

CONTENIDOS CULINARIOS EN AUSONIO (*EPIST. 3 GREEN* Y *CENTO 16–21*)

GASTRONOMIC CONTENTS IN AUSONIUS (*EPIST. 3 GREEN* AND *CENTO 16–21*)

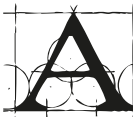
Adolfo EGEA*

Se examinan los contenidos culinarios en dos poemas concretos de Ausonio en relación a las diversas modalidades de la poesía gastronómica antigua, la de tipo didáctico en *epist. 3 Green*, y la de tipo ecrástico en la escena del banquete del *Centón nupcial*.

Palabras clave: gastronomía, centón, Ausonio, Arquéstrato, Matrón.

This paper examines the culinary contents in two poems by Ausonius. Each of them is representative of the two main types of ancient gastronomic poetry: the 'didactic' in the case of *epist. 3 Green*, and the 'ecphrastic' in the case of *Centio 16–21*.

Keywords: gastronomy, *cento*, Ausonius, Arcestratus, Matro.

 usonio es ciertamente uno de los poetas latinos más influyentes de la literatura europea, aunque a esta valoración, que seguramente es compartida por muchos filólogos y estudiosos de la tradición clásica, no corresponda una alta estima por sus méritos literarios. Esta paradoja queda resumida perfectamente en las palabras que le dedica su traductor español, Antonio Alvar, en la

* Facultad de Filología. Universitat de Barcelona.

Correspondencia: Universitat de Barcelona. Facultad de Filología. Gran Via de les Corts Catalanes, 585. 08007 Barcelona. España.

e-mail: aegeacar@ub

introducción a sus obras (Alvar 1990: 111–2): «Al lector de Ausonio le sorprende la extensión y la variedad de registros de su obra; esa primera impresión viene, además, seguida de otra no menos intensa que descubre la desigual inspiración poética y verdaderamente personal de sus escritos. Y en general domina tras su lectura la sensación de que no estamos en presencia de un verdadero poeta, sino de un rétor erudito y pedante, cuyo éxito entre sus contemporáneos apenas es explicable, sino por el pésimo gusto literario que domina la época que le tocó vivir; pero nunca se le niega su utilidad para ilustrar numerosos aspectos de la vida cotidiana de su tiempo» (véase también Liebermann en Herzog 1989, 303). Las dos obras que son objeto de análisis en este artículo, de contenido gastronómico, no se alejan en nada de esta percepción: son testigo del conocimiento que tiene el autor bordelés de la literatura grecorromana del pasado, pero no puede decirse que transmitan un intenso vigor poético o humorístico, ni siquiera que aporten alguna novedad que permita que esas obras reflejen o se adecúen a las nuevas circunstancias sociales y políticas características del siglo IV d.C., como sí lo hicieron sus más inmediatos precedentes romanos.

Estas dos obras, una epístola en verso en forma de poema didáctico culinario y el pasaje del *Cento nuptialis* que describe el banquete nupcial, responden a dos modalidades de poesía que se habían desarrollado en la literatura griega del siglo IV a.C. y que se habían introducido y desarrollado con distintas variaciones durante las etapas más productivas de la literatura latina. La epístola imita el tipo de poesía gastronómica que Degani (1982, 36–7, *cfr.* también 1985, 1990 y 1991, así como Wilkins 2000, 312–68) consideraba de tendencia ‘didáctico–preceptiva’, mientras que la segunda, el pasaje del *Cento nuptialis*, se ajusta el modo ‘ecfrástico–descriptivo’. El auctor de la primera tendencia fue Arquéstrato de Gela, autor de un poema didáctico de tipo ‘periegético’ titulado Ἦδυπάθεια ο Ἦδυφαγετικά, conservado en abundantes fragmentos (que son citados por Ateneo de Náucratis; editado modernamente por Olson y Sens, 2000) y que fue traducido o adaptado en Roma por el mismo ‘padre de la literatura latina’, Ennio. El segundo modo, el ‘ecfrástico–descriptivo’, tiene como principal representante griego a Matrón de Pítane y su obrita, el Ἀττικὸν δεῖπνον (conservado

casi entero, también por Ateneo; edición moderna por Olson y Sens, 1999), es la descripción paródica de un banquete, en el que la ‘lucha’ por conseguir los mejores platos sustituye los combates guerreros entre enemigos, o las disputas filosóficas entre los diferentes convidados.

Matrón de Pítane no tuvo un imitador directo en la literatura romana. Sin embargo, la representación de banquetes, incluidos los manjares que en ellos se servían, se convertiría en uno de los tópicos más tratados en la sátira romana desde Lucilio. En Horacio, a parte de una cena (2.8), hallamos contenidos culinarios en otras dos sátiras del libro segundo: una de ellas adopta la forma del poema didáctico o colección de preceptos culinarios y de salud (2.4), la otra es una defensa de la frugalidad en la que la alimentación juega un papel esencial y que contiene la descripción de un *tenuis uictus* o ‘frugal pisco-labis’ (2.2). Estos temas son retomados y sometidos a diferentes variaciones por parte de los poetas postclásicos, en particular por Marcial y Juvenal. Una de las novedades que aportan es la del banquete o cena de menú doble: uno a base de exquisiteces para el rico huésped, otro con manjares y vinos de menor calidad para los invitados (Adamietz 1972, 85–96; Gowers 1993, 211–2). En cualquier caso, estos autores romanos se alejan mucho, en aspecto formal y contenidos, de los citados antecedentes griegos y solo imitan o adoptan de éstos algunos procedimientos estilísticos concretos, que han sido objeto de análisis en un estudio nuestro de próxima publicación.

Lo curioso de los ejemplos de Ausonio que nos disponemos a examinar es que obvian por completo las innovaciones romanas y reproducen lo más esencial de los poetas gastronómicos griegos del siglo IV a.C. Con esencial me refiero a los elementos formales más superficiales. Pero, por otra parte, tampoco parecen mostrar, tras un examen atento, un conocimiento directo de los dos poetas griegos antes citados (sobre todo de Matrón; ni Arquéstrato ni Matrón son mencionados por Stahl 1886 en su estudio sobre los poetas griegos leídos e imitados por Ausonio).

Lo culinario está presente, además, en otras de las obras de Ausonio, especialmente en aquellas que caen preferentemente en el grupo de

poemas que evidencian su gusto por las «curiosités et acrobaties technique» (Laurens 2014, 342). A los alimentos dedica, por ejemplo, una de las piezas del libro titulado *Technopaegnion*, colección de poemas caracterizada por la ‘dificultad’ de que deben utilizarse monosílabos en alguno de los lugares del texto (Alvar 2011, 258–9). En el caso del poema sobre los alimentos (*De cibis*), los monosílabos deben ir al final de cada verso (trad. Alvar 1990, 418):

Nec nostros reticebo cibos, quos priscus habet	mos,
irritamentum quibus additur aequoreum	sal.
communis pecorique olim cibus atque homini	glans,
ante equidem campis quam spicea suppeteret	frux.
mox ador atque adoris de polline pultificum	far,
instruxit mensas quo quondam Romulidum	plebs.
Hinc cibus, hinc potus, cum dilueretur aqua	puls.
est inter fruges morsu piper aequiperans	git,
et Pelusiaco de semine plana, teres	lens,
et duplici defensa putamine quinquegenus	nux,
quodque cibo et potu placidum, labor acer apum,	mel.
naturae liquor iste novae, cui summa natat	faex.

<i>No callaré nuestros alimentos, que antigua nos trae la</i>	<i>costumbre,</i>
<i>a los cuales como marino condimento se añade la</i>	<i>sal,</i>
<i>del ganado antaño y del alimento común, la</i>	<i>bellota,</i>
<i>antes de que en los campos abundase el espigado</i>	<i>fruto.</i>
<i>Luego fue la espelta y, de la flor de la espelta, el gachoso</i>	<i>farro,</i>
<i>con que sus mesas en otro tiempo dispuso Rómulo el</i>	<i>pueblo.</i>
<i>Alimento o bebida, cuando se diluían con agua, eran los</i>	<i>puches.</i>
<i>Está entre los granos, equiparable en picar a la pimienta</i>	<i>el cilantro;</i>
<i>y de la simiente de Pelusa se obtiene la plana y redonda</i>	<i>lenteja</i>
<i>y está defendida por doble corteza la pentavariada</i>	<i>nuez</i>
<i>y, lo grato como alimento y bebida, dura labos de las abejas, la</i>	<i>miel;</i>
<i>es un licor de naturaleza renovada ése en cuya superficie flota su</i>	<i>hez.</i>

La disposición de los versos, que ‘describen’ el alimento cuyo nombre sólo se da al final, recuerda vagamente a los *Xenia* de Marcial que tienen estructura de adivinanza (esto es, aquellos en los que el epigrama no contiene el nombre del manjar, que debe adivinarse de lo que se dice en el dístico). Asimismo, algunos de sus epigramas (epigr. 96–8

Green, el último de ellos en griego) tienen como tema la receta de un plato de origen griego, la δόδα.

Como es sabido, el *Cento Nuptialis*, responde a una moda que se extendió durante el período tardío, la de la composición de centones. Aunque el origen de este género o subgénero es antiguo (para un tratamiento completo de los orígenes y evolución del género hasta el siglo IV d.C., *cfr.* Vidal 1977), por diversas circunstancias parece haber vivido una especie de florecimiento en la época tardía. Para que sea viable este género, para que existan compositores y lectores de centones, es necesaria un tipo de educación que combine el estudio detallado de los modelos épicos del pasado, hasta el punto de que se conozcan casi de memoria (como dice Ausonio en el prólogo: *solae memoriae negotium sparsa colligere et integrare lacerata, quod ridere magis quam laudare possis*) y que éstos sean reconocidos por los lectores, al menos cuando se trata de centones con intencionalidad cómica, pues dicha comicidad responde a la inclusión de determinada fraseología en un contexto que contrasta con el original. Tal es el caso de este centón, que no va más allá de un puro juego literario (como expone el propio autor en el prefacio en prosa a la obra: *friuolum et nullius pretii opusculum*, *cfr.* Green 1977, 450) Otra variedad de centones que se produjo en abundancia en esta época es la del centón cristiano, que, aunque nace bajo similares circunstancias educativas, tiene objetivos bien distintos y nada cómicos, o al menos tal era la pretensión de sus compositores (Vidal 2013).

En esta obrita Ausonio ha tejido un poema nupcial o himeneo, sugerido quizá por las nupcias del emperador Graciano, hijo de Valentiniano I (Green 1991, 518), de tono picante mediante la combinación de versos y/o hemistiquios de origen virgiliano. No se trata, así pues, de una parodia cómico–gastronómica al modo de los poemas de Matrón de Pítane. Sin embargo, al tratarse de unas nupcias, no falta la descripción del banquete nupcial y, en consecuencia, el centón contiene un breve pasaje gastronómico. Tras un prefacio en verso, que sigue al prólogo en prosa, los versos 12–32 se dedican a la descripción de la *cena nuptialis*. A continuación, como es habitual en los epitalamios, se describe la salida de la esposa y del esposo, respectivamente, y la ofrenda de

regalos. Seguidamente, se narra la entrada en la cámara nupcial. Ello da pie a Ausonio a justificar un cambio de tono, ahora más picante, en honor a la antigua tradición de los *fescennina*. Termina el centón con una nueva justificación de Ausonio por el tono lascivo del poema, o cuanto menos, por su última sección.



Escena convivial en una edición de Virgilio publicada en Lyon (Francia) en 1517.

Volvamos ahora a los versos dedicados al banquete nupcial. Tras unos versos introductorios, en los que se narra la llegada de los comensales y el trasiego de los sirvientes que preparan la cena, sigue una lista de los manjares que se sirvieron (16–21, trad. Montero 1981, con modificaciones):

[...] de la pingüe caza
traen las carnes asadas. Hay una larga sucesión de cosas:
aves y animales de toda clase, y las cabras errantes

no faltan allí, ni ovejas ni retozantes cabritos,
las especies acuáticas, los corzos y los ciervos huidizos.
Ante los ojos y las manos hay frutos en sazón.

Un buen número de hemistiquios procede de la *Eneida*. Algunos de ellos han sido tomados de contextos plenamente de banquete, como *pinguis ferinae* de *Aen.* 1.215, cuando los troyanos supervivientes a la tormenta en las costas de África retoman fuerzas:

tum victu revocant viris, fusique per herbam
implentur veteris Bacchi **pinguisque ferinae**

(con el verso siguiente de Virgilio, *Aen.* 1.216, Ausonio ha formado la transición, en el *Cento nuptialis*, entre la cena propiamente dicha y la bebida: *postquam exempta fames et amor compressus edendi*). Las ‘carnes asadas’ proceden de una escena de sacrificio, de la Ausonio ha tomado otros hemistiquios para esta sección del centón. Se trata del sacrificio que Evandro y los palanteos oficiaban en honor de Hércules (8.179–181):

tum lecti iuvenes certatim araeque sacerdos
viscera tosta ferunt taurorum, **onerantque canistris**
dona laboratae Cereris, Bacchumque ministrant.

Las ‘aves y animales de toda clase’ del banquete nupcial proceden de un contexto puramente descriptivo del mismo libro octavo (vv. 27–8):

nox erat et terras animalia fessa per omnis
altium pecudumque genus sopor altus habebat,

El resto de manjares que se ofrecen en el banquete nupcial proceden de las *Geórgicas*: las ‘cabras errantes’ (2.374), las ‘especies acuáticas’ (3.243), y los ‘corzos y ciervos huidizos’ (3.539). Sólo uno de los ingredientes procede de las *Bucólicas*, los ‘frutos en sazón’ (*ecl.* 1.80–1):

sunt nobis **mitia poma**,
castanae molles et pressi copia lactis.

Así se completa el banquete nupcial. Si vamos más allá de los aspectos formales y de construcción y abordamos el valor literario de la pieza (si es que es lícito ejercer algún tipo de crítica literaria a un producto como éste: recuérdese como los centones, esos *oprobia litterarum*, fue-

ron eliminados por Shakleton Bailey de su edición de la *Anthologia Latina*, 1982, III), el juicio no podría ser muy benevolente. Dejando a un lado lo poco profuso del banquete y el hecho de que no se siga de manera clara el orden de la *gustatio*, las *primae mensae* y las *sencundae mensae*, en lo que respecta a la calidad formal propiamente dicha, se echa de menos la originalidad e inventiva del creador griego del género, Matrón de Pítane. De hecho, nada parece indicar, como decíamos antes, que Ausonio haya conocido de primera mano a Matrón. Debe tenerse en cuenta, en primer lugar, que la obra de Ausonio sí que es un centón *stricto sensu*, mientras que el *Banquete Ático* de Matrón de Pítane debería ser calificado más bien como ‘semicentón’. Además (y es este un elemento que distingue a los centones latinos de los griegos), la dicción del subtexto latino, Virgilio, es más sobria y escueta que la del de los centonarios griegos, Homero, y ello afecta en gran medida al producto final. En cuanto a lo primero, Matrón se permite ciertas libertades que le permiten cambiar ciertas palabras, compuestos sobre todo, adaptándolas al nuevo significado de los versos, de modo que combina el procedimiento propiamente centonario con el paródico. Veamos, por ejemplo, como se presentan los erizos de mar (1.18–21, trad. Rodríguez–Noriega [*ap.* Ath. 3.143d–137c] 1998, 166–167):

αὐτὰρ ἐχίνους ῥίψα καρηκομώντας ἀκάνθαις·
οἱ δε κυλινδόμενοι καναχὴν ἔχον ἐν ποσὶ παίδων
ἐν καθαρω, ὅθι κύματ' ἐπ' ἠϊόνος κλυζέσκε·
πολλὰς δ' ἐκ κεφαλῆς προθελύμνους εἴλκον ἀκάνθας.

*Luego dejó caer los erizos de cabellera poblada de púas;
éstos, rodando entre los pies de los esclavos, resonaban
en un espacio abierto, en el que las olas batían continuamente sobre la costa.
Y muchas púas les arrancaba de la cabeza, extirpadas de raíz.*

Los erizos (que Matrón arroja para poderlos abrir) son descritos como καρηκομώντας ἀκάνθαις, «de larga cabellera poblada de púas», a partir del epíteto aplicado en Homero a los aqueos (*Il.* 2.11: θωρηξάι ἐκέλευε κάρη κομώντας Ἀχαιοὺς: nótese que ‘Aqueos’ ha pasado en Matrón a ‘púas’, ἄκανθα). La caída de los erizos es descrita en términos de batalla: «los cuales rodando entre los pies de los esclavos, resonaban/ en un lugar limpio, donde las olas bañaban la playa» (*conv.*

19–20). La imagen de los erizos rodando está tomada de Homero (*Il.* 16.794):

ἦ δὲ κυλινδομένη καναχὴν ἔχε ποσσὶν ὑφ' ἵππων,

donde es el casco de Héctor, golpeado por Apolo, lo que «resonó rodando entre los pies de los caballos». La imagen de las olas batiendo la costa procede igualmente de *Il.* 23.61:

ἐν καθαροῦ, ὅθι κύματ' ἐπ' ἡϊονός κλύζεσκον,

donde se describe el lugar a orillas del mar, «en un lugar limpio donde las olas bañaban la playa» (trad. L. Segalá), en el que Aquiles daba profundos suspiros mientras los demás dormían. Se trata de una incongruencia con el argumento del poema, pues el banquete se celebra en casa del anfitrión, Jénocles: en este punto la técnica de Matrón resulta del todo centonaria. Tampoco hallamos en Ausonio ningún hemistiquio virgiliano usado para describir someramente el sabor o el aspecto de alguno de los manjares ofrecidos en el banquete, como sí encontramos en Matrón de Pítane. Ciertamente, el banquete no es la parte principal del centón.

La otra tendencia de la poesía gastronómica griega, la 'didáctico–preceptiva', cuyo principal representante griego es Arquéstrato de Gela, está también representada entre las obras de Ausonio. En efecto, dedica alguna de sus epístolas en verso a uno de los manjares más apreciados de la gastronomía antigua (y moderna): las ostras. En la epístola 3 Green, tras unos versos introductorios de tono moral (pues las ostras son motivo de despilfarro para nobles y un tema poético poco adecuado a alguien frugal, como Ausonio) y didáctico–naturalístico sobre la natura o φύσις de las ostras, el poeta pasa a sus propiedades culinarias siguiendo el esquema del poema de Arquéstrato en sus *Ἦδυφαγετικά*. En primer lugar, el carácter geográfico o periegético de la obra, puesto que se trata de una enumeración (*epist.* 3.16 *enumerabo tamen famam testesque secutus*) de las diferentes 'denominaciones de origen' de las ostras. Ausonio defiende el producto de su tierra y no da la palma a las de Bayas o Abidos, como era habitual en sus predecesores (vv. 18–23, traducciones de A. Alvar):

sed mihi prae cunctis ditissima, quae Medulorum
educat oceanus, quae Burdigalensia nomen
usque ad Caesareas tulit admiratio mensas,
non laudata minus nostri quam gloria vini.
haec inter cunctas palmam meruere priorem,
omnibus ex longo cedentibus;

*Para mí, la más rica de todas es la que cría
el océano de los médulos, cuyo aprecio ha llevado
hasta las mesas de los Césares el nombre de Burdeos,
y es ensalzada con no menos gloria que nuestro vino.
Éstas merecen de entre todas la palma primera,
a larga distancia de las demás*

Lo que primero destacaba siempre Arquéstrato de los manjares que enumeraba era el lugar donde adquirir cada producto: la dorada en Éfeso, el congrio en Sición, el bogavante en Líparis, etc. Seguidamente daba la información culinaria. Aunque pocas veces se describen las propiedades de sabor del producto propiamente dicho (lo más frecuente es alabar el tamaño), sí que se indica la mejor manera de preparar el producto (es decir, la que conservaba mejor el sabor natural del mismo), en el caso de Arquéstrato en abierta polémica contra las modas culinarias sicilianas, que solían condimentar todo con queso. Estos dos elementos se hallan mezclados, como exige el propio producto, en Ausonio (vv. 23–5):

ista et opimi
visceris et nivei dulcique tenerrima suco
miscent aequoreum tenui sale tincta saporem.

*muy delicadas y
tocadas de una pizca de sal, mezclan el jugo de su grasienta
entraña, blanco como la nieve y dulce, con su sabor marino*

Del resto de ostras que se mencionan, las de la Galia Narbonense, las de Abidos (no cultivadas), las de Bayas (las que se consumían en Roma), etc., sólo vuelven a darse informaciones culinarias propiamente dichas de las de Évora (v. 36, no necesariamente la actual ciudad portuguesa, *cfr.* Alvar 1990, 211 n. 50, *ad loc.*):

aspera quae testis sed dulcia, carnis opimae

son ásperas de valvas, mas dulces, de carne grasa

En efecto, Ausonio vuelve a utilizar los mismos adjetivos (*opimus*; *dulcis*, por ἡδύς, que en los poetas gastronómicos griegos está presente más en los compuestos que como adjetivo calificativo), a la vez que alude a la característica de las valvas, como hacía, al principio de la literatura latina, el propio Ennio (*var.* 35 Vahlen):

mures sunt Aeni, aspra ostrea plurima Abydi

Acaba la epístola con una discusión sobre las fuentes de su clasificación, en la que no está ausente el tono moral. Es significativo que los versos 49–50 de la epístola de Ausonio:

natalis si forte fuit sollemnis amico

coniugioque dapes aut sacra repotia patrum,

contengan una ‘reminiscencia’ de Horacio (*cfr.* Green 1977, 441, sobre las distintas modalidades de ‘reminiscencia’, ‘imitación’, etc.): *sat.* 2.2.59–62: *licebit/ ille repotia, natales aliosue dierum/ albatu celebret festos* («aunque celebre vestido de blanco rebodas, cumpleaños u otras fiestas»). Se trata de un pasaje de la sátira de Ofelo sobre la frugalidad: estos versos proceden de la sección del poema en el que, tras criticar la lujosas y abundantes *cenae* que se celebran en la ciudad, advierte contra el peligro de caer, mientras se busca la frugalidad, en el exceso opuesto, la tacañería extrema. Más adelante el sabio Ofelo (o el propio Horacio) recomiendan el término medio y el satírico vuelve a dar la palabra al rústico personaje para ilustrar con qué se conformaba éste, tanto en días de fiesta como en días laborables (Hor. *sat.* 2.2.114–22), y ni en un caso ni en otro se cuentan las ostras. Así, Ausonio, lector de Horacio (muy familiarizado con *Sátiras* y *Epístolas*, *cfr.* Green 1977, 446), tras recordar las mejores ostras, parece que recuerda la diatriba de Ofelo, y rápidamente concluye advirtiendo que no conoce tales delicias por experiencia propia (*neque [...] vagus conviva loquor*, v. 41–2), sino porque oyó que sus amigos y familiares las apreciaban (*audivi meminique bonos laudare frequentes*, v. 51). No es seguro que Ausonio tenga en mente a Arquétrato, el ‘Hesíodo o Teognis de los glotones’

(así calificaba Ateneo al poeta gastronómico griego). Sin embargo, como *toto orbe vagus conviva* calificaba Varrón, en su sátira menipea Περὶ ἔδεσμάτων (*fragm.* 403–4 Astbury, *ap.* Gell. 6.16.1–5 y 15.19, respectivamente), a los glotones que peinan tierra y mar en su búsqueda de nuevas exquisiteces, de modo que el conocimiento por parte de Ausonio de este tipo de poesía gastronómica procede seguramente de Varrón o, quizá, de Aulo Gelio, por quien conocemos precisamente la obrita de Varrón.

Ausonio vivió una última época de opulencia de la civilización romana antigua durante la breve restauración del siglo IV d.C. Pocas décadas después, manjares como las ostras, que cantaba nuestro poeta con un poco de vergüenza, ser irían haciendo más escasos, hasta el punto que recuperaría, por unos siglos, el protagonismo alimentos como es que aparece tan frecuentemente en las descripciones de la *aurea aetas*, y del que Ausonio también se acordó en el antes citado *technopaegnon* ‘de cibis’, ese «dulce y sazonado fruto», ‘la bellota’.

Bibliografía

- J. ADAMIETZ (1972), *Untersuchungen zu Juvenal*, Wiesbaden.
- A. ALVAR (1990), *Ausonio: Obras, introducción, traducción y notas*, Madrid.
- A. ALVAR (2011), «Technopægnia latinos», en J. L. Vidal; J. I. García Armendáriz edd., *Paulo minora. Estudios de poesía latina menor y fragmentaria*, Barcelona, 231–261.
- E. DEGANI (1982), «Appunti di poesia gastronomica greca», en V.V. A.A., *Prosimetrum e Spoudogeloion*, Genova, 29–54.
- E. DEGANI (1985), «Problemas de poesía gastronómica griega», en V.V. A.A., *Miscelánea humanística. Sófocles, Matróon, Leopardi* (Cuadernos de la Fundación Pastor de Estudios Clásicos, 30), Madrid, 41–66.
- E. DEGANI (1990), «La poesia gastronomica greca (I)», *Alma Mater Studiorum*, 3.2, 33–55.
- E. DEGANI (1991), «La poesia gastronomica greca (II)», *Alma Mater Studiorum*, 4.1, 147–63.

- E. GOWERS (1993), *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Poetry*, Oxford.
- R. P. H. GREEN (1977), «Ausonius' Use of the Classical Latin Poets: Some New Examples and Observations», *Classical Quarterly* 27, 441–452.
- R. P. H. GREEN (1991), *The Works of Ausonius. Edited with Introduction and Commentary*, Oxford.
- R. HERZOG ed. (1989), *Handbuch der lateinischen Literatur der Antike Bd. 5: Restauration und Erneuerung. Die lateinische Literatur von 284 bis 374 n. Chr.*, München.
- P. LAURENS (2014), *Histoire critique de la littérature latine*, Paris.
- E. MONTERO (1981), *Priapeos. Grafitos amatorios pompeyanos. La velada de la fiesta de Venus. Reposiano: El concúbite de Marte y Venus. Ausonio: Centón Nupcial*, introducción, traducción y notas, Madrid.
- S. D. OLSON; A. SENS 1999, *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BCE: Text, Translation and Commentary*, Atlanta (Ga.).
- S. D. OLSON; A. SENS (2000), *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE: Text, Translation and Commentary*, Oxford – New York.
- L. RODRÍGUEZ–NORIEGA (1998), *Ateneo de Náucratis: Banquete de los eruditos, 2, Libros III–V*, introducción, traducción y notas, Madrid.
- D. R. SHACKLETON BAILEY (1982), *Anthologia Latina, 1. Carmina in codicibus inscripta*, Stuttgart.
- F. STAHL (1886), *De Ausonianis studiis poetarum Graecorum*, diss., Kiel.
- J. L. VIDAL (1977), *Los Centones Virgilianos cristianos*, diss., Barcelona.
- J. L. VIDAL (2013), «De los Virgiliocentones de Proba a los Homocentones de Eudocia», en F. Mestre; P. Gómez edd., *Three Centuries of Greek Culture Under the Roman Empire*, Barcelona, 391–407.
- J. WILKINS (2000), *The Boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*, Oxford.