



umanitas

73

dadas na Introdução. Em todo o caso, talvez tivesse sido melhor fazer preceder cada texto das informações necessárias, auxiliando dessa forma a leitura de textos tão importantes para o conhecimento dessa famosa embaixada e da acção da Companhia de Jesus no Oriente. Por outro lado, as inúmeras e valiosas referências bibliográficas surgem esparsas. Reuni-las no final da Introdução ou do livro teria sido uma opção igualmente possível e talvez preferível.

À parte estas duas observações, que em nada diminuem o valor da obra, estamos na presença de um volume que faz jus ao labor incansável e notável de António Guimarães Pinto como investigador e tradutor, como foi devidamente sublinhado pelos Professores António Andrade e João Torrão, no Prefácio.

VIRGÍNIA SOARES PEREIRA

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

virginia.soarespereira@gmail.com

<http://orcid.org/0000-0001-6031-0527>

https://doi.org/10.14195/2183-1718_73_13

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes; SOARES, Carmen (orgs.), *Odisseia de sabores da lusofonia*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra/PUCPress Editora Champagnat, 2015, 304 pp. ISBN: 978-989-26-1085-6.

Recensão submetida a 27/11/2017 e aprovada a 19/06/2018

A comida tem se prestado ao longo dos tempos ao papel de atributo de identidade, conferindo a determinados grupos e sociedades, ao mesmo tempo, um senso de pertencimento e uma ferramenta demarcatória. Para além da sua função biológica, o ato de alimentar-se integra, por um lado, um conjunto de práticas e hábitos com frequência reunidos sob a concepção de tradição, património cultural, emblema que outorga um *status* de autenticidade, confirmando seu carácter originário, de herança que define e unifica uma determinada coletividade. Mas, se por um lado estabelece e, portanto, recorta e separa, a comida é constantemente referida como instrumento de aproximação entre os grupos, assumindo o papel de veículo por excelência de interação e troca, meio de comunicação e entrecruzamento entre tradições diversas. Seja pela contínua apropriação de ingredientes, pela interconexão de processos e significados que redefinem incessantemente hábitos e padrões alimentares, ou ainda pelo sentido de mutualidade inscrito

no conceito de comensalidade, a comida pressupõe, mais que a existência do outro, a relação e o intercâmbio com o diverso.

É a partir dessa perspectiva socializadora dos hábitos e práticas alimentares que se compreende a analogia entre comida e linguagem proposta por Claude Lévi-Strauss em *O cru e o cozido* (Brasiliense, 1991). Recorrendo à mesma lógica que fundamenta sua hipótese sobre a linguagem como condição de cultura, também o cozinhar – expresso pelo recurso à mediação do fogo para a transformação dos alimentos – se torna indicador de distinção entre o estado de natureza e o estado de cultura. Valores, ações e atitudes associados aos alimentos, ao seu preparo e ao seu consumo, se estruturam em um conjunto de códigos que, ao mesmo tempo, incorporam e comunicam a cultura de diferentes grupos sociais. Então a alimentação, tomada em uma perspectiva ampla, se torna um sistema que organiza e exprime, como a linguagem, formas de ser, de estar e de pensar o mundo. Na esteira de tais proposições conforma-se a sugestão de que, mais que a palavra – inscrita no interior do complexo sistema da linguagem – a comida se preste melhor a mediar “os cruzamentos e contaminações” no processo de comunicação entre culturas, “uma vez que comer a comida dos outros é mais fácil... que decodificar sua língua” (M. Montanari, *A comida como cultura*, Senac, 2008, 183-184).

Esse argumento é uma das premissas partilhadas pelos autores d’ aquém e d’ além mar que participam da coletânea *Odisséia de sabores da lusofonia*, publicada em 2015 em uma parceria entre a Imprensa da Universidade de Coimbra e a PUCPReSS Editora Champagnat (Paraná/ Brasil). Organizado por Carmen Soares e Cilene Silva Gomes Ribeiro – também autoras de textos que integram o volume – o livro explora o legado da interação luso-brasileira no âmbito das práticas e experiências relacionadas à comida e à cultura alimentar. Os textos que compõem a coletânea foram originalmente apresentados durante o 2º Colóquio Luso-brasileiro DIAITA, ocorrido em 2014 em Curitiba (Br.). O evento, que já se encontra em sua 4ª edição, é realização do projeto transnacional Diaita, congregando investigadores e instituições de diferentes regiões do “espaço lusófono” em torno de questões relativas ao alimento e ao ato de alimentar-se fundadas em uma perspectiva multidisciplinar e comparativa.

O título escolhido para a coletânea e explorado na apresentação pelas organizadoras revela a original e frutífera associação entre as experiências e intercâmbios culinários estabelecidos entre portugueses e brasileiros – desde a expansão marítima e colonização da época moderna até à atualidade – e a palavra odisseia – nomeia a longa e extraordinária viagem de Odisseu

(Ulisses) descrita no poema épico de mesmo nome atribuído a Homero. Em sua apresentação as organizadoras apontam que o termo exprime de maneira pertinente os princípios sobre os quais se constituiu a tradição alimentar partilhada por portugueses e brasileiros. A experiência portuguesa de navegar rumo ao desconhecido, o intercâmbio e fusão de produtos e práticas estabelecidas com os habitantes das terras do Brasil, os sentimentos de saudade e esperança oriundos dessa transumância são comparados ao destino de Ulisses, que “encetou uma longa viagem por paragens várias do Mediterrâneo, carregando na bagagem uma série de memórias identitárias (dentre elas, também os hábitos alimentares), e se deixou conduzir por um vasto conjunto de expectativas em relação aos Novos Mundos a que aportou e onde sociabilizou, sem nunca deixar de ser assolado por um sentimento de nostalgia em relação à pátria e ao “modo de vida” (grego *diaita*) do seu povo...” (Soares e Ribeiro, 2015, p. 15).

Essa travessia dos sabores é realizada em uma dupla dimensão: do tempo e do espaço. A primeira paragem da viagem é o passado português, evidenciado nas raízes greco-latinas e medievais que integram o patrimônio luso, exploradas nos textos de Paula Barata e Adriana Mocalim S. Lima. O primeiro aborda as conexões metafóricas entre a simbologia alimentar associada a processos biológicos e fisiológicos com as narrativas míticas da cultura europeia e ocidental, oriundas da cultura grega e da cultura judaico-cristã. O segundo focaliza a alimentação régia e nobiliárquica portuguesa através de documentos da chancelaria do rei Diniz, durante a Baixa Idade-Média. Examinando a referência aos produtos enumerados nas cartas forais do período, utilizados no pagamento de tributos, a autora traça hábitos e preferências alimentares da nascente sociedade portuguesa.

A segunda parte da obra compõe-se de nove textos que transitam por diferentes temas e períodos, podendo por isso serem agrupados de formas distintas, conforme o referencial escolhido. O primeiro, de autoria de João Pedro Gomes, analisa os relatos de cronistas e navegantes envolvidos na empresa marítima portuguesa entre os séculos XV e XVI, com especial ênfase para a costa oeste africana, na região compreendida entre as Ilhas de Cabo Verde e a foz dos Rios Gâmbia e Senegal. Além de descrever práticas e hábitos culinários das populações locais, os relatos também são percebidos como forma de iluminar os costumes alimentares portugueses, evidenciando algumas transferências culturais e o estabelecimento de um patrimônio alimentar partilhado entre as populações das duas regiões, que ainda hoje encontra ressonância em locais como a Bahia (Br.). A mesma

temática das transposições e acomodações se encontra no texto de Carmen Soares, que propõe ao leitor uma aproximação do que teria sido o gosto dos primeiros colonos portugueses nas terras da América. Para realizar esse intento, justapõe o exame dos testemunhos de Pêro de Magalhães Gândavo, Gabriel Soares de Sousa e Fernão Cardim – três primeiros colonos portugueses a escreverem sobre as terras brasileiras – bem como manuscritos e livros culinários e médicos, além de léxicos contemporâneos. A investigação aborda pães, doces e salgados, e propõe uma divisão entre o que era atestado como tradição portuguesa – “velhas receitas no Novo Mundo” – e o que era fruto de adaptação e integração no cenário americano – “as receitas do Novo Mundo” – conformando o chamado “gosto” luso-brasileiro. O texto seguinte, de autoria de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, se inscreve na mesma temática, ao avaliar as contribuições das terras brasileiras para a tradicional doçaria conventual portuguesa.

Os textos seguintes analisam estas interpretações culturais partindo da problematização de elementos inscritos no Novo Mundo. Wilson Maske traça um histórico do abastecimento de gêneros discutindo o trabalho escravo e a imigração na Província do Paraná, região sul do Brasil, durante o período imperial. A região do Paraná ainda é o cenário de mais três autores da coletânea: Maria Cecília B. Amorim Pilla destaca o caráter feminino inscrito nos cadernos de receitas e propõe uma associação entre os títulos das receitas e os espaços da casa; Cilene S. Gomes Ribeiro examina o simbolismo e as memórias alimentares de um grupo de portugueses emigrados na cidade de Curitiba, capital paranaense, em meados do século XX; e Maria Henriqueta S. G. Gimenes-Minasse aborda as influências portuguesas na culinária do litoral paranaense através de dois pratos considerados “emblemáticos” da cozinha da região, a cambira e o barreado.

Completam essa parte outros dois textos. Mariana Corção com *História da Alimentação Brasileira*, de autoria de Luis da Câmara Cascudo, ícone dos estudos sobre o tema no Brasil. Sua reflexão assenta especialmente no capítulo denominado “Ementa Portuguesa”, dedicado a explorar a relevância da cultura colonizadora na alimentação brasileira. Fechando o volume, encontra-se o texto Samara Mendes de Araújo Silva que, no confronto entre literatura e a memória expressa pelo recurso da história oral, revela como algumas práticas alimentares associadas com o sertão e o sertanejo foram incorporados em certas áreas do estado do Piauí, no nordeste brasileiro, sendo mesmo consideradas elementos identitários da cultura local.

Certamente os problemas abordados por cada um dos autores mencionados e a riqueza com que são analisados e discutidos excedem em muito os aspectos aqui pontuados. Com abordagens de diferentes quilates e atendendo a gostos temáticos variados, o livro vale ser saboreado do início ao fim. Ficamos então na expectativa dos próximos.

ANNY JACKELINE TORRES SILVEIRA

Universidade Federal de Ouro Preto

anejack@terra.com.br

<https://orcid.org/0000-0003-2324-8810>

https://doi.org/10.14195/2183-1718_73_13

RODRIGUES JUNIOR, F.; Battistin Sebastiani, Br.; Costa e Silva, B., (Orgs.), *Estudos de Poesia e Prosa Helenística*, São Paulo, *Humanitas*, 2017, 202 pp. ISBN: 978-85-7732-342-5

Recensão submetida a 25/06/2018 e aprovada a 12/09/2018

Os estudos reunidos nesta colectânea, em número de sete, correspondem a um conjunto de conferências proferidas no âmbito da Quarta Semana de Estudos sobre o Período Helenístico, que decorreu na Universidade de São Paulo nos dias 17-18 de Setembro de 2015. Como se diz no Prefácio, trata-se de artigos relacionados com “aspectos da literatura helenística e sua influência na produção literária posterior, abrangendo variados assuntos tais como épica, historiografia, mimo, teatro, biografia e filosofia”. Os Organizadores do volume, que também participam na qualidade de autores, são especialistas nesta área de estudos e, com esta iniciativa, têm em mente contribuir para a divulgação de temas porventura menos conhecidos da Antiguidade Clássica.

Os títulos dos artigos são desde já significativos de um olhar novo e diferente da literatura helenística. Martine Cuypers, A. do primeiro artigo, intitulado “The Story of Amycus in Apollonius of Rhodes, *Argonautica* 2.1-177: Narrative, Intertextuality and Intratextuality”, tem larga experiência no domínio da Literatura Helenística, tendo mesmo editado, juntamente com James J. Clauss, a obra fundamental *A Companion to Hellenistic Literature*, um volume de 576 pp., saído em 2010. No seu artigo, ao comentar em pormenor o primeiro episódio do livro II da *Argonáutica*, que descreve a luta de pugilato entre Amicus, rei dos Bébrices, e um dos Argonautas, a