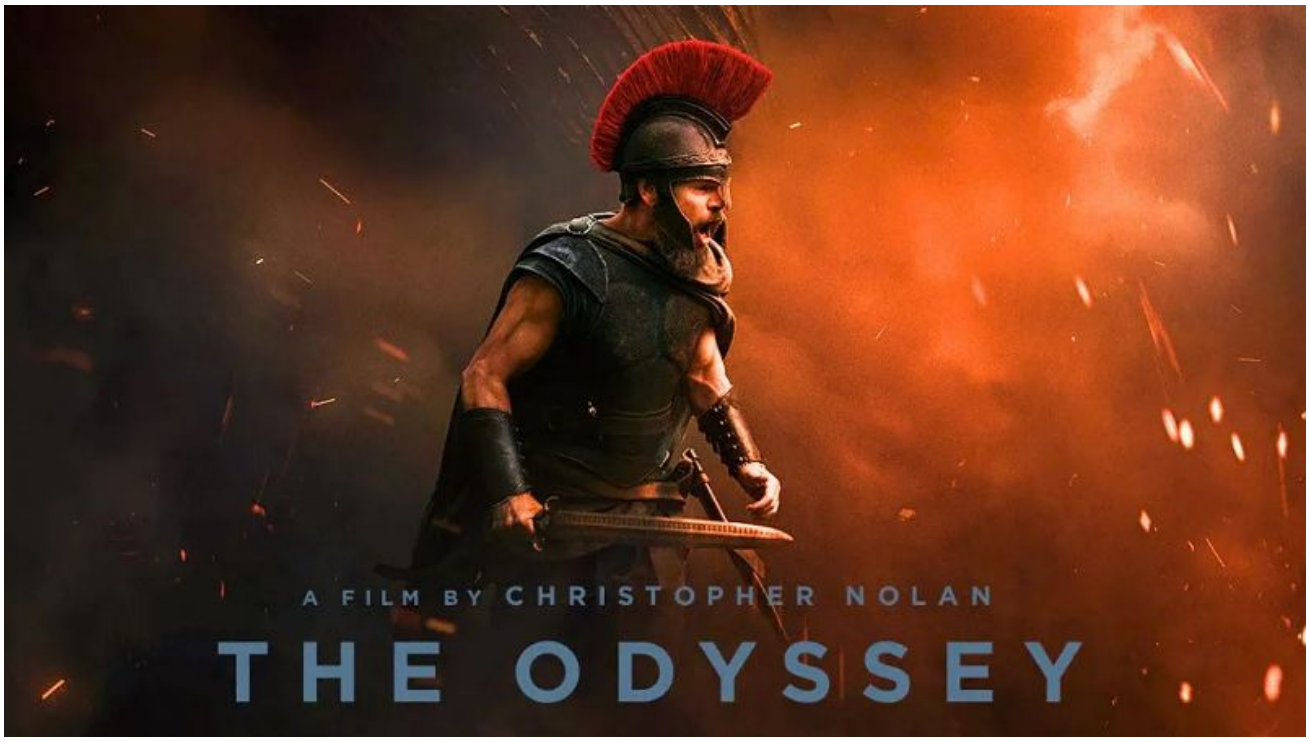
vinetur

La Odisea de Nolan convierte la comida en el gran símbolo del regreso

El filme usa banquetes, vino y loto para hablar de memoria, identidad y hospitalidad en la Grecia antigua

lunes 10 de agosto de 2026



La adaptación cinematográfica de la “Odisea” dirigida por Christopher Nolan ha colocado la comida y el vino en el centro de varias de sus escenas principales. La película, inspirada en el poema atribuido a Homero y encabezada por un reparto con Matt Damon, Tom Holland, Anne Hathaway, Zendaya, Robert Pattinson y Charlize Theron, usa la mesa, el banquete y los alimentos como parte del relato sobre la memoria, la identidad y la hospitalidad en la Grecia antigua.

Los especialistas en Homero han contado cerca de 200 comidas a lo largo de los 24 libros del poema. Esa frecuencia no responde solo a una necesidad de ambientación. En la obra, comer y beber marcan la diferencia entre la convivencia civilizada y la violencia, entre la acogida al extranjero y la trampa, entre la pertenencia al hogar y la pérdida de uno mismo. La versión de Nolan reduce parte de esa abundancia, pero mantiene la carga simbólica de cada alimento.

Uno de los pasajes con más peso en esa lectura es el de Circe, la maga que recibe a los hombres de Ulises en la isla de Eea. En Homero, el grupo encabezado por Euríloco entra en su palacio y acepta un banquete con queso, harina, miel y vino, mezclado con la pócima que los convertirá en cerdos. En la película, esa comida aparece reformulada como una sopa ritual servida en una atmósfera de atracción y amenaza. La escena se detiene en el hambre de los marineros, que comen con avidez mientras su transformación avanza bajo la intervención de Circe, interpretada por Samantha Morton.

Esa variación cambia el sentido del episodio. La metamorfosis ya no funciona solo como un castigo mágico, sino como la manifestación de una condición previa. La comida deja de ser un gesto de acogida para convertirse en una trampa que castiga la falta de medida. En la tradición griega, la “xenia”, la hospitalidad protegida por Zeus, era una norma básica de relación entre extraños. En esa secuencia, el banquete rompe esa norma y la vuelve del revés.

Otro bloque de la película une el episodio de los lotófagos con la figura de Calipso. En el poema, el loto hace olvidar la patria y borra el deseo de regresar. Nolan funde ese motivo con la larga permanencia de Ulises en la isla de la ninfa y convierte la flor en un instrumento para suspender la memoria. El riesgo ya no es solo físico. También pasa por olvidar el nombre propio, el origen y la obligación de volver a Ítaca. El alimento vuelve a funcionar así como una frontera moral: quien acepta el loto deja de avanzar hacia casa y queda suspendido en el olvido.

La secuencia de Polifemo también modifica el foco del texto homérico. En la “Odisea”, Ulises llega a la isla de los cíclopes con odres de vino pensados como regalo para quien pudiera acogerle. La película presta más atención al queso que Polifemo elabora en su

cueva con la leche de ovejas y cabras, guardado en cestos trenzados. Ulises y sus hombres lo prueban sin saber aún quién vive allí. Solo cuando el cíclope regresa con el rebaño y empieza a devorarlos comprenden la situación. Después de cegarlo, salen al día siguiente mezclados entre las ovejas y las cabras para escapar del antro.

En la parte situada en Ítaca, el vino adquiere otra función. Ya no aparece ligado a la metamorfosis o al olvido, sino a la memoria compartida y al abuso del poder doméstico. El palacio de Ulises está ocupado por los pretendientes de Penélope, que comen carne asada y beben el vino de la casa mientras esperan que la reina elija marido. Durante esos banquetes, un cantor interpretado por Travis Scott entretiene a los comensales con relatos de la guerra de Troya y de las hazañas de Ulises. La escena recuerda la función de la mesa en la cultura griega: no era solo un lugar para alimentarse, sino también un espacio donde se transmitían historias y se reafirmaba la identidad del grupo.

La misma mesa sirve además para mostrar la humillación del dueño ausente. Disfrazado de mendigo y sin ser reconocido por nadie salvo Telémaco y el perro Argos, Ulises recorre el banquete con un plato en la mano y pide sobras a los pretendientes. El alimento vuelve a marcar la jerarquía, el desprecio y el abuso. Solo después llegará la revelación de su identidad y la matanza de los usurpadores.

Más allá del cine y del mito, los estudios sobre alimentación en la antigua Grecia dibujan una dieta mucho más sobria que la de los héroes homéricos. Los cereales aportaban, según las estimaciones de los historiadores, cerca de dos tercios de las calorías consumidas. La cebada era el producto más común por su menor precio y su facilidad de cultivo, mientras que el trigo se asociaba a una posición más alta. Con esos granos se preparaban panes y tortas de muchas clases. Entre ellas figuraba la maza, una especie de torta de cebada amasada con aceite y, en ocasiones, con sal o coriandro, muy vinculada a la alimentación popular.

A esa base se sumaban el aceite de oliva y el vino, ambos considerados dones de los dioses. El vino acompañaba casi todas las comidas, pero se tomaba mezclado con agua. Beberlo puro se asociaba a la barbarie o a la falta de control. Las legumbres, como lentejas, garbanzos y habas, aportaban la mayor parte de la proteína vegetal

para buena parte de la población.

La verdura tenía un papel mucho menor que en la formulación moderna de la dieta mediterránea, difundida en el siglo XX a partir de los trabajos del fisiólogo estadounidense Ancel Keys y de su esposa Margaret sobre la alimentación del sur de Italia. En la Grecia antigua, varios estudios vinculan esa menor presencia a las dificultades de cultivo en terrenos áridos. La carne era un bien escaso y solía quedar reservada a fiestas religiosas, sacrificios o mesas con más recursos. En las zonas costeras, el pescado y el marisco completaban la dieta, a menudo salados o ahumados para facilitar su conservación.

Esa diferencia entre la mesa cotidiana y la mesa épica ayuda a entender mejor tanto a Homero como a Nolan. Los banquetes con carne abundante y vino en grandes cantidades no describen la vida corriente de la mayoría de los griegos, sino el ideal de una aristocracia guerrera. En la “Ilíada” y en la “Odisea”, esa “dieta de los héroes” sirve para asociar fuerza, rango y prestigio. La película conserva esa idea, pero la utiliza también para hablar de otra cosa: cómo un cuenco, una flor, un queso o una copa pueden decidir si un hombre regresa a casa o se pierde por el camino.