

*Contributos para a história da
alimentação na antiguidade*

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

Contributos para a história da alimentação na antiguidade

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

Todos os volumes desta série são sujeitos a arbitragem científica independente.

COORDENADORES

Carmen Soares, Paula Barata Dias

TÍTULO

Contributos para a história da alimentação na antiguidade

EDITOR

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
Imprensa da Universidade de Coimbra

EDIÇÃO:

1ª/ 2012

COORDENADOR CIENTÍFICO DO PLANO DE EDIÇÃO

Maria do Céu Fialho

CONSELHO EDITORIAL

José Ribeiro Ferreira, Maria de Fátima Silva, Francisco de Oliveira e Nair Castro Soares

DIRECTOR TÉCNICO DA COLECCÃO:

Delfim F. Leão

CONCEPÇÃO GRÁFICA E PAGINAÇÃO:

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira

IMPRESSÃO:

SIMÕES & LINHARES, LDA. AV. FERNANDO NAMORA, N.º 83 LOJA 4. 3000 COIMBRA

ISBN: 978-989-721-007-5

ISBN DIGITAL: 978-989-721-008-2

DOI: <http://dx.doi.org/10.14195/978-989-721-008-2>

DEPÓSITO LEGAL: 343419/12

© IMPRENSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

© CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA,

© CLASSICA DIGITALIA VNIVERSITATIS CONIMBRIGENSIS (<http://classicadigitalia.uc.pt>)



Reservados todos os direitos. Nos termos legais fica expressamente proibida a reprodução total ou parcial por qualquer meio, em papel ou em edição eletrónica, sem autorização expressa dos titulares dos direitos. É desde já excepcionada a utilização em circuitos académicos fechados para apoio a lecionação ou extensão cultural por via de e-learning.

SUMÁRIO

PREFÁCIO	7
LA PRESENCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LA LITERATURA GRIEGA María José García Soler (Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea)	9
BANQUETE GREGO: ENTRE O RITUAL DA PHILIA E O PRAZER DO LUXO Maria Regina Cândido (Universidade Estadual do Rio de Janeiro)	25
ARTE CULINÁRIA EM XENOFONTE, PLATÃO E ARISTÓTELES Carmen Soares (Universidade de Coimbra)	35
PREPARAÇÃO E CONFECÇÃO DOS ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA NOS FRAGMENTOS DE ARQUÉSTRATO DE GELA Elisabete Cação (Universidade de Coimbra)	49
HÁBITOS ALIMENTARES NO IMPÉRIO ROMANO: NOTÍCIAS SOBRE OS COMPORTAMENTOS ANIMAIS E HABITATS NO <i>DE ALIMENTORUM FACULTATIBUS</i> DE GALENO Nelson Henrique S. F. (Universidade de Coimbra)	57
DISCURSOS E RITUAIS NA MESA ROMANA: LUXO, MORALISMO E EQUÍVOCOS Inês de Ornellas e Castro (Universidade Nova de Lisboa)	69
EM DEFESA DO VEGETARIANISMO: O LUGAR DE PORFÍRIO DE TIRO NA FUNDAMENTAÇÃO ÉTICA DA ABSTINÊNCIA DA CARNE DOS ANIMAIS Paula Barata dias (Universidade de Coimbra)	81
A PROPÓSITO DAS PROIBIÇÕES ALIMENTARES DO LEVÍTICO Luís Lavrador (Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra)	93
ÍNDICE DE AUTORES E OBRAS	103
ÍNDICE DE TERMOS ALIMENTARES	107
ÍNDICE TEMÁTICO	111

PREFÁCIO

Os temas da Alimentação, da produção alimentar e da gastronomia entraram, nos tempos recentes, entre os tópicos de discussão e de reflexão do homem comum, grangeando uma popularidade sem precedentes nos meios de comunicação e de entretenimento actuais.

Também o estudo da História da Alimentação, em particular no domínio da História da Antiguidade, constitui um ramo de investigação relativamente recente nas universidades portuguesas. A sua pertinência para um mais completo conhecimento do Homem – numa visão que se deseja polifónica, multidisciplinar, na medida do possível, abrangente – explica a atenção progressiva que tem suscitado, no nosso país e no estrangeiro, entre especialistas de áreas complementares e, tantas vezes, de fronteiras difíceis de limitar, como são os Estudos Clássicos, a História da Antiguidade e a Arqueologia.

É actualmente missão reconhecida da ciência universitária participar no diálogo com a sociedade civil e com os agentes culturais, no que estes apresentam como produtos ou tendências de cultura inovadores.

Por isso, entendeu-se ser oportuno contribuir para o conhecimento esclarecido, rigoroso e informado do património material e imaterial da humanidade que é a Alimentação, valorizando a dimensão formativa e pedagógica basilar do Ensino Público Universitário, e assim trazer para o presente aspectos do homem antigo menos divulgados e menos valorizadas até agora pela investigação académica.

Pretende-se, pois, com esta colectânea de estudos, contribuir para o acesso às mais antigas raízes do nosso património alimentar, fundadas nas grandes culturas antigas do Mediterrâneo de que o homem ocidental é herdeiro. Oferece-se, desta forma, tanto ao público em geral como ao académico, uma oportunidade

de reflexão e de conhecimento sobre a Alimentação na Antiguidade enquanto realidade indelevelmente modeladora do que somos hoje.

Este volume comporta, assim, contribuições de académicos e de investigadores afectos a várias universidades e centros de investigação: a Universidade do País Basco; a Universidade Estadual do Rio de Janeiro, a Universidade Nova de Lisboa; e a Universidade de Coimbra e o Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da sua Faculdade de Letras. As oito colaborações aqui reunidas foram alvo de uma apresentação preliminar no *I Colóquio de História da Alimentação na Antiguidade*, decorrido em Janeiro de 2012, actividade que encerrou o primeiro semestre curricular do curso de 2º ciclo *Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*, sediado na FLUC, sob coordenação da Doutora Maria Helena Cruz Coelho e da Doutora Carmen Soares.

Deste modo, os temas escolhidos pela coordenação do volume não visam esgotar o tema da alimentação na Antiguidade, mas sim contribuir para a sistematização de assuntos que têm sido aflorados nas actividades lectivas do mestrado referido, de modo particular nos seminários de *Sabores do Passado: a Cozinha Grega e Romana; Metodologia e Fontes para o Estudo da História da Alimentação e Religiões e Alimentação*. Pretende-se também dar oportunidade ao desenvolvimento de caminhos de investigação menos explorados e, sobretudo, fundamentar essa pesquisa sobre temas de manifesta popularidade na sociedade envolvente, numa exploração das fontes historiográficas pertencentes a três culturas do mundo mediterrânico antigo - Grécia, Roma, e Jerusalém enquanto centro propagador do judeo-cristianismo verdadeiramente matriciais para a cultura, os valores e as vivências quotidianas do mundo ocidental contemporâneo.

O mundo antigo era menos categórico no estabelecimento de fronteiras precisas entre as tipologias de saberes e de textos. Assim, este volume convoca uma variedade de documentos antigos que reflecte ela própria a transversalidade da questão alimentar: textos épicos, textos filosóficos; autores líricos; tragediógrafos e comediógrafos; historiadores e etnógrafos, tratados de gastronomia e de nutrição, livros de receitas e de viagens, livros de leis, como o *Levítico* e o *Deuteronómio*, cruzam-se com outras fontes dispersas a partir das quais se pode reconstituir as práticas e os valores do homem antigo acerca da alimentação e da mesa. Considerou-se por isso útil a produção de índices que facilitem o acesso do leitor às fontes referidas.

As Coordenadoras

Carmen Soares
Paula Barata Dias

CONTRIBUTOS PARA A HISTÓRIA DA
ALIMENTAÇÃO NA ANTIGUIDADE

LA PRESENCIA DE LA GASTRONOMÍA EN LA LITERATURA GRIEGA

MARÍA JOSÉ GARCÍA SOLER

Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea

El tema de la gastronomía, como en general todo lo que tiene que ver con la comida y la bebida, está presente en la literatura griega desde su comienzo, desde los poemas homéricos, donde incluso tiene una función de elemento caracterizador de los héroes. Sin embargo la imagen que la posteridad ha tenido de la literatura griega, salvo raras excepciones, tiende a obviar esta faceta. Habitualmente de los textos se estudia el género literario, el autor y su estilo, la lengua, el marco cultural e histórico y, de forma secundaria, se permite la entrada a los aspectos conocidos como *realia*. Por suerte el panorama ha ido cambiando considerablemente en los últimos quince años, empujado en cierta forma por las tendencias históricas que han desplazado la atención de los grandes acontecimientos hacia los aspectos de la vida cotidiana. Al fin y al cabo, las posibilidades de investigación sobre el mundo antiguo son mucho mayores de lo que se podría pensar en un principio. Los griegos no sólo se dedicaban a la poesía o al teatro, a componer bellos versos o a filosofar: también vivían en casas, se vestían con ropa, comían, y eso no se refleja sólo a través de los materiales que ofrece la arqueología, sino también en los textos.

A pesar de la enorme pérdida que la literatura griega ha sufrido a lo largo de la historia, con todo sigue siendo un campo enorme de investigación, por lo que me limitaré aquí a analizar la presencia del elemento gastronómico en aquellos géneros que más ricos resultan en este sentido, dejando de lado las obras especializadas (recetarios y libros de cocina, poemas gastronómicos, etc.), que por sí misma merecen un capítulo aparte. Hay tres géneros en verso particularmente interesantes, que muestran puntos de vista muy distintos sobre este tema: la épica de Homero, con la dieta de los héroes; la lírica arcaica, asociada al simposio, y la comedia ática, el género más próximo a la realidad cotidiana y el que resulta más rico en información para todo lo relacionado con el modo de comer griego.

Evidentemente no son los únicos géneros posibles: recordemos los excursos geográficos de Heródoto, obras de Platón como el *Banquete*, donde junto a la filosofía el autor describe el marco en el que se mueven sus personajes, o la *República*, donde llega a establecer la alimentación de su ciudad ideal; podríamos citar incluso pasajes de la tragedia donde no faltan tampoco los elementos gastronómicos, en muchos casos con un valor metafórico y con una presencia muy limitada, y quizá lo más curioso, hasta glosas en diccionarios que explican términos culinarios e incluso llegan a describir los ingredientes de algunos de ellos. Como ejemplo de ello podemos presentar la receta de un

plato llamado *thrion*, que recoge el lexicógrafo Pólux en su *Onomastikon* (6. 57-58):

τὸ δὲ θρήιον ὧδε ἐσκεύαζον. στέαρ ὕειον ἐφθὸν λαβὼν μετὰ γάλακτος μίγνυ χόνδρω παχεῖ, συμφυράσας δ' αὐτὰ τυρῶ χλωρῶ καὶ λεκίθοις ὤων καὶ ἔγκεφάλοις, περιβαλὼν συκῆς φύλλω εὐώδει, ζωμῶ ὀρνιθειῶ ἢ ἐριφείω ἔνειψε, ἔπειτα ἔξελὼν καὶ τὸ φύλλον ἀφελὼν ἔμβαλε εἰς ἀγγεῖον γέμον μέλιτος ζέοντος. καὶ τὸ μὲν ὄνομα τῷ ἐδέσματι προσέθηκε τὸ φύλλον.¹

Antes de entrar directamente en los testimonios literarios, podría resultar conveniente hacer un breve resumen de las características de la dieta griega que se reflejan a través de los textos escritos. ¿Qué es lo que podemos saber gracias a todas estas obras?, ¿qué nos dicen sobre la alimentación de los griegos? Nos permiten conocer qué tipo de alimentos consumían, en qué circunstancias, cómo los preparaban e incluso si estaban bien o mal considerados, si eran alimentos refinados o propios de gente pobre y miserable.

Por la literatura sabemos que la dieta griega era esencialmente vegetariana, hasta el punto de que un personaje de Antífanos (fr. 170 K.-A.), quizá un persa, define a los griegos como *phyllostroges*, comedores de hojas, lo que confirman con generosidad otras fuentes en las que se cita una variedad enorme de verduras, tanto cultivadas como silvestres. Eran en general un alimento barato y poco apreciado, en algunos casos incluso, como sucede con la malva y el asfódelo, signos de extrema pobreza². También las legumbres constituían junto a los cereales uno de los pilares de la alimentación antigua. Se consumían principalmente en purés, como el *etnos*, que, según Alcmán (fr. 17 PMG), era propio de la comunidad espartana³, o la *phake*, a base de lentejas, vinagre y algunos condimentos, citada con gran frecuencia por los comediógrafos áticos. El otro pilar lo constituían de los cereales, principalmente la cebada y el trigo, de los que se obtenían diversos tipos de harina con los que se elaboraban papillas, tortas y panes muy variados, con o sin levadura, de los que Ateneo de Náucratis (3. 109b-115a), un autor del siglo II d. C., llega a mencionar más de cuarenta.

Como contraste con la dieta casi exclusivamente vegetariana de la mayoría de la población, el gran amor de los epicúreos griegos eran los alimentos procedentes del mar, los mariscos y los pescados, que inspiraron encendidos

¹ “El *thrion* se hace de esta manera: cogiendo grasa cocida de cerdo con leche, mézclalo con sémola gruesa, y tras revolverlo con queso fresco, yemas de huevo, y sesos, envolviéndolo en una aromática hoja de higuera, cuécelo en caldo de ave o de cabrito; luego después de sacarlo y quitarle la hoja, échalo en una cazuela llena de miel chisporroteante. Y al plato el nombre se lo da la hoja.”

² Hes. *Op.* 41. Cf. Ar. *Pl.* 543.

³ Antiph. fr. 181 K.-A. Henioch. fr. 4 K.-A.

elogios en los comediógrafos. Según las fuentes antiguas, la variedad de moluscos que consumían era mucho mayor que en la actualidad, aunque también entonces se preferían las ostras, las almejas o los mejillones, y, entre los cefalópodos, el pulpo, la sepia y el calamar. Apreciaban además la langosta, el bogavante y las gambas y comían erizos de mar, actinias (anémonas: *n. do ed.*) y holoturias (pepinos de mar: *n. do ed.*). El pescado era capaz de levantar verdaderas pasiones. Las fuentes literarias ofrecen informaciones muy abundantes a este respecto, recogiendo un gran número de referencias a las especies consumidas y encendidos elogios hacia las más apreciadas, que eran el atún, la lubina, el *glaukos*, el congrio y, reinando por encima de todos ellos, las divinas anguilas del lago Copais, en Beocia, que Arquéstrato (fr. 10. 7-8 O.-S.) no duda en calificar como “reina de los alimentos” y “guía del placer”. Hasta tal punto eran apreciados los pescados que los comediógrafos hacen burlas sobre los amantes de estos platos, capaces de hacer una incursión por el mercado arrasando con todo como un tornado o de pagar por un congrio tanto como Príamo por el cuerpo de Héctor⁴.

En los textos también se encuentra la carne, sobre todo la de cerdo, que parece ser la más común, aunque no faltan las de buey, cabrito y cordero. Con frecuencia se cita en relación con el sacrificio y sabemos que una parte importante de la población sólo podía acceder a ella con ocasión de las grandes festividades, en las que la carne de la víctima, tras separar las partes correspondientes a los dioses y a los sacerdotes, era distribuida entre los participantes. Por otro lado, la porción que se asignaba a los oficiales que realizaban el sacrificio podía ser también vendida en el mercado, lo que sabemos que sucedía corrientemente con el cerdo⁵. Los animales preferidos eran los jóvenes, más tiernos y jugosos, y las partes más apreciadas los lomos y las patas, que se comían asados. Las menos nobles se cocían y tenemos constancia de la existencia incluso de un mercado “de carnes cocidas”, *ta hephthopolia*, donde morros, orejas, manitas y otras partes se vendían ya preparados⁶. Los intestinos y otras vísceras (el bazo, la vejiga, el estómago) se utilizaban como fundas en la elaboración de embutidos de diversos tipos. De vacas, cabras y sobre todo ovejas aprovechaban también la leche, que no bebían, salvo en casos muy concretos (para niños y ancianos y con fines medicinales), y en cambio consumían preferentemente en forma de queso.

Para completar las necesidades de proteínas contaban además con las aves de corral que criaban en cautividad (como el ganso, la gallina o la paloma doméstica), de las que aprovechaban además de la carne también los huevos.

⁴ Antiph. fr. 50 K.-A. Alex. fr. 47 K.-A. Timocl. fr. 4. 8-10 K.-A. Diph. fr. 32 K.-A.

⁵ Antiph. fr. 201 K.-A. Thphr. *Char.* 6. 9. Poll. 9. 48.

⁶ Ath. 3. 94c.

Por otro lado hay que señalar la presencia de la caza, tanto de la caza de pelo, como la de pluma, aunque su presencia en la dieta es más limitada, al menos en el caso de la caza mayor, que era practicada casi exclusivamente como actividad deportiva. En el caso de la caza de pelo destacaban el jabalí y sobre todo la liebre, que incluso era vendida en el mercado y regalada como presente de amor⁷. En cuanto a la caza de pluma, era muy variada, desde aves como patos, perdices, tórtolas, palomas torcaces y los apreciadísimos francolines de Jonia, hasta una larga serie de pajaritos como el gorrión, el papafigo, el pinzón (tentilhão: *n. do ed.*) o el hortelano, para cuya captura se empleaban diversos procedimientos, como los que enumera Aristófanes en las *Aves* (524-529):

Ὠσπερ δ' ἤδη τοὺς μαινομένους
βάλλουσ' ὑμᾶς. Κάν τοῖς ἱεροῖς
πᾶς τις ἐφ' ὑμῖν ὀρνιθευτῆς
ἴστησι βρόχους, παγίδας, ῥάβδους,
ἔρκη, νεφέλας, δίκτυα, πηκτάς
εἶτα λαβόντες πωλοῦσ' ἀθρόους⁸

Las fuentes antiguas no dicen sólo qué se comía, sino que hacen referencia igualmente a las formas de elaboración, que en ocasiones quedan reflejadas en algo que podría identificarse como recetas, término que hay que entender en sentido amplio, porque muchas veces no se especifican todos los ingredientes, raramente se indican las cantidades y con frecuencia las referencias a los procedimientos de cocción son bastante vagas. Otras veces se indica el momento en que se consumía el alimento en cuestión, sobre todo cuando se situaba en los aperitivos o en los postres, que los griegos llamaban “segundas mesas”. Entre los primeros se incluían las aceitunas, el queso, los huevos, los bulbos de nazareno y los mariscos; en los postres se servía fruta, dulces y frutos secos como las nueces, almendras, pistachos o los piñones, que sirven de acompañamiento a la bebida, y algunos otros menos “nobles” como las legumbres tostadas⁹. Entre las frutas destacan la manzana, de la que incluso encontramos referencias a diversas variedades locales, y los higos, frescos y secos, aparte de las cerezas, las ciruelas (ameixas: *n. do ed.*), los nísperos, las granadas y las bayas de diversos arbustos.

Por supuesto, tampoco falta la información sobre la bebida, principalmente el vino, que era el rey indiscutible, al que se dedican casi verdaderos poemas de

⁷ A. Dalby 1996: 61.

⁸ “Como a los locos os tiran piedras. Incluso en los templos cualquier pajarero os tiende lazos, varetas, cepos, hilos, redes, pihuelas y trampas; luego os cogen y os venden en montón.”

⁹ Anaxandr. fr. 42. 54 K.-A. Ephipp. fr. 13. 5 K.-A. Eub. fr. 2. 4 K.-A. Arcestr. fr. 60. 13-15 O.-S. Matro fr. 534. 112 *SHell*. Clearch. fr. 87 Wehrli.

amor. Se apreciaba sobre todo el vino añejo y dulce, en particular si procedía de las islas de Quíos, Lesbos o Tasos. Para gozar de una bebida propia de personas civilizadas debía consumirse de una manera bien precisa, mezclado con agua, práctica sobre la que las fuentes antiguas ofrecen abundantes testimonios. El marco principal para su consumo es el simposio, que tan estrechamente relacionado se encuentra con la lírica, aunque sabemos que no era el único lugar, como dejan claro, por ejemplo, las alusiones de los comediógrafos a las tabernas y a los taberneros¹⁰.

Hasta aquí hemos descrito lo que podríamos considerar la dieta básica, puesto que evidentemente había diferencias derivadas de los medios económicos e incluso hay pequeños indicios de lo que podríamos considerar cocinas regionales o al menos variedades gastronómicas según las zonas de Grecia: platos más especiados para los jonios y los bizantinos, más presencia de la carne para los tesalios, platos abundantes para los beocios, menús variados a base de pequeñas cantidades para los atenienses, frugalidad en los espartanos, etc.

Llegados a este punto vamos a abordar ahora los géneros escogidos para este viaje gastronómico por la literatura griega, empezando por el principio, por la épica de Homero. En ella aparece ante nosotros un mundo idealizado, el de un pasado legendario en el que los dioses se movían por la tierra y estaban en estrecho contacto con los grandes héroes, que son a su vez representantes de una raza especial, muy superior a la de los hombres comunes por su fuerza y valor. La alimentación es uno de los elementos que distinguen a los héroes de los dioses, que toman néctar y ambrosía, pero también los separa de los hombres comunes, que difícilmente podrían tener acceso a esa abundancia de carne asada y vino que reflejan los poemas. Los héroes son los defensores de la patria, por lo que ocupan una posición de prestigio en su comunidad, patente, entre otras cosas, en su modo de alimentarse. Su dieta consiste esencialmente en abundante carne asada, pan y el vino más dulce.

Las carnes proceden de ovejas, cabras y, sobre todo, de bueyes y cerdos cebados, que son sacrificados, cortados en trozos y asados en espetones, según un ritual determinado, del que tenemos un ejemplo muy ilustrativo en el pasaje de la *Odisea* en la que el porquero Eumeo ofrece a Ulises –al que aún no ha reconocido–, un banquete con la carne de un cerdo de cinco años¹¹. Tienen además un papel muy importante en las normas de la hospitalidad homérica, donde es fundamental la generosa acogida del huésped, al que se ofrece de

¹⁰ Ar. *Tb.* 347-348, *Pl.* 436. Theopomp. Com. fr. 66 K.-A. Antiph. fr. 25 K.-A. Cf. J. N. Davidson 1997: 56-61.

¹¹ *Od.* 14. 418-450. Cf. *Il.* 9. 206-217; *Od.* 3. 456-463.

comer y beber antes de preguntarle por el motivo de su visita, como se aprecia en el pasaje en el que Ulises, Fénix y Ayante se dirigen a la tienda de Aquiles con el fin de convencerlo para que vuelva al combate; sólo “después de saciar el apetito de bebida y de comida” (*Il.* 9. 222) Ulises aborda el asunto que los ha llevado hasta allí. Sucede, sin embargo, que las características geográficas de Grecia nos llevan a pensar que estamos ante una fantasía épica, ya que todo parece apuntar a que, tanto en el momento en que se sitúan las gestas cantadas (la época micénica) como en tiempos del propio Homero (hacia el siglo VIII a. C.), la base de la alimentación debía de ser las mucho menos poéticas gachas de harina de cebada, el puré de legumbres y el pan sin levadura. Probablemente la frecuente presencia de carne se puede explicar por su consideración como símbolo de pertenencia a un elevado *status* social: cuanto mayor era el consumo de carne, mayor era el prestigio que se derivaba de él. Por el mismo motivo, se reservan a los héroes las partes más escogidas de los animales y también el vino adopta un valor similar, ya que con él de alguna manera se premia al guerrero más valeroso, que en el banquete tiene siempre su copa llena¹².

Por lo que se refiere a la bebida, tanto en la *Iliada* como en la *Odisea* se encuentran numerosas alusiones a lugares donde abundaba la vid (Arne, Istiea, Epidauro...) y a algunos vinos concretos, como el pramnio –que no deja de aparecer en los textos a lo largo de toda la antigüedad–, el de Lemnos y el de Ísmaros, regalo del sacerdote Marón, con el que Ulises emborracha al Cíclope y consigue así salvar la vida (*Od.* 9. 196). En Homero se encuentra también la descripción del banquete arcaico, que volveremos a encontrar en la poesía lírica de los siglos VII y VI a. C., pero ahí ya perfectamente formalizado y con algunas características diferentes. Frente a los usos de la época clásica, los personajes de la *Iliada* y la *Odisea* no comen tendidos en lechos, sino sentados en sillas, ante las que se ponen mesas pequeñas. La comida se sirve sin plato, directamente sobre el tablero de la mesa, por lo que éste debía ser previamente lavado con esmero. Asimismo, dado que tampoco se usaban cubiertos, se ofrecía a los comensales útiles para lavarse las manos. En cuanto al consumo del vino, ya en Homero encontramos lo que es probablemente la primera alusión a la práctica de añadirle agua, cuando utiliza la expresión “una mezcla más fuerte” (*Il.* 9. 203), aunque resulta demasiado vaga como para poder llegar a conclusiones definitivas.

Un hecho que llama la atención, en un pueblo abierto al mar como el griego y más teniendo en cuenta cuál va a ser la situación posterior, es que el pescado es para Homero un alimento indigno de un héroe, sólo aceptable

¹² *H. Il.* 4. 340-348, 8. 161-163, 185-190, 12. 310-321, 17. 243-251, 20. 83-85. Cf. M. J. García Soler 2010: 107-108.

cuando no hay nada mejor. Así, en la *Odisea* 12. 325-332, después de varios días sin viento, agotadas las provisiones, los compañeros de Ulises se ven forzados a cazar y a capturar peces con los curvos anzuelos, porque “el hambre les roía las entrañas”. Tampoco forman parte de la dieta homérica los huevos ni la carne procedente de la caza, que aparece más bien como una actividad para diversión de los héroes, y parece ignorar igualmente el uso del aceite para cocinar, pero los poemas mencionan, en cambio, el queso, los cereales, las legumbres, la cebolla, algunos frutos secos y la miel.

Más fructífera resulta la aproximación a la gastronomía a través de la poesía lírica, debido, entre otras cosas, a su propio carácter menos heroico y más humano, que da entrada a algunos aspectos relacionados con la vida diaria. Las alusiones a la comida y sobre todo a la bebida varían de unos autores a otros, tanto en carácter como en número, y son especialmente frecuentes en un género que tiene unos orígenes y unos temas muy populares, como es el yambo. Abundan en Hiponacte, autor en el que, como era de esperar, adquieren un tono burlón, como se ve en el fr. 26 West, sobre un joven que se ha comido su herencia “a base de hembra de atún y *myssotos*”. En Arquíloco destacan las referencias al vino, pero quizá el autor más interesante (en parte por poco conocido) sea Ananio, un poeta contemporáneo de Hiponacte, del que conservamos muy pocos fragmentos, entre los que uno destaca por su importancia en el terreno de la cocina, el fr. 5 West. Se trata de un calendario gastronómico, el primer ejemplo de un texto de este tipo en la literatura griega, que vuelve a aparecer repetidamente en lugares muy variados, desde la didáctica gastronómica de Arquéstrato de Gela a las prescripciones de los dietistas antiguos. En él se indica con precisión la estación del año en que diversos alimentos se encuentran en su mejor momento y constituye, sin discusión, el primer testimonio de poesía gastronómica en la literatura griega:

ἔαρὶ μὲν χρόμιος ἄριστος, ἀνθήης δὲ χειμῶνι
 τῶν καλῶν δ' ὄψων ἄριστον καρὶς ἐκ συκῆς φύλλου.
 ἡδὺ δ' ἐσθίειν χιμαίρης ἴφθινοπωρισμῶι κρέας
 δέλφακος δ' ὅταν τραπέωσιν καὶ πατέωσιν ἐσθίειν,
 καὶ κυνῶν αὐτῇ τόθ' ὥρη καὶ λαγῶν κάλωπέκων.
 οἶδ' αὖθ', ὅταν θέρος τ' ἦι κηχέται βαβράζωσιν
 εἶτα δ' ἐστὶν ἐκ θαλάσσης θύννος οὐ κακὸν βρώμα,
 ἀλλὰ πᾶσιν ἰχθύεσσιν ἐμπρεπῆς ἐν μυσσωτῶ.
 βοῦς δὲ πιανθείς, δοκέω μὲν, καὶ μεσέων νυκτῶν ἡδὺς
 κήμερης.¹³

¹³ “En primavera es óptimo el cromio, en invierno el *anthias*. Pero de los hermosos manjares el mejor es la gamba en hoja de higuera. Dulce de comer es la carne otoñal de la cabra; y de

Una parte importante de la lírica arcaica, en particular la elegía y la lírica monódica, gira en torno al vino y el banquete. La poesía simposial muestra las diversas facetas y el significado que para los griegos tenía el beber en sociedad, el beber juntos. El banquete es un fenómeno muy complejo, en el que intervienen diversos elementos articulados todos ellos en torno al consumo del vino. Uno de los poetas más famosos por su amor a esta bebida, en el que con frecuencia aparecen la invitación a beber y el elogio del vino, es Alceo. *Ningún otro árbol plantas antes que la vid*, afirma en uno de los fragmentos conservados (fr. 342 Voigt); el vino encanta y hace olvidar a los hombres las tristezas cotidianas, convirtiéndose en la mejor medicina para los males del ánimo (Alc. fr. 335, 346 Voigt). Alceo afirma además que es el “espejo del hombre” (fr. 333 Voigt), un medio de mostrar la verdadera naturaleza de las personas, lo que resumió con un sencillo *oinos kai aletheia, vino y verdad*, que tuvo su versión latina en el conocido *in vino veritas* (fr. 366 Voigt. Cf. Theocr. 29. 1). Tanto Alceo como otros poetas prestan una atención especial a todo lo relativo a la mezcla del vino con el agua, como ponen de manifiesto los comentarios sobre las proporciones en este autor (fr. 346 Voigt) y Anacreonte (fr. 24, 33 Gentili). Esta práctica se explica porque el consumo del vino no es un fin en sí mismo, sino que constituye el instrumento que favorece el desarrollo de la reunión, haciendo más abierta y cordial la mente, más dispuesta a hablar, venciendo la timidez y animando el ingenio. El banquete podía prolongarse hasta tarde y por ello es decisiva la importancia de la mezcla del vino, que, al atemperar los efectos del alcohol, ofrece la gran ventaja de evitar o al menos retrasar la embriaguez.

En el polo opuesto de lo que debe ser un verdadero simposio se sitúa la juerga desenfadada, en la que la borrachera se manifiesta en el griterío de los comensales y en el estrépito de los objetos en medio de la confusión general, más propia de los bárbaros que de los civilizados griegos. Por ello, autores como Teognis (211-212, 477-481, 509-510) y Jenófanes (fr. 1. 16-17 West) aconsejan beber vino hasta el límite en que uno pueda volver a casa por su propio pie y abundan las recomendaciones de moderación en la bebida. Sin embargo, que esto era lo ideal, pero en muchos casos quedaba lejos de la situación real, parece claro a partir de numerosas representaciones en cerámica que reflejan los efectos de un consumo excesivo de bebida; en la literatura, no podemos olvidar que el famoso *Banquete* de Platón, que empieza de forma muy civilizada, tras la irrupción de Alcibíades pierde su moderación, de manera que

comer la del cochinillo cuando pisan y aplastan la uva, y esta estación es la de los perros, las liebres y los zorros. Y la oveja, cuando llega el verano y cantan las cigarras; luego del mar no es alimento el atún, sino que sobre todos los peces destaca en *myssotos*. Pero un buey cebado, yo creo, es grato en medio de la noche y de día.”

al final todos los comensales terminan dormidos, excepto Sócrates, que debía de ser excepcional por su resistencia a la bebida.

El tercer género que vamos a tratar es la comedia, sin duda el que mejor refleja la alimentación en la antigüedad griega por su carácter popular, que hace que sea particularmente explícita en detalles de la vida diaria a los que otras formas más elevadas no prestan atención. Hay que comenzar haciendo una precisión: a pesar de la enorme presencia que los temas gastronómicos tienen en ella –donde aparentemente constituyen uno de los recursos más utilizados por los autores teatrales para provocar la risa del espectador–, resulta imposible valorar su importancia real, sobre todo porque, salvo las obras conservadas de Aristófanes y de Menandro, sólo conocemos la comedia a través de fragmentos que han llegado por tradición indirecta, fuertemente mediatizada por los intereses del autor que transmite las citas. En cualquier caso, parece que las alusiones a la comida y a la bebida tuvieron un peso considerable en este género, lo que lo convierte sin ninguna duda en la mejor fuente para conocer la alimentación de la Atenas de la época clásica.

En la comedia se encuentran reflejados prácticamente todos los aspectos relacionados con la comida: la visita al mercado para comprar los alimentos, con frecuentes alusiones a su estado o su precio, en particular en relación con el pescado; la preparación de los alimentos, con las descripciones y recomendaciones de los cocineros e incluso algunas recetas; escenas de sacrificio y de fiesta, con comentarios que asocian ciertas comidas con celebraciones específicas. También encontramos en la comedia los nombres de los alimentos y de algunos platos, así como numerosos términos (sustantivos, adjetivos y verbos) derivados de ellos. Son igualmente frecuentes las referencias a los objetos de uso diario, con un abundante vocabulario de los útiles empleados para preparar, servir y consumir los alimentos (hornos, cuchillos, cazuelas y ollas, trípodes, etc.).

Según el panorama que muestra la comedia ática, el alimento básico para los atenienses, como para la mayor parte de los griegos de la época, era la *maza*, una especie de torta o de papilla de harina de cebada, preparada de diversas maneras¹⁴. Además se comían una gran cantidad de verduras, habas, lentejas, sobre todo en puré, citado con frecuencia por los comediógrafos¹⁵–, ajo, queso y cebollas. En cambio, la carne era cara, salvo la de cerdo, y los pobres de la ciudad sólo podían tomarla de vez en cuando con ocasión de

¹⁴ Cratin. fr. 176 K.-A. Telecl. fr. 1 K.-A. Ath. 4. 137e, 10. 442b. Cf. M.-C. Amouretti 1986: 122-125; P. Thiery 1997: 134; M. J. García Soler 2001: 95-98.

¹⁵ Epich. fr. 30 K.-A. Sopat. fr. 13 K.-A. Ar. *Eg.* 1007, *V.* 811, 814, *Pl.* 1004, fr. 23 K.-A. Pherecr. fr. 26 K.-A. Stratt. fr. 47 K.-A. Diph. fr. 42 K.-A.

alguna fiesta en la que se celebraran sacrificios. El pescado resultaba todavía más inaccesible para una buena parte de la población, por lo que al mismo tiempo acabó convirtiéndose en un buen recurso que daba mucho juego como elemento cómico. Así, la figura del pescadero aparece acompañada de toda una larga serie de adjetivos del tipo de “malvado”, “maldito”, “infame”, “criminal”, y se describe como un individuo poco recomendable, que apenas se digna mirar a los pobres compradores, a los que además vende una mercancía carísima y no siempre en buen estado¹⁶. Pero siempre queda claro su carácter de delicia gastronómica capaz de levantar pasiones.

No menos importante es el papel del vino en la comedia. Los autores alaban los de Lesbos, Quíos, Tasos y no dejan de mencionar “vinos históricos” como el pramnio o el biblino, citados ya por Homero (*Il.* 11. 630; *Od.* 10. 234-235) y Hesíodo (*Op.* 589). Aparecen además comentarios de todo tipo sobre la mezcla con agua, continuando la línea trazada por la poesía lírica, pero con una mayor variedad y con una cierta tendencia a bebidas algo más fuertes, lo que encaja bien con el amor al vino puro del que hacen gala algunos personajes de la comedia. Era general la creencia de que consumirlo de esta manera entrañaba ciertos riesgos, además de ser impropia de un comportamiento civilizado, pero no es extraña en personajes situados en la periferia de la vida ciudadana, excluidos del simposio, como los esclavos y, sobre todo, las mujeres, que beben el vino en la taberna o en casa a escondidas y no se preocupan de fijar la mezcla adecuada con agua.

En Aristófanes encontramos varios ejemplos de ello: del amor por el vino de los esclavos en *Caballeros* 85-124 y de la *philoinia* de las mujeres en numerosos lugares de *Asambleístas* (14-15, 137, 153-155, 225-228), *Tesmoforiantes* (393, 418-422, 630-631, 735-737) y *Lisístrata*. En esta comedia, una de las más conocidas, se encuentra un pasaje particularmente ilustrativo, porque muestra a las mujeres en el momento de prestar el solemne juramento con el que esperan conseguir la paz, comprometiéndose a hacer una huelga sexual. La práctica habitual en circunstancias similares era concluir con un sacrificio juratorio, que sellaba el pacto, y las mujeres, siguiendo su naturaleza, eligen como “víctima” una jarra de vino de Tasos (*Lys.* 186-208).

La comida tiene importancia también en la metáfora y la imaginación cómica. Por ejemplo, en la *Paz* 236-254 la Guerra, caracterizada como un cocinero, prepara un *myssotos* con las ciudades griegas: el puerro viene de Prasia, el ajo de Mégara, el queso de Sicilia y la miel del Atica, ingredientes con los que, machacados en un mortero, se obtenía una salsa, una especie de pesto, que se usaba para acompañar el pescado. En este pasaje la guerra va a prepararla triturando las propias ciudades, mostrando a la manera cómica el

¹⁶ Ar. fr. 402. 8-10 K.-A. Antiph. fr. 47, 164 K.-A. Xenarch. fr. 7 K.-A.

profundo dramatismo de la situación real. Otro ejemplo de uso metafórico de la gastronomía se encuentra en *Acarnienses* 186-202, donde el protagonista valora las treguas que le ofrecen los espartanos a través de un mensajero como si fueran vinos de distintas añadas, utilizando un vocabulario propio de la cata.

Un motivo literario particularmente interesante es el del *automatos bios*, la “vida automática”, más conocido entre los estudiosos como la “utopía gastronómica”, presente en un grupo de autores del último tercio del siglo V a. C.¹⁷ Son los primeros ejemplos del tema folklórico del país de Cuaña o de la más literaria Edad de Oro. Los fragmentos insisten en la ausencia del trabajo, porque todo se produce de forma espontánea, y ofrecen descripciones de grandísimas comilonas situadas en tiempos o lugares remotos, proverbiales por su riqueza, como Persia o la Magna Grecia, o incluso en el propio Hades. Los alimentos aparecen en abundancia por todas partes y se dirigen espontáneamente a los afortunados comensales: ríos de caldo se desbordan por doquier, arrastrando consigo trozos de carne; los panes se amasan y se cuecen por sí mismos; hay tordos que revolotean ya asados suplicando ser comidos y trozos de pescado que saltan a la boca de los comensales. Este despliegue distaba mucho de la situación real de la Atenas contemporánea, involucrada en plena guerra del Peloponeso o ya en los años inmediatamente posteriores, por lo que en estos pasajes se ha podido reconocer una especie de protesta a través de la sátira.

Muy ligado al mundo de la gastronomía se encuentra un personaje que llegó a alcanzar la categoría de tipo cómico en la Comedia Nueva, el cocinero, que interviene en muchas escenas preparando comidas para bodas y banquetes, perfectamente caracterizado como un charlatán, un pedante de lenguaje sentencioso y enrevesado y, sobre todo, un perfecto sinvergüenza. El cocinero real, no el cómico, no aparece en el ámbito continental hasta la época de Aristófanes, y está íntimamente relacionado con el auge de las colonias occidentales de Sicilia y la Magna Grecia, donde la afición al lujo y las nuevas demandas de refinamiento crearon las condiciones para el desarrollo del arte culinario¹⁸. La fama de los cocineros de esta zona era muy grande, como indican el hecho de que los encontremos citados ya por Platón (*R.* 3. 403e; 3. 404e-5; 7. 559a 11 ss.), así como su presencia directa o indirecta en la comedia. Se trata de personajes que presumen de sus grandísimos conocimientos en disciplinas tan variadas como la astronomía, la estrategia o la medicina (Damox. fr. 2 K.-A. Nicomach. fr. 1 K.-A.). Un cocinero de Filemón (fr. 82. 24-26 K.-A.) afirma incluso que ha descubierto “el secreto de la inmortalidad”, de manera

¹⁷ Cratin. fr. 176 K.-A. Crates fr. 16 K.-A. Telecl. fr. 1 K.-A. Pherecr. fr. 113, 137 K.-A. Nicopho fr. 21 K.-A. Metag. fr. 6 K.-A.

¹⁸ S. Collin-Bouffier 2000.

que los muertos podrían revivir sólo con oler el aroma de sus platos¹⁹. Y, por supuesto, no faltan los que se vanaglorian de ser capaces de hacer con su arte que los comensales le hinquen el diente incluso a la cazuela o a la escudilla de puro placer²⁰.

Este velocísimo repaso por la literatura griega pone de manifiesto la importancia del tema gastronómico, que aflora de formas muy variadas. Unas veces se convierte en motivo literario, y como ejemplo no tenemos más que recordar el papel del vino en una buena parte de la poesía de época arcaica, centrada en el simposio. Otras es el elemento distintivo de una época mítica, como queda de relieve en los banquetes con carne asada y vino con que se regalaban los héroes homéricos. En otros casos es la base para la sátira, y así se aprecia en muchos pasajes de la comedia en los que se citan alimentos inalcanzables para una buena parte de sus espectadores, como sucede en las descripciones del país de Jauja. A veces se usa también como metáfora, de lo que son magníficos ejemplos las treguas de *Acarnienses* y el pesto de la *Paz*. En fin, con tantas variantes como se quiera, la comida y la bebida están muy presentes en la literatura, indicio sin duda de la importancia que también en su vida cotidiana debieron de dar a la gastronomía los griegos antiguos.

¹⁹ Cf. Bato fr. 4. 7 K.-A.; Plaut. *Ps.* 829-830.

²⁰ Alex. fr. 24, 115. 19-23, 178. 4-6 K.-A. Aristopho, fr. 9. 8 K.-A. Plaut. *Ps.* 881-884. Cf. A. Giannini 1960; M. J. García Soler 2008.

BIBLIOGRAFÍA

- M.-C. AMOURETTI (1986), *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*. Paris.
- S. COLLIN-BOUFFIER (2000), "La cuisine des Grecs d'Occident, symbole d'une vie de τρυφή?", *Pallas* 52: 195-208.
- A. DALBY (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London-New York.
- (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*. London-New York.
- J. N. DAVIDSON (1997), *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens*. London.
- M. J. GARCÍA SOLER (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- (2002-2003), "Hacia los orígenes de la literatura gastronómica: El calendario de Ananio (Fr. 5 West)", *SPhV* 6, n. s. 3: 37-57.
- (2008), "El cocinero cómico: maestro de los fogones y de la palabra", *CFC (egi)* 18: 145-158.
- (2010), "Mujer y vino en la comedia griega", in M. J. García Soler (ed.), *Expresiones del humor desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Vitoria-Gasteiz, 75-90.
- (2010), "El vino de los héroes homéricos", *ETF(arqueol)* n. s. 3: 107-113.
- A. GIANNINI (1960), "La figura del cuoco nella commedia greca", *ACME* 13: 135-216.
- M. LAMBERT-GÓCS (1990), *The Wines of Greece*. London-Boston.
- E. MINCHIN (1987), "Food Fiction and Food Fact in Homer's *Iliad*", *PPC* 25: 42-49.
- R. NADEAU (2006), "La consommation du poisson en Grèce ancienne: excès, faste et *tabou*", *Food & History* 4.2: 59-73.
- M. PELLEGRINO (2000), *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*. Bologna.
- E. SALZA PRINA RICOTTI (2005), *L'arte del convito nella Grecia antica. L'evoluzione del gusto da Achille ad Alessandro Magno*. Roma.
- S. SHERRATT (2004), "Feasting in Homeric Epic", in J. C. Wright (ed.), *The Mycenaean Feast*. Princeton, 181-217.

- P. THIERCY (1997), “Le palais d’Aristophane ou les saveurs de la polis”, in P. Thiery, M. Menu (eds.), *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*. Bari, 131-177.
- J. WILKINS (2000), *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford.
- J. WILKINS, D. HARVEY, M. DOBSON (eds.) (1995), *Food in Antiquity*. Exeter.

BANQUETE GREGO: ENTRE O RITUAL DA *PHILIA* E O PRAZER DO LUXO

MARIA REGINA CÂNDIDO
Universidade Estadual do Rio de Janeiro

Os gregos foram uma das primeiras sociedades europeias a produzir textos de receitas culinárias, visando definir o prazer de beber e de degustar iguarias presentes nos banquetes, o que nos permite abordar o tema sob a perspectiva da *antropologia histórica*. O prazer à mesa, entendida na atualidade como gastronomia, detém as suas informações mais remotas nas paródias épicas de Arquêstrato de Gela e Mátron de Pítane, cujos fragmentos foram reunidos no livro de Ateneu de Náucrates. No seu *Deipnosophistai*, Ateneu preservou cerca de 60 fragmentos, que totalizam 334 linhas do poema de Arquêstrato. Os seus textos nos apontam o resultado de possíveis viagens, realizadas pelo poeta através do mundo grego banhado pelo Mediterrâneo, no qual o autor destaca os melhores lugares para se deliciar com as iguarias de uma boa mesa, principalmente da culinária a base de peixe, acompanhada de um bom vinho.

O poeta cosmopolita Arquêstrato de Gela, conhecido no séc. IV a. C. como apreciador de uma boa mesa, deixou alguns fragmentos sobre a preparação de receitas no livro intitulado *Hedypatheia*. Segundo Olson-Sens (1999: 9), o poema se caracteriza pelo estilo didático na qual o autor se apresenta como um *expert* no assunto de degustação. Platão menciona, na obra *Górgias* (518b), Mítaco, que antecede Arquêstrato na arte da culinária grega.

Mátron de Pítane também teve a sua poesia preservada por Ateneu em 142 linhas das quais vinte se referem à obra *Banquete Ático* (*Deipnosophistai* 134d-137c), que nos aponta o estilo da boa mesa, relacionado ao expressivo significado de grupo, ao demarcar as relações sociais dos integrantes da elite de Atenas. Trata-se da narrativa poética da realização de um suposto banquete, ocorrido em Atenas no séc. IV a. C., cujos hóspedes identificados pelo narrador são Eubeu de Paros, contemporâneo de Felipe II da Macedónia e Xenócles, orador ateniense, contemporâneo de Licurgo, importante figura envolvida no processo de restauração da democracia ateniense, assim como Estratocles, filho de Eutidemo de Atenas, proeminente político, integrante de uma antiga família aristocrata ateniense de prestígio e riqueza.

Entretanto, nos restaram escassas informações sobre os autores, sabemos que Arquêstrato era um siciliano proveniente da região de Gela ou Siracusa e que viveu no séc. IV a. C. Mátron pertence a região de Pítane na Anatólia, mas frequentava os banquetes atenienses, pois a sua poesia expressa os acontecimentos políticos de Atenas no período de Demétrio de Falero.

Os primeiros textos sobre culinária e banquete foram escritos em forma de poesia épica, seguindo os estilos de Homero e de Hesíodo, ou seja em versos hexâmetros dactílicos, que no conjunto formam uma paródia bem humorada. Devemos afirmar que já existia uma longa tradição do gênero de paródia anterior aos escritos de Arquêstrato e Mátron, como nos aponta Xenófanes (frag. 18), do sécs. VI-V a. C., no qual narrou o uso do receitas realizadas a partir de grão de bico e oferecidas em simpósio.

Como podemos observar, pouco sabemos sobre a vida de Arquêstrato de Gela e Mátron de Pítane, porém seus fragmentos deixam transparecer os *espaços geográficos* por onde transitaram como viajantes, assim com os *espaços antropológicos*, nos quais se pode constatar as diferentes formas de organização alimentar e as especificidades de ingredientes das diferentes regiões que serviram de escala para o apreciador de uma boa mesa.

Arquêstrato e Mátron eram provenientes da cultura helênica e tinham a noção de que os gregos definiam o mundo da civilidade como parte integrante dos homens *comedores de pão*, os *sitophagoi*, conceito definido por Homero na *Odisseia* de Ulisses e reforçado por Hesíodo nos *Trabalhos e os Dias*. A sociedade dos helenos vivia do cultivo de grãos e de cuidados com o gado na pastagem. Ambas as actividades resultam em produtos considerados dádivas dos deuses, o que permitia aos gregos se alimentar de pão produzido a partir dos cereais de Deméter e Perséfone. A carne seria proveniente de animais domésticos abatidos em sacrifícios aos deuses. Bebiam do vinho fornecido por Diónisos e usavam do cultivo do azeite, cuja *techne* foi ensinado por Atena. No conjunto, os alimentos que nutrem a vida de civilidade do homem grego provêm do suor de seu corpo. Na *Teogonia* depois do episódio de Prometeu (*Teog.* vv. 535-541), que levou o castigo ao homem, a sobrevivência humana passa a ser o resultado do esforço diário do trabalho humano, que passava pelo cultivo da terra para os cereais e leguminosas, a criação de gado e necessariamente pelo processo do cozimento dos alimentos.

Esse é o modelo de vida dos homens que emergiram na cultura helênica, ou seja, os filhos da *Idade do Ferro* cujo alimento é o resultado de seu trabalho árduo e diário. No *imaginário social* do homem grego, o ser que vive na cultura ocupa um espaço definido entre o mundo dos deuses e das bestas selvagens, que se alimentam do que nascia na natureza, como os Ciclopes, Lotófagos e os antropófagos Lestrígones. A civilidade grega determina que a existência do heleno deva ser organizada em comunidade políade, como *espaço geográfico* que se define pela existência de um conjunto de *oikoi*, onde vive com sua família e exerce a sua atividade de cultivo agrário e pastoril, pratica sacrifícios aos deuses e vive em comunidade cercada por muros.

Enfim, o homem grego constrói um *espaço antropológico* socializado pela realização de festas e de banquetes, nas quais realiza o ritual de hospitalidade,

trocas de presentes, trazendo à memória o passado dos ancestrais, o que define a sua linhagem e a sua identidade. Através das festas e banquetes, o homem grego expressa o seu *status* social e sua riqueza, por meio dos quais estabelece e ratifica a rede de alianças necessária para a sobrevivência da vida em coletividade entre os parentes e amigos próximos e os estrangeiros, com o estabelecimento da relação de *philia*, ratificada pelo processo da *xenia sagrada*.

A arte de cozinhar a carne, o pescado e os produtos à base de pão e bolos alcançou o ponto de sua codificação impressa a partir do séc. IV a. C. na região do Egeu, em plena hegemonia ateniense e com o Pireu como núcleo comercial do Mediterrâneo. O porto do Pireu mantinha contactos com diversos entrepostos comerciais no Mediterrâneo, região atravessada por mercadores que transportavam uma variedade de produtos desde a Sicília, passando pelo Egito e a região do Ponto. Mercadores transportavam produtos alimentícios e gastronômicos de acentuado prestígio junto aos *symposia* privados, delegando ao anfitrião elogios e *status* por servir as iguarias de alto valor pecuniário aos seus convidados.

O banquete grego, entendido como refeição comum, se distingue das práticas cotidianas de se alimentar: primeiro pelo número de convivas, segundo pela qualidade da culinária e terceiro pelo aspecto do ambiente no qual ocorre a comensalidade. A primeira dificuldade de análise se pauta na definição do termo “banquete”, diante de sua diversidade de atuação desde o banquete privado, em celebração ao nascimento, casamento e morte, à refeição comunitária dos banquetes e festas públicas em honra aos deuses, sempre acompanhada de distribuição de carnes provenientes de sacrifícios de sangue. Ambos detêm um caráter sagrado, estão submetidos a determinadas regras e inserem-se no processo ritual.

Existem vários tipos de banquetes como o do tipo *eranos*, refeições frugais, em que cada conviva leva a sua cota de participação (N.Theml,1995:152) e dividem entre todos os custos da comensalidade. A reunião e comensalidade subsidiada e rateada entre o grupo serve para reforçar o *fator relacional* entre indivíduos que integram o mesmo grupo político-social e desejam ratificar a relação de *philia* e ajuda mútua.

Nos interessa analisar o banquete privado, no qual o ritual de hospitalidade define a relação de *xenia sagrada*, que segue os preceitos tradicionais presentes nas narrativas épicas de Homero, mas que foi alvo de modificações através dos tempos, quando comparada a obra de Platão intitulada *Symposion*, a poesia de Ateneu de Náucrates e o diálogo de Xenofonte intitulado *Symposion*.

De acordo com Ateneu de Náucrates (livro I) Homero deixa transparecer que a *xenia sagrada* fazia parte do ritual da hospitalidade, que consistia na oferta de refeição a quem chegava de regiões distantes e se qualificava com o epíteto de *xenos* (estrangeiro). Na *Iliáda* e *Odisseia* a refeição servida aos *xenoi*

tornava-se um dos elementos que distinguia o homem comum dos homens ricos, assim como dos heróis e deuses, pois aquele dificilmente teria acesso a fartura de carne e vinho destinada aos considerados seres especiais.

A épica homérica dedicou acentuada atenção às questões alimentares e ao comportamento diante do prazer de uma boa mesa. Os alimentos utilizados tornaram-se *fator identitário*, pois demarcavam o *status* social do anfitrião, que expressava a sua posição social ao ofertar a fartura de carne grelhada e tornavam-se *fator relacional* ao determinar o prestígio do convidado diante da porção e qualidade de carne recebida. Junto aos heróis homéricos, a hierarquia social se materializa através do *geras* que designa os privilégios, o *status* social que no banquete simboliza o pedaço especial de carne, a taça de vinho sempre cheia e o direito de falar, agir e cantar (N.Theml, 1995:150). Diante de tal constatação podemos afirmar que na sociedade grega, se você disser com quem anda e come, do que se alimenta e o que bebe, poderei identificar o seu *status* social e dizer quem é.

No banquete dos heróis homéricos, a *xenia sagrada* denota a riqueza, como nos aponta Nestor e Ulisses no palácio de Peleu (*Il.* 11. 771-779), na refeição ofertada por Nestor a Telémaco (*Od.* 3. 404-472) e até na hospitalidade do porqueiro Eumeu ao ofertar carne destinada aos escravos a Odisseu (*Od.* 14. 45-113). A frequência e fartura de carne detém o *papel social* de ostentação e define a riqueza do anfitrião. Assim, Odisseu tinha uma riqueza expressiva estimada em doze manadas de bois e de ovelhas, outros tantos porcos e um número igual de carneiros e mais onze rebanhos de cabras vigiadas por homens de inteira confiança (*Od.*14. 100-104).

A forma de interagir com os alimentos no banquete denota um modo de vida, define que o grego vive no espaço da cultura dos homens tementes aos deuses a quem oferece sacrifício, com quem participa do banquete sacrificial ao comer a carne de animal doméstico sacrificado aos deuses, acompanhado de pão e vinho.

A refeição servida no banquete público ou privado segue determinadas regras de elaboração e costumes tradicionais, que devem ser seguidos: o número de convivas convidados deve variar entre cinco a oito para uma agradável refeição entre amigos e, pode chegar a cento e vinte em caso de banquete nupcial (J.Willkins, 2006:71). A primeira etapa do banquete era o *deipnon* seguido do *symposion*. No *deipnon*, o anfitrião serve as carnes assadas e/ou grelhadas provenientes de animais de seu rebanho, sempre acompanhados de pão.

No banquete dos heróis homéricos, predomina a abundância de carnes de gado como carneiro, cabra e porco. A carne de origem animal possuía um teor de gordura que a tornava macia ao assar e/ou grelhar. A *geografia física* da Grécia nos indica que a maioria de seus terrenos mantém irregularidade

e são montanhosos. Esta característica geográfica inviabiliza a criação de gado bovino para corte que, diante do esforço da subida e descida de terreno íngreme, desenvolvia os músculos no lugar de gordura, resultando em carne pouco macia e saborosa. O gado bovino integra a economia familiar grega como animal de carga e uso no arado, e a documentação textual indica o seu pouco uso na culinária grega.

Na seqüência, o *symposion* define-se como uma forma de organização social no qual um grupo de homens expressa a sua identidade através do ritual de beber e de comer (M.Wecowski, 2001:340). O ato reforça as relações de *philia* e se distingue da primeira etapa (o *deipnon*), na qual o anfitrião prestou libações aos deuses e na seqüência do rito serviu-se a refeição.

No *symposion*, predomina a ingestão de vinho, seguida de iguarias servidas em pequena porção e com muita variedade. Porém a etapa marcante é o ritual de interação entre os convivas. No banquete homérico, cada participante se fazia conhecer através do diálogo. Os ingredientes servidos eram compostos de pastéis cozidos, pão, carnes de ganso e pombo, queijo e mel. Entre as iguarias apresentadas aos participantes do banquete havia também a música, acompanhada por poetas, citaristas e flautistas.

Nessa etapa, o anfitrião interroga o hóspede, que traz aos demais convidados à memória de seus ancestrais, demarcando a sua região de origem, o nome de sua família e linhagem, as motivações de sua viagem e visita e reforça a possibilidade de retribuir a boa acolhida. A tradição mantém-se através do ritual de identificação, que se torna o *fator identitário* dos integrantes da elite aristocrática no período homérico, reafirma a relação de *philia* e ratifica o ritual da *xenia sagrada* do mundo helênico.

Então, nos questionamos: o que mudou nos banquetes privados a partir do final do período clássico e início do helenístico? Partimos do princípio que a comensalidade dos gregos, identificada como banquete, configura-se como um *lugar de fala* dos homens da aristocracia e da oligarquia mediterrânea, cujo *agon* se faz presente através da ostentação da riqueza, de prestígio e de disputa política, poética e amorosa. A partir do séc. V a. C., percebe-se uma expansão junto ao horizonte gastronômico na Grécia, principalmente em Atenas, de onde provém a maioria das informações.

Nos banquetes narrados por Homero na *Ilíada* e na *Odisseia*, as iguarias predominantes eram as carnes grelhadas acompanhada de pão e vinho. A carne, denominada de *kreas*, é um alimento que circulou no *imaginário social* do grego do período homérico, associada ao ritual de sacrifício. O caráter religioso conservou-se até o período clássico: a cozinha e o sacrifício aos deuses mantiveram uma estreita relação, como nos aponta a presença do *mageiros*, termo funcional que designa cozinheiro, aquele que escarpela o animal e o sacrifica aos deuses (A. M. Atienza, 2007: 43). Para o grego do período clássico

o luxo estava na abundância de carne, como lebre, porco, javali e pequenas aves.

Porém, nos primórdios do período helenístico, como nos aponta Arquêstrato de Gela, o sinal de opulência estava na presença de peixes exóticos, presente no cardápio do banquete. O peixe passa a ser valorizado pelos *symposiastai* devido ao local de procedência e ao sabor. O luxo alimentar era determinado pela presença de porções de peixes no banquete, preparados maioritariamente de forma simples, com azeite e sal, visando manter o sabor e o aroma peculiar.

A ausência de pescado junto à dieta dos heróis homéricos pode ser atribuída ao fato de o peixe não ser um animal doméstico, ser procedente do *chaos* (abismo) do mundo subterrâneo, não fazia parte da caça que forma a *metis* do guerreiro aristocrático, assim como não permite estabelecer o *geras* do herói. Entretanto, o *status* social da dieta à base de alguns peixes considerados nobres mudou através do tempo, tornando-se alimento apreciado pelos emergentes enriquecidos com as atividades comerciais e mercantis, segmento social envolvido em atividades eminentemente urbanas. Estes identificados como elementos da oligarquia, frequentam o mesmo ambiente social da aristocracia, embora a sua riqueza provenha das atividades comercial e mercantil.

De acordo com Wilkins-Hill (2006: 24) o gosto pelo excesso e pelo luxo parece ter sido o resultado da interação cultural com as regiões costeiras da Jônia na Ásia Menor, em constante contato *orientalizante* com a realeza palaciana persa. Os ingrediente narrados por Arquêstrato demarcam ligações entre metrópoles e *emporía* e e *apoikiai*, regiões demarcadas pelas relações de trocas mercantis e comerciais ao longo do Mediterrâneo.

Podemos afirmar que a tendência ao luxo junto à elite ateniense emergiu no período da tirania de Pisístrato, que realizava banquetes seguindo o estilo de suntuosidade oriental dos persas e dos macedônios (Wilkins-Hill, 2006: 43). O modelo de banquete persa foi apreendido pelo grupo emergente integrante da oligarquia ateniense, no final do período clássico. A presença deste segmento social pode ser identificada através da imagética dos vasos áticos, de cuja observação podemos estabelecer uma *relação binária de oposição*: de um lado temos a aristocracia tradicional agrária (que demarcou a sua posição social junto a *polis*, mantendo a tradição e os costumes homéricos junto aos simpósios e banquetes gregos), do outro lado, temos os emergentes da oligarquia, associada à aristocracia cidadina ateniense (ambos apoiam os preceitos da democracia, cuja imagética era demarcada por encomendas de vasos com representações de atividade manual tipicamente urbana). Entretanto, percebemos, através das imagens, que os dois segmentos sociais frequentam o banquete privado, tornando difícil distinguir a diferença visual de *status* e a proveniência da riqueza.

As ambiguidades entre aristocratas e oligarcas tornam-se visíveis através das críticas presentes na documentação textual impressa, como o panfleto do Velho Oligarca, na obra *República dos Atenienses*, do filósofo Demócrito de Abdera. Platão na *República* recomenda a ingestão de vegetais para a efetivação de uma dieta saudável, entendida por nós como uma crítica ao luxo e ao *prazer da boa mesa*. Platão ratifica as suas críticas na obra *Banquete*, onde coloca, no lugar de iguarias exóticas, um *banquete de palavras* que deixa transparecer um conjunto de advertências a presença de excesso e de novos costumes introduzidos pelos emergentes das atividades comercial e mercantil.

O banquete mantém a tradição de ser dividido em etapas distintas e separadas, como nos aponta Pauline Schmitt Pantel (1992: 4): *deipnon* e o *symposion*. Na etapa do *deipnon* os gregos serviam os alimentos sólidos como cereais e as carnes sob diversas formas, e a segunda etapa estava destinada a consumação do vinho, previamente preparado. Segundo Ateneu de Náucrates (11. 782a), a preparação de um bom vinho consistia em colocar três partes de água cristalina na taça, seguidos de uma quarta parte com vinho. O anfitrião recebia seus hóspedes e os escravos lavavam-lhes as mãos com água perfumada para em seguida serem coroados com grinaldas pelo anfitrião. Os convivas reclinavam-se aos pares, pelo lado esquerdo, em almofadas e usavam a mão direita para interagir com os alimentos, colocados em pequenas mesas (*trapezai*) baixas, localizadas a frente dos convivas. As iguarias eram servidas pelo cozinheiro, pelos escravos e por vezes por jovens efebos aspirantes à cidadania.

Nos chama a atenção o fato de as imagens de banquete privado evocarem os prazeres da vida cotidiana, ao mesmo tempo em que nos apontam a realização do banquete como uma atividade ritualizada. As imagens demarcam o costume entre os convivas em fazer circular a taça de vinho sempre no mesmo sentido, ou seja, da esquerda para a direita, como citou Ateneu ao trazer a referência de Crítias na obra *Constituição dos Lacedemônios*. Crítias mencionou que os gregos bebiam em largas taças, passando-as através da mão direita e que os atenienses também têm por costume e tradição beber o vinho em pequenas taças, fazendo-as circular pelo lado direito (11. 504 a-b). Ao mesmo tempo brindam o conviva, que está ao seu lado direito, oferecendo um hino, uma poesia ou um desafio, que só poderá ser respondido pelo desafiado quando a taça de vinho completar o círculo e chegar novamente em suas mãos. Era o tempo necessário para minimizar e/ou espairar a erupção de alguma animosidade provocada pelo desafiante.

Em tempos remotos, no período arcaico, durante o simpósio costumava-se fazer circular entre os convivas uma cítara e um ramo de mirra. No período clássico e helenístico, junto com a taça de vinho, circulavam também elogios, poesia e desafios, que deveriam ser respondidos após terminar o círculo,

como deixa transparecer Aristófanes nas *Vespas* (vv.1219-1248). A palavra *symposion* detém o prefixo *syn-*, que traz o sentido de coesão de um grupo ou comunidade. Diante de tal conceito, os convivas do banquete, nesta etapa do ritual, sentem-se como integrantes de uma comunidade de iguais, diante da disposição circular do espaço e das acomodações.

O banquete no período clássico e helenístico desponta para um novo tempo, em que o ato de beber e de comer em círculo, seguindo sempre em direção a direita, significava que todos estavam em igualdade de posição, assegurando a coesão do grupo e ratificando o *fator relacional* entre os convivas. A disposição circular não permitia o destaque na posição de honra ao anfitrião, hóspede e demais simposiastas. Ou seja, não havia hierarquia e nem espaço para o *geras* (a parte de honra ofertado pelo anfitrião ao hóspede). Nenhum conviva detém destaque ou omissão, o *simposiasta* responsável pelos procedimentos programados deve manter o rigor da igualdade entre os convivas, que pertenciam a grupos sociais distintos e provinham de regiões estrangeiras. A direção circular da taça de vinho, sempre em direção do lado direito, serve para controlar a participação nas competições, assim como as respostas aos desafios. Não podemos esquecer que se tornara comum nos simpósios a precariedade de comportamento após a ingestão de algumas taças de vinho, fato que resultava na emersão da *hybris*, do excesso e da descompostura – atitudes criticadas por Platão e Xenofontes em suas obras, mas perpetuadas pelos defensores dos *prazeres da uma boa mesa*, presentes nos escritores que retomam o estilo da paródia épica, no final do período clássico e durante o helenístico.

BIBLIOGRAFIA

- D. P. AQUILAR, (2006), *El panorama literário técnico-científico em Roma (siglos I-II D.C)*. “*Et docere et delectare*”, Acta Salmanticensia. Estudios Filológicos 312. Salamanca.
- A. M. ATIENZA (2007), “Comedores de pan y bebedores de vino: la cuestión alimentaria en la *Odisea*”, *Circe* 11: 41-56.
- A. C. C. LIMA (2000), *Cultura popular em Atenas no V sec*. Rio de Janeiro.
- S. D. OLSON and A. SENS (1999), *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BC*. Atlanta.
- P. SCHMITT-PANTEL (1992), *La Cité au Banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*. Rome.
- M. WECOWSKI (2002), “Towards a Definition of the Symposium”, in T. Derda, J. Urbanik and M. Wecowski, *Studies Presented to Benedetto Bravo and Ewa Wipszycka by their Disciples*. The Journal of Juristic Papyrology, Supplement 1: 337-361.
- J. M. WILKINS and S. Hill (2006), *Food in the Ancient World*. Oxford.
- (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes.
- N. THELM (1995), “As realzas em Homero: *Géras e Timé*”, *Phoînix* V. 1: 147-155.

ARTE CULINÁRIA EM XENOFONTE, PLATÃO E ARISTÓTELES

CARMEN SOARES

Universidade de Coimbra

A História da Alimentação, na Antiguidade, faz-se com base numa diversa e vasta galeria de fontes escritas. Aquelas em que primeiro pensam os estudantes, sobretudo os não iniciados nesse Mundo Novo das culturas grega e romana, são os hoje tão triviais livros de culinária. E, de facto, quando buscamos os mais antigos exemplares do género deparamos – nós os “frequentadores habituais” dessa literatura primeva, tantas vezes esquecida numa estante inacessível ou simplesmente desconhecida – deparamos, dizia eu, sem grande surpresa (pois outra coisa não esperávamos...) com diversos títulos, nomes de autores e receitas várias. O entusiasmo do professor/investigador é legítimo, mas como aconselham os grandes nomes do pensamento grego clássico, deve ser pautado pela moderação! A verdade é que, fruto das vicissitudes de uma transmissão multissecular e do papel marginal que no panorama literário geral, tais obras tinham, o que hoje até nós chegou de uma produção escrita que, a avaliar pelas referências numerosas, terá sido abundante, são fragmentos, i. e., algumas ‘migalhas’ que não chegam para saciar a nossa ‘gula *biblika*’ – expressão que aqui emprego, naturalmente, no seu sentido etimológico! – Importa, no entanto, dar a conhecer, livrando do esquecimento e invertendo uma tendência (quicá inadvertida) para silenciar parte da nossa identidade cultural, ao público português, na sua língua materna, esse património.

Não pretendo, contudo, apresentar essas iguarias arcanas nem falar dos que delas nos deixaram o seu registo – em obras designadas tanto pelo título genérico de ‘livros de culinária’ (ὄψαρτυτικά βιβλία, à letra ‘livros para a preparação dos cozinhados’), como por textos especializados em determinadas áreas gastronómicas (vd.: ὄψαρτυτικά γλῶσσαι, ‘glossários de culinária’; πλακουντοποικὰ συγγράμματα, ‘tratados de pastelaria’; τὸ βιβλίον περὶ ταρίχων, ‘livro dos peixes salgados’; τὸ βιβλίον περὶ λαχάνων, ‘livro dos vegetais’)¹. O meu objectivo é reforçar a ideia de que, tal como hoje, nos sécs. V e IV a. C., a culinária era uma área que estava na moda, um tema de discussão de tal forma actual e transversal que, a par da já referida proliferação de bibliografia especializada (quem sabe se motidada por esse *boom* literário), não deixou alheios dois sectores que marcaram a cultura clássica: um artístico – a produção teatral cómica; outro filosófico – as elites intelectuais descendentes da filosofia humanista (i. e., orientada para a reflexão/questionamento sobre o

¹ Assunto cuja abordagem iniciei em C. Soares 2010.

homem na sua complexidade ética e política) de Sócrates. Não me debruçarei sob o legado riquíssimo que os autores de comédia nos deixaram², mas atentarei no bem menos abundante contributo de dois nomes maiores da filosofia grega antiga, Platão e Aristóteles, bem como da figura menos conhecida do público contemporâneo em geral, Xenofonte, que, tal como o primeiro, terá frequentado os círculos de discípulos do mestre, Sócrates, cujas ideias e memória ajuda a reconstruir e a reabilitar nos seus *Diálogos Socráticos*.

O meu interesse em proceder a uma análise das parcas ‘migalhas’ que estas fontes “sérias” (adjectivo aqui tomado enquanto antónimo de “cómicar”) nos legaram sobre a culinária foi motivado por uma questão que me tem assaltado e para a qual, numa investigação que ainda considero por fechar, não creio ter já encontrado uma resposta satisfatória, e que é a seguinte: em que conta eram tidos na Grécia Clássica, pelos seus contemporâneos, o conjunto de ‘saberes’ (alternativamente denominados de τέχνη e ἐπιστήμη) culinários e, por inerência, os profissionais e/ou entendidos na matéria³? Deveremos limitar-nos apenas à imagem de pedantes, charlatões e gabarolas, presente na comédia?

Não obstante algum exagero que a pincelada satírica dos comediógrafos tenha imprimido aos retratos desses sábios culinários (formados em astrologia, medicina, geometria, estratégia e aritmética – como enfatiza, a título de exemplo, o cozinheiro do frg. 1 K-A de Nicómaco), a verdade é que, na obra mais completa que possuímos do género, os cerca de 60 frgs. do mais antigo ‘Guia Gastronómico’ – *Hedypatheia* (‘Iguarias do Mundo’) de Arquétrato de Gela (séc. IV a. C.), é evidente a preocupação do autor em sujeitar a preparação das suas receitas a aspectos que, se seguirmos a sugestão do referido cozinheiro de Nicómaco, se afiguram familiares às ciências atrás enunciadas. A noção de que as estações do ano influem na qualidade dos peixes poderia fazer pensar na necessidade de possuir conhecimentos básicos de astrologia⁴; o número de convivas conveniente para um banquete e a disposição, em frente de cada um, de uma fina mesa (frg. 4), poderiam requerer conhecimentos de aritmética e geometria; no fundo, a obsessão de Arquétrato pela excelência dos produtos usados, bem como as indicações do papel decisivo que sobre ela podem exercer os temperos⁵, fariam pensar, também, na consciência que o cozinheiro e

² Vd. M. Garcia Soler 1996, 2008, 2009 e M. F. Silva 2012.

³ Refiro-me a duas categorias distintas: os profissionais são indivíduos que vivem do salário enquanto cozinheiros; os “entendidos” correspondem a pessoas que conhecem a arte, não para dela tirarem o seu sustento, mas pelo interesse que sentem em conhecê-la e dela fazerem, eventualmente, um uso pessoal. É neste último tipo que se incluiria Arquétrato, motivado, ao que podemos supor, para a redacção do seu guia gastronómico pelo desejo de partilhar a sua arte com um ciclo de amigos (e não clientes).

⁴ Assunto presente em vários frgs. de Arquétrato, citados pela edição de Olson-Sens: 27, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 42, 45, 50.

⁵ Veja-se as observações do siciliano a propósito da preparação do barbudo e do robalo

especialista gastronómico deveriam ter dos benefícios/prejuízos que aqueles podem trazer à saúde dos comensais. Ou seja, por mais exageradas que sejam as caricaturas dos mestres da arte culinária na comédia, a realidade é que a leitura do único livro que conhecemos, em alguma extensão, da literatura gastronómica grega antiga, deixa perceber o fundo de verdade dessa caricatura. Ou seja, nos sécs. V e IV a.C., a arte culinária atingira um patamar de desenvolvimento e sofisticação tal que, numa altura em que a discussão epistemológica em geral se produzia de forma consistente nos círculos de intelectuais, era natural que esta abrangesse áreas emergentes, como parece ser o caso da arte culinária.

O método que segui para proceder ao presente estudo partiu, antes de mais, do levantamento dos passos em que Xenofonte, Platão e Aristóteles empregam ou o substantivo ὄψοποιία (à letra: ‘o acto de fazer/confeccionar *opson*’), tradicionalmente vertido para português por ‘cozinha/culinária’ ou os adjectivos da mesma família, ὄψοποιική e μαγειρική – o primeiro formado do substantivo acabado de referir (cuja raiz é comum também ao nome ὄψοποιός, que à letra significa ‘aquele que faz/confecciona *opson*’) e o segundo de μάγειρος (à letra: ‘aquele que realiza um sacrifício’ e cuja carne cozinha) – ambos a qualificar os substantivos (expressos ou subentendidos) τέχνη e ἐπιστήμη.

Dos dois pensadores que ainda viveram no séc. V a. C., comecemos por Xenofonte, aquele que desapareceu primeiro e cuja reflexão sobre a questão, até por não ser epistemológica, mais próxima estará da visão que a população comum tinha do ‘acto de confeccionar *opson*’, a ὄψοποιία. Antes, porém, de atentarmos nas suas palavras (*Memoráveis* 3. 14. 5-6), importa lembrar que o termo ὄψον, que entra na composição do substantivo, designava, genericamente, ‘tudo o que é cozinhado’ e que, numa altura em que se levava os alimentos à boca com as mãos, vinha sempre acompanhado por pão (ἄρτος/σίτος). Ou seja, há que distinguir duas componentes essenciais da refeição dos Gregos Antigos, o pão, elemento básico da sua alimentação, e tudo o que o acompanha, o chamado ‘acompanhamento’ ou, em linguagem popular portuguesa, ‘conduto’ (formada do participípio passado do verbo latino *conducere*, remetendo, pois, para essa função de “ser conduzido” à boca pelo pão) – categoria em que se incluem, como começámos por afirmar, não só os alimentos cozinhados, mas também outros, como os primordiais queijo e mel (de presença constante nos testemunhos escritos da Época Arcaica, indispensável às mesas dos heróis

(frg. 46): “Por serem tenros, grelha-os cuidadosamente, sem os escamares, e serve-os regados com um molho salgado. Não deixes que se aproxime de ti nenhum tipo de Siracusa, nem de Itália, quando estiveres a confeccionar esse prato. A verdade é que não sabem preparar peixe de qualidade; antes o estragam por completo, pois têm o mau gosto de acompanhar toda e qualquer comida de queijo e regam-na com um vinagre de vinho e um molho salgado enriquecido com sílfio”.

épicas dos Poemas Homéricos⁶ e dos ambientes descritos por poetas líricos, de que destaca Xenófanēs⁷).

Que o pão e os cozinhados correspondem a dois domínios de conhecimento e acção bem distintos no universo cultural alimentar da antiga Grécia, confirmamo-lo pela perfeita distinção que havia entre os profissionais e as artes que lhes correspondem: os padeiros-pasteleiros, por um lado, e os cozinheiros, por outro. Aliás, ao nível de literatura gastronómica, essa distinção era bem nítida, pois, além de autores de ‘livros de culinária’ (τὰ ὀψαρτυτικὰ βιβλία), Ateneu refere Crisipo de Tiana (sécs. II-I a. C., natural da Cilícia, na Ásia Menor), a quem atribui um ‘livro da padaria’ (ἐπιγραφομένῳ ἄρτοποιικῶ, cf. 3. 113 a, 7. 326 e, 14. 647 c). No entanto, a distinção entre padeiros e pasteleiros, tal como hoje, não seria de regra, como percebemos pelo título de ‘mestre pasteleiro’ (ὁ σοφὸς πεμματολόγος Χρύσιππος, cf. 14. 648 b) pelo qual o enciclopedista designa esse mesmo indivíduo⁸.

Mas é no próprio texto de Xenofonte que deparamos com o esclarecimento inequívoco de que o sentido a dar a ὄψον é esse de ‘acompanhamento’ do pão. No último capítulo do livro III dos seus *Memoráveis*, a personagem Sócrates discute com os amigos o sentido da palavra ὀψοφάγος, habitualmente traduzida por ‘comilão’ (A. Pinheiro 2009: 222-223), mas cujo sentido etimológico me interessa recuperar, na esteira, aliás, do que propõe o filósofo aos seus convivas. A situação que faz com que Sócrates proponha uma definição do nome é ver que, entre os convivas, há “um que deixa o pão e come só o conduto” (τῶν συνδειπνούντων τινὰ τοῦ μὲν σίτου πεπαυμένον, τὸ δὲ ὄψον αὐτὸ καθ’ αὐτὸ ἐσθίοντα, 3.14. 1-2). Conforme começa por esclarecer o filósofo, tal comportamento só não deve merecer ao seu praticante o rótulo pejorativo de *opsosfagos*, se ditado por razões dietéticas, i. e., exigido por um qualquer regime (μὴ ἀσκήσεως... ἔνεκα, 3. 14. 2). Mas, quando a razão que o leva a consumir exclusivamente o acompanhamento é a ‘gula’, tradução que damos, no contexto, ao termo ἡδονή (com o sentido geral de ‘prazer, gozo, fruição’, cf. *ibidem*: ἀλλ’ ἡδονῆς ἔνεκα) ou quando se verifica uma evidente desproporção entre a quantidade dos dois elementos indissociáveis (i. e., como se lê no texto: “alguém que come muito conduto em cima de/com pouco pão”, ὁ δὲ μικρῶ σίτω, ἔφη, πολὺ ὄψον ἐπεσθίων, 3. 14. 4-5; ou que “se serve de conduto com pão em vez de pão com conduto”, ὁπότερα τῶ σίτω ὄψω ἢ τῶ ὄψω σίτω χρήσεται, 3. 14. 5-6), nestas duas circunstâncias estamos

⁶ Cf. e. g., II. 11. 631, Od. 10. 234.

⁷ Fr. 1, v. 10 Diels.

⁸ Outros autores de livros de pastelaria mencionados são: Egímio, Hegesipo, Metrobo e Feto (ἀναγράφαντα πλακουντοποιικὰ συγγράμματα Αἰγίμιου καὶ Ἠγησίππου καὶ Μητροβίου, ἔτι δὲ Φαίτου 14. 643 e).

perante um *opsófagos*, termo que prefiro, pois, traduzir por ‘guloso’⁹! A gula, que o cristianismo haveria de condenar de forma implacável, ao conferir-lhe lugar entre os sete pecados mortais, encerra desde cedo, como acabamos de perceber, uma conotação negativa. Não se trata, neste período pré-cristão, de uma censura baseada numa moral religiosa, mas sim na transgressão que a mesma representa relativamente a um dos valores norteadores da ética do Homem Grego das épocas arcaica e clássica, a moderação (*sophrosyne*).

Toda esta reflexão sobre o sentido de um nome composto da palavra *opson*, não deriva do mero interesse que as questões filológicas nos despertam, mas sim do esclarecimento que podem trazer ao propósito da nossa investigação: fazer o retrato da arte culinária (*opsophia*), tal qual nos a apresenta Xenofonte. Aliás é o próprio autor que nos sugere esta aproximação, uma vez que remata o debate entre Sócrates e os companheiros sobre o sentido do termo *opsófagos*, pondo na boca daquele questões que nos elucidam quanto à autonomia que, no séc. V a. C., se reconhecia à arte culinária e respectivos mestres. A *techné* de produzir *opsa* era comumente vista como o saber cujo domínio permitia fazer da alimentação um acto de fruição/prazer. Uma vez mais, é o sentido original da fonte em análise que apoia esta interpretação.

Atentemos, pois, no passo 3. 14. 5-6 dos *Memoráveis*:

Ἄλλον δέ ποτε τῶν συνδείπνων ἰδὼν ἐπὶ τῷ ἐνὶ ψωμῷ πλειόνων ὄψων γευόμενον, Ἄρα γένοιτ’ ἄν, ἔφη, πολυτελεστέρα ὀψοποιία ἢ μᾶλλον τὰ ὄψα λυμαιομένη, ἢ ἢν ὀψοποιεῖται ὁ ἅμα πολλὰ¹⁰ ἐσθίων καὶ ἅμα παντοδαπὰ ἡδύσματα εἰς τὸ στόμα λαμβάνων; πλείω¹¹ μὲν γε τῶν ὀψοποιῶν συμμιγνύων πολυτελέστερα ποιεῖ ἃ δὲ ἐκεῖνοι μὴ συμμιγνύουσιν, ὡς οὐχ ἀρμόττοντα, ὁ συμμιγνύων, εἴπερ ἐκεῖνοι ὀρθῶς ποιοῦσιν, ἀμαρτάνει τε καὶ καταλύει τὴν τέχνην αὐτῶν. καίτοι πῶς οὐ γελοῖόν ἐστι παρασκευάζεσθαι μὲν ὀψοποιούς τοὺς ἄριστα ἐπισταμένους, αὐτὸν δὲ μὴδ’ ἀντιποιοῦμενον τῆς τέχνης ταύτης τὰ ὑπ’ ἐκείνων ποιούμενα μετατιθέναι;

Numa outra ocasião, ao ver um dos convivas a comer vários acompanhamentos com uma única fatia de pão, Sócrates perguntou: “Haverá uma cozinha mais dispendiosa ou que mais arruine os condutos do que a que confecciona um indivíduo que os costuma não só comer em grande quantidade, mas também provar de todo e qualquer tipo de temperos? De facto encarece-a, quando mistura mais temperos que os cozinheiros! Enquanto estes não os misturam

⁹ Termo usado para aquele que só quer comer o que lhe dá ‘prazer’.

¹⁰ Subentende-se o substantivo ὄψα anteriormente referido, com o qual concorda, sintaxe que alude ao retrato atrás descrito do *opsófagos*, como o indivíduo que (e aqui a expressão é usada no sing.) come ‘muito conduto’ (πολὸν ὄψον).

¹¹ Complemento directo de συμμιγνύων, a concordar com ἡδύσματα, que se subentende da oração anterior.

de forma aleatória, o dito fulano, ao fazer a sua mistura – não obstante os cozinheiros a saibam fazer correctamente – comete erros e acaba por arruinar a arte deles. Pois bem, então não é ridículo que cozinheiros daqueles que conhecem as melhores especialidades se tenham empenhado na preparação de um cozinhado e que o tal tipo altere o que eles fizeram, não respeitando a sua arte?

A culinária é um saber do domínio de entendidos e, como área de especialização que é (i. e., com um objecto e conhecimentos próprios), merece o respeito dos que a desconhecem. E respeito significa, muito concretamente, não interferir no que ela tem de essencial, a saber: ‘mistura/combinar’ (συμμίγνυμι), de forma correcta (ὀρθῶς ποιεῖν) e ajustada (ἀρμόττων), ‘o que torna agradáveis’ os alimentos (ἡδύσματα, sentido literal para a palavra grega, regra geral traduzida em português por ‘temperos, condimentos’). Note-se que a referência ao consumo indiscriminado de ‘todo e qualquer tipo de temperos’ (παντοδαπὰ ἡδύσματα), típica do guloso, denuncia que, ao invés dessa prática, a arte culinária, que aquele não possui, dota os seus detentores não só de competências relativas à confecção propriamente dita, mas também à selecção dos ingredientes. Estes domínios de conhecimento são, podemos deduzi-lo das palavras de Xenofonte, o segredo dos profissionais! Todos os esforços de amadores para se aventurarem na culinária são vistos como um capricho caro, uma extravagância. Na verdade, como se depreende do contexto, os gastos de uma refeição aumentam significativamente quando o consumo do componente mais dispendiosa (os *opsa*) predomina de tal forma sobre o pão que este até pode ser suprimido ou quando se carrega um cozinhado de toda a espécie de condimentos, alguns, devido à sua raridade, verdadeiros produtos de luxo. Em suma, podemos retirar da argumentação de Sócrates a conclusão de que o *opsosfagos* corresponde a um padrão gastronómico situado nos antípodas da arte culinária, que, tal qual vem delineada por Xenofonte, pressupõe não só o respeito pelo equilíbrio que na refeição deve ser dada à ingestão de pão e dos respectivos acompanhamentos, mas também uma utilização regrada e com regra dos *hedusmata*.

Passemos, agora, aos testemunhos que sobre arte culinária até nós chegaram da obra de Platão, o mais célebre filósofo socrático. Embora, no total da sua produção, os passos dedicados ao assunto confirmem que não passam também de “migalhas”, é interessante notar que se dispersam por quatro diálogos, que, se seguirmos a cronologia tradicional de composição, cobrem o conspecto geral da vida literária do autor. A reflexão mais longa regista-se numa obra da primeira fase, o *Górgias*; ao grupo dos diálogos intermédios pertencem a *República* e o *Banquete*; finalmente, do último período, temos o *Político*.¹² Que o pensador

¹² Não obstante a maior ou menor controvérsia que sobre a datação de cada um dos diálogos

aborda a questão sob prismas diversos é a conclusão mais importante que tiramos, como passarei a demonstrar, do confronto entre os testemunhos da obra considerada mais antiga, o *Górgias*, e a mais recente, o *Político*.

Antes, porém, dessa tentativa de delinear as perspectivas *de Platão* (leia-se *veiculadas por Platão* e, não forçosamente *da sua autoria*), devo insistir que o facto de, ao contrário do que sucedia em Xenofonte, o seu discurso se revestir de uma preocupação de natureza epistemológica clara (ou seja, insere-se em contextos de definição da *episteme/techne*), não significa que ponha de parte a concepção tradicional *comum* (leia-se *não filosófica*) de culinária. Muito pelo contrário. Começo, pois, por destacar que o autor se filia nessa tradição, ao identificar como seu elemento caracterizador o prazer.

À excepção do *Político*, em todos os outros três diálogos se enfatiza a importância da *hedone* nesse retrato. No *Górgias*, texto em que o tema é mais longamente tratado (462 b-466 a 3; 501 a 7-501 b), a culinária serve de modelo para ajudar Sócrates a explicar ao seu jovem interlocutor a natureza não científica da retórica. Ou seja, assistimos à recusa clara em aceitar a atribuição do estatuto de arte/ciência à *opsopoiia*. Mais ainda, essa exclusão tem por argumento validatório precisamente o elemento geralmente visto como identitário da mesma, e que Platão refere pela expressão “a produção de alguma espécie de satisfação e de prazer” (χάριτός τινος καὶ ἡδονῆς ἀπεργασίας, 462 c 7). Como aclara Sócrates, é nesta dimensão hedonista que reside a razão para afirmar que a culinária, tal como a retórica, não é uma *techne*, mas um conhecimento empírico e um acto rotineiro¹³.

Começamos, a partir deste ponto, a levantar a argumentação filosófica usada para retirar à culinária o título de “arte”, que geralmente o vulgo lhe reconhecia. Só percebemos (nós e os contemporâneos de Platão desconhecadores do pensamento da Academia, i. e. a maioria dos Atenenses) o significado da distinção entre *techne* e *empeiria*, se atentarmos na explicação apresentada. E esta radica em três critérios: a natureza (*physis*), a causa (*aitia*) e a razão ou princípio lógico (*logos*). Enquanto a medicina (uma *techne*, precisamente adjectivada de *ιατρική*) examina a natureza do paciente de que cuida, ocupa-se da(s) causa(s) do tratamento e tem uma explicação racional para todos os seus actos, a culinária (uma *empeiria*, adjectivada de *ὀσποικική*), ao invés, apresenta um perfil ‘completamente a-científico’ (κομιδῆ ἀτέχνως, 501 a 4),

se tem colocado (e continuará, seguramente, a colocar), decidi considerar os textos de acordo com esta ordem cronológica, não por considerar irrefutável a tese de que nesta se percebe uma evolução no pensamento do autor, mas porque, no que ao móbil concreto da minha presente investigação diz respeito, essa ordem de análise me conduziu à formulação da hipótese de leitura de que Platão não oferece um retrato único de arte culinária.

¹³ Cf. 463 b 3-4: ὁ δοκεῖ μὲν εἶναι τέχνη, ὡς δὲ ἐμὸς λόγος, οὐκ ἔστιν τέχνη ἀλλ’ ἐμπείρια καὶ τριβή.

pois não examina a natureza, nem a causa do seu objecto (o prazer), além de que não produz um discurso baseado no raciocínio lógico; consiste, sim, em “preservar a memória do que é costume fazer-se através de uma rotina e de um conhecimento empírico, processo pelo qual se criam sensações agradáveis”¹⁴.

Não esqueçamos que é precisamente este último aspecto o que permite clarificar uma distinção que, como vimos atrás em Xenofonte, para o senso comum ou para apenas alguns praticantes mais pretensiosos da “arte” não estava definida de forma inequívoca. Estamos a falar da confusão que reinava entre as profissões (ἐπιτηδεύματα, cf. 462 e 6) de médico e cozinheiro, indefinição que se estendia aos domínios das competências e saberes respectivos. O desfazer do engano só se atinge se, como propõe a personagem Sócrates, se analisar o assunto à luz de um dos raciocínios nucleares do que costuma designar-se de pensamento de Platão, vulgarmente conhecido por “teoria das ideias/formas”. Ou seja, quando declara que a retórica é um *eidos* (‘ideia/forma’, 263 d 5) e um *eidolon* (‘simulacro’, 463 d 2), porque *parece*, mas não *é*, ou seja, pertence ao mundo das *aparências* e não das *essências*,¹⁵ a personagem subentende a aplicação deste mesmo raciocínio a todas as *empeiriai* (entre as quais, a culinária¹⁶), que anteriormente declarou incluir num mesmo grupo, denominado *kolakeia* (‘adulação’ 463b 1), onde inclui a culinária (além da sofisticada e da estética). Ou seja, uma *empeiria* é uma ‘adulação’ de uma *techne*, *faz-se passar* (cf. 464 c 7: προσποιεῖται) por aquilo que não é.

Este raciocínio, aplicado ao objecto do nosso estudo, e como esclarece o Sócrates do *Górgias*, significa que a culinária é um simulacro da medicina (464 d 3-4). Mas há quem não possua este entendimento esclarecido, sujeitos que a personagem do diálogo aventa só poderem ser ‘adultos tão insensatos quanto crianças’ (464 d 6-7), a ponto de atribuírem ao cozinheiro uma competência que é própria do médico: o saber distinguir os alimentos benéficos (τὰ βέλτιστα σιτία τῷ σώματι, 464 d 4-5; περὶ τῶν χρηστῶν σιτίων, 464 d 7) dos prejudiciais (πονηρῶν, 464 e 1) ao corpo. Porque busca os prazeres, sem cuidar das virtudes¹⁷ é que a culinária (tal como a retórica, a sofisticada e a estética) não pode ser uma arte/ciência.

Ecoss deste retrato disfórico de culinária encontramos-os em outros dois passos da obra do fundador da Academia. Na *República* (332 c), as personagens repetem a ideia de que medicina e culinária se distinguem claramente. A

¹⁴ Cf. 501 a 7-b1: τριβῆ καὶ ἐμπεiriά μνήμην μόνον σωζομένη τοῦ εἰωθότος φρίγνεσθαι, ᾧ δὴ καὶ πορίζεται τὰς ἡδονάς.

¹⁵ A propósito do exemplo ilustrativo da ‘saúde’ refere: ‘a que parece, mas não é’ (δοκοῦσαν μὲν εὐεξίαν, οὐσαν δ’ οὐ, 464 a 2-3).

¹⁶ As restantes são a estética e a sofisticada.

¹⁷ Cf. 465 a 1-3: ὅτι τοῦ ἡδέος στοχάζεται, ἄνευ τοῦ βελτίστου. τέχνη δὲ αὐτὴν οὐ φημι εἶναι ἀλλ’ ἐμπεριαν.

omissão de qualquer referência à diferença entre *empeiria* e *techne* pode talvez ser interpretada como um indício de desvalorização da operatividade do primeiro conceito, uma vez que não volta a ser recuperado em nenhum dos segmentos em que Platão retoma o assunto “arte culinária”. Aqui, como nos dois passos que nos falta analisar, emprega-se, sem reservas, a denominação “arte/ciência culinária” (*mageirike/opsopoiike techne/episteme*). Não que o que as personagens de Platão dizem pressuponha, nesta mudança de discurso, o abandono dos princípios subjacentes à teoria das ideias/formas. Parece-me, sim, que esta mudança decorre do que julgo ser um dos traços mais fascinantes do seu legado: o compromisso do filósofo com o mundo que o rodeia. Se “a culinária é chamada uma arte” (como se lê em *Resp.* 332 c 12: τέχνη μαγειρική καλεῖται), tal como “se diz arte médica” (cf. *Resp.* 332 c 8: τέχνη ἰατρική καλεῖται), não é por alguém reproduzir essa voz corrente que se pode defender que a mesma se identifica com o seu sentido. Não se trata, neste passo, disso, pois continua-se a insistir na nítida separação entre esferas de acção dos dois domínios de saber.

Há, no entanto, uma alteração ao nível dos critérios distintivos de cada um. Os três anteriores critérios (*physis*, *aitia* e *logos*) são preteridos por um outro: identificação dos destinatários (τίσιν) e daquilo (τί) que cada uma convém (προσῆκον) e deve (ὀφειλόμενον) oferecer (ἀποδιδούσα). Ou seja, a medicina intervém sobre os corpos (isto é, as pessoas), fornecendo-lhes três elementos constitutivamente distintos, mas unidos por essas propriedades comuns de serem indispensáveis e apropriados: os remédios, os alimentos e as bebidas (φάρμακά τε καὶ σιτία καὶ ποτά). Quanto à culinária, intervém sobre as comidas, proporcionando-lhes os ‘temperos’, i. e., tudo ‘o que torna os acompanhamentos agradáveis’ (τοῖς ὄψοις τὰ ἡδύσματα, 332 d 1).

Passemos ao diálogo seguinte. A referência feita no *Banquete* é brevíssima (187 e) e apela ao respeito pela moderação (a famosa *sophrosyne*). Aí deparamos, uma vez mais, com a alusão à *opsopoiike techne* num contexto de comparação, desta feita não com a medicina, mas com um domínio que, tal como Platão fez para aquela, ainda no *Górgias* (264 b) nós, sem grande dificuldade, nos atreveríamos também a catalogar de “arte do corpo”, o amor físico (no texto chamado de “amor vulgar” ou da Musa Polímnia, μούσης Ἔρωσ ὁ δὲ Πολυμνίας ὁ πάνδημος), i. e. o de Afrodite. Assim como

“nos devemos entregar a este com cautela, de modo a vir a colher o fruto do seu prazer, sem cair em nenhum destempero, também devemos servir-nos de forma correcta dos apetites da esfera da arte culinária, de modo a colher o prazer sem a doença”¹⁸.

¹⁸ Cf. ὃν δεῖ εὐλαβούμενον προσφέρειν οἷς ἂν προσφέρῃ, ὅπως ἂν τὴν μὲν ἡδονὴν αὐτοῦ

Estas advertências trazem-nos à mente o trecho dos *Memoráveis* de Xenofonte, quer pelo ataque que fazem aos comportamentos excessivos, traduzidos sob a forma de um ‘abuso’ (outro sentido para a palavra grega ἀκολασία, que acabei de verter por ‘destempero’), seja ele alimentar (como era típico do *opsofagos* de Xenofonte) ou amoroso. Em suma, tanto a gula, como a luxúria são retratadas em fontes gregas clássicas como transgressões, condição que inevitavelmente acabará por penalizar quem nelas incorre. No caso concreto de uma alimentação desregrada, o malefício decorrente do excesso corresponde ao mal estar físico, à doença, estado que acaba por anular o benefício que a arte culinária traz ao ser humano a ‘fruição do prazer’, ou, numa tradução mais fiel ao sentido literal da expressão grega (τὴν ἡδονὴν καρπώσασθαι), o ‘colher [o fruto] do prazer’.

Consideremos, agora, como Platão no trecho do *Político* (288d 9-288a 5) em que evoca a arte culinária é devedor da distinção entre ciências da alma e ciências do corpo, anteriormente tecida no *Górgias*, a propósito da diferença entre *techné* e *empeiria*. A medicina e a ginástica vinham então referidas com duas partes da mesma ciência, a ciência do corpo, por oposição à ciência da alma, ou ciência política (264 b). A novidade do *Político* reside em colocar a par daquelas duas a culinária. Tal atitude pode ser interpretada como evidência de uma aceitação, pelo menos em sectores da sociedade mais esclarecidos, da inclusão da culinária entre os diversos saberes especializados nos cuidados do corpo. Atentemos nas palavras do Estrangeiro, pelo que elas têm de revelador de um “retrato neutro” da ‘arte do cozinheiro’ (μαγειρικὴ):

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 ginástica, do médico e do cozinheiro, estamos a fazer uma melhor atribuição de competências do que se as atribuíssemos à “arte política”.

Todas as artes do corpo enumeradas são postas em pé de igualdade. Assim, à luz das fontes escritas chegadas até nós, reconhecemos ao *Político* de Platão o mérito de consagrar a culinária como uma das várias artes/ciências humanas que cuidam do corpo. Se quiséssemos fazer a história da culinária enquanto arte, seríamos, por conseguinte, levados a sugerir que a sua certidão

καρπώσεται, ἀκολασίαν δὲ μηδεμίαν ἐμποίησιν, ὡσπερ ἐν τῇ ἡμετέρᾳ τέχνῃ μέγα ἔργον ταῖς περὶ τὴν ὄψοποιικὴν τέχνην ἐπιθυμίας καλῶς χρῆσθαι, ὡστ’ ἄνευ νόσου τὴν ἡδονὴν καρπώσασθαι.

de nascimento data do séc. V a. C., mais propriamente do *Político* de Platão.

Consideremos, por último, o testemunho de Aristóteles. Na sua vastíssima obra regista-se um único passo em que se caracteriza, brevemente, a *episteme opsopoiike* (*Política* 1255 b 22-27). O contexto é o da distinção entre “ciência de ser senhor” (ἐπιστήμη δεσποτική) e “ciência de ser escravo” (ἐπιστήμη δουλική). O Estagirita inclui neste último tipo a culinária, uma entre as várias da “classe [das ciências] de servir” (γένη τῆς διακονίας). Acrescenta que as actividades são ensinadas por um profissional, isto é um indivíduo que recebe um salário por ministrar uma instrução (μάθησις), denominada ‘ciclo de formação do serviçal’ (τὰ ἐγκύκλια διακονήματα). Repare-se, no entanto, que a culinária é evocada como o exemplo (entre outros, não identificados) de formação avançada (ou como diz o grego, ‘uma aprendizagem mais prolongada no tempo do que aqueles¹⁹: ἐπὶ πλεῖον τῶν τοιούτων μάθησις) dentro do conjunto de conhecimentos que os escravos aprendem. Estas palavras de Aristóteles, além de reflectirem o estatuto social servil dos indivíduos que tinham a seu cargo, no seio das funções domésticas, a preparação das refeições dos senhores da casa, apontam para uma hierarquização dessas mesmas actividades e saberes (*epistemai*).

Seguramente devido ao nível mais exigente de preparação requerida ao cozinheiro, não estranhamos que à sua pessoa e à sua arte se reconheça um estatuto privilegiado dentro do meio humilde dos serviçais. Que essa valorização poderia ser aproveitada pelos praticantes da arte para tentarem esbater o estigma social negativo que a condição de escravos lhes imputava é a realidade para que a comédia (com traços exagerados, é certo) remete. Aí deparamos com uma galeria de cozinheiros apostados, não tanto em preparar uma refeição apropriada, mas sim em cantar os virtuosismos de uma ciência esmeradíssima, que, de tão científica (leia-se que acumula conhecimentos dos mais variados domínios, como a astronomia, medicina, geometria, aritmética, estratégia, entre outros), se revela inútil. Desse desajuste entre a propaganda (feita pelo cozinheiro aos seus dotes) e a realidade (o serviço prestado) nos dá conta o exemplo do comediógrafo Nicómaco, já recordado no início desta reflexão. Perante a extensa enumeração da profunda e variada formação científica apresentada pelo cozinheiro contratado para lhe preparar a refeição, a personagem da comédia *Ilitia* comenta, num absoluto desprezo pelas credenciais do especialista: *Tu, não te chateies, nem me chateies, passa mas é o dia a descansar.*

Aceitemos do desabafo desta personagem o apelo que ele encerra à contenção e concluamos a nossa pesquisa. Os retratos de culinária captados, num momento da história que é o do seu surgimento como arte (uma entre as

¹⁹ O pronome demonstrativo é usado em vez dos supra referidos τὰ ἐγκύκλια διακονήματα.

diversas áreas do saber em que o ser humano se vai especializando), denunciam a controvérsia que o tema contemporaneamente despertava. Homens do seu tempo, Xenofonte, Platão e Aristóteles, aproveitam o que se percebe ser um entendimento geral sobre uma área emergente e acrescentam reflexões que ecoariam entre os indivíduos dos círculos intelectuais que integram. Assim, à luz do que esses homens escreveram, a culinária corresponde a uma soma de esboços, que recuperamos neste fecho da nossa intervenção:

- é uma área de especialização (chame-se-lhe arte/ciência ou saber empírico e prática rotineira);

- com objectivos próprios: proporcionar a fruição dos prazeres da comida;

- concebida como um processo de ensino/aprendizagem, o que origina a formação de profissionais, de origens humildes, mas que granjeiam ou reivindicam uma crescente projecção social.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- L. BRANDWOOD (1990), *The Chronology of Plato's Dialogues*. Cambridge.
- R. H. KRAUT (ed.) (1992), *The Cambridge Companion to Plato*, Cambridge: Cambridge University Press.
- M. J. GARCÍA SOLER (1997), “El pescado en la comedia griega”, in A. Lopez Eire *Sociedad, política y literatura: comedia griega antigua*. Actas del I Congreso Internacional. Salamanca, 279-285.
- (2008), “El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra”, *Estudios griegos e indoeuropeos* 18, 145-158.
- (2009), “La utopía gastronómica en la comedia griega antigua”, in *Morus. Utopía e Renascimento* 6, 201-209.
- S. D. OLSON, A. SENS (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- A. E. PINHEIRO (2009), *Xenofonte. Memoráveis*. Coimbra.
- M. F. SILVA (2012), “Comédia e comida. Aristófanes e o quotidiano alimentar ateniense”, in M. R. Cândido (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro, 170-194.
- C. SOARES (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *BEC* 54: 43-52.

PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DOS ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA NOS FRAGMENTOS DE ARQUÉSTRATO DE GELA

ELISABETE CAÇÃO
Universidade de Coimbra

Neste trabalho propomos a análise dos fragmentos de Arquéstrato, delimitando o nosso estudo primeiro aos métodos de preparação, depois à confecção dos alimentos e, por fim, aos utensílios necessários à confecção.

Situamos a obra de Arquéstrato entre o final do século IV e o século III a. C. O poema, composto em verso épico, *Hedypatheia*, estaria perdido não fossem as valiosas citações de Ateneu de Náucrates, num total de mais de sessenta fragmentos, na obra *Sábios à Mesa* ou, na forma transliterada, *Deipnosophistas*. Para a citação dos fragmentos usamos a edição de Olsen-Sens, publicada pela Oxford.

1. Preparação dos alimentos

Nesta rubrica, consideramos as referências feitas ao tratamento dado aos alimentos antes de sujeitos ao fogo. Fazemos agora um levantamento daquilo que consideramos mais importante em Arquéstrato.

a) Esmagar/ Triturar (de *tribó*): esta acção aparece nos fragmentos 11.9 e 23.5 na forma de particípio aoristo do verbo (*tripsas*), método aplicado ao esmagar de ervas aromáticas (*euodê anthê*) que, supomos, poderiam ser esmagadas num tradicional almofariz¹.

b) Golpear o peixe (de *kenteo*): no fragmento 32.5, ao descrever a melhor maneira de confeccionar peixe-cítara (*kitharon*), o autor antigo aconselha uma forma simples para uma qualidade de peixe, que supomos melhor, e outra para um de qualidade inferior: para este último, um mais pequeno e ruivo, aconselha que se golpeie *kentesanta* o peixe².

c) Partir às postas (de *temnô*): era também possível fazer cortes simples, como os que aconselha para a preparação de bifés de atum, nos fragmentos 38.3 e 39.2.

d) Untar (de *aleiphô*). É um método de preparação referido de duas formas: a mais corrente, usando o azeite, é uma expressão primeiramente usada para designar o acto de cobrir o corpo com azeite, como faziam os atletas. Nos fragmentos 37.8 e 38.4 a expressão direcciona-se para cobrir o

¹ Vide Sparkes 1962: plate VIII.3 e plate IV.4.

² Olsen-Sens, no seu comentário, para 'ὀρθῆ κεντήσαντα [...] μαχαίρη', literalmente 'ferir com uma faca a direito', ensaia a seguinte tradução 'poking holes', explicando a realização destas cavidades no peixe pela verticalidade que lhe sugere *orthê*.

corpo do alimento apenas com azeite, mas no fragmento 32.6 usa-se também para designar o método de untar com queijo, ainda que haja um verbo próprio para aplicar queijo nos alimentos: *tureuō* ou *turoō*. No fragmento 46.13, a propósito do excesso de temperos, Arquéstrato desaconselha a aplicação excessiva de queijo nos alimentos de boa qualidade, uma vez que isso arruinaria (*diaphtheirousi*) todo o preparado. Contudo adverte que nem sempre o uso de queijo é prejudicial ao tempero dos alimentos, mas este caso é o exemplo-regra da sua utilização excessiva.

e) Entroixar: envolver em folhas de figueira e atar com um fio fazendo um nó no topo (ἐν συκῆς φύλλοις σχοίνῳ κατάδησον ἄνωθεν). Este método é usado no fragmento 36.8 para descrever a preparação do bonito. Parece-me extremamente curioso anotar a modernidade do uso de um fio, assim como hoje em dia se fariam os tradicionais rolos de carne ou as trouxas.

2. Confecção dos alimentos

Ao analisar os fragmentos de Arquéstrato, pudemos observar que os verbos *hepsō* e *optaō* são os mais utilizados para indicar o processo de cozedura dos alimentos³. Enquanto *hepsō* se usa com o sentido de ‘cozer em água’ ou ‘ferver’, *optaō* emprega-se para designar ‘assar’ ou ‘grelhar’. No entanto, quando a acção deste último é realizada numa frigideira (τήγανον) é mais correcto traduzir-se por ‘fritar’.

A estes processos usuais de confeccionar, acrescentamos um outro, igualmente tradicional, ‘assar no espeto’ – ὄπτα δ’ ἀμφ’ ὀβελίσκον (frg. 34.4).

A preposição *amphi* com acusativo significa ‘à volta de’. Ou seja, esta preposição contribui para a melhor compreensão do uso de um *obeliskos*, utilizado, como sucede ainda hoje em dia, para assar os alimentos, fazendo incidir o calor sobre todos os lados, à medida que se vai rodando o espeto. Arquéstrato recorre ao mesmo método de confecção, já não para o peixe *aulopias* como o exemplo dado aqui, mas para uma peça de caça, a lebre, no fragmento 57.

A todos estes processos de cozinhar subjaziam os riscos de arruinar o prato por excesso de calor, aquilo que vulgarmente se designa por ‘queimar’ ou, em linguagem popular, “bispar” o cozinhado. Nesse sentido, são naturais os vários conselhos de Arquéstrato para os evitar.

Ao referir os braseiros⁴ para cozinhar alimentos, Arquéstrato evidencia no fragmento 24.11 a necessidade de conservar o calor das brasas ἐπ’ ἀνθρακιῆς

³ Nos fragmentos analisados contabilizámos um total de cinco referências para *hepsō* e doze para *optaō*. *hepsō* — frgs. 19, 23, 32, 50, 60; e *optaō* — frgs. 11 (tr. fritar), 13, 14, 23, 24, 32, 34, 36, 37, 38, 46, 57.

⁴ Sparkes 1962: plate V.3.

φλόγα⁵, literalmente ‘manter o fogo aceso’ ou, como sucede no fragmento 36.9-10, de manter as cinzas quentes ‘*spodos thermen*’ (36.9) tendo o especial cuidado de as atizar, mexendo-as de fora para dentro (*esô*), de forma a manter as brasas vivas. Pois se se queimavam os alimentos, o inverso também acontecia: isto é, também ficavam mal assados. Aliás, nos achados arqueológicos⁶ conseguem notar-se áreas mais queimadas ou mais escurecidas pelo fogo nos utensílios de cozinha, mas obviamente isso decorrerá sobretudo do seu uso diário. No entanto, Arquétrato argumenta, no fragmento 57.4, que a melhor forma de servir lebre (*lagós*) será mesmo um pouco mal passada (*mikron enomoteron*).

Ainda acerca da possibilidade de queimar os alimentos cozinhados, em dois outros fragmentos 23.4 e 24.12, Arquétrato recomenda que se mexa sempre bem os preparados: no primeiro ‘*thama*’ (muitas vezes) e no segundo fragmento ‘*pukinós*’ (frequentemente ou energicamente). Sparkes (1962), no seu artigo sobre cozinha grega, mostra-nos vestígios inclusivamente do utensílio de que se serviriam os gregos para esse fim: uma concha de terracota⁷.

A propósito dos processos de condimentação dos alimentos durante a sua cozedura, no fragmento 24, o autor de *Hedyptatheia* demora-se a descrever como cozinhar e, posteriormente, condimentar cação. Cada parte deste peixe deverá ser confeccionada diferentemente, consoante seja a barriga (*hypogastria*) ou o restante corpo. Ainda que a barriga do cação deva ser temperada antes, às outras partes (*koilês*), passíveis de cozinhar, não se deve proceder a qualquer tipo de mistura ou adição de tempero mais forte que o azeite, bem como condimentar com cominhos e ervas aromáticas no final da cozedura:

†μήθ' ὕδατος πηγὴν μήτ' οἴνινον ὄξος
συμμείξης, ἀλλ' αὐτὸ μόνον κατάχουον ἔλαιον
ἀύχμηρόν τε κύμινον, ὁμοῦ δ' εὐώδεα φύλλα.

Há ainda um outro modo de explicitar a aplicação de molhos e ervas aromáticas nos alimentos: salpicar e regar (de *passô* e *rhainô*). Atesta-se no fragmento 38.4 o uso do particípio aoristo *pasas* (salpicar), e no fragmento 46.14 o do particípio presente *rhainontes* (regar).

Uma outra forma de confecção é também os ensopados. Arquétrato no fragmento 23.6 usa duas expressões semelhantes para o significar: ensopar e mergulhar (de *diiêmi* e *embaptô*), as duas acerca da confecção da cabeça de peixe-porco.

⁵ Ibidem: plate VIII.4.

⁶ Cubberley 2003, passim.

⁷ Sparkes 1962: plate VII.1.

3. Utensílios de cozinha

Ainda que tenhamos noção de que a poesia de Arquéstrato é dedicada aos prazeres gastronómicos da cozinha regional mediterrânica, sobretudo dirigida a uma elite, não podemos deixar de fazer a ressalva de que, conforme sugerem Wilkins e Hill⁸, todos os utensílios aludidos eram de uso quotidiano e não objectos de luxo.

Podemos afirmar que Arquéstrato refere os mais conhecidos e utilizados, dos quais se conversam vestígios arqueológicos espalhados pelos mais importantes museus na Europa (exemplos de que nos temos servido para ilustrar a nossa apresentação).

Além dos já anteriormente referidos, espeto e braseiro, recuperamos a alusão ao *teganon*⁹ que, como dissemos antes a propósito do processo de fritura, se assemelha a uma frigideira. Este utensílio é referido nos fragmentos 11.8 e 61.2. O fragmento 61 é particularmente esclarecedor sobre a sua utilização para fritar, isto é, fazer ferver o azeite. Nesse passo, Ateneu cita¹⁰ a obra de provérbios de Clearco, um filósofo Peripatético, em cujo fragmento se explica que, uma vez o *teganon* quente, se colocaria o peixe miúdo (*aphuê*) a fritar, e assim que os peixes começassem, literalmente, a ‘chiar’ — σίζουσαν — como acontece com o azeite (*kathaper toulaiou*), deveriam ser retirados.

Quanto ao utensílio designado por *lopas*¹¹, ainda que tenham, obviamente, uma aparência distinta, Sparkes¹² argumenta que todas são representações de *lopades*: a do meio mais rasa; e as das pontas são semelhantes às *chutrai*, de que Arquéstrato não fala, mas que poderíamos associar a panelas, em geral. Estas *lopades* seriam exemplos de ou onde se serviriam os pratos já prontos (o exemplo mais raso de *lopas*, equivalente às modernas travessas), ou pequenas caçarolas com orifícios que iriam ao lume para que, depois de colocadas nos braseiros, pudessem facilmente libertar o vapor.

Para os típicos fornos portáteis, o autor utiliza termos distintos que corresponderiam a objectos diversos¹³.

O *ipnos*¹⁴, em 47.4, é um exemplo disso: um forno assente em quatro pernas que estava bastante difundido tanto entre Gregos como Romanos.

⁸ Sobre esta questão, vide Wilkins e Hill 2006: 74-78.

⁹ Sparkes 1962: plate V.5.

¹⁰ Ateneu 7.23.1 (G. Keibel, Leipzig, 1966).

¹¹ Sparkes 1962: plate VI.3.

¹² *Ibidem*: 130 e sqq.

¹³ Quanto à noção de espaço de cozinha na Grécia, os autores são unânimes em relação à sua inexistência. Por isso, os fornos e braseiros seriam de dimensões reduzidas para que fossem facilmente transportáveis. Vide Sparkes 1962: 127; Dalby 2003a: 188; Wilkins e Hill 2006: 64-67.

¹⁴ Sparkes 1962: plate V.1.

Deixei, precisamente, o *klibanos* para o fim, pois este mereceu de Cubberley (1988) um artigo especial, no qual o autor propõe uma redefinição de alguns vestígios arqueológicos classificados como outros utensílios e que deveriam pertencer à família dos *baking covers*, como lhe chama.

Sparkes¹⁵ (1962) considera o *pnigeus* grego¹⁶, que não encontramos em nenhum fragmento de Arquêstrato, o mesmo que o *testum* latino e define o uso destes utensílios exactamente como Cubberley (2003) redefinirá mais tarde o *klibanos* grego ou o *sub testum* latino.

*Klibanos*¹⁷ ainda é o termo, antes de mais pela sua tradução, que levanta mais dificuldade quer pelas suas características, quer pelo modo de uso, e por consequência pela sua fraca identificação nos vestígios arqueológicos da Antiguidade. Mas quanto a este termo, tomaremos em conta a hipótese fundamentada de Cubberley¹⁸ que assevera a necessidade de redefinição de alguns vestígios de utensílios de cozinha. Isto é, o utensílio a que chamamos *klibanos*, e que normalmente era usado para cozer pão, poderá ter sido utilizado para a confecção de outro tipo de alimentos, nomeadamente assar carnes, ou posteriormente como queimadores de incenso e outros perfumes¹⁹.

Aliás, este último autor admite que *pnigeus* e *klibanos* são o mesmo utensílio²⁰. Cubberley considera ainda que a palavra grega *klibanos*, transcrita em latim *clibanus*, será apenas um estrangeirismo usado para referir um utensílio comum entre os romanos. Na verdade, *sub testum* quer apenas dizer ‘por baixo da tampa’ ou ‘por baixo do recipiente’, como se faria com os *klibanoi*. Para usar este utensílio, era feito um buraco na terra, na qual se depositariam brasas vivas ou cinzas quentes que aqueceriam o *klibanos*, e onde, depois de removida a fonte de calor, se depositariam os alimentos a ser cozinhados, possivelmente em cima de folhas.

Cubberley acredita que muitos vestígios arqueológicos poderão estar mal classificados, pois os *klibanoi*, se virados para cima, assemelham-se a uma qualquer taça, situação que se agrava quando as suas características pegadas ou asas estão irremediavelmente perdidas, impossibilitando uma correcta classificação do objecto. No seu estudo de 1988: 107-8, o estudioso reclassifica uma série de artefactos que considera vestígios de *klibanoi* e caracteriza exaustivamente os vários tipos.

¹⁵ Sparkes 1962: 128.

¹⁶ Sparkes 1962: plate IV.2.

¹⁷ Cubberley in Dalby 2003: 57, 59, 61 e 65.

¹⁸ Cubberley et alii 1988: especialmente 99-100.

¹⁹ Ibidem: 101. Cubberley, para desenvolver a teoria de que o *clibanus* servia efetivamente para outros tipos de confecção, apoia-se em autores antigos como Apício (7.5, 5; 7.8). O autor serve-se ainda de Pseudo-Ambrósio em *Act. Seb.* 16.58 para justificar esta valência do *clibanus*.

²⁰ Cubberley 1988: 100.

Resumindo o seu estudo, os *klibanoi* podem apresentar vários tamanhos, entre 24 a 50cm de diâmetro, sendo que os maiores são datados do início do Império Romano. Os exemplares mais antigos têm uma cúpula redonda e os mais recentes, possivelmente do IV e V séculos d. C., têm uma cúpula achatada. Os vestígios de *klibanoi*, que chegaram até nós, permitem-nos ainda afirmar que eram decorados, como os vasos gregos.

Depois desta análise, podemos falar da modernidade da cozinha grega e romana. Se consideramos estes utensílios algo rudimentares, já as técnicas dos métodos de confecção não se afastam muito dos próprios e tradicionais pratos da cozinha mediterrânica: os grelhados, assados e estufados.

Temos ainda de considerar o contexto de luxo da matéria poética e o facto de Arquestrato escrever para uma elite e não para as massas. Podemos supor que os preparados apresentados pelo autor antigo fossem os habituais, por exemplo, num contexto de *symposion*.

BIBLIOGRAFIA

- A. L. CUBBERLEY (2003) «Bread-baking in Ancient Italy. *Clibanus* and *Sub Testu* in the roman world: further thoughts», in Dalby, *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, pp. 55-68.
- A. L., CUBBERLEY, J. A. LLOYD, P. C. ROBERTS (1988), «Testa and clinabi: The baking covers of Classical Italy», *Papers of British School at Rome*, vol. 56, pp. 98-119.
- A. DALBY (2003), «Archestratos. Where and when?», in Dalby, *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, pp. 400-412.
- (2003a), *Food in the Ancient World. From A to Z* (London and New York).
- S. D. OLSEN (2000), A., *Archestratus of Gela, Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE, Text, translation, and commentary*, Oxford University Press.
- C. SOARES (2012), «Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo* de Arquêstrato», in Candido, Maria Regina (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/ UERJ, pp. 33-59.
- B. A. SPARKES (1962), «The Greek Kitchen», *Journal of Hellenic Studies*, vol. 82, pp. 121-137.
- J. WILKINS, S. HILL (2011), *Archestratus: the life of luxury*, Prospect Books
- (2006), *Food in the Ancient World*, Blackwell.

<http://latis.exeter.ac.uk/classics/undergraduate/food3/archestratus.htm>

(De Junho de 1999. Criado por Fiona McHardy. Consultado a 09/ Outubro/2011)

**HÁBITOS ALIMENTARES NO IMPÉRIO ROMANO:
NOTÍCIAS SOBRE OS COMPORTAMENTOS ANIMAIS E HABITATS NO
DE ALIMENTORUM FACULTATIBUS DE GALENO**

NELSON HENRIQUE S. F.
Universidade de Coimbra

Galeno (c. 129-216) foi um dos mais profícuos estudiosos de que a Antiguidade nos deu notícia. A formação filosófica que terá tido em Pérgamo, cidade de origem, complementada por uma frutuosa estada educativa em Alexandria (c. 151-157 d.C.), terá sido o motor do empirismo de Galeno perante o universo e os seus constituintes processos naturais. É na cidade egípcia de Alexandria que desenvolve o interesse pelos estudos anatómicos e cirúrgicos, muito provavelmente influenciado pelos mestres com quem teria contactado: Heracleano e Juliano de Alexandria. Na verdade, apesar do variado conjunto de ciências a que se dedicou¹, foi na prática e na teorização da medicina que acabou por se notabilizar, sendo nesta área uma referencia incontornável até à época moderna (cf. Durling 1961). A justificada fama dever-se-á à premissa a que, invariavelmente, os seus trabalhos e doutrinas se associavam, ‘o homem e o seu bem-estar’, podendo notar-se a obra *De alimentorum facultatibus* como um manifesto exemplo.

O trabalho *De alimentorum facultatibus*, ainda que tenha tido uma função objectiva e pragmática – informar sobre as propriedades de alimentos e o seu efeito no metabolismo humano – transmite-nos várias notícias de hábitos e conceitos em circulação na época em que o texto teria sido redigido. De uma forma que poderíamos considerar descomprometida, ao contextualizar e esclarecer a informação que presta, Galeno lega-nos um manancial de informações periféricas, como sejam o conhecimento de comportamentos animais e a geografia de determinada fauna. Ora, pretendemos com este trabalho identificar, com o auxílio de passos da obra *De alimentorum facultatibus*, algumas dessas notícias, tentando, sempre que possível, comentar as mesmas à luz daquilo que poderíamos considerar a realidade da época.

As fragmentadas notícias arqueológicas sobre a alimentação romana não significam uma prática culinária parca em arte e variedade, pois são vários os relatos que sugerem o contrário. Para o comprovar, basta que evoquemos o famoso episódio do *Satyricon* de Petrónio: o Banquete de Trimalquião

¹ Filosofia, fisiologia, anatomia, cirurgia, teoria médica, terapia, farmacologia, estudos linguísticos (cf. Brill's New Pauly vol.5, 654-61).

(*Satyricon* 26. 7). O grande elenco de pratos – cujo narrador apresenta como excêntrico – reflete a propensão romana para a novidade e recriação.

Aliás, o gosto pelo novo e exótico é usado como mecanismo da sátira ao novo-rico, figurado nesta obra por Trimalquião. O liberto pretende distinguir-se pela riqueza e opulência, apresentando aos seus convivas um banquete que considerasse digno de si. Tenta usar de uma sofisticação que não possui e transmite a imagem de um homem frívolo de profundo mau gosto. Uma vez que a sua educação não corresponde ao meio onde se tenta inserir, falha por completo a tentativa de se nobilitar pela ementa.

Decerto, a abundância da culinária romana assentou na diversidade de culturas e regiões que o império romano englobou, e na sua capacidade de transformar um elemento cultural particular, numa propriedade global. O alargamento geográfico do império, e a consequente aglutinação de diferentes culturas, propiciou o enriquecimento de todo o espectro de géneros alimentícios, podendo até falar-se de uma certa globalização de hábitos alimentares. Por esse motivo se percebe que a culinária tenha ocupado um espaço de relevo na arte, literatura e ciência, sendo que esses testemunhos não se dedicaram apenas ao prazer, sofisticação ou simples necessidade fisiológica, mas também à saúde e bem-estar. É exemplo disso a obra de Galeno que aqui tratamos, e que, para além do estudo das propriedades de determinados alimentos, nos deixa algumas pistas sobre alguns hábitos alimentares deste período.

Galeno de Pérgamo terá vivido entre 129 e 210 (da nossa era) e, ainda que de origem grega, passou grande parte da sua vida profissional em Roma, chegando a integrar a corte de Marco Aurélio, como seu médico pessoal (cf. *OCD*, 621-2). Como já notámos, os seus aprofundados estudos da medicina, tidos como referência até à época moderna, obedecem a uma transversalidade científica, de que é exemplo a obra que aqui tratamos. Aí, o alimento é estudado a partir da fusão das suas duas funções básicas: o suplemento nutricional, necessário à subsistência e, a droga farmacológica (*φάρμακον*), administrada para o tratamento de determinadas patologias.

Na abordagem aos alimentos e suas propriedades, mais precisamente os de origem animal, Galeno sugere um certo conhecimento dos habitats e comportamentos dos animais, bem como a consequente influência destes nas suas propriedades nutricionais. Ora, veja-se o exemplo apresentado pelo autor a propósito da carne de porco (*ὑός*):

“A carne de porco selvagem é de todas a mais nutritiva e os atletas são disso claro comprovativo” (3, 661)

Porém, o conhecimento dos hábitos deste animal podem apenas ser subentendidos, uma vez que não são identificados no texto, à imagem do

sucedido com outros exemplos apresentados nesta obra.² Sabe-se que a natureza do porco faz dele um alimento de qualidade, ainda que Galeno não nos dê a conhecer, de forma óbvia, a relação entre comportamento e benefício. O autor constata a reacção metabólica do corpo em função do alimento. De facto, ao longo do texto vai notando que a carne de porco selvagem é de mais fácil digestão, comparando com animais de trabalho, como seja o boi. A isto se deve a qualidade menos fibrosa e mais gordurosa da carne de porco (vide 3, 661) (cf. Smil 2002).

Desde o neolítico, o porco ocupa um lugar de grande relevo na actividade pecuária em todo o espaço do mediterrâneo (cf. Larson 2007), não só porque se desenvolve rapidamente e fornece carne bastante nutritiva, mas porque é fácil de sustentar (vide Albarella 2007). Apesar de carecer de grandes quantidades de alimento, pois o seu metabolismo é mais rápido do que o dos herbívoros, o facto de ser omnívoro, permite-lhe ser alimentado com toda a espécie de vegetais, frutos e até alimentos com origem animal. Na verdade, pode consumir o mesmo tipo de víveres que o homem, daí que a dada altura se façam comparações entre este animal e o ser humano. Galeno chega a sugerir que a carne suína teria o mesmo cheiro e sabor da humana, pelo que provavelmente

“(…) terá acontecido a alguns comer carne humana sem saberem que a comiam”
(3, 663).

Não sabemos qual a fonte em que se baseia Galeno, pelo que podemos apenas conjecturar se o fundamento desta afirmação reside em possíveis notícias de antropofagia ou numa suposição derivada do senso-comum, dada a certa parecença anatómica, mais precisamente da morfologia interna, entre porco e o homem – além da coincidência dos hábitos alimentares. Note-se que o porco é o único animal domesticado omnívoro, algo que, de certa forma, o distinguia dos demais, até pela ideia implícita de sujidade associada aos suídeos – uma vez que a sua dieta incluía praticamente todos os géneros alimentares, não raras vezes seria alimentado com restos de comida humana. Ainda que seja uma proposta de análise falível, a partir de uma questão de si complexa e muito debatida, atrevemo-nos a sugerir que a simbologia atribuída pelas culturas do mediterrâneo, mais precisamente a egípcia (cf. Newberry 1927 e Dawson 1928) e a judaico-cristã (cf. Lobban 1994), tenha por base esse aspecto do comportamento natural do porco.³

² A ausência justificar-se-ia pelos comportamentos deste animal serem do senso-comum para o povo romano.

³ O preconceito que implica a imundície deste animal pode também ter por instigador o hábito de chafurdar na lama. Todavia, o imaginário popular ignora o fundamento deste hábito.

A ausência da indicação das fontes em que o autor fundamentaria algumas das suas considerações sobre tradição alimentar e comportamento animal leva-nos a sugerir um possível folclore recorrente e amplamente divulgado. Por tal razão se percebe que o autor indique que alguns consomem carne de urso, leão e leopardo (3, 664), sem mais se deter sobre esse assunto. Lembre-se que apesar do urso ser ainda vulgar no continente europeu,⁴ neste período, os grandes felídeos não eram autóctones – entenda-se em toda a abrangência do império. No mesmo passo, o autor indica ainda que a carne destes animais seria de mais difícil digestão do que a do burro velho e a do veado. Contudo, não explica o porquê dessa propriedade, permitindo subentender que se deve ao facto de serem predadores selvagens e, por isso mais ativos. A este propósito, notamos que as indicações geográficas e comportamentais dadas por Galeno, são na sua maioria periféricas relativamente à informação que pretendia transmitir.

Não sabemos a motivação para o consumo da carne de animais exóticos, difíceis de obter e de caro sustento. Se o autor indica que são de má digestão, não nos chega a esclarecer sobre o sabor ou interesse gastronómico pelo que, a partir desta obra, não nos é possível julgar de forma assertiva se este tipo de carne seria uma especial iguaria. Não obstante, poderemos sugerir que estes animais fossem entendidos como alimentos com propriedades especiais, susceptíveis de servir como suplemento para alguma função física ou como remédio para maleitas específicas.⁵ Nesses casos, fará sentido considerar que se trataria do consumo mais próximo do ritual do que sustento fisiológico. Além disso, não poderemos deixar de referir que o simples facto de se tratarem de animais exóticos cria todo um interesse gastronómico nas mentes inventivas romanas, pelo que seria pertinente supor-se estar em causa uma especial iguaria. A propósito, podemos notar como exemplos outros hábitos alimentares, ainda que modernos, como seja o consumo da barbatana de tubarão. Em verdade, este membro não possui qualquer valor nutritivo, dado ser apenas constituído por cartilagem (cf. Heithaus & Dill 2002). Neste exemplo em concreto, serão o acompanhamento e o preparo a dotar o cozinhado de valor proteico e de

Na verdade, o porco doméstico (*sus scrofa domesticus*) tem uma pele muito sensível à luz solar e, como todos os mamíferos, é potencial hospedeiro de variadas espécies de parasitas, como pulgas ou carrapatos. Ora, a camada de lama não só protege a pele do intenso calor mediterrânico, como sufoca os parasitas sobre a epiderme do animal. De resto, este é um comportamento que tem paralelo nos grandes paquidermes africanos.

⁴ Cf. Apuleio, *Burro de Ouro: Sed praeter ceteram speciosi muneris supellectilem totis utcumque patrimonii uiribus immanis ursae comparabat numerum copiosum* (4. 13. 15); *Et ecce de proximo specu uastum attollens caput funesta proserpit ursae* (7. 24. 13).

⁵ De resto, tal sucede em várias culturas, sejam antigas ou contemporâneas. Podemos notar a medicina tradicional chinesa e o uso que faz de partes do corpo do tigre para curar problemas do foro sexual (cf. Mainka & Mills 1995).

gosto apetecível, fazendo desse prato um exclusivo acepipe. Deste modo, e por analogia, é verosímil entendermos que, na Antiguidade, o mesmo sucederia com os preparados a partir da carne de grandes felídeos.

Outro possível motivo para o consumo daquela carne seria o reaproveitamento. O consumo de carne estava longe de assumir na Antiguidade as proporções que apresenta nos dias de hoje (Wilkins & Hill 2006, pp. 142-163). Na verdade, ocuparia um espaço muito reduzido na dieta diária mediterrânea. Isto porque a sua produção era laboriosa e implicava elevados custos. Por essa razão, se percebe que os animais mais velhos, incapazes de cumprir a função de reprodutores ou trabalhadores no campo, fossem habitualmente abatidos e comidos. Aliás, isto explicaria as repetidas referências de Galeno à carne de animais de lavoura e de idade avançada (vide 2, 486; 3, 662, 664-7, 681). Estes correspondem sempre a carne de difícil digestão e muito provavelmente de sabor menos agradável. O consumo dever-se-ia à necessidade de otimizar os recursos disponíveis e de evitar desperdícios. Ora, tal poderia suceder com aqueles animais de natureza selvagem. Note-se que a montada ao urso era muito frequente entre os patrícios romanos, pelo troféu de caça e pele, matéria-prima apreciada entre as elites (cf. Green 1996). Nesse sentido, será difícil imaginar, que perante o abandono da carcaça de uma peça de caça, esta não fosse reaproveitada, num período de tamanha carência nutricional (vide Garnsey 1993).

O mesmo poderia suceder com felídeos criados em casas e jardins privados, quer fossem animais domésticos ou trazidos para as arenas de modo a servirem de entretenimento. Fosse qual fosse a razão, o certo é que este tipo de consumo ocorreu de forma suficientemente explícita para ser notada no *De alimenterum facultatibus*. Pese embora tal referência parecer subentender um consumo raro, uma vez que pouco se detém na análise deste género alimentício. Logo, poderemos considerar estar implícito um reduzido interesse da parte do público desta obra neste género de alimentação, uma vez que não seria constituinte da sua dieta regular e, por esse motivo, seria despropositado para Galeno tecer considerações mais desenvolvidas.

A explicação do curto comentário do autor estará na preocupação deste em ser útil ao público, debruçando-se apenas sobre alimentos que eventualmente consumiriam (vide infra). Não é demais recordar que este tipo de animais selvagens seria insólito no espaço geográfico romano.

De resto, Galeno volta a notar o consumo de determinados animais como correspondente a um comportamento alimentar invulgar, dada a forma sugestiva da exposição:

“E acerca dos cães, o que deve dizer-se? Que, em alguns lugares, determinados povos comem crias de cão engordadas, principalmente aquelas que foram castradas. E da mesma forma alguns comem carne de pantera, assim como

comem carne de burros quando estão em boas condições, as equivalentes às dos animais selvagens. (...) e entre nós, muitas vezes os caçadores comem carne de raposa no Outono, por terem engordado com as uvas.” (III, 665)

É interessante a notícia de Galeno a propósito do comportamento deste último animal. É de entendimento popular que a raposa constitui uma ameaça para as vinhas (cf. Aristófanes, *Cavaleiros* 1077; *A raposa e as Uvas*, Perry 15; Teócrito, *Id.* I 45-54; *O cântico dos cânticos* 2:15)⁶. Esta indicação corresponde à observação do comportamento do animal na natureza e à análise da consequência desse mesmo comportamento: o assalto às vinhas. Todavia, entenda-se que talvez exista mais folclore nesta afirmação do que verdade factual, dado que esta prática não seria assim tão comum e, naturalmente, não criaria um impacto óbvio na fisionomia destes animais. Por esse motivo, podemos supor que esta indicação tem como fundamento o período de engorda da raposa, que corresponde ao final do Outono – coincidente com o período do amadurecimento das vinhas. A propósito, devemos lembrar o tipo de presas naturais das raposas: pequenos roedores e aves. Ora, esses animais que infestariam as vinhas no período do amadurecimento das uvas, dado o elevado valor nutritivo daqueles frutos. Nesse sentido, será de entender que os objectos da invasão das vinhas por parte das raposas, fossem as suas presas naturais e não as uvas.

Seja por via popular ou constatação directa – improvável no exemplo anterior – a reflexão deriva da análise comportamental, isto é, se os animais são de conhecimento popular; e implica um paralelismo regional, quando está em causa uma espécie estranha à fauna local:

“a maioria (do atum) é importada do Ponto e é apenas de menor qualidade do que aqueles da Sardenha e da Hispânia.” (III, 729)

Destaque-se a reflexão que Galeno faz acerca da diferença entre a carne dos animais selvagens e domésticos, partindo de uma análise do seu habitat. Segundo este, os animais da montanha usufruem de um ar mais puro e são submetidos a maiores esforços físicos. Por essa razão são mais musculados e a sua carne da está praticamente ausente gordura. Este aspecto interfere com os níveis de conservação e qualidade da carne (cf. III, 681).

Já os animais domésticos têm uma vida mais facilitada, assim o indica o estudioso, pelo que desenvolvem gordura e, conseqüentemente, a sua carne acaba por não ser tão benéfica (cf. III, 681). De facto, mais do que a análise dos efeitos dos seus derivados alimentícios, é a observação dos animais e dos seus

⁶ De resto esta é uma tradição comum não só às culturas do mediterrâneo, mas também às orientais. Vide Krappe 1944 e cf. Geffen et alii. 1992.

ambientes naturais que potencia a valorização destes enquanto alimento. Isto porque, à partida, um animal com determinadas práticas terá uma constituição física coincidente.

Na verdade, a importância do meio ambiente é tal que a poluição pode contribuir para a redução da qualidade do alimento:

“(...) como disse, deve recordar-se o comum a todos os peixes, que estes são piores nas bocas dos rios que limpam latrinas, banhos ou cozinhas. (3, 722)”

Mais adiante, Galeno descreve o exemplo do Tibre e a sua foz, onde a moreia (σμούρινα) apresenta pior qualidade (cf. 3, 722-3).

Não obstante a influencia do habitat na qualidade dos alimentos, o Homem estava forçado a orientar a alimentação em função daquilo que as circunstâncias lhe proporcionassem. Ora, o valor nutricional dos animais, com certeza dependeria do acesso que os próprios teriam ao alimento (cf. 3, 666). Nesse sentido, o autor descreve as circunstâncias que envolvem alguns animais, ao dizer que o boi carece da erva alta, pelo que no inverno se faz magro; a ovelha alimenta-se da erva rasteira que desponta no início da primavera, pelo que este é o período mais propício aos ovinos; à cabra é mais propício o final da primavera, quando estão disponíveis em grande quantidade os arbustos que costumam comer (cf. 3, 666).

Note-se que, no que refere à cabra, a indicação de Galeno peca por não ter presente que este animal se alimenta de praticamente toda a vegetação, pelo que não tem um período mais propício, apenas um menos favorável: o inverno. Isto leva-nos a supor que a notícia de Galeno não se deve a um contacto directo com a actividade do pastoreio, mas a uma consideração do foro popular e do senso-comum. Na verdade, é mais fácil alimentar as cabras no período em que existem arbustos em abundância, porque coincide com a fase final do brotar de grande parte da vegetação selvagem e, conseqüentemente, o auge do fornecimento de pasto.

Este passo (III, 666) talvez se justifique pela tendência que Galeno demonstra em comparar os animais em função das suas diferentes características e serventias. Talvez por isso tenha ignorado a coincidência. Aliás o próprio aconselha o leitor a fazê-lo:

“então, quando me ouvis a comparar as espécies de animais umas com as outras, considerai, confrontai e sujeitai a palavra a julgamento, não comparando o que está bem alimentado e gordo, com o subnutrido, nem o jovem com o velho, pois esse julgamento é erróneo e injusto.” (III, 666)

Como nota o autor, a observação é o ponto de partida para a obtenção da experiência. Aliás, Galeno, mais adiante, propõe ao leitor que ele próprio

conheça, por comparação, os animais e os procedimentos alimentares, dado que a sua função é, somente, a de instruir a propósito das suas propriedades (cf. III, 667).

Ora, são estas breves indicações de Galeno que nos interessam para este estudo, uma vez que nos permitem obter uma informação que, embora periférica na obra do estudioso grego, fornecem algumas pistas sobre a cultura do espaço que albergava o império romano. Lembre-se o passo em que Galeno, a propósito das propriedades da carne e da sua digestão, nota que, em Alexandria, existe o hábito de comer burro e camelo (cf. 3, 663). Deste uso, é possível supor-se mais do que a ementa do Egipto romano. Podemos sugerir o abate dos animais de carga, quando pouco viáveis e o seu aproveitamento como alimento, ainda que não correspondessem ao estereótipo de carne mais apetecível. Lembramos que o valor nutritivo de tal alimento não poderia ser desperdiçado num regime alimentar em que o trigo correspondia ao alimento essencial e, muitas vezes único, da cultura popular daquela região.

No mesmo âmbito, veja-se a exposição acerca do caracol, onde Galeno nota que não se deterá a falar dos vermes e das serpentes, que os egípcios e outros povos consomem, pois possivelmente não leriam o seu trabalho e os seus leitores provavelmente não se alimentariam de tal comida (cf. III, 669).⁷ Constata o autor um hábito alimentar que talvez fosse excepcional mesmo para os próprios Egípcios, mas que, com certeza, teria um fundo verosímil. As serpentes venenosas abundavam no espaço do Nilo, motivadas pelo volume de presas que haveria naquela região. A grande produção cerealífera atraía roedores e as margens do Nilo transbordavam de batráquios, o que contribuía para a proliferação de serpentes, seus predadores naturais. A abundância de tais animais, conjuntamente com o perigo que constituíam para os humanos, terá muitas vezes instigado a perseguição destes répteis. Ora, indo ao encontro do que dissemos anteriormente, a propósito do reaproveitamento de bens alimentícios, não seria despropositado reciclar-se o animal abatido. A propósito, tenha-se em conta o facto de alimentação do vale do Nilo consistir quase exclusivamente em produtos derivados de trigo (cf. Miller 1991) – no que diz respeito à generalidade da população –, o que conduzia a uma nutrição pouco variada e até algo deficiente relativamente às necessidades fisiológicas dos habitantes do antigo Egipto. Por tal se entenderia o consumo de alimentos que trouxessem alguma variedade à ementa e conseqüente incremento nutricional.

⁷ Esta indicação de Galeno poderá subentender como público alvo, os habitantes do espaço da península itálica e as culturas imediatamente subjacentes a este território: as regiões do sudoeste da península ibérica, sul da Gália e Magna Grécia.

Porém, não é certo se o consumo de carne de serpente seria generalizado ou se específico de uma determinada faixa populacional. Como seja, o consumo como iguaria especial por parte de abastados ou como fornecimento proteico extraordinário para os camponeses.

Diz-nos Galeno que os gregos nunca comeriam tal comida mas que, por outro lado, são grandes consumidores de caracóis, algo que os outros povos, por seu turno, não apreciariam (cf. III, 669). Esta indicação fornece-nos algumas pistas sobre determinados comportamentos culturais. De facto, parece haver uma potencial repulsa no consumo de qualquer uma destas espécies: as serpentes são repugnantes para uns, os caracóis são para outros. Esta aversão deriva de preconceitos populares, criados muitas vezes pelo distanciamento. Isto é, o contacto dos Gregos com cobras e serpentes é algo raro. Apesar deste género de fauna existir no espaço da Grécia, os avistamentos são incomuns, pois o clima e a geografia não são tão propícios às presas naturais daqueles animais. O menor número, o raro contacto e a grande diferença fisionómica entre os animais que fariam parte da dieta regular, criam o preconceito. O mesmo sucederá com o caracol no Egipto, dado o clima extremamente seco e pouco propício à existência daquela espécie.

Em resumo, ao referir assuntos sobre os quais não se deterá, Galeno dá notícia de algumas questões interessantes relativas à fauna de diferentes regiões do império e do seu consumo. A propósito poderíamos lembrar a referência que o autor faz ao coelho da Hispânia e ao porco selvagem da região da Lucânia (vide III, 666). De forma muito sucinta e pouco esclarecedora, o autor identifica estas espécies como especialidades daqueles locais. Contudo, é sabido que estes animais não seriam exclusivos de espaços geográficos tão circunscritos. Isto significaria que Galeno tem presentes os hábitos alimentares próprios destas regiões e não um conceito de subespécie. E, esta identificação de subculturas, seja ela a propósito da culinária, do senso-comum popular ou da relação com o mundo natural, fornece dados valiosos para a reconstrução histórica dos hábitos de um determinado povo. A esse propósito e em jeito de conclusão, cabe-nos notar que a importância da obra de Galeno não reside apenas na influência tida na prática da medicina até ao período moderno, mas também na preciosa informação que nos lega ao dar conta do contexto cultural dos seus ensinamentos. Nesse sentido, devemos recordar que o quotidiano de uma cultura tem um papel fulcral na sua própria definição e só através dela é possível compreender o seu legado.

BIBLIOGRAFIA

Lista de Abreviaturas

- CMG - Helmreich, G. (ed.) (1923), Galeni de alimentorum facultatibus libri iii. *Corpus Medicorum Graecorum*. v.4.2V. Leipzig, Teubner.
- Brill's New Pauly – Cancik, Hubert; Schneider, Helmuth; Landfester, Manfred (eds.) (1996), *Brill's New Pauly. Encyclopaedia of the Ancient World*. Vol.5. Leiden, Brill.
- OCD – Simon, Hornblower; Spawforth, Antony (eds.) (1996), *The Oxford Classical Dictionary*. Oxford, Oxford University Press.

Bibliografia geral

- U. ALBARELLA, K. DOBNEY, A. ERVYNCK & P. ROWLEY-CONWY (eds.) (2007), *Pigs And Humans: 10,000 Years of Interaction*. Oxford, Oxford University Press.
- A. Y. CAMPBELL (1931), "The Boy, the Grapes, and the Foxes", *The Classical Quarterly*, Vol. 25, No. 2, pp. 90-102.
- R. CURTIS (2001), *Ancient food technology*. Leiden, Brill.
- W. R. DAWSON (1928), "The Pig in Ancient Egypt: A Commentary on Two Passages of Herodotus", *Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland*, No. 3, pp. 597-608.
- R. J. DURLING (1961), "A Chronological Census of Renaissance Editions and Translations of Galen", *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, Vol. 24, No. 3/4, pp. 230-305.
- N. F. EGERTON (1968), "Ancient Sources for Animal Demography", *Isis*, Vol. 59, No. 2, pp. 175-189.
- E. GEFFEN, R. HEFNER, D. W. MACDONALD, M. UCKO (1992), "Diet and Foraging Behavior of Blanford's Foxes, *Vulpes cana*, in Israel", *Journal of Mammalogy*, Vol. 73, No. 2, pp. 395-402.
- C. M. C. GREEN (1996), "Did the Romans Hunt?", *Classical Antiquity*, Vol. 15, No. 2, pp. 222-260.
- R. J. HANKINSON (2008), *The Cambridge companion to Galen*. Cambridge, Cambridge University Press.
- M. R. HEITHAUS, & L. M. DILL (2002), "Food Availability and Tiger Shark Predation Risk Influence Bottlenose Dolphin Habitat", *Ecology*, Vol. 83, No. 2, pp. 480-91.

- K. F. KIPLE, K. C. ORNELAS (eds.) (1999), *The Cambridge History of food*. Cambridge, Cambridge University Press.
- G. LARSON (2007), "Ancient DNA, Pig Domestication, and the Spread of the Neolithic into Europe", *Proceedings of the National Academy of Sciences*, Vol. 104, no. 39, pp. 15276-15281.
- R. A. LOBBAN (1994), "Pigs and Their Prohibition", *International Journal of Middle East Studies*, Vol. 26, No. 1, pp. 57-75.
- S. MAINKA, J. A. MILLS (1995), "Wildlife and Traditional Chinese Medicine: Supply and Demand for Wildlife Species", *Journal of Zoo and Wildlife Medicine*, Vol. 26, No. 2, pp. 193-200.
- R. L. MILLER (1991), "Counting Calories in Egyptian Ration Texts", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 34, No. 4, pp. 257-269.
- N. E. NEWBERRY (1928), "The Pig and the Cult-Animal of Set", *The Journal of Egyptian Archaeology*, Vol. 14, No. ¾, pp. 211-225.
- G. PETER (1993), *Famine and food supply in Graeco-roman World – responses to risk and crisis*. New York, Cambridge University Press.
- O. POWELL (2007), *Galen. On the properties of Foodstuffs*. Cambridge, Cambridge University Press.
- V. SMIL (1928), "Eating Meat: Evolution, Patterns, and Consequences", *Population and Development Review*, Vol. 28, No. 4, pp. 599-639.
- D. THURMOND (2006), *A handbook of food processing in Classical Rome*. Leiden, Brill.
- H. UThER (2006), "The Fox in World Literature: Reflections on a 'Fictional Animal'", *Asian Folklore Studies*, Vol. 65, No. 2, pp. 133-160.
- J. M. WILKINS, S. Hill (2006), *Food in the ancient world*. Oxford, Blackwell.

DISCURSOS E RITUAIS NA MESA ROMANA: LUXO, MORALISMO E EQUÍVOCOS

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO
(Universidade Nova de Lisboa)

Numa época em que reflectir sobre a alimentação enquanto cultura material tem auferido de uma transdisciplinaridade cada vez mais alargada, é importante contextualizar o consumo no âmbito de uma sintaxe social. Seja qual for o período histórico a que nos reportemos, isso implica distinguirmos duas categoriais conceptuais importantes: o consumo por necessidade e o consumo por prazer. Distinções essenciais cuja explicitação decorre, obviamente, do tipo de sociedade em análise. Dados teóricos fornecidos pela pesquisa antropológica, de cunho etnográfico, revelam grandes diferenças entre as sociedades simples, i.e. sem acentuada estratificação social, e as mais complexas, com uma hierarquia de estatutos institucionalizada. Claro que uma mesma civilização pode ter conhecido os dois tipos de organização. É o caso da civilização romana. Num espaço geográfico que os séculos estenderam do Lácio ao domínio do Mediterrâneo, ocidental e oriental, coexistiram sincrónica e diacronicamente os dois tipos de sociedade. É nosso objectivo perscrutar de que forma o consumo de alimentos e os rituais associados a esse consumo, ou melhor as liturgias da mesa, se desenvolveram e potenciaram discursos em Roma. A cultura de um povo também se mede pela forma como reflecte sobre aquilo que universalmente consideramos serem as necessidades básicas: o tecto, o vestuário, o descanso e, talvez a mais importante, a subsistência¹. Afinal a mesa é um microcosmo da retórica social e das relações de poder.

Retomando as categorias de consumo por necessidade e por prazer, podemos chegar a uma tipologia de alimentos: os que são essenciais e os que são considerados um luxo. Como se distinguem? Acaso pode um mesmo alimento pertencer aos dois grupos, consoante o contexto? Se respondêssemos em função do argumento económico, pouco haveria a considerar, mas se, como nos propusemos, procedermos a uma análise à luz de uma gramática social, teremos um campo de estudo assaz lato. E não se esgotará nesta reflexão. Que ideologias, que preconceitos predominam nos discursos literário – considerando as diferenças entre os vários géneros –, filosófico, jurídico ou mesmo médico? Não nos

¹ Tomamos o conceito de produto de necessário por oposição a produto de luxo *lato sensu* a Christopher Berry 1994: 42.

debruçaremos sobre este último, mas será, porventura, o menos sujeito a coordenadas ideológicas.

Será pertinente começar por opor o consumo por *necessidade* ao consumo por *prazer*. Enquanto o primeiro se restringe aos produtos nutricionais inerentes à subsistência, o segundo engloba os alimentos não indispensáveis, aqueles cujo consumo é estimulado pelo prazer, o que nem sempre é sinónimo de luxo – consideremos, mais recentemente, o caso do chá preto, oriundo da China, inicialmente introduzido na Europa como um luxo, que no século XVII se usava guardar em caixas de madeira fechadas à chave, e que mais tarde se popularizou. Na verdade, o consumo por prazer alicerça-se quer no mero desejo – é frequentemente o caso da doçaria –, quer em motivações de ordem simbólica, sobretudo de prestígio social, como a raridade ou a difícil acessibilidade. E aqui, sim, entra o conceito de *alimento de luxo*, aquele que é difícil de obter por ter uma produção reduzida, ou por ser exótico e proveniente de regiões longínquas.

O alimento de luxo converte-se, no seio das sociedades complexas, em apanágio de uma elite, que, em vez de optar por restringi-lo a ocasiões festivas, até pode ter o privilégio de tornar estes itens alimentos básicos, de uso quotidiano. Em Roma, podemos exemplificar com o uso do *panis siligineus*, o pão branco de trigo de grão tenro, ou da pimenta preta, usada em profusão no *De re coquinaria* a substituir as ancestrais bagas de mirto. Constatamos, assim, que a principal diferença entre os dois tipos de consumo será o elemento *qualidade* e, associada a esta, a frequência com que se recorre a esse alimento de qualidade.

A este propósito, torna-se pertinente verificar a evolução do substantivo *luxus*, *-us* cujo significado clássico é excesso, aplicado sobretudo ao modo de viver. Este teria inicialmente o sentido de “fazer crescer de través” e posteriormente “fazer crescer em excesso” remetendo a sua etimologia mais provável² para o adjectivo *luxus*, “luxado, deslocado, posto atravessado”. O sentido técnico, que se manteve nos compostos como “luxúria” aplicável à vegetação, remete pois, para abundância, a *quantidade*, antes de se especializar, por evolução semântica, na *qualidade*.

Com efeito, enquanto nas tais sociedades de estrutura simples a quebra do quotidiano, a pausa festiva, se celebra através da *quantidade*, i.e. servir em abundância alimentos que costumam estar ao alcance de toda a comunidade (embora possa haver algumas hierarquias na distribuição, como caber ao chefe ou à classe dirigente um quinhão maior ou um pedaço mais reputado), nas de estrutura complexa, como se tornará cada vez mais a romana ao

² Cf. Ernout - Meillet 1994 (ed. rev.) : 374.

longo do República, a celebração incide na *qualidade*, no recurso ao que, adoptando a terminologia de Thorstein Veblen no já centenário *The Theory of the leisure class* (1ª ed. 1899), constituiu a “conspicuous consumption”³, um *consumo ostentatório*. As restrições de preço ou legislativas, que circunscrevem determinados bens alimentares a determinados grupos, passam aos demais cidadãos uma mensagem destinada a conferir poder e a afirmar uma superioridade social.

Mas será a *qualidade* inerente ao alimento de luxo um elemento permanente? Obviamente – é já citámos o caso do chá –, aquilo que numa época se considera um produto de luxo pode deixar de sê-lo noutra, uma vez que a exclusividade é ditada pela moda, pelo snobismo – há alimentos e preparações que requerem um conhecimento prévio para o seu consumo, matéria a que não é estranha a etiqueta da mesa entre as elites – ou pelos traços conotados com o prestígio social. Sempre que um alimento inicialmente pertencente a um grupo restrito se populariza, este não tardará a procurar um mais raro dentro da mesma família de alimentos ou a substituí-lo por outro. O que se verificou na época moderna com o chá aconteceu em Roma com as variedades da *garum*. Pois, se existe algo que não é passível de democratizar-se é o luxo (Marijke van der Veen 2003: 414). Com efeito, à imagem dos demais bens de luxo que se convertem em objectos de uso no quotidiano, o estatuto do alimento está sujeito à variação por acessibilidade:⁴ quanto maior for o número de indivíduos a conseguir obtê-lo maior será a probabilidade de se vir a tornar num alimento comum e até mesmo de integrar o leque dos produtos considerados indispensáveis à mesa de uma dada comunidade.

A quantidade, a qualidade e a apresentação daquilo que um indivíduo come definem o seu estatuto e permitem uma reflexão social, moral e política. Todavia, tanto alimentos quanto momentos de consumo, em particular os banquetes, têm-se prestado quer a leituras moralistas quer a equívocos. A gramática inerente ao alimento de luxo investe-o de um estatuto simbólico não só aos olhos de quem o consome, mas também aos do observador atento, que aprecia o produto, a forma de consumir e, por extensão, os consumidores. Os textos incidem sobre todos estes aspectos, e se há literatura com alimentos em abundância é a latina, mas convém não confundir géneros mais perto da atmosfera do quotidiano (comédia, sátira, epigrama, epístola) com a realidade. O cânone gastronómico acolhido por cada género traduz uma opção estética (que dá continuidade a uma tradição literária) e enquadra-se num registo ficcional. Terá havido muitos glutões,

³ Cf. Thorstein Veblen 1978: Vide em particular o cap. IV, «La consommation ostentatoire».

⁴ Marijke van der Veen 2003: 407.

inúmeros banquetes sumptuosos, demasiado consumo ostentatório? Os suficientes para se projectar uma imagem que chegou à actualidade. Uma categoria como o luxo presta-se, obviamente a avaliações morais e o luxo à mesa é sempre conotado negativamente. Daí decorrem a crítica satírica e os diversos discursos morais, mais explícitos no texto filosófico ou histórico e aparentemente mais diluídos na épica ou na tragédia. Do mesmo modo devemos questionar sobre a comida de papel vigente nos textos pragmáticos como o jurídico (leis sumptuárias, éditos com preços) e mesmo nos tratados de cozinha. Quantos Romanos preparam a receita do *De re coquinaria* 6. 6 “Molho para flamingo”?

Vejamos, pois, os alimentos de luxo sem moralismos e equívocos. O momento em que os alimentos mudam de estatuto processa-se, como explica Marijke van der Veen, sempre em plano inclinado, i.e. passam gradualmente de luxo, exclusivos, a populares e básicos. A história de Roma está repleta de momentos em que se procurou impedir ou limitar a tendência para o luxo, veja-se o papel do discurso jurídico. Nenhum outro povo da Antiguidade produziu tamanha quantidade de leis sumptuárias e legislou especificamente sobre a mesa, com ênfase para a *cena*, a principal refeição de um romano. Se a *Lex Orchia* de 181 a.C. chega ao ponto de atribuir um limite aos gastos e ao número de convivas, de distinguir as verbas para os dias comuns e os dias festivos e de estipular quais as quantidades e os géneros permitidos, cerca de três séculos mais tarde, sob o principado de Adriano (117-138), há leis que prevêm as portas abertas para inspecção dos triclinios. A influência perdurou na Europa e só no século XVIII desapareceriam as leis sumptuárias, quando passa a ser valorizada a liberdade do indivíduo em satisfazer os seus desejos. Com efeito, algumas leis da Antiguidade não são muito distintas, por ex., da legislação francesa do século XVI que regulava não só o número de serviços no jantar (máximo três) de cada família, mas também os alimentos permitidos em cada uma das cobertas (i.e. serviços, que até a generalização do serviço à Russa na Europa costumavam oscilar entre os dois e os cinco). Em contrapartida, também conhecemos meios astuciosos de ultrapassar estas leis, como é o caso da *Lex Fannia* de 161 a.C. que proíbe o consumo de frangas nos banquetes, levando os Romanos, atentos à letra da lei, a engordarem galos. Eis como por engenho se chegou à criação do capão. A perspectiva moral e política em que assenta a regulamentação decorre, evidentemente, da ideologia prevalecente, mas sob a aparente imposição da austeridade, escondia-se um esforço da hierarquia dominante em preservar o seu estatuto, monopolizando o acesso a alguns produtos e práticas gastronómicas.

Na verdade, ousarei afirmar, que foi, em grande parte, graças ao esforço da elite romana em manter um estatuto diferenciado que se desenvolveu a alta cozinha e a moda da *censura culinarum* (Plin. *Nat.* 9. 168-169) no

final do século I a.C. Terminada a segunda guerra Púnica (218-202 a.C.) a *Vrbs* vira a nascer uma cultura da mesa, que, na Roma augustana, não tardará a ser elevada a arte gastronómica. Esta manifesta-se também em modas que insistem em ditar os *praecepta*, regras, para identificar os melhores produtos, ao estabelecer critérios de qualidade. Claro que a sátira não se eximiu de caricaturar as situações de ridículo e as maneiras dos novos-ricos emergentes que pretendiam, deste modo, emular a mesa dos poderosos e atestar sua pertença a uma elite abastada. Recordemos a sátira 2. 4 de Horácio em que Cácio apresenta conselhos para os três serviços da cena: *gustatio*, *fercula* e *mensa secunda*. A teoria dos sabores, *ratio saporum*, em voga passava pela identificação do local de origem dos produtos, dando azo a discussões de teor geográfico entre os iniciados na gastronomia, como Montano, na sátira 4. 140-142 de Juvenal, que se orgulha de saber distinguir logo à primeira dentada se as ostras provêm de Circeios, do lago Lucrino ou de Rutúpias.

Esta é também a época em que os pratos recebem nomes evocativos de espaços geográficos, quer da península itálica como as “Salsichas à moda da Lucânia” (*De re coq.* 2. 4) ou o “*embractum* de Baias” (*De re coq.* 9. 11), quer de regiões mais longínquas associadas a exotismo, como as “Abóboras-cabaça à moda de Alexandria” (*De re coq.* 3. 4. 3), o “Frango da Numídia” (*De re coq.* 6. 8. 4) ou “Cabrito ou borrego à moda dos Partos” (*De re coq.* 8. 6. 10), cujas receitas encontramos no célebre tratado de Apício. O luxo da mesa, todavia, não se manifesta apenas na escolha de produtos conotados com cozinhas exóticas, mas também na exclusividade do processo de confecção, patenteados sobretudo na profusão de molhos e no aparato da apresentação. Poder-se-á afirmar que o padrão de exclusividade é, em Roma, uma extensão da estética do *simulacrum*. Na verdade, regista-se uma preferência por molhos e recheios bastante condimentados numa sobreposição de sabores mais norteadas pelo prazer de alterar o paladar original dos alimentos, do que de ultrapassar eventuais dificuldades digestivas (espécies animais e vegetais ainda não domesticadas e por isso demasiado rijas ou fibrosas), com este simulacro de confecção coexiste outro, mais evidente e de que os géneros literários de matiz satírico e histórico fazem eco, a disposição e guarnição das travessas, as peças montadas, os recheios surpresa e os peixes de salga fingidos, moldados a partir de picados de peixe fresco ou de fígados de lebre, cabrito, carneiro ou frango.⁵ Eis dois meios passíveis de tornar sofisticados produtos aparentemente ao alcance de todos. Assim se compreende que deparemos cada vez mais com alimentos associados ao luxo, não pela escassez, mas por estarem conotados com determinadas

⁵ Cf. *De re coq.* 9. 9. 10 e 9. 9. 11.

práticas sociais.

As considerações de Guerzoni a propósito das origens do esplendor no modo de vida do Renascimento italiano podem ser adaptadas a uma argumentação em prol da sofisticação da mesa: «as classes inferiores aproximavam-se, apropriando-se dos bens anteriormente pertencentes a grupos hierarquicamente superiores, isso levou as elites a inovarem, a refinarem e a aumentarem o valor de seus bens, numa tentativa de restabelecer distâncias sociais correctas.»⁶

Acaso não será a elaboração da alta cozinha uma forma, consciente ou não, de criar distância entre grupos privilegiados e não privilegiados? Se verificarmos, embora de forma sumária, como evolui a mesa romana em função dos alimentos de referência, chegaremos a algumas conclusões.

Temos um povo rústico nas suas origens, em cuja alimentação quotidiana, alegadamente frugal (em consonância com os tão apregoados *mores* saudáveis e austeros dos velhos romanos), predominam as leguminosas, as hortaliças – entre as quais impera a couve – e os cereais, primeiro sob a forma de papas (*puls*) o acompanhamento mais usual da refeição daí o conduto ser denominado *pulmentarium* e só posteriormente sob a forma de pão, que começou por ser um alimento das camadas abastadas.

Nas bebidas a ênfase vai para os cereais fermentados e, mais tarde – com efeito só a partir de 121 a.C. há castas enumeradas na península itálica –, surge o vinho, o branco por excelência. O vinho tinto consumido era de origem grega. A ordem proposta não é arbitrária, e o discurso mitológico pode ser revelador. Dioniso, associado ao culto da vide, conheceu também a epíclese de Bromios, de *bromos*, aveia.

Deparamo-nos, pois, com uma mesa de base acentuadamente vegetariana. Os produtos, fruto do trabalho da terra, embora simples, têm em comum o registo civilizacional capaz de distanciar ideologicamente o povo Romano das populações consideradas bárbaras: para se tornarem digeríveis necessitam de ser transformados através de processos culturais como a moagem, a cozedura e, sobretudo, diversos tipos de fermentação. O mesmo acontece com os temperos, pois, excepção feita às ervas e às bagas aromáticas, são produtos processados, capazes de conferir sabor forte a espécies vegetais pouco tenras. São essencialmente cinco: o mel – trabalhado pelas abelhas; o sal; as variedades de vinagre – recorde-se que as saladas dos primórdios, as *acetaria* eram temperadas apenas com vinagre, *acetum*; o azeite

⁶ Guerzoni, G. 1999): 336 «the lower orders drew closer, appropriating to themselves the goods previously owned by higher groups, so did the elites innovate, refine, and increase the value of their goods in an attempt to re-establish correct social distances» [no texto trad. nossa].

e, de uso mais recente (não surge nas comédias de Plauto), e por contacto com os Gregos (conhecem-no desde VI-V a.C.; cf. Ésquilo), o condimento por excelência da cozinha romana, também ele fruto da fermentação: o *garum* (nas variedades de *allec*, *liquamen*). O processo de fermentação, uma cozedura lenta, tão enraizado entre os povos indo-europeus, apresenta uma dimensão alquímica, suporte, diria Joël Thomas da “metamorfose ontológica” que nós, humanidade, sofremos desde que deixámos de partilhar o banquete dos deuses e fomos obrigados a trabalhar.

A *religatio* do homem aos deuses ocorre de modo concreto nos dias festivos num quadro de cozinha sacrificial sangrenta, através da imolação solene de reses. A carne, em particular a de porco (a única criada especialmente para o consumo), configura, assim, o alimento da partilha entre os convivas e a divindade, de que a etimologia de *caro*, *carnis*, literalmente “pedaço de carne sacrificial”, é elucidativa. O consumo de carne será, desde os primórdios, o mais ritualizado, acompanham-na o vinho – hipóstase do sangue – e os cereais. O carácter festivo, porém, não lhes confere o estatuto de alimentos de luxo. Esta tríade deve ser lida, isso sim, à luz da simbólica do sagrado. Na preparação sacrificial tão pouco há qualquer conotação com o luxo, o carácter festivo declina-se na *quantidade*. As vísceras, uma vez escoado o sangue, são grelhadas em espetos, junto ao altar, a restante carne, a que será comida pelo público em geral, é cozida num caldeirão. Esta sucessão, sempre do grelhado ao cozido, compreende uma forte conotação catártica, na medida em que equivale a uma gradação passível de anular o carácter primordial de bestialidade, quer do animal consumido quer dos convivas celebrantes. Mas há igualmente uma componente civilizacional que remete para a evolução da cozinha: enquanto o grelhado, que não leva sal, se situa mais perto da barbárie, o cozido, condimentado com sal, torna-se mais oneroso, posto o alimento perder propriedades em favor do caldo enriquecido pelo processo de cozedura.

Este é o quadro de referência alimentar da Roma dos primórdios, associada ao mito do regime vegetal (mas não vegetariano), pautado pelo regime cárneo periódico, centrado no consumo de proteína animal. Será este ciclo alimentar, que intervala a mesa o quotidiano com a mesa festiva ditada por imperativos familiares ou do calendário litúrgico, que a posteridade conotará com o início da República, uma teimosa nostalgia de Idade de Ouro da civilização romana, a todo momento revisitada pela literatura desde finais do século I a.C. Dizem que era ainda a era da partilha, da frugalidade, da cozinha confeccionada com produtos autóctones, uma mesa em consonância com o regime autárcico da “pequena pátria”, que nunca deixou de habitar a mente do romano tornado cidadão de um imenso

império, que não raro discursa sobre a comida do Outro em termos bastante xenófobos. Quando Varrão (116-27 a.C.) nas *Satiras Menipeias* [*Men.* 63B = 69 Cébe] deplora os maus costumes do seu tempo, contrasta-os com os da Roma primitiva dos «*auī et atauī nostri*» [dos nossos avos e bisavós] que comiam alho e cebolas. O mesmo autor, no prefácio do livro 3 do *De re rustica*, afirma que os camponeses cultivam no seu modo simples de comer os traços da idade de ouro⁷. Mas seria esta a realidade histórica ou estaremos perante um mito forjado à distância de um “discurso da decadência” como o designa Florence Dupont⁸? Na verdade, o discurso jurídico testemunha preocupações reflectidas na legislação sumptuária da mesa, sobretudo desde o início do século II a.C., demonstrando virem de longe os costumes de fausto a necessitar de proibições.

Todavia, da invectiva do discurso forense de Cícero (*Verr.* 2. 3.68; 2. 5. 33) à argumentação filosófica sobre as vantagens biológicas e éticas de uma existência pautada pela frugalidade nas cartas de Séneca (16. 9. 90; 114. 10; 122. 5), dos autores satíricos à biografia histórica de Suetónio, a todos parece repugnar o afastamento do natural. Horácio, por exemplo, encena as manias gastronómicas no livro II das sátiras (sátiras 2, 3, 4, 6, 7 e 8) ridicularizando-as e contrapondo um encómio da frugalidade. É recorrente no discurso literário o *topos* que opõe a mesa da cidade à mesa do campo em prol de uma conduta moral alicerçada no respeito do *mos maiorum*. O constructo ideológico romano fixado na comunidade rural está também na origem da aversão aos produtos do mar. Na verdade, o consumo do peixe é sobretudo fruto da helenização gastronómica desde os séculos III e II a.C. pelo contacto com as cidades da Magna Grécia e não fazia parte da dieta romana, excepto nas zonas costeiras ou próximas de rios. Considerado um produto de luxo, o peixe é importado para os mercados, onde se mantém vivo em tanques ou produzido em viveiros particulares, as *piscinae*. Todavia, Énio (239-169 a.C.), refere-nos por duas vezes Apuleio (fl. 155 d.C.) na *Apologia* 39. 2, teria escrito sobre as espécies de peixe e sobre o melhor modo de cozinhá-los no seu poema gastronómico *Hedyphagética* inspirado no poema *Hedyphatheia* de Arquestrato de Gela (IV a.C.). Mas prevalece o discurso crítico ao seu consumo como o de Ovídio nos *Fasti* 6. 169-186 ou o de Plínio no livro 9, alicerçado quer na defesa do regime autárcico quer na

⁷ Não esqueçamos que a perspectiva de Varrão é inspirada pelo estoicismo e pelo pitagorismo. Para estes, o nome é revelador da verdade por isso mesmo debruça-se tanto sobre as etimologias que considera instruírem sobre a essência de um objecto. Cf. O testemunho de Donato em *Ad Ter. Ad.* 5. 8. 29: «*uerbum dixit sententiam, nam uerba a ueritate dicta testatur Varro.*» [a palavra diz a verdade, pois é atestado por Varrão que palavra vem de verdade].

⁸ Florence Dupont (2002). *Le plaisir et la loi. Du banquet de Platon au Satyricon*. Paris : la Découverte, p.11

conotação negativa extensiva à cozinha estrangeira. Uma cozinha que pede novos agentes, os cozinheiros, sobretudo gregos, personagens frequentes de um gênero literário que, tal como a sátira, retrata o cotidiano e onde, por isso mesmo, abundam as referências à alimentação.



Fig. 2 – Profusão de peixes e de conchas num mosaico de Pompeios.

Repercutem, na sua maioria, um discurso excessivamente moralista, não raro evadido de xenofobia, fundador de uma tradição assente no culto do vegetal, convertida numa forte simbólica de cunho material e ideal, segundo a qual o pristino estado de inocência dos frutos e das ervas não só encarna o que é, na sua essência, puro e bom, como configura uma regeneração da violência e dos maus costumes. Muitas criações literárias latinas, independentemente do código de gênero, deixariam caminho aberto à retórica dos autores cristãos, que, a partir do final do século I e, com maior evidência desde o principado de Trajano (98-117), fazem da mesa um argumento de resistência ao cânone romano difundido por todo o império. Após séculos a comungarmos com os deuses através do sacrifício animal, impor-se-ia o sacrifício vegetal do Cristianismo.

Varrão no *De re rustica* dá-nos uma definição lapidar da evolução da cozinha: depois de aprender a grelhar e a cozer – exactamente a ordem da

cozinha sacrificial – o homem descobriu o molho (*ius*). A expressão “descobriu o molho” consubstancia uma metáfora do que é a nova cozinha cosmopolita e sofisticada, que não privilegia o sabor original dos alimentos, antes se satisfaz em iludir o palato e o odor. Sentidos considerados mais sujeitos à ilusão e embustes da “impureza”, o olfacto e o gosto gozam na Antiguidade de menos reputação do que a vista, passível de uma aproximação mais pura do objecto. Com efeito, desde o final das guerras Púnicas, pelo maior contacto com outras regiões do Mediterrâneo, assistia-se a um acentuar da desigualdade da mesa entre as ordens sociais. Como sempre, e aqui remetemos para as reflexões de Leo Moulin⁹, as classes mais elevadas demonstram uma maior apetência para a novidade e acolhem com curiosidade os produtos estrangeiros e exóticos.

A revolução paulatinamente operada na mesa romana da elite atenuará cada vez mais a distância entre a cozinha quotidiana e festiva. Um bom exemplo é o do consumo de carne, em oposição à da cozinha sacrificial, cujas reses são patrocinadas por particulares ou agentes do poder, que pretende fazer a ponte entre os comensais, a caça em reservas, criadas para o efeito desde I a.C., passará a fornecer produtos exclusivos e, simultaneamente, a demarcar fronteiras. Uma vez mais quantidade e qualidade evocam espaços sociais distintos. Quanto distam as *cenae* da elite das plebeias *cenae* de sobrevivência com alimentos anónimos. Os cereais, com distribuições regulares e regulamentados desde 58 a.C. pela demagógica *Lex Clodia*, tornam-se alimento anónimo com o azeite no século II e o vinho e a carne sê-lo-ão no século III.

Num império cosmopolita como o romano, que tanto faz chegar à *Vrbs* o melhor dos três continentes em torno do Mediterrâneo como aclimata em Roma as espécies exóticas, como as cerejas trazidas do Ponto por Lúculo, mesmo atendendo a categorias transculturais – textura, gosto, matéria gorda ou outra característica importante –, torna-se cada vez mais difícil determinar em que momento um produto é passível de ser considerado de luxo. Os textos literários podem ser uma fonte, mas sujeitos como são a todo um enquadramento ideológico e simbólico, podem conduzir-nos a equívocos. Talvez tenhamos de reflectir cada vez mais de modo transdisciplinar, comparando vários discursos e saberes como a arqueobotânica que nos permite verificar quando determinadas espécies foram introduzidas.

Num mundo que procura a todo custo homogeneizar por motivos económicos busquemos na heterogeneidade um espaço para o que nos dá prazer, mesmo que nos digam que a afirmação da nossa liberdade é, por si só, um luxo.

⁹ Leon Moulin 1989, vide em particular o capítulo « Le plus conservateur des conservatismes » : 9-25.

BIBLIOGRAFIA

- C. BERRY (1994), *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ERNOUT - MEILLET (1994, ed. rev.), *Dictionnaire Étymologique de la Langue Latine*. Paris, Klincksieck.
- G. GUERZONI (1999), “Liberalitas, Magnificentia, Splendor: the Classic origins of Italian Renaissance lifestyles”, in *Economic Engagements with Art* (eds N. de Marchi and C. D. W. Goodwin). Durham, NC, and London, Duke University Press.
- F. Dupont (2002), *Le plaisir et la loi. Du banquet de Platon au Satyricon*, Paris, la Découverte.
- L. MOULIN (1989), *Les liturgies de la table, une histoire culturelle du manger et du boire*. Paris, Albin Michel.
- J. Wilkins (2003), “Land and Sea: Italy and the Mediterranean in Roman Discourse of Dinning”, *A.J.P.* 124: 359-375.
- M. van der VEEN (2003), “When food is a luxury”, *World Archeology*, vol. 34, 3: 405-427.
- T. VEBLEN (1978), *Théorie de la classe de loisir*. Traduit par Louis Évrard, précédé de «Avez-vous lu Veblen?» par Raymond Aron. Paris, Gallimard.

**EM DEFESA DO VEGETARIANISMO:
O LUGAR DE PORFÍRIO DE TIRO NA FUNDAMENTAÇÃO ÉTICA DA
ABSTINÊNCIA DA CARNE DOS ANIMAIS**

PAULA BARATA DIAS
Universidade de Coimbra

Escolher o que é apropriado para a alimentação dos homens representa um agir consciente e fundamentado, sendo este juízo um produto da reflexão humana de ontem e de hoje. Orgânica e biologicamente enquadrado dentro da tipologia alimentar omnívora, pertence o homem ao estrito grupo daquelas espécies adaptadas a distintos habitats, capazes de enfrentar contingências diversas impostas pela natureza. A vida organizada em comunidade e a dieta omnívora são a par de outros, neste sentido, fatores e instrumentos que potenciaram o sucesso da espécie: aprender com os outros, interagir, reter as aprendizagens e a informação na comunidade, e, enfim, comer o que se pode, ou seja, o que está disponível, representaram, no remoto passado humano, soluções da mais imediata luta pela sobrevivência, em que indústria e adaptabilidade foram determinantes.

A experiência e o tempo sedimentaram-se no património humano acerca do que é melhor para comer, fazendo este juízo e esta escolha parte da cultura humana. Assim, condicionar o que pode incluir potencialmente a dieta humana, independentemente das razões que subjazem à escolha, representa um momento posterior da relação do homem com os alimentos, ou seja, indicia já, do nosso ponto de vista, aquele julgamento a que o homem se pode dar, uma vez ultrapassada a ambiciosa fronteira que o separa da ameaça da fome, ou da morte por desnutrição ou inanição.

Escolher, refletir, avaliar os produtos disponíveis, é um exercício teórico a que cada homem, individualmente ou em sociedade, se pode dedicar desde que se possa “dar ao luxo” de rejeitar parte dos potenciais recursos disponíveis que, no mínimo, fazem parte, ou já fizeram parte da sua experiência vivencial próxima. Não é, por isso, possível colocar este tipo de escolha num nível limiar do desenvolvimento humano, sendo uma atitude complexa, multifatorial, e eminentemente cultural.

Partimos também do princípio de que tanto maior são a subtileza e a complexidade presentes a estas escolhas quanto maior for o seu afastamento em relação a argumentos de defesa mais óbvios ou imediatos, ou quanto menos diretamente estiverem dependentes do restrito interesse do sujeito que julga: “Não se pode comer isto porque sabe mal” será um primeiro juízo a ser feito face à exposição a um potencial alimento. “Não se pode comer porque faz mal” implica já um juízo menos imediato, mas ainda razoável, face ao instinto de sobrevivência. “Não se deve comer todos os dias, porque é um recurso escasso” é um argumento ainda menos imediato, mas envolve uma compreensão dos

meios disponíveis e do tempo, e da sua adequação face ao benefício para o sujeito, que formula ou aceita a formulação destes juízos¹. Ora, afirmar que "não se deve comer isto porque está errado" envolve um salto ético inexistente nos juízos anteriores.

Neste enquadramento reflexivo situamos a dieta vegetariana e a avaliação de alguns aspetos dos discursos do mundo antigo em sua defesa. A escolha do tema foi, em grande parte, sugerida pela atualidade, na medida em que este tipo particular de alimentação tem sido amplamente discutido, seja nas arenas mediáticas, em publicações escritas e programas televisivos destinados ao grande público, seja entre discursos mais técnicos, entre profissionais de saúde, médicos e nutricionistas; entre economistas e ecologistas; seja no mundo académico mais restrito, teórico e reflexivo, em que determinados pensadores e filósofos contemporâneos se postam enquanto observadores das práticas alimentares correntes, das motivações que presidem à sua escolha e seleção.

Assim, a popularidade da alimentação vegetariana entre os consumidores atuais fundamenta-se em argumentos amplamente conhecidos: trata-se de uma dieta defendida como melhor para a saúde humana, em primeiro lugar (i. e., como vegetais porque faz bem). Com o argumento da saúde invocado pelos defensores e praticantes do vegetarianismo funciona também, em adição ou alternativa, o argumento ecológico, segundo o qual a alimentação vegetariana contribui para a preservação do meio ambiente, porque a produção de animais para consumo humano sobrecarrega os recursos naturais e, a longo prazo, contribui para o esgotamento do meio ambiente, o que é mau para a qualidade de vida do homem.

Segue-se o argumento fundamentado no prazer, que também se faz ouvir, embora com menor veemência (não gosto de carne ou gosto muito de vegetais). Aliás, a gastronomia vegetariana usa frequentemente termos ambíguos (croquete ou hambúrguer de legumes, bolonhesa de soja, leite e queijo de soja), e ouvem-se entre os defensores desta alimentação comentários como "não se nota que não é carne". Ou seja, os vegetais são saborosos quando se aproximam, ou substituem, o gosto ou o prazer que adviria de uma alimentação cárnica.

Todas estas razões se centram no interesse imediato ou mediato do

¹ A adoção consciente do vegetarianismo apoia-se em diferentes razões. As naturais e médicas, focalizadas no ser humano, segundo as quais a alimentação vegetariana promove melhor saúde, física e mental, do ser humano; as ecológicas, focalizadas no bem-estar dos seres vivos e sua harmonia com o meio ambiente, no habitat coletivo, segundo as quais a alimentação vegetariana preserva a qualidade do meio-ambiente, que deixa de estar sujeito à pressão da produção de animais destinados ao consumo humano; as religiosas, que constituem a mais antiga motivação persistente, ainda hoje presente em algumas correntes religiosas orientais, entre as quais o Jainismo e certas correntes budistas. Entre os cristãos, os Adventistas do 7º dia recomendam o vegetarianismo e respeitam as restrições alimentares indicadas no *Levítico*. Por fim, as razões éticas, focalizadas nas formas de vida animais: a alimentação vegetariana é a única que permite evitar a crueldade para com os animais, já que, por abstinência do consumo da sua carne, deixa de ser necessário o seu abate e a sua exploração.

consumidor. No entanto, existe atualmente um tipo de fundamentação em defesa do vegetarianismo, filosófica e ética, que se centra no que é consumido e funciona numa lógica reversa: deve-se adotar o vegetarianismo porque é errado matar e comer animais.

Este fundamento tem-se vindo a somar aos anteriores, reforçando o padrão alimentar vegetariano, em particular entre uma elite esclarecida, com frequência associada a outras escolhas, circunstanciais ou permanentes. A filosofia contemporânea, em particular a filosofia dos comportamentos e a ética, tem debatido o assunto, num curioso exemplo em que podemos observar a popularidade do perfil alimentar vegetariano² a caminhar *pari passu* com um movimento intelectual focado na fundamentação do vegetarianismo enquanto resultado óbvio de uma alteração profunda na relação entre o homem e os animais, ou, usando a linguagem destes movimentos, na relação entre os animais humanos e não humanos. Não é fácil deslindar se existe uma relação causa-efeito, e qual a ordem exata dos promotores, se é o comportamento social ou se é a reflexão académica a fonte de maior dinamismo (Paul Regan, *The case for animal rights*; D. Dombrowsky, *The philosophy of vegetarianism*, e o muito conhecido Peter Singer, em *Animal Liberation*).

Mas, à primeira vista, é a natureza desta reflexão académica, pelo menos de parte dela, que, pela sua capacidade de difusão, tem alimentado o movimento social e cultural pró-vegetariano, pelo que temos de fazer um esforço para distinguir dois tipos de estudos, já que os próprios, em alguns casos, fomentam a indistinção: um, teórico, académico e reflexivo concentrado no estudo do vegetarianismo enquanto fenómeno histórico-económico, social, cultural, ideológico e religioso, mas em que o estudioso não emite a sua opinião quanto a esta opção alimentar; e temos depois um grupo dedicado e convicto na defesa do vegetarianismo como resultado de uma escolha racionalmente e eticamente justificada, e que, por isso, fundamenta a sua causa e a sua apologia.

Todos estes argumentos em defesa do vegetarianismo ecoaram primeiramente nos textos antigos da tradição greco-latina, à exceção do argumento ecológico, pois o homem antigo não tinha a perceção, como hoje existe graças ao avanço da ciência, dos limites do planeta e dos frágeis equilíbrios ecológicos que o sustentam.

Já o argumento filosófico e ético de defesa do comportamento vegetariano como resultado consequente da recusa da morte e ingestão de animais, que anteriormente apresentámos, sendo relativamente inovador no mundo

² Em Portugal, deu-se o aparecimento um novo partido nas anteriores eleições, o PAN –Partido pelos Animais e pela Natureza- entendendo-se Animais e cito o manifesto do dito movimento político, “todos os seres sencientes” ou seja, capazes de ter sensações boas ou más, de dor ou de prazer. Assim, há “animais humanos” e “animais não humanos”, numa linguagem inspirada nas filosofias pró-direitos dos animais que adotam, entre os seus princípios, o vegetarianismo e o veganismo.

contemporâneo, esteve bem presente na reflexão dos antigos. O tratamento deste tema no mundo antigo, no caso particular dos autores escolhidos para a nossa análise, só nos veio confirmar algo que qualquer pessoa que trabalhe nesta fascinante época da História da Humanidade sabe, é que muito pouco de novo há sobre o sol, e que o homem de há milénios pertencia à mesma comunidade de interesses, de afetos, de vontades e de razões que o homem de hoje. Pelo que considerar as apologias antigas em defesa do vegetarianismo ético traz uma sensação de familiaridade quanto às mais avançadas e criativas bandeiras filosóficas em defesa deste comportamento.

O homem de Homero, como é sobejamente conhecido, não apresenta restrições alimentares coincidentes com o vegetarianismo. Pelo contrário, quer no ambiente alterado e bélico da *Iliada*, quer nos ambientes áulicos, maravilhosos, ou mais próximos do quotidiano da *Odisseia*, são perfeitamente visíveis o apreço pela alimentação carnívora. Abundam as refeições pautadas pelo prévio sacrifício de bovinos, cozinhados diretamente no fogo.

Mas Hesíodo, autor de *Teogonia*³, embora nada nos permita falar de uma rutura face ao passado, num excerto de “O mito das cinco Idades”, caracteriza o momento primordial da geração perfeita, a Idade de Ouro. Não os aflige a doença, a velhice ou a morte e (vv.114-115) “*Para eles, tudo era perfeito: o solo fértil oferecia-lhes por si frutos numerosos e abundantes*”. Ou seja, a perfeição do seu mundo incluía a generosidade do solo, que lhes fornecia os seus frutos como alimento.

Também o par edénico do *Génesis*, Adão e Eva, tinha a favor da sua felicidade primordial um jardim que provia todas as suas necessidades. Hesíodo e o AT convergem então na noção de que, no princípio, o homem vivia em harmonia com o espaço e as criaturas envolventes⁴. Podemos, como é evidente, especular que a omissão da referência a alimentação cárnea não significa, necessariamente, que ela era condenada, ou que não se fazia. Os hábitos alimentares do homem grego passavam naturalmente pelos cereais, frutos e legumes, aquilo que a natureza fornecia em abundância, e esparsamente por carne ou peixe. Mas Hesíodo transmitiu-nos, nesta breve passagem, a existência de uma valorização de um padrão de vida perfeita que dispensava a caça, a morte e o consumo de animais.

As duas fontes literárias, *Teogonia* e o *Génesis*, apresentam um outro passo que podemos relacionar entre si, na medida em que colocam o aparecimento do sacrifício de animais enquanto forma permitida e regulada pelos deuses para o consumo de

³ Hesíodo (2005) *Teogonia, Trabalhos e Dias*, Ferreira, (J.R., Pinheiro, A.E. trads) Lisboa.

⁴ Há pontos de contato entre estas duas narrativas das origens, que passam pela partilha das mesmas fontes literárias do Médio-Oriente, nomeadamente dos relatos mesopotâmicos da criação. O Mito das cinco Idades não prevê um retorno à Idade de Ouro, mas, no AT, o Paraíso criado por Deus e de que os homens foram expulsos converter-se-á no Paraíso celeste, que restaurará, no fim dos tempos, a unidade entre as criaturas da terra e Deus. O profeta Isaías profetizou estes tempos perfeitos, de restauro da paz entre as criaturas (Is. 65, 25) “o lobo comerá com o cordeiro”.

carne, numa linha cronológica definida como posterior ao momento da criação. O chamado “dolo de Prometeu” (*Teog.* vv. 520-600) descreve o primeiro sacrifício, ainda conduzido pelo Titã. Não se refere o abate do animal, mas tão só os detalhes da partilha enganadora conduzida por Prometeu: a pele, a gordura e os ossos ardem para os Imortais, a carne fica reservada à fome dos homens⁵. O castigo deste engano recaiu sobre os homens, que foram privados do fogo por Zeus. A ausência do fogo mergulhou a humanidade no sofrimento do frio, do medo dos animais selvagens (onde ficou, portanto, o tempo harmonioso da Idade do Ouro?), da ingestão dos alimentos crus. Conhecemos o relato posterior, em que Prometeu devolve o fogo e seus benefícios ao homem, e por esse bem a humanidade enfrenta novos castigos de Zeus, nomeadamente Pândora e a sua bolsa de males derramados sobre a terra.

Deste relato, importa-nos apenas relevar o facto de o sacrifício de animais surgir como um contrato de partilha de um bem com os Deuses. Embora não se mencione o ato concreto da morte do animal, pode-se dizer que, na mentalidade sacrificial, o direito de dispor da vida do animal envolve uma contrapartida para os deuses. A decisão de sacrificar um “grande boi” tomada pelo Titã ocorre “quando os deuses e os mortais se separaram” (v. 535), inaugurando para o homem um tempo em que ele está sujeito a negociar com os deuses a sua existência, o seu conforto e a sua felicidade⁶.

Por seu lado, o *Génesis* situa o primeiro sacrifício no episódio de Abel e Caim (*Gen.* 4), pertencentes à primeira geração após a expulsão do Éden, e a primeira a quem se associa o trabalho como relação entre os humanos e a natureza, e o sustento a partir deste. Portanto, também esta humanidade está marcada pela separação em relação a Deus. Abel sacrificou o primogénito do seu rebanho, Caim os frutos da terra que cultivara. São conhecidos os acontecimentos após a oferta dos frutos do trabalho do primeiro pastor e do primeiro agricultor. Deus aprecia o sacrifício de Abel, mas rejeita o de Caim, o que faz germinar neste o ciúme pelo irmão, e o conduz ao fratricídio. Sem desenvolver os complexos contornos desta sequência e da dramática preferência de Deus, saliente-se que, também no relato genesiaco, sacrificar a vida de um animal ocorre num momento de imperfeição e de dificuldades da humanidade, quando ela, afastada de Deus, procura, no sacrifício de uma espécie animal, um modo de relação com o divino.

Os dois atos, sacrifício de Prometeu e de Abel, contudo, nada concluem, e inserem-se na história do homem como dois de entre os muitos episódios de encontros e desencontros com o divino, de que a humanidade se sedimentou enquanto instância de alteridade. Sacrificar a vida de animais como ritual religioso

⁵ *Teog.* Vv. 556: “Desde então, a raça dos homens que habita a terra queima aos imortais os ossos brancos, sobre altares fumegantes”.

⁶ Veja-se em Vernant, J.-P., (1980) “Théorie générale du sacrifice et mise à mort dans la thúsia grecque”, *Le sacrifice dans l'Antiquité*, Vandoeuves-Genève, 1-22 a interpretação do sacrifício como uma forma de contrato entre a comunidade e os deuses.

e usá-los na alimentação humana surgem, desta forma, como atos intimamente relacionados, um legitimando o outro, os dois fundados na rutura entre o homem e os deuses e de um tempo primordial e perfeito, caracterizado pela ausência de males. Portanto, as concepções religiosas emergentes destes textos autorizam considerar o vegetarianismo como o estado natural do homem anterior à queda, ou à ofensa ao Deus, pelo que recuperar este idílio poderia passar, do ponto de vista metodológico, pelo retorno ao vegetarianismo enquanto estado ideal de vida após a reparação da fractura entre o homem e o divino.

Pitágoras de Samos foi, contudo, o autor apontado pelos transmissores da sua doutrina, que chegou até nós sempre sob forma indireta de testemunhos recorrentes e dependentes entre si, como o primeiro autor do mundo antigo greco-romano a defender claramente a dieta vegetariana. Veja-se que Porfírio de Tiro, autor de que falaremos mais, sendo um acérrimo defensor do vegetarianismo, caracteriza Pitágoras como um homem admirável, mas sem se comprometer com a sua abstinência total de carne:

“Como alimento, começava o dia com mel. Ao jantar, comia pão de milhete, cevada ou ervas, cruas e cozidas. Só raramente comia carne das vítimas; e nem todas as partes do animal eram aceites. Quando permanecia nos santuários das divindades, só comia o necessário para acalmar a fome e a sede. Para sossegar o apetite, comia sementes de papoila e de sésamo [...] flores de jacinto, folhas de malva, ou papas de cevada e de ervilha. Contra a sede, tomava o miolo do pepino, e sumo de uvas, extraíndo as sementes, flores de coentro, sementes de malva. (35) dizia ele que esta dieta tinha sido ensinada a Hércules por Deméter, quando foi enviado para os desertos da Líbia; Assim conservava o seu corpo numa condição permanente, nem ora saudável, ora doente, nem ora gordo, nem ora magro. Assim, ele não estava mais inclinado ao prazer, nem derrubado pela dor, e nunca ninguém o viu exaltante ou lamentoso. Quando Pitágoras sacrificava aos deuses, não usava uma profusão ofensiva (‘i.e. sangue’) mas só oferecia pão de cevada, bolos e mirra; tudo menos animais, a não ser, talvez, galos e porcos. Quando descobriu o teorema de que o quadrado da hipotenusa de um triângulo reto era igual aos quadrados dos lados que formavam o ângulo reto, diz-se que sacrificou um boi. Mas o mais certo é que esse boi fosse feito de farinha”.

Estas fontes não fornecem uma imagem unânime do Filósofo. Para Iâmblico (242-327), discípulo de Porfírio e autor que escreveu uma *Biografia de Pitágoras*, o Filósofo defendia que não se usassem alimentos que causassem flatulência ou indigestão; alimentos que fossem estranhos aos deuses; alimentos sagrados para os deuses e a eles apenas destinados; alimentos que bloqueassem a profecia, a castidade e a pureza da alma. O mais contemplativo dos filósofos recomendava a abstenção do vinho e de tudo o que tivesse alma. Achava vãos os sacrifícios aos deuses e abstinha-se de comer carne, “numa fraterna aliança

pela comunhão da vida”⁷. Mas permitia que os iniciados ainda pouco perfeitos pudessem comer carne, estando contudo absolutamente interditos o coração e o cérebro dos animais. As motivações de Pitágoras fundamentavam-se numa ética cívica: abster-se de carne tornava os homens menos predispostos à violência, e o que fosse incapaz de sacrificar uma vida animal menos ainda atentaria contra um seu semelhante.

Diógenes Laércio, autor da primeira metade do séc. III, problematizou o facto de se atribuir a Pitágoras a prática da alimentação carnívora fornecida aos atletas, alegando que este talvez fosse um outro Pitágoras, já que o Filósofo tinha proibido a matança de animais para alimentação porque queria habituar os homens à simplicidade da vida, adaptada a uma alimentação acessível e que dispensasse o fogo, como é a baseada no consumo de vegetais e legumes. Esta dieta promovia agudeza de espírito e saúde física. Confirma também a rejeição dos sacrifícios sangrentos. Assim, Pitágoras só prestava culto a Apolo de Delos, pois trigo, cevada e bolos de queijo eram as oferendas admitidas neste santuário⁸. Também nos transmitiu o conhecido episódio, recolhido em Xenófanes, que serve de fundamento da crença pitagórica na reencarnação: ao ver um cão a ser maltratado, pede que interrompam os maus tratos, porque nos latidos reconheceu a voz de um amigo querido⁹. Note-se, contudo, que Pitágoras considera que o animal deve ser poupado porque transporta consigo a alma de um amigo, não porque possua por si um estatuto ou qualidades que tornem tal comportamento incorreto.

A popularidade de Pitágoras entre os filósofos antigos produziu uma literatura de sentenças atribuídas ao Filósofo, em alguns casos alvo de interpretação literal, em particular nos círculos religiosos e místicos tardios. Mas a interpretação alegórica foi a preferida pelos neoplatónicos: assim, Hiérocles de Alexandria (séc. V) deixou os seus *Crisa Epe* “Palavras de Ouro”, setenta e uma sentenças de Pitágoras colhidas em Plutarco, interpretando-as num sentido ético, afastadas do concretismo alimentar. Foi um autor muito popular enquanto divulgador da obra de Pitágoras, interpretando alegoricamente o condicionamento alimentar vegetariano presente nas máximas pitagóricas e validando, intrinsecamente, o valor metodológico, diríamos, ascético (no sentido em que promovia a dieta enquanto exercício para o progresso espiritual) da dieta vegetariana: ou seja, esta era a adequada ao homem elevado porque não só o afastava das paixões e dos vícios, das doenças do excesso, como o

⁷ Iâmblico, *VP* 6: 30-32; o passo comentado *VP* 6,24.

⁸ Diógenes Laércio, *De Clarorum Philosophorum Vitis, Dogmatibus et Apophthegmatibus ... VP*, 8, 12; 20; 23. Grant, R. (1980) “Dietary laws among Pythagoreans, Jews, and Christians”, *Harvard Theological Review*, 73, (1,2), 299-310, em especial pp. 299-302 “these passages show that conflicts over dietary laws existed within Pythagorean circles and that old dietary ordinances were preserved, usually in allegorical form.”

⁹ Diógenes Laércio, 8, 20.

tornava mais espiritual, propício à aprendizagem e iluminação¹⁰.

Estes argumentos, fundados no benefício da dieta vegetariana para a felicidade do homem, tiveram fervorosos adeptos ao longo da história. Destaque-se Jacob Böhme, religioso que, no séc. XVII, difunde a alimentação vegetariana enquanto essência do verdadeiro cristianismo reformado, traído pelo clericalismo e pelo intelectualismo. Na sua obra, *Great Mystery* (1623) fez convergir os ensinamentos bíblicos com a mística da natureza, formando uma nova religião, na qual os laços entre a espécie humana e o universo fundam a relação com deus. Assim, matar animais cria obstáculos entre o homem e Deus. De uma motivação de pureza religiosa, este movimento ganha adeptos entre higienistas e filantrópicos do Iluminismo, como H. Club, em *Vegetarian Messenger* (1849) ou Francis Newman, em *Dietetic Reformer* (1881) que exaltam a dieta vegetariana e a abstenção do álcool como virtuosas social, económica e higienicamente. Dela provinha a cura para todos os males que afligem a humanidade: a pobreza (posto que a carne é cara), a fome, a doença motivada pelos excessos ou pelo consumo de carne em más condições e uma solução para os males morais¹¹.

Com este apontamento da História moderna, procura-se evidenciar que a defesa do vegetarianismo no Ocidente teve estes dois grandes momentos, o mundo greco-romano e a época moderna e contemporânea¹². A matriz pitagórica está presente nos dois: os defensores antigos do vegetarianismo apresentavam-se como “seguidores de Pitágoras” e, na época moderna, a dieta vegetariana era mesmo apelidada de “dieta pitagórica”. A apologia pelo vegetarianismo na época moderna contudo, centra-se no benefício, físico, intelectual, moral e social do

¹⁰ Schibli, Hermann S. (2002). *Hierocles of Alexandria*. Oxford University Press. Hiérocles tornou-se um autor muito popular na Idade Média e no Renascimento como transmissor da doutrina pitagórica. Sentenças de Pitágoras deixadas por Hiérocles: “Não comas o coração”; abstém-te de feijão” ou seja, “abstém-te dos alimentos que causam flatulência”; abstém-te da participação democrática” 18. Não comas peixe de barbatanas negras”. Ou seja, não tenhas por companhia homens de má reputação. 19. “Nunca comas ruivo”. Ou seja, evita o rancor. 20. “Não comas a matriz dos animais”. Ou seja, evita tudo o que conduz à procriação. 21. “Abstém-te de comer a carcaça de animais”. Ou seja, não comas alimentos deteriorados 22. “Não comas animais” Ou seja, não tenhas por companhia homens que não se regem pela razão”. 23. “Põe sempre sal na mesa”. Ou seja, faz sempre uso da justiça nos teus julgamentos.

¹¹ Quédrago, A. P. (2000) “De la secte réligieuse à l’utopie philanthropique. Genèse sociale du végétarisme occidental”, *Annales HSS*, 4, 825-843. Sobre Böhme, ver 826-827; sobre Club e Newman, respetivamente, 839, 840. Cf. p. 843: “les premières formes du végétarisme moderne se sont transformées depuis leur apparition au XVIIème siècle jusqu’à la veille du premier conflit mondial. Toutefois, sous queque forme qu’elles présentent, les différentes variantes du végétarisme ont en commun de prescrire des normes sociales et morales de l’activité humaine, qui procèdent de la volonté de définir et de fixer un statut du corps conforme à leurs représentations de la pureté”.

¹² Op. cit., p. 836-834. O Iluminismo chegou a produzir a interpretação de que a vitória do cristianismo no fim do mundo antigo arrastara a humanidade para o não repúdio do consumo da carne e do sangue, encetado entre os homens de espírito nobre do mundo antigo. A aceitação acrítica da alimentação carnívora estava assim facilitada pelo rito eucarístico, e a centralidade que o sacrifício do corpo e sangue de Deus assumira na história e no rito religioso.

mesmo para o homem, argumento já conhecido pelos textos antigos.

Nos últimos anos têm-se desenvolvido argumentos éticos em defesa do vegetarianismo que se centram no estatuto do que é consumido, neste caso os animais para consumo humano, e o reconhecimento dos seus direitos. Assim, ser vegetariano resulta no caminho possível para quem adota o princípio da rejeição da carne, no que é a assunção de uma atitude por privação, ou por negação. Ou seja, é possível ao homem comer carne, e tal decisão pode afetar-lhe, como externalidade, a saúde. Isso não é, contudo, o mais importante. A questão está, não em escolher vegetais, mas sim em recusar o abate, o consumo ou qualquer forma de exploração dos animais para benefício humano¹³.

Porfírio de Tiro, surge, então, como autor pioneiro desta forma de vegetarianismo ético¹⁴. A sua obra, Porfírio, *Acerca da renúncia à Carne como alimento*, desenvolvida em quatro livros, em tom apologético, fundamenta aturadamente as razões por que o homem deve abandonar o abate, o sacrifício e a ingestão da carne dos animais. O discurso de Porfírio de Tiro assume-se como um esforço pedagógico de esclarecer e de demover os homens dos ritos religiosos ancestrais e tradicionais, vincando a nulidade dos sacrifícios como forma de culto aos deuses. Neste sentido, a sua obra constitui um verdadeiro tratado de crítica à religião, analisando práticas e conceções tradicionais que mereciam ser revistas pelos homens do seu tempo. Porfírio considera que a generalização dos sacrifícios foi contrária à pureza religiosa da Antiga Grécia, que cedera à influência de práticas religiosas estranhas ao sentir grego, como as egípcias e as mesopotâmicas¹⁵.

De modo significativo, nesta crítica à religiosidade popular dominante, praticante dos rituais de sacrifício dos animais, considerando-os cruéis, inúteis para o louvor das divindades e motivados pela superstição, não se pronuncia quanto às práticas rituais cristãs¹⁶. Trata-se de uma omissão reveladora. Pensamos

¹³ Neste sentido, quando o vegetarianismo abandona a preocupação estrita com o consumidor e a desloca para o que é consumido, evolui coerentemente para o veganismo, comportamento alimentar e social que implica a rejeição da carne, mas também do leite, dos ovos, do vestuário feito de pele ou do pelo dos animais, etc.

¹⁴ Dombrowski, D. (1984) “Vegetarianism and the argument from marginal cases in Porphyry” *Journal of the History of Ideas*, 45, 151-143. Dombrowski, D. (1984) *The Philosophy of Vegetarianism*, University of Massachusetts Press. Nesta obra fundamental, Daniel Dombrowski traça a história do pensamento vegetariano, concedendo um lugar cimeiro a Porfírio de Tiro.

¹⁵ Porfírio, (*Acerca da renúncia à Carne como alimento*, 4), cita uma Lei de Drácon (621 a.C.): (nossa tradução) “Que os deuses e os heróis do país sejam publicamente cultuados de acordo com as leis deixadas pelos nossos antepassados; e que sejam também adorados em culto privado de acordo com as possibilidades de cada um, com o uso de palavras auspiciosas, as primícias das colheitas e bolos. Esta lei ordena que a divindade seja venerada com as ofertas dos primeiros frutos usados pelo homem e bolos feitos da melhor farinha de trigo.”

¹⁶ Porfírio de Tiro é um filósofo neo-platónico pagão da segunda metade do séc. III, educado em Atenas, Constantinopla e Alexandria na proximidade de meios cristãos. Foi comparado a

que Porfírio estava bem informado quanto à especificidade do cristianismo quanto ao modo como, nesta nova religião, o aspeto do sacrifício estava integrado de forma sobretudo alegórica. Assim, o sacrifício cristão, consagrando o pão e o vinho eucarístico em memória do sacrifício voluntário de Cristo, apresentava a mesma fundamentação que Porfírio pretendia tornar dominante, ao propor a adoção generalizada do sacrifício dos cereais e dos frutos, as primícias cultivadas pelo homem, em vez do derramamento concreto do sangue.

Sendo pagão, Porfírio critica uma categoria tradicional do mundo pagão, e, ainda que justificada por motivos religiosos, a eles não se podia limitar: ignorância, inércia, insensibilidade, são as razões que levam o homem do seu tempo a continuar o abate de animais, pelo que abolir este comportamento é elevar o homem para um novo patamar ético e é promover a harmonia entre os seres que partilham o mundo terreno. Porfírio não esquece, portanto, a longa tradição pitagórica de que o vegetarianismo constitui uma via para o enobrecimento do homem, do ponto de vista físico, intelectual e moral, mas renova-a, ou junta-lhe o não despreciando argumento de que os animais devem ser poupados a uma forma de tratamento que os avilte, ou que, em última instância, os prive da sua vida por razões que não se prendem com o direito de o homem preservar a sua vida. Está, por isso, sempre reconhecido o direito de o homem se defender dos animais selvagens.

A principal razão para retirar os animais da alimentação humana prende-se, para Porfírio, com o facto de o homem, porque partilha com o animal um princípio vital semelhante, uma *psyche*, que partilha também a capacidade de ter sensações (*to asthanesthai*). Assim o homem está unido aos animais por um princípio de familiaridade (*oikeiosis*), pelo que o conceito de justiça para com os outros também deve estender-se aos seres animais, equilíbrio de que depende a elevação moral do homem. Privar da vida um animal como forma de garantir alimento equivale a um homicídio¹⁷, tão grave como injustificado, posto que as plantas e toda a panóplia de frutos sustentam capazmente o ser humano.

A abstinência está implicada, em Porfírio, com um assunto e uma prática fundamental das religiões antigas: o sacrifício. Proclamar a bondade do vegetarianismo passa, no discurso porfiriano, por atacar os sacrifícios, sabendo que esta prática se encontra generalizada no quotidiano religioso do mundo

Juliano, pela sua vontade indómita de rejeitar o cristianismo numa altura em que este se havia tornado dominante entre os intelectuais. Escreveu um extenso tratado *Contra os Cristãos*, em que revela conhecimento aturado da Bíblia, a ponto de rebater as incongruências temporais e espaciais e o do texto fundador da nova doutrina, o AT e o NT. Não deixa, por isso, de ser curioso que por vias diferentes, a pluralidade religiosa do mundo antigo sofria propostas de revisão que, por vezes, convergiam nos seus argumentos: Porfírio mostrava a vacuidade dos sacrifícios como forma de honrar os Deuses e Clemente de Alexandria (II-III d.C.) fazia o mesmo com a sua *Exortação, Pedagogia e Miscelânea*. Foi comum, entre as primeiras reações pagãs ao advento do cristianismo, a acusação de que se tratava de um culto cruel, sangrento, em que se chegava a praticar o canibalismo.

¹⁷ Porfírio de Tiro, 3, 19 (ed. cit., ver bibl.).

mediterrânico antigo. No livro II¹⁸, precisa um tema caro na sua argumentação: os sacrifícios de seres dotados de alma (animais) não são desejados pelos deuses. Com este tópico, Porfírio rebate a reserva de que, ainda que se evite carne por muitas razões, o abate de animais e sua ingestão constituía uma obrigação piedosa consequente do sacrifício. Deste modo, os sacrifícios devem limitar-se à oferta dos frutos da terra e dos aromas que deles emanam (plantas odoríferas como a mirra e o incenso). Estes foram, segundo ele, os sacrifícios ancestrais autorizados pelos deuses, práticas que se subverteram com a degradação da humanidade ao longo dos tempos. Historicamente (II, 9), os sacrifícios animais são recentes, motivados pelas guerras e pelas fomes que faziam escassear o produto das cearas. Assim, cada povo pratica o seu tipo diferente de sacrifício, conforme os interesses externos que lhe estão associados. Só esta diferença serve para dizer que o ritual não decorre de uma lei divina universal. Citando Teofrasto, (II, 26) Porfírio comenta as características dos sacrifícios de povos mediterrânicos: assim, Sírios e Judeus praticam, desde as suas origens, o holocausto, ou seja, não se maculam com a ingestão dos seres que sacrificam. O povo mais sábio do mundo, diz ele, os Egípcios, não só não sacrificam os seus animais, como fazem das suas figuras representações dos deuses (*tas eikonas mimemata*).

Consideramos contundente, inovadora e actual a argumentação desenvolvida nos caps. 22-24, à luz dos estudos de Dombrowski, de Regan e de Peter Singer (ver p. ??), e a chave para a condenação do abate dos animais: se os homens estão unidos por uma familiaridade (*oikeiotes*), é correcto dizer que tirar a vida a outro ser humano só se justifica quando a sua maldade prejudica os demais. Tal como os animais, seria justo dizer que só seria tirada a vida aos animais prejudiciais para os outros seres vivos, inclusive o homem. Nada disto acontece com o sacrifício, posto que os homens do seu tempo imolam animais domésticos, que partilham o espaço com os homens, auxiliam-no nos seus trabalhos e providenciam-lhe alimento, roupa, calor. Os deuses tenderão a ver na destruição dos seres companheiros próximos dos homens mais um ultraje do que uma oferenda, pois não se está a reparar nenhuma falta ou crime que estes seres tenham cometido. E na escolha dos animais sacrificados revela-se toda a inconsistência do homem que aceita os sacrifícios. O boi, as aves, os porcos e as ovelhas, benéficos para o homem, sacrificam-se. Mas o elefante e o burro, que também trabalham para o homem, não são sacrificados... porque não servem, ou a sua carne não é apreciada pelos homens. Portanto, que piedade interesseira é esta que esconde o seu apetite sob uma obrigação religiosa? O homem poderia, seguindo o mesmo princípio da utilidade, sacrificar os animais nocivos ou cujo estropiamento não trouxesse benefício ao ser humano (animais feridos ou doentes). Mas os deuses queriam ser honrados com tais dádivas? Não seria isso um desrespeito pelo divino? Nesta argumentação de Porfírio atinge-se o

¹⁸ Porfírio de Tiro, 2, 5-33-100.

próprio questionamento da divindade enquanto um ser eticamente coerente: Esta, bondosa por princípio, não pode apreciar ser cultuada por um acto errado na sua essência, que é o de tirar vida a um ser que ela animou.

BIBLIOGRAFIA

- Porphyrius, *De Abstinencia ab esu cranium animalium*, in Porphyre, *De l'Abstinence, I-IV*, 2 vols, Bouffartigue J., Patillon M ed. e trad., (1977) Les Belles Lettres.
- Dombrowski, D. (1984) "Vegetarianism and the argument from marginal cases in Porphyry" *Journal of the History of Ideas*, 45, 151-143.
- Grant Robert M., "Dietary Laws among Pythagoreans, Jews, and Christians", *The Harvard Theological Review*, 73, 1980, 299-310.
- Den Boer, W. "A Pagan Historian and His Enemies: Porphyry against the Christians" *Classical Philology*, 69, 3, 198-208.
- Musurillo, H. "The problem of ascetical fasting in the greek patristic writers", *Traditio*, 12, 1956, 1-64.
- Owen Goldin, (2001) "Porphyry, Nature, and Community", *History of Philosophy Quarterly*, 18, 353-371.

A PROPÓSITO DAS PROIBIÇÕES ALIMENTARES DO LEVÍTICO

LUÍS LAVRADOR

(Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra)

"O Senhor disse a Moisés e a Aarão: "Falai assim aos filhos de Israel: Eis aqui os animais que podereis comer, de entre todos os quadrúpedes, que vivem sobre a terra: podereis comer todo o animal que tem unha de pé dividida em dois cascos e que ruminam. Mas não comereis aqueles que só ruminam e não têm a unha dividida, ou só têm a unha dividida e não ruminam" (Lv 11,1-4)".

É deste modo *sui generis* que começa a apresentação da doutrina alimentar pelo autor do livro do *Levítico* acerca do que poderia ou não comer o povo de Israel. Mas, antes de entrarmos em alguns detalhes acerca da questão proibitiva do comer, especialmente no mundo judaico, importa conhecer o significado desse normal acto humano em articulação com o argumento contido no terceiro livro da Bíblia cristã – o *Levítico*. De acordo com os tradutores da Bíblia que seguimos neste artigo, estamos na presença de uma obra que faz também parte da Bíblia Hebraica e que se chama *Wayyiqra*, que quer dizer: "E Chamou". O nome pelo qual ainda hoje é conhecida deve-se à sua tradução do hebraico para o grego, realizada pelos *Setenta*. Uma tarefa que terá tido em linha de conta a importância da função litúrgica contida nesse livro e que era atribuída aos levitas. De acordo com o narrado no livro do Êxodo (Ex 1,2), Levi era um dos treze filhos de Jacob. E o Deuterónimo (Dt 10,8-9) dá-nos conta de que daquele filho surgiu a tribo de Levi, que se instalou na parte sul da Palestina e a qual foi escolhida para exercer as funções religiosas e sacerdotais.

Ao basearmo-nos no perfil da matéria contida no livro em apreço, somos levados a concluir que nos encontramos na presença de um povo sedentarizado, cujo culto supunha organização. A narrativa cultural, prodigamente desenvolvida do início ao fim, confirma que as matérias ali tratadas terão sido recolhidas, pelos sacerdotes de Jerusalém, após o Exílio (séc.VI a.C)¹, época, como se sabe, bastante conturbada na vida dos israelitas, os quais viam, no cumprimento da lei de Moisés, a tábua de salvação da sua identidade, como povo uno e puro.

Estudar os aspectos proibitivos codificados pelo *Levítico* revela-se uma tarefa árdua e complexa, que não nos circunscreve unicamente ao que vem inscrito nesta fonte sagrada, liga-nos também ao "princípio", àquele projecto de harmonia entre o cosmos e o homem, que tão bem narrado aparece no livro do Génesis. O mito da criação exalta esta cumplicidade fundamental,

¹ *Bíblia Sagrada* 2001: 164.

como forma de mostrar o recheio primordial em bens essenciais para alimentar os Homens. De acordo com o autor daquele livro, Deus proveu, em primeiro lugar, os ingredientes vegetais e, de seguida, colocou à disposição dos viventes, os peixes e os animais, para com os quais o Criador expressava palavras assertivas de confirmação da sua beleza, como aquelas que se podem ler no livro do Génesis: "E Deus viu que isto era bom" (Gn 1,20-25). Aí, na verdade, tudo surgia de uma forma sequencial e bem arrumada, não estivesse por de trás de tal maravilha a mão toda-poderosa do Senhor, como nos narram os Salmos:

"...Deste-lhe domínio sobre as obras das tuas mãos, tudo submeteste a seus pés: rebanhos e gado, sem exceção, e até mesmo os animais bravios; as aves do céu e os peixes do mar, tudo o que percorre os caminhos do oceano" (Sl 8,7-9).

Talvez por causa de tudo isto o salmista teve o ensejo de proferir ainda mais estas palavras:

"Das tuas altas moradas regas as montanhas; com a bênção da chuva sacias a terra. Fazes germinar a erva para o gado e as plantas úteis para o homem, para que da terra possa tirar o seu alimento: o vinho, que alegra o coração do homem, o azeite, que lhe faz brilhar o rosto, e o pão, que lhe robustece as forças" (Sl 104,13-15).

Mas, quando tudo parecia encaminhar-se para um convívio perfeito, eis que Adão e Eva comem do fruto da árvore do conhecimento, cuja substância lhes estava interdita. E, se tal pretensão fosse satisfeita, a sabedoria de Deus sairia abalroada, ficando Ele com a mesma autoridade que os seres por Si criados. No seguimento de tão insólito desejo, e sob mandato superior, dali em diante ficava sentenciada a vida das criaturas humanas:

"Comerás o pão com o suor do teu rosto, até que voltes à terra de onde foste tirado..." (Gn3,19).

Embora possamos encarar esta determinação já como uma séria punição, a verdade, porém, é que a verdadeira pena viria depois. Segundo a matéria narrada no livro do *Génesis*, a cólera de Deus para com a primeira humanidade encontrou no dilúvio o seu real castigo (Gn 6). O Criador, que se havia arrependido do trabalho de edificação que instaurara, cansou-se da maldade dos Homens, ordenando o seu fim. O dilúvio constitui assim a metáfora da anti-criação. Contudo, uma nova oportunidade foi dada à humanidade. Afinal, a água que tudo havia dizimado assumiu-se depois como substância de pureza, símbolo de um homem novo, com Noé a protagonizar o recomeço.

Se a ligação ao relato das origens se torna providencial para explicar o *Levítico*, não o será menos em relação ao *Êxodo*. Isto porque Moisés bem sabia a doutrina primordial e o quanto, no seu entender, Jawé a apreciava. Ninguém como ele sabia mediar a relação que o seu povo desejava manter com o seu único Deus. E, como todas as realidades (temporais e intemporais) precisam de um rosto para lhes conferir autoridade, a figura de Moisés configurava tal entidade. Na linha narrativa dos livros sagrados, apercebemo-nos de que foi pela cabeça desse profeta que surgiu a cerrada codificação alimentar desenvolvida no livro do Levítico e também, um pouco mais suavemente, no *Deuteronómio*. Como observa Carreira das Neves, o que "é importante reparar é que o Levítico não fala de Deus do Sinai, mas do Deus que fala a Moisés da "tenda da reunião". Mas a fonte original de toda a legislação litúrgica ou não litúrgica nasce no Sinai, porque o Pentateuco enquanto Torah forma um só livro e o essencial consiste na aliança de Deus, no Sinai, com Moisés e o seu povo (Ex 19,24-34). Deus é apresentado como uma presença viva, dialogante, distinta de todos os deuses, e o seu povo como um povo "exclusivo" no meio dos povos pagãos"².

Para experienciar as delícias da santidade, o mesmo é dizer, atingir a plenitude até à *Terra Prometida* – terra de que mana leite e mel (Ex 13,5), o povo hebreu teria que passar, de entre outras, por uma série de provações de ordem alimentar, a que se chamava *Código da Pureza Ritual*, que no fundo formava um conjunto imperativo de leis que determinava a pureza dos indivíduos no caminho trilhado rumo à santidade. Ser santo implicava ser separado. Por isso, as leis dietéticas delimitavam o campo de acção daquele povo com vista a tal distinção, traduziam comportamentos de acordo com os desígnios do seu deus e segundo a fórmula por ele instituída, que era esta: "Sede santos, porque Eu, o Senhor, vosso Deus, sou santo" (Lv 19,2).³

Como esta é a única normativa emanada dos livros sagrados, e como não encontram se neles outras explicações plausíveis para as proibições alimentares levíticas, certos autores, ao longo de mais de vinte séculos, têm-se esforçado por trazer até nós as verdadeiras razões para as rígidas leis dietéticas. Não é fácil escolher, desses estudiosos, as opiniões que mais se ajustem à realidade do povo de Israel, especialmente no que toca à matéria abrangida por todo o capítulo 11 do Levítico e o 14 do Deuteronómio, cujos conteúdos se ocupam em anunciar o nome dos animais proibidos na alimentação do povo judaico. Não obstante outras ilustres posições, iremos referir, especialmente, Mary Douglas⁴, antropóloga que dedicou parte da sua obra às questões alimentares levíticas. E, de acordo com o que escreveu na sua obra *Pureza e Perigo*, o desejo de

² C. Neves, 2008: 132.

³ A etimologia de *sanctus*.

⁴ M. Douglas, 1991.

santidade é incompatível com qualquer tipo de poluição, pelo que a casuaística alimentar proibidos no Levítico terão que ser interpretados segundo dois eixos: "ou bem que estas regras são desprovidas de significação e arbitrarias porque disciplinares e não doutrinarias; ou bem que se trata de alegorias das virtudes e dos vícios" (M. Douglas, 1991: 60).

Mary Douglas recorreu a autores que discutiam este aspecto, contribuindo para esclarecer a temática. Ao recorrer a Maimónides, homem religioso, filósofo e médico na Idade Média, começou por afirmar que as "prescrições religiosas não são, no conjunto, simbólicas" e que as "prescrições alimentares tinham uma sólida base fisiológica". A propósito da tese de que as determinações alimentares são mais morais e disciplinares do que simbólicas, esta autora, ao citar Epstein, refere o talmude babilónico para afirmar que estas leis têm um objectivo bem definido, a santidade. Em outro passo desse documento pode ler-se que "o verdadeiro fim é incitar os israelitas à autodisciplina, a primeira condição da santidade" (1991: 60). Por outro lado, e de acordo com o professor Stein, a influência helénica na cultura judaica, no período de Alexandre o Grande, permitia conjugar as interpretações médicas com as morais. Filon de Alexandria, filósofo judeu do século I defendia que Moisés interditava sobretudo os animais cuja carne se apresentasse com requinte de delicada gordura, como é o caso da carne de porco e dos peixes sem escama, pois, segundo ele, tais alimentos eram armadilhas para o sentido do gosto, o que levava ao excesso da gula. "Um mal perigoso para o corpo e para a alma, porque a gula provoca a indigestão, fonte de doença e de enfermidade" (1991: 61).

Todavia, outras correntes de pensamento têm produzido uma pluralidade de opiniões, havendo até quem julgue como irracionais as prescrições alimentares que vêm narradas no *Levítico*, classificando-as como vestígio primitivo de um passado distante. Porém, Douglas serve-se de Driver para expressar uma posição mais consensual. "Pode bem ser que uns animais tenham sido proibidos devido à sua aparência repulsiva ou aos seus hábitos imundos, outros por razões sanitárias; noutros casos, o motivo da interdição é certamente de ordem religiosa". No seguimento do pensamento de Douglas, a crítica acha que o que está por detrás de tudo isto são preocupações quanto à preservação da ordem (1991: 61-63).

Marvin Harris, antropólogo norte-americano, rejeita o facto de se atribuir a questões higiénico-sanitárias as ditas proibições, sustentando a sua posição ao afirmar que os porcos não são mais portadores de sujidade e de parasitas que as vacas ou os cães. Vai ainda mais longe, quando explica que o antraz (doença conhecida desde os tempos bíblicos), que pode afectar animais e humanos, se encontra nos animais bovinos, caprinos, ovinos e equídeos e não nos porcos. Ele é de opinião, ainda, que os bovinos podem ter ténia, e brucelose os carneiros

e as cabras. Como se sabe, esta doença constitui mais perigo para as pessoas do que a triquinose. Na realidade, o antraz poderá conduzir à morte, ao passo que, com a triquinose, raramente isso acontece.

No entanto, não estão proibidos pelo *Levítico* os animais portadores de antraz. Por tal razão, Harris defende que não são as motivações higiénicas que fundamentam as restrições do *Levítico*. De acordo, ainda, com este autor, os israelitas proibiam o consumo de carne de porco por uma questão de "estratégia ecológica saudável" (1974: 41). Isto porque os porcos são animais que não se adaptam à aridez do deserto, nem tão pouco adoptam vida de rebanho. Embora as condições ecológicas fossem desfavoráveis, se aquele povo quisesse criar uma pequena vara, Jawé não autorizaria, na medida em que desejava preservar o seu povo da gula, excesso a evitar e que crescia com o saborear suculenta carne de porco.

Voltemos novamente a Douglas e às suas interpretações. Esta pensadora baseia as suas posições no pressuposto de que as regras alimentares são alegorias de virtudes e vícios. Se Deus é o criador de todas as coisas e se quer para o Homem o melhor, por que havia de instituir regras tão severas, a ponto de nem autorizar sequer que se tocasse em certos animais? "É mais provável que estas leis sagradas tenham sido decretadas em nome da justiça, para acordar em nós pensamentos devotos e para formar o nosso carácter" (1991: 63). Ao citar o Professor Stein (1957) a propósito das interpretações de Fílon acerca das prescrições dietéticas podemos ler: "Os peixes com barbatanas e escamas, que são admitidos pela Lei, simbolizam a resistência e o autocontrolo, ao passo que os peixes interditos se deixam levar pela corrente, incapazes de resistir à força do rio. Os répteis que serpenteiam, arrastando-se pelo ventre, simbolizam as pessoas que se entregam à satisfação das suas paixões e dos seus desejos cúpidos. Ao contrário, os animais que rastejam, mas que têm patas para saltar são puros, pois simbolizam o sucesso que coroa o esforço moral" (M. Douglas, 1991: 64).

No estudo *Ao Sabor da Bíblia*, efectuado para dissertação de Mestrado, em 2010, e publicado em 2011, sintetizaram-se estas e outras opiniões⁵. Aí, começou por se afirmar que, para o povo judeu, a comensalidade se revestia de um enorme significado e solenidade religiosa. Aquele povo mantinha acesa a chama relacional, no centro da mesa do quotidiano e sobre a mesa do altar, encontrando-se ambas no mesmo patamar de importância. Sobre elas, somente se colocavam os alimentos que tornavam o Homem puro e o conduziam nos caminhos até Deus. Como a integridade do culto jogava um papel decisivo na religião da comunidade judaica, um qualquer dos seus membros estava impedido de se abeirar do altar ou da mesa da refeição, caso estivesse manchado pela impureza. Como já se disse, o que estaria em

⁵ L. Lavrador, 2011: 136-149.

causa eram os princípios teológicos da santidade, isto é: distinguir o puro do impuro, o santo do comum, que, no fundo, traduzia o princípio de separar e de ordenar. Afinal, distinguir significava reescrever a criação do mundo. Numa perspectiva mosaica, as leis de pureza ritual afinavam pelo princípio da ordem e da distinção, tal como Deus previu, ao criar o mundo. Aqui, e sobre esta realidade, assentaria, no modelo de totalidade e perfeição, o conceito de plenitude: atingi-la seria o não comer a carne de animais proibidos.

Quem mediava o escrupuloso cumprimento destas regras *santas*? Cabia aos sacerdotes a responsabilidade de distinguir o puro do impuro. Daí a importância destes e o papel decisivo que ocupavam no campo das leis de pureza ritual. De acordo com o texto bíblico, não foram esses homens de culto que criaram as distinções, mas assumiram a função de as discernir e transmitir ao seu povo, cumprindo, assim, um mandato do seu deus. No meio do seu povo, eles estavam primeiramente obrigados à santificação e a dar o exemplo, para que, à frente dos rituais por eles presididos, pudessem ajudar a fomentar também a moral.

Em cenário, o livro do *Levítico* construiu um conjunto de seis unidades de observância da Lei, todas relacionadas entre si:

- 1ª - Animais puros e impuros (Lv 11,1-59)
- 2ª - Impureza e purificação das parturientes (Lv12,1-8)
- 3ª - Enfermidades da pele (Lv 13,1-59)
- 4ª - Rituais de purificação para a cura da pele (Lv 14,1-32)
- 5ª - Contaminação e purificação das casas (Lv 14,33-57)
- 6ª - Contaminação por secreções corporais (Lv 15,1-33)

No início de cada uma destas unidades está escrito: "Esta é a lei..."

Na primeira unidade, encontramos nos animais a fonte da impureza, nas restantes, o Homem forma essa fonte. Nota-se neste domínio, a existência de uma abismal discrepância: por um lado a ideia de que certos animais são sempre impuros em si mesmos, ao passo que os homens só o são temporariamente.

Concentremo-nos na primeira observância mencionada: o livro do *Levítico*, em primeiro lugar, divide os animais em puros e impuros, comestíveis ou não, segundo três categorias: terrestres, aquáticos e aves, e insectos alados. Numa segunda divisão, menciona os animais abomináveis. A classificação dos animais nas três categorias, segundo o espaço onde se movem, evoca a ordem traçada pelo *Gênesis*. O mundo concebido segundo o modelo ordenado da Criação tornou-se, para o judaísmo, fundamental na interpretação da antropologia social, na medida em que, a ordem cultural e o sistema social reflectem a ordem cósmica.

Obviamente que teremos de justificar a origem destas classificações com os costumes aduzidos por uma anterior economia de pastoreio que se sedimentam hábitos que precederam o sistema sacerdotal de pureza, extensivo

a outros povos do Médio Oriente, os quais comiam apenas a carne dos animais que criavam. Somente os animais que viviam a condição doméstica se ofereciam a Deus, sendo esta, a fonte essencial da sua pureza.

Mesmo assim, tornava-se possível comer carnes não sacrificáveis, prática que colocava na mão dos sacerdotes a decisão sobre as que poderiam ser ou não comestíveis. Daqui resultou a compilação da lei que só permitia que se comessem os animais que morfologicamente fossem parecidos com os que se sacrificavam. Assim, os sacerdotes estabeleceram um sistema de classificação mais complexo, mas que os fiéis compreendiam facilmente. Aos altares conduziam-se as melhores rezes, as mais gordas e sem qualquer defeito. Neste aspecto, o hibridismo ou outras peculiaridades evidentes tornavam o animal impróprio para Deus, disciplina cultural que se transferia também para a mesa judaica. De tal maneira assim era, que os judeus consideravam esses animais impuros, logo, não se serviam deles nas suas refeições.

Além disso, havia outras duas proibições de carácter alimentar importantes: uma tinha que ver com a interdição de comer o sangue dos animais, a outra com a proibição de cozer cabrito no leite de sua mãe. Quanto à primeira, a razão principal pelo qual se não podia comer é sempre a mesma, como se pode confirmar em (Gn 4,10; Job 16,18; 2Mac 8,3):

"o sangue é a vida, não simplesmente a vida mortal, mas em algum sentido a essência espiritual da criatura, homem ou besta".

Relativamente à segunda, a questão é extremamente complexa. Julgamos tratar-se de uma reacção à conduta humana para com o incesto, isto é, cozinhar o filho no leite da mãe constituía uma transgressão que se posiciona ao nível incestuoso – crime severamente punido.

Como já se viu, não terão sido simplesmente questões de ordem dietética que estariam na base deste modo extremado de ver a alimentação, nem mesmo razões de ordem puramente religiosa. Na verdade, teremos de ponderar também a capacidade de estes preceitos poderem ajudar a unificar um povo diante de circunstâncias difíceis, ou motivar sentimentos de estranheza diante dos povos vizinhos. O povo judeu via, na observância rigorosa da Lei, o caminho certo para a sua transcendência divina, acreditando mesmo, que só os que permanecessem limpos estariam em condições de desfrutar do gozo do seu deus.

Mas, além disso, convém referir que as interdições alimentares também serviam como objecto de arremesso, em reacção para com os povos não judeus, a maioria rivais ou inimigos. A título de exemplo, a carne de porco, considerada sagrada para babilónios e gregos, e a base alimentar de boa parte do povo egípcio, abominava-se na mesa judaica.

A superstição seria outra razão apontada para justificar certos hábitos alimentares. Acreditava-se que os animais que escavassem o solo, (é o caso dos de raça porcina), estariam mais sujeitos a relacionarem-se com os espíritos malignos escondidos por debaixo da terra.

A presunção de supremacia, sustentada pelo povo judaico em relação ao seu Deus, em detrimento dos outros povos e nações, surgia-lhe por acção e força do seu Senhor, como se pode ler no livro do *Êxodo*: "Assim fala o Senhor: O meu filho primogénito é Israel" (Ex4,22). Estas palavras indiciam uma profunda intimidade de Jawé para com o seu povo. Este sentimento sobressai no povo de Israel e leva-o a superiorizar-se a qualquer outro povo, mesmo nas coisas mais banais da vida.

O autor do livro do *Levítico* teve, com certeza, a intenção de criar nos leitores a consciência sacerdotal própria do seu tempo e, simultaneamente, instituir um sentido de santidade que se potenciava no conceito de uma nação única, que não podia ser contaminada pelos gentios. E com isto não se quer dizer que o significado de "sereis santos" será "estareis à parte". O que na verdade Moisés pretendia era que o povo eleito guardasse na memória o mandato de Deus, tal como vem narrado no livro do *Deuteronomio*: "Gravai, pois, estas palavras no vosso coração e no vosso espírito; atai-as aos braços como um símbolo, trazei-as como filactérias entre os olhos..." (Dt11,18-20).

Com a transcrição de um excerto da obra *Pureza e Perigo* concluímos: "Se a interpretação proposta dos animais interditos estiver correcta, então as prescrições alimentares eram como sinais que a cada momento inspiravam a meditação na unicidade, na pureza e na plenitude de Deus. Estas regras de evitamento permitiam aos Homens exprimir materialmente a santidade em cada encontro com o reino animal e cada refeição. A observância das prescrições alimentares seria, assim, uma parte significativa do grande acto litúrgico que era o reconhecimento de Deus e a sua adoração, acto que culminava no sacrifício no Templo" (M. Douglas, 1991: 74).

BIBLIOGRAFIA

Bíblia Sagrada (2001), Lisboa/Fátima, 3ªed., Missionários Capuchinhos, Difusora Bíblica.

M. DOUGLAS (1991), *Pureza e Perigo*, Edições 70, Lisboa.

M. HARRIS (1974), “Pig lovers and pig haters”, in *Cows, pigs, wars and witches: the riddles of culture*, Randon House, New-York.

L. LAVRADOR (2011), *Ao Sabor da Bíblia*, Casino da F. da Foz.

C. das NEVES (2008), *O que é a Bíblia*, Casa das Letras, Lisboa.

ÍNDICE DE AUTORES E OBRAS

- ALCEU
Fr. 333 Voigt: 18
Fr. 335 Voigt: 18
Fr. 342 Voigt: 18
Fr. 346 Voigt: 18
Fr. 366 Voigt: 18
- ÁLCMAN
Fr. 17 *PMG*: 12
- ALEXANDRE CÓMICO
Fr. 47 K. -A: 22
Fr. 24 K. -A: 22
Fr. 115 19-23 K. -A: 22
Fr. 178. 4-6 K. -A: 22
- ANACREONTE
Fr. 24, 33 Gentili: 18
- ANAXIMANDRO
Fr. 42-54: 14
- ANTÍFANES CÓMICO
Fr. 50 K.-A: 13
Fr. 170 K. -A: 12
Fr. 201 K.-A: 13
- APÍCIO
De Re Coquinaria: 70
2. 4: 73
3. 4. 3: 73
6. 6: 72
6. 8. 4: 73
7. 5: 53
7. 8: 53
8. 6. 10: 73
- APULEIO
Apologia
39, 2: 77
O Burro de Ouro
4, 13, 15: 60
7, 24, 13: 60
- ARISTÓFANES: 21
Acarnenses
186-202: 21, 22
Aves
524-9: 14
Cavaleiros
85-124: 20
811-14: 19, 62
1007: 19
As Mulheres no Parlamento
14-15: 20
137: 20
153-155: 20
225-228: 20
*As Mulheres que celebram as
Tesmofórias*
393: 20
418-22: 20

- 630-1: 20
735-7: 20
Lisístrata
186-208: 20
Paz
236-54: 20
Pluto
1004 fr. 23 K. -A: 12, 19
Véspas
1219-1248: 32
- ARISTOFONTE
fr. 9.8 K: 22
- ARISTÓTELES: 37
Política 1255 b 22-27: 45, 46
- ARQUÉSTRATO DE GELA: 17, 25-32
(passim); 49-56 (passim)
Hedypatheia
Fr. 10.7-8-S.: 13
Fr. 27-50: 36
Fr. 32.5: 42
Fr. 46. 14
Fr. 60. 13-5: 14
- ATENEU DE NÁUCRATES/NAUCRATIS
Deipnosophistai
3.109b-115a: 12
3.113a: 38
4.137 e: 19
7. 23. 1e: 52
7. 326 e: 38
10. 442 b: 19
11. 504 a-b: 31
11. 782a: 31
14.647 c: 38
14.648 b: 38
134d-137c: 25
- BATO
Fr. 4.7 K.-A: 22
- CRATES
Fr. 16 K. A.: 21
- CRATINO
fr. 176 K. -A.: 19
- CÍCERO
Contra Verres
2.3. 68: 76
2.5.33: 76
- CLEARCO
Fr. 87: 52
- DAMOXENO CÓMICO
Fr. 2 K.-A: 21
- DEMÓCRITO DE ABDERA
República dos Atenenses: 31
- DEUTERONÓMIO
10, 8-9: 93-100 (passim)
- DÍFILO
Fr. 42 K. -A: 19
- DIÓGENES LAÉRCIO
Vida de Pitágoras
8, 12: 87
8, 20: 87
- DONATO
Comentário a Terêncio Os dois irmãos
5. 8. 29: 76
- ÉNIO: 77
- EPICURO
Fr. 30 K.-A: 19
- EPHIPPO CÓMICO
Fr. 13.5 K.-A: 14
- EUBULO CÓMICO
Fr. 2 4 K. A: 14
- Êxodo: 95
1. 2: 92
4. 22: 100
13. 15: 95
19. 24-34: 95
- FERÉCRATES
Fr. 26 K.: 19
Fr. 113: 21
Fr. 137 K. -A: 21

FILÉMON

Fr. 82. 24-26 K.-A: 21

GALENO

De Alimentorum Facultatibus: 57-67
(passim)

Génesis: 84

4: 85, 93

1, 20-25: 94

3,19: 94

6: 94

HERÓDOTO: 11

HESÍODO

Teogonia: 26

114-115: 84

520-600: 26, 84

Trabalhos e Dias

41: 12

589: 20, 26

HIÉROCLES DE ALEXANDRIA

Palavras de Ouro 18-23: 87

HIPONAX

Fr. 26 West: 17

HOMERO: 84

Il. 4. 340-348: 16

Il. 8. 161-163: 16

Il. 8. 185-190: 16

Il. 9. 203: 16

Il. 9. 222: 16

Il. 11.631: 20, 38

Il. 11. 771-779: 28

Il. 12. 310-321: 16

Il. 17. 243-251: 16

Il. 20, 83-85: 16

Od. 3. 456: 15

Od. 9. 196: 16

Od. 10. 234: 20, 38

Od. 12. 325-332: 17

Od. 14. 418-450: 15

HORÁCIO

Sátira 2. 2: 73

Sátira 2. 4: 76

Sátira 2. 3: 76

Sátira 2. 6: 76

Sátira 2. 7: 76

Sátira 2. 8: 76

IÂMBLICO

Biografia de Pitágoras

6. 30-32: 86

ISAÍAS: 84

65, 25: 84

JUVENAL

Sátira 4. 140-142: 73

Levítico: 93-102 (passim)

Nicómaco Cómico

Fr. 1 K -A: 21, 36, 45

NICOFONTE

Fr. 21 K.-A: 22

OVÍDIO

Fastos

6. 169-186: 77

PETRÔNIO

Satyricon 26, 7: 58

Platão: 27, 36, 37, 40, 41

O Banquete 187 e: 27

Górgias

264 b: 43, 44

462 b-466 a 3:

462 c 7: 41

463 b 1: 42

463 b 3-4: 41

463 d 2: 42

464 c 7: 42

464 d 3-4: 42

464 d 7: 42

501 a 7-501 b: 41

518b: 25

- Político*
288 d-288 a 5: 44
A República: 31, 32, 40
332 c: 43
3. 403 e: 21
4. 404 e-5: 21
559 a: 21
- PLAUTO
Pseudolo
829-830: 22
881-884: 22
- PÓLUX
Onomastikon
6. 57-58: 12
9. 48: 13
- PLÍNIO O VELHO
História Natural
9. 168-169: 77
- PORFÍRIO DE TIRO: 81-91 (passim)
Vida de Pitágoras
6. 24: 86
34-35: 86
Acerca da renúncia da carne como alimento
4: 89
3. 19: 89
Contra os Cristãos: 89
- PSEUDO-AMBRÓSIO
Vida de S. Sebastião
16. 58: 53
- Salmos*
8. 7-9: 94
104. 13-15: 94
- SÉNECA
Epístolas
16.9.90: 76
114.10: 76
122.5: 76
- SOPATER CÓMICO
Fr. 13-A.: 19
- SRATTIS CÓMICO
Fr. 47 K. -A: 19
- TELECLIDES
Fr. 1 K.-A: 19
- TEÓCRITO
Idílio I 45-54: 62
Fr. 29.1: 18
- TEOFRASTO
Caracteres 6. 9: 13
- TEÓGNIS DE MÉGARA
221-112: 18
477-481: 18
509-510: 18
- VARRÃO
De Re Rustica
3: 76, 78
Sátiras Menipeias
63B: 76
- XENÓFANES: 87
Fr. 1.16-17 West: 18
Fr. 1, v. 10 Diels: 38
Xenofonte: 35-46 (passim)
Memoráveis
3. 14. 1-6: 38
- XENARCO: 20

ÍNDICE DE DE TERMOS ALIMENTARES

- Abóboras-cabaça à moda de Alexandria: 73
- Alho: 76
- Allec*: 75
- Ambrosia: 15
- Ameixa: 14
- Amêijoia: 13
- Amêndoa: 14
- Anémoma: 13
- Aperitivo: 14
- Asfódelo: 12
- Assado em espeto: 15, 52, 75
- Atum: 49, 72
- Aulopia (peixe): 50
- Ave: 13, 14, 30, 62, 91, 94, 98
- Aveia: 75
- Azeite: 26, 30, 49, 50, 51
- Azeitona: 14
- Baço: 13
- Baga: 14
- Bexiga: 13
- Biblino (vinho): 20
- Boi: 28, 59, 63, 85, 86, 91
- Boi engordado: 18
- Bolbos de nazareno: 14
- Bolo: 27, 86, 87, 89
- Burro: 60, 62, 64, 91
- Cabra: 13, 17, 28, 63, 97
- Cabra de Outono: 17
- Cabrito: 13
- Cabrito à moda dos Partos: 73
- Camarão: 13
- Camarão em folha de figueira: 17
- camelo: 64
- Cão: 61
- Cão de Outono: 18
- Caracol/caracóis: 64, 65
- Carne assada: 28
- Caro* (carne): 13, 15, 16, 17, 19, 21, 22, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 50, 53, 58, 59, 60, 61, 62, 64, 75, 76, 78, 81, 82
- Cebola: 17, 76, 86
- Cereal: 12, 17
- Cereja: 78
- Cevada: 86, 87
- Choco: 13
- Coelho: 65
- Cominho: 51
- Congro: 13
- Cordeiro: 84
- Crómio: 17
- Anthias*: 17
- Embractum* de Baias: 73
- enguia: 13

- Estômago: 13
Etnos: 12
Farinha: 86, 89
Fava: 19
Fígado de cabrito: 73
Fígado de carneiro: 73
Fígado de frango: 73
Fígado de lebre: 73
Figo: 14
Focinho: 14
Frango da Numídia: 73
Frangolim da Jónia: 14
fruto seco: 14, 17
Galinha: 13
Ganso: 29
Garum: 71, 75
Glaukos (peixe): 13
Gorrião (pássaro): 14
Grão de bico: 26
Grão: 26, 30
Hypogastria (barriga): 51
Intestinos: 13
Javali: 30
Kreas: 29
Lagosta: 13
Lavagante: 13
Leão: 60
Lebre: 14, 18, 73, 87
Lebre de Outono: 13
Legumes: 12, 16, 17, 82, 84, 87
Legumes grelhados: 14, 18
Leitão de Outono: 18
Leite: 82, 89, 95, 99
Lentilha: 12
Leopardo: 60
Levedura: 12
Liquamen: 75
Lombo: 13
Lula: 13
Maçã: 14
Malva: 12
Mão: 13
Marisco: 14
Mexilhão: 13
Molho (*ius*): 37, 51, 72, 73, 78
Myssotos (peixe): 18
Néctar: 15
Nêspera: 14
Nozes: 14
Orelha: 13
Ostra: 13, 73
Ouriço do mar: 13
Ovelha: 13, 15, 28, 63
Ovelha de Verão: 18
Ovos: 14
Panis Siligineus: 70
Pantera: 71
Pão: 12
Pão de trigo: 70
Papa: 19, 74, 86
Papafigo (pássaro): 14
Pato: 14
Peixe: 12, 13, 16, 19, 20, 21, 25, 27, 30, 35, 36, 37, 49, 50, 51, 52, 63, 73, 77, 84, 88, 94, 96, 97
Peixe miúdo (*aphuê*): 52
Pepino do mar: 13
Perdiz: 14
Perna: 13
Phake (papa): 12
Pinhão: 14
Pistacho: 14
Polvo: 13
Pomba: 13, 29
Pombo torquaz: 14
Porco: 12, 13, 15, 19, 28, 30, 58, 59, 60, 65, 75, 86, 91, 96, 97, 99
Pramnio (vinho): 16, 20
Pulmentarium: 74

Puls: 74
Rola: 14
Queijo: 14, 17, 29, 37, 50, 82, 87
Raposa de Outono: 18, 62
Romã: 14
Salsichas à moda da Lucânia: 73
Serpente: 64, 65, 95, 97
Sobremesa: 14
Sombria (pássaro): 14
Ta hephthopolia (carnes cozidas): 13
Tentilhão: 14
Thrion (receita culinária): 12
Torta: 12, 19
Trigo: 12, 664, 70, 87, 89
Urso: 60
Vaca: 13, 96
Verduras: 12, 19
Vinagre: 12, 37, 75
Viscera: 13, 75

ÍNDICE TEMÁTICO

- Acetaria*: 75
Adriano: 72
Afrodite: 43
Aitia: 41, 43
Ájax: 16
Alcibíades: 18
Alexandre o Grande: 96
Alexandria: 57, 64, 73, 89
Almofariz: 20
Anatólia: 25
Antropofagia: 59
Apoikiai: 30
Apolo: 87
Arne: 16
artos (ἄρτόςτοις)
Assar (ὄπτᾱν): 28, 50, 53
Atena: 26
Ática: 20
Automatos bios: 21
Beócia: 13
Braseiros: 50, 52
Cácio: 73
Calendário gastronómico: 17
Cena: 72, 73, 78
Censura culinarum: 72
Chutrai (utensílio): 52
Ciclopes: 16, 26
Circeios: 73
Clearco: 52
Clemente de Alexandria: 90
Clibanus: 53
Colher: 19
Comédia Nova: 21
Comensalidade: 27, 29, 97
Cozer (ἔψειν): 50, 53, 78, 99
Crísipo de Tiana: 38
Cristianismo: 39, 78, 88, 89, 90
Crítias (*Constituição dos Lacedemónios*): 44
Deipnon: 28, 29, 31
Deméter: 86
Demétrio de Falero: 25
Diálogo socrático: 36, 40, 42, 43
Dioniso: 26, 75
Egímio (nome de pasteleiro): 38
Egipto: 27, 64, 65
Emporia: 30
Ensopar (διείναι): 51
Entrouxar: 50
Epidauro: 16
Epísteme ἐπιστεμέ: 41, 43, 45
Eranos: 27
Esmagar (τρίβειν): 49
Esparta: 12, 15, 21
Estratocles: 25

- Eubeu de Paros: 25
Eumeu: 28
Eutidemo de Atenas: 25
Fármaco: 57, 58
Felipe II da Macedónia: 25
Fénix: 116
Fercula: 73
Fermentação: 75
Feto (nome de pasteleiro): 38
Fílon de Alexandria: 96, 97
Forno: 52
Francis Newman, *Dietetic Reformer*: 88
Frigideira (τήγανον, τάγηνον): 50, 52
Geras: 28, 30, 32
Golpear (κεντεῖν): 49
Gustatio: 73
Hades: 21
Hegesipo (nome de pasteleiro): 38
Heitor: 13
Henry Club, *Vegetarian Messenger*: 88
Heracleano: 57
Idade do Ferro: 26
Idade do Ouro: 85
Iluminismo: 88
Ipnos: 52
Ísmaros: 116
Israel: 93-100 (passim)
Ístia: 16
Jacob Böhme, *Great Mystery*: 88
Jónia: 14
Juliano de Alexandria: 57
Klibanos: 53
Lácio: 69
Lago Copais: 73
Lago Lucrino: 73
Lemnos: 16
Lesbos: 15, 20
Lestrígonas: 26
Lex Clodia: 78
Lex Fannia: 72
Lex Orchia: 72
Logos: 41, 43
Lopas (utensílio): 52
Lotófagos: 26
Lucânia: 65, 73
Lúculo: 78
Luxo: 25-33 (passim), 40, 52, 54, 69-79 (passim), 85
Mageirike (μαγειρική): 43
Mageiros: 29
Magna Grécia: 21, 64, 77
Maimónides: 96
Marco Aurélio: 58
Mátron de Pítane: 25, 26
Mediterrâneo: 25, 27, 30, 112
Mégara: 20
Menandro: 20
Mercado: 13, 14, 19
Mergulhar (ἐμβάπτειν): 51, 77
Metis: 30
Metrobo (nome de pasteleiro): 38
Mítaco (nome de gastrónomo): 25
Montano: 73
Mos Maiorum: 77
Nestor: 28
Numídia: 73
Glossários de Culinária (ὀψαρτυτικαὶ γλῶσσαι): 35
Tratados de Pastelaria (πλακουντοποικὰ συγγράμματα): 35
Opsofagos (ὀψοφάγος): 38, 39, 40, 44
Opsopoiia (ὀψοποιία): 41
Opsopoiike (ὀψοποιική): 43, 45
Padaria: 38
Panela: 52
Partir (τέμνειν): 49
Pasteleiro, pastelaria: 35, 38
Pérgamo: 57, 58

Perséfone: 26
 Pérsia: 21
Philia: 25, 33 (passim)
Phyllotroges: 12
Physis: 41, 43
 Pireu: 27
 Piscina: 77
 Pisístrato: 30
 Pitágoras de Samos: 81-91 (passim)
 Pítane: 25, 26
 Poesia simposial: 18, 22
 Polímnia (Musa): 43
 Ponto Euxino: 27, 62, 78
 Polis: 30
Pnigeus: 53
Prasia: 20
 Príamo: 13
 Prometeu: 13, 26, 84, 85
 Quios: 15
Ratio saporum: 73
 Regar ραίνειν: 51
 Roma: 58, 69, 71, 72, 73, 76, 78
 Rutúpias: 73
 Sacrifício: 13, 19, 20, 26, 27, 28, 29, 37, 78, 84-91 (passim), 100
 Salpicar (πάσσειν): 51
 Sicília: 20, 21, 27
 Sócrates: 19, 36, 38, 39, 40, 41, 42
Sophrosyne: 39, 43
Symposion: 28, 29, 31, 32, 54
 Tasos: 15, 20
Techne (τεχνή): 26, 39, 41, 42, 43, 44
Livro dos Vegetais (τὸ βιβλίον περὶ λαχάνων): 35
 Torah: 95
Trapezai: 31
 Trípode: 19
 Ulisses: 26, 28
 Untar (ἀλείφειν): 49

Untar (τυρεύειν): 50
 Vegetarianismo: 81-91 (passim)
Xenia: 27, 28, 29
 Xenócles: 25

VOLUMES PUBLISHED IN THE HUMANITAS SUPPLEMENTVM
COLLECTION

1. Francisco de Oliveira, Cláudia Teixeira e Paula Barata Dias: *Espaços e Paisagens. Antiguidade Clássica e Heranças Contemporâneas. Vol. 1 – Línguas e Literaturas. Grécia e Roma* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2009).
2. Francisco de Oliveira, Cláudia Teixeira e Paula Barata Dias: *Espaços e Paisagens. Antiguidade Clássica e Heranças Contemporâneas. Vol. 2 – Línguas e Literaturas. Idade Média. Renascimento. Recepção* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2009).
3. Francisco de Oliveira, Jorge de Oliveira e Manuel Patrício: *Espaços e Paisagens. Antiguidade Clássica e Heranças Contemporâneas. Vol. 3 – História, Arqueologia e Arte* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2010).
4. Maria Helena da Rocha Pereira, José Ribeiro Ferreira e Francisco de Oliveira (Coords.): *Horácio e a sua perenidade* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2009).
5. José Luís Lopes Brandão: *Máscaras dos Césares. Teatro e moralidade nas Vidas suetonianas* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2009).
6. José Ribeiro Ferreira, Delfim Leão, Manuel Tröster and Paula Barata Dias (eds): *Symposion and Philanthropia in Plutarch* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2009).
7. Gabriele Cornelli (Org.): *Representações da Cidade Antiga. Categorias históricas e discursos filosóficos* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH/Grupo Archai, 2010).
8. Maria Cristina de Sousa Pimentel e Nuno Simões Rodrigues (Coords.): *Sociedade, poder e cultura no tempo de Ovídio* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH/CEC/CH, 2010).
9. Françoise Frazier et Delfim F. Leão (eds.): *Tychè et pronoia. La marche du monde selon Plutarque* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, École Doctorale 395, ArScAn-THEMAM, 2010).
10. Juan Carlos Iglesias-Zoido, *El legado de Tucídides en la cultura occidental* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, ARENGA, 2011).
11. Gabriele Cornelli, *O pitagorismo como categoria historiográfica* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2011).
12. Frederico Lourenço, *The Lyric Metres of Euripidean Drama* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2011).

13. José Augusto Ramos, Maria Cristina de Sousa Pimentel, Maria do Céu Fialho, Nuno Simões Rodrigues (coords.), *Paulo de Tarso: Grego e Romano, Judeu e Cristão* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2012).
14. Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade* (Coimbra, Classica Digitalia/CECH, 2012).

Pretende-se, com esta colectânea de estudos, contribuir para o acesso às mais antigas raízes do nosso património alimentar, fundadas nas grandes culturas antigas do Mediterrâneo de que o homem ocidental é herdeiro. Oferece-se, desta forma, tanto ao público em geral como ao académico, uma oportunidade de reflexão e de conhecimento sobre a Alimentação na Antiguidade enquanto realidade indelevelmente modeladora do que somos hoje.

