



umanitas

74

que aparecen en los manuscritos, y describe brevemente las distintas indicaciones cronológicas y cálculos que hacen los copistas, entre las que destaca la *era del mundo*, la *indicción*, etc. La brevedad de este décimo capítulo se corresponde a la misma que tienen los undécimo y duodécimo (pp. 529-534 y pp. 535-555, respectivamente), en los que el autor habla de la crítica textual y de la transmisión de la literatura griega. En el penúltimo capítulo, el autor describe sumariamente qué es la crítica textual y cuáles son sus reglas más importantes, sin profundizar demasiado en la temática. El capítulo final, a su vez, se ocupa de la importancia de la concepción libresca en las distintas épocas, de modo que se mencionan las distintas bibliotecas o los cambios que sufrieron los textos (transliteración de uncial a minúscula, p.e.) para garantizar su supervivencia.

Si bien el manual se presenta modesto en su prólogo, el contenido es aceptable en su contenido y su formato. Ciertamente bebe de otros manuales clásicos, pues sigue una misma forma de distribución del contenido y la materia. Si bien la distribución del índice es coherente y fácil de seguir, el contenido es tan dispar (desde los soportes hasta los tipos de letra o el útil con el que se escribió) que hace que cada capítulo se pueda entender como una unidad y, con ello, como un aparte cuya profundidad varía de uno a otro. Consideramos que el autor ha sido más generoso con los apartados iniciales que con el de la crítica textual, que podría haber llevado más allá. Sin embargo, a pesar de estas humildes consideraciones, creemos que el manual es práctico y merece ser valorado como buen un elemento introductor a la paleografía griega.

IGNASI VIDIELLA PUÑET

ividiella@hotmail.es

Universitat de Barcelona

<https://orcid.org/0000-0003-3728-0571>

https://doi.org/10.14195/2183-1718_74_13

MARQUES DA SILVA, António José, *La Diète Méditerranéenne. Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée*. Vol.II. Coll. Questions Alimentaires et Gastronomiques, Paris, L'Harmattan, 2015, 248 pp., 17 imagens. ISBN: 978-2-2343-06151-1.

Recensão submetida a 21-06-2018 e aprovada a 22-11-2018

O presente volume é o segundo de uma trilogia dedicada ao estudo da dieta mediterrânea e decorre de um projecto de pós-doutoramento intitulado “Práticas culinárias, dinâmica cultural e identidade no Mediterrâneo Ocidental”. Embora seja parte integrante de uma reflexão tripartida, o livro apresenta-se e lê-se como um texto autónomo. As remissões constantes ao primeiro volume constituem uma forma de fornecer informações pertinentes, sem, todavia, sobrecarregar o discurso. Deparamos com uma breve introdução (*Des préludes*) seguida por sete capítulos e por uma bibliografia tão extensa (pp. 225-247) quanto útil. Um leitor atento não deixará de ser sensível aos títulos de sabor clássico, que remetem, mesmo nas indicações bibliográficas (*Des références*), para a atmosfera humanista das construções à maneira de um complemento circunstancial de assunto (*de* com ablativo).

Desde que Portugal e seis outros países signatários viram a candidatura transnacional da dieta mediterrânea a Património Cultural Imaterial da Humanidade reconhecida pela UNESCO, em Dezembro de 2013, que a temática tem vindo a merecer um interesse crescente. Assim, temos assistido, igualmente, a um aproveitamento comercial, não só ao nível da criação de eventos e de produção de textos pseudo-pedagógicos, mas também em embalagens de comestíveis, onde a referência à dieta mediterrânea e, desde junho de 2016, à roda da alimentação mediterrânica (já existia uma pirâmide, mas uma equipa da Universidade do Porto criou uma roda) pretende funcionar como uma chancela de qualidade. Todavia, e sem pretendermos minorizar os benefícios para a saúde salientados pelas ciências duras (não há dúvidas sobre a qualidade de vida decorrente da adopção de produtos sazonais frescos, sobretudo de origem vegetal, de uso de azeite, de consumo moderado de proteína animal; tudo enquadrado por uma sã convivialidade e prática regular exercício), temos sido mais confrontados com discursos apologeticos do estilo de vida e do modelo alimentar do Mediterrâneo, isentos de juízos críticos, do que com trabalhos interdisciplinares pautados pelo rigor científico. A própria expressão dieta mediterrânea (que a documentação oficial insiste em denominar mediterrânica sem haver necessidade de adoptar o adjectivo de sufixo *-ico*) induz a equívocos: requer-se, como salienta Marques da Silva [M.S.], a salvaguarda de uma dieta apresentada como um imutável vestígio de uma tradição frugal una, oriunda de um Mediterrâneo mais idealizado do que real, unifacetado, cuja paisagem e a história teriam, desde sempre, obedecido a um contínuo.

A realidade, porém, revela-nos práticas alimentares variadas, desenvolvidas numa região marcada por diferenças geofísicas e culturais e cujas rupturas ao longo da sua história milenar estão patentes. Ao perscrutar se tais

práticas podem ser, ou não, passíveis de conciliar com o actual discurso de nutricionistas apostados em legitimar, no espaço e no tempo, uma dieta, que, como é demonstrado, é de laboratório, M.S. apresenta um estudo profundo e bem documentado sobre a génese do conceito de dieta mediterrânea.

O Autor adopta uma abordagem transdisciplinar onde, a par de uma aproximação “trans-histórica” adequada ao objecto em estudo, se cruzam os domínios biológico, psicológico, cultural e social. É, aliás, essa vantagem epistemológica que lhe permite explorar campos temáticos esquecidos e distancia-o do que poderia ter sido um mero exercício de polémica. A leitura deste livro torna-se, assim, imprescindível para reflectir, não só sobre as práticas alimentares ao longo da história do Mediterrâneo, mas igualmente sobre o(s) discurso(s) interpretativos que estas têm gerado.

O presente volume adopta uma perspectiva que serve simultaneamente de contraponto e de complemento à reflexão precedente. No volume I, M.S. questionou o modo como o elemento alimentar interveio nas diferentes formas de discurso ao longo do tempo, evitando, voluntariamente, reflectir (pois tratar-se-ia de uma transposição anacrónica) sobre as relações entre as práticas alimentares no Mediterrâneo e os discursos gerados a partir do actual conceito de regime alimentar mediterrâneo. Neste volume pretende dissecar as concepções deste regime em formas de discurso concorrentes, que (ab)usam, diríamos nós, deste conceito para transformar a tradição alimentar em objecto de discurso. O objectivo consiste em por a descoberto os fundamentos deste mesmo conceito que permite pensar a natureza simultaneamente transitória e perene das tradições alimentares no Mediterrâneo na longa duração. Exploram-se os domínios científicos concorrentes, a fim de colocar em evidência o que opõe não só os respectivos pontos de vista, como aspectos do problema que, até à actualidade, têm permanecido excluídos (propositadamente? somos levados a pensar) dos respectivos campos discursivos.

No cap. 1 *Des régimes*, o Autor principia por responder à pergunta «O que é um regime mediterrâneo?», recorrendo à genealogia do conceito em diferentes domínios do saber que, em determinado momento, se tenham interessado por este(s) regime(s), para, depois, estabelecer quais as origens da concepção científica do regime mediterrâneo. Neste âmbito é original, pois às cinco tendências teóricas sobre a relação entre alimento e meio apontadas por J.P. Poulain (2016) decidiu apresentar o “nutricionismo” como uma tendência. E, na verdade, foi a partir do conceito nutricionista de regime alimentar mediterrâneo que nos últimos tempos foram sendo edificados os conceitos de dieta ou de regime mediterrâneo. Toma como ponto de partida

o contexto histórico que serviu de inspiração aos epidemiologistas: o das zonas rurais de Creta e dos bairros populares de Nápoles (continuidades – cap. 2 *Des continuités*) e também o ambiente científico da classe média do pós-guerra nos USA que, como se verificará, é a verdadeira pátria da dieta mediterrânea (antecedentes – cap. 3 *Des antécédents*). Este retorno às fontes permite verificar que a concepção erudita deste regime não está alicerçada numa sabedoria da cultura perpetuada no Mediterrâneo ao longo dos séculos, mas sim numa disciplina alimentar pautada pelo argumento da necessidade (e mesmo penúria) concebida com um certo revivalismo alimentar, num contexto de transição económica e social. Ou seja, o regime mediterrâneo das décadas de 50 e de 60 do século XX foi interpretado por epidemiologistas americanos à medida de um ideal vegetariano tendencialmente puritano, cujas origens — assim nos é demonstrado — residem, afinal, nos discursos dos reformadores americanos do século XIX.

Nos restantes capítulos revisita determinadas oposições dicotómicas que alimentam o actual diferendo em torno da dieta mediterrânea e que transpõem para vários níveis uma alteridade primordial que opõe abruptamente o passado ao presente: o global versus local (contextos – cap. 4 *Des contexts*); tradição versus modernidade (tradições – cap. 5 *Des traditions*); *habitus* versus costumes (corpos cap. 6 *Des corps*). No último capítulo (ordens – cap.7 *Des ordres*) interroga-se sobre aquilo que, numa perspectiva puramente epistemológica, distingue estes diferentes pontos de vista do apresentado pelos nutricionistas que, apesar das diferenças, edificam a sua teoria sobre as mesmas balizas temporais. Com esta análise consegue realçar a predisposição simultaneamente utópica e puritana da sociedade moderna que está na base da concepção de um regime alimentar mediatizado junto do grande público nos últimos vinte anos. Por fim, retoma a reflexão iniciada no primeiro volume sobre o processo em curso de patrimonialização da dieta mediterrânea.

Com efeito, «Historiens, géographes, ethnologues et sociologues ont beau remettre en question la prétendue nature unitaire, transculturelle et atemporelle de ce régime alimentaire méditerranéen, cette tradition culinaire est devenue en très peu de temps un label de référence diététique dans le monde entier. Fiction ou non, cet idéal alimentaire participe désormais activement à la redéfinition des pratiques alimentaires perçues comme étant traditionnelles des régions méditerranéennes par les consommateurs du monde entier, ceux qui habitent en Méditerranée ne faisant pas exception.» (p.222) Aguardamos a leitura do terceiro volume desta trilogia. Sugerimos

até uma tradução para Português da totalidade do estudo. Urge reflectir com argumentos rigorosamente alicerçados.

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO

iorncastro@netcabo.pt

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa

<https://orcid.org/0000-0002-4392-4487>

https://doi.org/10.14195/2183-1718_74_14

PLUTARCO. *Epítome da Comparação de Aristófanes e Menandro*. Tradução do grego, introdução e comentário de Ana Maria César Pompeu, Maria Aparecida Oliveira Silva & Maria de Fátima Silva, Coimbra – São Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra – Annablume, 2017, 108 pp. ISBN: 978-989-26-1392-5; ISBN digital: 978-989-26-1393-2

Recensão submetida a 26-06-2018 e aprovada a 22-11-2018

Este volume é constituído de sete partes: Introdução, redigida por Ana Maria César Pompeu, que também assina o capítulo seguinte – “Aristófanes em Plutarco: um *agón* às antigas”; “Menandro em Plutarco. A arte de fazer rir com bom gosto e elegância”, da autoria de Maria de Fátima Silva; “Plutarco e os cómicos” e a tradução do “Epítome da comparação de Aristófanes e Menandro”, ambos da responsabilidade de Maria Aparecida de Oliveira Silva; Referências bibliográficas e Índice de autores e passos citados.

Na introdução, é feita uma brevíssima exposição sobre a comédia em Roma (desde o seu aparecimento até ao Período Imperial) para justificar a pertinência do conhecimento deste opúsculo plutarquiano. Em seguida, explica-se a organização do livro e resume-se o conteúdo dos capítulos que precedem o texto do epítome, descritos como “estudos propedêuticos” à tradução (p. 12).

O primeiro capítulo, “Aristófanes em Plutarco: um *agón* às antigas”, é composto de quatro partes. Na introdução, AMCP comenta os passos de Aristófanes a que o autor do epítome recorre para criticar o uso que o comediógrafo faz da linguagem (*Moralia* 853B-C). A segunda parte, “A adequação do estilo aos personagens”, consiste numa breve reflexão sobre a importância da parábase na comédia aristofânica. A terceira, “Imitação do pior”, é consagrada à avaliação do heroísmo dos protagonistas da obra do autor de *Cavaleiros*, na esteira de Whitman (1964). Na conclusão, AMCP