecidas por los personajes, ya sea a propósito de los alimentos servidos, como al lujo de los cubiertos y otros aspectos de la puesta en escena del banquete. En cuanto al otro polo, el de la moderación y los alimentos necesarios, disfruta refiriéndose a las comidas institucionalizadas de pueblos tradicionalmente austeros, como Esparta, o a las que se ofrecen en círculos intelectuales donde la conversación del banquete prima sobre la ostentación del anfitrión que exhibe manjares excesivos y ricamente elaborados.

En cualquier caso, para nuestro Plutarco la distinción entre comida de ricos y comida de pobres no necesariamente es siempre crítica con la de estos ni casi nunca positiva respecto de la de aquellos. El motivo es que no calibra la importancia de unos y otros alimentos ante sus amigos con criterios solo de salud física (aunque sean prioritarios en tratados como el *De dieta*), sino que a menudo baraja otros parámetros. Como ha señalado con acierto van Hoof en un preciso trabajo de *Ploutarchos* sobre el opúsculo que acabo de mencionar, nuestro platónico sigue preceptos que

proponen ajustar los hábitos dietéticos al principio de la moderación y satisfacción de los apetitos y no aconseja ir más allá de ese requerimiento de la naturaleza; pero ello no exige llegar hasta el extremo en el control de la dieta propuesto por los filósofos en beneficio del espíritu o por los médicos para conservar la salud física. Tanto en *El Banquete de los Siete Sabios* como en los *Charlas de Sobremesa* Plutarco insiste, sí, en la función de los alimentos y la bebida para cubrir las exigencias naturales, cuando se tiene hambre y sed, que es condición necesaria, al más puro estilo de Platón, y condición *sine qua non* antes de iniciar la verdadera dieta del alma que es la conversación y el intercambio intelectual entre los comensales del banquete. Como sus fuentes filosóficas, también él en este como en otros ámbitos de la vida, distingue los alimentos necesarios, suficientes para satisfacer los requerimientos de la naturaleza y los superfluos, que pueden perjudicar a menudo la salud y a veces la economía, pues generan deudas e inquietudes. Un argumento, el último, que me lleva a los primeros párrafos del tratado *De divitiarum cupiditate* donde (523F) **diapositiva 3** Plutarco incluye entre los alimentos necesarios precisamente algunos de los que serán tema central de mi trabajo como la cebada, el queso, el pan o las aceitunas. Pero además de estos principios filosóficos y médicos, en su postura favorable o crítica ante los distintos tipos de comida inciden otros aspectos que tienen mucho que ver, además de con la actitud filosófica y médica ya indicadas, con otras cuestiones religiosas, sociales, políticas e incluso militares. Así su prioridad de que la ingesta de comida y bebida simplemente debe satisfacer nuestras necesidades, excluyendo de nuestra dieta los alimentos superfluos, no significa defender una dieta simple “de sal y haba” como dice el refrán o de pan de cebada y cebolla como la que reservaban los atenienses para sus remeros y que prohíba por completo el consumo de alimentos propios de ricos como el pescado, la carne, los frutos exóticos o los dulces, raramente al alcance de las clases bajas de la sociedad. En cuanto a la dieta simple, impide la aceptación de excepciones sociales que las personas tengan que consumir alimentos que habitualmente por su coste sirven como exhibición de una posición social elevada más que por sus beneficios naturales. Tampoco significa su posicionamiento a favor de los alimentos ligeros frente a la carne que excluya la ingesta de las proteínas de ésta en profesiones de especial exigencia física, como son las de los atletas y soldados. En este sentido, no es ajeno al consejo de su paisano y poeta admirado Hesíodo (**diapositiva 4**) que en *OD* 591-592 propone la carne como dieta del campesino, pero en el comentario (si creemos la atribución de esta obra transmitida por Proclo), deja claro que no lo es para la gente corriente.

En principio, pues, son alimentos de pobres (**diapositiva 5**) las verduras, el pan, el queso, los higos y las peras y de ricos las carnes y, sobre todo, los pescados, así como frutos exóticos (dátiles) y dulces. Sin embargo, una dieta variada, aunque se limite a los alimentos básicos, no excluye del todo la carne y dulces, mientras que la de ricos (aunque pueda incluir alimentos comunes) es definida por Plutarco (**diapositiva 6**) basándose en los excesos y en particular en carnes y pescados

que dejan abundantes desechos, detalle que en *De esu carniuum* define los alimentos superfluos y en *De Iside et Osiride* la impureza por la que su ingesta está vedada a los sacerdotes de la diosa. Así que, en general, salvo cuando la naturaleza lo requiere, como en la dieta del campesino ya citada, Plutarco coloca en el extremo prescindible de su escala dietética la carne aunque sus comensales elogian el pescado en contra del testimonio de Homero, como alimento exquisito, porque su ingesta es más ligera que la de la carne y porque al paladar los alimentos marinos, al llevar la sal como sazón natural resultan más recomendables (*QC* 667-668).

Esta oposición a la sarcofagia con que defiende Plutarco una dieta vegetariana forma parte de la retórica de estos dos tratados, montados sobre supuestos pitagóricos, pero no reflejan al cien por ciento el pensamiento de nuestro autor, en el que tiene lugar, como apuntábamos antes, un fuerte componente social, religioso y político. Así no excluye que podamos aceptar la invitación a banquetes propios de ricos en los que, además de los alimentos necesarios, se sirven otros que para el cuerpo son superfluos y propios de la clase social superior, como es el pescado, la carne, las salsas y besameles, dátiles, pasteles y otras exquisiteces. Para esos casos Plutarco propone una dieta previa preventiva que no es ni más ni menos que la que Filino habría propuesto para él y sus hijos en caso de que Filón le hubiera advertido que iba a agasajar a sus invitados con una comida opípara en la que se valora más el papel del cocinero que las exigencias de la naturaleza.

Suponemos que Plutarco comparte las palabras de Marción (**diapositiva 7.1**), pues no hay cosa socialmente más denostable que la grosería con nuestros anfitriones, renunciando a compartir la rica mesa a la que hemos sido invitados. Pero, en estos casos, en los que contra su doctrina general admite la ingesta de alimentos superfluos y no necesarios, y especialmente los alimentos cruentos tan denostados por él en varios lugares, también comparte las prevenciones de Filino con alternativas dietéticas similares para evitar un perjuicio para la salud, como un período de ayuno antes de acudir a un banquete (**diapositiva 7.2**).

### **3. Alimentos de pobres**

Dicho esto, intentaré concretar cuáles son los alimentos que, a juzgar por las citas de Plutarco, entendían los antiguos como dieta de las clases bajas, es decir, dieta de pobres. Es significativo, a este propósito, el pasaje de la *Vida de Catón el Menor* donde (**diapositiva 8**), cuando con su apoyo consiguió Favonio la cuestura, propuso que, en lugar de los lujosos premios que se daban a los actores en los certámenes dramáticos, se premiara con acelgas, lechugas, rábanos y peras a los griegos y con vino, carne de cerdo, higos, pepinos y leña a los romanos. Que los romanos entendieran como una cierta relajación de la rigidez y austeridad del personaje (lo que interpreto como que los premios de los romanos eran propios de comidas algo mejores que los de los griegos) y que Plutarco juzgue su conducta como que daba a sus diversiones una cierta gracia sin ostentación en contraste con las costosas funciones del colega de Favonio, Curión, significa que los alimentos mencionados eran propios de una dieta de pobres, aunque no de una miseria

extrema. De hecho, aunque todos esos premios se oponen a los lujosos anteriores (ἀντὶ τῶν πολυτελεῶν), en la relación de alimentos se incluyen en el caso de los griegos los más despreciables (acelgas y rábanos) con otros más cotizados (lechugas y peras) y, entre los de los romanos, higos y pepinos. En efecto, las lechugas debían ser cotizadas para los ricos, al menos en Atenas, pues en *De gloria Atheniensium* para significar que los atenienses cuidaban más los espectáculos que a sus remeros, opone la dieta de los coreutas formada por **anguilas, lechugas frescas, costillas de toro y tuétano** con la de los remeros, que eran **harina de cebada, cebolla cocida y queso**. No es discutible la vulgaridad de la cebolla de la que en otros pasajes se señala su mal olor (junto con el ajo), su inferioridad como sazonador respecto de la sal, y su condición humilde, en la respuesta de Pítaco a Halíates mandándole simplemente que comiera pan caliente con cebolla (naturalmente, para rebajar su orgullo). Tanta es su baja cotización para el paladar que es ejemplo para los enfermos de las rarezas de la dieta medicinal que siguen los animales. Pues, según el médico Mnesiteo, si a los enfermos de neumonía les apetecían las cebollas, se curarían, mientras que lo contrario pasaría si deseaban higos. Aunque, en este caso, la razón está tal vez en que su naturaleza húmeda (en vez de la seca de los higos) restablece el equilibrio de los humores alterado por la enfermedad.

Además el escaso entusiasmo que, en particular, suscitan los bulbos (ajos y cebollas, sobre todo), productos vegetales ausentes en general de la mesa de las personas acomodadas tiene otro testimonio indirecto en un pasaje del *De utilitate ex inimicis* donde nuestro moralista parangona la figura peor en las relaciones sociales (el enemigo) con el papel que asumen estos vegetales en el cultivo de vistosas flores como las rosas y las violetas. Y para ilustrar que incluso en este caso se puede sacar provecho recurre al ejemplo de los campesinos que siembran aquellos junto a estas para que absorban el exceso de humedad y el olor desagradable que los caracterizan. Ciertamente no todos los vegetales son alimentos que debemos considerar dieta de pobres. Aunque en el caso de los higos (y también del queso) la posición es ambigua, y ya hemos visto cómo las lechugas tienen una mayor cotización social, encontramos otros textos en los que se establecen escalas con este tipo de productos. En *QC* 663D, por ejemplo (**diapositiva 9**) Marción contrasta la superioridad de los espárragos frente a los cardos y puerros y la de las gachas de trigo frente a las de cebada o el vino oloroso frente a otro más áspero. Estos y otros lugares nos llevan a considerar que en el estrato inferior de la escala estaban el pan de cebada, la cebolla y algunos potajes, en especial los de legumbres (lentejas y judías), y a veces también el queso y los higos, aunque todos ellos por su condición de alimentos básicos podían resultar exquisitos para los ricos, en lo que parecen estar de acuerdo los historiadores de este aspecto de la cultura antigua.

Considerados en general como parte de la dieta de los pobres los alimentos básicos y necesarios y como de ricos los superfluos y que producen desechos, el criterio principal para

considerar aquella como la alimentación correcta y esta como la incorrecta responde en Plutarco a dos criterios elementales: médico, religioso, cultural.

### 3. Comida frugal, comida de sabios, valientes y virtuosos

Casi a modo de conclusión, Plutarco, como he comentado al comienzo, basa su juicio en favor de los alimentos necesarios precisamente en la autosuficiencia y el control de la alimentación que es propia de los sabios y virtuosos, como queda claro en la referencia a Sócrates que, a propósito de los placeres que podemos controlar, la comida, la bebida y el sexo, decía que “los malos viven para comer y beber y los buenos comen y beben para vivir”. Como buen moralista y mejor retórico, Plutarco relativiza el concepto de dieta de pobres y de ricos para ajustar la primera a las virtudes del sabio y del político honrado invirtiendo la oposición entre rico-dichoso y pobre-desgraciado. Y, como en el texto anterior, vuelve al modelo de Sócrates cuando aconseja abstenerse de los alimentos que nos estimulan a comer sin hambre y de las bebidas que nos animan a beber sin sed, es decir todos aquellos que no satisfacen las necesidades naturales, sino que son superfluos y por tanto dañinos para la salud.

En el ámbito político en el que se elogia siempre el desapego del buen gobernante con respecto al lujo y la buena mesa, Plutarco elogia los comportamientos de aquellos personajes que no se dejan corromper convirtiendo sus costumbres dietéticas en ejemplo de virtud. Entre ellos hay que mencionar a Aristides, cuya vida frugal y pobre contrasta con la de su pariente Calias cuyos regalos no acepta. Y no lo hace porque lo que Plutarco considera realmente pobreza no es ser pobre por una convicción de autosuficiencia, sino serlo por obligación, por no ser capaz de salir de la pobreza. El mismo argumento es objeto de una larga digresión, en este caso más ajustada al ejemplo dietético, en la comparación del Aristides-Catón, donde las reflexiones sobre el comportamiento austero de Aristides se completan con el ejemplo de Marcio Curio y la dieta pobre (nabos y pan de cebada) con que sorprende a los embajadores sabinos. Con el ejemplo de Catón y su admiración hacia hombres de vida frugal como Manio Curio y Valerio Flaco opone Plutarco de forma directa la conducta de quien se conforma con la alimentación que satisface las necesidades y no acumula riqueza y la incoherencia del propio Catón que presumía de comer el pan y beber el vino con los criados y, sin embargo, siguió adquiriendo riquezas que resultaban superfluas para su vida. Participa, en cambio, de la moderación en la comida de los modelos de Catón el rey Agesilao, despreciando los productos ricos ofrecidos por los tasio (gansos, dulces, pasta de miel, y otros alimentos y bebidas caras y acepta solo la harina, porque es el único presente útil).

En el ámbito castrense la actitud positiva del biógrafo hacia los alimentos de los pobres se basa en que la dieta ligera representada por ellos estimula el espíritu de sacrificio que deben tener los soldados en campaña y los remeros de las naves. Es cierto que, en *De gloria Atheniensium* 349A, ya comentado, la indicación de que los generales y trierarcas mantenían frugalmente a su

tropa (alimentados con *cebollas* pan y queso) busca criticar el hecho de que los atenienses gastaron más en diversiones (pues a los coreutas les daban de comer anguilas, lechugas frescas, costillas de toro y tuétano) que en la defensa de la libertad. Pero en favor de la cebada como alimento suficiente para una dieta de pobres está el testimonio que Plutarco pone en boca de Licurgo, que distribuyó los lotes de tierra de manera que cada uno produjera sesenta (hombres) y doce (mujeres) medimnos de cebada, “pues pensaba que esa cantidad de alimento les bastaría para su buena constitución y una salud adecuada, ya que no necesitarían ninguna otra cosa”. El poco aprecio de este cereal en Roma y su menor poder alimenticio, hizo que se impusiera, en cambio, como castigo a los soldados, según leemos en *Marc.* 25.10 y en *Ant.* 39.9, donde se insiste en que, el primero a la legión vencida por Aníbal y el segundo a los soldados que se mostraron cobardes en la guerra contra Frates, les impuso como castigo una ración de cebada (habitualmente utilizada en el ejército como forraje para los acaballos) para su alimentación en lugar de trigo. De igual modo a los prisioneros atenienses en Sicilia se les daba como dieta dos cotilas de cebada y agua, insuficiente para subsistir. En varios pasajes de las *Vidas* Plutarco insiste en la oposición entre la mesa ampulosa y la alimentación asumida por el héroe o impuesta a los soldados por razones de disciplina y para fomentar el espíritu de sacrificio, que se basa a menudo en productos vegetales.

Por último, son razones de pureza y religiosas las que fundamentan el elogio a la dieta de los sacerdotes egipcios (*Is. Et Os.* 353A-B) cuya consagración a la diosa implica un régimen de vida austero y alejado de los placeres, asimilado etimológicamente al nombre de Isis. Por ello excluyen de sus comidas la sal y no consumen todo cuanto implica desechos e impureza como la carne de cordero y cerdo y el pescado. Aunque Plutarco aporta posibles razones religiosas, parece inclinarse con respecto a lo primero por la función sazoadora de la sal, que estimula el paladar y por tanto la comida y la bebida, un aspecto que es objeto de discusión en las *Quaestiones convivales* 8.1. En cuanto a las razones que da para lo segundo, su explicación más dietética (aparte de la religiosa) tiene que ver con el valor superfluo de estos alimentos animales que, en el caso del cordero y el cerdo dejan muchos desechos y, en el caso del pescado, es considerado banal y nada exquisito. Para este argumento, Plutarco se sirve del testimonio homérico que demuestra el desprecio por el pescado de pueblos refinados como los feacios y otros isleños como los itacenses y el propio Odiseo y sus compañeros, que nunca comen animales marinos pese a ser este su elemento de vida. Pero ciertamente la mayoría de las prohibiciones dietéticas impuestas a los sacerdotes (y en este sentido van también muchas de las pitagóricas) tienen que ver con el carácter artificial y procesado de algunos alimentos (como la prohibición de tocar la harina al flamen Dialis en *QR* 289E-F) o con particularidades médicas (prohibición de tomar legumbres, por su flatulencia o comer carne de cabra, porque provoca epilepsia) o tabúes religiosos (prohibición de comer cebolla), cuestiones todas ellas que señala también Porfirio y que remontan a Teofrasto. Nos quedamos en este caso –y así concluimos– con el carácter impuro y superfluo de algunos de estos alimentos, especialmente la carne y el pescado o el peligro para la salud (o



también para la convivencia social) ligada a la mayoría de las legumbres (especialmente habas y judías, pero también garbanzos y guisantes).