

Boletim de Estudos Clássicos

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos
Instituto de Estudos Clássicos



Coimbra
Dezembro de 2010

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NA ANTIGUIDADE CLÁSSICA: OS PRIMEIROS LIVROS DE CULINÁRIA

Introdução: a ‘arte culinária’

Datam dos sécs. V e IV a. C. os mais antigos Livros de Culinária (ὄψαρτυτικὰ βιβλία). Sinal evidente da autonomização atingida pelos conhecimentos e técnicas de preparação e confecção dos alimentos e respectivos agentes (os cozinheiros) é não só a produção de literatura especializada, mas também a inclusão desse saber específico entre as ‘artes’ (*epistemai*) e ‘ofícios’ (*technai*) da humanidade. Porque a reflexão teórica sobre o papel da alimentação e dos seus artífices no universo das actividades humanas nos dá conta de um contexto histórico propício ao aparecimento dos primeiros tratados dedicados à arte de cozinhar, começemos por considerar as primeiras ocorrências escritas até nós chegadas do conceito “arte da culinária”. Devemo-las a Platão, mais concretamente a dois passos, um d’ *A República*, outro d’ *O Político*. Em ambos os textos se reconhece a existência de um ‘saber específico’ do cozinheiro (o *mageiros*), justamente designado pela junção do sufixo *-ikos* à raiz do nome da actividade, processo pelo qual se obtém o adjetivo μαγειρικός, -ή, -όν. N’ *A República* (332c 12) fala-se de τέχνη μαγειρική; n’ *O Político* (289a 4) de μαγειρική ἐπιστήμη, substantivo que se subentende da fala anterior (em que ocorre a expressão βασιλικῆς ἐπιστήμης 288d 6).

Mais do que discutir o sentido filosófico da categorização da culinária como *episteme*, *techné* ou *empeiria* (‘prática’ e não ‘arte’, com se lê em *Górgias* 500b), à presente investigação importa destacar que é nos textos platónicos que encontramos a primeira individualização da “arte da culinária” como uma das especializações em que o ser humano se foi aperfeiçoando (medicina, justiça, navegação, agricultura, música, entre outras). Atentemos, pois, na inclusão da culinária (*mageirike episteme*) entre o grande grupo das artes que cuidam do corpo:

Τὴν δὴ τῆς τροφῆς κτῆσιν, καὶ ὅσα εἰς τὸ σῶμα συγκαταμειγνύμενα ἑαυτῶν μέρεσι μέρη σώματος εἰς τὸ θεραπεῦσαί τινα δύναμιν εἴληχε, λεκτέον ἔβδομον

ὀνομάσαντας αὐτὸ σύμπαν ἡμῶν εἶναι τροφόν, εἰ μὴ τι κάλλιον ἔχομεν ἄλλο θέσθαι· γεωργικῆ δὲ καὶ θηρευτικῆ καὶ γυμναστικῆ καὶ ἰατρικῆ καὶ μαγειρικῆ πᾶν ὑποτιθέντες ὀρθότερον ἀποδώσομεν ἢ τῆ πολιτικῆ.

Os cuidados com a alimentação e tudo quanto, depois de absorvido pelo nosso corpo, tem o poder de cuidar das partes do mesmo, através das suas próprias partes, devemos dizer que constituem o sétimo tipo de bens, designado com o nome geral de “alimento” – caso não tenhamos nenhuma designação melhor para propor. Se estabelecermos que esse conjunto de funções pertence às artes do agricultor, do caçador, do mestre de educação física, do médico e do cozinheiro, estamos a fazer uma melhor atribuição de competências do que se as atribuíssemos à arte política.

(O Político 288e-289a)

Os Livros de Culinária e de outras especialidades alimentares

Ao que podemos deduzir da referência ao nome de Miteco, identificado como “autor de um livro de cozinha” (ὁ τὴν ὀψοποιίαν συγγεγραφὼς) no diálogo *Górgias* (518d), a prática da produção de tratados sobre a preparação dos alimentos é uma realidade datável pelo menos do séc. V a. C. e terá tido por iniciador precisamente esse siciliano.

Será, no entanto, na obra enciclopédica de Ateneu de Náucrates (Egipto, sécs. II-III d. C.), *Deipnosophistas* (transliteração do título original ΔΕΙΠΝΟΣΟΦΙΣΤΑΪ) ou *Sábios à Mesa* que encontramos um levantamento dos autores antigos de *Opsartytika*¹. À exceção do livro de Arquétrato de Gela (Sicília, séc. IV a. C.), a que dedicarei um estudo individualizado em edição próxima do *Boletim de Estudos Clássicos*, sobre os restantes autores e obras, Ateneu limita-se a breves indicações. Não é, no entanto, meu objectivo proceder a um levantamento e comentário exaustivo de todas essas alusões parcelares. Procurarei, sim, apresentar alguns dos passos que me parecem mais ilustrativos do tipo de informação que esses manuais da arte de cozinhar continham.

¹ Para uma recolha exaustiva dos *testimonia* de livros de culinária, vd. Bilabel 1920 e 1921. Recomendamos também as análises feitas sobre a questão por Dalby (1996: 109-111, 160-167; 2003: 97-98).

No vol. 12 (de um universo de 15)² dos *Deipnosophistas* deparamos com um elenco de 17 autores de Livros de Culinária, listagem que, ao que se julga (Dalby 2003: 97), deve ter sido obtida a partir do catálogo da Biblioteca de Alexandria (naturalmente acessível a Ateneu, desde logo pela proximidade geográfica). A propósito de um prato de origem lídia, bastante apreciado entre os Gregos e geralmente sinónimo de luxo e exotismo culinários, a *karyke*³, o Naucratis registra o seguinte elenco de autores de livros de receitas:

Πρῶτοι δὲ Λυδοὶ καὶ τὴν καρύκην ἐξεῦρον, περὶ ἧς τῆς σκευασίας οἱ τὰ Ὀψαρτυτικά συνθέντες εἰρήκασιν, Γλαῦκος τε ὁ Λοκρὸς καὶ Μίθαικος καὶ Διονύσιος Ἡρακλεΐδαί τε δύο γένος Συρακόσιοι καὶ Ἄγις καὶ Ἐπαίνετος καὶ Διονύσιος ἔτι τε Ἠγήσιππος καὶ Ἐρασίστρατος καὶ Εὐθύδημος καὶ Κρίτων, πρὸς τούτοις δὲ Στέφανος, Ἀρχύτας, Ἀκέστιος, Ἀκεσίας, Διοκλῆς, Φιλιστίων. Τοσοῦτους γὰρ οἶδα γράψαντας Ὀψαρτυτικά⁴.

Os Lídios foram também quem inventou a karyke, de cuja preparação falam os autores de Livros de Culinária Glauco de Locros, Miteco, Dionísio, dois Heraclides naturais de Siracusa, Ágis, Epeneto, Dionísio e ainda Hegesipo, Erasístrato, Eutidemo, Críton, para além de Estefano, Arquitas,

² Seguimos a divisão adoptada pela edição da Loeb Classical Library, da autoria de C. B. Gulick, *The Deipnosophists*, publicada em 7 vols., entre 1927-1941, as primeiras edições.

Para uma consulta do texto em grego e tradução francesa, disponíveis online, vd. www.sfl.t.ucl.ac.be/files/AClassFTP/Textes/ATHENEE/

³ Parece terem existido versões tanto doces, como salgadas, deste prato, sobre o qual os comentadores modernos fazem duas interpretações. Dalby considera-o um tipo de molho (1996: 111), posição de que discorda Wilkins (2000: 284), alegando não haver qualquer prova de que tinha a função própria dos molhos, i. e., de enriquecer carne, peixe ou vegetais. Para um comentário às poucas fontes que existem sobre a *karyke*, vd. Wilkins (2000) 284-287.

⁴ Subentende-se o infinitivo εἶναι, predicado da oração infinitiva dependente do verbo cognitivo οἶδα.

Acéstio, Acésias, Diócles e Filístion. Creio que estes são todos os autores de Livros de Culinária que existem.

(12. 516 c)

A ausência do nome de **Arquéstrato**, sobre cuja obra, *Iguarias do Mundo* (Ἡδυσπάθεια), apresenta sessenta fragmentos, leva-nos a precisar que, ao falar de “todos os autores de Livros de Culinária que existem”, poderá estar a contemplar apenas aqueles que incluem no seu receituário o molho em apreço, razão que o teria levado a deixar de fora, para além de outros nomes menos citados por si, o Siciliano que, desde a abertura da sua obra (1. 4 d-e), havia indicado como autor de um tratado de culinária. Outra figura ausente dessa lista, e que merece ser mencionada, é **Artemidoro**. A obra que lhe vem atribuída, um *Glossário de Culinária* (αἰ Ὀψαρτυτικαὶ Γλῶσσαι, cf. 9. 387 d, 14. 663 d-e), atesta que ao nível do saber culinário se aplicava um método próprio do *logos* científico em geral, a definição de terminologia própria.

Mas centremos a nossa atenção nos nomes mais conhecidos da lista apresentada no livro 12 de Ateneu.

1. **Míteco** (Sicília, séc. V a. C): já mencionado por Platão, dele só se conhece uma receita, abaixo transcrita, relativa à preparação do peixe-suspensório⁵. Do ponto de vista dos ingredientes, sublinhe-se a presença de dois elementos essenciais e recorrentes no enriquecimento/tempero do peixe, o queijo e o azeite.

Μίθαικος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῷ “Ταινίαν, φησί, ἐκκοιλίξας, τὰν κεφαλὰν ἀποταμών, ἀποπλύνας καὶ ταμῶν τεμάχεια κατάχει τυρὸν καὶ ἔλαιον.”

Míteco, no seu Livro de Culinária, afirma: “depois de amanhado o peixe-suspensório, separa-se a cabeça, lava-se bem, corta-se às postas e rega-se com azeite e queijo”

(7. 325 f)

⁵ Esta espécie vem referida por Aristóteles, ao indicar os peixes alongados caracterizados por possuírem apenas duas barbatanas, ao contrário da maioria, com quatro (cf. *Aristóteles. História dos Animais*. Tradução de M. Fátima Silva e consultoria científica de Carlos Almaça. Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa. Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Lisboa 2006, p. 106).

2. **Heraclides** (Siracusa, séc. IV a. C.): como vimos *supra*, Ateneu refere a existência de dois autores com este mesmo nome e naturalidade. Não sendo possível distingui-los através das fragmentárias citações que faz aos seus livros, eis dois passos ilustrativos de aspectos distintos que podem conter os textos de culinária. Além das esperadas receitas, essas obras reúnem informações diversas sobre a qualidade dos produtos alimentares.

Vejamos, primeiro, a receita de “cubinhos de pão”, ou *kyboi*, de cujo elenco de condimentos faz parte, além dos anteriormente referidos queijo e azeite, o anis.

Πόθεν ὑμῖν εἰδέναι ὅτι καὶ ΚΥΒΟΙ, οὐχ οὐς ἀεὶ μεταχειρίζεσθε, ἄρτοι εἰσὶ τετράγωνοι, ἤδυσμένοι ἀννήθῳ καὶ τυρῶ καὶ ἐλαίῳ, ὡς φησιν Ἡρακλείδης ἐν Ὀψαρτυτικῷ;

Qual foi a vossa fonte para ficarem a saber que os “dados” – não aqueles que se usam para jogar com as mãos – são feitos com pedaços de pão, condimentados com anis, queijo e azeite, como conta Heraclides no seu Livro de Culinária?

(3. 114 a)

Quanto à selecção dos ingredientes, esta pode ser condicionada por critérios de qualidade, conforme sugere a segunda referência ao livro de Heraclides.

Ἐπαίνετος δὲ καὶ Ἡρακλείδης ὁ Συρακούσιος ἐν Ὀψαρτυτικῷ τῶν ῥῶν φασὶ πρωτεύειν τὰ τῶν ταῶν· μεθ’ ἃ εἶναι τὰ χηναλωπέκεια· τρίτα καταλέγοντες τὰ ὀρνίθεια.

Epeneto diz, tal como Heraclides de Siracusa no seu Livro de Culinária, “os ovos de primeira qualidade são os de pavo, de segunda os ovos de gansa, e de terceira os ovos de galinha”.

(2. 58 b)

Esta hierarquização qualitativa dos ovos é reveladora de dois outros aspectos interessantes do ponto de vista da produção animal aviária e respectivo valor comercial. Quanto à atribuição da primazia aos ovos de

pavoa, a própria raridade do animal e consequente carestia dos seus ovos, bem como a beleza excepcional da ave, parecem justificar o primeiro lugar que lhes é conferido⁶. Também no que se refere a colocar os ovos de gansa acima dos de galinha, a ordem de critérios deve ter sido em parte a mesma. Com a vulgarização da galinha como ave doméstica por excelência na Grécia (séc. VI-V a. C.) e paralela secundarização da criação de gansas, menos produtivas em matéria de postura, ter-se-á assistido à inflação do preço dos ovos destas últimas⁷.

3. **Epeneto**: não sendo possível atribuir-lhe uma cronologia mais precisa, coloca-se algures no final do Período Helenístico (à volta do séc. II a. C.); a receita de seguida apresentada permite-nos alargar o leque de condimentos e guarnições apreciados, na sua maioria familiares ao gosto contemporâneo ocidental e do Próximo Oriente (vinagre, cominho, tomilho, segurelha, coentros, cebola, sementes de papoila, passas de uva e romã), sem esquecer o tão apreciado, por Gregos e Romanos, sílfio⁸. Planta natural de Cirene, na Líbia, e apenas produzida em estado selvagem, havia de ser extinta à volta do séc. I d. C., alvo de um consumo desregrado, desatento aos perigos do desequilíbrio entre a oferta e a procura.

Ἐπαίνετος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῷ λέγει ταῦτα “μῦμα δὲ παντὸς ἱερείου, καὶ ὄρνιθος δὲ χρῆ ποιεῖν τὰ ἀπαλὰ τῶν κρεῶν μικρὰ συντεμόντα καὶ τὰ σπλάγχνα καὶ τὸ ἐντερον καὶ τὸ αἷμα διαθρύψαντα καὶ ἀρτύσαντα ὄξει, τυρῶ ὀπτῶ, σιλφίῳ, κυμίνῳ, θύμῳ χλωρῶ καὶ ξηρῶ, θύμβρῳ, κοριάννῳ χλωρῶ τε καὶ ξηρῶ καὶ γητίῳ καὶ κρομμύῳ καθαρῶ πεφωσμένῳ ἢ μήκωνι καὶ σταφίδι ἢ

⁶ Como observa Dalby (1996: 161), o que determinaria o apreço desses ovos pelos *gourmets* seria mais o seu elevado custo do que propriamente o sabor dos mesmos.

⁷ Dalby (2003: 83) chama a atenção precisamente para a possível explicação da substituição das gansas pelas galinhas, naturais da Índia, como principal fonte de abastecimento de ovos, residir na maior produtividade das últimas.

⁸ Comercializava-se sobretudo sob a forma de resina (extraída da raiz e do caule da planta), embora também se apreciassem os caules. Sobre o *silphium*, vd. Dalby (2003: 303-304) e Wilkins e Hill (2006: 138-9).

μέλιτι καὶ ῥόας ὀξειίας κόκκοις. εἶναι δέ σοι τὸ αὐτὸ μῦμα καὶ ὄψον.”

Quanto a Epeneto, afirma no seu Livro de Culinária o seguinte: “o myma faz-se com carnes de todo o tipo de gado e aves, mas é preciso preparar pequenos pedaços de carnes tenras, as vísceras, as tripas e o sangue, tudo bem amassado e temperado com vinagre, queijo grelhado, sílfio, cominho, tomilho fresco e seco, segurelha, coentros frescos e secos, cebolinha-verde, cebola sem casca grelhada ou sementes de papoila, passas de uva ou mel, e sementes de romã amarga”.

(14. 662 d)

4. **Erasístrato** (séc. III a. C.) e **Glaucos** de Locros (sul da Itália, séc. IV a. C.): ambos vêm referidos sequencialmente, por apresentarem receitas idênticas de um molho em que o sangue recolhido de um animal degolado/sacrificado é o ingrediente principal, conforme atesta o nome por que é conhecido *hyposphagma* – formado da junção do prefixo ὑπό- (a que corresponde, entre outros, o sentido preposicional ‘por causa de, devido a’) a -σφαγμα (tema nominal da família do verbo σφάζω, que significa ‘degolar, imolar, sacrificar’, aplicado ao acto praticado sobre as vítimas sacrificiais, τὰ σφάγια).

Ἐστὶ δὲ τὸ ὑπόσφαγμα, ὡς Ἐρασίστρατος φησιν ἐν Ὀψαρτυτικῷ, ὑπότριμμα. Γράφει δὲ οὕτως· “Ἐπόσφαγμα δ’ εἶναι κρέασιν ὀπτοῖς ἐκ τοῦ αἵματος τεταραγμένου μέλιτι, τυρῷ, ἀλί, κυμίνῳ, σιλφίῳ, ὄξει ἐφθοῖς.” Καὶ Γλαῦκος δ’ ὁ Λοκρὸς ἐν Ὀψαρτυτικῷ οὕτως γράφει “Ἐπόσφαγμα δ’ αἷμα ἐφθὸν καὶ σίλφιον καὶ ἔψημα ἢ μέλι καὶ ὄξος καὶ γάλα καὶ τυρὸς καὶ φύλλα εὐώδη τετμημένα.”

O hyposphagma é, segundo Erasistrato afirma no seu Livro de Culinária, uma redução de ervas. Eis a sua receita: “o hyposphagma, preparado para carnes assadas, é feito de sangue bem misturado com mel, queijo, sal, cominho e sílfio, tudo cozido com vinagre”. Quanto a Glaucos de Locros, eis a receita que tem escrita no seu Livro de Culinária: “o hyposphagma é sangue, sílfio, carne cozida, mel, vinagre, leite, queijo e ervas aromáticas picadas.”

(7. 324 a)

5. **Hegesipo** de Tarento (sul da Itália, séc. IV a. C.): o seu nome vem associado a uma nova receita de origem lídia, o *kandaulos*, originariamente ligado a rituais fúnebres e cuja designação evoca, por razões fonéticas evidentes, o nome do último rei da dinastia sandinida, Candaules⁹.

Καὶ κἀνδαυλον δὲ τινα ἔλεγον οἱ Λυδοί, οὐχ ἓνα ἀλλὰ τρεῖς· οὕτως ἐξήσκηντο πρὸς τὰς ἡδυσπαθείας. γίνεσθαι δ' αὐτόν φησιν ὁ Ταραντῖνος Ἡγήσιππος ἐξ ἐφθοῦ κρέως καὶ κνηστοῦ ἄρτου καὶ φρυγίου τυροῦ ἀνήθου τε καὶ ζωμοῦ πίονος.

Os Lídios também falavam de um prato, o kandaulos, que designam não de uma só maneira, mas de três, o que está de acordo com o seu gosto por iguarias. Hegesipo de Tarento afirma que se faz de carne cozida, pão esfarelado, queijo da Frígia, funcho e um caldo de carne gorda.

(12. 516 f)

No catálogo da Biblioteca de Alexandria, no entanto, o único texto que é atribuído a Hegesipo é um *Tratado de Pastelaria* (πλακουντοποιικὸν σύγγραμμα), o que tem levado a defender que esse fosse eventualmente o seu único livro, e a referência ao *kandaulos* uma forma de situar o autor no séc. IV a. C., período em que a especialidade era sobretudo apreciada¹⁰. Destaque-se que devemos a Ateneu a informação de que, entre os autores de receitas de bolos, há ainda que incluir outros três nomes: **Egímio**, **Metróbio** e **Feto**. Destes nada mais sabemos além dessa informação de que constam da lista de Calímaco de *Tratados de Pastelaria* (πλακουντοποιικὰ συγγράμματα Αἰγιμίου καὶ Ἡγησίππου καὶ Μητροβίου, ἔτι δὲ Φαίτου 14. 643 e).

Note-se, contudo, que o referido elenco deixa de fora o nome do escritor do género que mais abundantemente Ateneu cita como autor de um *Livro de Pastelaria*, **Iátrocles** (ἐν τῷ περὶ Πλακούντων, expressão em que se subentende βιβλίον, cf. 14. 646 a, b, f, 647 b). Ainda a propósito desta reflexão sobre livros de receitas especializados, há que incluir os relativos ao fabrico do pão, onde sobressai o nome de **Crisipo** de Tiana (sécs.

⁹ Cujá história Heródoto narra no seu livro I das *Histórias* (7-12). Vd. Dalby (2003), s. v. *kandaulos*.

¹⁰ Tese defendida por Dalby (1996: 111).

II-I a. C., natural da Cilícia, na Ásia Menor), a quem Ateneu atribui um *Livro da Padaria* (ἐπιγγραφομένῳ ἄρτοποιικῶ, cf. 3. 113 a, 7. 326 e, 14. 647 c). Porém Ateneu associa a autoridade de Crisipo a receitas de bolos e distingue-o com o título *mestre pasteleiro* (ὁ σοφὸς πεμματολόγος Χρύσιππος, cf. 14. 648 b). Torna-se assim evidente que na Antiguidade, tal como hoje, as fronteiras entre padaria e pastelaria (ou seja, entre a confecção de pão e a de bolos) não deveriam ser muito rígidas.

6. **Dionísio** (séc. III a. C.): sobre quem Ateneu faz uma alusão brevíssima, a propósito de uma variedade de peixe, chamado “hiena”, parecido com o linguado. Plínio, na sua *História Natural*, afirma ter visto pescar um na ilha *Aenaria*, actual Ísquia (situada no Mar Tirreno, na baía de Nápoles)¹¹.

Καὶ Διονύσιος δ' ἐν Ὀψαρτυτικῶ τῆς ὑαίνης μνημονεύει.

Também Dionísio menciona o peixe-hiena no seu Livro de Culinária.
(7. 326f)

7. **Eutidemo** de Atenas (sécs. IV-III a. C): vem identificado como autor de dois livros especializados sobre alimentação, um *Livro dos Peixes Salgados* (ἐν τῷ περὶ ταρίχων, 3. 116 a, 118 a) e outro *Livro dos Vegetais* (ἐν τῷ περὶ λαχάνων, 3. 74 b)¹².

Conclusão

A recolha de autores e obras dedicadas à arte culinária em geral deixamos perceber como a alimentação adquiriu, pelo menos a partir do séc. V a. C., o estatuto de área do conhecimento autonomizada. A História da Antiguidade greco-romana faz-se, pois, também com base nos testemunhos escritos existentes sobre esse vastíssimo património que é a Alimentação. Embora da maioria desses autores nos tenham chegado apenas um título e algumas breves citações, a verdade é que o elevado grau de especialização no domínio da selecção e preparação de alimentos é evidente nas categorias de escritos que foi possível individualizar. Para além da designação mais

¹¹ *et hyaenam piscem vidi in Aenaria insula captum* (32. 154).

¹² Em ambos os títulos subentende-se βιβλίον.

genérica de Livro de Culinária, registam-se títulos mais específicos, como Tratado de Pastelaria, Livro da Padaria, Livro dos Peixes Salgados e Livro dos Vegetais, bem como um Glossário de Culinária.

Bibliografia citada

- BILABEL, F. (1920), *Opsartytiká und Verwandtes (Sitzungsberichte der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Stiftung Heinrich Lanz. Philosophisch-historische Klasse, 1919, no. 23; Mitteilungen aus der Heidelberger Papyrussammlung, no. 1)* Heidelberg.
- BILABEL, F. (1921), 'Kochbücher' in G. WISSOWA et alii, *Paulys Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft* XI. 1 (Stuttgart).
- DALBY, A. (1996), *Siren feasts. A history of food and gastronomy in Greece* (London and New York).
- DALBY, A. (2003), *Food in the Ancient world. From A to Z* (London and New York).
- WILKINS, J. M. (2000), *The Boastful Chef. The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy* (Oxford).
- WILKINS, J. M. and HILL (2008), S., *Food in the ancient world* (Malden, Oxford, Carlton, 2nd ed.).

CARMEN SOARES