

llevar anotados objetos de dimensiones pequeñas. Esta cuestión no es relevante, ya que los nódulos "certificaban" toda clase de objetos, como prueba la serie Wu de Tebas referida a animales, de manera que es posible que los vasos con sufijo -*ov* sean diminutivos de otros, como dice Lejeune, pero también es posible, como dice Ruijgh<sup>349</sup>, que estos términos representen un accesorio (en expresión del propio Lejeune) del nombre del gran vaso del que derivan, destinado a beber de él.

Si los nódulos y la tablilla Ue 611 hacen referencia a los vasos hallados en las ruinas del edificio, entonces la Cef tendría, en su planta baja, una función paralela a la de la CCA de almacén de productos venidos de fuera, o bien de algún taller cercano, en este caso de vasijas, pero no sería un taller productor. Cuando se analice globalmente el edificio se verá con más detalle esta idea<sup>350</sup>.

Tablillas del escriba 57: Ge 602, 605, 606, 608a, Au 609, Go 610, Ui 709

El escriba 57 es el principal redactor de la Cef, pues es autor de siete documentos que registran diversas materias: especias (Ge 602, 605, 606, 608a), un producto vegetal líquido (Go 610), una lista de hombres (Au 609) y otras sustancias (Ui 709), y sólo tres textos de los encontrados en este edificio no han sido escritos por él. Este hecho, unido a que una de las tablillas, Ui 709, se hallara en la Habitación 4, mientras que las demás proceden

---

vasija que el propio Lejeune afirma, en p. 230, ser un diminutivo de "trípode" y, sin embargo, este término no aparece en ningún nódulo.

<sup>349</sup> Ruijgh 1967, 113 (*pa-ka-te-ni-ja* "pourrait désigner, par exemple, de petits vases employés pour puiser dans les *pa-ka-te-re*"); p. 116 ("*ka-pa-ti-ni-ja* pourrait être 'vase employé pour puiser (ou: verser) dans le cratère'"); p. 122 ("on peut donc admettre entre *pa-ta* et *pa-ti-ja* un rapport comparable à celui qui existe entre *pa-ka-te-re* et *pa-ka-te-ni-ja*"). Lejeune 1972a, 234 recoge esta opinión de Ruijgh.

<sup>350</sup> Bennett, en *MT II*, 105, ya había esbozado la idea de que estas vasijas eran objetos de comercio, enviadas de o recibidas por esta casa, que se ocupa de especias y de cerámica. Su opinión es seguida por Tournavitou 1990, 83, que juzga los precintos como "facturas" ("invoices") a ser registradas.

de la Habitación 6, puede indicar que, a diferencia de la CCA, en donde varios escribas trabajaban en registros de una sola materia, LANA, el escriba 57 era un funcionario establecido en la CEf encargado de registrar el grueso de los productos almacenados allí, cuya característica común parece ser su origen vegetal. Todos ellos son registros largos de varias líneas, salvo Uj 709, y los signos tienen, en general, un tamaño pequeño, pero están elegantemente trazados. Como puede verse, más de la mitad de las tablillas de este escriba, cuatro, pertenecen a la serie Ge, igual que las tablillas de los otros escribas de este edificio, salvo una, Ue 611, escrita en el recto por la mano 60 y en el verso por mano no identificada. Las tablillas Ge, seis en total, constituyen, por tanto, el núcleo de los registros de la CEf. Estos documentos anotan una serie de plantas aromáticas que son, en general, las mismas en todos ellos, por lo que antes de analizarlas individualmente, de acuerdo con el método empleado en este trabajo, es preferible hacer una descripción de estos ἀρώματα griegos.

### Las plantas aromáticas

Las tablillas Ge registran nueve o diez especias y plantas aromáticas diferentes<sup>351</sup> que, unidas a la juncia, que figura en los documentos Ue 652.3 y Fu 711.10 (véanse estas tablillas en los capítulos respectivos), suman diez u once en total anotadas en Micenas. Esta clase de plantas se distingue, generalmente, por la presencia del ideograma \*123 = AROM: "aroma, planta aromática"<sup>352</sup> y está bien atestiguada en los textos en lineal B procedentes de los otros dos principales yacimientos micénicos, Cnoso y Pilo, de donde se deduce que forman una parte importante en la economía

<sup>351</sup> La vacilación en el número depende de la lectura del término  $\mu\sigma\text{-}\rho\sigma\text{[}$  en Ge 603.1, para el que algunos proponen una lectura  $\mu\sigma\text{-}\rho\sigma\text{-}\kappa\sigma\text{[}$ , interpretado como el nombre del "poleo menta" (γλίχων), pero no está claro (véase el comentario a esta tablilla).

<sup>352</sup> En realidad, el ideograma AROM no debe de estar por ningún género, sino que quizás es una reliquia de una unidad mayor de volumen de áridos, tal como exponemos en p. 236 n. 483 de este capítulo.

micénica, pues se trata de plantas industriales. En Cnoso, son siete los ἀρώματα registrados: la juncia, el cilantro, el terebinto, el llamado ρα-σι-κι-ια, término de interpretación incierta, el junco, el azafrán y el hinojo, de los que los cinco primeros se destinaban a la manufacturación de aceites perfumados<sup>353</sup>. En Pilo, aparecen cinco plantas aromáticas: el cilantro, la juncia, el hinojo, la salvia y la rosa, expresamente destinadas, salvo el hinojo, a la fabricación de ungüentos aromáticos (tablillas Un 267 y 249) y de aceites perfumados<sup>354</sup>. En Micenas, como hemos dicho, hay una variedad mayor de ἀρώματα registrados, pero, a diferencia de la situación en Cnoso y Pilo, no está aún nada clara la finalidad de estas plantas. Los destinos que proponen para ellas los distintos autores que han tratado estas tablillas son tres: para la alimentación, usadas como condimento; para la fabricación de perfumes, como sucede con las registradas en Cnoso y Pilo, o para uso medicinal. Cualquier intento de resolución de este problema requiere, previamente al examen de las tablillas Ge, detallar y definir estas plantas aromáticas<sup>355</sup>.

---

<sup>353</sup> Un resumen completo de la producción de plantas aromáticas en Cnoso puede verse en Melena 1976c, 177-190, con bibliografía detallada para cada una de ellas. Para el uso del junco, véase Melena 1976a, 159 s. El azafrán, que aparece siempre representado por el ideograma CROC, podía emplearse, además de como perfume, como materia colorante en la industria textil, como condimento en la comida o incluso tener un sentido religioso; su uso en las tablillas cnosias no está claro (cf. Melena 1976c, 187 s. y S. Ruipérez-Melena 1990, 159). En cuanto al hinojo, sólo está registrado en dos ocasiones (véase n. 357) y no puede decirse con qué finalidad.

<sup>354</sup> Cf. Wylock 1970, 116-133 y, para un análisis completo de esta industria en Pilo, Shelmerdine 1985. Sobre el hinojo, véase n. 353.

<sup>355</sup> Hasta la fecha, el único estudio completo de los ἀρώματα de las tablillas Ge es el hecho por Wylock 1972, 105-146, pero este artículo está ya desfasado. Más flojo nos parece el estudio de Erard-Cerceau 1990, 251-285 dedicado a los perfumes y su fabricación en la civilización micénica, pues, debido a su generalidad, se aprecia en él una cierta desconexión entre sus apartados (historia de la perfumería; lista de plantas y productos vegetales, de los cuales no todos entran en la composición de perfumes; fabricación de éstos). Contra la identificación de las plantas aromáticas y especias de Cnoso, Pilo y especialmente Micenas arguye Beattie 1958, 6-34, de forma consecuente a

1. μα-ρα-τυ-μα :

La primera planta aromática que aparece en las tablillas Ge es el hinojo, μα-ρα-τυ-μα = \*μάραθρον> gr. clás. μάραθρον o μάραθρον, que corresponde al nombre científico *Foeniculum vulgare* Miller<sup>356</sup>. Esta planta aparece mencionada once veces en Micenas, cinco de ellas escrita silábicamente en nom. de rúbrica, en la forma anotada μα-ρα-τυ-μα: Ge 602.2.[3].4β, 605.[2A] y 606.4, y las otras seis registrada con la abreviatura acrofónica MR : Ge 603.2.5.6.7 y 604.3.5<sup>357</sup>. El hinojo es una planta umbelífera, herbácea, de

su rechazo del desciframiento de Ventris de la lineal B. No obstante esta postura equivocada, el artículo de Beattie merece ser tenido en cuenta por los datos que aporta sobre las características botánicas de las plantas, que son de gran valor. El orden seguido en la descripción de las plantas es aquél que figura a partir de la primera tablilla en orden numérico, Ge 602.

<sup>356</sup> La identificación de μα-ρα-τυ-μα: "hinojo" con la *Foeniculum vulgare* Miller es casi unánime: así Hein 1961, 1147 s., que la transcribe μάραθρον; Warren 1970, 373 (con error en el número de la única tablilla que da como referencia de este término, en un cuadro que contiene bastante equivocaciones); Dacs<sup>2</sup>, 227 y 559, en donde explica que μα-ρα-τυ-μα se formó por la influencia del sufijo -θρον; Foster 1974, 86 y 135; Melena 1974c, 53 y también más tarde en discusión a Killen 1983a, 233; Erard-Cerceau 1990, 262, que da como sinónimo la *θνηθων φαενικουλου* L.; García Soler 1992, 663 ss.; y esta identificación es corroborada por la planta conocida actualmente en Grecia como μάραθρον τὸ κοινόν, que, según Gennadios 1959, 598, designa a la *Foeniculum vulgare* o *capillaceum* u *afficinabile* y corresponde a "τὸ Μάραθρον ἢ Μάραθρον τῶν ἀρχαίων". Sin dar el nombre científico de la planta, pero identificándola también con el hinojo, la registran Chadwick en *MT II*, 108; Marinatos 1958, 164 s.; Palmer 1963, 272; Killen 1964, 172; R. Adrados 1964, 136; Lejeune 1972a, 44 s. (en un artículo aparecido en *Minos* 8 (1967), 100-114), señalando que del nombre de esta planta procede el topónimo \*Μαραθῶν: "Hinojal", que sobrevive en el ático Μαραθῶν; Duhoux 1976, 190; Hooker 1980, 170; Erard-Cerceau 1988, 186. Con más precisión, Wyllock 1972, 109, al considerar que la planta de época micénica debía de ser aún silvestre, la llama con el término específico usado por Plinio para el hinojo silvestre: *Foeniculum agraria* (véase n. 359). En cuanto al origen de este término μάραθρον, su etimología es discutida, pero es probable que se trate de un préstamo en griego, según señala Duhoux 1988, 77 n. 3, citando a Chantraine 1968 ss., 666, quien cree probable que, según piensa Schwyzer 1953, 61, sea un término indígena prestado, y Frisk 1973, II, 173 y III, 149, quien, en cambio, considera dudosa esta opinión.

<sup>357</sup> Para el valor de la abreviatura MR cf. Bennett en *MT II*, 101, Melena 1974a, 91 y, en su aparición en la tablilla de Cnosos Ga 7496.1.2, Bennett 1987, 61. Además de en esta tablilla cnosia, fuera de Micenas el hinojo sólo se registra en un texto de Pilo, Un 219.5\*.9.10, en la

larga vida, propia de los países mediterráneos y que en Grecia se da actualmente en todas partes, encontrándose en suelos secos y pedregosos, con tres variedades: *typicum*, *divaricatum* y *piperitum*<sup>358</sup>. Muy utilizado en la Antigüedad, se piensa que el hinojo aún no era cultivado en época de Teofrasto, ya que este autor, aunque lo incluye en el grupo de plantas calificadas de λάχανα: "hortalizas", no lo menciona dentro de las cultivadas; no obstante, tampoco dice que sea una planta silvestre, y por eso cabe dudar de que no fuera realmente cultivado. Este hecho no implica necesariamente que la planta de época micénica fuera silvestre, pero si se tienen en cuenta las escasas cantidades registradas en las tablillas (con una aportación máxima en cada caso de 1,6 l.) y su también escasa presencia en los textos de Cnoso y Pilo, parece lo más probable<sup>359</sup>. Además de como verdura, empleándose en la comida las hojas y los brotes tiernos, se utilizan asimismo del hinojo en la actualidad sus semillas, que son medicinales, aromáticas y propias para condimento; de ellas se extrae un aceite, semejante al de anís, que sirve además para la elaboración de jabones y licores<sup>360</sup>. Son precisamente las semillas del

---

abreviatura *MR*. El silabograma *MR* de la tablilla KN Ga 953 no designa al hinojo, siendo su identificación oscura, como observa Melena 1974a, 92.

<sup>358</sup> Descripción tomada de Gennadios 1959, 598, salvo el hecho de que brota en terrenos pedregosos, que dan Wylock 1972, 107 y Melena, en discusión a Killen 1983a, 233. Estas mismas características junto con otras más detalladas del hinojo refieren también Wylock 1972, 105-109; Erard-Cerceau 1990, 262 s. y García Soler 1992, 663 s.

<sup>359</sup> Así opina Wylock 1972, 109 (véase n. 356) y también Melena, en discusión a Killen 1983a, 233, generalizando a todas las plantas registradas en las tablillas Ge la opinión de que son silvestres. García Soler 1992, 664 también menciona la opinión de que en época de Teofrasto no se cultivaba el hinojo. En cambio, Beattie 1958, 27, que niega la interpretación de *μα-ρα-τι-μα* como *μάραθρον* basándose en un falso argumento tomado de las reglas gráficas en micénico (p. 21 s.), estima que la planta de época clásica *μάραθρον* sea posiblemente cultivada, pese al testimonio de Teofrasto, al cual alude.

<sup>360</sup> Gennadios 1959, 598; esta semilla del hinojo recibe el nombre de *μαραθόσπορον*, y en la industria farmacéutica es conocido como *Μαράθρου σπέρμα*, *Seemen Foeniculi*. Observa Gennadios que para la producción de este grano se cultiva habitualmente una variedad de la planta conocida como *Foeniculum vulgare officinale*.

hinojo las que recogen las tablillas Ge, ya que la planta es registrada en unidades de medida para áridos<sup>361</sup>. Así pues, su destino puede ser triple: en la fabricación de perfumes<sup>362</sup>, en la cocina como condimento<sup>363</sup> o en la medicina<sup>364</sup>; al final

---

<sup>361</sup> Chadwick en *MT II*, 108; Killen 1964, 172; *Dacs*<sup>2</sup>, 227 y Melena 1974a, 92 n. 2 explican que el hecho de que el hinojo sea medido por medio de unidades para áridos claramente se refiere a sus semillas secas, semejantes a las del anís, las cuales se utilizan como condimento en la cocina.

<sup>362</sup> Forbes 1965, III, 34 en Table U no recoge el hinojo entre los ingredientes mencionados por Plinio y Dioscorides en la composición de perfumes clásicos; no obstante, Georgiou 1974, 443 s. considera las especias de las tablillas micénicas como aditivos usados en los perfumes, entre los que estaría el hinojo, siguiendo la interpretación de Palmer 1963, 271 ss. Del mismo parecer son R. Adrados 1964, 136 y Erard-Cerceau 1990, 263, que sorprendentemente afirma que el hinojo entraba en la composición de perfumes "d'après les tablettes", cuando las tablillas Ge en sí, como veremos, no precisan el destino de estas especias. Hay que observar que el hinojo no aparece en las recetas asirias de preparación de ungüentos aromáticos del siglo XIII a.C. publicadas y comentadas por Ebeling 1948, 129 ss., cuya lista de plantas para perfumes es recogida por Foster 1974, 230 en su Table 2; sin embargo, sí que aparece el hinojo en un documento procedente de un palacio hurrita, el de Nuzi, situado en el este asirio, que recoge una entrada de cantidades variables de plantas aromáticas por parte de determinados hortelanos (documento HSS XIU 239, publicado por Cassin 1958, 25 y mencionado por Melena 1984, 22 en relación a las tablillas Ge de Micenas). Asimismo, Levey, *Chemistry and Chemical Technology in Ancient Mesopotamia*, Amsterdam 1959, p. 55 (citado por Melena 1983b, 93 n. 15), menciona el hinojo entre las plantas utilizadas en Mesopotamia en la cocina, pero que podían emplearse también como aromatizantes de perfumes.

<sup>363</sup> Marinatos 1958, 164 s., aun considerando la presencia en la CEF de una fábrica de perfumes, clasifica el hinojo en el grupo de plantas de condimentos; asimismo Killen 1964, 172, Wylock 1972, 109 y Melena 1974c, 53 consideran las semillas del hinojo utilizadas como condimento. Aun sin decir qué finalidad tenía el hinojo en Micenas, Chadwick en *MT II*, 108 y *Dacs*<sup>2</sup>, 227 mencionan que las semillas son usadas en la cocina. García Soler 1992, 662 refiere los numerosos ejemplos del hinojo como parte de la comida en época histórica. Por otro lado, Beattie 1958, 32 menciona el *μάραθρον* como condimento, pero cree que el que una planta sea comestible no significa nada ni puede deducirse nada de su empleo, porque pocas cosas que crezcan en el suelo no se comen de alguna forma (p. 26-27), una afirmación que nos parece un tanto fuera de lugar.

<sup>364</sup> Hein 1961, 1147 s. considera que las tablillas Ge son listas de drogas; Warren 1970, 373 ss. es más cauto, y aun diciendo que estas plantas son medicinales, cuyo uso se verificaría por los papiros egipcios que mencionaran estos términos, recuerda que "the Linear B tablets only show that the people collected herbs later used in Greek

de este capítulo, tras el análisis de las tablillas, se discutirán estas posibilidades.

## 2. ku-mi-na :

El segundo ἄρωμα registrado en Micenas es el comino, *ku-mi-na* = κύμινον, que corresponde a la planta *Cuminum cyminum* L.: "comino cultivado"<sup>365</sup>. Esta planta aparece registrada

medicine" (p. 376). Wylock 1972, 109 también menciona el uso medicinal del hinojo ya en época micénica. Beattie 1958, 26, en cambio, argumenta contra la opinión del uso medicinal de estas plantas al igual que lo hace contra su uso comestible, porque no puede deducirse nada de su empleo (véase n. 363).

<sup>365</sup> Identificación sostenida por la mayoría de autores: Chadwick en *MT* //, 107 s.; Hein 1961, 1147 s.; Masson 1967, 51 y n. 7, quien afirma que es la única especie del género *Cuminum* que crece en el Mediterráneo Oriental, si bien otras especies silvestres, de calidad inferior, eran conocidas por los griegos, que distinguían éstas, con el nombre de κύμινον ἄγριον, de las cultivadas, κύμινον ἥμερον, según indica Dioscórides, III, 689; Warren 1970, 373 (de nuevo con error numérico en la tablilla referida a este término); Daux<sup>2</sup>, 227 y 557; Melena 1974c, 53; Erard-Cerceau 1990, 260 s. Esta identificación ha sido negada con rotundidad por Wylock 1972, 109 ss., para quien la planta designada por *ku-mi-na* y en época clásica por κύμινον no puede ser el comino cultivado porque no crecía en Grecia, por lo que debe de tratarse de la planta conocida por κύμινον ἄγριον por Dioscórides, que es la *Lagotis cominoïdes* L.: "comino de las liebres o silvestre", después de recordar que la planta fue confundida con otras por los botánicos y describir las características del comino cultivado y silvestre. Para Wylock, si se admite la interpretación de Chadwick, entonces las tablillas de la serie Ge no serían listas de impuestos, sino documentos de comercio con el extranjero. La identificación de Wylock es seguida por *DMic.* 1985, 401. Sin embargo, Foster 1974, 86 n. 52 hace constar que esta identificación plantearía problemas por el hecho de que un nombre κύμινον, que es de origen semítico (véase *infra*), se aplicaría a una planta local, y no le convence el que pueda ser un nombre transplantado de una planta a otra, sin distinción entre ellas; por ello Foster prefiere la explicación de que el *Cuminum cyminum* L. fue ya introducido y cultivado en Grecia en la Edad del Bronce, extendiéndose luego el nombre a la planta silvestre, la única que quedaría tras el fin de la civilización micénica en 1200 a.C. De modo semejante, Erard-Cerceau 1990, 260 s. observa que los usos de la *Lagotis cominoïdes*, de frutos poco aromáticos, apenas son mencionados en la Antigüedad, y cree que es más razonable la identificación tradicional con el *Cuminum cyminum*, especialmente por el origen de la palabra griega. Asimismo, García Soler 1992, 666 s., si bien cree probable la propuesta que ya hemos mencionado de Wylock 1972, 111 de un trasplante de nombre de la especie importada, el comino verdadero, que se daría en las zonas orientales, a las especies autóctonas de Grecia, en el caso de los "cominos" más occidentales, afirma igual que Foster que "el que el nombre haya entrado en griego en una época tan antigua hace dudar de que κύμινον no sea realmente el comino verdadero" (p. 667, donde cabe entender que "comino verdadero" designa al "comino cultivado"). Además, Gennadios 1959, 544 identifica la planta que se da

únicamente en los textos de Micenas, pero bastante a menudo, catorce veces en total, cinco de ellas escrita silábicamente: en nom. sg. de rúbrica, *ku-mi-na*, en Ge 605.3B.4B.6A, y en nom. pl. también de rúbrica, *ku-mi-na*, en Ge 605.2B, y en un posible gen. sg., *ku-mi-na-ja*, en Ge 602.3; y nueve veces anotada con la abreviatura acrofónica *KU*: Ge 603.2.3.4.5.6.7, 604.1.2, 606.3<sup>366</sup>. El comino es una planta umbelífera anual, aromática, usada como condimento, que, como hemos dicho, es propia de Egipto, pero fue introducida y aclimatizada en Grecia así como en otros países mediterráneos ya antiguamente; hoy en día se cultiva incluso en Alemania y en Holanda, y principalmente en Egipto, Malta y España, país este último del que procede la

---

actualmente en Grecia κύμινον τὸ ἡμέρον con *κυμίνωμα κυμίνωμα*, y dice que es propia de Egipto, pero que fue introducida y aclimatizada en Grecia y en otros países mediterráneos desde hace mucho tiempo, en donde se cultivan sus semillas, que son las conocidas con el nombre de κύμινον, tanto en la Antigüedad como en nuestros días, y que son precisamente las que aparecen registradas en las tablillas Ge (sobre la procedencia del "comino" micénico, véase además n. 367).

Sin especificar cuál de los dos tipos de comino se trata, también interpretan *ku-mi-na* por comino Marinatos 1958, 164; Palmer 1963, 272; R. Adrados 1964, 136; Killen 1964, 172; Duhoux 1976, 190; Hooker 1980, 170; Melena 1984, 22 n. 70; Erard-Cerceau 1988, 186.

El origen del nombre y de la planta es claro: κύμινον es un préstamo semítico, como ya apuntó Chadwick en *MT II*, 107 s. y fue confirmado por Masson 1967, 52, que da como correspondencia de esta planta el acad. *ku-mi-nu*(*m*), ugar. *kmn*, hebr. *ku-mi-nu*, y dice que el nombre fue tomado por los griegos de los fenicios, atestiguado en la forma *kmn*, que habrían sido los intermediarios. Melena 1984, 22 n. 70, en cambio, menciona este nombre como uno de los ejemplos de semitización de la población griega vía Ugarit, la fuente más cercana; es decir, que mic. *ku-mi-na* procede de ugar. *kmn*. Cf. también Duhoux 1988, 79.

<sup>366</sup> Sobre el valor de la abreviatura *KU*, cf. Bennett en *MT II*, 101; en cuanto a los problemas planteados en la lectura de *ku-mi-na-ja* en Ge 602.3, véase el análisis de esta palabra en su lugar. La aparición del nom. pl. *ku-mi-na* junto al sg. *ku-mi-na*, en paralelo al par *ku-ni-ja-da-na* / cnoss. *ku-ni-ja-da-na*, fue esgrimida por Beattie 1958, 22 como el principal argumento de carácter morfológico contra la interpretación como especias dada a estos términos, pues no concibe la 'variabilidad' en la declinación en esta clase de registros, sobre todo tratándose de una palabra que es un préstamo del Este, y rechaza que el plural designe a las semillas de la planta por la falta de una prueba independiente. Es precisamente el hecho que él menciona de que sean cinco y no una sola las plantas que presentan estas 'irregularidades' en sus términos, así como que una planta aparezca siempre en plural, *sa-sa-ma*: "sésamos", lo que invalida este argumento (véase además n. 436 de este capítulo).



mejor variedad<sup>367</sup>. El comino crece en suelo ralo pero fértil, y en las regiones más cálidas se siembra ya en otoño. Desde la Antigüedad, bajo el nombre de κύμινον se cultivan las semillas por sus propiedades aromáticas, en la perfumería como condimento y por su uso medicinal. Dioscórides considera el mejor κύμινον el de Etiopía, seguido del procedente de Egipto. El uso del comino como condimento era mucho más común entre los antiguos, según se desprende de los numerosos términos compuestos con κύμινον<sup>368</sup>. Las tablillas Ge registran las semillas del comino, pues la planta, como en el caso del hinojo, es medida en unidades de medidas para áridos. Por esta razón, también caben a priori tres posibles destinos para este comino: para la

<sup>367</sup> El llamado *Cuminum Cuminum hispanicum*, de acuerdo con Gennadios 1959, 545, de donde procede la descripción de esta planta, que también puede verse en Wylock 1972, 111 ss.; Erad-Cerceau 1990, 261 y García Soler 1992, 666 s. Beattie 1958, 28 ss., a partir del mismo testimonio de Dioscórides utilizado por Wylock (véase supra), incluye el κύμινον entre las seis plantas que no se utilizaban en la Grecia Micénica, ya que procedían del Oriente Próximo y de frica, y, por otro lado, lo incluye entre las hortalizas cultivadas, según la información dada por Teofrasto (p. 27). Este contraste lo comparte el κύμινον con otras cuatro plantas, casi la mitad de las registradas en las tablillas Ge de Micenas, y sirve a Beattie, quien afirma además que ningún resto de κύμινον se ha encontrado en los sitios micénicos, para negar la identificación de estos términos como especias desde el punto de vista botánico. Sin embargo, deben tenerse en cuenta varios hechos que pueden hacer dudar del origen foráneo del *ku-mi-na* de las tablillas de Micenas: 1/ Dioscórides es un autor del s. I d.C., bastante más alejado de la época micénica de lo que pueda ser Teofrasto, de los s. IV-III a.C., aparte del carácter diferente de sus obras; 2/ según se desprende del análisis del documento Ge 606 (véase más adelante), el *ku-mi-na* aparece como aportación esperada de una localidad micénica, *A-ka-re-u*; 3/ el *ku-mi-na* no aparece en las tablillas de Cnoso ni de Pilo, pero sí en Micenas, hecho que comparte con otras plantas, una de las cuáles, el sésamo, sólo se da en Grecia en la Argólida (véase n. 374). Si se ponen en relación los dos últimos puntos, parece verosímil pensar, como Foster 1974, 86 n. 52 y más explícitamente tras el comentario a la tablilla Ge 606, en pp. 133 s., que el comino de las tablillas Ge de Micenas es recogido en la Argólida.

<sup>368</sup> Así lo afirma Gennadios 1959, 544 s., quien, de otro lado, da el nombre farmacéutico que reciben las semillas del comino: κύμινου τοῦ ἡμέρου σπέρμα, *Semen Cuminij*. También García Soler 1992, 667 s. da cuenta del uso de la semillas del comino, enteras o en polvo, como condimento en numerosos platos en la Antigüedad; se trata de "uno de los tradicionales' condimentos' (p. 666).

elaboración de perfumes<sup>369</sup>, como condimento alimentario<sup>370</sup> o en la medicina<sup>371</sup>, pero por las referencias de época clásica, es el uso culinario el que parece más probable.

### 3. στ-στ-μτ :

El sésamo es la tercera planta aromática que aparece en las tablillas Ge, siempre en nom. pl., στ-στ-μτ, cuando se escribe silábicamente; el nombre en sg., no atestiguado, sería \*στ-στ-μα = σήσαμον, que corresponde a la especie *Sesamum indicum* L.<sup>372</sup>. La forma στ-στ-μτ designa claramente

<sup>369</sup> Gennadios 1959, 545 dice que el comino destilado proporciona un aceite volátil útil en perfumería y medicinal. Creen que el comino era usado como aditivo en los perfumes Palmer 1963, 271 ss.; R. Adrados 1964, 136; Georgiou 1974, 443 s.; Erard-Cerceau 1990, 261 únicamente dice que esta especie era utilizada en perfumería. De todas formas, el comino no aparece entre los ingredientes de perfumes dados por Plinio y Dioscórides que recoge Forbes 1965, III, 34 en Table V, ni tampoco en las recetas asirias de preparación de aromas publicadas por Ebeling 1948, 129 ss. (cf. también Foster 1974, 230, Table 2); mas sí que figura en la lista de especias del Palacio de Nuzi, así como entre los ingredientes mesopotámicos que, según Levey, servían tanto como alimentos como para aromatizar perfumes (véase ambas menciones en n. 362).

<sup>370</sup> Marinatos 1958, 164 s. incluye el comino en el grupo de plantas de condimento; igualmente Killen 1964, 172, quien recuerda que el comino es completamente inútil en los ungüentos debido a sus propiedades irritantes, afirma que las semillas del comino se utilizaban como condimento, y lo mismo dicen Wylock 1972, 114 s. y Melena 1974c, 53. Chadwick, en *MT* II, 107 y *Dacs*<sup>2</sup>, 227 señalan que el comino es ampliamente usado en la cocina, un hecho que, como ya hemos referido, recoge con detalle García Soler 1992, 666 ss. También Beattie 1958, 31 dice que el κύμνον sería útil como condimento, sin darle otro posible uso.

<sup>371</sup> Propuesta de Hein 1961, 1147 s., y, con mayor cautela, de Warren 1970, 373 ss., quien recoge el testimonio de Dioscórides de que el comino restañaba las hemorragias (la afirmación de este autor de que el comino no es usado en la moderna cocina griega debe ser matizada por lo dicho anteriormente por Gennadios 1959, 545 sobre su menor uso actual y por García Soler 1992, 668, quien refiere su empleo actual para aromatizar carnes y encurtidos y como condimento para estofados); también cree posible su uso medicinal Wylock 1972, 115.

<sup>372</sup> Interpretación unánime en la identificación de la planta, a diferencia de lo que sucede en el caso del hinojo y del comino: Hein 1961, 1147 s.; Masson 1967, 57 n. 1, en donde afirma que había diversa variedades de sésamo, pero que el gr. σήσαμον se suele identificar con la especie más conocida, *Sesamum indicum* L.; Warren 1970, 373 (con error numérico en la tablilla que se refiere a στ-στ-μα); Wylock 1972, 115;

las semillas de esta planta, que se registra en unidades de medida para áridos; igualmente el gr. alfabético σήσαμον puede designar tanto la planta como sus semillas. El sésamo aparece mencionado nueve veces en las tablillas Ge de Micenas, cinco de ellas escrito silábicamente: Ge 602.3.[4A], 605.[2B].6B y 606.4, y cuatro bajo la abreviatura acrofónica SA: Ge 603.2, 604.2.3.5<sup>373</sup>; además, σα-σα-μα es el nombre borrado por el escriba que puede vislumbrarse en Ge 602.[1]. Fuera de Micenas, esta planta no aparece registrada en ningún texto micénico. El sésamo es una planta del orden de las Pedaliáceas, anual, originaria

---

Foster 1974, 135, aunque en p. 86 identifica la planta con otra especie, *Sesamum orientale* L., que es en realidad la misma (véase *infra*); Melena 1981, 257 y más adelante 1983b, 91; Erard-Cerceau 1990, 267 y García Soler 1992, 679, quien explica que la mención de dos especies, el *Sesamum indicum* L. y el *Sesamum orientale* L., con semillas blancas y negras y diversas variedades según las hojas, se deben a De Candolle, *Origine des plantes cultivées*, Paris 1896, p. 419, pero que en la actualidad se consideran más bien como una sola especie, con el primero de los dos nombres citados. Gennadios 1959, 811 explica que con el nombre Σήσαμον se conocen actualmente diez especies de planta, todas propias de África salvo la más importante, que es el Σήσαμον τὸ Ἰνδικόν, que designa el *S. indicum* ἢ *orientale*, y corresponde a la planta conocida en la Antigüedad como Σήσαμον o Σησάμη (σίς). Igualmente identifican el término micénico σα-σα-μα con el sésamo, sin especificar la especie, Chadwick en *MT II*, 108, que duda entre la equivalencia del sg. σησάμη o el pl. σήσαμα; Marinatos 1958, 164 s.; Palmer 1963, 272; Killen 1964, 172; R. Adrados 1964, 136; *Dacsa*<sup>2</sup>, 227 y 582; Duhoux 1976, 190; Hooker 1980, 170, que transcribe equivocadamente el término en sg.: σασάμη y Erard-Cerceau 1988, 186.

El origen del nombre \*σα-σα-μα = σήσαμον es claro: igual que el comino, σήσαμον es un préstamo semítico, según observó Chadwick en *MT II*, 108, añadiendo que la forma ugar. ššm es la más cercana al griego. La explicación de la historia de este término es dada por Masson 1967, 57: su origen es acadio, en donde la forma atestiguada es šamšam(m), palabra compuesta de šamš: "aceite" y šammīn: "planta medicinal", y de ahí pasó a las lenguas vecinas; dentro de las lenguas semíticas, existe en ugar., ššm, y en fen., ššm, que es la forma que debió pasar al griego, según Masson. En cambio, Melena 1984, 22 n. 70 piensa, como en el comino, en una procedencia del ugar. para el término micénico. Bartoněk 1987, 42 y 44 añade que algunas de las palabras con -s- intervocálica, como σα-σα-μα, son claramente un préstamo semítico. Finalmente, Duhoux 1988, 79 anota también este préstamo, recalcando que el término se atestigua en hitita, como ya señaló Masson.

<sup>373</sup> Cf. Bennett en *MT II*, 101; Melena 1983b, 91 (abreviatura SA en Ge 603, Ge 604). No debe confundirse esta abreviatura SA con la que se refiere al "lino" en las tablillas de Pilo y Cnoso (cf. Killen 1966b, 36 y Melena 1976b, 237).

de Indonesia, en donde crece espontáneamente en los montes de Java; de ahí pasó a la India y la región del Eúfrates, cultivándose en tales lugares desde el 1600 a.C. A Egipto, en cambio, parece ser que no llegó antes del 1300 a.C. todo lo más, en donde se introduciría su cultivo junto con el nombre semítico del que deriva el nombre egipcio. Igualmente, el cultivo y el nombre de la planta entrarían en Grecia por la misma época, dado el testimonio micénico<sup>374</sup>. El sésamo crece principalmente en suelos areno-arcillosos y en ríos profundos, y se siembra en primavera. Muy citado entre los autores griegos, y colocado por Teofrasto entre las hortalizas cultivadas, el sésamo se utilizaba sobre todo como condimento en la cocina, uso conservado actualmente, bien como grajea sobre bollos y panes diversos, bien como ingrediente fundamental en la elaboración de dos pasteles muy conocidos: las gachas de sésamo (ταχινίον) y el "halvá" (χαλβάς)<sup>375</sup>. Aparte de este uso, el sésamo es una planta oleaginosa y ya desde Heródoto está testimoniada la extracción del aceite de sésamo, aunque siempre referido en los autores griegos a su uso en Oriente Próximo y en Egipto como sustituto del aceite de oliva en la alimentación.

<sup>374</sup> Gennadios 1959, 811 s.; Wylcock 1972, 115 s. y García Soler 1992, 678 s. Hoy en día el cultivo del sésamo se da en muchos países de Asia y África, aunque en Grecia, donde es citado desde muy antiguo en numerosos autores, en la zona continental parece ser que sólo se da en la Argólide, según indicación de Boissier, *Flora orientalis*, IV, p. 81, recogida por Wylcock 1972, 115, hecho que concuerda con que esta planta únicamente figure en las tablillas de Micenas (cf. Melena 1983b, 92 n. 11) y que puede ser un caso paralelo al del comino (véase *σιννισ*). Beattie 1958, 28, después de aceptar la equivalencia lingüística de *σπ-σπ* con el femenino *σησάμη* para la identificación de la planta (p. 20), cree que ésta no pudo darse en la Grecia Micénica porque no es registrada en la literatura hasta el siglo VII a.C., y que el sésamo de las tablillas viene de la India; no obstante, Gennadios 1959, 812 cita la referencia a un queso de sésamo (*σησαμότυρον*) ya en la *Ἀπτεροκαμίσησσις*, es decir, desde muy temprana época hay testimonios del sésamo en griego.

<sup>375</sup> Gennadios 1959, 812 s., con las recetas de estos platos; para los usos antiguos en la cocina griega, cf. García Soler 1992, 679 s. Gennadios 1959, 812 distingue, por otro lado, tres variedades en esta planta, según el color de sus semillas: la *μελανόσπερμος* o *ἀνατολική* (*Sesamum orientale*), la *καστανινόσπερμος* o *Ἰνδική* (*Sesamum indicum*) y la *λευκόσπερμος* (*Sesamum sibiricum*), que es la más común en Grecia.

Actualmente, el aceite de sésamo se importa en grandes cantidades en Europa para la fabricación de jabones<sup>376</sup>. En las tablillas Ge de Micenas, dadas las escasas cantidades anotadas, queda descartado que se extrajera aceite de las semillas de sésamo para una finalidad industrial, como la fabricación de perfumes<sup>377</sup>, por lo que las semillas debían de emplearse como condimento alimentario<sup>378</sup>; para otros autores, en cambio, tenían un uso medicinal<sup>379</sup>.

376 Gennadios 1959, 812 s., que recoge los testimonios de Herodoto y Estrabón. Forbes 1965, 57 explica que en Mesopotamia el aceite de sésamo era el más común en la comida, y que el aceite de oliva apenas se usaba; Wylock 1972, 116 dice que los granos de sésamo contienen alrededor de un 50 % de aceite, que es semisecante y aromático, según precisa Melena 1981, 257 y más tarde 1983b, 91, añadiendo que en Mesopotamia, donde se registran cantidades muy superiores de sésamo respecto a los textos de Micenas, esta planta se utilizaba tanto como productora de aceite como condimento. García Soler 1992, 680 señala que, aunque el aceite de sésamo tiene un uso muy extendido en la actualidad, no aparece en la obra de Ateneo, de manera que apenas debió tener cabida en la antigua cocina griega.

377 En cambio, hay quienes creen lo contrario, que el sésamo de las tablillas Ge es para la extracción de aceite para perfumes, ya que el uso del aceite de sésamo en perfumería está atestiguado en Plinio, según recoge Forbes 1965, III, 34 en su Table U, aunque sólo para un tipo de perfume, llamado *Melissan*; asimismo, Foster 1974, 235 en su Table 4 incluye el aceite de sésamo, llamado en gr. clás. *σησάμινον*, entre los aceites usados para elaborar perfumes. Partidarios de dicha opinión son Palmer 1963, 272; R. Adrados 1964, 136 y Georgiou 1974, 443 s. Erard-Cerceau 1990, 267 s. no acaba de decidirse, ya que dice que el aceite de sésamo exprimido en frío entra en la alimentación, pero que en perfumería sirve para fijar los perfumes, por lo que concluye que el sésamo era utilizado por sus granos como condimento, y por su aceite en perfumería; más adelante (p. 272 s.) destaca el hecho mencionado por Teofrasto de que el aceite de sésamo sea especialmente receptivo al perfume de rosas, y relaciona esta característica con su aparición en los textos micénicos. Sin embargo, ni el sésamo ni el aceite de sésamo figuran en las recetas asirias contemporáneas de preparación de aromas (cf. Ebeling 1948, 129 ss. y Foster 1974, 230, Table 2), ni tampoco en la lista de especias del Palacio de Nuzi dada en n. 362.

378 Chadwick en *MT II*, 108 y *Dacs*<sup>2</sup>, 227 afirman que las pequeñas cantidades de semillas apenas han podido servir para exprimir aceite, y las semillas mismas son comidas; Marinatos 1958, 164 s. coloca el sésamo entre las plantas de condimento; Beattie 1958, 31 explica que el sésamo produce una semilla-aceitosa que sirve no sólo como condimento sino también como artículo comestible; Killen 1964, 172 observa que el aceite de sésamo es "casi inodoro" ("almost odorless"), por lo que su uso como ungüento aromático debe descartarse y ver en estas semillas propósitos culinarios. Wylock 1972, 118 recoge la explicación de Chadwick de que las cantidades de sésamo registradas no permiten suponer un empleo

4. κσ-σσ-κα :

El ἄρωμα registrado en cuarto lugar en Micenas es el alazor o cártamo, κσ-σσ-κα = κνήκος, correspondiente a la planta *Carthamus tinctorius* L., que designa la variedad cultivada<sup>380</sup>. El alazor, también llamado azafrán falso, es

oleífero, sino sólo comestible; así opina también Melena 1981, 258 y 1983b, 92, quien propone para estas semillas un uso como grajea sobre bollos o pastas o como dulce, junto con la miel, si bien advierte que el objetivo de las mercancías registradas en las tablillas Ge no está aún determinado.

379 Hein 1961, 1147 s., en donde dice que el sésamo venía de Mesopotamia; Warren 1970, 373 s., con las reservas apuntadas en este autor.

380 Ésta es la identificación más generalizada: así Chadwick en *MT II*, 107 y *Ducks*<sup>2</sup>, 226 y 550, en donde observa que la  $\alpha$  original anterior a κνήκος, cuyo género varía entre masculino y femenino, está atestiguada por el adjetivo dórico κνακός: "amarillo"; Marinatos 1958, 164, que da como probable esta identificación; Hein 1961, 1147 s.; Warren 1970, 373; Foster 1974, 86 y 135, explicando en n. 205 que el *C. tinctorius* crecía en Zacynthos, donde era cultivado, y de ahí que quizás fuera cultivado también en otras partes de Grecia; Melena 1981, 258 y más adelante 1983b, 92, y en discusión a Killen 1983a, 233. García Soler 1992, 681 distingue esta variedad cultivada del alazor, *Carthamus tinctorius* L., que es la más frecuente, de otra silvestre, *C. lanatus* L., sin especificar cuál es la recogida en las tablillas micénicas. En cambio, Wylock 1972, 118 ss. rechaza la identificación de κσ-σσ-κα con la planta *Carthamus tinctorius* L. porque ésta no se da actualmente en Grecia y los autores antiguos confunden varias plantas similares bajo el nombre de κνήκος, concluyendo que con el nombre κσ-σσ-κα los micénicos se referían a varios géneros de "cardos". Esta opinión sigue la de Beattie 1958, 28 ss., según el cual la planta κνήκος citada por Teofrasto es la variante cultivada, *C. tinctorius*, que se daba en Egipto desde el segundo milenio, pero sin que haya testimonios en época histórica de su introducción en Grecia para su cultivo, aunque este argumento lo utiliza Beattie no para decir que el κνήκος de las tablillas micénicas designa las variedades silvestres del alazor, como hace Wylock, sino para negar que esta planta fuera utilizada en la Grecia Micénica. Si bien el detallado análisis de Wylock sobre los inconvenientes de identificar el κνήκος griego con el *Carthamus tinctorius* es muy persuasivo, sin embargo, la alternativa que ofrece sobre el uso de κσ-σσ-κα es demasiado débil para ser aceptada, ya que se basa en un testimonio aislado de Teofrasto, *H. P.* VI, 4, 5. Además, Gennadios 1959, 146 registra como la especie más importante de entre las de fuera de Grecia del género de plantas Ἀρακτυλῆς, *Carthamus*, la Ἄ ή βαφικῆ, *C. tinctorius*, que es la que los antiguos llamaban κνίκος, otra forma de escribir el nombre κνήκος (cf. *Liddell-Scott*, 964). No nos parece cierta, por tanto, la opinión de Wylock. También interpretan el término κσ-σσ-κα como "alazor", sin identificar botánicamente la planta, Palmer 1963, 272, con interrogante; Killen 1964, 172; Duhoux 1976, 190 y Hooker 1980, 170. Un error importante en la identificación de esta planta lo cometen R. Adrados 1964, 136 y Erard-Cerceau 1988, 186, al confundir ambos el azafrán falso, κσ-σσ-κα = κνήκος, con la planta que designa al azafrán en las

una planta anual del orden de las compuestas, originaria de Egipto o de Asia Occidental, que se cultiva desde ya el segundo milenio a.C. en la cuenca mediterránea, por las propiedades colorantes de sus flores y por el aceite comestible de sus semillas; el alazor resiste la sequedad, pero no la humedad<sup>381</sup>. Esta planta no está registrada fuera de las tablillas de Micenas, y en éstas siempre figura escrita silábicamente en la forma *κσ-σσ-κσ*, seguida, las más de las veces, de un adjetivo calificativo, que puede ser *ε-σσ-τσ-σσ* = *ἐρυθρᾶ*: "roja" o *ρσ-σ-κσ* = *λευκᾶ*: "blanca", y que sirve para distinguir dos formas de *κσ-σσ-κσ*, que es, así pues, un nom. sg. femenino en micénico. *κσ-σσ-κσ ε-σσ-τσ-σσ*: "alazor rojo" está registrado ocho veces en las tablillas de Micenas: Ge 602.4 (A y B).5 (A y B), 603.1.3, 604.1, 605.[2A].[3A].4A, en una de ellas apocorpo *ε-σσ-τσ-σσ* en la forma *ε-σσ* (Ge 603.3), y es medido en unidades de peso; la interpretación más generalizada es que *κσ-σσ-κσ ε-σσ-τσ-σσ* designa las florecillas de la planta, que eran de ese color, utilizadas, según algunos, para teñir de rojo determinados tejidos<sup>382</sup>. En esta variedad, a veces el nombre *κσ-σσ-κσ* está

---

tablillas de Cnosos mediante el ideograma \*144 = CROC, tratándose de dos plantas distintas (R. Adrados lo identifica con interrogante; sobre la abundancia del azafrán en Creta y en las representaciones artísticas minoicas y para una detallada descripción de esta planta, cf. Möbius 1933, 8 s.).

En cuanto al origen etimológico del término *κνήκος*, parece que se trata de una palabra ie. no prestada de ninguna otra lengua. Chantraine 1968 ss., 547 observa que se relaciona con palabras de otras lenguas que contienen la noción de "amarillo" (scr. *κῆκισσῆ*: "oro" o "de oro"; a.prus. *cuwaw*: "pardo") o con el nombre germánico de la miel, *Honig*, y remite a Pokorny 1959, 564, que propone una raíz *kanaká*: "gilvo, dorado", de la que vendría el adjetivo gr. *κνήκος*: "amarillento, del color del alazor", origen, a su vez, del nombre de la planta, como dice Chadwick en *MT II*, 107. La misma explicación etimológica que Chantraine y Pokorny da Frisk 1973, vol. 1, 882 s.

<sup>381</sup> Gennadios 1959, 146 s.; García Soler 1992, 681 s. La característica de que el alazor es más bien una planta seca la menciona Melena, en discusión a Killen 1983a, 233. El origen exacto de esta planta, que no es mediterránea, no está claro: Gennadios dice que Egipto; García Soler, Asia Occidental, mientras Wylock 1972, 119 recoge, citando a Uavilov, *Origin of plants*, Massachusetts 1949-50, pp. 28, 31 y 38, tres posibles puntos de partida: India, Asia Central y Etiopía.

sobreentendido, de manera que el adjetivo ε-ρω-τα-ρω aparece en solitario designando esta planta en tres ocasiones: Ge 604.3.4 y 606.5; igualmente, el nombre κω-νω-κω figura sin llevar ningún calificativo en cinco ocasiones: Ge 603.2a.6, 604.5, 605.1 y, en forma de nexos silábico, 608a.1, pero como en todos estos casos está contado en unidades de peso, el solitario κω-νω-κω se identifica fácilmente con la variedad κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω<sup>383</sup>. Así pues,

---

<sup>382</sup> La identificación de κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω con las florecillas del alazor se debe a Chadwick, *HT 11*, 107, quien combina el testimonio explícito de Hesiquio *σὺβ.πασ. κηκόν* con la etimología ie. de la palabra (véase n. 380). El uso de estas flores para un tinte rojo es mencionado allí mismo y en *Dacs*<sup>2</sup>, 226. Contra esta interpretación de κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω arguye vehementemente Beattie 1958, 28 n. 13, basándose en que las flores del alazor son amarillas, de acuerdo con los testimonios de Hesiquio y Dioscórides IV 188 s., y que ningún griego las describiría con el adjetivo ἐρυθρᾶ: "rojo", ni siquiera refiriéndose a una variedad rojiza. Este razonamiento no es consistente, sobre todo si se tiene en cuenta que el propio Beattie (p. 28) dice, igual que Chadwick, que las flores del alazor se cosechaban para hacer un tinte rojo: ¿por qué no iba a designar el adjetivo el color que se obtenía de la flor? Por otro lado, Wylock 1972, 125, quien (en n. 74) critica la interpretación de Chadwick, en el sentido de que es extraño que los micénicos designaran dos partes distintas de una planta, destinadas a diferentes usos, mediante dos adjetivos de color (ε-ρω-τα-ρω y ρε-α-κω) calificando al mismo nombre de la planta, considera que κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω designa toda o parte de la planta destinada a fabricar fibra de tejido.

Recientemente, Barber 1991, 232 s. ha explicado que el alazor, utilizado en Egipto Antiguo para un tinte amarillo "fugitivo", es también proveedor de un tinte rápido de color rojo. Por esa razón, Barber sigue la interpretación de Chadwick de ver en κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω las florecillas de la planta conservadas para teñir, argumentando además que la etimología del término κω-νω-κω sugiere que el tinte amarillo "fugitivo" ya era conocido por los griegos antes de la escritura de estas tablillas, pues, de lo contrario, al alazor, que sólo encontraron los griegos cuando llegaron al sur, al Mediterráneo, no lo habrían llamado con este nombre. Esta reflexión es, sin duda, bastante convincente y llevaría a una interpretación definitiva de la finalidad del κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω si no fuera por un problema contextual: ¿por qué, entonces, figura este producto en una lista de contribución de especias que eran, ya para cocinar, ya para fabricar perfumes, ya para usos medicinales? ¿Cabe pensar diferentes fines o utilidades de los productos registrados? Sería más bien extraño, según están confeccionados los documentos micénicos, que en una misma tablilla aparecieran mezcladas especias para diferentes usos; lo normal, en tal caso, sería que κω-νω-κω ε-ρω-τα-ρω figurara al final de cada entrada, en un lugar destacado, como aparecen *su-pi-de* o \*155<sup>UBS</sup>. Es más lógico pensar que, si todas las especias eran reunidas juntas en un mismo cuarto, todas tuvieran una finalidad semejante, como propone Killen 1964, 172.



el número total de veces que es registrado el alazor rojo en las tablillas Ge de Micenas es de dieciséis ocasiones. La otra variedad de la planta, *κα-σα-κα ρε-α-κα*: "alazor blanco", es mucho menos frecuente, pues está anotada seis veces: Ge 603.1, 605.2A.[3A].[4A].6B y 606.3 y es medido en unidades de medida para áridos; se piensa en general que *κα-σα-κα ρε-α-κα* se refiere a los granos de la planta, de los que se extraía aceite<sup>384</sup>. En resumen, el alazor es una planta oleaginosa que es la única de las que aparecen en las tablillas Ge de Micenas en la que se distinguen siempre dos partes mediante un adjetivo de color: *κα-σα-κα ε-ρου-τα-ρα* y *κα-σα-κα ρε-α-κα*, que designan las florecillas y las semillas de la planta, respectivamente. Excepto aquéllos que proponen para el primer tipo una finalidad textil como colorante, que ya hemos mencionado, la mayoría de autores ve

<sup>383</sup> En Pilo, *ε-ρου-τα-ρα* califica a *δι-πτε-ρα*, mientras en Cnoso se refiere a tejidos; pero en Micenas sólo aparece en las tablillas Ge y calificando siempre a *κα-σα-κα*, así que no hay posibilidad de confusión. La identificación de *κα-σα-κα* sin adjetivo calificativo con *κα-σα-κα ε-ρου-τα-ρα* fue observada por Bennett en *MT II*, 101, quien registra las cinco formas diferentes de anotación de esta variedad: *κα-σα-κα ε-ρου-τα-ρα*, *κα-σα-κα*, *ε-ρου-τα-ρα*, *κα-σα-κα ε-ρου* y *ΚΑΝΑΚΑ*. Cf. asimismo *Beac*<sup>2</sup>, 226 e, implícitamente, Killen 1983a, 227 s. En cambio, Duhoux 1976, 190 s. y, esp., n. 485, que considera que el "cártamo rojo" es designado en Micenas sólo por *κνάκος* o *κνάκος έρυθρά*, niega que *ε-ρου-τα-ρα* designe también la misma planta y propone identificar este término con una planta distinta: *έρυθρά* (= *μελισσόφυλλον*), lat. *Melissa officinalis* de Dioscórides: "toronjil". Sin embargo, esta interpretación no me parece convincente, dado que *ε-ρου-τα-ρα* sin *κα-σα-κα* sólo aparece tres veces, y sería extraño que una planta distinta figurara, tanto en Ge 606 como en 604, en medio de otras que se repiten sin excepción en las demás tablillas de la serie. Para una posible explicación de estas anotaciones véanse los comentarios a estos términos en las respectivas tablillas.

<sup>384</sup> Explicación originaria de Chadwick en *MT II*, 107, a partir del testimonio de Hesiquio (véase n. 382); igualmente *Beac*<sup>2</sup>, 226; Melena 1981, 258 s. y 1983b, 92 s., quien observa que esta planta oleaginosa, de la que cada fruto contiene un solo grano con un 24-36 % de aceite, proporciona el menos saturado de todos los aceites vegetales, y que granos de alazor han sido hallados en tumbas egipcias del Segundo Milenio a.C. También Wylock 1972, 125, que no acepta la identificación de la planta con una determinada especie de cártamo (véase *συρη*), opina que *κα-σα-κα ρε-α-κα* se refiere a los granos.

en ambas variedades un uso semejante, sea comestible<sup>385</sup>, medicinal<sup>386</sup> o para fabricar perfumes<sup>387</sup>.

<sup>385</sup> Killen 1964, 172 observa que las propiedades del aceite del alazor son similares a las del de sésamo: ambos se usan como portadoras de otras sustancias, nunca para ungüentos aromáticos, y sus cantidades en estos textos son demasiado pequeñas para el primer propósito; por ello piensa que las semillas del alazor estaban destinadas a la comida, y que las florecillas de la planta, registradas en la variedad del "alazor rojo", eran quizás usadas en Micenas para dar color a la comida, como aparecen en la obra *De re coquina* de Apicio. De hecho, ya Chadwick en *MT II*, 107, aparte de decir que el aceite del alazor es usado tanto con fines culinarios como medicinales, cita el testimonio de Dioscórides (IV.88) de la utilización de la flor del κνίκος como condimento, sin escoger entre este destino y el de colorante textil que menciona un par de líneas más arriba (véase n. 382); cf. igualmente *Dacs*<sup>2</sup>, 226. Contra esta opinión del propósito culinario del alazor se muestra Beattie 1958, 28 n. 13 y 31, diciendo que tanto las flores como las semillas eran cosechadas en Egipto para elaborar un tinte rojo, y que por esto era importante la planta en la Antigüedad, no por ser comestible; según él, el testimonio de Dioscórides se refiere a los usos catárticos de las flores del alazor como condimento, es decir, tiene un uso medicinal, no culinario. Por otro lado, Wylock 1972, 125 rechaza el uso alimenticio del aceite del alazor, pues considera que el aceite de oliva era suficiente para este fin. Con más cautela y verosimilitud, Melena 1981, 259 y 1983b, 43 hace notar, en cambio, que el aceite obtenido del alazor es comestible e igualmente, por ser aceite secante, sirve para fines industriales, pero que las escasas cantidades de las semillas impiden suponer en las tablillas de Micenas un uso alimenticio o industrial de este aceite. Por tanto, cabe la posibilidad apuntada por Killen de que el alazor se utilice como condimento en la comida, tanto las semillas como las flores rojas, que aún siguen utilizándose actualmente en sustitución del azafrán para dar color; de todas formas, Melena 1983b, 43 n. 15 recuerda que, según Levey 1954, 373, la mayor parte de los ingredientes de perfumes en Mesopotamia eran sacados de la cocina.

A pesar de todas estas complicaciones respecto al uso culinario de las semillas y las flores del azafrán, me parece completamente válido el razonamiento de Knapp 1991, 42, según el cual si realmente la planta κνίκος es el *Carthamus tinctorius*, se trata del "azafrán falso", cuya presencia en pequeñas cantidades entre listas de plantas aromáticas denota un uso más como condimento que como tinte, el cual sólo está asociado con el "verdadero azafrán", *Crocus sativus*. Los usos culinarios del alazor atestiguados en Apicio son citados también por García Soler 1992, 682, quien añade el testimonio de Columela, *R.R.* VII 8, 1, según el cual las semillas de la planta se empleaban para cuajar el queso.

<sup>386</sup> Chadwick en *MT II*, 107 y *Dacs*<sup>2</sup>, 226 mencionan también esta finalidad medicinal (véase n. 385); igualmente Hein 1961, 1147 s. y Warren 1970, 373 ss.

<sup>387</sup> Marinatos 1958, 164 s. incluye κν-στ-κν entre las sustancias aromáticas usadas para fabricar perfumes; asimismo Palmer 1963, 272; R. Adrados 1964, 136; Georgiou 1974, 443 s., en general, sin mencionar el alazor. No obstante, el alazor no figura en las recetas asirias contemporáneas de fabricación de perfumes (cf. Ebeling 1948, 129 ss. y

5. *mi-ta* :

La quinta planta aromática registrada en las tablillas Ge de Micenas es la menta, *mi-ta* = μίνθα, μίνθη; la especie designada no es segura, pero probablemente se trate de la *Mentha viridis* L.<sup>388</sup>. Esta planta aparece únicamente mencionada en las tablillas de Micenas, en un total de cinco veces, escrita silábicamente en nom. sg. *mi-ta*, en Ge

---

Foster 1974, 230, Table 2), ni tampoco entre los ingredientes de perfumes clásicos según Plinio y Dioscórides (cf. Forbes 1965, III, 34, Table U, donde sí se encuentra, en cambio, el azafrán).

<sup>388</sup> Identificación dada por Melena, en discusión a Killen 1983a, 233, y que puede contar con el apoyo de ser, de las cinco especies de menta actuales de Grecia descritas por Gennadios 1959, 386, aquella que es llamada Μίνθη o Μίνθα por Teofrasto, hoy en día Ἡδύσμος ὁ πράσινος, la especie por excelencia utilizada como condimento. Menos probable nos parece la identificación sugerida con interrogante por Hein 1961, 1148, *Mentha sativa* o *piperita*, con propiedades medicinales ("hierbabuena"), o la extraña *Mentha pulegiata* (?) que anota Warren 1970, 373. La mayoría de autores, sin embargo, optan por no especificar el tipo de menta: así Chadwick en *MT II*, 108; *Dacs*<sup>2</sup>, 227 y 561 y Foster 1974, 86 y 135 dicen que *mi-ta* designa una clase de menta; sin esta acotación, identifican *mi-ta* con menta sin más Marinatos 1958, 164 s.; Palmer 1963, 435; Killen 1964, 172; Duhoux 1976, 190; Hooker 1980, 170 y Erard-Cerceau 1988, 186. En cambio, Wylock 1972, 138 ss. opina que *mi-ta* puede referirse a todos los tipos de "menta" en general, salvo el "poleo menta" (*Mentha pulegium*), parecer que no compartimos dada la acostumbrada minuciosidad de los registros micénicos y precisamente por el hecho bastante posible (véase *infra*) de la mención específica del "poleo menta" (en realidad, el argumento de Wylock, en cierto modo *argumentum ex silentio*, es indemostrable). Gennadios 1959, 386, como hemos dicho, menciona cinco especies de menta en Grecia, de las que hay que descartar para la identificación del término micénico la *Mentha pulegium*, Ἡδύσμος ὁ Πλήχων, por lo dicho *supra*, de modo que quedan cuatro posibilidades: además de la *Mentha viridis*, la *Mentha silvestris*, la *Mentha rotundifolia* y la *Mentha aquatica*. García Soler 1992, 676 s. registra en los autores estudiados tres especies posibles de menta identificables con el término μίνθα, que, sin duda, en gr. clás. corresponde al mic. *mi-ta*: *Mentha viridis*, *Mentha aquatica* y, con menos probabilidad, *Mentha piperita*. Si combinamos hasta aquí los testimonios de Gennadios y García Soler, resulta que la única posible alternativa a la identificación con la *Mentha viridis* es la *Mentha aquatica*, pero Gennadios menciona más adelante la especie *Mentha piperita*, propia del norte y centro de Europa, como la más cultivada en los jardines junto con la *Mentha viridis*.

El origen del término *mi-ta* = μίνθα es pregregio: se trata de un préstamo asegurado de un substrato prehelénico, según opina Duhoux 1988, 77 n. 4, citando a Chantraine 1968 ss., 704, quien también menciona lat. *menta* como préstamo de una lengua de substrato, desconocida, como indica Frisk 1970 ss., II, 241 s.

602.5B, 605.[2A].6B y 606.6, y en nom. pl.  $\mu\acute{\iota}\text{-}\tau\alpha\{\text{-}\varphi\alpha\}$ , en Ge 603.1; junto a estos registros, hay que mencionar la abreviatura acrofónica *M*, que ha sido borrada dos veces, en Ge 603.[3].[4], y que posiblemente estuviera por  $\mu\acute{\iota}\text{-}\tau\alpha$ . En estas tablillas, la menta no es medida ni por unidades de peso ni de volumen, sino por una unidad singular PE, salvo en Ge 603.1, donde es contada<sup>389</sup>. La menta es una planta del orden de las labiadas, herbácea, que dura muchos años y que brota, con gran variedad de especies, en casi todo el mundo salvo en los trópicos; es aromática y odorífera, y según las especies, puede servir de condimento, tener propiedades medicinales o ser útil para hacer perfumes. La menta crece especialmente en lugares húmedos y pantanosos<sup>390</sup>. La especie *Mentha viridis*, junto con la *Mentha piperita*, es la más frecuentemente cultivada en los huertos como planta útil para condimentar y medicinal. Además, ambas especies se cultivan en partes de Europa y América por su utilización en la elaboración de perfumes, ya que contienen un aceite volátil que se extrae por destilación de sus hierbas, siendo más valioso el de la *Mentha piperita*; este aceite sirve también para hacer medicamentos, bebidas y plásticos de azúcar<sup>391</sup>. Por tanto, tres usos son posibles para la menta de las tablillas micénicas: para la fabricación de perfumes<sup>392</sup>,

<sup>389</sup> El significado de la abreviatura PE, a partir de una interpretación propuesta por Killen 1983a, 230, puede verse en el apartado dedicado a los metrogramas de la tablilla Ge 602. La abreviatura *M* es señalada con interrogante por Dacs<sup>2</sup>, 227 y 561.

<sup>390</sup> Descripción sacada de Gennadios 1959, 386; cf. igualmente Nylock 1972, 139 s. y Melena, en discusión a Killen 1983a, 233, quien dice que la *Mentha viridis* necesita un suelo abundante en agua.

<sup>391</sup> Gennadios 1959, 386 s. No obstante, Beattie 1958, 27 y n. 11 recuerda que Teofrasto (*HP* I 3, 1) incluye la  $\mu\acute{\iota}\nu\theta\alpha$  entre las plantas silvestres, y es casi seguro que en las tablillas micénicas también lo fuera  $\mu\acute{\iota}\text{-}\tau\alpha$ , como sostiene el propio Beattie, aunque esto no quiere decir que no tuviera los usos que aquí se han descrito para los tipos cultivados.

<sup>392</sup> Opinión defendida explícitamente sólo por Marinatos 1958, 164 s., quien incluye la menta en el grupo de sustancias aromáticas destinadas a la elaboración de perfumes. La menta no aparece entre los componentes de los perfumes clásicos, según Plinio y Dioscórides, que recoge Forbes 1965, III, 34 en Table U, ni en las recetas asirias de la misma época de

en la alimentación como condimento<sup>393</sup> y como planta medicinal<sup>394</sup>.

6. ka-na / ka-i-na :

La sexta planta aromática que aparece en las tablillas Ge de Micenas es la que plantea mayores problemas de identificación. Aunque es seguro que ka-na y su variante gráfica ka-i-na equivalen al gr. alfabético *σχοῖνος*, nombre del "junco", no está clara la planta a la que designa el término micénico: la propuesta más aceptada es el *Cymbopogon schoenanthus* L.: "hierba de jengibre", pero nos parece más probable que sea el *Acorus calamus* L.: "cálamo aromático", un tipo de junco odorífero<sup>395</sup>. En todo caso se trata de una

preparación de aromas (cf. Ebeling 1948, 129 ss. y Foster 1974, 230, Table 2), ni tampoco en la lista de especias del Palacio de Nuzi a la que ya nos hemos referido (véase n. 362).

<sup>393</sup> Beattie 1958, 32 dice que la menta, *μίνθα*, es un condimento aromático como el hinojo; Killen 1964, 172 asegura que la menta, como las demás especias de las tablillas Ge, tiene un destino culinario; Wylock 1972, 144, tras un examen de los testimonios antiguos, dice que los micénicos usaban la menta como "aroma", sin detallar más, pero por los datos que aporta anteriormente debe de referirse a un fin alimenticio. García Soler 1992, 676 advierte que en la obra de Ateneo el tipo de menta *μίνθα* sólo es citada por su buen olor y en una lista de plantas aromáticas, sin indicaciones de su empleo en la cocina; no obstante, hay otros autores antiguos que sí hacen referencia a su uso culinario.

<sup>394</sup> Así lo creen Hein 1961, 1147 s.; Warren 1970, 373 ss. y Wylock 1972, 144, quien dice también que los micénicos conocían las virtudes medicinales de la menta. A este respecto hay que señalar la extracción del mentol, *μινθόλη*, del aceite volátil de las mentas, sustancia con la que se fricciona la frente para combatir la migraña, según refiere Gennadios 1959, 387. Asimismo, recibe un nombre especial farmacéutico, *Herba Menthae piperitae*, la hierba de esta última especie.

<sup>395</sup> La identificación de ka-na / ka-i-na con *Cymbopogon schoenanthus* L.: "hierba de jengibre" parte de Chadwick en *MT II*, 107, basándose en Teofrasto, *HP IX*, 7, 3, quien registra esta especie junto a otras dos de la planta *σχοῖνος* y dice que es una planta olorosa usada para fabricar perfumes e importada, en época clásica, a Grecia desde Siria para este fin. Esta identificación es seguida por *Ducis*<sup>2</sup>, 226 s. y 555, que traduce también esta planta por "junco oloroso" y afirma (p. 441) que, si es cierta la identificación, se trata de un producto indio; Warren 1970, 373 (con error en la referencia de la tablilla); Duhoux 1976, 190; Erard-Cerceau 1988, 186 y más adelante 1990, 268, que da como sinónimo de esta especie el *Ανδραπογον schoenanthus* L.; finalmente, García Soler 1992, 686, para quien la planta de época clásica *σχοῖνος* designa, sin

ninguna duda, esta especie, traducida por "junco aromático" o "cerrillo" y clasificada entre las hierbas y plantas exóticas, no originarias de Grecia. Sin mencionar explícitamente el nombre científico de la planta, la traducen como "jengibre" y, por tanto, deben añadirse a los autores del grupo citado Palmer 1963, 429 y R. Adrados 1964, 136. Hein 1961, 1147 s. se muestra dudoso sobre esta identificación, aunque la da con interrogante. Por su parte, Killen 1964, 172 traduce "rush" ("junco") sin más explicación, mientras que Marinatos 1958, 164 s. se contenta con la equivalencia griega *σχοῖνος* y no da traducción alguna.

El problema principal de la identificación de *κα-να* / *κα-ί-να* con esta especie es que forzosamente se trataría de una planta importada de Siria, tal como observa Beattie 1958, 29 s., razón que le sirve para negar que *σχοῖνος* estuviera en uso en la Grecia Micénica. Aquí vale lo dicho también para el comino en p. 175 n. 367 de este capítulo, especialmente el hecho señalado por Foster 1974, 137 de que *κα-να* aparece, como *κα-μι-να*, en la contribución de la localidad micénica de *Α-κα-ρε-α* (véase tablilla Ge 606), un hecho que no parecen tener en cuenta los partidarios de la identificación con *Cymbopogon schoenanthus*. Por lo demás, sería extraño que en una serie de plantas todas ellas procedentes de suelo griego, según hemos visto hasta ahora, hubiera una y sólo una que no lo fuera, y esto en más de una tablilla, aunque es una posibilidad que no puede descartarse. A pesar de tales objeciones, Foster 1974, 86 y 137 da la impresión de preferir la propuesta de Chadwick a la de Wylock, que va a explicarse a continuación.

Argumentando que el género *Cymbopogon* puede confundirse con muchas especies, lo mismo que la designación de "junco odorífero", Wylock 1972, 125 ss. propone identificar en general *κα-να* con *Acorus calamus* L.: "cálamo aromático", recordando las asociaciones de *σχοῖνος* y *κάλαμος* en Teofrasto, y añadiendo que *κα-να* no debía de tener una designación muy exclusiva, sino que se referiría a varias especies de junco. Esta opinión es apoyada por Melena 1974a, 91 n. 4 y Melena 1976b, 237, en donde critica la designación hecha por Chadwick de *κα-να* como producto indio, dentro de la tendencia del autor inglés en buscar un origen oriental a los aromas. Gennadios 1959, 883 distingue el nombre actual *Σχοῖνος*, que se refiere a un género de plantas ciperáceas, de los antiguos *Σχοῖνοι* y *Ὀξύσχοινοι*, que designaban diferentes plantas propias de lugares pantanosos actualmente llamadas *βρούλα*: "juncos", de los que en Grecia se dan más de veinte especies (p. 196 s.). Este dato puede ir en apoyo de la opinión de Wylock, ya que Gennadios 1959, 105 especifica que sólo uno de los *σχοῖνων* de Teofrasto y Dioscórides, así como el *ἀρωματῆτις σχῖνος* de Estrabón es el correspondiente a la especie *Ἀνδροπάγωνα τὸν Σχοῖνανθον*, *Ἀνδροπάγωνα schoenanthus* ἢ *citrastus*, que es propia de Arabia, el sur de Asia, Japón y de algunas partes de África; esta especie es también mencionada por Galeno, Paladio y Plinio. En cualquier caso, la lectura en gr. *σχοῖνος* es propuesta con verosimilitud por todos los autores mencionados, y deben descartarse las lecturas de Maddoli 1968, 644 ss.: *χόννος* para *κα-να* y *χόννον* para *κα-ί-να*, nombres de recipientes, a partir de una inscripción cretense de Gortina (SEG I.414), como bien hacen notar Melena 1974a, 92; Duhoux 1976, 190 n. 484 y *Illia*, 1985, 377 *sub* *vac.* *κα-να*, por el contexto de especias.

El origen etimológico de *σχοῖνος* no está nada claro: Chantraine 1968 ss., 1082 dice simplemente que no hay etimología de este nombre de planta, mientras que Frisk 1970 ss., II, 841 recoge anteriores intentos de interpretación, sin convicción, y en III, 182 menciona con

especie de junco, registrado un total de nueve veces en las tablillas de Micenas, siempre escrito silábicamente: cinco veces seguro en nom. pl. *ka-na* = *σχοῖνοι*, en Ge 603.2.3.4.5.6, con un error en la escritura en Ge 603.5, donde figura *na-ka* en vez de *ka-na*; dos veces en nom. que puede ser sg. (*σχοῖνος*) o pl. (*σχοῖνοι*), *ka-na*, en Ge 603.7, y *ka-i-na*, variante gráfica del anterior en Ge 606.7; una vez probablemente en nom. dual *σχοῖνω*: *ka-na*, en Ge 604.2, y por último, en nom. pl. (*σχοῖνοι*) o dual (*σχοῖνω*) en el *hapax ka-na-a-na-te-[●]*, en Ge 602.5B<sup>396</sup>. Esta planta no es medida por ningún tipo de unidad de peso o volumen, sino que va generalmente seguida de numerales, salvo en tres ocasiones en que no le sigue ningún numeral: en dos de ellas, Ge 603.7 y 606.7, debe de hacer referencia a una unidad, mientras que en la tercera se trata del *hapax* compuesto escrito *σχηνα*. El junco, por tanto, es contado en unidades. Además, después de estos numerales, *ka-na* va seguido de un signo silábico en forma ideográfica, que puede ser *DE* o *E*, excepto en dos registros, Ge 602.5B y 604.2. *DE* y *E* parecen ser dos abreviaturas acrofónicas que sirven para designar, más que dos partes distintas de la planta, como en el caso del

---

interrogante una propuesta (Schröder, *Sprache* 9 (1963), 7 s.) que, con lat. *juncus*, lo interpreta como antigua palabra pre-*ie*.

<sup>396</sup> Sobre este *hapax*, generalmente leído *ka-na-a-na-te-na* e interpretado como un término compuesto, *ka-na*: "juncos" y *a-na-te-na*: "de ambas clases", véase el comentario en la tablilla Ge 602. En cuanto a la escritura de *ka-i-na*, que es única, la variante en la grafía *ka-na* / *ka-i-na* es comparada por Chadwick en *MT II*, 107 y *Dacs*<sup>2</sup>, 226 a otras palabras, y pone como ejemplo *ka-ta-na* de Pilo frente a *ka-ta-i-na* de Cnoso; sin embargo, debe observarse que en el ejemplo de Micenas la variación se produce no sólo en un mismo yacimiento arqueológico, sino también en una misma mano (si se considera *ka-na-a-na-te-[●]* de Ge 602.5B como *scriptio continua* de *ka-na* y otro término): el escriba 57, autor de Ge 606 y 602, entre otras tablillas. Además de estos registros, el junco fue primeramente anotado en Ge 602.1, [ *ka-na* , ], antes de ser borrado en un cambio en el comienzo de la tablilla (véase comentario *infra*). Fuera de Micenas, el junco, *ka-na*, aparece registrado tres veces en una tablilla de Cnoso, Ga 953.2.2.3b, delante de una abreviatura *MA* que no está por *na-na-ta-na* (cf. Bennett en *MT II*, 102; no debe confundirse este *ka-na* con su homógrafo *ka-na* = *κοινός*: "común", adjetivo que aparece en la tablilla PY Eq 2136, como hace Erard-Cerceanu 1990, 268).

alazor (véase *συρρα*), juncos trabajados de dos maneras distintas, según veremos más adelante<sup>397</sup>. El junco es una planta herbácea, con especies anuales o de muchos años, la mayoría de ellas acuática, que sirve principalmente para trabajos de tipo textil, pues se utiliza para la fabricación de esteras, canastos, para hacer ramilletes o manojos para los verduleros, horticultores, etc.<sup>398</sup>. Los autores que consideran que *κα-λα* designa el *Ἐγώθηραρον schaeenanthus* L. opinan mayoritariamente que la planta micénica era utilizada para la fabricación de perfumes, puesto que la hierba destilada del *Ἐγώθηραρον* proporciona un aceite volátil que se utiliza con ese fin, así como para la adulteración del aceite de rosas<sup>399</sup>; aunque también hay quien ve en esta

<sup>397</sup> Las diferentes propuestas interpretativas de *DE* y *E* son discutidas en el apartado dedicado a los ideogramas y metrogramas de la tablilla Ge 602. Que *DE* y *E* no son unidades de medida lo vio ya claramente Bennett en *MT II*, 102, al explicar que estas abreviaturas van siempre seguidas del numeral 1; Bennett discute los posibles valores de *DE* y *E*.

<sup>398</sup> Gennadios 1959, 196 s. describe estas características de los juncos, cuyo nombre actual, *βροθλον*, aparece testimoniado ya en un pasaje de Eustacio (siglo XII d.C.). Melena, en discusión a Killen 1983a, 233, observa que las hierbas a las que hace referencia la grafía *κα-λα* necesitan un suelo con agua abundante.

<sup>399</sup> Datos proporcionados por Gennadios 1959, 105, que da el nombre inglés y francés de este aceite ("Essence de Ginger grass"). Forbes 1965, III, 34, en su Table V, recoge el *Ἐγώθηραρον schaeenanthus* entre los ingredientes de un número considerable de perfumes, quince en conjunto, mencionados por Plinio y Dioscórides, y esta misma planta está incluida en la relación de plantas perfumadas del período clásico que da Foster 1974, 229, Table 1, con el nombre griego *σχοῖνος*. Creen que *κα-λα*, designando esta planta, era utilizado para hacer perfumes Palmer 1963, 272; R. Adrados 1964, 136; Erard-Cerceau 1990, 268, quien la clasifica entre las hierbas usadas en perfumería, más que en la alimentación. Chadwick en *MT II*, 107 y *Dacs*<sup>2</sup>, 226 s. no proponen ninguna finalidad concreta, pero mencionan sus uso en la perfumería; implícitamente también lo incluye Georgiou 1974, 443 s. Marinatos 1958, 164 s., sin dar el nombre científico de la planta *κα-λα*, cita el *σχοῖνος* entre las sustancias aromáticas utilizadas en época clásica para fabricar perfumes, según mención de Εμμανουήλ, *Τὰ ἀρώματα τῶν Ἀρχαίων*, 1940, 10 s.; igualmente, García Soler 1992, 686. Por su parte, Beattie 1958, 31 observa que la planta siria *σχοῖνος* ni es un condimento ni un tinte, sino un junco aromático (p. 32), pero cree que dicho aroma no podía ser estimado entre los micénicos.



planta un uso como condimento<sup>400</sup> o medicinal<sup>401</sup>. Para aquéllos que creen que se trata de otra clase de junco, *Acorus calamus* L., tanto su utilización en la alimentación como en la perfumería como en la medicina son posibles<sup>402</sup>.

7. ka-ri-ja-da-na / ka-ri-a<sub>2</sub>-da-na :

La siguiente especia mencionada en las tablillas Ge de Micenas es el cilantro, escrito silábicamente, como el sésamo, siempre en nom. pl., ka-ri-ja-da-na o ka-ri-a<sub>2</sub>-da-na, pero cuyo sg. está bien atestiguado en las tablillas de Cnoso, ka-ri-ja-da-na = κορίαννον, antecesor del gr. κορίαννον, κορίανδρον, identificado de forma unánime con el *Coriandrum sativum* L.<sup>403</sup>. El cilantro es la planta aromática más

<sup>400</sup> Killen 1964, 172 no identifica botánicamente la planta ka-na, pero cita a Columela XII.53.2 sobre el uso del *schaenus* para hacer aceite de "gleucina", y explica así la aparición de ka-na en registros de "especies", con destino culinario. *Dacs*<sup>2</sup>, 555 dice que ka-na es probablemente un condimento y Foster 1974, 137 opina que, sea cual sea la planta micénica, "ka-na / ka-i-na, like most of the other Mycenaean spices, was probably not used as a perfume ingredient".

<sup>401</sup> Propuesta de Hein 1961, 1147 s., que anota la procedencia siria del *Cymbopogon*, y Warren 1970, 373.

<sup>402</sup> Según Wylock 1972, 128 s., los micénicos debían de utilizar esta planta por sus propiedades odoríferas en la alimentación o para perfumar líquidos, señalando también, aunque con menos evidencia, sus propiedades medicinales. Forbes 1965, III, 34, en su Table U, también incluye el *Acorus calamus* como ingrediente de once perfumes de la Antigüedad, de acuerdo con Plinio y Dioscórides, así como otra clase de junco, *juncus acutus*, entre los componentes de perfumes. Hay que destacar que, si ka-na designara algún tipo de *calamus acutus*, ésta sería la primera y única planta aromática de las tablillas Ge de Micenas que aparecería con certeza en las recetas asirias contemporáneas de elaboración de ungüentos aromáticos, con el nombre de *qanû tûhû*: cf. Ebeling 1948, 139, quien afirma que también entre los hebreos, con el nombre de *qanê*: *baschem*, es valorado como perfume, y Foster 1974, 230, Table 2; Ebeling 1950, 274 identifica la planta *qanû* con el *acorus calamus* L. y da la serie completa de pasajes en que aparece.

<sup>403</sup> Chadwick en *MT II*, 107, en donde explica que las formas clásicas κορίαννον, κορίανδρον podrían derivarse de *korisā(n)don* por asimilación y etimología popular, y dice que los antiguos debieron de haberla obtenido de Egipto, aunque originariamente llegara a este país desde la India; Hein 1961, 1147 s.; Warren 1970, 373, con un error evidente en el nombre botánico de la planta, escrita *Coriandrum sativum*, y en el número de referencia de la tablilla; *Dacs*<sup>2</sup>, 222 y 556; Wylock 1972, 135 ss., en donde contradice a Chadwick respecto a la procedencia egipcia del

frecuente en los textos micénicos: aparece a menudo, como hemos dicho, en Cnoso, en las tablillas de la serie Ga, y en dos textos de Pilo, Un 219.10 y 267.5, mientras que en Micenas, en nom. pl., aparece con la forma  $ka-ri-ja-da-na$  sólo una vez de forma cierta, en Ge 605.3B, y con la forma  $ka-ri-a_2-da-na$ , variante gráfica del anterior, en dos ocasiones, Ge 605.4B.5, pero se registra con mayor frecuencia, hasta siete veces, bajo la abreviatura acrofónica  $KQ$ : Ge 603.2.3.4.5.6.7 y, en ligadura con el ideograma  $AROM$ , Ge 606.3, y otras cuatro veces con esta misma abreviatura como adjunto a  $AROM$  en Ge 603.1, 608a.1.4B y Ue 652.3. En total, el cilantro, que es medido en unidades de medida para áridos, aparece anotado trece veces en las

---

coriandro, ya que la planta se encuentra en la zona sur de Europa y podría haber crecido en Grecia y particularmente en el Peloponeso, si se tienen en cuenta también los testimonios de las tablillas de Pilo; Foster 1974, 86 y 135; Melena 1974c, 53; Melena 1976a, 134 y, más adelante, en discusión a Killen 1983a, 233; Erard-Cerceau 1990, 259. Sin identificar botánicamente la planta, pero dando la traducción de cilantro, la mencionan Marinatos 1958, 164; Palmer 1963, 272; R. Adrados 1964, 136; Killen 1964, 172; Masson 1967, 46 n. 1; Melena 1976c, 184 s., que añade una tercera forma de anotación de esta planta en gr. clásico:  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\alpha\mu\beta\lambda\omicron\nu$  (de acuerdo con Chantraine 1968 ss., 566, *sub. voc.*); Duhoux 1976, 190 y 192; Erard-Cerceau 1988, 186 y García Soler 1992, 665, quien, citando a Uavilov, *op. cit.*, dice que el cilantro es una planta originaria de Asia Central, Próximo Oriente o Etiopía, pero cultivada desde época muy antigua en el sur de Europa. Gennadios 1959, 506 menciona el nombre griego actual de esta planta,  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\alpha\nu\nu\omicron\nu$  τὸ ἡμέρον, idéntico a una de las formas antiguas, a las que añade  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\omicron\nu$ .

Contra la interpretación griega de este término argumenta, sin razón, Beattie 1958, 21, para quien las tres formas micénicas aludidas,  $ka-ri-ja-da-na$ ,  $ka-ri-a_2-da-na$  y  $ka-ri-ja-da-na$ , no pueden corresponder al gr.  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\alpha\nu\nu\omicron\nu$  y  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\alpha\delta\omicron\rho\nu$  porque les falta la nasal antes de la  $d$  y un valor fonético  $-a_2da$  es improbable; Beattie cree que  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\alpha\delta\omicron\rho\nu$  es una refección analógica tardía, e igualmente critica la forma en pl., como en el caso de  $ka-mi-na$  (véase n. 366 de este capítulo). Sin embargo, aparte de lo dicho por Chadwick (véase *supra*), *Dacs*<sup>2</sup>, 556 recoge una forma antigua  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\alpha\nu\nu\alpha$  atestiguada desde Anacreonte en adelante (siglo VI a.C.) y se remite a la forma  $\text{Ἀριάδνη}$  como modelo del término micénico. Se trata, sin ninguna duda, de un préstamo de un sustrato egeo anterior a la llegada de los ie., como explican Masson 1967, 46 y n. 1; Chantraine 1968 ss., 566, que dice que es una palabra probablemente mediterránea; Frisk 1970 ss., I, 922, quien añade que la forma  $-a_2da$ , lo mismo que  $-a\mu\beta\lambda\omicron\nu$ , tiene a menudo una etimología popular, y que la forma breve  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\omicron\nu$  alude a  $\kappa\omicron\rho\acute{\iota}\varsigma$ : "chinche", por el olor; Melena 1976c, 185, que añade que probablemente sea un término minoico, y Duhoux 1988, 78 n. 5.

tablillas Ge de Micenas y otra vez además fuera de las tablillas Ge en esta misma localidad<sup>404</sup>. El cilantro es una planta umbelífera, anual, propia de Asia, pero que desde la Antigüedad se cultiva en los países mediterráneos, habiéndose encontrado en el área del Egeo semillas de cilantro en contextos arqueológicos del Segundo Milenio a.C., en la Edad del Bronce<sup>405</sup>. Estos hechos indican que la planta ocupaba un lugar principal en la economía y la dieta de esta época. El cilantro crece en suelos secos o arenosos, incluso pedregosos, y se siembra en otoño o en primavera. Aunque actualmente se comen el tallo y las hojas de la planta, que tienen un olor y gusto particulares, desde siempre se utilizan fundamentalmente sus semillas por sus propiedades aromáticas, medicinales y de condimentación, que proporcionan, mediante destilación, un aceite volátil útil en perfumería<sup>406</sup>. Con todos estos datos coincide el cilantro

<sup>404</sup> Sobre la alternancia en la grafía entre  $ka-ri-j\sigma-d\sigma-na$  /  $ka-ri-\sigma_2-d\sigma-na$  véase p. 227 n. 473, en el comentario a la segunda forma en la tablilla Ge 605. Respecto al valor de la abreviatura  $K\sigma$  y a la unidad de medida del cilantro, cf. Bennett en *MT II*, 101 para su explicación, con la mención de las cantidades registradas. Geiss 1970, 117-121 analiza detalladamente el empleo de  $ka-ri-\sigma_2-d\sigma-na$  /  $ka-ri-j\sigma-d\sigma-na$  y de la abreviatura  $K\sigma$  en relación al "ideograma" AROM en las tablillas de Pilo y Micenas, a partir de un análisis similar hecho con las tablillas de Cnoso, con conclusiones respecto al valor de dicho ideograma que serán mostradas en el comentario al mismo en la tablilla Ge 605. Hay que añadir, por otra parte, otro posible registro de cilantro en Ge 605.[2B]\*, que será discutido en su lugar. Para un examen completo de las anotaciones de cilantro en las tablillas de Cnoso, cf. Melena 1976c, 133-163, con la conclusión de que la planta servía para la elaboración de perfumes (un resumen de este trabajo puede verse en Melena 1976c, 184 s.).

<sup>405</sup> Hecho mencionado por *Dacs*<sup>2</sup>, 221; Melena 1976a, 133; Erard-Cerceau 1990, 259 y García Soler 1992, 665, y que resulta importante para confirmar el dato de que, de acuerdo con el documento MY Ge 606, el cilantro crecía en una localidad del dominio de Micenas, tal como refiere Erard-Cerceau, *Ibid.*, corroborando la hipótesis de Wyllock (véase n. 403). Es, por consiguiente, falsa la opinión de Beattie 1958, 28 de que el cilantro no aparece en griego hasta el siglo V a.C. y está situado en la India y en el Imperio Persa, por lo que no estaba en uso en la Grecia Micénica, y carece de valor que diga que ningún resto de cilantro ha sido nunca descubierto en los sitios micénicos (p. 30), después de los hallazgos referidos.

<sup>406</sup> Descripción tomada de Gennadios 1959, 506; Melena, en discusión a Killen 1983a, 233, indica las características del suelo donde crece el

registrado en las tablillas Ge de Micenas, pues éste se refiere a las semillas y aparece siempre en primer lugar de la serie de especias y con la mayor cantidad, y nunca figura como deuda; su destino, por tanto, podía estar en la perfumería<sup>407</sup>, pero es más probable que fuera como condimento en la comida<sup>408</sup> y, eventualmente, como remedio para las enfermedades<sup>409</sup>.

---

cilantro; García Soler 1992, 665 explica las partes de la planta utilizadas en la cocina griega. Cf. también Wylock 1972, 135 ss. y Erard-Cerceau 1990, 259 s. Aunque se encuentra también el cilantro silvestre en Grecia, las grandes cantidades de las tablillas micénicas, así como la inclusión de Teofrasto entre las hierbas cultivadas indican que el cilantro de las tablillas es el cultivado.

<sup>407</sup> Palmer 1959, 430 y Palmer 1963, 272 ss. hacen hincapié en el lugar principal que ocupa  $\kappa\alpha\text{-}\rho\iota\text{-}\zeta\alpha\text{-}\delta\alpha\text{-}\mu\alpha$  en las listas de especias y en el hecho de que nunca sea "debida", lo que indica un fácil abastecimiento y le lleva, por otro lado, a la restauración de  $\kappa\alpha\text{-}\rho\iota\text{-}\zeta\alpha\text{-}\delta\alpha\text{-}\mu\alpha$  en el documento PY Nn 831. El uso del cilantro en la perfumería no está mencionado por Plinio ni por Dioscórides entre los perfumes clásicos (cf. Forbes 1965, 34, Table U), ni tampoco aparece en los textos asirios contemporáneos de fabricación de perfumes (cf. Ebeling 1948, 129 ss. y Foster 1974, 230, Table 2), aunque Levey (véase n. 362 de este capítulo) lo cita entre las plantas usadas en la cocina en Mesopotamia que podían servir a la vez como aromatizantes de perfumes; de todas formas, la utilización del cilantro en esta industria está atestiguado para el período micénico por las tablillas de Pilo y Cnoso, como han demostrado Foster 1974, 102 ss., 122, 134 y 232, Table 3, quien manifiesta su sorpresa por el contraste en este uso del cilantro entre la industria micénica y la mesopotámica o la clásica, y Melena 1976a, 133-163. En concreto, Melena 1976a, 134 afirma que las semillas del cilantro son usadas como una sustancia aromática y que un hectolitro de estas semillas pesa de 30 a 32 kg., obteniéndose en su cultivo un promedio de 1.000 kg. por hectárea; respecto a su cultivo en Cnoso, Melena 1976c, 185 señala que el cilantro pudo emplearse como condimento o como ingrediente aromatizante en la industria de perfumes, quizá en la primera fase de su producción. Opinan que el cilantro de las tablillas de Micenas era para fabricar perfumes Palmer 1963, 272 ss.; R. Adrados 1964, 136; Georgiou 1974, 443 s. y Erard-Cerceau 1990, 259, quien dice, por un lado, que el cilantro se utiliza como hierba condimentaria y es llamado también perejil árabe o "perejil chino", pero por otro, respecto a los frutos, llamados corrientemente granos, afirma que tienen un perfume suave y son utilizados secos como especias y para la perfumería.

<sup>408</sup> La mayor parte de autores así lo creen: Chadwick en *MT I*, 107; Marinatos 1958, 164 s., que incluye el cilantro en el grupo de plantas de condimento; Killen 1964, 172, aunque observa que el cilantro sirve en cantidades importantes para aceites de masajes; Dacs<sup>2</sup>, 222; Wylock 1972, 138; Melena 1974c, 53. Beattie 1958, 31 dice que  $\kappa\omicron\pi\lambda\alpha\text{-}\nu\upsilon\upsilon\omicron\nu$ , en el caso, para él improbable, de referirse a la planta micénica, sería aceptable como condimento; García Soler 1992, 665 ss. explica que, una vez

8. se-ni-na :

La octava planta aromática que aparece con seguridad en las tablillas Ge de Micenas es el apio, *se-ni-na* = σέλινον, identificada comúnmente con la especie *Αρίων γραυαίανς* L., aunque es posible que se trate, dentro de esta especie, de la variedad silvestre, *Αρίων γραυαίανς ραίυατρε*<sup>410</sup>. Esta

maduras, las semillas del cilantro se vuelven dulces, y que se emplean para cocinar la liebre y para resaltar el pescado salado.

<sup>409</sup> Consideran el cilantro una planta medicinal Hein 1961, 1147 s., en donde dice que provenía de Egipto; Warren 1970, 373 ss. y también en parte Wylock 1972, 138. Gennadios 1959, 506 da el nombre farmacéutico que reciben las semillas del cilantro, Κορίου ἢ Κοριάνδρου σπέρμα, Σεμην Κοριανδρί. Finalmente respecto al cilantro, hay que añadir que esta planta aparece en la lista de plantas aromáticas halladas en un documento hurrita en Nuzi (véase n. 362 de este capítulo).

<sup>410</sup> La identificación de *se-ni-na* con la especie *Αρίων γραυαίανς* L. es dada por Chadwick en *MT II*, 108; Hein 1961, 1147 s.; Warren 1970, 373 (con error en el número de referencia de la tablilla); *Dacs*<sup>2</sup>, 227 y 582; Wylock 1972, 129 s., que distingue dos variedades, la silvestre (*Α. γραυαίανς* var. *αγίυατρε*) y la que se cultiva como legumbre (*Α. γραυαίανς* var. *σπίυαμ*), añadiendo que, aunque según Andrews, "Celery and Parsley as food in the Greco-roman period", *CPH* 44, 1949, p. 91 ss., el σέλινον de época homérica era el apio silvestre, mientras que en época clásica este término designa el apio cultivado, en realidad el apio ha sido a menudo confundido con el perejil en la Antigüedad, de manera que parece que los griegos confundían ambas plantas bajo el nombre simple de σέλινον; Melena 1974c, 53; Foster 1974, 86 y 135 s.; Melena, en discusión a Killen 1983a, 233. García Soler 1992, 661 ss. no menciona la planta micénica, pero identifica la planta clásica σέλινον con la especie apuntada en el texto, añadiendo que debía de ser una forma cercana al apio silvestre, y explicando a continuación la discusión sobre si σέλινον designaba más bien el perejil que el apio, como observa Wylock; García Soler coincide con Andrews en que la planta σέλινον designa el apio y no el perejil, por diversas razones de carácter climático, culinario o arqueológico, como prueban las monedas de Selinunte, nombre derivado de σέλινον, en las que está representado el apio. Además, Gennadios 1959, 808 s. da el nombre actual de la planta correspondiente al antiguo σέλινον: Σέλινον τὸ βαρύσμον, *Αρίων γραυαίανς*, dentro del cual caben distinguir dos variedades: la silvestre, cuyo nombre científico es Σ τὸ ἔλειον, *Α. γραυαίανς ραίυατρε*, que corresponde a la planta designada por Teofrasto y Dioscórides como Ἐλειοσέλινον, y la cultivada, ἡμέρου ἢ κηπαίου Σ, que, a su vez, se subdivide en otras dos clases: la γλυκοῦ Σ, *Α. γραυαίανς δυίσε*, y la φυματορρίζου Σ, *Α. γραυαίανς ραρσκαίωμ*. Este detallado testimonio de Gennadios, unido a los anteriores, especialmente el de García Soler, excluye, por otra parte, que *se-ni-na* pueda designar el apio caballar, *Σαγρησίωμ αίυασάτρωμ*, un tipo de apio silvestre de un género distinto, el cual, aunque es llamado entre los antiguos Ἴπποσέλινον y Ἄγριοσέλινον, también recibía, de acuerdo con Dioscórides, el nombre actual de la planta, Σύρριον; en concreto, esta especie se llama hoy en día Σ. τὸ Μελανοσέλινον, según

planta solamente aparece mencionada una vez en todos los textos micénicos, en la tablilla de Micenas Ge 604.2, en nom. sg. *se-ni-na*, en donde es medida por unidades de peso<sup>411</sup>. El apio es una planta umbelífera, herbácea, bianual, que crece espontáneamente en muchas partes de Europa, de Asia Occidental y de África del Norte, pero que desde la Antigüedad se cultiva en todo el suelo griego como hortaliza, sembrándose habitualmente hacia mayo, con transplante de lugar hacia julio. En estado silvestre, el apio crece en zonas pantanosas, y de ahí que Homero, desde quien ya se atestigua esta planta con el nombre de *σέλινον*, la llame *ἐλεόθρεπτον*: "que crece en los pantanos"<sup>412</sup>. El apio

---

refiere Gennadios 1959, 844, por lo que la identificación resulta más difícil que con la generalmente aceptada. Por lo demás, las características botánicas del apio caballar son muy semejantes a las del apio común.

Sin dar el nombre botánico de la planta, traducen *se-ni-na* por apio Marinatos 1958, 164; Palmer 1963, 272; Killen 1964, 172 y Duhoux 1976, 190, que especifica que es el apio silvestre ("ache"). En cambio, R. Adrados 1964, 136 traduce *se-ni-na* por "perejil", identificación que, como se ha señalado, es errónea.

El origen etimológico de *se-ni-na*, *σέλινον* es incierto, aunque parece tratarse de un préstamo de una lengua anterior a la llegada de los griegos a Grecia: Chantraine 1968 ss., 995 dice que es un término prestado o procedente de sustrato, mientras que Frisk 1970 ss., 691, más cauto, admite que no hay etimología plausible, y sugiere un préstamo semejante a *κύμινον* o *ῥητύνη*; Bartonek 1987, 42 incluye esta palabra entre las procedentes del sustrato mediterráneo no ie. con *s-* antevocálica, pero Duhoux 1988, 77 n. 4 dice que es un préstamo asegurado procedente de un sustrato indígena prehelénico de Grecia, al igual que *μι-τισ* = *μύθη*.

411 Cf. Bennett en *MT II*, 101; solamente otra planta de las tablillas Ge, *ka-na-ka a-ru-ta-ra*, que designa las flores del alazor, es medida por peso (véase *αυρησ*). Esto significa que las cantidades anotadas de apio, contrariamente a lo dicho por Chadwick en *MT II*, 108; Killen 1964, 172; *Dacs*<sup>2</sup>, 227 y, con probabilidad, por Foster 1974, 86, no se refieren a las semillas, sino a otra parte de la planta o bien a la planta entera, como propone acertadamente Wylock 1972, 133 y confirma Melena 1974c, 53. En relación a esta cuestión, creo que el hecho de que el apio esté registrado después de dos unidades de juncos y antes de la vasija representada por \*155<sup>1985</sup>, que está escrita en posición elevada (véase el comentario a la tablilla Ge 604), es decir, al final de la lista de plantas de esta línea 2, y no junto al sésamo o el cumino, puede indicarnos que no se trata de semillas, sino de la hierba misma.

412 Descripción sacada de Gennadios 1959, 808, que cita los versos de Homero en que aparece el apio. Melena, en discusión a Killen 1983a, 233, sitúa igualmente el apio entre las plantas que necesitan un suelo muy

era una planta célebre en la Antigüedad porque con ella se coronaban a los vencedores en los juegos Nemeos y a los que estaban de duelo. Era especialmente valorada como planta de perfumería, por lo que se asocia con frecuencia a las rosas y las violetas; en cambio, pocas veces se indica su uso culinario, aunque en un pasaje de Eubulo se asocian σέλινα y κάρδαμα como alimentos de poco valor usados como verdura, un testimonio muy interesante dada la siguiente mención de planta aromática en las tablillas Ge de Micenas, κσ-σσ-μσ-σ, que se refiere al κάρδαμον: "berro"<sup>413</sup>. El apio era también célebre por las propiedades terapéuticas de sus semillas. Por lo que respecta, por consiguiente, a las tablillas de Micenas, del apio debían utilizarse las hojas o la planta entera, probablemente para la condimentación de la comida<sup>414</sup> más que para la fabricación de aromas<sup>415</sup>; el uso medicinal no puede descartarse<sup>416</sup>.

---

húmedo. Los célebres versos de la *Ilíada*, Canto II, en el que el aedo, tras acabar con el extenso catálogo de las naves de los aqueos, menciona, como colofón, al mejor combatiente y a los mejores caballos, recordando así a Aquiles y su cólera, terminan (v. 775-777) diciendo que los caballos del Pelida, quietos junto a sus carros, comían loto y "apio que crece en los pantanos". El apio vuelve a ser mencionado por Homero en *Od.* V, 72, en la descripción de la gruta de Calipso, asociado a las violetas. El testimonio de Homero es importante porque puede apoyar dos aspectos de la identificación de la planta micénica σσ-μσ-σσ apuntados en el texto, si pensamos que la situación en Homero en este punto era la más cercana que conocemos a la micénica: 1/ que el σσ-μσ-σσ era σέλινον: "apio" y no otra planta; 2/ que el σσ-μσ-σσ, σέλινον era silvestre, a pesar de que en época de Teofrasto fuera ya clasificado como planta cultivada, como hortaliza, según recoge Beattie 1958, 27; en p. 30 admite Beattie que el apio, como el hinojo, puede darse en el Peloponeso en estado silvestre. Destaca también la mención del apio por parte de Heródoto IV, 71, referido a su uso en los ritos funerarios entre los escitas.

<sup>413</sup> Véase a continuación la discusión sobre el término κσ-σσ-μσ-σ, planta que, además, está registrada en la misma tablilla que σσ-μσ-σσ (Ge 604.5). El pasaje de Eubulo es el frag. II 176 Kock, que es el de *Ath.* VIII 347d, según registra García Soler 1992, 663 n. 101, que menciona también el uso del apio como condimento. La asociación del apio con las rosas y las violetas en la perfumería es anotada por Gennadios 1959, 808, que recoge un pasaje de *Athen.* XIV, 629 y XV, 685. Las propiedades terapéuticas del apio las registra Dioscórides, según cita Gennadios, *Ibid.*, centradas en la eliminación de la fetidez de boca.

<sup>414</sup> Así lo consideran Killen 1964, 172, aunque se refiere, equivocadamente, a las semillas del apio; Wylock 1972, 132, después de