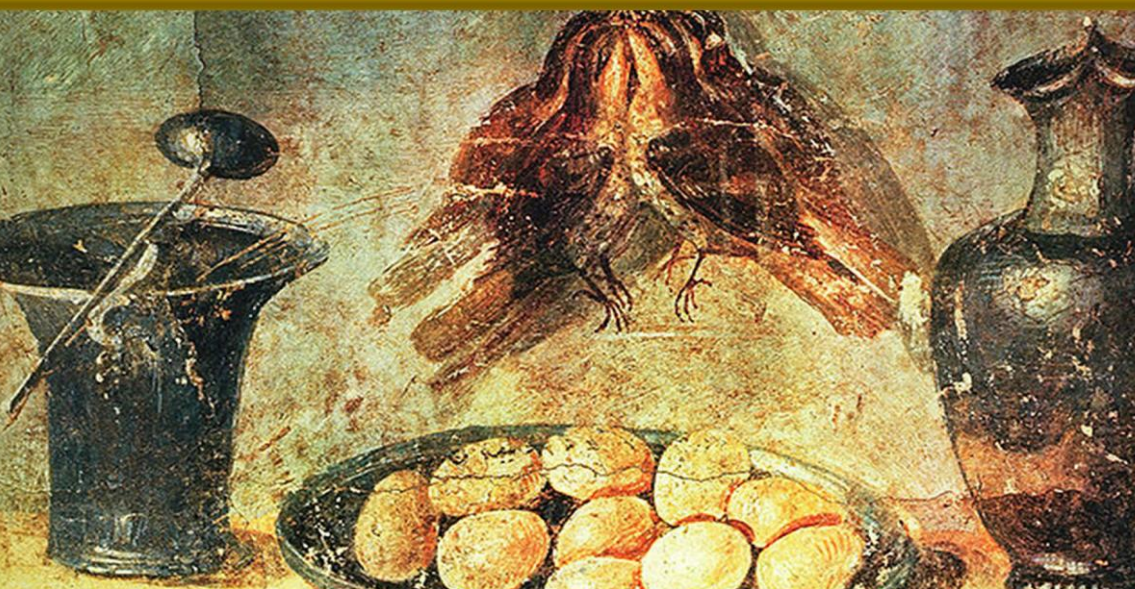


Práticas Alimentares no

# Mediterrâneo Antigo

*Maria Regina Candido (org)*



*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
NÚCLEO DE ESTUDOS DA ANTIGUIDADE

*Práticas Alimentares  
No  
Mediterrâneo Antigo*



Rio de Janeiro  
*NEA/UERJ*  
2012

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

Copyright©2012: todos os direitos desta edição estão reservados ao Núcleo de Estudos da Antiguidade – NEA, da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2012.

Capa: Junio César Rodrigues

Edição eletrônica: Carlos Eduardo da Costa Campos

Assistente de edição eletrônica: Ana Carolina Caldeira Alonso

Impressão: Fábrica do Livro

**CATALOGAÇÃO NA FONTE  
UERJ/REDE SIRIUS/CCS/A**

**P912 CANDIDO, Maria Regina. Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. 333 p**

**ISBN: 978-85-60538-07-2**

**1. Alimentos – Cultura - Mediterrâneo, Mar, Região. 2. Alimentos – Aspectos sociais - Mediterrâneo, Mar, Região. I. Candido, Maria Regina.**

**CDU 931(262)**

**Núcleo de Estudos de Antiguidade**

Site: [www.nea.uerj.br](http://www.nea.uerj.br) / e-mail: [nea.uerj@gmail.com](mailto:nea.uerj@gmail.com)

Tel: (021) 2334-0227

**Universidade do Estado do Rio de Janeiro**

**Reitor:** Ricardo Vieiralves de Castro

**Vice-reitor:** Christina Maioli

**Extensão e cultura:** Nádya Pimenta Lima

**Instituto de Filosofia e Ciências Humanas**

José Augusto Souza Rodrigues

**Departamento de História**

André Luiz Vieira de Campos

**Programa de Pós-Graduação em História (PPGH/UERJ)**

Tânia Maria Tavares Bessone da Cruz Ferreira

**Conselho Editorial**

Carmen Isabel Leal Soares (Universidade de Coimbra)

Claudia Beltrão da Rosa (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro)

Daniel Ogden (University of Exeter)

Deivid Valério Gaia (Universidade Federal do Pampa)

Fábio de Souza Lessa (Universidade Federal do Rio de Janeiro)

Maria do Carmo Parente Santos (Universidade do Estado do Rio de Janeiro)

Maria Regina Candido (Universidade do Estado do Rio de Janeiro)

Margaret M. Bakos (Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul)

**Assessoria Executiva**

Alair Figueiredo Duarte

Carlos Eduardo da Costa Campos

José Roberto de Paiva Gomes

Marcos Davi Duarte da Cunha

Maria de Fátima do Rosário

Luis Filipe Bantim de Assumpção

Trícia Magalhães Carnevale



*Dirigido por  
Profª Drª Maria Regina Candido*



## Sumário

- 09 **Apresentação**  
Anderson de Araújo Martins Esteves
- 13 **Prefácio**  
Maria Regina Candido
- 17 **Heroísmo e Alimentação: Uma Análise das Práticas Alimentares no Ambiente da Pólis Ateniense a partir da Representação Trágica de Hércules**  
Ana Teresa Marques Gonçalves & Poliane da Paixão Gonçalves Pinto
- 33 **Receitas do Mais Antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo* de Arquêstrato**  
Carmen Isabel Leal Soares
- 60 ***LECTISTERNIVM*: Banquete Ritual e Ordem Sagrada na Roma Republicana**  
Claudia Beltrão da Rosa
- 83 **Vinho: Comércio e Poder no Mundo Antigo**  
Cláudio Umpierre Carlan
- 97 **Abordagem Sócio-Cultural da Alimentação no Egito Antigo: Quando Comer e Beber Não é Somente Beber e Comer**  
Julio Cesar Gralha
- 109 ***Seder Pessach*: História, Identidade e Memória ao Redor da Mesa Judaica**  
Junio Cesar Rodrigues Lima

- 131 **Mismidad-Otredad en *Odisea*: Una Lectura Antropológica a Partir de las Pautas Alimenticias**  
María Cecilia Colombani
- 161 **O Banquete Grego e Xênia Sagrada no Mediterrâneo Antigo**  
Maria Regina Candido
- 170 **Comédia e Comida Aristófanos e o Quotidiano Alimentar Ateniense**  
Maria de Fátima Sousa e Silva
- 195 **A Dieta Judaica nos Autores Greco-Latinos dos Séculos I e II**  
Nuno Simões Rodrigues
- 215 **A Comensalidade nas Comunidades Cristãs Primitivas Segundo a *Primeira Epístola aos Coríntios***  
Paula Barata Dias
- 242 **O Mito e os Ritos da Alimentação no Mediterrâneo: De Deméter e Dionísio**  
Paulina T. Nólivos
- 256 **O Banquete entre os Celtas**  
Pedro Vieira da Silva Peixoto
- 278 **Alimentação, História e Arqueologia: Breve Análise Acerca do Consumo de Azeite no Início do Principado Romano**  
Renata Senna Garraffoni & Pedro Paulo A. Funari

- 296 **Ritualização e Regramento Alimentar na Alta Idade Média Ibérica: A Prática do *Kashrut* na Formação Identitária das *Hebreis Civitatis***  
Renata Rozental Sancovsky
- 318 **Comidas Especiais na Apocalíptica Judaica: Dois Estudos de Caso entre o *Kosher* e o Alucinógeno**  
Vicente Dobroruka





## **Apresentação**

É uma tarefa prazerosa apresentar uma publicação do NEA, o Núcleo de Estudos da Antiguidade, grupo que tanto contribui para os Estudos Clássicos e sua difusão, tanto no Rio de Janeiro, como no Brasil. E ainda mais grato é saber que esta coletânea representa a união dos esforços de pesquisadores, os quais, a partir de suas variadas formações e áreas de atuação – a História, em sua maior parte, mas também a Filosofia, a Arqueologia, as Letras e a Teologia – compuseram uma obra de notável coesão temática. Além da riqueza multifacetada que se revela na diversidade teórica e metodológica dos artigos, *Práticas alimentares no mediterrâneo antigo* também chama a atenção por sua amplitude interinstitucional, já que, nos dezesseis artigos da coletânea, estão representadas dez Universidades brasileiras e quatro estrangeiras. Restam evidentes, portanto, o gênio, o espírito empreendedor e o potencial agregador da organizadora, a Professora Doutora Maria Regina Cândido, incansável profissional cuja presença inspirada entusiasma todos os colegas e nos renova as energias para o progresso dos estudos da Antiguidade Clássica.

A coletânea que o leitor tem em mãos apresenta um novo tema no cenário dos Estudos Clássicos do Brasil, sobretudo quando se considera que o célebre livro de Peter Garnsey *Food and Society in Classical Antiquity* – publicado pela Cambridge University Press em 1999 e traduzido em 2002, em Portugal (GARNSEY, Peter. *Alimentação e sociedade na*

*Antiguidade Clássica: aspectos materiais e simbólicos dos alimentos*. Lisboa: Replificação, 2002) – não alcançou o mercado brasileiro. Assim, para o público leitor do Brasil, o único livro disponível sobre o tema, embora de forma geral, é a tradução da obra organizada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, *Histoire de l'Alimentation*, publicada pela Fayard em 1996, que devota uma de suas seis partes à Antiguidade Clássica. No Brasil, a tradução foi publicada pela Editora Estação Liberdade, em 1998 (FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998). Ressalte-se que nenhum desses dois livros, ademais já escritos há mais de uma década, pode se equiparar à coletânea em tela, cujo objetivo é apresentar diferentes abordagens sobre as práticas ligadas à alimentação em várias culturas que se desenvolveram em torno do espaço geográfico do Mediterrâneo.

Dessa forma, o leitor é convidado a conhecer práticas alimentares em diversas sociedades do Mediterrâneo, passando pelo Egito, pela Grécia, por Roma, por Israel e pela sociedade celta. Os artigos, partindo de um eixo temático ligado à cultura material, refletem os diferentes usos da alimentação nas diferentes sociedades representadas. Entretanto, cada autor colabora a partir de sua própria perspectiva, quer ligada à histórica econômica, quer ligada à história da religião, quer à antropologia, quer à filosofia. Para os interessados na cultura grega, o livro oferece preciosos artigos que, iniciando-se no estudo da representação do herói Hércules em Eurípides e em Pseudo-Apolodoro como ponto de reflexão para as

práticas alimentares no espaço da *pólis* ateniense; passa pelo curioso “guia gastronômico” *avant la lettre* de Arquêstrato; pela questão da alteridade na Odisseia; pela *Xenia* sagrada; pela comédia de Aristófanes e pelos mitos de Deméter e Dioniso. O interesse dos romanistas recairá, sobretudo, no ritual do *Lectisternium*, no comércio do vinho e no consumo de azeite no Alto Império Romano. Os interessados no mundo hebraico encontrarão artigos como o que explica o *Seder Pessach*, o banquete da Páscoa judaica; a dieta judaica, tal como descrita por autores gregos e romanos dos dois primeiros séculos de nossa era; o *kashrut*, código alimentar, na Alta Idade Média e as comidas especiais da Apocalíptica judaica. O Egito está representado por um artigo sobre a simbologia dos alimentos; o mundo cristão, pela comensalidade na Epístola aos Coríntios e celtas, pela função do banquete em sua cultura.

Além da inestimável contribuição para o estudo da Antiguidade Clássica no Brasil, esta obra tem, igualmente, o enorme mérito de oferecer aos estudantes dos mais diversos cursos de Graduação e de Pós-Graduação a oportunidade de lerem, em língua portuguesa, o que de melhor se tem produzido sobre o tema em terras lusófonas – e, acrescente-se, também na Argentina. Nós, pesquisadores que também militamos no ensino, bem sabemos da escassez de obras atuais, em vernáculo, e das dificuldades dos estudantes que, ao iniciarem os seus estudos, muitas vezes ainda não conseguem ler em outro idioma.

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UFRJ*

Assim, este livro encontrará, sem dúvida, uma grande acolhida entre os classicistas, pesquisadores docentes e discentes, e entre os interessados pelas sociedades da Antiguidade Clássica.

Professor Doutor Anderson de Araújo Martins Esteves

Departamento de Letras Clássicas da UFRJ

PPGLC – UFRJ

## **Prefácio**

Partindo 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, poeta e amorosa. A partir do V século, percebe-se uma expansão junto ao horizonte gratonômico na Grécia, principalmente em Atenas de onde provém a maioria das informações. Os gregos foram uma das primeiras sociedades européias a produzir textos de receitas culinária visando definir o prazer de beber e degustar iguarias presentes nos banquetes e nos permite a abordar o tema sob a perspectiva da história social. O prazer à mesa, entendida na atualidade como gastronomia, detém as suas informações mais remotas nas paródias épicas de Arquestratos de Gela, Matro de Pitane cujos fragmentos foram reunidos no livro de Atheneu de Naucratis. No livro *Deipnosophista*, Atheneu preservou fragmentos do poema de Archestratos, cujo texto nos aponta o resultado de suas inúmeras viagens realizadas pelo mundo grego banhado pelo Mediterrâneo considerado o melhor lugar para se deliciar com as iguarias de uma boa mesa, principalmente da culinária a base de peixe, acompanhada de um bom vinho.

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 *keras*, foi um alimento que circulou no

*imaginário social* do grego do período homérico sempre associada ao ritual de sacrifício. O caráter religioso conservou-se até o período clássico de forma que podemos afirmar que a cozinha e o sacrifício aos deuses mantiveram uma estreita relação como nos aponta a presença do *mageiros*, termo funcional que designa ao mesmo tempo, o cozinheiro que escarpela o animal e o sacrifica aos deuses.

Para o grego do período clássico a luxúria estava na abundância de carne como lebre, porco/javali selvagem e pequenas aves, porém, nos primórdios do período helenístico, o sinal de opulência estava na presença de peixes exóticos presentes nos cardápios dos banquetes da elite helênica. O peixe passa a ser valorizado pelos *simposiastas* devido à procedência e o sabor peculiar. A luxúria alimentar era determinada pela presença de porções de peixes no banquete, preparados de forma simples com azeite, sal e limão visando manter o sabor e o aroma peculiar.

A ausência de pescado junto a dieta dos heróis homéricos pode ser atribuída ao fato do 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. Entretanto, o *status* social da dieta a base de alguns peixes considerados nobres tornou-se objeto de mudança através do tempo, ao ser apreendido como alimento apreciado pelo emergentes enriquecidos com as atividades comerciais e mercantis, segmento social envolvidos em atividades eminentemente urbanas. O gosto pelo excesso e pela luxúria 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 cujo modelo do prazer a mesa difundiu-se pelo Mediterrâneo. Podemos afirmar que a tendência ao luxo junto à elite ateniense emergiu no período da Tirania de Pisístratos que realizava banquetes seguindo o estilo de suntuosidade oriental dos persas e dos macedônios. 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 na qual podemos estabelecer uma *relação binária de oposição* com as práticas alimentares da aristocracia tradicional agrária que demarca a sua posição social junto a *polis* mediante a manutenção da tradição e os costumes homéricos, nos simpósios e banquetes gregos.

Convidamos a todos a aguçar o paladar e as delícias das iguarias espalhadas ao longo deste livro e a brindarmos juntos ao seu lançamento que segue o ritual do banquete grego, ou seja, terá duas etapas pre-determinadas: o livro *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo* terá o seu pre-lançamento na Universidade de Coimbra em Janeiro de 2012 e a segunda etapa do ritual de lançamento será na Universidade do Estado do Rio de Janeiro, em abril 2012 durante o evento sobre Religião, Mito e Magia no Mediterrâneo Antigo. Um brinde a todos!!!!

Professora Doutora Maria Regina Candido

Departamento de História- Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Núcleo de Estudos da Antiguidade – PPGH - CEHAM





## **Heroísmo e Alimentação: Uma Análise das Práticas Alimentares no Ambiente da Pólis Ateniense a partir da Representação Trágica de Hércules**

Ana Teresa Marques Gonçalves<sup>1</sup>  
Poliane da Paixão Gonçalves Pinto<sup>2</sup>

A questão da alimentação, a sua ligação com o imaginário e o contexto de determinada sociedade é um tema que se tornou uma novidade, devido a ampliação da abordagem temática dentro da história na contemporaneidade, em grande parte influenciada pela da chamada historia cultural. Outro tema que passa a ser observado é a questão literária, que deixa de ser uma mera ficção para se tornar um espaço que contém registrado interpretações de determinada cultura e contexto histórico. Pensando nesse viés trataremos a partir da discussão do mito de Hércules, percebido nas tragédias do período clássico, e tentaremos destacar como a questão da alimentação e do heroísmo aparece no período. Tentando observar que aquilo que aparentemente é percebido como natural ao homem, não se encontra livre de historicidade, partiremos da ideia que a prática alimentar é algo culturalmente construída.

Em nossa narrativa<sup>3</sup>, utilizaremos o conceito de “interpretação” proposto por Durval Muniz de Albuquerque Júnior (2007), apresentado

---

<sup>1</sup> Professora Adjunta de História Antiga e Medieval na Universidade Federal de Goiás. Doutora em História Econômica pela USP. Bolsista Produtividade do CNPq.

<sup>2</sup> Mestranda, aluna do departamento de Pós graduação em História da UFG, orientada pela profa. Dra. Ana Teresa Marques Gonçalves

em seu livro *A arte de inventar o passado*. Fundamentado na perspectiva de Michael Foucault, o autor acredita que “interpretar” um determinado documento não se reduz a um ato simples de relatar o conteúdo do mesmo, mas chegar a um conhecimento inteligível a partir de dados aparentemente incoerentes de um determinado passado, antes encontrado no caos dos vestígios. Assim tentaremos usar essa ideia de interpretação ao analisar as narrativas que contém as representações de Hércules, na antiguidade clássica, cujos relatos são encontraremos nas tragédias que foram elaboradas no período em questão.

Esse gênero literário surgiu provavelmente por volta do século IV a.C. Mas não podemos perceber a tragédia não é simplesmente uma literatura. Ela congregava outros elementos, pois se encontrava ligada a vida religiosa da *polis* que através da encenação trágica de um *mythoi* (mito), em um espaço coletivo, levava os indivíduos a alcançarem o processo *kathartico* (purificação). Assim, essa narrativa trágica quando representada no palco era considerada como uma “história sagrada” (ELIADE, 2000; p.50), que narrava um acontecimento, que se realizou em um tempo primordial, história que quando lembrada estaria acompanhada por uma série de práticas religiosas, como danças ritualísticas e sacrifícios aos deuses e heróis. Esse “universo trágico”, segundo Jean-Pierre Vernant (1999), se situava entre dois mundos, o dos

---

<sup>3</sup> Partiremos do conceito de narrativa proposto por Luiz Costa Lima: “O estabelecimento de uma organização temporal, através de que o diverso, irregular e accidental entram em uma ordem; ordem que não é anterior ao ato da escrita, mas coincidente com ela: que é pois constitutiva de seu objeto” (LIMA, L. C., p.17).

valores antigos, dominado pela tradição mítica, representado nas tragédias, e o mundo dos novos valores, que foram desenvolvidos no novo ambiente da *polis*.

Nesse espaço de dualismos em que se encontrava o ambiente da *polis* ateniense, uma questão deve ser ressaltada: o destaque dado a coletividade entre os cidadãos, integração essa que só existiria entre iguais, o próprio ato de se alimentar entre os moradores da *polis* também se encontrava vinculada a essa questão de coletividade. Mas antes de entrarmos nesse ponto é necessário destacarmos algumas questões sobre a alimentação e como ela será visualizada no texto que se segue. Como diz o Prof. Carlos Roberto Antunes dos Santos (2007) alimentar-se é um ato nutricional, intrínseco a necessidade do ser humano. Já a ação de comer constitui uma atitude social, a qual é carregada de usos e costumes, de condutas e situações que formam práticas sociais de convívio coletivo. Portanto, a ideia de que o alimento se encontra livre de historicidade de relações com as representações humanas que compõe o imaginário, parece-nos um tanto ingênua, pois “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais.” (SANTOS, C. R. A. dos, 2007). Assim tentar entender as práticas alimentares e o significado das mesmas no ambiente que se inseria, nos ajuda a compreender um pouco mais do contexto social de determinado grupo.

Podemos pensar também na questão das identidades, partiremos da concepção de que um de seus aspectos principais de constituição, é que esta se constrói em meio a coletividade, sendo relacional, ou seja, o grupo partilha de práticas coletivas, passando a comparar-se com outros grupos para então se diferenciarem entre si. Sabendo que as *poleis* gregas, passavam por um momento de construção de identidades, essa diferenciação partia principalmente da questão da civilização, que pertencia a *polis*, em contraponto ao selvagem, ligado aos outros territórios. Essa diferença se baseava num componente principal, que é a questão do controle sobre a natureza, pois enquanto o homem *políade* tem a técnica, ensinada aos humanos pela divindade, o selvagem é dominado pela natureza, ou seja, pelos seus instintos, essa característica poderia ser percebida desde as atitudes do homem que sabe viver em conjunto, até a forma que este se alimentava perante seus iguais.

Segundo Massino Montanari (1998, p.118), um dos aspectos que pode definir a cultura alimentar do mundo clássico é a vontade de apresentar um domínio sobre a civilização<sup>4</sup> como zona de privilégio, perante o universo da barbárie que seria dominado pelo selvagem. Segundo o autor, existem três pontos que podem definir essa distinção: a comensalidade, os tipos de alimentos que são consumidos e por último a cozinha e a dietética.

---

<sup>4</sup> Usaremos o termo no mesmo sentido usado por Baúza, quando este fala do herói civilizador, ou seja, civilidade aqui não vai ser colocada no sentido moderno, mas sim no sentido que os gregos usavam para diferenciar o ambiente da *polis* diante dos outros espaços.

A comensalidade, ou o ato de comer em conjunto, é o ponto limitador entre o homem que vive na *polis* e o selvagem. Pois, enquanto este se alimenta apenas para satisfazer suas necessidades, se aproximando da animalidade, o cidadão *políade* não se alimenta simplesmente para responder suas vontades, ou seja, para suprir sua fome. Mas por que a prática de se alimentar se tornar um momento que haveria a sociabilização entre iguais. Não significa que os outros povos não se alimentavam em conjunto, mas o que diferenciava eram as práticas específicas que um banquete, considerado civilizado pelos gregos, estaria acompanhado.

O Banquete (MONTANARI, M., 1998, 119) pode ser definido como um elemento identificador de um grupo, as mesas podiam ser percebidas como um agente de agregação, união esta que só poderia ser exercida em um grupo de iguais. As práticas que eram definidas e seguidas durante estas refeições não limitavam apenas às relações entres os homens, mas também a representava o respeito no convívio com as divindades. Segundo Walter Burkert (1993, p.173), no interior desses banquetes, aos homicidas que não tinham passado pelo processo de purificação, não era permitido a partilha das refeições públicas, antes deveriam passar pelo processo *kathartico* retirando a mácula e então poderia voltar a compartilhar dos benefícios do convívio coletivo.

Sobre a questão dos alimentos que faziam parte da dieta dos cidadãos, podemos destacar alguns, como: a carne, que distingue a alimentação dos deuses e dos homens, o pão, o vinho e o óleo, que

representam a sociedade a qual não necessita apenas dos recursos naturais para sobreviverem. Pois alcançaram a domesticação da natureza superando-a, não fazendo como os outros povos selvagens que se alimentariam apenas da carne e para beber usariam o leite. Aqui podemos encaixar a imagem do herói em questão, Hércules, considerado como um “herói civilizador” (BAUZÁ, 1998, p. 100), pois a todo momento, durante os relatos dos seus famosos doze trabalhos, tenta domesticar a natureza através de sua força sobrehumana. O que o distinguia do resto dos mortais é justamente a posição de ser dominado pela natureza, mas conseguir superar sua dominação.

Antes de continuarmos com a discussão, é necessário fazermos uma ressalva sobre o conceito de herói. Os heróis eram seres intermediários entre os deuses e os homens, por possuírem uma capacidade de transpor os limites humanos, eles eram considerados como seres superiores aos homens, mas por não terem a dádiva da imortalidade, estes seres eram vistos como inferiores aos deuses. Fazendo parte da fronteira desses dois mundos, temos o herói Hércules, que se caracteriza como semideus por ter nascido da união entre a mortal Alcmena e Zeus. O herói em questão se encontra em uma dupla fronteira. A primeira de sua natureza mista, e a segunda estaria na forma que este é representado nas tragédias, em que suas atitudes uma hora o colocam como um homem selvagem, já em outros momentos é representado como cidadão da *polis*. Porém, o que diferenciava dos

selvagens seria a forma como ele consegue dominar a natureza, simbolizada através dos trabalhos que realiza.

Desta forma, o herói que pertencia à tradição das narrativas míticas, passa por uma reinvenção, sua imagem passou a ser utilizada no contexto dos rituais trágicos, no qual o herói assume a posição de elemento ordenador do novo espaço da *pólis*. Segundo Hugo Francisco Bauzá (1998), geralmente o mito do herói, tanto consciente quanto inconscientemente, tem uma “função social específica seja para glorificar a um grupo ou a um indivíduo, seja para justificar um determinado estado das coisas” (BAUZA, 1998, p.5). A encenação da imagem do herói, portanto, como ordenador do ambiente coletivo teria o objetivo de alcançar um bem comunitário para os cidadãos, mesmo que isso significasse a desventura de um indivíduo, que no caso a do herói. A autora Claude MOSSÉ (1998, p.276) argumenta que o herói trágico assume uma posição em que é alvo dos questionamentos próprios da *pólis* e que culmina com o triunfo dos valores cívicos. Mas aqui não podemos esquecer-nos de destacar que esses considerados “valores cívicos” partiriam de uma perspectiva do tragediógrafo autor de cada narrativa trágica.

Voltando a questão da alimentação podemos destacar outra forma considerada de superação da natureza, realizada pelo homem civilizado: a agricultura e a pecuária, pois aos nômades bárbaros, no entendimento do cidadão póliade ateniense, só se era permitido esperar pela caça e colher o que encontrava no ambiente natural, estando assim a disposição da



natureza, já aqueles que receberam das divindades as técnicas de cultivo e de cuidado com os animais, não estaria a disposição da sorte em meio a natureza.

Na documentação sobre a antiguidade (Montanari, M, 1998, p. 112), a alimentação básica se sustenta nas seguintes fontes: no trigo, matéria-prima do pão, na vinha, utilizada na produção do vinho, e na oliveira, usada na criação do azeite. Isso não significa que as leguminosas ou outros tipos de alimentos não faziam parte da dieta dos antigos, mas estes não consistiam a base da nutrição dos mesmos e nem recebem destaques nas documentações.

A caça não era bem vista aos olhos dos clássicos, pois está representava a sujeição temporária do mundo da cidade ao mundo natural. Mesmo o ato de se alimentar da carne não era acompanhado de uma boa imagem, pois para se consumir a carne, era necessário que houvesse a morte de algum ser, e o fim de uma vida era necessária que fosse pago com a expiação pelo sangue de outrem. Por isso a carne, era mais utilizada para a realização da purificação de uma falta, em sacrifício as divindades. Os bovinos eram raros serem encontrados no território ateniense, as pessoas geralmente utilizavam em funções de transporte, e sua carne servia de alimento quando já não era útil. Assim a carne não tinha uma base na alimentação, pois base para os homens estaria no pão, enquanto para os deuses seria o néctar e a ambrósia.

Segundo Cristiano Grotanelli (1998), o consumo de carne estava: “reservada às grandes ocasiões, às festas que servem para estreitar os

laços sociais e para por em contato o mundo humano e os deuses, a carne está presente na vida social.” (GROTANELLI, 1998, p.22). Na narrativa da trajetória do herói Hércules, podemos perceber o caráter ambíguo do alimento, na qual durante uma viagem para realizar seu o quarto trabalho, segundo a versão da *Biblioteca de Apolodoro*, o herói teria que trazer vivo o Javali de Erimanto<sup>5</sup>. Em sua jornada Hércules encontra o centauro Iolo<sup>6</sup>, o qual oferece ao herói carne assada, mas este prefere se alimentar da carne crua e vinho, em resposta a essa atitude próxima de um selvagem, os centauros irmãos de Iolo, vem e buscam atacar o herói que se defende, mas por acidente acerta o centauro Quirón<sup>7</sup>, que devido a sua imortalidade passa a sentir as dores da ferida incurável. E por fim Iolo acaba morrendo por tocar na flecha acidentalmente. A partir dessa imagem podemos visualizar como o ato de se alimentar com carne, estava acompanhado de situações de crise, já que o ambiente da *pólis* busca evitar momentos que tragam a desordem, o ato de comer carnes passa a não ser percebido como uma boa ação.

Segundo Hugo F. Bauza, na análise dos trabalhos de Hércules podemos dividir os labores em três grupos que representariam períodos que fizeram parte da transformação do contexto grego: o primeiro

---

<sup>5</sup> Ser que vivia no cimo de Erimanto.

<sup>6</sup> Filho de Seleno com uma ninfa.

<sup>7</sup> Centauro conhecido na mitologia pela sua sensatez e sabedoria, filho de Crono com Fílira, uma figura do Oceano, pertencia a geração divina dos deuses olímpicos.

grupo, composto pela captura do leão de Neméia<sup>8</sup>, do Javali de Erimanto, e a expulsão das aves do Lago Estínfalo<sup>9</sup>, estes para o autor representaria a idade da pedra, momento em que o homem necessitava lutar com feras, para então conseguir sobreviver, assim esse momento estaria ligado a vivência do homem com o selvagem. O segundo grupo de labores, que definiria o período neolítico, estaria vinculados com a produção agrícola e a criação de animais. Podemos citar a limpeza do estábulo do rei Augias<sup>10</sup>, esse período representaria o momento que o homem civilizado passa a criar técnicas de domesticação da natureza. Por último teríamos o grupo de trabalhos que significaria o momento da idade do bronze, em que o herói passa a transpor e delimitar o mundo conhecido, e demonstrando o conhecimento presente na civilização, que seria a agricultura e a criação de animais, representado por meio dos labores do Jardim das Hespérides e o rebanho de Gérion.

Os trabalhos poderiam, portanto, representar essa domesticação da natureza pelo homem civilizado. Ação que não foi inaugurada por um homem comum, mas sim pelo herói capaz de transpor os limites humanos e trazer aos cidadãos privilegiados as técnicas, de subjugar a natureza ao benefício da coletividade. Esse uso de técnicas pode ser percebida, por exemplo, no uso do fogo para vencer o ímpeto selvagem,

---

<sup>8</sup> Monstro filho de Ortro e Equidna, vivia em Némea e devorava habitantes e rebanhos. O que o tornava indestrutível era sua pele que não poderia ser transpassada por armas comuns.

<sup>9</sup> Aves que se multiplicaram de forma desordenada, e devorava todos os frutos da região, em algumas versões essas aves também devoravam carne humana.

<sup>10</sup> Augias era rei de Élide, no Peloponeso, filho de Hélio.

como está representado durante o enfrentamento do herói, com a hidra de Lerma<sup>11</sup>, e para vencer o monstro, Hércules percebeu que não poderia cortar as cabeças do animal, a única solução seria cortar a cabeça e imediatamente e colocar fogo para que não surgisse nenhuma cabeça nova.

Para complementar, analisaremos agora um trecho da obra chamada *Alceste*, tendo sua elaboração é atribuída a Eurípides. Este, segundo a tradição, foi um conhecido tragediógrafo do V século a.C., em Atenas. Sua obra geralmente é inserida no período em que surgem novos questionamentos no campo intelectual, da *polis* ateniense, ligadas, por exemplo, as ideias do sofismo. A obra em questão, foi uma das primeiras, que se tem notícias, de Eurípides representada provavelmente no ano de 438 a.C. O *mythoi* apresentado conta a história da esposa Alceste, que dá nome a peça, esta abre mão da própria vida, em troca da de seu esposo, o rei Admeto. Durante o momento de luto, logo após *Thanatos* (morte) ter levado a vida da rainha, chega Hércules, que será o meio externo sobre-humano, responsável por resolver a situação de desordem, instalada na *polis*.

Quando o herói entra em cena, o ambiente se encontrava em crise, ou seja, a ordem da *polis* foi abalada, e como essa disfunção veio externamente, teria que ser resolvida também por uma força que não pertencesse a essa *polis*, função que Hércules deveria assumir, só que

---

<sup>11</sup> Monstro filho de Equidna e Tífon que possuía nove cabeças, oito mortais e uma imortal.

diante da omissão do rei, Admeto, a atual situação que se encontrava naquele contexto, o herói chega e se hospeda no palácio, tornando-se uma visita indesejada. Já que a casa se encontrava em luto, enquanto este festejava. Mas, iremos aqui focar um determinado ponto que se encontra no seguinte trecho, em que um mero servo repreende a atitude do herói, por não assumir sua função e agir tolamente:

Servo:

(...) nunca, porém, vi aqui um pior que este.  
Primeiro, embora vendo meu senhor de luto,  
ele transpôs a porta e resolve ficar; (...) tomando em suas mãos a taça mais profunda,  
ele bebeu o licor filho de uvas negras (...) e coroadado com ramos de mirto verdes  
urruva sons agudos sem qualquer sentido.  
E assim se ouviam duas Áries discordes:  
de um lado, indiferente à dor da casa de Ádmeto,  
ele cantava, e nós, servos fiéis, chorávamos  
(EURÍPIDES, *Alceste*, v.929 – 945)

Primeiro temos a questão do consumo de vinho, Os Gregos segundo Montanari (1998, p. 120) não possuíam o hábito de consumirem vinho durante as refeições, apesar deste ser um importante símbolo da civilização, pois apenas ao homem conhecedor de práticas consideradas superiores, ou seja, privilegiados por receberem a técnica das próprias divindades, poderia transformar a uva, um elemento natural, em uma bebida considerada divina. Assim essa bebida demonstrava o domínio do homem sobre a natureza, através da técnica que vence o instinto. Como o dominador do mundo natural ao cidadão da pólis, não

era permitido ser manipulado por essa bebida, pois ai este estaria trazendo a desordem ao ambiente coletivo. Desta forma, quando Hércules bebe do vinho, começa a ter atitudes que o tira da sua posição natural de herói, já que deixou de perceber o problema da *polis*, e sendo o papel dele instaurar a ordem. Cabendo a um simples servo, considerado inferior, alertá-lo sobre seu erro. O Herói enfim percebe sua falha, e retoma sua posição natural, indo a busca da recém-morta, Alceste, travando uma luta com *Thanatos*, resgatando a vida da rainha.

Outro ponto a destacar é sobre o ambiente de luto que é descrito na peça, que por respeito não deveria haver festejos:

Servo:

Sabemos disso, mas agora nossa sorte nada tem que convide a festa ou ao riso.(...)

Hércules:

Deverei eu, então, sofrer por luto alheio?

Servo:

Naturalmente! Ela pertence, e muito, à casa.(...)

Chegavas em má hora para cortesias.

não estás vendo minha cabeça raspada

e as roupas negras que recobrem o meu corpo?(...)

Hércules:

Tive um pressentimento vendo os olhos dele cheio de lágrimas, suas feições tristonhase a cabeça raspada. Mas imaginei que ele levara à sepultura algum estranho. Transpus a porta e já lá dentro, relutante, Comecei a beber na casa desolada.

(EURÍPIDES, vv. 1004-1033)

Assim vemos que em uma casa em luto, a dor deveria ser compartilhada pelos presentes, quando o herói adentra a residência, e não respeita esse sentimento de tristeza, e resolveu festejar, cometeu uma falta que precisava ser corrigida.

Percebemos nesta breve análise que o contexto da *polis*, a partir da imagem do herói Hércules, propõe alguns padrões identitários por meio dos relatos trágicos, em que a civilidade, que consiste viver em conjunto e do controle do meio natural, se contrapõe ao mundo selvagem, no qual o domínio pertence à natureza e a vida do homem bárbaro baseava em responder aos extintos, como de alimentar-se de carne ou outro tipo de alimento.

## **Bibliografia**

### **A) Documentos Textuais:**

APOLODORO, *Biblioteca*. Trad. Margarida Rodriguez de Sepúlveda. Madrid: Editorial Gredos, 1985.

EURÍPEDES. *Hércules*. Trad. Cristina R. Franciscato. São Paulo: Palas Athena, 2003.

EURÍPEDES, *Alceste*. Trad. Louis Méridier. Paris: Lês Belles Lettres, 1961.

### **B) Obras de Referência:**

GRIMAL, Pierre. *Dicionário da Mitologia Grega e Romana*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

MOSSÉ, Claude. *Dicionário da Civilização Grega*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

PEREIRA, Isidoro. *Dicionário Grego-Português e Português-Grego*. Lisboa: Livraria Apostolado da Imprensa.

**C) Obras Gerais:**

- ALDROVANI, C. E. V. *Etnicidade, helenicidade e alteridade: apontamentos sobre a visão do outro e de si mesmo no mundo antigo*. São Paulo – MAE/ USP. 2009
- BARROS, José D'Assunção B. *O Campo da história: Especialidades e Abordagens*, Petrópolis: Vozes, 2004.
- BAUZÁ, Hugo F. *El Mito Del Héroe: Morfología y Semántica de La Figura heroica*, Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina, 1998.
- BURKERT, Walter. *Religião grega na Época Clássica e Arcaica*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1993.
- \_\_\_\_\_, *Antigos Cultos de Mistério*. São Paulo: Ed. USP, 1991.
- CHARTIER, Roger. *A História Cultural entre práticas e representações*. São Paulo: Difel, 1990.
- DETIENNE, Marcel. *Apolo com el cuchillo em la mano: Uma aproximación experimental al politeísmo griego*. Madrid: Akal, 2001.
- \_\_\_\_\_, and VERNANT, J. P. *The Cuisine of Sacrifice among the Greeks*. Chicago: The University of Chicago press., 1989.
- ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. *História: a arte de inventa. Ensaios de teoria da História*. 2007. Bauru, Edusc.
- FINLEY, M. I., *Os Gregos Antigos*. Lisboa: Edições 70, 1963.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FLORENZANO, Maria B. B. *Nascer, Viver e Morrer nas Grécia Antiga*. São Paulo: Atual, 1996.
- GAZOLLA, R. *Para Não Ler Ingenuamente uma Tragédia Grega: Ensaios sobre aspectos do trágico*. São Paulo: Loyola, 2001.
- GONÇALVES, A. T. M. e ROCHA, L. M. Identidade e Etnicidades: Conceitos e Preceitos. In: FRANCO, S. P.(org.), NADER, M. B (org.) e SILVA, G. V.(org.). *As Identidades no Tempo: Ensaios de gênero, etnia e religião*. Vitória: EDUFES, 2006.
- GRIMAL, P. *Mitologia Grega*. São Paulo: Brasiliense, 1982.
- \_\_\_\_\_. *O Teatro Antigo*. Lisboa: Edições setenta, 1978.
- HALL. Stuart. Quem precisa de identidade? In: SILVA, T. T. da (org.) *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000, p.103-133.



- LAPLANTINE, F. & TRINDADE, E. *O que é Imaginário*. São Paulo: Brasiliense, 2003.
- LESKY, Albin. *A tragédia Grega*. São Paulo: Editora Perspectiva, 1990.
- \_\_\_\_\_. *História da Literatura Grega*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1995.
- MEIER, C. Sobre o conceito de identidade nacional. In: *História: Questões e Debates*. Curitiba 10 (18-19) jun/dez 1989 p.329-347.
- MOSSÉ, C. *Atenas: A História de uma Democracia*. Brasília: Ed. UNB, 1982.
- ORNELLAS, L. H. *A Alimentação através dos tempos*. Florianópolis: UFSC, 2000.
- VERNANT, Jean-Pierre e VIDAL-NAQUET, Pierre. *Mito e Tragédia na Grécia Antiga*. São Paulo: Perspectiva, 1999.
- ROMILLY, J. de. *A Tragédia Grega*. Lisboa: Edições 70, 1967.
- RÜSEN, Jörn. *Razão histórica: teoria da história: fundamentos da ciência histórica*. Brasília: Ed. UNB, 2001.
- SANTOS, Carlos R. A. *A História da Alimentação*. 2007. Disponível em <[www.fatimahborges.com.br](http://www.fatimahborges.com.br)> Acesso em: 21 jan. 2011.
- SILVA, G. V. (org.). Representação Social, identidade e estigmatização: Algumas considerações de caráter teórico. In: FRANCO, S. P. (org.), LARANJA, A. L. (org.) e \_\_\_\_\_, *Exclusão Social, Violência e Identidade*. Vitória: Flor & Cultura, 2004.
- SILVA, T.T. (org.) A produção social da identidade e da diferença. In: *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis/ Rio de Janeiro: Vozes 2000.
- WOODWARD, K. Identidade e diferença: uma introdução teórica conceitual. In: SILVA T.T. (org): *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. Petrópolis/ Rio de Janeiro: Vozes 2000. p. 7-72.

## **Receitas do Mais Antigo Guia Gastronómico:**

### ***Iguarias do Mundo de Arquêstrato***

Carmen Isabel Leal Soares<sup>12</sup>

#### **Contextualização da obra**

Continua, ainda hoje, a ser um lugar comum afirmar que (quase) todas as artes e saberes nasceram na Grécia antiga. A culinária, à luz dos achados actuais, é um dos casos que não hesitamos em colocar entre as “invenções” do Grego da Época Clássica<sup>13</sup>. Diversos são os nomes por que ficou conhecida. Tradicionalmente designada por ‘arte/ofício, ciência’ (τέχνη/ἐπιστήμη) ‘do cozinheiro’ (μαγειρική) ou ‘de arranjar/fazer o prato’ (ὀψαρτυτική, ὀψαρτυσία/ ὀσποποιία), viu-se elevada a títulos mais nobres, como ‘ciência do estômago’ (γαστρολογία), ‘estudos do estômago’ (γαστρονομία) – único termo a

---

<sup>12</sup> A Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Carmen Isabel L. Soares integra o corpo docente da Faculdade de Letras, da Universidade de Coimbra, atuando nas áreas de: Línguas, Literaturas e Culturas Clássicas e História da Grécia Antiga.

<sup>13</sup> A primeira ocorrência do termo ‘arte culinária’ aparece em Platão, mais precisamente n’ *A República* (332c 12) – em que se refere a τέχνη μαγειρική – e n’ *O Político* (289a 4) – onde ocorre novamente o adjectivo μαγειρική, desta vez concordando com a forma ἐπιστήμη, substantivo que se subentende da fala anterior (em que ocorre a expressão βασιλικῆς ἐπιστήμης, 288d 6). Em Platão os termos τέχνη (‘arte/ofício’) e ἐπιστήμη (‘ciência/saber’) são usados como sinónimos e vêm aplicados à culinária, como acabámos de referir. No entanto, já na época havia algumas reservas em considerar esse ‘saber’ ao nível das ‘ciências’, pelo que o mesmo autor, n’ *O Górgias* (500b), o categoriza noutros termos, classificando-o de ‘prática’ (ἐμπειρία), i. e., um ‘saber experimental’, distinto, ao que se subentende, do ‘saber teórico’.

passar directamente para as línguas modernas (em port. sob a forma latina, directamente transliterada do grego: *gastronomia*), ‘ciência do banquete’ (δειπνολογία) e ‘ciência dos pratos’ (ὄψολογία). O elenco desta longa lista terminológica não cumpre apenas o desígnio de evidenciar a sofisticação a que chegaram as civilizações clássicas (primeiro a grega, depois a romana e, finalmente, com a fusão de ambas, a síntese greco-romana) – capazes de produzir ciência e saber sobre um aspecto da vida tão essencial, mas tantas vezes secundarizado (para não dizer ridicularizado), como o da gastronomia<sup>14</sup>. Todas essas designações ilustres, acrescidas de uma outra, *Hedypatheia*, foram identificadas por autores antigos como títulos da obra sobre a qual nos debruçamos<sup>15</sup>.

Da autoria de um siciliano, Arquétrato (de Siracusa ou Gela, as fontes antigas já atestam esta dúvida<sup>16</sup>), *Hedypatheia* não conhece, até ao momento, uma tradução em português e comentário que possam servir tanto o público em geral como o especialista em estudos da Antiguidade Clássica. O propósito deste meu trabalho reside, pois, em apresentar

---

<sup>14</sup> Prato forte da produção cómica, o discurso culinário serve de metáfora recorrente na obra daquele que é o dramaturgo grego de que nos chegaram mais peças, Aristófanes. A este propósito, veja-se o estudo de Maria de Fátima Silva, incluído neste livro, e Wilkins 2007. Mesmo os títulos atribuídos à obra de Arquétrato, compostos pelos elementos – *logia* e –*nomia*, usados na terminologia de áreas do saber científico (de que o exemplo mais célebre será a *astronomia*), poderão ser interpretados, como sugerem Olson-Sens (2000: xxiii), como “mocking attempts to characterize the poem as a pseudo-scientific handbook for gluttons and are thus most easily understood as inventions by individuals eager to denigrate it”.

<sup>15</sup> A remissão que ao longo deste estudo é feita para os fragmentos da obra de Arquétrato segue a numeração estabelecida por Olson-Sens (2000). Os vários passos em que se indicam os títulos da mesma encontram-se todos reunidos sob a designação *testimonia*.

<sup>16</sup> Cf. Olson-Sens, *testimonium* 2.

brevemente uma obra *sui generis* dentro da literatura gastronômica antiga, em disponibilizar a tradução de todos os fragmentos que contêm receitas e sintetizar algumas das informações principais que os mesmos nos dão sobre hábitos alimentares da época.

Começemos, precisamente, pelo título *Hedypatheia*. O primeiro elemento da composição do nome remete para a noção de ‘prazer, delícia’ (adj. ἡδύς) e o segundo para ‘suportar, viver, fruir’ (vb. παθέω). Se conjugarmos esta etimologia com o conteúdo da obra (ou seja, a apresentação do que há de melhor para comer em algumas partes do Mundo Grego), chegamos à tradução que proponho: *Iguarias do Mundo*. Quanto à transmissão do texto e identificação do *corpus*, importa reter alguns dados. Embora o autor seja do séc. IV a. C., a sua obra chegou disseminada por cerca de 60 fragmentos (aproximadamente 334 hexâmetros dactílicos, o verso tradicional da épica e da poesia didáctica<sup>17</sup>), todos citados na extensíssima obra de Ateneu de Náucrates (séc. III d. C.), *Sábios à Mesa* ou, na forma transliterada, *Deipnosophistas*. Tal significa que, para além de não podermos avaliar se esse legado constitui uma parte significativa (ou não) da totalidade do livro original, temos sempre que ter presente que, independentemente de discussões estéreis sobre a fidelidade de Ateneu ao texto de Arquêstrato e dos copistas aos

---

<sup>17</sup> Filiando-se numa tradição poética tão célebre, não é de estranhar que um dos epítetos laudatórios por que Arquêstrato é designado seja ‘o Hesíodo ou Teógnis dos *gourmands*’ e venha comparado a Homero (Olson-Sens frg. 24, apud Ateneu 4. 163c).

manuscritos de que se serviram<sup>18</sup>, a atitude do historiador contemporâneo face ao legado antigo (com todas as suas contingências) deve ser crítica, mas não céptica.

À fama do texto, desde logo contida na pluralidade de nomes falantes que lhe foram sendo atribuídos, há que juntar, nesta apresentação breve, a natureza específica do mesmo. Repare-se que, dentro do vasto universo do que poderemos chamar genericamente de “literatura culinária”, a obra de Arquétrato pode ser inserida numa categoria de que é o único exemplar existente, o “guia gastronómico”. De facto, não estamos perante um ‘livro de culinária’ (tipo geralmente designado ὄψαρτυτικόν, sc. βιβλίον), termo que em passo algum vem aplicado por Ateneu à obra de Arquétrato, mas que é constantemente usado para identificar as obras de nomes como Miteco, Heraclides, Epeneto, Erasítrato, Glauco e Dionísio<sup>19</sup>. Trata-se, antes, da apresentação de especialidades gastronómicas de diversas regiões do

---

<sup>18</sup> Os quinze livros que compõem a obra de Ateneu chegaram-nos em três manuscritos diferentes. O mais completo contém o texto do autor, correspondente *grosso modo* aos livros 3 a 15, e data do séc. X. Dos livros iniciais (1. 1a-3. 73f) não nos chegou o texto original completo, mas uma versão abreviada (justamente denominada *Epítome*), em dois manuscritos, ambos do renascimento (sécs. XV-XVI). Sobre a tradição manuscrita dos *Deipnosophistas*, vd. Olson-Sens (2000: lxvii).

<sup>19</sup> Já tive ocasião de iniciar a abordagem da questão da produção de literatura grega especializada na temática gastronómica, estudo para o qual remeto (Soares 2010). Aí encontram-se traduzidas e comentadas as passagens mais importantes sobre autores de *Opsarytika*. Além deste sub-género, outros vêm identificados, como os ‘tratados de pastelaria’ (πλακουντοποιαὶ συγγράμματα), os ‘livros de padaria’ (ἄρτοποιαὶ βιβλία), os ‘glossários gastronómicos’ (ὄψαρτυτικαὶ γλῶσσαι) e livros alimentares temáticos – como um *Livro dos Peixes Salgados* (ἐν τῷ περὶ ταριχῶν) e outro *Livro dos Vegetais* (ἐν τῷ περὶ λαχάνων), ambos atribuídos a Eutidemo.

Mundo Grego do séc. IV a. C.<sup>20</sup> Já os testemunhos antigos destacavam essa atenção particular que o escritor dera à identificação da origem geográfica de produtos de qualidade. Apelidaram Arquestrato de ‘este nobre guia’ (ὁ καλὸς οὗτος περιηγητής, cf. frg. 20 Olson-Sens<sup>21</sup>) e atribuíram-lhe, certamente com algum exagero, a circumnavegação (περιπλεύσας) de toda a terra conhecida, realizando o circuito (περιῆλθεν) completo da terra e dos mares, movido pelo estômago e pelo gosto dos prazeres (cf. frg. 2 Olson-Sens<sup>22</sup>). Nesse sentido, a definição de especialidades locais, ainda que apoiada em critérios bastante simples, não pode deixar de remeter, de imediato, o leitor dos nossos dias para a aposta forte, actualmente muito em voga, na certificação de produtos regionais de qualidade.

### **As receitas: tradução e comentário**

Do total de fragmentos da obra, cerca de um terço (i. e. dezassete) contém receitas ou simples indicação do nome de algumas especialidades gastronómicas. O intuito da minha reflexão consiste sobretudo em extrair do texto as informações pertinentes que o autor dá aos seus destinatários em matéria de qualidade dos alimentos e pratos<sup>23</sup>. Esta

---

<sup>20</sup> O facto de, ao contrário dos modernos guias gastronómicos, a apresentação das especialidades não ser feita por região, mas o inverso (i. e., o autor primeiro apresenta o produto e só depois refere os locais de origem), não obsta a que o leitor continue a dispor da informação essencial de qualquer guia: a localização geográfica.

<sup>21</sup> Apud Ateneu 7. 294a.

<sup>22</sup> Apud Ateneu 3. 116f, 7. 278d, 314f, 326d.

<sup>23</sup> Não procedo a um comentário detalhado dos textos, tarefa que muito alongaria o presente estudo. Para uma análise desse tipo, vd. Olson-Sens (*com. ad loc.*).

depende, como se verá, não só dos ingredientes usados, mas também da confecção a que são sujeitos. Apesar de volvidos cerca de vinte e cinco séculos sobre a escrita das *Iguarias do Mundo*, um dos maiores interesses da obra reside na sua actualidade. Alguns princípios do discurso gastronómico produzido por Arquêstrato podemos vê-los facilmente reflectidos, nos nossos dias, em correntes/tendências apostadas na defesa e promoção de uma cozinha natural e simples<sup>24</sup>. Optimizar os sabores dos alimentos não significa adulterá-los com uma série de temperos. Quando aqueles são por natureza saborosos (o que nem sempre acontece), basta submetê-los a um processo qualquer de cozedura (cozer, grelhar ou assar), acrescentando-lhes um mínimo de temperos (regra geral é suficiente sal e/ou azeite). O consumidor deve estar, por exemplo, informado não só dos locais onde pode adquirir os melhores produtos, mas também de como a estação do ano e as condições naturais do local de origem podem influenciar a qualidade dos mesmos. Para se saber se um produto (cru ou confeccionado) tem qualidade, é preciso reconhecer as características que lha conferem. Todo este tipo de esclarecimentos vai aparecendo no poema do siciliano.

As traduções que de seguida apresento não obedecem à hipotética ordem de reconstituição da obra, mas visam tornar mais claro para o leitor a forma como se articulam os princípios universais de uma

---

<sup>24</sup> A mais conhecida organização internacional do género é o movimento Slow Food. No entanto, outras manifestações dessa tendência para a promoção dos sabores regionais de qualidade estão na base da criação dos chamados produtos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida).

“gastronomia de qualidade”, que acabo de enunciar. Dois esclarecimentos prévios impõem-se: cada fragmento (ou trecho de fragmento) vem precedido por um título entre aspas, da minha autoria, destinado a fornecer uma ideia imediata sobre a receita nele contida (um pouco à imagem do que modernamente sucede com os livros de culinária); a esse título sucede, entre parêntesis, o nome grego do produto em questão (regra geral peixe ou carne)<sup>25</sup>.

“Sargo grelhado” (σαργός)

*Mas quando, no momento em que Orion mergulhar no céu<sup>26</sup>, a mãe dos cachos carregados de vinho<sup>27</sup> deixar cair a sua farta cabeleira, pega num sargo grelhado, bem temperado com queijo, com um bom tamanho, ainda quente e cortado com um vinagre bem forte, pois trata-se de um peixe seco por natureza. A todo o peixe que for seco, o que recomendo é que te lembres de o preparar desta maneira. Mas o que é naturalmente saboroso, tenro e suculento da carne, deita-lhe apenas umas pedras de sal e esfrega-o com azeite. A verdade é que contém em si mesmo a essência do prazer.*

(frg. 37 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 321c-d)

Elegi reflectir sobre este fragmento, antes de todos os restantes, não só por encontrar nele a identificação das características físicas que fazem do peixe um produto de qualidade e as que o excluem desse grupo, mas também por ensinar a minorar a falta da mesma, através do

---

<sup>25</sup> Sempre que possível, seguimos a tradução portuguesa dos nomes proposta por M. F. Silva na *História dos Animais* de Aristóteles, obra francamente útil no que se refere à classificação das espécies animais ao tempo de Arquêstrato (cf. Silva 2006, 2008).

<sup>26</sup> Entre o final do outono e o início do inverno.

<sup>27</sup> Personificação de ‘vinha’.



recurso a temperos de paladar intenso. Em suma, lá porque a natureza não distingue todas as criaturas com um paladar distinto, tal não significa que, com a intervenção da arte culinária, o homem não possa enriquecê-las, a ponto de ser recomendado o seu consumo. Os principais marcadores de distinção<sup>28</sup> encontram-se em propriedades que se avaliam através de um exame tátil e visual da espécie (possuir gordura, o que o torna suculento depois de confeccionado, e ser tenro). Pelo mesmo processo, determina-se a baixa qualidade do mesmo (quando se verifica o inverso, que o peixe é ‘seco’, στερεός, v. 6). Se os exemplares do primeiro tipo aconselham o uso de dois “adereços” básicos da alimentação mediterrânea, em particular, o sal e o azeite, já os de qualidade inferior têm que ser melhorados com dois suplementos fortes em paladar: o queijo e o vinagre (de que se diz expressamente que tem de ser ‘bem forte’, cf. v. 4 adj. δριμύς). Além do sargo, neste grupo dos peixes secos, há que incluir seguramente a raia e, com grande probabilidade, a avaliar pelos ingredientes intensos que Arquestrato recomenda que se lhes adicionem (elenco em que recorre sempre o queijo), a tremelga, o peixe-papagaio e o peixe-cítara. Atentemos nos quatro fragmentos em questão.

“Raia estufada” (βατίς)

*Come raia estufada também em meados do inverno, acompanhada não só de queijo, mas também de sílfo. Qualquer*

---

<sup>28</sup> A excelência do produto traduz-se no emprego do adj. ἀγαθός (que verti por ‘saboroso’) e do substantivo da mesma família ἀρετή (que fiz equivaler a ‘essência’), vv. 7 e 9 respectivamente.

## *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

*criatura do mar que não tenha a carne suculenta, é preciso prepará-la deste modo. Já é a segunda vez que te faço esta recomendação*<sup>29</sup>.

(frg. 50 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 314d)

Esta é uma das três receitas em que surge o sílfio<sup>30</sup>, planta apreciada e de paladar acre, nunca domesticada e intensamente consumida até à sua extinção, ao que tudo indica no séc. I d. C<sup>31</sup>.

“Tremelga estufada” (βάρκη)

*E uma tremelga, estufada em azeite e também em vinho e ervas verdes aromáticas e um pouco de queijo ralado.*

(frg. 49 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 314d)

Da família do peixe anterior, a tremelga (ou raia eléctrica) conta com a presença de um ingrediente que aparece unicamente esta vez na confecção de um prato, o vinho. A sua principal função na gastronomia era a de bebida nobre e não de tempero, embora possamos admitir que a proximidade do vinagre relativamente a alguns vinhos de baixa qualidade, que denominamos de “avinagrados”<sup>32</sup>, pudesse colocar estes

---

<sup>29</sup> Provável remissão para o frg. 37, acabado de considerar *supra*.

<sup>30</sup> As outras aparecem *infra*, frgs. 46 e 60.

<sup>31</sup> O *silphium* (gr. σίλφιον) era uma resina extraída da raiz e caule de uma planta natural de Cirene, na Líbia antiga. Acabou por ser substituída pela assafétida. Vd. Dalby 2000: 110, 189 e 2003: 303-304; Alcock 2006: 60-61.

<sup>32</sup> Há uma receita em que se explicita que o ingrediente em causa era ‘vinagre de vinho’ (οἴνιον ὄξος, frg. 24, v. 8) e outra em que se remete para a mesma realidade, quando se fala de ‘vinagre avinhado’ (ὄξει ὑγρῶ, frg. 46, v. 14). Neste último caso, a minha interpretação difere claramente da de Olson-Sens (*com. ad loc.*, propõem a tradução ‘flowing’), que, a meu ver, peca por não ter em conta os restantes contextos de ocorrência da palavra ‘vinagre’ (ὄξος). Além destes dois passos, há ainda que considerar

últimos na categoria de substitutos ou alternativas naturais do vinagre. Outro aspecto singular desta receita é a referência à ‘raspadura’ (ξύσμα, v. 2) do queijo, informação que aponta para o uso culinário de queijo curado, pois só quando está seco e rijo pode ser ‘raspado’ (i. e. ‘ralado’). Nas anteriores ocorrências do queijo, nada nos esclarecia sobre o grau de maturação do produto. As ‘ervas aromáticas’ (χλόη εὐώδης, *ibidem*), como constataremos pelas receitas que nos falta considerar, são, a par do azeite, o tempero mais frequente nesta culinária mediterrânea<sup>33</sup>.

“Peixe-papagaio assado” (σκάρος)

*E o peixe-papagaio, que se cria grande na costa da Calcedônia, grelha-o, depois de bem lavado. Um exemplar de boa qualidade também o has-de ver em Bizâncio, e de um tamanho excelente, com o corpo igual a um escudo redondo. Este último prepara-o inteiro, da seguinte maneira: depois de o comprares, assim que o tiveres totalmente coberto de queijo e azeite, pendura-o sobre um forno aquecido e assa-o bem! Tempera-o com sal, cominhos moídos e azeite escuro, que deixas escorrer da tua mão em gotas sagradas.*

(frg. 14 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 320a-b)

---

outros quatro. Um deles atesta que se pode aplicar a designação com um sentido genérico, cobrindo indistintamente todas as espécies de vinagre (cf. frg. 38). Os outros atestam que o vinagre se distingue por ser δριμύ (adjectivo que traduzimos por ‘forte’, mas que serve para cobrir sentidos como ‘amargo, intenso’ –cf. frgs. 23, 37 e 60).

<sup>33</sup> As ervas aromáticas, especificada ou não uma espécie em concreto (neste caso as mencionadas são apenas os cominhos e orégãos), aparecem em 9 receitas (frgs. 11, 14, 19, 23, 24, 32, 36, 49, 60) e o azeite em 6 (frgs. 11, 14, 24, 32, 37, 49).

Esta receita merece-me duas reflexões especiais. Primeiro: aqui ocorre a única referência a um forno cerâmico denominado *klibanos*<sup>34</sup>. Segundo: não são só os peixes de qualidade inferior que se podem melhorar com queijo. Também um que seja ‘bom’ (*χρηστός*, v. 2) pode ser enriquecido com este suplemento. Por comparação com a receita dada para o peixe-cítara, que traduzo de seguida, talvez possamos aventar que, no que se refere à adição de queijo, o que distingue um peixe de boa qualidade de outro mais modesto é a quantidade que se lhe deve juntar.

“Peixe-cítara cozido e grelhado” (*κίθαρος*)

*Quanto ao peixe-cítara*<sup>35</sup>, sugiro-te que, se for branco e rijo da carne, o cozas só em água com sal e algumas folhas verdes, se for ruivo e não demasiado grande, grelha-o, golpeando-lhe a pele como deve ser, com um facalhão bem afiado. Esfrega-o com uma boa porção de queijo e azeite, pois, por ser um esbanjador, agrada-lhe assistir a despesismos.

(frg. 32 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 306b)

A verdade é que Arquéstrato, no frg. 14, falava simplesmente de ‘queijo’ (*τυρῶν*, v. 5), ao passo que agora, no frg. 32, refere ‘muito queijo’

---

<sup>34</sup> Designado em grego *κλίβανος* ou *κρίβανος* e em latim *clibanus*, trata-se de um contentor fechado por uma tampa ou testo, que entre os Romanos corresponderá ao processo de cozedura designado *sub testu*, usado sobretudo para cozer pão e assar carne. Podia apresentar buracos no topo ou lateralmente, para ajudarem ao controlo da temperatura no seu interior. Recebia o calor do fogo ou das brasas na base e/ou lateralmente, conforme confirmam os achados cerâmicos (com esses dois locais enegrecidos pelo calor). Vd. Dalby 2003: 101 e Cubberley 1995.

<sup>35</sup> Liddell-Scott incluem-no no grupo dos peixes de corpo chato (i. e., pleuronectiformes) e, embora não tenha sido ainda identificada a espécie precisa a que se refere Arquéstrato, outros autores antigos também lhe fazem alusão – os comediógrafos Epicarmo (frg. 65), Ferécates (frg. 39) e Cálías (frg. 3); Aristóteles, *História dos Animais* 535b e frg. 319; Opiano, *Halientica* 1. 98. A tradução que proponho é, pois, a literal.

(πολλῷ τυρῷ, v. 6). A ideia de excesso transparece ainda da personificação do peixe, para quem se transfere a maneira de ser dos indivíduos que o consomem carregado de queijo. Ou seja, o peixe é preparado desse modo porque assim reflecte o carácter ‘esbanjador’ (ἀκόλαστος, v. 7) de quem o prepara e come com tamanha quantidade de queijo. Este fragmento é ainda esclarecedor num outro aspecto pouco claro no passo anterior: a forma de juntar o queijo ao peixe, como se se ‘aplicasse um óleo’ (vb. ἀλείφω, *ibidem*) sobre o corpo.

Quando se trata de peixes da mais alta qualidade, distinção que pode aparecer associada à sua origem, i. e., a um meio-ambiente concreto, o nosso guia gastronómico escolhe uma adjectivação bastante laudatória. Veja-se o fragmento que se segue, dedicado à tainha e ao robalo, em que aparecem as designações ‘filho de um deus’ (que traduzi por ‘divinal’, θεόπαιδα, v. 2), ‘os melhores’ (ἄριστοι, v. 3) e ‘admiráveis na excelência’ (que traduzi por ‘de qualidade excepcional’, τὴν ἀρετὴν θαυμαστοί, v.8).

“Barbudo e robalo grelhados” (κέφαλος<sup>36</sup>, λάβραξ)

*Quando fores a Mileto, compra barbudo, uma espécie de tainha, e robalo, um peixe divinal, pescados no rio Géson. É aí que se encontram os melhores, graças às condições naturais do lugar. Outros exemplares mais succulentos existem em abundância na famosa Cálidon, na rica Ambrácia e no lago Bolbe; porém não exalam um cheiro agradável da gordura da barriga, nem essa tem*

---

<sup>36</sup> Embora o barbudo e a tainha (κεστρεύς) possam ser considerados peixes de espécies distintas (Aristóteles, *História dos animais* 567a 19, 570b 15-17, 591a 18-19), neste passo (como em Aristóteles, *História dos animais* 543b 14-16) o barbudo é apresentado como uma espécie de tainha.

*o tal paladar acre. Já os espécimes milésios, meu caro, são de uma qualidade excepcional! 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. No entanto são, de todos, os que melhor sabem preparar os malditos peixes de terceira<sup>37</sup>, criados nas rochas, e conseguem acompanhar um banquete de todo o tipo de comidinhas<sup>38</sup> pegajosas e de acepípes sensaborões.*

(frg. 46 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 311a-c)

Estes peixes nobres – o barbudo e o robalo – possuem as características físicas de qualidade que, como já vimos, aparecem noutros passos (a carne tenra e gorda), e uma nova, o cheirar bem, pelo que não exigem requintes de confecção (a adição de queijo, vinagre e sílfio), cujo efeito seria arruinar por completo o bom paladar natural que possuem. Basta grelhá-los e, antes de comer, adicionar-lhes não sal simples, tratamento aconselhado noutras receitas<sup>39</sup>, mas ἄλμη (um ‘molho salgado’, à letra ‘água do mar, salmoura, água com sal’), ou seja, um preparado líquido rico em sal<sup>40</sup>. Como facilmente se percebe das críticas veladas ao que, *avant la lettre*, poderíamos chamar de *nouvelle cuisine*, os cozinheiros que apostam nesta moda sofisticada e conotada com a

---

<sup>37</sup> Em grego temos o diminutivo ‘peixitos’ (ἰχθυδίων, v. 15), com valor pejorativo, sentido que se perde na tradução literal, pelo que preferi a versão que apresento (‘de terceira’, *sc.* qualidade), mais fiel à semântica da língua original.

<sup>38</sup> Novo recurso ao diminutivo do nome (ὀψαρίων, v. 18) de sentido pejorativo.

<sup>39</sup> Frgs. 37, 14, 32, 38, 24, 19, 57 (elencados pela ordem em que os traduzo).

<sup>40</sup> Referido apenas uma outra vez, no frg. 38, considerado *supra*.

Magna Grécia são profissionais cujos talentos devem ser canalizados para a preparação de peixes de baixa qualidade. Estes – entre os quais podemos situar o peixe miúdo de que fala Arquéstrato e que, por contraste flagrante com o barbudo e o robalo, vêm rotulados de ‘malditos’ (τρισκαταράτων, v. 15, à letra: ‘três vezes amaldiçoados’) – é que se prestam à revelação dessa cozinha recente, cujos emblemas são (cf. v. 18): o excesso de molhos (γλίσχρων) e o paladar absolutamente descaracterizado (ήδυσματολήρων).

Encontrámos *supra*, na receita do peixe-papagaio (frg. 14), a indicação de se confeccionar inteiro, condição que ainda hoje se impõem quando se trata de escolher um peixe para assar no forno. Mas há peixes que, desde esses tempos recuados, se adequavam a ser vendidos e/ou confeccionados às postas, diferenciando-se as formas de cozedura consoante as partes do corpo e as espécies em questão. Animal de grande porte (τὴν θυννίδα...τὴν μεγάλην, vv. 1-2), o atum entra na rubrica do peixe de qualidade (i.e., com os temperos reduzidos ao básico: o sal e o azeite), grelhado às postas. Como vimos anteriormente, a condição a observar para grelhar o peixe-cítara (frg. 32) é, precisamente, ‘não ser demasiado grande’ (μὴ λίην μέγας, v. 4). Já a boa dourada (i. e., a que for gorda/suculenta), mesmo no esplendor do seu tamanho, deve ser grelhada inteira, como podemos perceber pela leitura do próximo fragmento.

“Dourada grelhada” (χρύσοφρυς)

*Uma dourada de Éfeso, que seja suculenta, não a desprezes. É aquela a que os locais dão o nome “delícia da*

*Iónia*<sup>41</sup>. *Compra essa filha do sagrado Selinunte, lava-a bem, grelha-a e serve-a inteira, mesmo que meça dez cúbitos*<sup>42</sup>.

(frg. 13 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 328b)

Vejamos o texto de Arquêstrato sobre o atum fêmea, outra espécie cozinhada às postas.

“Bifes de atum” (θύνη)

*Pega num rabo de atum fêmea – estou a falar de um grande atum fêmea, cuja terra mãe é Bizâncio. Depois de bem partido, grelha todas as postas, deitando-lhes apenas umas pedras de sal e esfregando-as com azeite. Come-as quentes, ensopando-as num molho salgado bem apurado. Se quiseres comê-las sem molho, também são excelentes, semelhantes aos deuses imortais em natureza e aspecto. Porém, se as servires regadas com vinagre, o prato fica estragado.*

(frg. 38 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 303e-f)

O vinagre, invariavelmente considerado um aditivo prejudicial para a qualidade natural do peixe, como vemos por esta receita, também pode ser adicionado ao peixe depois de cozinhado. Aliás, como sobressai deste prato e de outros, os vários ‘adicionantes’ condimentares podem ser acrescentados ao peixe em dois momentos distintos: durante o processo de cozedura e/ou após o mesmo<sup>43</sup>.

---

<sup>41</sup> No original aparece o diminutivo *ioniskos*, que dá ao adjectivo uma carga emotiva, neste caso usado para designar uma especialidade local.

<sup>42</sup> O cúbito equivale aproximadamente a 45-60 cm. Considerando que, no máximo, a dourada atinge cerca de 70 cm, a indicação do autor tem um significado hiperbólico, que deve ser entendido como sinónimo de ‘tamanho desmesurado’.

<sup>43</sup> O cação é temperado antes de grelhar e estufar (*infra*, frg. 24); o peixe-cítara, antes de grelhar e durante a cozedura (*supra*, frg. 32); a tremelga e o congro, também durante o processo de confecção (estufados, frgs. 49, *supra*, e 19, *infra*); o peixe miúdo, durante a fritada (*infra*, frg. 11); o barbudo e o robalo, só depois de grelhados (*supra*, frg. 46); o



O cação, peixe da família dos tubarões, previsivelmente também devido ao tamanho que podia atingir, é outra espécie comercializada partida, com a novidade, relativamente ao atum, de Arquêstrato indicar diferentes modos de preparação para secções específicas do peixe<sup>44</sup>.

“Cação grelhado e estufado” (καρχαρίας κύων<sup>45</sup>)

*Na terra dos Toroneus tens de comprar uma barriga de cação. Depois de a temperares com cominho, grelha-a com umas pitadas de sal. Além destes ingredientes, meu caro, não lbe acrescentes mais nada, a não ser azeite escuro. Assim que estiver grelhada, serve-a acompanhada de um picadinho. Quanto às outras partes do peixe, estufa-as numa caçoila, sem lbes juntares água alguma, nem vinagre de vinho, mas tão só azeite e, por cima, cominho seco e algumas folhas de ervas aromáticas. Faz o estufado sobre brasas, em lume brando<sup>46</sup>, mexendo sempre, para que não se pegue sem que te dê conta.*

(frg. 24 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 310a, b-e, vv. 1-12 tantum)

Além das indicações sobre os ingredientes – elenco de que destacamos a diferenciação ao nível do azeite, evidente na designação genérica ἔλαιον (v. 9) e no título ‘azeite escuro’ (γλαυκὸν ἔλαιον, v. 5)

---

peixe-papagaio, antes e depois de assado (*supra*, frg. 14); a cabeça de peixe-porco e a de *aulopias*, depois de cozidas (*infra*, frgs. 23 e 34).

<sup>44</sup> O mesmo se verifica para o peixe-porco (*infra*, frg. 23), o *aulopias* (*infra*, frg. 34) e o congro (*infra*, frg. 19).

<sup>45</sup> *Kuon* (‘cão’) é considerado um termo genérico para peixes aparentados com os tubarões, que Silva (2006) propõe traduzir por ‘cação-liso, esqualo’. *Karcharias* designa uma espécie de tubarão e não vem registado por Aristóteles.

<sup>46</sup> Traduzo por ‘em lume brando’ a expressão ‘não levando as chamas até eles’, sendo que entendo que o pronome ‘eles’ (τούτοις) se refere ao substantivo *πευρώμασιν* (‘lados’ da panela, que, por síncope, traduzi simplesmente por ‘caçoila’). Isto é, não permitir que as chamas sejam suficientemente vivas para incidirem sobre o bojo da caçoila, mas (ao que se subentende) se limitam à área do seu fundo, significa cozinhar ‘em lume brando’.

– este fragmento, a par dos frgs. 19, 23 e 36, é dos poucos que dá instruções não sobre os produtos, mas sobre a produção. Aqui, tal como na receita do congro (*infra*, frg. 19), fala-se sobre a intensidade do calor. A propósito do peixe-porco (*infra*, frg. 23) refere-se à necessidade ‘mexer constantemente’ (θαμὰ κινῶν, v. 4) o cozinhado. Também o tempo de contacto com o calor deve ser vigiado, por forma a não queimar o peixe (conforme se aconselha ainda nesta receita, bem como na das trouxas de bonito, *infra*, frg. 36).

Na linha das receitas diferenciadas de acordo com a parte do peixe e da insistência nos prazeres da cozinha natural, vamos agora considerar um novo conjunto de três receitas.

“Peixe-porco cozido e grelhado” (ῥῖς)

*Mas no Eno e na região do Mar Negro compra peixe-porco, aquele que algumas pessoas chamam ‘escavador de areia’. Coze a cabeça, sem lbe adicionar qualquer tempero; coloca-a em água, sem mais, vai mexendo sempre e serve-a com orégãos picados ou, em alternativa, macerados em vinagre bem forte. Ensopa-a bem no molho e engole os pedaços de um trago, como se quisesses sufocar. Quanto ao lombo e restante corpo do peixe, grelha-os.*

(frg. 23 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 326f-327a)

“Congro estufado” (γόγγρος)

*Em Sicíon, meu caro, pega numa cabeça de congro suculento, bem constituído e grande, bem como em todo o resto do peixe. A seguir estufa-o lentamente, em água temperada com sal e ervas frescas.*

(frg. 19 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 293e-f)

“Cabeça e espetada de *aulopias*” (αὐλωπίας<sup>47</sup>)

*Compra uma cabeça de aulopias grande e tenro, no verão, quando Faetonte conduzir o seu carro pelo bordo do disco solar. Serve-a ainda quente e acompanhada por um picadinho. Porém, se comprares a parte da barriga, grelha-a num espeto.*

(frg. 34 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 326b)

No respeitante ao hábito de cortar o peixe, nesta última receita deparamos com o uso do verbo ‘comprar’ (ὠνέομαι, cf. v. 1), confirmando uma prática de comercialização que não vem atestada para outras espécies, mas que não deve ser excluída, em especial, ao que podemos supor, para os peixes de maior porte ou com uma cabeça grande<sup>48</sup>. Isto é, podemos supor que, nas receitas em que se fala da confecção de partes distintas de um peixe, há fortes probabilidades de os mesmos serem vendidos também seccionados. Já o prato de peixe-porco revela como uma confecção absolutamente minimalista (cozido sem qualquer tempero), exige o acompanhamento de um molho aromatizado ou mais intenso (caso se opte por um vinagrete). A sofreguidão implícita na imagem de engolir tão depressa que se corre o risco de sufocar (o que acontece quando os alimentos entram na laringe, e não no esófago) pode ser entendida como sinónimo da qualidade excepcional do prato. À imagem das indicações dadas para a preparação do peixe-porco, penso

---

<sup>47</sup> Segundo Aristóteles, o *aulopias* é outro nome para o peixe-pau (ἀθόλας, *História dos animais* 610b, 620b). Contudo Olson-Sens (*com. ad loc.*) consideram tratar-se de uma espécie por identificar, pelo que optei por apresentar a transliteração do nome grego.

<sup>48</sup> Além do peixe-porco, do congro e do *aulopias*, acabados de referir, vd., *supra*, o cação (frg. 24) e o atum (frg. 38).

que também no caso do *aulopias* podemos supor que, quando se dá a entender que a cabeça é preparada de forma diversa do resto do corpo, se deve tratar de cabeça cozida. A alusão ao ‘picadinho’ (τρίμμα, v. 3), reforça esse paralelismo, remetendo para a expressão ‘tendo picado orégãos’ (ῥύσσωπον...τρίψας, v. 5) que ocorre precisamente no fragmento do peixe-porco. Aliás, em ambos os casos, o resto do peixe come-se grelhado.

A mesma simplicidade de preparação, encontra-se na única receita em que podemos afirmar que o processo de confecção é a fritura.

“Fritada de peixe miúdo” (ἀφύη<sup>49</sup>)

*Mas se, por ventura, tiveres vontade de provar esses peixes miúdos, tens de comprar, juntamente com eles, urtigas do mar (as anémonas cobertas de tentáculos). Mistura umas com os outros e fritá-os numa frigideira, adicionando-lhes um picadinho de ervas aromáticas frescas e azeite.*

(frg. 11 Olson-Sens, vv. 6-9, apud Ateneu 7. 285b-c)

Traduzo ‘fritar’ não por em grego haver um verbo específico para esta realidade, mas atendendo ao facto de se indicar que o recipiente usado para cozinhar é a ‘frigideira’ (τήγανον, cf. v. 8) e que os ingredientes adicionados são ‘ervas aromáticas frescas’ (εὐώδη...ἄνθη λαχάνων, v. 9), picadas (τρίψας), em azeite (ἐν ἐλαίῳ, *ibidem*), o que aponta para essa conclusão.

---

<sup>49</sup> Termo genérico para designar peixe miúdo, tal como ἀφρός, o peixe espuma (cf. Aristóteles, *História dos animais* 569a 29, b 28).

Reservei, para o termo da análise das receitas de peixe, aquela que, não descurando a insistência na promoção da cozinha “simples” (verbalizada na expressão ‘preparando de forma simples’, ἀπλῶς...θεραπεύσας, v. 7), encerra duas ideias interessantes em termos gastronómicos. Pode haver variedades de alimentos, como é o caso apontado, do bonito, de qualidade intrínseca inquestionável. Só assim se compreende que o autor defenda que tal peixe pode ser preparado de qualquer maneira. Com este princípio articula-se outro: havendo uma panóplia de receitas para um mesmo produto, é possível (e desejável) identificar a que mais se distingue. Na culinária, como em todos os domínios da sua vida, o Grego revela a sua busca constante da excelência (ἄριστα, v. 5).

“Troupas de bonito no borralho” (ἀμύα)

*Quanto ao bonito, no termo da época das colheitas, quando as Pléiades se começam a pôr, prepara-o de todas as maneiras. Por que haveria eu de te fazer um relato pormenorizado sobre outras formas de prepará-lo? A verdade é que não serás capaz de arruinar o prato, nem que queiras. Contudo se, mesmo assim, desejas saber, meu caro Mosco, qual é a melhor forma de servi-lo, ei-la: em folhas de figueira, temperado com um pouco de orégãos. Nada de queijo, nem de outras futilidades. Prepara-se de forma bastante simples: faz um embrulho de folhas de figueira, atado em cima com um junco, depois coloca-o sob o calor das cinzas, atento ao momento em que está assado – e vê lá não o deixes queimar!*

(frg. 36 Olson-Sens, apud Ateneu 7. 278a-d, 7. 313e-314a)

Francamente exíguo, mesmo em termos de amostragem, é o universo de pratos de carne que Ateneu nos legou da obra de Arquêstrato. Ei-lo:

“Espetada de lebre” (λαγώς)

*Muitas maneiras e hábitos há de preparar a lebre. Esta é, deveras, a melhor: servires, ao mesmo tempo das bebidas, cada conviva de carne grelhada, quentinha, tirada do espeto ainda um pouco mal passada, apenas temperada com sal. Não te agonies se vires a carne a pingar. Come, sim, com apetite! Quanto às outras formas de preparar lebre, na minha opinião, são todas demasiado rebuscadas (uns molhos gordurosos, empestados de queijo e azeite, como se fossem cozinhados para uma doninha<sup>50</sup>).*

(frg. 57 Olson-Sens, apud Ateneu 9. 399d-e)

“Gansinho grelhado” (χίην)

*Ao mesmo tempo prepara também uma cria de ganso, alimentada a grão, também ela simplesmente grelhada.*

(frg. 58 Olson-Sens, apud Ateneu 9. 384b)

“Acepipes variados” (τραγήματα)

*Durante um banquete coroa sempre a cabeça com grinaldas de todas as variedades de flores que as planícies férteis da terra oferecem, perfuma os cabelos com gotas de finos perfumes e, durante todo o dia, coloca sob o tênue fogo do brasido<sup>51</sup> mirra e incenso, fruto fragrante da Síria. Quando estiveres a beber, que te*

---

<sup>50</sup> A doninha era um animal doméstico e ocupava na casa grega o lugar que hoje é dado ao gato. Aristófanes, n' *A Paz* (vv. 792-5), responsabiliza uma doninha pelo furto nocturno de uma peça de Cárcino, enquanto este dormia! O seu apetite era estimulado sobretudo por alimentos gordos, daí o insulto contido na sugestão de que os destinatários naturais desses preparados excessivamente gordos fossem não pessoas, mas doninhas.

<sup>51</sup> Alusão à braseira em que se queimavam plantas com propriedades odoríferas e purificadoras.

*servam um dos seguintes acepipes: um enchido do estômago, uma teta de porca estufada, molhadinha em cominho, vinagre bem forte e sílfio e toda a espécie de aves tenras da época, grelhadas. Esquece os modos dessa gente de Siracusa, que, à maneira das rãs, se limitam a beber, sem comer. Mas tu, não vás na conversa deles e come os petiscos de que te falo. Todos os restantes acepipes, por seu lado, são um sinal evidente de uma aviltante pobreza, a saber: grão-de-bico cozido, favas, maçãs e figos secos. Louvo, todavia, a tarte típica de Atenas. Se, onde estiveres, não encontrares essa especialidade, procura, noutra sítio, por mel originário da Ática, pois é esse que torna o tal bolo soberbo. Pois bem, assim deve viver o homem de condição livre! Caso contrário, que busque a destruição, debaixo da terra, no abismo, no Tártaro, e que permaneça sepultado a um sem número de palmos<sup>52</sup> de terra de profundidade.*

(frg. 60 Olson-Sens, apud Ateneu 9. 301b-e)

Começo por atentar no mais breve dos fragmentos, o segundo, reservando para remate deste estudo os outros dois. Aliás essa posição de corolário condiz com o próprio conteúdo dos textos, relativo à segunda parte do banquete, aquela em que se servem as sobremesas, ou ‘segundas mesas’, como lhes chamaram Gregos (δεύτεραι τράπεζαι) e Romanos (*secundae mensae*)<sup>53</sup> e que eram sobretudo consagradas à ingestão de vinho (daí ser também designado de *symposion*).

Pela leitura do texto mais breve, ficamos a saber não só da prática de consumir aves domésticas, em particular gansos (que constituíam a

---

<sup>52</sup> A medida empregue em grego não é o ‘palmo’, mas o ‘estádio’ (entre os 140-185 m). Optámos pela tradução ‘palmo’ por estar consagrada em português a expressão ‘palmo de terra’ em contexto fúnebre.

<sup>53</sup> Vd. Dalby 2003: 118.

criação mais popular nos primórdios das duas civilizações clássicas<sup>54</sup>), mas também de um gosto particular pelos animais mais tenros, isto é ‘jovens’ (cf. νεοττόν, v. 1). É curioso notar que encontramos observação idêntica a respeito de um peixe, o *aulopias* (νεαρός, v. 1, frg. 34). Ou seja, confirma-se que um dos critérios de qualidade do peixe e da carne são as suas características físicas. Também a aposta na cozinha natural ressalta das indicações dadas sobre a preparação quer desta receita quer da lebre, uma peça de caça apreciada desde tempos imemoriais, como se constata. Ambas são grelhadas, de forma simples (como se lê a propósito do ganso: ὀπτὸν ἀπλῶς, v. 2), acompanhada, pelo menos no que toca a lebre, do mais básico dos temperos, o sal (ἀπλῶς ἀλίπαστον, v. 4) e colocada no espeto (ὀβελίσκου, *ibidem*). Os excessos de gorduras correspondem a um labor desnecessário (daí esses pratos serem apelidados de περίεργοι, v. 7) e descaracterizam o paladar natural da carne, tal como vimos que sucedia com o peixe. E em termos de dados relativos ao processo de confecção e não às matérias primas propriamente ditas, a receita de lebre revela que, pelo menos alguma carne, não deve ser comida bem passada. Que esta particularidade gastronómica poderia levantar algumas reservas a determinados apreciadores da boa mesa, é uma sugestão que entrevejo na necessidade de Arquétrato incentivar o seu destinatário a ‘comer com voracidade’, o mesmo é dizer, com apetite (ἔσθιε λάβρωσ, v. 6).

---

<sup>54</sup> Pelo menos até à introdução da galinha, vinda da Índia e Pérsia, à volta de 600 a. C., os gansos eram a ave doméstica comum entre Gregos e Romanos (Dalby 2003: 161-162).



Mas, quando falamos da cozinha de Arquêstrato (mais correctamente, do Arquêstrato que chegou até nós pela mão de Ateneu), e a apelidamos de simples e natural, temos que fazê-lo com algumas reservas. Mesmo a avaliar pelo pouco que dela nos foi legado, é evidente que, ao contrário do que verificámos para os pratos principais (as *πρῶται τράπεζαι* ou *primae mensae*), o último fragmento que apresento em tradução obriga-nos a relativizar a questão. A gastronomia tradicional e simples, de natureza vegetariana (à base de leguminosas e frutas), dá lugar aos enchidos e às carnes frias<sup>55</sup>, denominações modernas que julgo estar autorizada a aplicar pelo conteúdo do fragmento.

As novas iguarias, como denuncia a maldição lançada nos últimos versos do fragmento sobre quem não adopte semelhante cardápio, simbolizam o estatuto civilizado dos seus consumidores. Assim é, pois substitui-se a cozinha primitiva, à base de vegetais, por hábitos mais evoluídos e próprios de gente abastada (naturais destinatários da obra do nosso gastrónomo). Esses humildes acepipes de grão-de-bico, favas, maçã e figos secos são, como diríamos hoje, “comida de pobre” e envergonham o ser humano pleno, isto é, aquele que goza de condição livre.

Já as guloseimas que os suplantam distinguem-se por serem verdadeiras “especialidades”, o mesmo é dizer, por se afastarem da

---

<sup>55</sup> Embora não possamos deduzir da ausência do adjectivo ‘quente’ (θερμός), que os pratos em questão eram consumidos frios, penso que, em muitos dos casos, era natural que assim fosse. Aliás, a própria circunstância de serem poucos os passos em que há essa referência clara (além da lebre, o sargo, o atum e o *aulopias*) sugere, quanto a mim, que a regra pudesse ser comer alguns alimentos cozinhados já frios.

banalidade. Um enchido feito não com tripa, mas com o tecido do estômago, a teta de porca estufada, servida num molho em que entram dois dos ingredientes considerados atrás meros emblemas de sofisticação desnecessária (o vinagre forte e o sílfio) e a tarte ateniense denotam essa aposta numa cozinha renovada. Repare-se que, na linha do que sucedeu para o peixe, continuamos a notar a preocupação do guia em destacar produtos regionais (neste caso um bolo e o adoçante comum na Grécia e Roma antigas, o mel).

Porém o objectivo do nosso “sábio”<sup>56</sup> não é apenas indicar o que uma pessoa educada deve comer, mas também os modos que deve ter à mesa. Recorrendo ao discurso implacável que o caracteriza, ataca os vizinhos Siracusanos, com os seus hábitos de, durante o simpósio, se entregarem exclusivamente à bebida. Pior do que ser pobre (i. e., carente de educação), é nem ser gente, ofensa suprema, contida na comparação dos Siracusanos a rãs.

## **Conclusão**

Em suma, o conjunto de pratos principais e acepipes propostos e o ambiente cultural em que os coloca Arquêstrato oferecem ao destinatário da sua obra – ao que tudo indica uma elite ilustrada e abastada o suficiente para (aspirar a) aceder a uma oferta gastronómica regional tão variada em termos geográficos – e ao leitor actual a

---

<sup>56</sup> Diversas vezes é assim (σοφός) designado no texto de Ateneu: frgs. 13, 37 e 46; registre-se ainda a ocorrência do adjectivo no superlativo: frg. 48.

possibilidade de, pelo menos, vislumbrar as tendências de uma cozinha mediterrânea, regra geral simples e natural, mas aberta a influxos moderados de requinte e sofisticação.

Dizer que Arquêstrato rejeita em absoluto os paladares intensos e os pratos elaborados, que ele próprio denigre, aqui e além, é desconhecer a riqueza da sua obra, tal qual nos chegou. A mensagem que, a meu ver, nos deixa o gastrónomo resume-a nos seguintes termos: assim como é preciso saber adequar os ingredientes à matéria prima com que se vai trabalhar (o peixe ou a carne), também é sinal de polimento e educação adoptar as conquistas resultantes da evolução civilizacional que produzimos e de que somos o produto. Conforme acabámos de perceber, inovação e tradição culinária caminharam, já na Antiguidade Clássica, de mãos dadas.

## **Bibliografia**

ALCOCK, J. P. (2006), *Food in the Ancient World*. London.

BRAUND, D. and WILKINS, J. eds. (2000), *Athenaeus and his World*. Exeter.

CUBBERLEY, A. (1995), “Bread-baking in Ancient Italy. *Clibanus* and *sub testu* in the Roman World: further thoughts”, in WILKINS, J., HARVEY, D. and DOBSON, M., *Food in Antiquity* (Exeter) 55-68.

GULICK, C. B. (1963) *The Deipnosophists*. London.

DALBY, A. (2000), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*. London and New York.

——— (2003), *Food in the Ancient World. From A to Z* (London and New York).

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

OLSON, S. D. and SENS, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.

SILVA, M. F. (2006), *Aristóteles, História dos animais I*. Lisboa.

SILVA, M. F. (2008), *Aristóteles, História dos animais II*. Lisboa.

SOARES, C. (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *Boletim de Estudos Clássicos* 54 (Dezembro) 43-52.

WILKINS, J. (2007), *The Boastful Chef: the Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford.

WILKINS, J. M. and HILL, S. (1994), *Archestratos: The Life of Luxury*. Totnes.

————— (1995), “The Sources and Sauces of Athenaeus”, in WILKINS, J., HARVEY, D. and DOBSON, M., *Food in Antiquity* (Exeter) 429-438.

————— (2008), *Food in the Ancient World*. Malden, Oxford, Carlton, 2nd ed.

WILKINS J., JOUANNA J. and VILLARD L. (2002), “La synthèse d'Athénée”, in JOUANNA J. and VILLARD L. eds., *Vin et santé en Grèce ancienne*. Bulletin de Correspondance Hellénique. Supplément n° 40. Paris, 181-189.

***LECTISTERNIVM*: Banquete Ritual e Ordem Sagrada  
na Roma Republicana**

Claudia Beltrão da Rosa<sup>57</sup>

... quando não conseguiram encontrar a causa, nem qualquer meio de encerrar a grave pestilência daquela estação<sup>58</sup>, os Livros Sibílicos foram consultados por decreto do senado. Os *duumviri sacris faciundis*<sup>59</sup> celebraram o primeiro *lectisternium* jamais realizado na cidade de Roma e, durante oito dias apaziguaram Apolo e Latona e Diana, Hércules, Mercúrio e Netuno, com três leitos ornamentados do modo mais magnífico possível. O rito foi também celebrado nas casas privadas. Por toda a cidade, as portas permaneceram abertas, tudo o que fosse deixado ao ar livre podia ser levado por quem o desejasse, e disseram que todos os visitantes – conhecidos ou não – receberam hospitalidade enquanto o povo trocava palavras amigáveis e corteses com seus inimigos, estancando suas diferenças e disputas. Prisioneiros

---

<sup>57</sup> Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Adjunta de História Antiga, da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

<sup>58</sup> Esta peste, que dizimava os rebanhos, surgiu em Roma em meados da guerra contra Veios. No século IV a.C., Roma, que se afirmava como uma potência na Península Itálica, envolveu-se em guerras recorrentes com cidades da Etrúria e com outras cidades no Lácio e regiões vizinhas, além das guerras contra os povos samnitas. Interações diversas ocorriam, belicosas ou não, ocasionando grandes transformações sociais e institucionais na *res publica*.

<sup>59</sup> “Os dois homens para os sacrifícios”, colégio sacerdotal que atingirá o número de 15 membros, os *quindecemviri sacris faciundis*, responsáveis pela consulta aos Livros Sibílicos e questões relativas à introdução de divindades e cultos em Roma.

de guerra também foram libertos de suas correntes nesses dias e, depois, eles [os romanos] tiveram escrúpulos de aprisioná-los, pois os deuses tinham-nos ajudado desse modo (AVC. V, 13, 5-8)<sup>60</sup>.

Segundo Tito Lívio, o *lectisternium*<sup>61</sup>, banquete ritual que incluía a participação de divindades, foi introduzido em Roma de modo espetacular em 399 a.C., a fim de debelar uma epidemia que nada conseguia estancar. Após a consulta aos Livros Sibilinos, os *duumviri* recomendaram a realização de uma cerimônia sem precedentes na cidade. Os deuses – em suas estátuas – foram exibidos à vista de todos os mortais, como comensais de um banquete e, paralelamente, foram multiplicadas as festividades nas casas particulares, incluindo ritos de hospitalidade e de partilha.

Para Mary Beard, John North e Simon Price, é possível que o ritual tenha sido importado de cidades gregas, nas quais os banquetes rituais são bem atestados, chamando a atenção para a referência a

---

<sup>60</sup> siue alia qua de causa grauis pestilensque omnibus animalibus aestas exceptit; cuius insanabili perniciiei quando nec causa nec finis inueniebatur, libri Sibyllini ex senatus consulto aditi sunt. Duumviri sacris faciundis, lectisternio tunc primum in urbe Romana facto, per dies octo Apollinem Latonamque et Dianam, Herculem, Mercurium atque Neptunum tribus quam amplissime tum apparari poterat stratis lectis placauere. priuatim quoque id sacrum celebratum est. Tota urbe patentibus ianuis promiscuoque usu rerum omnium in propatulo posito, notos ignotosque passim aduenas in hospitium ductos ferunt, et cum inimicis quoque benigne ac comiter sermones habitos; iurgis ac litibus temperatum; uinctis quoque dempta in eos dies uincula; religioni deinde fuisse quibus eam opem di tulissent uinciri (AVC. V, 13, 5-8).

<sup>61</sup> A diferença específica do *lectisternium* para outros tipos de banquetes públicos, invariavelmente ligados a rituais religiosos, como o *epulum publicum* das cerimônias do triunfo, é o fato de incluir divindades como comensais.

algumas divindades de origem grega, como Apolo e Latona, geralmente associadas à proteção contra pestes (BEARD, NORTH, PRICE, 1998, 1: 63 ss; 2: 130)<sup>62</sup>. Do mesmo modo, John Scheid depreende que os *duumviri* de 399 a.C. foram inspirados pela tradição grega da teoxenia, incluindo a disposição dos comensais em leitos, aos pares e, paulatinamente, este ritual foi adotado em festivais e santuários diversos (SCHEID, 1985b; cf. tb FÉVRIER, 2008).

Os *duumviri* recorreram a cerimônias bastante dispendiosas, e o *populus* foi chamado a contemplar os deuses banquetando e a festejar em privado. Este grande ritual, que envolveu toda a cidade, inovava e contrastava com a austeridade dos ritos tradicionais de que temos notícias, e é neste relato que iremos nos fixar, buscando lançar algumas luzes sobre a religião romana. O primeiro *lectisternium*, no texto de Lívio, restaurava, de modo espetacular, a concórdia entre seres humanos e seres divinos, reiterando a desejada *pax deorum-pax hominum*.

---

<sup>62</sup> Beard, North & Price chamaram a atenção para o incremento de elementos de origem grega na religião romana nos séculos IV e III a.C. (1998, v. 1: 63ss); os próprios Livros Sibílicos têm uma suposta origem grega. A despeito, contudo, das afirmações de escritores romanos antigos, pesquisas recentes vêm insistindo na presença de elementos etruscos nos Livros Sibílicos anteriores ao incêndio do templo de *Iuppiter Optimus Maximus* no Capitólio, ocorrido em 83 a.C. (invasão de Sila), com a consequente perda dos oráculos. Em 76 a.C., uma comissão senatorial procurou refazer a coleção de oráculos, e os *XV viri sacris faciundis* declararam autêntica uma coleção de livros de Samos, que foram enviados a Roma. Esses “novos” Livros Sibílicos eram, sem dúvida, gregos, mas pode ter havido correspondências entre os primeiros oráculos e os *libri ostentaria* (sobre prodígios) e os *libri fatales* (destino) etruscos: ver esp. TAKÁCS, 2008: 67-70.

## **Religião romana e a ordem sagrada**

Para além do que Mary Beard e Michael Crawford, em meados da década de 1980, denominaram “premissas cristianizantes” no estudo da religião romana (BEARD, CRAWFORD, 1985: 26-27)<sup>63</sup>, uma das grandes dificuldades do estudo da religião romana reside na documentação. Chegaram até nós milhares de inscrições, inúmeras representações figurativas, variados objetos e vestígios de centenas de lugares de culto, além dos diversos textos literários que tratam de temas religiosos. Mas, toda essa abundância documental traz vários problemas. As inscrições, por exemplo, são lacônicas, e os ritos quotidianos eram certamente tão banais para artífices e clientes que seus detalhes não são mencionados.

Os vestígios arqueológicos são de difícil interpretação e, excetuando-se os resultados de pesquisas recentes, muitas vezes o que temos são peças isoladas, datadas com alguma segurança, mas sem continuidade<sup>64</sup>. Por sua vez, os textos literários são, em boa parte,

---

<sup>63</sup> Um aspecto importante da religião romana, que confunde os adeptos das premissas cristianizantes, está contido no significado do próprio termo *religio*. Em linhas gerais, podemos dizer que o vocábulo indica o sentido de “constrangimento”, “impedimento” que, pela proibição ou pelo temor reverencial, se expressa como “escrúpulo”, cf. BELTRÃO, 2008.

<sup>64</sup> Uma precisão maior dos estudos de rituais surgiu a partir do desenvolvimento da arqueologia do rito, permitindo determinar, e.g., a natureza dos ritos alimentares ligados a contextos funerários. O estudo das práticas religiosas romanas mostra que a distinção entre vivos e mortos era realizada mediante ritos alimentares, pela posição diferente que reunia uns e outros no decorrer do sacrifício realizado próximo ao túmulo. A análise de cerâmicas, talheres, ossos de animais e sua disposição são vestígios materiais importantes dos ritos de instalação do morto em seu novo *status*. Certamente, os dados arqueológicos



especulativos, interessados na religião como um tema teórico, mais do que nas práticas religiosas propriamente ditas, além daqueles que citam aqui e ali um ritual ou algum elemento do culto, sem fornecer maiores detalhes, a não ser quando havia inovações, como é o caso de Lívio, ou delitos religiosos. Não é surpreendente que a antiga linguagem religiosa fosse discreta, e, para o nosso modo de ver as coisas, evasiva; para autores e seu público, rituais faziam parte de seu cotidiano e não demandavam detalhamento.

Esse quadro é agravado para períodos anteriores ao século II a.C. Discussões recentes têm enfatizado a diferença entre a experiência religiosa romana em períodos recuados e as formas tardias dessa experiência, às quais estamos mais familiarizados e que têm suas raízes, aparentemente, no desenvolvimento do próprio Império Romano.

Podemos dizer que, mais do que concernindo a sentimentos ou percepções individuais, a religião é relacionada e diz respeito à sociedade e à manutenção da ordem social. William Paden argumenta que, somado à interação com poderes sobrenaturais – por exemplo, as divindades – as religiões funcionam “a partir de um constante monitoramento e negociação das fronteiras de sua própria integridade” (PADEN, 1996:4). E um meio para a manutenção dessa integridade como uma dimensão crucial da religiosidade é conceituar a religião como uma “ordem

---

*per se* não dão conta de uma investigação histórica; cumpre analisá-los a partir de conceitos operatórios e modelos explicativos, além de uma boa dose de conhecimentos oriundos de outras disciplinas, como a antropologia. É necessária uma noção operatória coerente do que era a religião, o rito e a piedade nessas sociedades, a fim de dar conta das diferenças que existem entre os sistemas religiosos antigos, evitando o anacronismo.

sagrada”, caracterizada por uma constante luta entre a manutenção de determinada ordem e sua potencial violação, na qual o “sagrado” é visto como uma entidade ou fenômeno sobrehumano que se “manifesta” no mundo, sacralizando a própria ordem social. Como Paden sublinha, a sacralidade não é construída como um “além”, mas como o modo pelo qual uma ordem específica é consolidada ou mantida intacta (1996: 5).

Em estreita associação às teses de Mary Douglas<sup>65</sup>, a teoria da sacralidade de Veikko Anttonen pode acrescentar uma dose de subjetividade à análise (1996). Anttonen baseia sua ideia de sagrado em teorias sobre o processo cognitivo humano, de acordo com as quais os seres humanos criam categorias que lhes permitem compreender o mundo e processar o fluxo contínuo de informações que recebem e experiências que vivenciam, argumentando que as estruturas cognitivas baseadas na corporalidade, territorialidade e comunalidade “repousam no coração de sistemas conceituais religiosos ou similares, a despeito da localização geográfica ou do tempo histórico” (ANTTONEN, 1996: 36-7). Esta universalidade das estruturas conceituais construtoras do sagrado é, segundo ele, baseada no fato de que uma divisão entre espaço corporal interno e externo, assim como de território interior e exterior, são uma constante do processo cognitivo humano; em outras palavras, são necessárias para que seres humanos tornem-se sujeitos numa

---

<sup>65</sup> Para esta antropóloga, o que não se conforma à ordem social e, por isso, ameaça sua coerência, é visto como “sujo”, ou como “poluição social”. Douglas sugere que o controle das fronteiras culturalmente definidas de “puro” e “impuro”, “limpo” e “sujo” é um meio de se construir um mundo ordenado, coerente (DOUGLAS, 2002: 2-4).

comunidade social. O sagrado não é apenas um termo religioso, mas uma isotopia em vários contextos do discurso humano. Em termos linguísticos, o sagrado denota algo que foi “separado”, mas no vocabulário religioso se torna um referente ontológico (ANTTONEN, 2000).

Essas teorias, que combinam uma análise do poder com uma análise do sagrado, trazem aportes interessantes para os estudos sobre a religião romana, e podemos perguntar sobre a aplicabilidade do conceito de “ordem sagrada” à análise da religião romana. Segundo Paden, a ordem sagrada é um termo neutro, e seu conteúdo é sempre culturalmente definido. E argumenta que a distinção entre ordem e “antiordem”, na qual é baseada é “relacionada com necessidades humanas comuns de autopreservação, defesa do território, honra, tradição, autoridade, lei, laços e papéis sociais, e outras formas de *status*” (PADEN, 1996: 6)<sup>66</sup>. A conceituação da religião romana como ordem sagrada permite discutir seus rituais como mecanismos de um sistema que sacraliza uma determinada ordem social, ao naturalizá-la. É um fenômeno privilegiado para a análise das práticas religiosas como sacralização da ordem social é o sacrifício, ato central do ritual.

O sacrifício põe os seres humanos em relação com as divindades às quais é destinado, no interior da regularidade cultural, ou seja, não se

---

<sup>66</sup> Paden distingue a ordem sagrada de uma ordem secular, afirmando que a ordem sagrada é explicitamente legitimada por autoridades sobrehumanas, e declara serem sistemas distintos, apesar de a ordem sagrada ser um acréscimo ou incremento para o poder, legitimando-o (1996: 6-8).

trata de uma intrusão abrupta do sobrenatural no cotidiano, e sim de sua inserção ou reiteração institucional, operada pelos seres humanos<sup>67</sup>. O sacrifício é *mimético*, no sentido aristotélico da *mimêsis tês praxêos*, isto é, a estilização da ação. Aristóteles analisa a *mimêsis* segundo três critérios distintos: os meios, os objetos e o modo de representação (*Poet.* 46a10-48b3), acentuando o ritual: a) do ponto de vista dos meios, especialmente sobre os aspectos não verbais, como os gestos, a mímica etc., observando a expressão ou o caráter “conativo” da linguagem; b) do ponto de vista dos objetos, observando seu lugar, posição e sentido no desenvolvimento do drama, ampliando seus aspectos expressivos e afetivos, e c) do ponto de vista do modo, a representação no sentido “dramático” que o ritual põe em cena<sup>68</sup>. Assim, concebemos o sacrifício como uma dinâmica socialmente operatória, visando a finalidades essencialmente humanas, coletivas, na qual o papel ativo dos seres

---

<sup>67</sup> Roma se fundamentava nas leis e na religião, que apresentam as divindades como parceiras dos seres humanos (cf. Cic. *Leg.* 1, 27, 21; 2.10,26). Ultrapassar, contudo, o limite entre a preocupação religiosa com as obrigações e praticar uma atitude de temor irracional frente às divindades e suas prescrições era algo reprovável, a que Cícero se referia com o termo *superstitio*, como na passagem *qui totos dies precabantur et immolabant, superstitiosi sunt appellati* (*ND.* II, 72). O grande problema, para Cícero, era a desmedida determinar o comportamento humano em relação às divindades. O ritual é um modo eficaz de organizar as relações entre seres humanos e seres divinos, num quadro regular de ações e reações instituídas: cf. SCHEID, 1985a.

<sup>68</sup> “Por conseguinte, tal como é necessário que nas demais artes miméticas seja uma a mimesis, quando o seja de um objeto uno, assim também o mito, porque é imitação de ações, deve imitar as que sejam unas e completas, e todos os acontecimentos devem se suceder em conexão tal que, uma vez suprimido ou deslocado um deles, também se confunda ou mude a ordem do todo. Pois não faz parte de um todo o que, quer seja quer não seja, não altera esse todo” (*Poet.* VIII, 49).

humanos na produção de sua eficácia se afirma diante dos *numina* divinos.

### **O banquete ritual**

Marcel Detienne e Jean-Pierre Vernant, em 1979, organizaram uma obra que atualmente é referência obrigatória para o estudo dos banquetes rituais, demonstrando que sacrificar é estabelecer relações que organizam a sociedade e instituem o lugar de cada um de seus membros: seres humanos em relação às divindades, cidadãos em relação a não-cidadãos, cidadãos entre si, e cidadãos em relação ao corpo social, a partir da divisão de um alimento ou de uma vítima, “alimentando” as relações sociais e definindo a hierarquia cívica (DETIENNE, VERNANT, 1979).

O sacrifício animal era o ato central de muitos rituais, e temos documentos literários e arqueológicos desta prática em muitos estágios. Apesar de divergências – o rito variava conforme as divindades – podemos estabelecer uma sinopse do sacrifício: a vítima era testada para se verificar sua adequação ao rito, e havia regras para a escolha de sexo, idade, cor e tipo de animal, segundo a divindade ou o contexto ritual. Após uma procissão até o altar, e os ritos preparatórios com a aclamação da divindade e outras fórmulas verbais, a vítima era consagrada, geralmente com vinho e *mola salsa*<sup>69</sup>. Era no momento da consagração que, acreditava-se, os signos divinos surgiam nas entranhas da vítima,

---

<sup>69</sup> Este era o momento da *immolatio*, da consagração da vítima.

signos que indicavam a aceitação (*litatio*) ou não do sacrifício pelos deuses (Cícero. *Div.* II, 37, 8 *sr*).

A vítima devia ser morta por um único golpe, e suas entranhas (*exta*) eram examinadas. Se houvesse a *litatio*, o animal era esquartejado. Após a preparação da carne (vítimas bovinas eram cozidas; carneiros e porcos eram assados), o celebrante novamente aspergia a carne com vinho e *mola salsa*, e queimava as *exta* no fogo do altar<sup>70</sup>. O restante da vítima era consumido pelos participantes do ritual<sup>71</sup>, excetuando-se os sacrifícios para divindades infernais, cujas vítimas eram integralmente incineradas (*holocausto*).

Paul Veyne, há poucos anos, ressaltou o papel e a função do banquete como importante rito de comensalidade entre seres humanos, bem como aproximou os *lectisternia* romanos das teoxenias gregas<sup>72</sup>, nas quais deuses eram convidados ao banquete que se seguia a um sacrifício (VEYNE, 2000). A comensalidade é um fenômeno polissêmico e, contra reduções sociológicas, Veyne defende que o banquete não deriva da

---

<sup>70</sup> O mesmo procedimento ocorria no caso de ofertas de outros alimentos ou bebidas: pães, bolos, vinho, leite. John North traçou paralelos interessantes entre o ritual romano e o sacrifício nas cidades gregas, como apresentados por Vernant e Detienne, no que tange a uma ritualização dietética e às fronteiras entre seres humanos e seres divinos: NORTH, 1989:594-5.

<sup>71</sup> J. Scheid argumenta que, pela lógica romana, os membros mais proeminentes da sociedade tinham precedência na partilha e recebiam as melhores porções (2005, 1985), e declara que “o princípio que governa os banquetes rituais é o da hierarquia e privilégio” (SCHEID, 2003: 90).

<sup>72</sup> De fato, Veyne amplia uma correspondência há muito estabelecida, observando o termo latino *magmentum* como um correlato do grego *trapezómata*, a parte da carne destinada aos deuses na mesa de oferendas, citando santuários – os *fana magmentaria* – nos quais esta oferenda era obrigatória, e não facultativa (VEYNE, 2000: 7).

sociedade, nem é um simples reflexo da solidariedade cívica; ao contrário, antes de ter a função de “socializar” seus participantes, o banquete *produz* o grupo, criando hábitos e comportamentos (2000: 19-21). Neste artigo, Veyne lida com a difícil questão do significado dos banquetes rituais, levantando algumas perguntas acerca dos motivos que levariam à realização deste tipo de ritual: a) para alimentar os deuses? b) para não se apresentar diante desses seres poderosos sem um presente, um dom? c) para dar aos deuses sua parte? d) para obter sua benevolência? e) para negociar com a divindade (*do ut des*)? f) para dar algo aos poderosos e “salvar o resto”? e g) para reunir a comunidade diante deles? Sua análise, mais do que responder a tais questões, chamou a atenção para o fato de não se tratar de “familiaridade” com os deuses; tais banquetes são honras devidas ou oferecidas às divindades (2000: 12-13)<sup>73</sup>.

Todo o ritual, portanto, oferecia oportunidades para a comunicação entre os seres humanos, reiterando a ordem social. Assim, no sacrifício, o encadeamento gestual impunha como fato a supremacia

---

<sup>73</sup> Lembramos que J.-P. Vernant já chamara a atenção para tal tipo de sacrifício, que unia seres humanos e seres divinos numa festa alimentar, ressaltando tratar-se de um esquema simbólico nítido, que une separando (VERNANT, 1981: 33). Para Veyne, que segue aqui a linha de interpretação de Vernant, a menos que se compreenda *comensalidade* por um viés rigorosamente durkheimiano, no qual os deuses são projeções da sociedade e a sociedade humana banqueteara consigo mesma, simbolizando sua totalidade, percebe-se que “dans le monde gréco-romaine, il n’arrive jamais que dieux et hommes forment un tout, une seule société; même s’ils mangent non loin les uns des autres, ou même s’ils sont commensaux aux mêmes tables, il y aura toujours entre eux l’abîme...” (2000: 18). Remetemos, também, à análise de John Scheid do ritual dos sacerdotes Arvais, que incluía banquetes rituais, nos quais mortais e imortais não eram reunidos em leitões em torno do alimento, e o convite aos deuses surge como metáfora (SCHEID, 1990).

absoluta dos deuses em relação aos seres humanos, proclamando, ao mesmo tempo, a hierarquia social entre os celebrantes e seu lugar na sociedade (DETIENNE, VERNANT, 1979: 71-84). Essas representações, inscritas nas instituições romanas e explicitadas nos rituais, reforçavam e garantiam a confiança no ritual e o engajamento dos indivíduos às normas da vida comunitária. Mas os parceiros dos ritos tinham sempre a possibilidade de manifestarem seu descontentamento que, por parte dos seres humanos, podia ser a recusa de sacrificar (SCHEID, 1988-90). Por sua vez, os deuses mostravam, de vez em quando, sua discordância ou insatisfação em relação às ações humanas e seu poder imensamente superior, mediante prodígios e catástrofes biológicas, políticas, militares etc. Nesses momentos, ou seja, no caso do rompimento da equação *pax deorum-pax hominum*, cabia só e somente só aos seres humanos, à comunidade humana da cidade, restaurá-la.

### **Os prodígios e o *lectisternium* de 399 a.C**

O *lectisternium* de 399 a.C. seguiu-se a uma epidemia, considerada um *prodigium*. Podemos definir os *prodigia* como signos divinos que ocorriam fora do ritual, de modo não solicitado (BELTRÃO, 2006). As listas de prodígios transmitidas por Títo Lívio fornecem bons indícios sobre tais fenômenos e seu papel na *religio* romana. Desastres naturais, fomes, pragas, epidemias, eventos meteorológicos incomuns, tempestades violentas, nascimentos monstruosos, a irrupção de animais selvagens no espaço urbano etc., dentre os *prodigia* há pouco do que hoje



consideraríamos milagroso ou sobrenatural. Tais eventos, contudo, escapavam às possibilidades de previsão humana, ou seja, à ordem “normal” das coisas e da vida, necessária à manutenção da comunidade enquanto tal e, para os romanos, implicavam que algo no mundo estava “errado”, o que vinculavam a uma ruptura das relações *pax deorum-pax hominum*, que garantia a ordem do mundo.

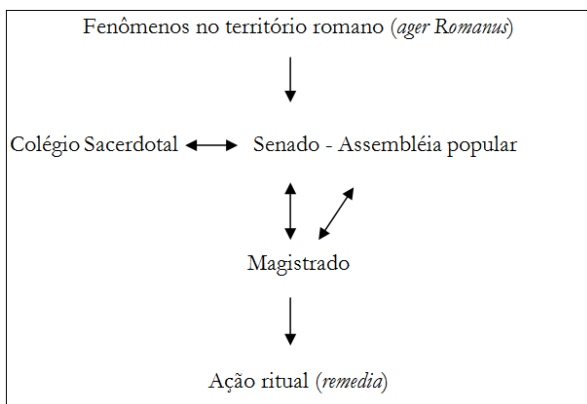
Os romanos contemplavam o poder das divindades na ocasião dos *prodigia*, ou em lugares sagrados como bosques, fontes, cavernas etc, mas acreditavam que os deuses eram acessíveis, e podiam ser apaziguados mediante o aparato ritual (*placatio deorum*); assim, o monstruoso e o terrível dos prodígios reforçavam a norma cívica<sup>74</sup>. A confiança nos rituais, a crença de que os deuses apoiam a cidade em razão de sua *fides*, era expressa nas trocas rituais.

Quando observamos os procedimentos para a *placatio deorum*, percebemos que o ritual trazia o que era considerado antiordem, monstruoso portanto, para dentro da ordem institucional da cidade. Os *prodigia* eram relatados ao Senado que, ao declará-los contrários à ordem dita “natural”, ou seja, ao considerá-los alertas divinos, iniciava uma ação

---

<sup>74</sup> Linder e Scheid defenderam a tese de que o pano de fundo da religião romana corresponde a uma representação fundamental das cidades do Mediterrâneo clássico, que apresentava os deuses como dispostos a coabitar com os seres humanos nas cidades, figurando o ideal de uma coabitação respeitosa e pacífica entre mortais e imortais no quadro das cidades; as relações com as divindades eram, portanto, concebidas como um “pacto cívico” (LINDER, SCHEID, 1993); cf. também SCHEID, 1985 e 2001, nos quais Scheid defende a idéia de uma teologia cívica na Roma republicana.

religiosa (Cícero. *Har.resp.* 20; BELTRÃO, 2003)<sup>75</sup>. E o Senado, via cônsul, se remetia aos *XV uiri sacris faciundis* ou aos haruspices, para aconselhamento sobre as ações rituais apropriadas (*remedia*) a serem realizadas, e quem deveria realizá-las, como vemos no esquema a seguir:



Em artigo recente, Caroline Février analisou o caráter espetacular dos primeiros *lectisternia* romanos, destacando o antropomorfismo da religião romana e a representação da imagem divina, mediadora entre os mortais e os imortais a quem representam. A despeito de Février assumir a opinião de Varrão, nas *Antiquitates rerum diuinarum*, de que os deuses romanos arcaicos não eram representados em estátuas antropomórficas (FÉVRIER, 2008: 147), o que consideramos difícil de ser sustentado

---

<sup>75</sup> O Senado podia também decidir que o evento não tinha importância política, tratando-se, nesses casos, de um problema privado (Lívio, *AVC* XLIII, 13).

atualmente (CAZANOVE, 2007; COARELLI, 1988), sua análise da teatralidade do ritual e seu impacto emocional na audiência é, para nós, relevante<sup>76</sup>. E, na definição de Scheid, o *lectisternium* é uma figuração hiperbólica de oferenda à divindade; os deuses – presentes simbolicamente – são trazidos ao espaço humano, para receberem “diretamente” homenagens, num ritual suntuoso que reunia “todo um arsenal expiatório” (SCHEID, 2005: 176). Interessa-nos, sobretudo, o fato de que o *lectisternium* é apresentado por T. Lívio como uma *placatio deorum*, destinado a apaziguar as divindades “convidadas”, e a restabelecer as boas relações de Roma com os seres divinos, no contexto de guerras que envolviam, indiretamente, divindades<sup>77</sup>.

Ressaltamos que os deuses convidados ao banquete de 399 a.C. incluem *di peregrini*, recentemente instalados em Roma, fora do *pomerium*,

---

<sup>76</sup> Concordando com a ideia da influência das teoxenias, a partir da presença marcante de elementos gregos nos rituais do século IV a.C., Février apresenta, contudo, dados que aproximam o *lectisternium* de banquetes etruscos, comparando, e.g., o relato de T. Lívio do *lectisternium* de 399 a.C. com o afresco da Tumba do Leito Fúnebre, em Tarquínios, que apresenta uma cena de banquete, na qual, possivelmente, as figuras centrais representam um deus e uma deusa ocupando o mesmo leito (2008: 146). Seja como for, no *lectisternium*, como se desenvolveu posteriormente, a visão androcêntrica grega de mundo parece ter sido preponderante; na cerâmica ática e coríntia, as cenas de banquete apresentam homens e, quando existem, as figuras femininas ocupam papéis secundários (cf. SCHMITT-PANTEL, 2003). No *epulum Iouis*, e.g., nos quais a “Tríade Capitolina” era formalmente convidada ao banquete, após o sacrifício, e os senadores banquetevam a expensas públicas, Juno e Minerva, em sendo divindades femininas, não tinham direito a um leito; como as matronas romanas, participavam do banquete sentadas: “... feminae cum uiris iubantibus sedentes cenitabant, quae consuetudo ex hominum conuictu ad diuinam penetrauit, nam Iouis epulo in tectulum, Juno et Minerua in sellas ad cenam inuitabantur” (Val. Max. II, 1-2).

<sup>77</sup> Os inimigos de Roma também tinham suas divindades e, por meio de rituais, os romanos tentavam apaziguá-las ou mesmo, e.g. com a *euocatio*, oferecer-lhes uma “casa” em Roma.

ao lado de antigas divindades itálicas (CANKIK, 1999). Os *remedia* deveriam estar de acordo com o prodígio que se desejava conjurar, e devia ser direcionado às divindades ligadas a ele, de um modo ou de outro. O texto de Lívio permite depreender que tais definições eram as maiores dificuldades em 399 a.C. Os sacerdotes tiveram, então, de inovar, adaptando *remedia* e adotando novas práticas, no interior de uma religião que se renovava constantemente, a partir das interações – pacíficas ou não – com outros povos.

Observemos a cena do ponto de vista do *modo* (Arist. *Poet.* 46a10-48b3), ou seja, da *encenação*, limitando-nos às personagens, i.e., às divindades convidadas ao banquete. Em primeiro lugar, Apolo, o deus médico, e sua mãe e paredra Latona/Leto. Apolo recebera recentemente uma casa em Roma – em 431 a.C.; por recomendação dos *duumviri*, justamente com o intuito de pôr fim a uma praga (cf. Lívio, IV, 25, 3)<sup>78</sup>. Seguem-se Diana e Hércules. A deusa, já instalada no Aventino desde 493 a.C., é – ao lado de Ceres – uma das mais antigas divindades de origem helênica com templo em Roma, e sua importância como sede da liga latina é destacada<sup>79</sup>. O Aventino, nos primeiros tempos não integrado à *urbs*, era significativamente o lugar dos estrangeiros, humanos ou divinos, recém instalados em Roma. Lugar limítrofe, ambíguo, habitado por divindades agrestes e estrangeiras, era também o lugar das

---

<sup>78</sup> Para desenvolvimento do culto de Apolo no período tardo-republicano e a ligação de Augusto este deus ver: HEKSTER; RICH, 2006 e GALINSKY, 1996.

<sup>79</sup> Por volta de 340 a.C., Roma é vitoriosa nos rencontros com cidades do Lácio, e a historiografia data de 338 a.C., a dissolução da liga latina.

alianças e tratados com amigos do povo romano (ANDO, 2009)<sup>80</sup>. Era o local onde *sacra peregrina* e *di euocati* eram “domesticados”. Hércules, por sua vez, é uma divindade que demanda novos estudos no que tange a sua origem<sup>81</sup>, mas cultos a Hércules são atestados em território sabino, samnita e lucaniano antes da fundação de Roma (BONNET, JOURDAIN-ANNEQUIN, 1989)<sup>82</sup>. Importa, aqui, destacar a importância do *forum boarium* na vida da *urbs* arcaica, próximo do Tibre, praça pública, mercado e local de encontros transregionais<sup>83</sup>, e Hércules na Ara Maxima é atestado na Roma arcaica como um dos mais destacados cultos da cidade (COARELLI, 1988: 110-12; CAZANOVE, 2007):.

O terceiro par é Mercúrio e Netuno, antigas divindades itálicas; o deus do comércio e o deus dos cursos d’água, talvez presentes para a garantia da salubridade e do abastecimento da Roma. O primeiro

---

<sup>80</sup> O Aventino só foi integrado ao *pomerium* no reinado de Claudio.

<sup>81</sup> Remetemos ao estudo de Mario-Atílio Levi sobre Hércules (1996). Levi sustenta que a influência de Diodoro Sículo em T. Lívio e outros autores derivou na imediata identificação de Hércules com Hércules, numa *interpretatio* arcaica. Segundo este autor, há indícios no *forum boarium* que apontam para um culto ao deus itálico Hércules, vinculado a *gentes* patricias, no interior do *pomerium* desde a origem da cidade, ou mesmo anterior, além das evidências relativas ao etrusco *Herkele*. Levi analisa, às vezes resvalando numa superinterpretação, a documentação literária à luz de pesquisas arqueológicas no Lácio e, especialmente, no interior do *pomerium*. Seja um deus do Lácio associado futuramente, pela *interpretatio*, a Hércules, seja um deus mediterrânico (Heracles, Herkles, Melquart etc.) consolidado pela tradição, Hércules era uma divindade com potencial para livrar Roma de seus males.

<sup>82</sup> Um aspecto interessante de Hércules, o herói-deus grego, é expresso pelo epíteto *Epitrapezios*, ligando-o diretamente a banquetes, expresso nas pinturas em cerâmica e em textos (cf. *Alceste*, de Eurípedes).

<sup>83</sup> Coarelli apresenta indícios de que a estrada original vinda do Tibre, pela qual produtos de outras regiões e, especialmente o sal, chegavam à Roma arcaica, terminava no *forum boarium*.

recebeu um templo em Roma em 495 a.C., fora do *pomerium*, nas encostas do Aventino, e seu nome é derivado de, ou derivou o termo *merx*<sup>84</sup>, e muito se discute sobre as origens e o desenvolvimento do culto de Netuno<sup>85</sup>, deus das águas potáveis, cuja *interpretatio* com Poseidon é atestada pelo menos desde século V a.C. (BLOCH, 1981)<sup>86</sup>. Trata-se, portanto, de divindades com potencial para garantir a integridade, a saúde e a prosperidade de Roma.

O *lectisternium* de 399 a.C., e os posteriores<sup>87</sup>, cada vez mais suntuosos, reuniam divindades num espetáculo de potências e competências distintas, num momento em que grandes transformações sociais e institucionais ameaçavam a segurança, a estabilidade e a própria existência da cidade, apaziguando seres divinos e seres humanos,

---

<sup>84</sup> *Merx* surge na maior parte dos termos do vocabulário das transações comerciais romanas, e.g. *mercator*, *meretrix* etc.; na língua portuguesa, manteve-se o radical em comércio, mercador, mercadoria etc. A associação com o deus-mensageiro Hermes surge em períodos recuados, provavelmente vinculada a um papel de intermediação de ambos os deuses.

<sup>85</sup> A *Neptunalia*, e.g., tem sua origem vinculada ao prodígio do transbordamento do lago albano, em 393 a.C., no período das guerras contra Veios. Cícero o inclui entre as divindades que deveriam ser aplacadas, vinculando-o aos tremores de terra que deveriam ser apaziguados: *Har.resp.*, 20.

<sup>86</sup> Numerosas inscrições são dedicadas a Netuno na proximidade de lagos e riachos; cf. o estudo de F. Coarelli sobre L. Domício Enobarbo e seu *delubrum* dedicado a Netuno (COARELLI, 1968)

<sup>87</sup> Os *lectisternia* de 364, 348 e 326 a.C. ocorreram aparentemente em moldes semelhantes ao de 399 a.C. O ritual foi claramente alterado em 217 a.C., tendo sido realizado em apenas três dias e sem os ritos de hospitalidade, mas incluindo os seis pares divinos, conhecidos como *di Consentis*. Uma forma de *lectisternium* que perdurou por vários séculos foi o *epulum Iouis*, eixo central dos *ludi Romani* e dos *ludi Plebei*, que se tornaram anuais em 366 e 220 a.C., respectivamente, no qual senadores e magistrados banquetevam com Júpiter, Juno e Minerva, a “Triade Capitolina”, no Capitólio, no qual a espetacularização da ordem sagrada pode ser analisada com maior detalhamento, tema de um estudo que publicaremos em breve.

domesticando a ambos os grupos pelo aparato ritual, e reinstituindo a ordem sagrada, naturalizada, do corpo social.

**Bibliografia:**

ANDO, C. Evidence and Orthopraxy (review). *Journal of Roman Studies* 99, 2009: 171-81.

\_\_\_\_\_. Diana on the Aventine. In: RÜPKE, J.; CANCIK, H. *Die Religion des Imperium Romanum*. Tübingen: Mohr Siebeck, 2009: 99-113.

ANTTONEN, V. Rethinking the Sacred: the notions of “Human Body” and “Territory” in conceptualizing religion. In: INDINOPULOS, T.Q.; YONAN, E.A. (ed.) *The Sacred and its Scholars: Comparative Methodologies for the Study of Primary Religious Data*. Leiden: Brill, 1996: 36-64.

\_\_\_\_\_. Toward a Cognitive Theory of the Sacred: an Ethnographic Approach. In *Folklore* 14 (2000): 41-48. Disponível em: <http://haldjas.folklore.ee/folklore/vol14/sacred.html>

BEARD, M. *The Roman Triumph*. Cambridge-Mass/London: Harvard University Press, 2007.

BEARD, M.; CRAWFORD, M. *Rome in the Late Republic*. Problems and Interpretation. New York, Ithaca: Cornell University Press, 1985

BEARD, M.; NORTH, J.A.; PRICE, S.R.F. *Religions of Rome*. v. 1 (*A History*); v. 2 (*A Sourcebook*). Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

BELTRÃO, C. A Religião na *urbs*. In: MENDES, N.M.; SILVA, G.V.(org.) *Repensando o Império Romano*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2006: 137-159.

\_\_\_\_\_. Considerações em torno de *religio* em suas manifestações literárias. In: LIMA, A.C.C.; TACLA, A.B. *Experiências Politeístas*. Cadernos do CEIA. Ano I, n.1. Niterói: CEIA/UFF, 2008.

\_\_\_\_\_. De haruspicum responsis: religião e política em Cícero. *Mirabilia*. Revista Eletrônica de História Antiga e Medieval 3, 2003: <http://www.revistamirabilia.com/Numeros/Num3/artigos/art2.htm>

BLOCH, R. Quelques remarques sur Poseidon, Neptune et Nethunes. In : *Comptes-rendus des scéances de l'année de l'Académie des inscriptions et belles-lettres*, 125<sup>e</sup> année, e, 1981 : 341-352.

BONNET, C.; JOURDAIN-ANNEQUIN, C. (eds.) *Héraclès : d'une rive à l'autre de la Méditerranée : bilan et perspectives*. Actes de la Table Ronde. Bruxelles: Academia Belgica-École Française de Rome, 15-16, 1989.

BONNIEC, H. le. Aspectos religiosos de la guerre à Rome. In : BRISSON, Jean-Paul (org.). *Problèmes de la guerre à Rome*. Paris: Mouton & Co., 1969

CANCIK, H. The reception of Greek cults in Rome. *Archiv für Religionsgeschichte* 1(2), 1999: 161-73.

CAZANOVE, O. de. Pre-Roman Italy, before and under the Romans. In: RÜPKE, J. (ed.) *A Companion to Roman Religion*. The Blackwell Publishing Ltd., 2007: 43-57.

COARELLI, F. *Il foro boarium*. Roma: Quasar, 1988.



\_\_\_\_\_. L'ara de Domizio Enobarbo e la cultura artistica in Roma nel II secolo a.C.. *Dial. de Arch. II*, 3, 1968: 302-368.

DETIENNE, M; VERNANT, J. –P (ed.). *La cuisine du sacrifice en pays grec*, avec les contributions de J.-L. Durand, S. Georgoudi, F. Hartog et J. Svenbro. Paris: Gallimard, 1979.

DOUGLAS, M. *Purity and Danger*. An analysis of the concepts of Pollution and Taboo. London-NY: Routledge and Kegan Paul, 2002.

FÉVRIER, C. Ponere lectos, deos exponere: *le lectisterne, une image du panthéon romain?* In: FLEURY, P.; DESBORDES, O. (ed.) *Roma Illustrata. Caen: PUC, 2008: 143-156.*

GALINSKY, K. Continuity and Change: Religion in the Augustan Semi-Century. In: RÜPKE, J. (ed.) *A Companion to Roman Religion*. London: The Blackwell Publishers, 2007: 71-82

HAEPEREN, F. van. *Le Collège Pontifical (3ème s.a.C.-4ème s.p.C.)* Contribution à l'étude de la religion publique romaine. Bruxelles-Rome: Brepols Publishers, 2002.

HEKSTER, O.; RICH, J. Octavian and the thunderbolt: the temple of Apollo Palatinus and Roman traditions of temple buildings. *Classical Quarterly* 56.1, 2006: 149-168.

LEVI, M.-A. l'Ercole romano. *Dialogues d'histoire ancienne*. 22. 1, 1996: 79-94.

LINDER, M; SCHEID, J. Quand croire c'est faire. Le problème de la croyance dans la Rome ancienne. *Archive des sciences sociales des religions* 81, 1993: 47-61.

- MARZANO, A. Hercules and the triumphal feast for the Roman people. In: ANTELA-BERNARDES, B.; HOYO, T. Ñ. de. *Transforming historical landscapes in the Ancient Empires*. Oxford: Hedges, 2009.
- NORTH, J. Religion in Republican Rome. In: WALBANK, F.W.; ASTIN, A.E.; FREDERIKSEN, M.W.; OLGIVIE, R.M. (ed.). *The Rise of Rome to 200 BC*. The Cambridge Ancient History, 2<sup>nd</sup> ed., v. VII.2, 1989.
- PADEN, W.E. Sacrality as Integrity: “Sacred Order” as a Model for Describing Religious Worlds. In: INDINOPULOS, T.Q.; YONAN, E.A. (ed.) *The Sacred and its Scholars: Comparative Methodologies for the Study of Primary Religious Data*. Leiden: Brill, 1996: 3-18.
- SCHEID, J. *Quand faire, c'est croire*. Les rites sacrificiels des romains. Paris: Aubier, 2005.
- \_\_\_\_\_. *Religion et piété à Rome*. Paris: Albin Michel, 2001.
- \_\_\_\_\_. *Romulus et ses Frères: Le College des Frères arvales*. Modèle du Culte public dans la Rome des Empereurs = BEFAR 275. Paris: De Boccard, 1990.
- \_\_\_\_\_. *An introduction to Roman Religion*. Bloomington, Indianapolis: Indiana University Press, 2003.
- \_\_\_\_\_. *Hoc anno immolatum non est*. Les aléas de la *uoti sponsio*. *Scienze dell'Antichità*. Storia, archeologia, antropologia 3-4, 1988-90: 773-783.
- \_\_\_\_\_. Numa et Júpiter, ou les dieux citoyens de Rome. *Archives des sciences sociales des religions* 59/1, 1985: 41-53.

\_\_\_\_\_. Sacrifice et banquet à Rome. *Mélanges de l'École Française de Rome. Antiquité*. 97.1, 1985: 193-206.

SCHMITT-PANTEL, P. Le banquet et le 'genre' sur les images grecques, propos sur les compagnes et les compagnons. Symposium Banquet et représentation in Grèce et à Rome. *Pallas* 61, 2003: 8395.

VERNANT, J. -P. Le sacrifice dans l'Antiquité. *Entretiens sur l'Antiquité classique*. Fondation Hardt 27. Paris: Droz, 1981.

VEYNE, P. Inviter les dieux, sacrifier, banqueter. Quelques nuances de la religiosité gréco-romaine. *Annales. H. S. S.* 55e année, 1, 2000: 3-42.

TAKÁCS, S. A. *Vestal Virgins, Sibyls and Matrons*. Women in Roman Religion. Austin: University of Texas Press, 2008.

## **Vinho: Comércio e Poder no Mundo Antigo**

Cláudio Umpierre Carlan<sup>88</sup>

O vinho é um líquido delicado que exige grandes precauções higiênicas, por isso, sua qualidade depende da matéria prima que o elabora, *mosto* ou suco. A fermentação alcólica da uva, e seu suco, produzida pela ação das leveduras, que transformam os açúcares do fruto em álcool etílico e anidrido carbônico (CARLAN, 2007:34). Segundo Aguillera, no Hemisfério Norte, a fruta da vinha pode madurar de forma natural, entre os paralelos 30° e 50°, ou seja, do Marrocos ao Egito, pelo sul, até Champagne, Borgonha e Mosela (França), pelo norte (AGUILLERA,2002:74). A produção de um vinho de qualidade está sempre condiciona a um elemento: o sol. Não havendo sol suficiente, a uva produz pouco açúcar, reduzindo a fermentação alcólica, fato que resulta em uma vinha com pouca estabilidade no sabor, podendo sofrer quebras na safra.

Assim para compençar a insuficiente maturação das uvas, o homem interfere artificialmente no fenômeno natural. A produção de vinhos data de mais de 5.000 anos a. C., tendo seu primeiro foco conhecido, na região sul da cordilheira do Cáucaso, região que vai do Leste Europeu até a Ásia Ocidental, entre o mar Negro e o Cáspio, passando pela Capadócia, região histórica da Anatólia Central (Turquia).

---

<sup>88</sup> Prof. Adjunto de História Antiga da Universidade Federal de Alfenas – Minas Gerais.

A etimologia conhecida da palavra portuguesa *vinho*, procede do latim *vinum*. Alguns enólogos consideram que o radical se encontra próximo a palavra sanscrita *vana* (amor), que também originou as palavras *Vênus* e *Venera*. Tal relação semântica estaria dada pela antiga crença nos poderes afrodisíacos proporcionado pela bebida.

Nossa sociedade moderna, ou pós-moderna, não inventou o vinho, e nosso gosto não tem certamente valor universal. Apesar que as atividades químicas e a enologia nos fornecem técnicas de elaboração para dominar o fruto da vinha, nossos antepassados já exibiam uma tendência pelo bom gosto oferecido pelo vinho. Muito antes do surgimento dos primeiros grupos homídeos, a vinha já crescia nas superfícies da terra. Os paleontólogos acreditam que a espécie *vitis vinifera* se especificou no período terciário, espalhando-se por todo o hemisfério norte. Até a década de 1920, acreditavam que a vinha era uma exclusividade da cultura oriental.

Vestígios arqueológicos encontrados nos sítios neolíticos, fazem presumir que em certos casos, utilizavam as frutas para preparar bebidas. A narrativa mitica explica que coube ao deus Dionísio, o Baco romano, revelar o vinho para humanidade. O mito dionisíaco (uma das vertentes) nasceu na Ásia, sendo assimilado por outras culturas. Com as migrações dos povos originários da Índia, a vinicultura, presentes em escritos no antigo sanscrito, chega a Armênia e ao sul do Cáucaso. No início do III milênio a.C., o Império Elamita surge como uma nova potência no sudoeste iraniano. A economia elamita se baseava no comércio, e sua

tradição administrativa está evidenciada na quantidade de registros conservados em tábuas de argila. Séculos mais tarde, uma nova leva de migrações chegam ao planalto iraniano, provenientes da Ásia Central. Ocorrendo uma união da tradição vinícola com a tradição comercial.

O vinho segue o caminho dos povos, passando fronteiras, através do comércio, sendo uma espécie de “instrumento” de troca (REMESAL RODRÍGUEZ: 2004, 136), no qual seu delicado sabor vai conquistando e seduzindo as populações por onde foi comercializado. Muitos povos do Oriente Médio, utilizavam o ritual do pão e vinho, como um rito para fertilizar a terra, ligado ao mito grego de Deméter. A narrativa mitica da deusa aponta que ao perder sua filha para o deus do mundo subterrâneo Hades, ela assola o mundo dos vivos com uma imensa seca. Para evitar o fim dos seres vivos, Zeus, irmão de Hades, consegue convencê-lo a deixar Deméter ficar seis meses com a filha, e os outros seis meses no mundo subterrâneo. Criando assim as estações do ano, derramando o vinho ao solo como forma de fertilizar a terra novamente.

O livro dos Gêneses, descreve as vinhas que Noé plantou logo depois do “baixar das águas” diluvianas, e sair da arca, no Monte Ararat, Turquia. Como bebeu um pouco além da conta, tirou toda a roupa, desmaiou em seu quarto expondo a sua nudez.

### **O Antigo Egito**

Conhecemos a alimentação dos egípcios na Antiguidade através dos textos gravados nas paredes dos templo e tumbas, e nos restos de

oferendas aos mortos. Na arte funerária encontramos muitas informações sobre os costumes domésticos. Pequenas estátuas de madeira, representam os servos do morto realizando seus trabalhos, preparando o pão, servindo cerveja e vinho, entre outros. O vinho estava reservado aos indivíduos de recursos, era uma bebida de luxo no Egito. Assim como nos dias atuais, se marcava os recipientes como os principais dados: procedência, ano da colheita, nome do vinicultor. Algumas ânforas de vinho foram encontradas na região de Abidos. Provando que a bebida também era comercializada, pelo menos entre os membros da elite. Nos rituais de mumificação, descritos por Heródoto, existe um papel de destaque para o vinho, entre uma e outra passagem da alma, como no embalsamamento do corpo. Lógico que esse ritual variava de acordo com a condição econômica do “cliente”. Pertencendo a família do faraó ou a nobreza egípcia, seu corpo seria preparado de uma maneira mais cuidadosa, demorando as vezes mais de um mês. Entretanto, a cerveja produzida artesanalmente era uma bebida de pouco custo e abundante, fato que a tornou durante muito tempo a “bebida oficial” dos egípcios.

### **A Grécia e as Libações**

O regime alimentício grego, caracterizado pela sua sobriedade, reflexo das condições difíceis da agricultura na região, foi também fundamentado na chamada “triologia mediterrânea”, que influenciou diretamente a nossa sociedade: pão (trigo), azeite (oliva) e vinho. O que

caracterizou a vida cotidiana grega foram as libações endereçadas aos deuses. Era uma oferenda oferecida aos deuses, normalmente em vinho puro, sem misturar com água. As oferendas poderiam ser realizada com leite, mel, água e outros líquidos, que se vertiam ao solo. No começo de um banquete, o *simposion*, jogava um pouco de vinho sobre o solo para trazer bons fluidos dos deuses evocados. Normalmente, se misturava o vinho em três recipientes.

Em Atenas, se oferecia uma libação a cada um dos deuses, de Zeus, ao Olimpo, e aos heróis (filhos de um deus/deusa com um mortal). As libações acompanhavam os ritos religiosos e a vida cotidiana. Homero cita várias vezes na *Iliáda*. Fazendo parte do culto religioso. Durante as festas dionisiacas das bacantes, conhecida por nós como as bacanais romanas, não existia um limite para o consumo da bebida. Nem hora para acabar. De um maneira geral, todos acabam um pouco além da conta. Em alguns vasos gregos do período, vemos algumas representações dessas festas, e algum participante passando mal, sendo atendido por algum escravo ou por sua acompanhante (SALLES,1987: 79).

### **Roma expansão e comércio**

Devemos a Roma a “popularização” do vinho na Antiguidade. Aliada a expansão militar e a conquista, o comércio também teve um importante papel nas aquisições territoriais. Além da cultura latina, as legiões transportavam para os mais diversos lugares, os costumes, a língua (o próprio latim), a alimentação, entre outros. Lógico que esse



processo não foi pacífico. Milhares de pessoas foram escravizadas ou mortas em nome da *pax romana*. Porém, uma vez conquistados, eram assimilados pelo Império, alguns mantinham certa autonomia, mediante o pagamento de impostos. Na política dos *césares*, principalmente a partir do governo de Augusto (63 a.C – 14 d.C), o abastecimento do exército e da cidade de Roma eram fundamentais. Segundo Remesal, o pagamento de impostos dos povos conquistados, poderia ser feito das mais diversas formas (REMESAL RODRIGUÉZ, 1990: 43). Tanto em moedas ou metais preciosos, quando possuíam a riqueza suficiente para tal, quanto em espécie, como peles de animais, azeite, trigo e vinho. Tudo convertido para a “cidade eterna”, transformada em “capital do mundo antigo”, a própria Roma.

No início de sua história, durante o período monárquico (753 a.C – 509 a.C), o comércio era local e artesanal, não existiam verdadeiras correntes comerciais. Foi durante a República (509 a.C – 27 a.C), mais por motivos estratégicos do que econômicos, que os romanos começam a construir uma série de redes de contato através de vias que se estendiam seguindo a rota da conquista. O Estado regulamentará o comércio para as diferentes categorias sociais, existia três correntes principais: Roma, de província a província, e o provisãoamento mundo romano afora.

O desenvolvimento das redes de caminho prosseguiu pelas províncias seguindo o ritmo da expansão imperial (27 a.C – 192 d.C). Os imperadores tomam consciência da importância do comércio marítimo e

realizam diversas obras para impulsioná-lo (construção de portos, canais, estrada, entre outras). Através da via marítima foi realizada a maior parte do comércio marítimo; o canal da Mancha foi usado para chegar a Inglaterra, o mar vermelho a Índia, numa viagem de seis meses, ou seja três meses em viagem de ida e três meses para o retorno ao porto de origem. Durante o período conhecido como Baixo Império ou Antiguidade Tardia, o comércio fica debilitado. Com a ascensão de Diocleciano, em 285, e o início da Tetrarquia (285-305), Roma volta a ter uma rota comercial segura.

Os tetrarcas realizam uma série de reformas administrativas, econômicas, políticas e sociais, que conseguem manter as fronteiras do Estado, e o abastecimento de gêneros alimentícios aos seus cidadãos. Em 391, o Imperador Teodósio I divide o Império entre os dois filhos, Honório (384 – 423) fica com o Ocidente, e Arcádio (377 / 378 – 408) com o Oriente. O lado ocidental entra em um período de crise e estrangulamento econômico, decretando o seu fim em 476. Seu vasto território foi dividido entre os invasores germânicos, conhecidos como “bárbaros”. Além do território, os aspectos culturais, levaram também o costume do vinho, ampliando as vinícolas e a rota comercial do produto.

### **A importância do vinho para os romanos**

O vinho era básico em Roma. Tão básico, que antes de tudo era um alimento. Para Funari, tratava-se de uma bebida para toda e qualquer ocasião (FUNARI, 2002: 102), contrário ao que acontecia no Egito

Faraônico. Servia como complemento ao azeite, ao pão, a carne de porco, doada pelo Estado (durante a política do pão e circo). Muitos indivíduos pobres e escravos tomavam vinho, de pouco custo e de rápido consumo. Geralmente bebiam o vinho misturado com água. Entretanto, também existiam vinhos de qualidade superior, guardados e envelhecidos em barris de carvalho, depois transportados em ânforas, demarcadas com selos e distribuídas para as mais diversas regiões. A ânfora, bem lacrada, também ajudava na conservação do líquido. Nos festins romanos, era normal um cidadão demonstrar o seu poder e riqueza, abrindo uma ânfora na frente de seus convidados.

A cultura do vinho é produto de uma organização que produziu uma série de classificações, desenvolvendo uma hierarquização dos gostos. Em um momento da história romana, considerava-o como um bem material adquirido, uma herança. As conquistas na Ásia trouxeram para Roma uma vasta riqueza, que as diferenças entre as classes sociais aumentaram de maneira acentuada.

Para classificar os vinhos e determinar as características de cada categoria era necessário um grupo de degustadores atentos que criavam, ao redor dele, uma linguagem de comunicação. Sem eles, a diversidade do vinho seria anedótica, e, em ausência de memória, aleatória. Para hierarquiza-los e que essa hierarquia ficasse estabilizada, contou-se com uma escala de preços, acrescida do esforço que ela induz aos vinicultores. Tais procedimentos eram necessários para uma sociedade na qual os ricos estejam dispostos a pagar um alto preço para saborear

bons vinhos, ação impossibilitada pelos mais pobres deprovidos de recursos. Os três principais elementos de luxo eram únicos entre os romanos ricos, se conjugavam em sua vida social: os banhos / termas, as ostras e os vinhos. Vários personagens, ricos ou pobres, contribuíram para criar hierarquias gastronômicas e enológicas, permitindo o bom servir na mesa para manter sua categoria social, honrar seus convidados e distinguir o seu *status social* da maior parte da população.

Os médicos também faziam sua classificação para o uso do vinho. Desde o Egito, o vinho era utilizado com remédio, suas diferentes qualidades se adaptavam as diferentes enfermidades. A influência dos médicos foi primordial para sua reputação. Galeno (131-201), médico grego, radicado em Roma desde 161, utilizava o “néctar dos deuses”, para diminuir as infecções, e no tratamento de legionários e gladiadores. Prescrevendo o tipo de vinho para uma determinada enfermidade, em um determinado momento. Tal ação ajudou na realização de uma precisa classificação do produto na Itália Romana, na Gália e Hispania, e em menor quantidade, no Mediterrâneo Oriental. Como nós, os romanos tinham uma predileção pelos vinhos envelhecidos. Plínio, no século II a.C., dizia que muitos vinhos se tornaram bons através dos anos. A época de amadurecimento e os anos extremos de conservação estavam determinados para todos os produtos da vinha.

Os antigos procedimentos conservavam seus vinhos em vasilhas de barro. Algumas vezes em recipiente de pedra, e mais tardiamente, em vidro, para os mais caros e finos. Os vasilhames mais comuns eram as

ânforas, envoltas de palha ou juncos, para protegê-los do impacto e evitar a rachadura. Era comum também fecharem, com um tampão de cortiça ou de terra cozida, adicionando argila ou gesso, antes de colocar um selo de identificação. Plínio descreve que nessas ânforas os vinhos se conservavam por muitos anos. Dando início assim, as primeiras cantinas ou bodegas em Roma, as *apothecae*. Os romanos colocavam suas *apotecas* acima de habitações muito quentes, e um lugar exposta a fumaça. Precediam ali uma verdadeira pasteurização que limitava os fenômenos que alteram o vinho, que o deixam evolucionar livremente. Para não deixá-lo demasiado tempo exposta ao calor, existiam outros compartimentos na cantina onde ficavam os vinhos que saíam do *fumarium*, em uma atmosfera um pouco menos quente, propícia para o seu envelhecimento. Em certos lugares colocavam as ânforas exposta ao sol durante o verão, ajudando na maturação.

A cada ano, as ânforas mais jovens ficavam na frente das mais antigas. Verdadeiras fortunas em vinhos de luxo foram construídas nas *apotecas*. “*Quanta prata dorme nas bodegas*”, dizia Plínio. Esse autor fala de um testamento, onde esta estabelecida uma herança de mais de 10.000 ânforas de vinho. Enquanto os vinhos mais valiosos eram os mais envelhecidos, dando exemplo extremo de conservação, outros vinhos preciosos perdiam suas qualidades e validade caso passassem de vinte anos. O enorme consumo de vinho em todo o império favoreceu a implementação de regiões de produção e criação de correntes comerciais importantes. Em cada cidade romana se encontram tabernas, na qual

poderiam se abastecer em ânforas ou em recipientes apropriados. O consumo em Roma era muito importante e o consumo variava entre 1 a 2 litros diários por pessoa. Não podemos esquecer que junto a um vinho de qualidade, sempre teremos um bom prato como acompanhamento.

Como acontece com boa parte da cultura romana, só conhecemos sua cozinha, através dos escritos de autores latinos. Ela se complexou ao largo da história para voltar-se a gastronomia. Um dos mais conhecidos escritores latino, Galvius Apicio, que viveu no início do século I d.C., deixou uma obra, que provavelmente, foi compilada com outras, durante o século IV. Narra à extravagância gastronômica que resultou nas mais diversas receitas. Como na arte da vinicultura, o essencial para os romanos era tomado de assalto a Antiga Grécia, e paralelamente ao que se dizia sobre a adequação entre a riqueza de certas classes sociais e o desenvolvimento das hierarquias dos vinhos e seus gostos, os patrícios romanos gastavam imensas fortunas em suntuosos jantares.

Praticamente, e pelas mesmas razões de conservação que faziam aromatizar os vinhos, os pratos romanos eram muito condimentados. Em efeito, passado o período de produção, a conservação necessitava do emprego de métodos que marcavam, e desnaturalizavam, o gosto original do produto: vinagre de vinho, salmoura, mel, para as frutas e verduras, carnes defumadas ou secas. A forma de consumo também são diversas, mas de uma maneira geral são bebidos puros. O costume de misturar os vinhos com água pura, subsistirá durante muito tempo, em toda a Europa Ocidental. Muitas famílias na Itália e Espanha ainda

mantém essa tradição na atualidade. Nas ricas habitações, só havia refrigeração no subsolo, na qual colocavam gelo junto com a palha. Tal ação permitia servir certos tipos de vinho, com gelo triturado, ou adicionado ao vasilhame.

Concluimos que durante muitos anos, Itália transportou e exportou seus vinhos para as suas colônias e seus exércitos e comercializar, principalmente com os gauleses, aficionados pelo produto. Praticavam a troca: vinho por escravos. Ao final do século I a.C., Roma era uma metrópolis de um milhão de habitantes, com um consumo estimado entre 1 e 2 milhões de hectolitros de vinho. Comerciantes, mercadores, padeiros eram os principais participantes dessa atividade que, embora fosse um objeto de falsificações, tentavam respeitar a origem e qualidade do produto. No obstante, em comparação com os mercados de vinho de massa, os grandes produtos italianos, seguem sendo exportados e buscados pelos ricos de todo o mundo romano. Se encontram ânforas em diferentes lugares, prova uma vez mais da importância do vinho na hierarquia social, e o seu papel no comércio do antigo mediterrâneo. Se o reconhecimento social passa pela aquisição e o serviço de vinhos finos e onerosos, o seu consumo não está reservado para a elite, e cada qual bebe adaptado ao seu nível de vida.

**Agradecimentos:** Aos colegas do Núcleo de Estudos da Antiguidade, em especial a Maria Regina Candido e Carlos Eduardo Campos, pela oportunidade de trocarmos ideias; a Pedro Paulo Funari, José Remesal e

António Aguilera; ao apoio institucional da Fundação Carolina (Espanha), Fapemig, CEIPAC (Centro para el Estudio de la Interdependencia Provincial em la Antigüedad Clásica) e ao Instituto Lúcio Anneo Séneca de Estudios Clásicos.

### **Bibliografia**

AGUILERA MARTIN, Antonio. *El Monte Testaccio y la Llanura Subaventina. Topografía extra portam Tigeminam*. Roma: Consejo Superior de Investigaciones Científicas / Escuela española de Historia y Arqueología en Roma, 2002.

CAVICCHIOLI, Marina. *A Sexualidade no Olhar: um estudo da iconografia pompeiana. Tese de Doutorado: Campinas: Unicamp, 2009.*

POLANY, Karl. *Comercio y Mercado en los Imperios Antiguos*. Madrid: Labor Universitaria, 1989.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. *A Vida Cotidiana na Roma Antiga*. São Paulo: Annablume, 2003.

CARLAN. Cláudio Umpierre. *Vinho sete mil anos de idade*. História Viva: Grandes Temas, São Paulo, n. 16, p. 6-15. . 2007.

HERNÁNDEZ DE LA FUENTE, David. *Las Dionisíacas de Nono: aspectos literários, mitológicos y religiosos*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 2004.

REMESAL – RODRÍGUEZ, Jose. *Die Procuratores Augusti un die versorgung des romischen Heeres*. In: VETTERS, H. und KANDLER, M.



*Akten des 14. Internationalen Limeskongresses 1986 in Carnuntum*. Verlag der Osterreichischen Akademie der Wissenschaften: Wien, 1990.

REMESAL RODRÍGUEZ, Jose. *Promoción social en el Mundo Romano através Del comercio*. In: MARCO SIMÓN, F. PINA POLO, F. REMESAL RODRÍGUEZ, J. *Vivir em Terra Extraña: emigración e integración cultural em el Mundo Antigo*. Actas de la reunión realizada em Zaragoza los días 2 y 3 de junio de 2003. Barcelona, 2004.

REMESAL RODRÍGUEZ, Jose. *Military Supply During Wartime*. In: *The Transformation of Economic Life under the Roman Empire*. Proceedings of the second workshop of the international network *Impact of Empire*. Roman Empire, c. 200 B.C. – A.D. 476. Edited Lukas de Blois & John Rich. Amsterdam: J.C. Gieben, Publisher, 2002.

SALLES, Catherine. *Nos Submundos da Antiguidade*. 3a. Edição. São Paulo: Brasiliense, 1987.

## **Abordagem Sócio-Cultural da Alimentação no Egito Antigo: Quando Comer e Beber Não é Somente Beber e Comer**

Julio Gralha<sup>89</sup>

Nas sociedades complexas antigas — sumérias, egípcias, hititas, assírios, gregos e romanos, por exemplo — imagens, artefatos e textos envolvendo alimentos e bebidas podem ser identificados com frequência nas mais diversas situações da vida cotidiana. É possível ainda verificar cenas envolvendo a produção, armazenamento e consumo de alimentos e bebidas, seja na vida familiar seja em espaços públicos.

As tumbas e templos egípcios, por exemplo, fornecem ao pesquisador um acervo significativo do uso de alimentos e bebidas. No cotidiano dos diversos segmentos sociais estão representados festivais religiosos, oferendas, festas sociais ou simplesmente uma refeição em família. Neste sentido, esta farta cultura material não pode ser desprezada, pois devido, no mínimo, ao seu volume parece ter um valor social e cultural relevante que deve ser analisado ou relacionado de alguma forma. Assim sendo, tentamos de uma maneira simplificada organizar as possibilidades deste corpus imagético e documental relativo ao Egito Antigo cuja pesquisa ainda está em seus momentos iniciais.

---

<sup>89</sup> Professor Adjunto de História Antiga e Medieval da UFF-PUCG. Coordenador do Núcleo de Estudos de História Medieval, Antiga e Arqueologia Transdisciplinar (NEHMAAT). Professor colaborador do NEA-UERJ e coordenador dos Estudos Orientais I e II do CEHAM.

Em princípio estabelecemos cinco abordagens possíveis **de análise sócio-cultural das práticas alimentares**, mas em uma apreciação mais ampla é possível demonstrar que outras sociedades complexas podem ser analisadas a partir destas mesmas abordagens.

Em parte as abordagens foram construídas ampliando as análises do estudo de Francis Joannes (1998) que tinha por base tratar da função social do banquete nas primeiras civilizações. Apesar de trabalhar com a Mesopotâmia o estudo de Joannes nos pareceu ser aplicável em diversas sociedades complexas.

O autor define três cenários de análise: o banquete dos particulares, o banquete da realeza e o banquete com função religiosa.

De um modo resumido podemos enunciar que no banquete dos particulares a refeição em comum simbolizaria o acordo, e a partilha da bebida e da comida, constituiria a contra partida material da redação do contrato (JOANNES, 1998, p.56). Por outro lado o fato de beber numa mesma taça estabeleceria uma fraternidade e alianças.

No banquete real acontecimentos, status, privilégios e alianças seriam visíveis. E para tal um cerimonial específico seria levado a efeito. E finalmente no banquete com função religiosa o ofício teria por base a homenagem aos deuses o que na Mesopotâmia, segundo o autor, deu origem a uma categoria especial de empregados.

Outra contribuição que foi levada em conta diz respeito ao trabalho de Millian (2002), uma vez que o autor trata das interações sociais, representações sociais e culturais com relação à alimentação,

Desta forma a construção das abordagens sócio-culturais de análise das práticas alimentares em parte possui relação com a citação abaixo:

Na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, se atualiza a interação social e socioambiental, as representações socioculturais (crenças, normas, valores) que dão significado à ação social [...] dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato. (MILLÁN, 2002 Apud MACIEL E MENASCHE, 2007, p. 2)

Assim sendo, passemos as abordagens sócio-culturais das práticas alimentares tendo por base o Egito Antigo.

### **O Consumo de Alimentos e Bebidas no Âmbito Privado**

A primeira abordagem identificamos como **o consumo de alimentos e bebidas no âmbito privado**<sup>90</sup>, sobretudo familiar. O significado e simbolismo destas refeições poderiam ser remetidos ao estreitamento dos laços culturais e sociais da família e as relações fraternais entre seus membros. É importante salientar que a família é vista aqui como uma unidade que poderia compreender também tios, sobrinhos e netos.

---

<sup>90</sup> Compreendido aqui como as refeições realizadas em família que de um modo geral não seriam claramente visíveis. Em parte o costume de fazer as refeições em família vem se perdendo como produto da velocidade da vida moderna. Isto por um lado pode também ser um fator de desconstrução familiar e valores.

As cenas são raras e só são relativamente claras durante o período Amarniano<sup>91</sup>, momento em que a arte durante o reinado de Akhenaton permitiu a representação da família real em cenas de banquete. O fato de haver poucas representações parece denotar que a intimidade do lar não deveria ser revelada. Poderia ser um momento único desta célula familiar.

### **Comemorações Sociais que Estabeleçam Legitimidades Culturais, Sociais e Relações de Poder**

Como segunda possibilidade citamos as **comemorações sociais que estabeleçam legitimidades culturais, sociais e relações de poder**. Uma jantar de casamento ou uma refeição pela consolidação de algum negócio entre particulares bem como entre nobrezas e realezas (assinatura de alianças e alianças, festa pela vitória em batalhas ou guerras, por exemplo) estariam incluídas nesta abordagem.

O fato de partilhar o alimento, uma bebida com valor simbólico, pode expressar a materialidade e legitimar este gesto ratificando socialmente aquele momento. Da mesma forma tais comemorações deveriam ter monumentalidade. Ou seja, a demonstração de poder pela grandeza da comemoração estabeleceria visualmente deste modo uma dada legitimidade nas relações sociais e culturais de poder. O espectador ou participante seria impactado pela imagem.

---

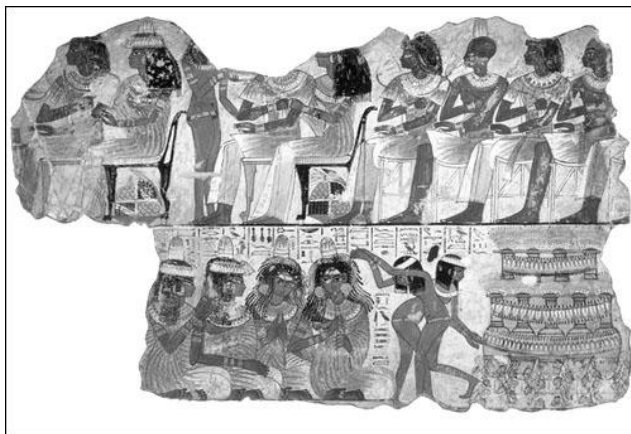
<sup>91</sup> O período se refere a Tell el Amarna, local da fundação da cidade de Akhet-Aton da qual o faraó reinou e desenvolveu um culto diferenciado ao deus Aton como único deus celestial.

Tais comemorações deveriam ter também um cerimonial social (com elementos religiosos ou não), com aspectos culturais, que tenham relações com os segmentos sociais presentes nestas comemorações de modo a exprimir as hierarquias e representações destes segmentos ampliando o impacto visual do espectador.

No Egito as cenas e referências de comemorações neste nível de abordagem podem ser identificadas em tumbas de particulares e templos. Em algumas listas reais de banquetes é possível notar a grande quantidade de alimentos necessários para satisfazer o faraó e sua corte.

Como exemplo desta abordagem citamos a tumba de Nebamun que foi escriba do celeiro das oferendas do templo, provavelmente durante o reinado de Amonhotep III na 18ª dinastia (1550-1307 a.C.).

**Figura 01: Comemoração de Nebamun**



No primeiro registro é possível perceber certa hierarquia entre os convidados no banquete no qual Nebamun e esposa são os primeiros (do lado esquerdo da cena). Uma serva nua parece atender uma bebida a um casal próximo.

No segundo registro cenas de música, dança e uma quantidade significativa de bebida — provavelmente vinho e cerveja (à direita) — é representando e pode ser analisado como forma de expressar monumentalidade e fartura (fonte: Museu Britânico).

### **Comemorações e Oferendas Religiosas**

Como terceira possibilidade temos **as comemorações e oferendas religiosas**; em parte relacionadas aos festivais divinos, oferendas aos deuses, oferenda aos mortos, e oferendas votivas por uma graça alcançada ou desejada (saúde, vitória sobre os inimigos e etc.).

Tais atividades religiosas teriam como público e organizadores os diversos segmentos sociais com uma diversidade de práticas culturais e poderiam estabelecer, pela monumentalidade das comemorações e elementos visuais, legitimidades nas relações de poder sociais e culturais.

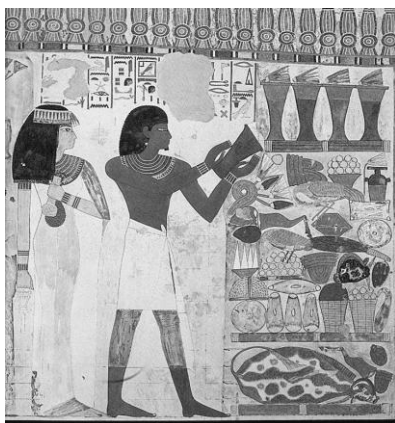
No Egito Antigo o ka (relacionado à força vital) dos alimentos era ofertado aos deuses e aos mortos. Quando não fisicamente esta mesma ação poderia ser constantemente refeita ou reencenada pela utilização de uma iconografia de caráter mágico. Desta forma o suplicante — faraó, nobre ou particular dos diversos segmentos sociais — poderia receber a

graça divina. A tumba da rainha Nefertari e do escriba e astrônomo Nakht são exemplos significativos desta abordagem.



**Figura 02: Tumba da Rainha Nefertari**

Nefertari — falecida por volta de 1224 a.C. — foi esposa real de Ramsés II, faraó da 19ª dinastia. Na cena Nefertari (em pé) faz oferenda de vinho e alimentos (carne de touro, pães e verduras são visíveis) a deusa Isis (com atributos de Hathor).



**Figura 03: Tumba de Nakht**

Nakht atuou como escriba e tinha como título o “Astrônomo do deus Amon do templo de Karnak”. Ao que tudo indica viveu durante a 18ª dinastia (1550-1307 a.C.) e sua tumba (TT52) fica localizada na margem oeste do Nilo (margem oeste de Tebas).



Na cena Nakth e sua esposa fazem oferendas de gado, pães, incenso, lótus, mandrágora e bebida entre outros produtos de modo a favorecer os deuses bem como receber a proteção e a prosperidade divina neste mundo e no mundo divino.

### **Alimentos, Bebidas e Ervas com Funções Simbólicas e Práticas**

Uma quarta possibilidade percebida se relaciona a **alimentos, bebidas e ervas com funções simbólicas e práticas** que poderiam ser utilizados em aplicações mágicas na forma de óleos, unguentos e bebidas. Nas poções de amor a mirra teria função fundamental o que ainda foi possível atestar em receitas mágicas egípcias dos séculos IV à VII d.C. Na passagem abaixo também é possível identificar o uso de ervilhas nas práticas mágicas de amor.

Toma um escaravelho solar e cozinhá-lo **em azeite cremoso de mirra** e logo toma o escaravelho e tritirá-lo juntamente com ervilhas; jogá-lo em uma taça de cristal e diz duas vezes à fórmula que se segue: “thōbarrabau, Miguel Miguel; Osiris phor, phorba, Abriel; sesengen barpharangēs, Iao, Sabaot, Adnáis, Laïlam, obriga a fulana, filha de siclana a me seguir se eu a tocar” (DIETER, 1992; MARTINEZ, 1987).

Além disso, tais alimentos, bebidas e ervas poderiam conter (ou simbolizar) propriedades de caráter afrodisíaco e de emprego medicinal. Nesta abordagem em especial as ervas podem ser não comestíveis.

Pierre Tallet (2005) no seu trabalho sobre a cozinha faraônica nos fornece alguns exemplos significativos. O deus Hórus, representado por um falcão, teria relação com o grão de bico; O figo estaria relacionado ao seio da deusa Isis e um tipo particular de alface estaria ligado ao deus Mín — deus com o falo ereto como expressão da virilidade e fertilidade — e ao deus Seth.

Segundo Lise Manniche (2006:123-124) a mandrágora, apesar de venenosa, teria diversas funções e provavelmente foi introduzida no Egito durante o Reino Novo (1550-1070). As folhas poderiam ser usadas como medicamento para tratar de ulcerações. Suas raízes raspadas e mergulhadas em vinagre poderiam acabar com a insônia. As raízes também teriam propriedades narcóticas e afrodisíacas. Suas propriedades mágicas estariam relacionadas, sobretudo, às poções de amor.

A mandrágora e o lótus aparecem na mão de participantes de festas e encontros o que poderia denotar situações afrodisíacas e narcóticas. Um bom exemplo desta abordagem é um fragmento — aproximadamente de 1350 a.C (18ª dinastia) — do período de Amarna o qual provavelmente representa o casal Smenkhara (filho de Akhenaton e uma esposa secundária) e Meritaten (filha de Akhenaton e Nefertiti).



**Figura 04: Smenkhará e Meritaten**

Na cena a jovem a direita segura uma flor de lótus em uma das mãos e frutos de mandrágora na outra denotando um momento íntimo, amoroso e sedutor dado o simbolismo das plantas.

### **Criação de Profissões, Especialização e Divisão Social do Trabalho**

Como última abordagem a preparação de alimentos e bebidas, a constituição de um cerimonial social e religioso, sobretudo nos segmentos sociais de recursos, pode indicar **a criação de profissões, e por conseguinte, a especialização e divisão social do trabalho**, ou seja, um segmento viveria deste tipo de serviço (talvez não tão diferente das empresas contratadas para fazer refeições e festas atualmente).

Por esta expressão significativa imagética e textual no campo cultural e social do uso da alimentação e da bebida; por ser um elemento que pode ser tratado como Cultura Material e assim ser analisado de maneiras diversificadas; e por uma inserção profunda na humanidade seja no âmbito cultural, social e das relações de poder, o estudo sócio-cultural das práticas alimentares poderia se constituir em uma alternativa

de análise das mais diversas sociedades complexas. Não só as sociedades antigas e medievais, bem como as sociedades modernas e contemporâneas poderiam ser abordadas via práticas alimentares.

Ao estudar as práticas alimentares, de uma cultura ou sociedade, estamos partindo do particular e do cotidiano, que pode se transformar numa alternativa de análise para uma situação macro ou geral.

Desta forma, práticas econômicas, políticas, das relações com o meio-ambiente e das relações de poder podem ser percebidas e compreendidas. Além disso, as relações sociais e práticas culturais podem ser em parte entendidas a partir deste pano de fundo.

### **Bibliografia:**

BRESCIANI, Edda. Alimentos e bebidas do Antigo Egito. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 68-79.

CIVITELLO, Linda. *Cusine and Culture*. New Jersey: WILEY, 2008.

DIETER, Has. *The Greek Magical Papyri in Translation - including the Demotic Spells*. Chigado: Univ. of Chicago Press, 1992.

GRALHA, Julio. *Deuses, Faraós e o Poder*. Rio de Janeiro: Barroso, 2002.

JOANNÉS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In:

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da Alimentação. 6ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 54-67.

MACIEL, Maria Eunice; MENASCHEL, Renata. *Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome de quê?* Curitiba: IBASE, 2007

<<http://www.ibase.br/modules.php?name=Conteudo&pid=920&print=1>> Acesso em: 26 dezembro 2010.

MARTINEZ, Jose (trad). *Textos de Magia em Papiros Griegos*. Madri: Editorial Gredos, Biblioteca clássica Gredos 105, 1987.

MANNICHE, Lise. *A Ancient Egyptian Herbal*. Cairo: The American University in Cairo Press, 2006.

MESKELL, Lynn. *Archaeologies of Social Life*. Oxford: Blackwell, 1999.

MILLÁN, Amado. *Malo para comer, bueno para pensar: crisis en la cadena*

socioalimentaria. In: ARNAIZ, Mabel Gracia (coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002.

PINCH, Geraldine. *Magic in Ancient Egypt*. Austin: Universidade do Texas, 1994.

SHAFER, Byron E. (Editor). *Temples in Ancient Egypt*. New York: Cornell University Press, 1999.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (Editor). *Religion in Ancient Egypt. Gods, Myths, and Personal Practice*. New York: Cornell University Press, 1999.

TALLET, Pierre. *História da Alimentação no Egito Antigo*. São Paulo: SENAC, 2002.

TRIGGER, Bruce G. *Early Civilizations. Ancient Egypt in Context*. Cairo: The American University in Cairo Press, 1996, 3ª ed.

WILKINSON, Richard H. *The Complete Temples of Ancient Egypt*. London: Thames & Hudson, 2000.

***Seder Pessach: História, Identidade e Memória  
ao Redor da Mesa Judaica***

Junio Cesar Rodrigues Lima<sup>92</sup>

Jacques Le Goff em seu livro “História e Memória” descreve o judaísmo como uma religião de recordação. Segundo ele, isto se deve ao fato de que os atos divinos de salvação situados no passado formam o conteúdo da fé judaica e o objeto do culto, bem como o livro sagrado e a tradição histórica insistem na necessidade da lembrança como tarefa religiosa fundamental. O Deuteronômio, um dos cinco livros que integram a Torah, diz Le Goff (1990, p. 443), apela para o dever da recordação e da memória constituinte que é, antes de mais nada, um reconhecimento de *Iahweh* - a memória fundadora da identidade judaica.

Partindo deste princípio, pode-se inferir que as festividades religiosas, ritos, símbolos e representações do calendário litúrgico do judaísmo expressam a valorização da *memória étnica*<sup>93</sup> e advertem quanto

---

92 Orientando da Prof. Dr. Maria Regina Candido da UERJ, o Prof. Junio Cesar é pesquisador do Núcleo de Estudos da Antiguidade - UERJ e mestrando em História Política, com a linha de pesquisa "Política e Cultura" pelo Programa de Pós-Graduação da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

93 Entende-se por memória étnica aquela que dá um fundamento, aparentemente histórico, à existência das etnias ou das famílias, isto é, dos mitos de origem. Segundo Le Goff (1990, p. 426), esta memória seria a responsável pela reprodução de comportamentos nas sociedades humanas.

aos perigos da *amnésia coletiva*<sup>94</sup>, principalmente, quando, devido a algumas reivindicações essencialistas da identidade<sup>95</sup> que, no caso do ethnos judaico, estão associadas ao espaço, religião, relações de parentesco, condições sociais e materiais, e aos *sistemas classificatórios*,<sup>96</sup> se tem a necessidade de se construir um novo *lugar-antropológico*<sup>97</sup> que efetive esta valorização.

Apesar de sua diversidade, a prática do judaísmo serve como elemento unificador do ethnos judaico e como meio de preservação da *memória étnica*, resultando na marcação simbólica da diferença.

---

94 Le Goff (1990, p. 444) argumenta que “num nível metafórico, mas significativo, a amnésia é não só uma perturbação no indivíduo, que envolve perturbações mais ou menos graves da presença da personalidade, mas também a falta ou a perda, voluntária ou involuntária, da memória coletiva nos povos e nas nações que pode determinar perturbações graves da identidade coletiva”. As prescrições da *Torah* para que o povo se lembrasse de Iahweh, dos seus feitos, da sua cólera e de suas promessas evidenciam que a *amnésia coletiva* em diversas oportunidades fez Israel se envolver com outros deuses e, seguindo o imaginário social judaico da época perder os privilégios e benefícios de sua relação com a divindade.

95 Citando Weeks, Woodward (2005, p. 37) ressalta que a política de identidade não “é uma luta entre sujeitos naturais; é uma luta em favor da própria expressão da identidade, na qual permanecem abertas as possibilidades para valores políticos que podem validar tanto a diversidade quanto a solidariedade”. Assim, ela aponta para duas versões do essencialismo identitário: uma fundamentada na tradição e nas raízes da história, fazendo apelo a um passado reprimido e obscurecido; e, outra, relacionada a uma categoria natural, fixa, baseada na biologia. Com isso, o essencialismo pode ser biológico e natural, histórico e cultural, tendo como ponto comum uma concepção unificada de identidade.

96 Marcação da diferença através de sistemas simbólicos de representação e ou formas de exclusão social.

97 Marc Augé (2007, p. 51-53) chama de *lugar antropológico* a construção concreta e simbólica do espaço que é simultaneamente princípio de sentido para aqueles que o habitam e princípio de inteligibilidade para quem os observa. Os *lugares antropológicos* pretendem ser identitários, relacionais e históricos. O habitante do *lugar antropológico* não faz história, vive a história.

Os símbolos são os instrumentos por excelência da integração social, enquanto instrumentos de conhecimento e de comunicação, eles tornam possível o consensus acerca do sentido do mundo social que contribui fundamentalmente para a reprodução da ordem social (BORDIEU, 1989, p. 9).

O judaísmo, que desde seus primórdios está longe de ser marcado pela homogeneidade, principalmente, porque seus praticantes se encontram espalhados por diversos países e interagem com diferentes culturas no mundo contemporâneo, podem-se encontrar *sistemas simbólicos*<sup>98</sup> que representam a essência do *ethnos judaico*. Dentre estes sistemas, se encontra o *seder pessach* que, segundo concepções de Pierre Bordieu (1989, p. 9), contribui para a construção de uma realidade que, através de uma ordem gnosiológica, dá sentido imediato ao mundo social judaico<sup>99</sup> e proporciona uma possível concordância entre as inteligências envolvidas na festividade.

A *Chag HaPessach*, também chamada pelos judeus de *Chag Haaviv* (A Festa da Primavera), *Chag Hamatzot* (A Festa dos Pães Ázimos) ou *Chag Hasberut* (A Festa da Liberdade), se trata de uma festa religiosa

---

98 Segundo Kathryn Woodward (2005, p. 9, 27), a identidade é marcada por meio de símbolos e “a representação inclui práticas de significação por meios dos quais os significados são produzidos, posicionando-nos como sujeito. É por meio dos significados produzidos pelas representações que damos sentido à nossa experiência e aquilo que somos (...). Os discursos e os sistemas de representação constroem os lugares a partir dos quais os indivíduos podem se posicionar e a partir dos quais podem falar”.

99 No caso da *Chag HaPessach*, esta ordem gnosiológica é estabelecida pela *Hagada* que, por sua vez, se trata do livro que regulamenta todo o *seder pessach*, estabelecendo tanto o cuidado, preparação e disposição dos alimentos quanto o discurso didático proferido pelos chefes de família e as perguntas feitas pelas crianças.



judaica, celebrada anualmente por judeus de vários locais do mundo, desde a Antiguidade, durante oito dias<sup>100</sup>, na estação da primavera (mês de *Nissan*), onde o ponto central é a realização do *seder* - um jantar especial em que, através de seus elementos simbólicos, se conta a história do *ethnos* judaico, enfatizando a passagem da escravidão para a liberdade. Para os sujeitos envolvidos na celebração, *Iahweh* retirou seu povo da escravidão no Egito e o conduziu para a terra que tinha prometido aos seus antepassados. A *Pessach*, com todos os seus elementos simbólicos, seria a recordação do início desta mudança – um apelo ao passado que objetiva reconstituir a identidade:

A afirmação das identidades nacionais é historicamente específica (...) ela está localizada em um ponto específico no tempo. Uma das formas pelas quais as identidades estabelecem suas reivindicações é por meio do apelo a antecedentes históricos (...). A redescoberta do passado é parte da construção da identidade (...) (SILVA, 2000, p. 11-12).

A realização do *seder*, cuja palavra significa “ordem”, é marcada por uma seqüência preestabelecida, na qual todo o ritual (elementos utilizados na celebração, forma de comportar-se a mesa, papel social dos participantes, etc.) possui um caráter simbólico objetivando atingir o ápice da festividade, ou seja, a valorização da memória étnica e a

---

100 Em Israel a celebração acontece durante apenas 7 dias.

preservação da identidade, atendendo assim a máxima da *hagada* que diz: “e contarás a teus filhos”.

Segundo Émile Durkheim, em sua obra “As Formas Elementares da Vida Religiosa”, as relações sociais são produzidas e reproduzidas através de rituais e símbolos. Durkheim nos faz perceber que as representações em religiões antigas como o judaísmo são consideradas sagradas por expressarem normas e valores da sociedade ambiente, contribuindo para a unificação cultural. Assim, pode-se inferir que os alimentos do cotidiano, preparados, organizados e consumidos no *seder pessach* assumem o caráter de sagrados com a finalidade de simbolizar a história da conquista da liberdade pelo *ethnos judaico* - “é por meio de rituais como as reuniões coletivas dos movimentos religiosos ou as refeições em comum, que o sentido é produzido. É nesses momentos que idéias e valores são cognitivamente apropriados pelos indivíduos” (SILVA, 2000, p. 41). Marc Augé (2007, p. 57-58) analisa a mesma obra de Durkheim e aponta que a *Chag HaPessach* é tratada por ele como religiosa [sagrada] devido à oportunidade do participante se conscientizar da sua identidade judaica e rememorar as celebrações anteriores.

Analisando a posição de Durkheim, Mary Douglas (SILVA, 2000, p. 42) ressalta que os rituais se estendem para toda a vida cotidiana. Isto nos permite dizer que a escolha e preparação dos alimentos, a louça utilizada, a disposição da mesa, o desfazer-se das coisas, as prescrições da *hagada*,— tudo no *seder pessach* aponta para a identidade judaica, evidenciando a produção de significado e reprodução das relações sociais

- “a cozinha estabelece uma identidade entre nós – como seres humanos (isto é, nossa cultura) – e nossa comida (isto é, a natureza). A cozinha é também uma linguagem por meio da qual 'falamos' sobre nós próprios e sobre nossos lugares no mundo”.

Para Levi Strauss (SILVA, 2000, p. 42), a comida não é apenas “boa para comer”, mas também “boa para pensar”. Ela é portadora de significados simbólicos e pode atuar como significante. Quando se cozinha, se transforma a natureza em cultura. Por isso, a forma como se organizam os alimentos, o que se considera como prato principal ou sobremesa, o que é cozido ou cru, ser vegetariano ou não, prescrições alimentares, o tipo de carne, verdura ou legumes consumíveis, podem indicar o status social, etnia, religião, identidade de um indivíduo e, conseqüentemente, a marcação simbólica da diferença.

Com o entendimento de que “os símbolos, conscientes ou não, podem ser encontrados em todos os lugares, da arte à vida cotidiana”, conforme ressalta Peter Burke (2008, p. 10), e que a história “pode e deve fazer-se com tudo o que, sendo próprio do homem, dele depende, lhe serve, o exprime, torna significante a sua presença, atividade, gostos e maneiras de ser”, pois, “tudo o que o homem diz ou escreve, tudo o que fabrica, tudo o que toca pode e deve informar-nos sobre ele” (LE GOFF, 1990, p. 89), este artigo se direciona para os seguintes objetivos: a) analisar as origens da *Chag HaPessach* e suas modificações através do tempo; b) identificar os sistemas simbólicos que representam o ethnos judaico em cada elemento da mesa; c) evidenciar a marcação simbólica

da diferença no seder pessach; d) compreender como história, identidade e memória se relaciona através do desenrolar desta festividade que, segundo definição da UNESCO, pode ser considerada como Patrimônio Cultural Imaterial, pois, a *Chag HaPessach* se trata de uma festividade que desde a Antiguidade é transmitida de geração em geração, recriada de acordo com a história do ethnos judaico, gerando sentimento de identidade, continuidade e, ainda, fazendo com que a comunidade judaica, em contato com várias outras culturas, a reconheça como parte integrante de seu Patrimônio Cultural.

A etimologia do termo *Pessach* tem sido muito discutida. O sentido mais comum entre os judeus associa esta palavra ao ato piedoso que um poder destruidor tem de “passar (por cima/por alto)” sem danificar.

O Dicionário Internacional de Teologia do Antigo Testamento apresenta quatro exemplos da utilização deste sentido: 1) Êxodo 12.13 - “quando eu vir o sangue, 'passarei' [*ûpāsabtā*] por vós”; 2) Êxodo 12.23 - “o Senhor 'passará' [*’ābar*] ... 'passará' [*ûpāsab*] o Senhor aquela porta”; 3) Êxodo 12.27 - “É o sacrifício da páscoa do Senhor, que passou [*pāsab*] por cima da casa dos filhos de Israel”; 4) Isaías 31.5 - “o Senhor dos exércitos protegerá a Jerusalém; ele a protegerá e a livrará, e, passando [*pāsab*], a salvará”.

Outras etimologias têm sido propostas como, por exemplo, “mancar”, “coxear”, conforme o Segundo Livro de Samuel 4.4, neste caso, a palavra *Pessach* indicaria um tipo de dança religiosa especial. O

termo também tem sido associado ao verbo acadiano *pašahu* que significa “pacificar”, “aplar” ou “abrandar” uma divindade com um ritual, mas, como bem observa Vaux (2004, p. 525-526), a *Chag HaPessach* não tem caráter expiatório.

Em uma interpretação mais teológica que etimológica, em vez de “passar (por alto/por cima)” a palavra deveria ser entendida como “defender”, “proteger”. Neste caso, *Pessach* seria uma referência a proteção do Deus de Israel, não permitindo que o destruidor entrasse nas casas marcadas pelo sangue que, de certa forma, serviu como marcação simbólica da diferença e, ainda como meio de recordação da boa relação do povo com a divindade.

Uma última proposta, associa a palavra a um termo egípcio que significa “golpe”, “pancada”, desta forma a *Pessach* seria o golpe da décima praga com o que *Iahweh* feriu os egípcios. Entretanto, como também observa Vaux (2004, p. 525-526), a associação da festividade a praga dos primogênitos se trata de um traço secundário.

Como a proposta deste artigo está diretamente relacionada à história, identidade e memória judaica torna-se fundamental entender a *Chag HaPessach* através do olhar do ethnos judaico que, de certa forma, assim entende a festividade:

*Pessach*, vem de *passach* – saltar, pular, lembrando a passagem de D’us sobre as casas dos judeus no Egito, poupando-os das pragas que lançou sobre os egípcios.

Pessach é uma festa ligada à formação do povo de Israel - de “bnei Israel”, tornamo-nos “am Israel”, tendo à frente o líder Moisés. Um dos valores característicos de *Pessach*, importante ressaltar, é o valor da liberdade para um grupo de pessoas que vivia sob o jugo do Faraó no Egito, e que continua sendo atual, valor tanto particular como universal (Chaghim LaktaniM, 2005, p. 118).

No século I d.C., havia festividades anuais em que os judeus residentes em várias regiões do Império Romano se direcionavam para Jerusalém a fim efetivar a celebração. Estas festividades também eram conhecidas como festas de peregrinação e, geralmente, estavam associadas às atividades agrícolas. A *Chag HaPessach*, considerada como a principal festa dos judeus, foi incorporada a *Chag Hamatzot* (Festa dos Ázimos) tornando-se, também, uma festa de peregrinação<sup>101</sup>. Entretanto, textos antigos evocados pela hagada apontam para uma festa familiar, com menos elementos à mesa e, a princípio, dissociada da *Chag Hamatzot*.

Este mês será para vós, o princípio dos meses; será o primeiro mês do ano. Falai a toda comunidade de Israel, dizendo: Aos dez deste mês, cada um tomará para si um cordeiro por família, um cordeiro para cada casa. Mas se a família for pequena para um cordeiro, então se juntará com o vizinho mais próximo de sua casa, conforme o número de pessoas. O cordeiro será escolhido na

---

101 Deuteronômio 16.1-8 foi parece ser o primeiro texto a relatar a *Chag HaPessach* como uma festa de peregrinação, diferenciando do antigo ritual familiar. Nele a Pessach é celebrada no mês de abibe. A vítima ainda poderia ser escolhida dentre o gado grande ou pequeno, deveria ser imolada ao pôr do sol, no lugar escolhido por Iahweh, ou seja, Jerusalém, onde a mesma deveria ser comida durante a noite. Pela manhã, cada um retornaria para sua casa.

proporção que cada um puder comer. O cordeiro será macho, sem defeito e de um ano. Vós escolhereis entre os cordeiros ou entre os cabritos, e o guardareis até o décimo quarto dia desse mês; e toda assembléia da comunidade de Israel o imolará ao crepúsculo. Tomarão do seu sangue e pô-lo-ão sobre os dois marcos e a travessa da porta, nas casas em que comerem. Naquela noite, comerão a carne assada no fogo; com pães ázimos e ervas amargas a comerão. Não comereis dele nada cru, nem cozido na água, mas assado ao fogo; a cabeça, as pernas e a fressura. Nada ficará dele até pela manhã; o que, porém, ficar até pela manhã, queimá-lo-eis no fogo. É assim que deveis comê-lo: com rins cingidos, sandálias nos pés e vara na mão; comê-lo-eis às pressas: é uma páscoa para Iahweh (ÊXODO, Capítulo XII, Versos 2-11).

R. de Vaux (2004, p. 525) identifica nesta descrição do seder pessach uma provável associação da festividade com um antigo ritual de pastores, sacrifício de nômades ou seminômades. Vaux (2004, p. 525) afirma que de todos os rituais israelitas, este é o que mais se aproxima dos sacrifícios dos antigos árabes: “não há intervenção de sacerdote, não há relação com o altar, mas há a importância do rito de sangue. É na primavera que se realiza o sacrifício de um animal novo para obter a fecundidade e a prosperidade do rebanho”. O sangue colocado primitivamente sobre as armações da tenda serviria, segundo imaginário social dos pastores, para afastar o mal. A celebração da festividade na primavera seria então um sacrifício que objetivaria a proteção do rebanho, conforme o acontecia na antiga festa árabe do mês de radjab, o primeiro mês da primavera.

Segundo Vaux (2004, p. 525-526), o fato da vítima ser assada no fogo, comida com pão sem fermento e ervas amarga lembra uma alimentação típica dos beduínos no deserto. E, a forma de comer – rins cingidos, sandálias nos pés e cajado na mão - faz referência direta a atividade pastoril dos antepassados. Assim, para R. De Vaux, a *Chag HaPessach* se trata de uma apropriação de rituais de origem Cananéia; entretanto, posteriormente, a festividade assumiu o significado de conquista da liberdade para o ethnos judaico, evidenciando a identidade do grupo e a marcação simbólica da diferença - “a identidade é relacional (...) Se distingue por aquilo que ela não é (...) é, assim, marcada pela diferença”(…). “A asserção da diferença envolve a negação de que não existem quaisquer similaridades entre dois ou mais grupos (...). A diferença é sustentada pela exclusão (...)” (SILVA, 2000, p. 9). A *Chag HaPessach* se trataria, então, de uma festividade que expressa à relação nós/eles e acentua, segundo o imaginário social da comunidade, a condição do ethnos judaico como povo escolhido por Iahweh para a soberania e liberdade, além de legitimar anualmente a conquista e posse da “terra prometida” (antigo território cananeu) pelos judeus e minimizar responsabilidades nos resultados dos conflitos.

Em Êxodo 12 encontramos a informação de que a *Chag HaPessach* seria um memorial para as gerações e um decreto perpétuo, acentuando que o seder pessach deveria ser usado para preservar a história, identidade e a memória coletiva - “Quando vossos filhos vos perguntarem: que rito é este?, respondereis: é o sacrifício da páscoa para



*Iahweh* que passou adiante das casas dos filhos de Israel no Egito, quando feriu os egípcios, mas livrou as nossas casas”. A expressão “vossos filhos” indica que a *Pessach* visava, a princípio, apenas o ethnos judaico. Segundo o relato de Êxodo, nenhum estrangeiro poderia participar da festividade. Os escravos, por sua vez, após circuncidados, poderiam tomar parte no ritual, mas, funcionários contratados ou assalariados ficariam a margem da festividade.

Qualquer imigrante, hóspede de um judeu, poderia participar da *Pessach*, desde que, antes disso, fosse circuncidado, tornando-se cidadão e, simbólica e socialmente, parte integrante do ethnos judaico. A exigência da circuncisão nos remete a idéia de que, para o ethnos judaico, o corpo também servia como fundamento para a identidade. Condicionar à participação na *Pessach* a circuncisão significava reivindicar uma cultura ou história comum para os participantes do *seder pessach*.

Os elementos da mesa como alimentação também serviam como forma de preservação da memória. O cordeiro ou cabrito nos remete a origem pastoril do ethnos judaico; as orientações sobre o preparo da carne apontam para a existência de prescrições alimentares para a comunidade.

No Oriente Médio, a cultura alimentar é profundamente influenciada pela identidade religiosa. No caso do ethnos judaico, o que se pode ou não comer, a forma como se devem preparar os alimentos, são estabelecidas pelas leis *da Casbrut*. *Cashrut* são normas de

alimentação que envolve seleção da matéria-prima, abate de animais, higienização, cuidados na manipulação, preparo e consumo de alimentos e uso de determinados utensílios. Para a comunidade judaica estas leis baseadas em preceitos bíblicos têm como objetivo trazer para a alma e o corpo muita santidade e não apenas visa os aspectos sanitários e de higiene. O termo *casher* se refere a as comidas preparadas de acordo com as especificações da *Casbrut*, ou seja, alimentos devidamente preparados para o consumo do *ethnos* judaico. A carne de cordeiros e cabritos devidamente abatidos e preparados, além de ser proveniente do cotidiano da comunidade, era considerada *casher*. Segundo a *Casbrut*, as carnes próprias para consumo são apenas aquelas de animais que ruminam e possuem cascos fendidos. As aves consideradas *casher* são as espécies domésticas, como pomba, frango, patos, ganso e peru. Porém, os animais devem ser abatidos e examinados de acordo com as normas alimentares da *Torah* e o processamento deve ser realizado com utensílios *casher*. Os judeus ainda estão proibidos de comer animais selvagens, aves de rapina ou sangue de animal.

A prescrição para que o cordeiro fosse novo estava diretamente relacionada à idéia de renovação característica da época de celebração da festa, a primavera, bem como a oferta dos primeiros frutos (primícias) a divindade. O ato de assar em fogo seria uma preservação de elementos tradicionais da antiga festa nômade apontada por Vaux.

A narrativa de Lucas 22.19-20 aponta para um novo elemento na celebração familiar, o vinho. Merrill C. Tenney ressalta que o vinho era

utilizado como oferta de libação do sacrifício diário - “com o primeiro cordeiro oferecerás a décima parte de um efá de flor de farinha amassada com a quarta parte de um him de azeite de olivas amassadas, e para a libação a quarta parte de um him de vinho” (ÊXODO, Capítulo XXIX, Verso XL). Sato<sup>102</sup> afirma que “na tradição judaica o vinho é uma bebida sagrada de acordo com as leis judaicas e deve ser preparado conforme os rituais próprios e certificado por um rabino da comunidade”. O vinho ainda representava, segundo o imaginário social judaico, a alegria da festividade. Entretanto, não somente o vinho assumiu caráter simbólico no seder pessach, mas, também, os recipientes na qual o mesmo era servido.

No século I d.C., a *Chag HaPessach*, apesar de assumir anteriormente o status de festa de peregrinação associada à *Chag Hamatzot*, parecia, ainda, preservar suas características de festa familiar, entretanto, a mesma também deveria ser celebrada em Jerusalém<sup>103</sup>, onde se localizava o templo e se realizavam sacrifícios durante a festa pública.

---

102 SATO, Geni Satiko. *Produção e Consumo de Vinhos Casber: Preservação da Cultura Judaica*. Disponível em: [http://estudosdoconsumo.com.br/wp-content/uploads/2010/09/2.3-\\_Geni\\_Satiko\\_Sato.pdf](http://estudosdoconsumo.com.br/wp-content/uploads/2010/09/2.3-_Geni_Satiko_Sato.pdf); Acessado em: 22/03/2011.

103 Uma das características da religião semita é que o território sagrado não se trata apenas da localização precisa onde se celebra o culto, o altar levantado ou o santuário construído, mas, também, certo espaço ao redor do templo ou do altar. O território sagrado podia até compreender uma vasta extensão de terra ou uma montanha. No caso de Jerusalém, a cidade ficava edificada sobre um monte sagrado, o Sião. O templo de era cercado por um átrio que delimitava o território sagrado e dentro dele também havia demarcações ou níveis de santidade. Um gentio deveria permanecer na parte externa do templo (VAUX, 2004, P.312). Os judeus acreditavam que Iahweh morava no templo. Em tempos antigos, muitos deles faziam peregrinações à cidade a fim de dormir as

Com a destruição do templo de Jerusalém por Tito em 70 d.C. e o processo reconstrução do judaísmo, a *Chag HaPessach* perdeu, na prática, o seu caráter de peregrinação e de festa pública, ou seja, de Jerusalém como o lugar escolhido por *Iahweh*, e único local autorizado para a realização da *Pessach*<sup>104</sup>. Como o judaísmo era considerado pelo Império Romano como *religio licita*, os judeus espalhados pelo Império continuaram celebrando suas festas e praticando sua religião. A *Chag HaPessach* retomou seu formato de festa privada ou familiar.

No século I d.C., os primeiros cristãos também se apropriaram da *Chag HaPessach* dando um novo significado para o pão e o vinho utilizados no seder judaico. Durante um bom tempo os cristãos primitivos, ainda ligados ao judaísmo, utilizaram o modelo judaico paralelamente à nova simbologia do pão e do vinho; entretanto, com o distanciamento entre cristianismo e judaísmo, o seder judaico parece ter sido abandonado pelos cristãos e toda festividade recebeu nova marcação simbólica, cuja análise já demandaria a produção de outro artigo, com isso, optamos por analisá-la em outra oportunidade.

---

portas templo esperando que *Iahweh* os respondesse através de sonhos ou de um oráculo, situação esta que pode ser inferida do Livro dos Salmos.

104 Com a destruição do templo por Tito em 70 d.C., todo serviço religioso ligado ao mesmo cessou. Conseqüentemente, os sacerdotes perderam suas funções. Terminaram ainda as tarefas do Sinédrio, que ficava sediado no templo, e o imposto ao templo foi substituído pelo *fiscus Judaicus*. Tal condição impulsionou uma renovação na vida religiosa. Segundo Stegemann, o período do judaísmo que começou depois de 70 é chamado de “judaísmo rabínico” ou “judaísmo clássico”. Também se utiliza na ciência de fala alemã o conceito “judaísmo formativo” que deu prosseguimento as tradições dos fariseus e dos mestres da lei estabelecendo as bases do judaísmo depois da destruição do templo. O judaísmo deste período, mais uma vez, teve na sinagoga um local fundamental para a preservação da memória coletiva do *ethnos* judaico.

Ainda hoje, judeus espalhados por todo mundo, se reúnem para realizar o *seder pessach* e, assim, recordar sua história, valorizar a identidade e preservar a memória coletiva do *ethnos* judaico em torno da mesa de alimentação. Woodward afirma que:

Seja por meio de movimentos religiosos, seja por meio de exclusivismo cultural, alguns grupos étnicos têm reagido à sua marginalização no interior das sociedades hospedeiras pelo apelo a uma enérgica reafirmação de suas identidades de origem (...). Para lidar com a fragmentação do presente, algumas comunidades buscam retornar a um passado perdido, ordenado... por lendas e paisagens, por histórias de eras de ouro, antigas tradições, por fatos heróicos e destinos dramáticos localizados em terras prometidas, cheias de paisagens e locais sagrados (SILVA, 2000, p. 22-23).

A descrição do *seder pessach* constante na *Hagada* nos permite afirmar que, anualmente, no mês de *Nissan* – entre março e abril do nosso calendário, judeus espalhados por diversos lugares e culturas do mundo se reúnem, em seus lares, para celebrar a *Chag HaPessach*, quando a construção de um lugar-antropológico se torna fundamental para que a festividade cumpra seus objetivos: valorizar a memória étnica e preservar a identidade judaica. Segundo Marc Augé (2007, p. 50), “as coletividades, como os indivíduos que a elas se ligam, necessitam simultaneamente pensar a identidade e a relação, e, para fazerem isso, simbolizar os constituintes da identidade partilhada, da identidade particular e da identidade singular”. Para ele, o tratamento do espaço é um dos meios para se pensar e efetivar esta relação. Assim, Augé define *lugar-*

*antropológico* como a construção concreta e simbólica do espaço que, por sua vez, “é princípio de sentido para aqueles que o habitam e princípio de inteligibilidade para quem observa”.

O *seder pessach*, segundo Di Sante (1989, p. 178), acentua três momentos particulares: 1) a ceia real e propriamente dita; 2) um longo momento simbólico-ritual, que a precede, onde se revive e explica o significado da *Pessach* para o *ethnos* judaico; 3) outros momentos simbólico-rituais em que prevalecem o agradecimento e o canto.

A mesa do *seder* deve ser preparada com antecedência. Em uma bandeja (*Kearat haPessach*) são colocadas: **a) charosset** - uma espécie de purê de maçãs raladas, tâmaras e ou passas, misturado com nozes, canela e ou gengibre, com um pouco de vinho que simboliza a argamassa na qual os antepassados foram obrigados a trabalhar no Egito. Cada família pode fazer o purê de acordo com seu costume; **b) maror e chazeret** - raiz forte e erva amarga (utilizada alface romana e raiz forte) que representam, quando ingeridas, a lembrança dos tempos amargos sofridos durante a escravidão; **c) zroa** – osso que representa o *Corban Pessach*, o cordeiro que se oferecia no Templo na época do *Beit Hamikdash*, e que simboliza o poder com que *Iahweh* livrou Israel do Egito. É colocado na parte superior, à direita e costuma-se usar um braço de cordeiro ou vitela, mas pode-se usar qualquer osso tostado com carne; **d) beitza** – Ovo cozido, inteiro, com casca, colocado na parte superior da bandeja, à esquerda, lembra o *Corban Chaguigá*, o segundo sacrifício oferecido em *Erev Pessach*.

O ovo também é símbolo de luto e tristeza por causa da destruição do templo. Antes de ser servido na refeição, é descascado e saboreado, depois de mergulhado em água salgada; **e) *karpas*** - salsão que pode ser substituído por cebola, rabanete ou batata cozida que é mergulhado em vinagre ou água salgada antes de ser saboreado, para simbolizar as lágrimas derramadas na época da escravidão e o suor característico do trabalho escravo. Lembra ainda o hissopo (*Ezov*), com o qual os israelitas aspergiram um pouco de sangue nos batentes das suas casas, antes da praga dos primogênitos. Essa verdura introduz o tema principal do Êxodo - a liberdade. Cada alimento possui sua posição certa na bandeja.

Além da *Kearat haPessach*, a mesa seder pessach comporta outros elementos igualmente importantes: **a) três matza/ot** (pães ázimos) que representam a junção das tribos do povo judeu: Cohanim, Leviim e Israel. Os pães ázimos também representam a impossibilidade de fermentação da massa devido à saída apressada de Israel do Egito. Os três *matzot* também lembram os patriarcas *Avraham* (Abraão), *Itzhak* (Isaque) e *Iaakov* (Jacó) e o valor da hospitalidade para o ethnos judaico. O pedaço maior de matza fica no meio das três *matzot* e é chamado de *afikoman*. É costume esconder o afikoman e fazer com que as crianças o procurem com o objetivo de mantê-las acordadas e integrá-las a celebração. Após se comer o *afikoman*, não se come mais nada. **b) recipiente com água salgada**, na qual se mergulham as verduras, para lembrar o mar; **c) *Arba kossot*** - quatro taças de vinho bebidas durante

o seder lembrando que, no Egito, o povo manteve seu nome hebraico, foi leal a *Iahweh*, preservou a língua hebraica e levou uma vida moral, ou seja, valores relacionados ao tema da redenção na *Torah*.

Durante o *seder*, também, é costume se encher uma taça de vinho (*Kos Eliabu Hanavi*) para o profeta *Eliabu* (Elias) e abrir a porta para que ele possa entrar, simbolizando a chegada de uma época de paz e compreensão entre os povos, uma provável alusão a era messiânica judaica. Todo o seder pessach possui um caráter didático, através da leitura da hagada e de perguntas (*kushiot*) e respostas cantadas pelas crianças e respondidas pelos participantes do seder, relatando a história da saída do Egito. O seder ainda possui uma série de ritos onde cada parte da celebração deve ser atentamente observada. A tradição rabínica estabelece catorze pontos como ordem gnosiológica que garanta a preservação da memória étnica judaica<sup>105</sup>. Entretanto, não se pode desconsiderar que alguns pontos não essenciais podem sofrer variações dependendo do lugar e cultura na qual o ethnos judaico estiver inserido.

Como se pode perceber, através dos elementos do seder pessach, o ethnos judaico está, ainda que fora do espaço sagrado de Jerusalém e sem a referência física e geográfica do antigo templo, reconstituindo a identidade individual, ordenando relações de coexistência e revivendo sua história através da recordação e valorização da memória coletiva. A inclusão de novos elementos se deve a junção do sacrifício familiar aos

---

105 Carmine Di Sante enumera estes pontos em seu livro “Israel em Oração”. Mas, uma descrição também pode ser encontrada no Talmude.



antigos sacrifícios realizados no templo durante a festividade, bem como, a inclusão de outros fatos importantes para a história do ethnos judaico, como, por exemplo, a destruição do templo.

Considerando que o *seder* é realizado a portas fechadas e que o banquete privado se limita aos familiares e convidados ligados ao ethnos judaico resultando na oposição binária nós/eles, eu/outros. Na marcação simbólica daqueles que não participam do *seder* como diferentes; considerando, ainda, que através desta celebração fica evidente que o ethnos judaico está repensando identidade e relação, e que o lugar onde o *seder* *pessach* se realiza é ambíguo – pois, ao mesmo tempo, remete a espaços e tempos distintos, porém, significativos para os participantes do *Pessach*, pode-se afirmar que, durante a *Chag HaPessach*, o ethnos judaico constrói um lugar-antropológico objetivando reconstituir sua identidade através da alimentação específica, valorizar a memória étnica e preservar sua história. A celebração acontece anualmente, ao mesmo tempo, em diversos lugares e culturas, a portas fechadas e ao redor da mesa do ethnos judaico.

### **Bibliografia**

ALPERN, Rabino Yossi. *Cashrut e Shabat na Cozinha Judaica*. São Paulo: Beit Chabad Central, 2006.

AUGÉ, Marc. *Não-lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade*. São Paulo: Papirus, 2007.

BORDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Lisboa: DIFEL, 1989.

- BURKE, Peter. O que é história cultural? Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- KESSLER, Reiner. História social do antigo Israel. São Paulo: Edições Paulinas, 2009.
- Kippenberg, Hans. Religião e formação de classes na antiga Judéia. São Paulo: Edições Paulinas, 1988.
- LE GOFF, Jacques. História e Memória. São Paulo: Editora da Unicamp, 1990.
- MEEKS, Wayne A. Os primeiros cristãos urbanos: o mundo social do apóstolo Paulo. São Paulo: Edições Paulinas, 1992.
- NEUSNER, Jacob. Introdução ao judaísmo. Rio de Janeiro: Imago, 2002.
- OTZEN, Benedikt. O judaísmo na Antigüidade. São Paulo: Edições Paulinas, 2003.
- RAJAK, Tessa. The Jewish dialogue with Greece and Rome: studies in cultural and The evidence of social interaction. Koln: Brill, 2000.
- SANTE, Carmine Di. Israel em oração: as origens da liturgia cristã. São Paulo: Edições Paulinas, 1989.
- SCHWARZ, Fernando. Mitos, ritos, símbolos: antropologia de lo sagrado. Buenos Aires: Biblos, 2008.
- SILVA, Tomaz Tadeu da. Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis, RJ: Editora Vozes, 2000.
- SONATI, Girnos Jaqueline. Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas. Disponível em: [http://www.fef.unicamp.br/departamentos/deafa/qvaf/livros/foruns\\_interdisciplinares\\_saude/cultura/cultura\\_alimentarcap14.pdf](http://www.fef.unicamp.br/departamentos/deafa/qvaf/livros/foruns_interdisciplinares_saude/cultura/cultura_alimentarcap14.pdf); Acessado em: 22/03/2011.
- STEGEMANN, Ekkehard W.; STEGEMANN, Wolfgang. História social do protocristianismo. São Leopoldo: Sinodal, 2004.

TASSIN, Claude. O judaísmo do exílio ao tempo de Jesus. São Paulo: Edições Paulinas, 1988.

TOMAZ, Paulo Cesar; PELEGRINI, Sandra de Cássia Araújo. A celebração da páscoa judaica e as tradições culturais: simbologia e significado. Disponível em: <http://www.dhi.uem.br/gtreligiao/pdf/st1/Tomaz,%20Paulo%20Cesar.pdf>; Acessado em: 22/03/2011.

TOPEL, Marta F. As leis dietéticas judaicas: um prato cheio para a Antropologia. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ha/v9n19/v9n19a08.pdf>; Acessado em: 22/03/2011.

VAUX, R. de. Instituições de Israel no Antigo Testamento. São Paulo: Edições Vida Nova, 2004, 623p.

WEINSTEN, Yaakov S. Shiurim on arvei pesachim. Disponível em: <http://www.yieb.org/docs/yweinstein/ArveiPesachim.pdf>; Acessado em: 22/03/2011.

**Mismidad-Otredad en *Odisea*:  
Una Lectura Antropológica a Partir de las Pautas  
Alimenticias**

María Cecilia Colombani<sup>106</sup>

**Introducción<sup>107</sup>**

El proyecto del presente artículo consiste en pensar la tensión Mismidad-Otredad en *Odisea*, específicamente en el canto IX, tratando de analizar el episodio del encuentro entre Ulises y el Cíclope a la luz de ciertas nociones propias del campo antropológico, tratando de hacer pie en la tensión aludida a partir de la idea de pertenencia o no pertenencia al *topos* cultural, utilizando el territorio de las pautas alimenticias para dar cuenta de esa pertenencia. La comida aparecerá como uno de los factores determinantes de la construcción de un escenario humano.

Nos proponemos captar la diáda Mismidad-Otredad como noción privilegiada del *topos* cultural, en tanto ámbito específicamente humano que distingue al hombre de las bestias; asimismo, queremos poner en evidencia las relaciones entre el relato odiseico y el campo de la antropología, a fin de analizar lo que constituye una *etno-mito-poética* como modo de constitución-instalación del hombre. En ese marco

---

<sup>106</sup> Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> do departamento de Filosofía Antiga na Universidade de Morón e na Universidade de Mar del Plata - Argentina.

<sup>107</sup> La introducción del presente artículo abre el escenario de la antropología como marco interpretativo del mismo y acompaña el enfoque de mi libro *Foucault y lo político*, Prometeo, Buenos Aires, 2009, en el cual la tensión Mismidad-Otredad es presentada como el factor determinante de la construcción de la trama cultural.

intentaremos ver el relato de Ulises como un primer modo de organización cósmico-antropológica, como una primera dación de sentido en términos de organización del mundo, tanto natural como socio-cultural.

El relato aparece como un operador de sentido. Una instalación significativa supone un núcleo de significación: valores, símbolos, imágenes primigenias, ideas, creencias, bases constituyentes de la identidad, ya que toda una formación cultural es, simultáneamente, organización y sentido. Se trata de un sentido que se construye y se organiza históricamente. A su vez, se trata de una organización significativa que se despliega espacial y temporalmente. En este horizonte, el relato odiseico es un *logos* explicativo. Es productor del sentido y el valor que la comunidad imprime a su modelo de instalación en el mundo, determinando los principales códigos que rigen el comportamiento colectivo.

El relato de Ulises resulta entonces una forma culturalmente inaugural de testimoniar el asombro del hombre frente a aquello que lo con-mociona y lo convoca a un intento explicativo<sup>108</sup>; es la herramienta que expresa la interpelación que sólo el hombre como “animal simbólico”<sup>109</sup> puede asumir. Es esta capacidad productora de símbolo la

---

<sup>108</sup> La admiración o asombro es considerada por Karl Jaspers en su canónico libro *La Filosofía*, como uno de los orígenes de la filosofía y una de las notas distintivas del hombre como tal.

<sup>109</sup> Tomamos la expresión de Ernst Cassirer en su obra *Antropología Filosófica*, donde la definición de hombre que propone va en la línea de pensarlo como un animal simbólico,

que lo distingue y diferencia del animal, que se juega exclusivamente en un círculo funcional que se tensa en la díada estímulo-respuesta, acción-reacción. En este sentido, el mito se vuelve una historia significativa porque dona el sentido en torno al cual se inscribe el modelo de instalación de un determinado pueblo.

El mito como dación de sentido abre el universo de significación, única forma humana de apropiación del mundo, de “ser en el mundo” en términos de Heidegger. Sentido y mundo son nociones solidarias que se autoimplican y sólo desde el *topos* del sentido el hombre toma posesión del mundo, lo hace suyo, le imprime su marca, lo humaniza<sup>110</sup>.

El hombre es un hacedor de cultura, ya que, su modo de instalación supone una transformación de la naturaleza, un trascender, en tanto elevarse por sobre lo natural, como forma de humanizarla, de inscribir en ella una huella humana, un gesto antropológico que desplace el mero entorno natural hasta convertirlo en un *topos* humano, esto es, en un espacio de cultura. Así entendido, el relato de Ulises constituye una fuerza, un motor, capaz de producir una primera organización, una primera matriz instituyente, de la cual surgen las primeras instituciones. El relato como conciencia primera constituye un *logos* capaz de organizar lo real bajo los parámetros de su lógica compleja.

---

que se distingue del animal a partir de su equipo simbólico como andamiaje de respuesta humana.

<sup>110</sup> Martín Heidegger en *Ser y Tiempo* analiza los llamados existenciarios, entre ellos el “ser en el mundo”, categoría antropológica que da cuenta de la forma humana de morar, de habitar el mundo, como marca antropológico-existencial.

El relato odiseico se articula en discurso poético. Es esta edad poética lo que ampara, como horizonte mental, nuestras reflexiones inaugurales sobre el “relato como dación de sentido” y “el relato como hacedor de cultura”, expresiones a través de las cuales hemos indagado la cuestión mito-poética.

Pensemos la relación entre el relato de Ulises frente a la otredad que el Cíclope representa y el asombro que le causa, como marca antropológica por excelencia. El relato se compone de maravillas y es esta maravilla el motor de la necesidad de explicar aquello que precisamente maravilla por su con-moción. El impacto mueve a explicar lo sucedido y, en ese sentido, el relato aparece como un *logos* explicativo, como un intento de interpretar aquello que asombra por extra-ordinario, por estar más allá de lo ordinario; desde ese *status* ontológico, otorga al hombre un lugar en el mundo; el hombre es el único ser capaz de asumir la conciencia de no saber asociada al asombro.

Aparece aquí un nuevo elemento presente en el relato, tal como lo presentáramos. Esta conciencia se mueve en una dualidad de planos, en una duplicidad de *topoi*, que pueden ser pensados desde dos territorios, pero también, desde dos condiciones. Es lo “extra-ordinario” lo que impacta y ese plano es un *topos* áltero frente al plano de los hombres. El Cíclope es lo otro del hombre, lo que desde su Otredad rompe el círculo de lo Mismo. El relato odiseico delinea, en su raigal conmoción, en su *pathos* atroz frente a la figura del monstruo como

forma de lo Otro, una geografía compartida de certezas. Es el valor del relato como *topos* instituyente.

Homero parece delinear en el libro IX una magnífica lección antropológica al dar cuenta de la tensión Mismidad-Otredad como modo de delimitar la pertenencia o no de los hombres al campo de la cultura. Odiseo y sus hombres parecen pertenecer al preciado *topos* cultural, constituyendo los valores que la Mismidad encarna como relato aglutinante de la condición humana<sup>111</sup>.

El Cíclope, en cambio, define desde su otredad radicalizada, el *topos* álder de una Otredad que no encaja en los parámetros del territorio humano como fuerza instituyente. El relato odiseico subsume una forma de mirar el mundo, de “inteligir” las relaciones entre los hombres, de los hombres con los dioses, de los hombres con la naturaleza y de los hombres con lo Otro.

El relato resulta entonces una fuerza, no sólo aglutinante de sentido, sino una fuerza instituyente de la relación hombre-mundo. El relato constituye, pues, una cierta forma de respuesta que, a nuestro entender, lo ubica, tal como dijimos, en el marco de un “*logos* explicativo”, de una especie de “filosofía popular”, tal como llama

---

<sup>111</sup> Michel Foucault rastrea en su período arqueológico, el dispositivo ordenador que el discurso constituye en la institución de lo Mismo y de lo Otro. No hay *trabazón* de las palabras y las cosas, de lo que se ve y de lo que se nombra sin esa geografía que el control define en su gesta instituyente.



Gernet a la poesía de la Grecia arcaica; sabiduría popular que opera como un magma de significaciones múltiples<sup>112</sup>.

Allí están Homero y Hesíodo para devolver la vigorosa fantasía de los relatos instituyentes<sup>113</sup>. Allí está Ulises dando cuenta con su relato de la conmoción que lo otro del hombre instaura en la organización antropológica de un mundo humano habitable. La experiencia humana se presenta atravesada por el sentido que el relato le impregna. Los caracteres poéticos constituyen el primer lenguaje, la primera trabazón entre lo que se ve y lo que se nombra, la primera ligazón entre lo visible y lo decible, el primer encastrado entre las palabras y las cosas. Por eso, quizás, nacimos poetas y lo seguimos siendo para seguir conservando un albergue existencial, para seguir tramando una trama que no cesa de tejerse, una urdimbre que nos cobija en nuestra precariedad existencial. Por eso somos y hemos sido hacedores de *mithoi*.

### **Mismidad y Otredad. Las tensiones antropológicas entre el libro VIII y el libro IX de *Odisea*. El libro VIII o cómo se funda el *topos* común**

El libro IX de *Odisea* representa una extraordinaria lección antropológica, instalándonos al interior del campo de la antropología desde la tensión anunciada entre Mismidad y Otredad. Ulises acepta la invitación del rey Alcínoo a que hable de sí mismo como modo de

---

<sup>112</sup> Louis Gernet en su *Antropología de la Grecia Antigua* alude a la poesía como una primera filosofía, de corte popular, capaz de otorgar las primeras respuestas que el hombre busca

<sup>113</sup> En mi libro *Hesíodo. Una Introducción crítica*, Buenos Aires, Santiago Arcos, puede seguirse esta dimensión del relato hesiódico como fuerza instituyente de sentido.

presentación del huésped: “Habla y di cómo allá te llamaban, tu padre y tu madre, tus vecinos y aquellos que habitan los pueblos cercanos” (*Odisea*, VIII, 550-551); el rey lo invita a tomar la palabra como práctica subjetivante. Tomar la palabra es una forma de instalarse como sujeto capaz de relato. Una vez más, Alcínoo está dispuesto a escuchar al huésped: “Pero, ¡eal, pon mente a esto otro y explica fielmente. ¿Por qué sitios viajaste errabundo? ¿A qué tierras llegaste y qué pueblos has vistos o ciudades de buena vivienda, ya habitados por hombres malvados, groseros, injustos o benignos al huésped, con sano temor a los dioses?” (*Odisea*, VIII, 572-575). El nombre propio y el viaje recorrido: dos hitos subjetivantes son los puntos por los que Alcínoo interroga como modo de acoger al otro.

La pregunta del rey parece anticipar el relato odiseico cuando su mismo discurso tensiona dos modelos de hombres: malvados, groseros e injustos, o bien, benignos y obedientes de los dioses. El mismo rey parece delinear los *topoi* de lo Mismo y lo Otro, casi como un anticipo de lo que Odiseo pasará a relatar. Alcínoo ha dado muestras de su hospitalidad al recibir a Ulises con los honores que un huésped merece, lo cual pasa significativamente por un **modelo de comida**, tópico que pasará a ser central en nuestro trabajo a partir de este momento. La orden del rey es precisa: “luego vuelvan aquí a preparar sin tardanza en mi casa el festín: les daré provisión abundante. A los mozos esto vengo a mandar, y vosotros, los reyes que el cetro en la mano empuñáis, llegad a mi hermoso palacio, festejemos al huésped, que nadie rehúse. A más de

ello, a Demódoco hacedme venir, el aedo divino, a quien dio la deidad entre todos el don de hechizarnos con el canto que el alma impulsa a entonar” (*Odisea*, VIII, 38-45). Dos elementos son de capital importancia a la lectura antropológica que pretendemos efectuar. La fundación del suelo compartido frente a la presencia del huésped implica una serie de elementos que se inscriben en el espacio de la cultura como albergue antropológico: los preparativos del festín, la comida como regalo, la convocatoria a los jefes como pares antropológicos y la presencia de la música como aquello que hace del hombre un hombre en tanto capaz transformar lo natural con su *poiesis*; estos elementos devuelven precisamente la ritualidad de acoger al otro como un humano. La preparación del banquete da cuenta de la pertenencia al *topos* de la cultura como ámbito propiamente humano; la comida representa la prenda antropologizante y el signo de la pertenencia a un mismo *topos* cultural. No es meramente el festejo que un huésped merece; por el contrario, las pautas alimenticias, asociadas a la lógica del reconocimiento del otro como huésped, constituyen los signos de la pertenencia a una Mismidad que sostiene el eje de la tradición y la conservación de la memoria que los hombres comparten en su *topos* humano. Los manjares son regalo y símbolo compartido: “Doce ovejas Alcínoo mató para ellos y ocho dentiblanos marranos, dos bueyes de pasos de rueda, y después del desuello adobaron un rico banquete” (*Odisea*, VIII, 59-61); la mesa también es símbolo del espacio antropológico compartido: “le puso por delante una mesa pulida, una cesta con panes y una copa de vino que

fuera bebiendo a su gusto” (*Odisea*, VIII, 68-70). La comida no sólo inaugura el espacio común, sino el espacio de la cultura común, de una misma pertenencia al universo humano; la comida opera como factor aglutinante de lo Mismo.

La mesa tendida es el espacio antropológico-cultural por excelencia; territorializa a los comensales a un ámbito de costumbres reconocidas como propias; permite el reconocimiento del par antropológico como perteneciente a un mismo estatuto onto-antropológico. La misma disposición de los comensales reunidos en un mismo acontecimiento aglutinante implica fundamentalmente el reconocimiento del otro como integrante de la comunidad de hombres, transidos por un mismo estatuto humano. A la ritualidad de los platos como marca subjetivante, se agrega el placer de la música como don. Así: “Trajo en tanto el heraldo al piadoso cantor, al que amando sobremodo la Musa otorgó con un mal una gracia: lo privó de la vista, le dio dulce voz” (*Odisea*, VIII, 62-64). Música y comida parecen ser los elementos instituyentes del *topos* común y reconocido como familiar. Ambos tópicos parecen, a su vez, estar vinculados con el placer, el cual, una vez más, constituye una marca indeleble del campo antropológico-cultural. Los hombres saben de los deseos y los placeres; son conscientes de ellos y saben también regularlos para que no se conviertan en las causas de una temible binarización antropológica, esto es, la posibilidad humana de caer en el territorio de la *hybris* como marca des-subjetivante.

Lo que es innegable en la alianza entre música y banquete como símbolo de un momento placentero, como símbolo del *kairós* de recibir al huésped como un humano lo merece: “A los ricos manjares dispuestos tendieron sus manos, y saciado que hubieron su sed y apetito, la Musa al aedo inspiró que cantase las hazañas de héroes, de una acción cuya fama llegó por entonces al cielo anchuroso: la riña entre Ulises y Aquiles Pelida cuando estaban sentados al rico festín de los dioses” (*Odisea*, VIII, 71-76). Los versos nos remiten a otro escenario y a otro ritual, no humanos, que parecen representar el modelo originario del que estamos transitando. Los dioses también tienden su mesa en banquete como conducta instituyente del *topos* divino. En el marco del antropomorfismo que atraviesa la “religiosidad” griega, los dioses celebran festines como lo hacen los héroes y los hombres en su dramática heroica y humana. Sin duda la mesa tendida y los manjares servidos que seguramente difieren en sus particularidades, según el *topos* al que nos estemos refiriendo, dan cuenta de una bisagra instituyente de un territorio común. Sean dioses, héroes u hombres la reunión en torno a un banquete generan la pertenencia a una raza común, para pensar en el término que Louis Gernet emplea cuando alude a la brecha ontológica que separa a dioses y hombres en términos de dos razas o dos mundos impermeables<sup>114</sup>. Un segundo rasgo de costumbres propias del *topos* antropológico son los

---

<sup>114</sup> Louis Gernet en su *Antropología de la Grecia Antigua* alude a esta distancia insalvable entre Mortales e Inmortales, al tiempo que señala un doble movimiento de aproximación y asimilación como modo de conjurar esa distancia de carácter ontológica; es la calidad de ser lo que está en juego y allí la muerte es la bisagra territorializante entre ambas razas.

juegos que Alcínoo dispone en homenaje al huésped<sup>115</sup>. Momento de vida colectiva, de reconocimiento de los pares, los juegos forman parte del universo de lo Mismo, de quienes fortalecen una trama cultural común e identitaria; los hombres reunidos en el espacio mental que los juegos determinan traman un suelo común de costumbres instituyentes del espacio compartido: “Escuchad, regidores y jefes del pueblo feacio, satisfecho nos tiene ya el gusto de la buena comida y la lira también, compañera del rico banquete; vamos fuera, por tanto, probemos en todos los juegos nuestras fuerzas y así pueda el huésped contar a los suyos, cuando vuelva a su hogar, la ventaja que a todos sacamos en luchar con el cuerpo y los puños y en salto y carreras” (*Odisea*, VIII, 97-103). La llegada de Demódoco, a quien la Musa inspiró para que cantase las hazañas de los héroes, previa a la instauración de los juegos, constituye también un punto de cohesión antropológica, en tanto huella que marca la pertenencia a un espacio cultural común. La comida, el canto y los juegos no sólo representan los modos en que los feacios dan muestras del reconocimiento al huésped como par ontológico, sino que delinear en la materialidad de su concreción las marcas territoriales del espacio antropológico común.

Los regalos que Alcínoo reclama para el huésped vuelven a fortalecer los lazos de lo común; constituyen los hilos que van bordando

---

<sup>115</sup> Sobre la importancia de los juegos, puede verse el texto de Marcel Detienne, *Los maestros de verdad en la Grecia Arcaica*, donde los juegos constituyen uno de los hitos fundamentales del llamado proceso de secularización que analiza en el capítulo homónimo.

una trama de lazos que configuran los cimientos de una pertenencia en común: “Vaya, pues, cada cual y le traiga y regátele un manto bien lavado, una túnica, un peso de oro. Juntemos los obsequios de todos, con ello en las manos se venga disfrutando en su pecho a cenar con nosotros y Euríalo acompañe sus dones con frases de agrado, pues antes dirigió al forastero palabras de tal desmesura” (*Odisea*, VIII, 392-397). El reconocimiento del par pasa también por las disculpas que puede merecer ante la ofensa. Recibir al huésped es lograr que se sienta a gusto, como en su propia casa. Eso es compartir un espacio común; sentir una idéntica territorialización a un *topos* familiar.

Los elementos que el libro VIII nos ha mostrado, la comida, el canto, los juegos, las actitudes y los regalos, bordan los límites entre lo Mismo y lo Otro, el campo de la pertenencia a un mismo círculo funcional y su materialidad constituye el principio de inteligibilidad para reconocer lo que queda por fuera del límite de lo humano, lo no humano como extremo de la Otredad, como espacio del no lugar para el *ethos* humano, lo monstruoso, en tanto espacio extra ordinario, ya que rompe las asignaciones ordinarias y familiares. Lo otro inaugura otro *topos*, tanto mental como territorial.

El resumen en boca de Odiseo del inicio del canto IX parece sintetizar la lección antropológica: “Yo pienso de cierto que el extremo de toda aventura se da sólo cuando la alegría se extiende en las gentes y están los que comen uno al lado del otro sentados en fila, a lo largo de la sala, escuchando al aedo; delante las mesas ven repletas de carnes y pan y

el copero les saca de la gruesa cratera el licor y lo escancia en las copas: ¡nada encuentro en pensando entre mí más hermoso y más grato!” (*Odisea*, IX, 4-11).

Ulises, el artista del viaje interior, el antropólogo por excelencia, el que dibuja la gran cartografía de la *poiesis* subjetivante, devuelve las marcas del *topos* común, instituye con su *logos* de síntesis la pertenencia al suelo de la Mismidad como enclave de lo semejante, de lo homogéneo, en términos antropológicos, de lo parecido y familiar, de lo que sosiega por brindar la certeza de una tradición común, de la conservación de una memoria que sirve como soporte del reconocimiento de los pares antropológicos. Y, es en ese relato, donde la comida y el placer juegan y circulan como bisagras de esa institución antropológica.

El Ulises antropólogo, el Ulises cartógrafo, el Ulises conocedor de la lección antropológica no puede obviar el relato de lo Otro. Todo *logos* antropológico da cuenta de la ecuación estructural que se juega en el escenario de la construcción histórica de lo Mismo y de lo Otro; lo Otro aparece como el espejo invertido de lo Mismo pero en su despliegue ontológico es el territorio donde lo Mismo reafirma su identidad; es casi una necesidad ontológica. Allí está lo Otro con su rostro atroz, pavoroso, para devolver la cara diurna y tranquilizadora de lo Mismo.

**Ha llegado la hora de lo Otro. Ha llegado la hora de Polifemo. El libro IX o cómo se transgrede el *topos* cultural**



Ante la invitación del rey, Ulises describe su viaje, no sin antes presentarse: “Soy Ulises Laertiada, famoso entre todas las gentes por mis muchos ardidés; mi gloria ha subido hasta el cielo. Mi mansión está en Ítaca insigne en el mar, pues en ella alza el Nérito excelso sus bosques de trémulas hojas” (*Odisea*, IX, 19-22). Ulises da su nombre y el nombre de su tierra como respuesta al ámbito que reúne a los hombres en un mismo *logos*. El nombre y la tierra son las marcas de su humanidad, las cartas de presentación de quien pertenece al *topos* de los hombres.

Luego de relatar el pasaje por la tierra de los lotófagos, Odiseo comienza el relato de su excursión por lo Otro, lo Otro de lo humano, el extremo áltero de lo Mismo, como espacio de la convivencia entre pares: “Desde allí, con dolor en el alma, seguimos bogando hasta dar en la tierras que habitan los feroces cíclopes, unos seres sin ley” (*Odisea*, IX, 105-107). Dos marcas comienzan territorializando a los cíclopes, *ὑπερφίαλος* y *ἀθέμιστος* al lugar de la otredad. El primero alude a excesivo, muy fuerte, orgulloso, soberbio, lo cual abre un campo simbólico que aún no hemos explorado, el de la *hybris* como marca dominante de la Otredad. Lo Otro encierra la desmesura como marca identitaria, es lo desterritorializado por excelencia, lo que no parece tener territorio ontológico alguno, es la desmesura en estado puro, ya que rompe con el *topos* de la medida; es lo desorbitado porque parece haber transgredido toda órbita<sup>116</sup>. En realidad no se trata de una cuestión territorial en el

---

<sup>116</sup> En su texto *Los Anormales*, Michel Foucault evoca la figura del monstruo humano como antecedente de la anormalidad y ve precisamente estas marcas como dominio de lo

sentido habitual del término sino de una cuestión que impacta en el registro ontológico que lo otro porta como desterritorializado del ámbito de lo Mismo.

La segunda marca es contundente: son hombres sin ley, contra derecho, por fuera de la legalidad que territorializa a los hombres a un *topos* común; seres sin ley que rozan la impiedad, hito fundacional de la pertenencia a un ámbito humano.

Este ámbito supone una marca subjetivante fundamental en la organización del campo de la cultura: el trabajo de la tierra. No sólo el cultivo de la tierra para que lo *incultus* devenga *cultus*, sino la propia relación entre cultivo y alimentación, ya que es precisamente el cultivo de la tierra una de las fuentes originarias del alimento de los hombres, como marca ántropo-cartográfica de la pertenencia a un *topos* común.

Una de las notas características de lo humano como tal es la posibilidad de transformar la naturaleza a través del trabajo. Se trata de aquello que distingue al hombre del animal, ya que para éste la naturaleza constituye meramente una prolongación de sí, de la cual no tiene registro ni conciencia. El animal está fundido a la naturaleza, fusionado con ella, sin la posibilidad de tomar distancia, de extrañarse, lo que equivale al movimiento antropológico por excelencia de distanciarse del objeto para problematizarlo y transformarlo<sup>117</sup>.

---

monstruoso. El monstruo es lo a-cósmico por excelencia, lo que rompe la inteligibilidad del orden que la Mismidad garantiza.

<sup>117</sup> Se trata del gesto antropológico fundacional que Max Scheler evoca en su obra *El puesto del hombre en el cosmos*; ese puesto lo da precisamente esta capacidad de romper el

El universo humano es precisamente el resultado de la capacidad transformadora de lo natural, tensionando así la clásica díada naturaleza-cultura. El hombre trasciende la naturaleza con su *ergon*. Inscribe su hacer en una dimensión poética que es, al mismo tiempo una dimensión etopoética. En efecto, con su acción, *poiesis*, el hombre se instala en un mundo humano. Despliega un *ethos*, en tanto modo de actuar, manera de ser, estilo de vida. Es en ese transformar la naturaleza que el hombre se constituye como tal. Imprime en el *topos* natural una marca humana, una huella de sentido y un registro que sólo puede ser definido desde la dimensión antropológica. El hombre es así un hacedor de cultura. La cultura es el producto de su hacer simbólico, de su capacidad de trascender el mero *habitat* para convertirlo en un *topos* humano, cargado de significación, valores y signos, sólo destinados a una apropiación cultural.

El hombre es más que las bestias precisamente porque es capaz de instalarse en el mundo desde el lugar del sentido, resignificando la mera naturaleza y humanizándola, esto es, inscribiendo un nombre humano en ella. Así, la noción de mundo nunca implica una noción territorial, de registro topológico-espacial, sino un concepto antropológico, de matriz significativa. El mundo es “el lugar en el mundo”, el domicilio existencial del hombre en tanto hacedor de cultura y explicita la relación del hombre con la naturaleza como primer enclave

---

círculo de mismidad animal-naturaleza para elevarse por sobre él y convertirse en un sujeto transformador de la misma.

antropológico. El propio término cultura resulta ilustrativo al respecto. Su parentesco con el verbo *colo*, cultivar, y el adjetivo *cultus*, cultivado, abre el horizonte de una metáfora del cultivo. Transformar lo salvaje a través de la mano del hombre en un suelo cultivado, que visibiliza la acción del hombre, se inscribe en la misma configuración semántica del término. La tensión entre lo salvaje y lo cultivado se aloja en la base de toda consideración antropológica.

En este marco de análisis, los cíclopes no cultivan: “Confiado en los dioses eternos, nada siembran ni plantan, no labran los campos, mas todo viene allí a germinar sin labor ni simienza: los trigos, las cebadas, las vides que dan un licor generoso de sus gajos, nutridos tan sólo por lluvias de Zeus” (*Odisea*, IX, 107-111). *Φυτεύω*, plantar plantas, plantar y *ἀρῶω*, cultivar, sembrar, fecundar, parecen ser los verbos que abren la metáfora del cultivo como marca identitaria de lo humano. Los adjetivos *ἄσπαρτος*, no sembrado, no cultivado y *ἀνήροτος*, no arado, no labrado, inculto, refuerzan la metáfora agraria que, sin duda, constituye una metáfora antropológica. No obstante, la generosidad de la tierra devuelve el alimento que los humanos saben capitalizar como elemento aglutinante de lo Mismo: trigo, cebada, vides.

El espacio no cultivado habla de la propia marca de los cíclopes como aquello no cultivado, aquello otro, en tanto marca de lo no civilizado, aquello no territorializado al *topos* humano. Nuevas marcas visibilizan su registro identitario: “Los cíclopes no tratan en juntas ni saben de normas de justicia; las cumbres habitan de excelsas montañas,

de sus cuevas haciendo mansión; cada cual da la ley a su esposa y sus hijos sin más y no piensan en los otros” (*Odisea*, IX, 112-115). Las normas de justicia y el reconocimiento del otro parecen ser las claves de un *kosmos* humano. Efectivamente, una consideración insoslayable que subyace al universo cultural es la relación del hombre con los otros. En efecto, el hombre no sólo tiene conciencia de sí, sino también conciencia del otro, sabiendo que su ser en el mundo implica también un ser en relación, un “ser con” en términos heideggerianos. El hombre se constituye en relación con los otros, atravesado por un universo simbólico de valores, comportamientos e instituciones que regulan las relaciones interpersonales. La noción de *kosmos*, en relación a su origen griego, implica precisamente un universo ordenado, transido por cierta legalidad que permite las relaciones entre los hombres. De allí que el horizonte del verbo *kosmeo*, arreglar, embellecer, dar forma, contribuya a inteligir en qué medida la idea de orden conlleva la idea de armonía, legalidad y justicia. Así la tensión entre lo ordenado y lo desordenado, lo legal, en tanto conforme a regla, y lo ilegal, en tanto no reconocimiento de la norma, parece ser otro enclave de consideración antropológica, en la medida en que dicha tensión vehiculiza o no la instalación en un *kosmos* humano. Los cíclopes desconocen el valor del *agora* como lugar de la deliberación, desconocen el valor del verbo *ἀγοράομαι*, reunirse en asamblea, entrar en debate. La reunión en asamblea es precisamente marca de cultura en tanto *topos* de encuentro y puesta en común; en tanto espacio por donde circula la palabra como bisagra instituyente de lo

humano. Los cíclopes desconocen lo común, por eso desconocen la ley como norma que articula lo común y se rigen por una ley propia.

El verbo ἀλέγω remata la consolidación del campo antropológico. Los cíclopes no pertenecen a él porque desconocen la dimensión antropológica del verbo. Cuidar, preocuparse del otro o de los otros, cuidar de ese otro que comparte con uno mismo el campo humano. Este punto de invisibilidad del otro es una de las marcas más rotundas de la no pertenencia antropológica, ya que inaugura un ámbito individual que desconoce la huella subjetivante que el otro en su alteridad marca en cada humano. Los cíclopes desconocen la dimensión subjetivante y constituyente del “entre” que el compartir otorga, tanto en las reuniones como en el debate, bajo el amparo de una ley que regula las relaciones entre los hombres o en el reconocimiento del otro como par. La descripción del espacio reafirma la imagen de otredad que atraviesa a los cíclopes: “no les quitan tampoco la tierra labor ni rebaños, ya que, siempre sin siembra y baldía, desierta de gente, les produce la isla su pasto a las cabras balantes” (*Odisea*, IX, 122-124). A la repetición de los adjetivos ἄσπαρτος y ἀνήροτος, el verbo χηρέω, estar vacío o desprovisto, estar aislado o apartado, refuerza la desolación que parece evocar el universo ciclópeo. En realidad, aludimos a la desolación por la falta de marca humana del cíclope, no por la aridez de la tierra; el comentario se refiere a la ausencia de trabajo humano, a la falta de marca humanizante, a la imposibilidad de trascender la naturaleza en gesto antropologizante. En efecto, “Tales hombres bien pudieran tener floreciente la isla: su

suelo no es mezquino en verdad; rendiría de todos los frutos, porque tienen unos húmedos prados de hierbas suaves junto al mar espumoso; perennes las vides serían sobre él, las labores ligeras, espesas las mieses y de buena sazón, porque es mucho el mantillo en la tierra” (*Odisea*, IX, 129-134). El texto es elocuente: la otredad no está exactamente en el espacio, sino en la condición estatutaria de los cíclopes, en su raigal alteridad; la tierra es generosa y el alimento perfectamente surgiría de ella para sustento de los hombres. Pero el cíclope es lo otro y por eso “Aquel monstruo causaba estupor, porque no parecía ser humano que vive de pan, sino pico selvoso que se eleva señero y domina a las otras montañas” (*Odisea*, IX, 190-193). El pan es la marca antropológica por excelencia, es el alimento que territorializa a los hombres a un sustento emparentado con la tierra. Alimento primero y ligado a las bondades de la tierra, el pan es prenda de reunión y convergencia antropológica; por eso es un alimento simbólico; opera con la capacidad convergente y aglutinante del símbolo.

Los tópicos que venimos considerando, tanto desde el espacio como desde ciertas pautas de comportamiento, nos van devolviendo una pintura vivaz del territorio de lo otro. Ulises decide constatar las marcas de esa otredad cuando afirma: “Mis leales amigos, quedad los demás aquí mientras voy con mi nave y la gente que en ella me sigue a explorar de esos hombres la tierra y a ver quiénes sean, si se muestran salvajes, crueles, sin ley ni justicia, o reciben al huésped y sienten temor de los dioses” (*Odisea*, IX, 172-176). Es ahora Ulises quien en su discurso

binariza los *topoi* que territorializan a los distintos seres y, en ese marco, queremos enfatizar una nueva marca de humanidad, negada en los Cíclopes: el temor de los dioses. En efecto, la relación del hombre con los dioses subyace como marca instituyente al universo cultural. Los dioses constituyen esa experiencia álitera que territorializa a los hombres en el marco de la finitud, tensionando la díada mortales-inmortales, como modo de comprender la precariedad humana y extender el universo humano a un *topos* otro que abre la brecha entre lo profano y lo sagrado.

La gruta del cíclope guarda ciertos alimentos codiciados por los propios compañeros de viaje: zarzos cargados de quesos, prietos rediles que guardaban corderos y chotos, vasijas labradas que bosaban de leche, colodras y jarras, donde se reservaba el ordeño. Más allá de esta familiaridad, la brutalidad del cíclope contrasta con el discurso humanizante que Ulises propone cuando lo enfrenta por vez primera: “A tus plantas venimos ahora esperando nos des la señal de hospedaje o nos hagas de lo tuyo otro don según es entre huéspedes ley. Ten respeto, señor, a los dioses. En ruego venimos; al que en súplica llega y al huésped, amparo y venganza presta Zeus Hospital; él conduce al honrado extranjero” (*Odisea*, IX, 266-271). En un momento de encuentro, es de esperar un discurso de estas características, ya que alude, precisamente, al reconocimiento del otro como par antropológico; la prenda de tal reconocimiento es siempre el don como aquello que hermana a la comunidad de hombres; pero el cíclope no sabe de



reconocimientos, ni de pares ni de dioses. Su respuesta es elocuente y el desenlace que nos conducirá a una reflexión última en torno a la comida más brutal, nos sitúa en el borde de una experiencia no humana: “Eres necio, extranjero, o viniste de lejos, pues quieres que yo tema o esquive a los dioses. En nada se cuidan los cíclopes de Zeus que abraza la égida, en nada de los dioses felices, pues somos con mucho más fuertes; por rehuir el enojo de aquél no haré yo gracia alguna ni a tus hombres ni a ti cuando no me lo imponga mi gusto” (*Odisea*, IX, 273-278). He aquí la clave de cualquier conducta ulterior que nos asombre por la densidad de su extrañeza. Es el no reconocimiento del otro lo que pone al cíclope en clave de otredad pura. La marca de lo humano es el reconocimiento de los distintos elementos que constituyen su propio hábitat: la tierra, el alimento, los dioses, los hombres. El no reconocimiento es la marca de la *hybris* más dura, el síntoma de una soberbia que no implica fortaleza brutal, sino radical desconocimiento del otro como medida de la propia identidad antropológica. Si más tarde habrá de asombrarnos el peculiar festín de este otro desterritorializado de lo humano, ahora debe asombrarnos este no reconocimiento como matriz generadora de toda configuración ulterior. No reconocer el alimento humano es subsidiario de este primer desconocimiento; ni hombres ni dioses pueden entrar en el horizonte de consideración de quien está en un no lugar, en un espacio otro de lo humano.

### **Ha llegado la hora de otros manjares**

La comida vuelve a ser bisagra binarizante, el eje territorializante de lo Mismo y de lo Otro. Lejos está la tierra y sus bondades, lejos está el pan y la comunidad de hombres comedores de pan, lejos está el manjar servido frente a la mesa pulida que recibe al extranjero. Sólo la furia y dureza desatada de un ser que parece territorializado al margen sombrío de toda institución antropológica. De nada sirve el relato odiseico de cómo llegó a su antro. El *pathos* del horror se yergue sobre el poema y el festín está preparado: “Dando un salto, sus manos echó sobre dos de mis hombres, los cogió cual si fueran cachorros, les dio contra el suelo y corrieron vertidos los sesos mojado la tierra. En pedazos cortando sus cuerpos dispuso su cena; devoraba, al igual del león que ha crecido en los montes, sin dejarse ni entrañas ni carnes ni huesos meolludos” (*Odisea*, IX, 288-293). El manjar humano suma *hybris* al espacio sobrecargado de *hybris*. El cíclope, como el león, se degrada al *topos* de lo animal; son los animales los que comen carne cruda, desconociendo las reglas de la pertenencia al universo humano. La animalización como degradación ontológica roza el momento más álgido de lo que parece ser la crueldad en estado puro. Pura naturalidad de quien no pertenece al campo culturalmente instituido por las reglas del discurso humano; el acto maldito que acongoja a los hombres de Odiseo que elevan sus súplicas a Zeus, cobra en el cíclope la familiar tranquilidad del acto cotidiano: “Pero lleno que tuvo su estómago ingente el cíclope de las carnes de hombre y la leche bebida con ellas, acostado en mitad de sus reses

durmióse en su antro” (*Odisea*, IX, 296-298). La tensión crudo-cocido como marca antropológica ha quedado suspendida en el festín antropófago.

Cena impía que ubica al cíclope en el *topos* desterritorializado de lo nocturno y sombrío<sup>118</sup>; el almuerzo, tras el descanso reparador, no cambia de manjar ni de cotidiana familiaridad: carne humana para saciar lo no humano; manjar inculto para satisfacer un deseo animal; banquete incivilizado para fortalecer el *topos* de lo Otro, que no deja de estremecer desde su heterogeneidad más radical: “alcanzando a otros dos de mis hombres dispuso su almuerzo con ellos” (*Odisea*, IX, 310-311).

Cual animal incrustado en la naturaleza<sup>119</sup>, incapaz de modificar el comportamiento, el cíclope repite la misma cena, carne cruda, escogida, una vez más, de la comitiva de huéspedes, desconocidos en su estatuto onto-antropológico. La comida ha resultado el definitivo pasaporte a la noche más oscura; la comida acabó por territorializar al cíclope a la más feroz geografía desubjetivada. El cíclope devora lo otro. Para él, lo humano es lo otro de sí; en su gesta de progresiva animalización, el hombre está en las antípodas de su capacidad de reconocimiento. Por

---

<sup>118</sup> Mi propuesta de investigación radica en el relevamiento de dos linajes al interior de la mitología griega, uno diurno y luminoso y otro nocturno y tenebroso. En esta línea de investigación están diseñados los últimos proyectos de investigación, por mí dirigidos, y radicados en el Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad de Morón, Buenos Aires, Argentina.

<sup>119</sup> El término “incrustado” corresponde a la tradicional concepción del animal que Max Scheller sostiene en su obra canónica, *El 'puesto del hombre en el cosmos*; la diferencia entre el hombre y el animal radica precisamente en la capacidad humana de extrañarse de la naturaleza, de conjurar la incrustación, que hace del animal y de la naturaleza una Mismidad irreductible

fuera de las pautas culturales, la lección antropofágica implica la incapacidad de inteligir el límite que delimita las territorialidades. El cíclope devora lo que no es comestible en el espacio cultural, que los hombres han instituido: la carne humana; en la misma lección antropofágica, el cíclope devora sus alimentos crudos, ignorando con ello otra pauta alimenticia que la comunidad de los hombres ha instituido: la carne cocida. Esa es la marca de la *hybris*: no poder reconocer los signos de la pertenencia a un *topos* cultural. Será también la comida la excusa del cambio de destino para Ulises y sus hombres y la geografía para que el héroe despliegue su *metis* como bisagra subjetivante. La astucia es, sin duda, una capacidad humana que territorializa al hombre al enclave de la *poiesis* transformadora. La astucia posibilita desde el ingenio humano las condiciones de posibilidad para transformar cierto estatuto de la circunstancia. Ulises es el varón de la *metis* porque es el hombre transformador por excelencia; es aquél que puede sortear las adversidades y poner marcas humanas como forma de trascender lo meramente natural.

En el marco de los rituales de la comida, ha llegado la hora de beber y las delicias de la bebida constituyen el *kairos* de un cambio de suerte. El tópico de la comida y la bebida sigue siendo materia y medida antropológica y es ahora la bebida la que da cuenta de esa capacidad humana de transformar la situación. Ulises es un maestro del reconocimiento del *kairos*; prepara una bebida que adormecerá al cíclope y con ello podrá poner en marcha su plan de huida: “Toma y bebe este

vino, cíclope, una vez que has comido carnes crudas de hombre. Verás qué bebida guardaba mi bajel; para ti la traía si acaso mostrabas compasión y ayudabas mi vuelta al hogar; mas no tienes en tu furia medida” (*Odisea*, IX, 347-351). La *hybris* del cíclope lo lleva a beber sin parar. Tres veces le sirve Ulises y “las tres lo apuré en su locura” (361). La bebida, que “bebió con deleite salvaje” (353), era un dulce licor que parecía “efluvio de néctar y flor de ambrosía” (359), un exquisito “vino tostado” (360), que Polifemo no pudo resistir en su voracidad monstruosa. Una vez más, las marcas del no reconocimiento se apoderan del cíclope; en este mismo momento, donde la bebida parece dar cuenta de un signo de hospitalidad del recién llegado, él anuncia un don postrero, el cual, como sabemos, no es otro que la propia deglución de Ulises como pieza exquisita del último festín: “A ninguno me lo he de comer el postrero de todos, a los otros primero; hete aquí mi regalo de huésped” (*Odisea*, IX, 369-370).

La continuación del libro IX constituye quizás la pieza literaria más brillante del poder de la *métis*. Ulises no vence al cíclope con la fuerza que caracteriza a las bestias, sino con la soberanía de una capacidad humana, donde la bebida, asociada al nombre con el que Ulises se presenta, Ninguno, representan las pequeñas joyitas de un festín humano. El propio cíclope lo reconoce: “Él me dijo que habría de cumplirse esto todo, que habrían de cegarme las manos de Ulises; mas yo por mi parte sospechaba que había de venir un varón corpulento y gallardo, dotado de ingente poder; y hete ahora que me viene a privar de

la vista un ruín, un enano, hombrecillo sin fuerzas, después de vencerme con vino” (*Odisea*, IX, 511-516). Ulises le ha cambiado el registro al cíclope y éste no lo pudo ver. A las herramientas que el cíclope conoce como única forma de habitar la naturaleza, Ulises le ha interpuesto las armas humanas, la *metis* y los códigos propios de los hombres para vencerlo. Ulises le ha mostrado cómo los hombres habitan un mundo, sabiendo que mundo es una categoría humana, un espacio de dación de sentido, una geografía significativa, un espacio simbólico donde el hombre mora y no meramente dura como lo hacen los animales<sup>120</sup>.

## **Conclusiones**

En nombre de ello, de este universo humano que se despliega ante cada conducta, el cíclope no ha sabido retardar la voracidad que caracteriza a la bestia y ha devorado el alimento prohibido. Su incapacidad simbólica lo condujo al límite de lo admisible y lo desterritorializó del enclave civilizado. Su precariedad antropológica lo llevó a quedar fijado al *topos* de lo Otro, exactamente allí donde se yergue la noche más cruel, en el lugar del no sentido, en el punto exacto donde habita el olvido porque se ha perdido o nunca se ha tenido la memoria humana que dona la pertenencia a un *topos* antropológico.

---

<sup>120</sup> Estamos aludiendo a la clásica lección antropológica de distinguir mundo y naturaleza; mundo y mero hábitat natural, donde el animal, en su incapacidad simbólica, es una prolongación de la naturaleza y viceversa. Sólo el hombre tiene mundo porque sólo él es capaz de dar sentido en la línea del “animal simbólico, del que habla Ernst Cassirer en su *Antropología Filosófica*.

Este trabajo ha intentado un recorrido por dos libros de *Odisea* emblemáticos, a nuestro entender, en el despliegue cartográfico de la tensión Mismidad-Otredad y emblemáticos a la hora de relevar dos experiencias de comida como prenda antropológica. Aludimos a la noción de cartografía convencidos de que toda cultura en su tarea instituyente, delinea los respectivos *topoi* donde se insertan las pautas de lo Mismo y de lo Otro, como modo de darse propiamente un universo habitable<sup>121</sup>. El recorrido cartográfico puede realizarse desde distintos itinerarios y atajos que representan los distintos medios de acceder al territorio humano y distinguirlo del enclave bestial. La comida es uno de esos atajos. No sólo los manjares que se consumen, sino el modelo en que se ritualiza la ingesta. El ritual de la circunstancia acompaña el sentido mismo del alimento; no se trata solamente de la calidad, variedad, cantidad de alimentos, sino del modo de ponerlos en circulación, ya sea según las reglas de formación del *topos* humano, ya desde las reglas de formación del campo bestial. Se trate ya de comer o de devorar, de productos que han sido obtenidos por el trabajo humano de transformar la tierra *incultus* en un tierra *cultus*, o de carne humana, sin mediación cultural, la alimentación se ha mostrado como bisagra que delimita *topoi*, en su clásica dualidad semántica de espacio y condición, territorio y estatuto. Esté la mesa tendida en circunstancia ritualizada

---

<sup>121</sup> Este tema domina mi lectura sobre Michel Foucault en mi texto *Foucault y lo político*, tratando de indagar los matices antropológicos presentes en Foucault en torno a la delimitación cultural de un campo de lo Mismo y de un territorio de lo Otro, para ver, en última instancia, cómo encastran las palabras y las cosas en una determinada configuración de sentido.

ante la llegada del huésped, o la mano devoradora que captura hombres “cual si fueran cachorros”; forme parte el alimento del banquete que reúne a los pares antropológicos en torno a la mesa pulida, o forme parte del festín atroz, donde “corrieron vertidos los sesos mojando la tierra”, el alimento ha resultado algo más que el reconocimiento de aquello con lo que el hombre satisface una necesidad elemental. Hay un *plus* que territorializa al alimento al espacio del símbolo; una marca propiamente humana que hace del alimento, líquido o sólido, el espacio sobrecargado de una dación de sentido.

### **Bibliografía**

- CASSIRER, E. *Antropología Filosófica*. México, F.C.E, 1971.
- COLOMBANI, M.C., *Hesíodo. Una Introducción crítica*. Buenos Aires, Santiago Arcos, 2005.
- COLOMBANI, M.C., *Homero. Una Introducción crítica*. Buenos Aires, Santiago Arcos, 2005.
- COLOMBANI, M. C. *Foucault y lo político*, Buenos Aires, Prometeo, 2009
- CRESPO, E. “Introducción General”. En: Homero. *Iliada*. Barcelona, Gredos, 2000.
- DETIENNE, M. *Maestros de Verdad en la Grecia Arcaica*. Madrid, Taurus, 1986.
- FOUCAULT, M. *Las Palabras y las Cosas*. México, Siglo XXI, 1968
- FOUCAULT, M. *Los Anormales*. Buenos Aires, FCE, 2001
- GARRETA, M. y BELLELI, C. *La trama cultural. Textos de Antropología*. Buenos Aires, Editorial Caligraf, 1999.
- GERNET, L. *Antropología de la Grecia antigua*. Madrid, Taurus, 1981.



*Prácticas Alimentares no Mediterráneo Antigo-NEA/UERJ*

HEIDEGGER, M. *Ser y Tiempo*. México, FCE, 1974.

HOMERO. *Iliada*. Madrid, Ed. Gredos, 2000.

HOMERO. *Iliada*. México, UNAM, 1996.

JASPERS, K. *La filosofía desde el punto de vista de la existencia*. México, Fondo de Cultura Económica, 1974.

KIRK, G. S. *Los poemas de Homero*. Barcelona, Paidós, 1985.

SCHELER, M. *El puesto del hombre en el cosmos*. Buenos Aires, Losada, 1968.

VERNANT, J.-P. *Los orígenes del pensamiento griego*. Buenos Aires, EUDEBA, 1986.

VERNANT, J.-P. *Mito y pensamiento en la Grecia antigua*. Barcelona, Ariel, 2001.

VIDAL-NAQUET, P. *El mundo de Homero*. Buenos Aires, FCE, 2001.

## **Banquete Grego e a *Xênia Sagrada* no Mediterrâneo Antigo**

Maria Regina Candido<sup>122</sup>

O banquete grego deixa transparecer que a experiência de degustar, sentir o aroma dos alimentos e beber pode nos dizer muito sobre a organização da sociedade que o realiza como suas normas de conduta, o *status* social dos convivas, a especialidade de certos alimentos e as rotas de comércios para abastecer e sustentar *o prazer da boa mesa*. Como podemos notar, os dados observáveis expressam o modo de vida do segmento social da elite, porém quem permite a sua realização integra o segmento oposto, o grupo de serviçais da área da cozinha e do abastecimento.

Os gregos foram uma das primeiras sociedades europeias a produzir textos de receitas culinárias visando definir o sabor de beber e degustar iguarias presentes no banquete, fato que nos permite abordar o tema sob a perspectiva social. 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

---

<sup>122</sup> Maria Regina Candido é Prof.<sup>a</sup> Adjunta de História Antiga, do Departamento de História da UERJ. A referida pesquisadora coordena o Núcleo de Estudos da Antiguidade e faz parte do PPGH/UERJ e da direção do Curso de Especialização em História Antiga e Medieval da UERJ. Atua na área de: Práticas Mágico-Religiosas e Relações de Poder, no Mediterrâneo Antigo, com ênfase na Atenas Clássica.

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 acompanhadas de distribuição de carnes provenientes de sacrifícios sangrentos. Ambos detêm um caráter sagrado, estão submetidos a determinadas regras e inserem-se no processo ritual.

Interessa-nos 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 à obra de Platão intitulada *Symposion*, à poesia épico-filosófica *Deipnosophista* de Ateneu de Naucatis e ao poema de Xenofonte intitulado *Symposion*.

O grego cosmopolita Arquestratos de Gela, conhecido no IV aC como apreciador de uma boa mesa, deixou alguns fragmentos sobre a preparação de sofisticadas receitas culinárias gregas no livro intitulado *Vida de Luxuria ou Hedypatheia*. O livro parece ter sido a matriz inspiradora de Atheneu no *Deipnosophista* e de Apícius.

Entretanto, nos restaram escassas informações sobre Arquestratos de Gela, sabemos que era um siciliano proveniente da região de Gelas ou Siracusa e que viveu no IV aC. Seu texto sobre culinária, escrito em 330 aC em forma de poesia épica segue os estilos de Homero e de Hesíodo, ou seja, versos em *hexâmetro* que no conjunto formam uma paródia bem humorada. O autor acrescenta o notável parodista Hegemon de Thasos do final do V século assim como Matro

que escreveu sobre o *prazer à mesa* no *Banquete Ático* em forma de paródia e hexâmetros (J.Wilkins, 2011:14).

Parte de sua obra foi perdida, porém os 62 fragmentos escritos encontram-se inseridos na poesia *Deipnosophista* de Atheneu de Naucratis. Segundo John Wilkins existia uma longa tradição do gênero de paródia anterior aos escritos de Arquestratos como o fragmento 18 do século VI-V aC no qual Xenophanes narrou no texto intitulado *Parodies* em hexâmetros o uso do receitas realizadas a partir de grão de bico e oferecidas em simpósio (J.Wilkins, 2011:12).

Como podemos observar, pouco sabemos sobre a vida de Arquestratos de Gela, porém seus fragmentos deixam transparecer os *espaços geográficos* por onde transitou como viajante assim como os *espaços antropológicos* nos quais pôde constatar as diferentes formas de organização alimentar e as especificidades de ingredientes das diferentes regiões que serviram de escala para o nosso viajante e apreciador de uma boa mesa.

O texto deixa transparecer o resultado de suas inúmeras viagens pelo mundo grego banhado pelo Mediterrâneo como nos aponta o fragmento nº 04 (Athenaeus IIIE) quando menciona para Morchus que primeiro irá listar as dadas de Demeter para a preparação de pães cujos melhores grãos de cevada provem da ilha de Lesbos tão branco quanto a neve. Alguns o chamam de pão de *kerimnitas* e outros de *chondrinos*. Os pães do mercado de Atenas apresentam uma excelente qualidade. Neste fragmento o autor ressalta a qualidade dos grãos

provenientes de certas regiões gregas como Eresos, Lesbos, Thebas, Thasos e Thessália. Entretanto, a dinâmica de contato multiestatal de Atenas, permitia que a *polis* dos atenienses importasse trigo em larga escala, fato que resultou na preparação de uma variedade de pães e pastelarias.

Arquestratos como grego tinha a noção que sociedade grega definia o mundo da civilidade grega como parte dos homens *comedores de pão*, os *sitophagos*, 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 nas pastagens. Ambos resultam em produtos considerados dádivas dos deuses, que permitia aos gregos se alimentarem de pão produzido a partir dos cereais de Demeter e Perséfone. A carne seria proveniente de animais domésticos abatidos em sacrifícios aos deuses, bebem do vinho fornecido por Dionisos e usam do cultivo do azeite cuja *thechné* foi ensinado por Atená.

No conjunto, os alimentos que nutrem a vida de civilidade do homem grego foram provenientes do episódio de Prometeu que levou ao homem o castigo da perenidade da vida humana. A sobrevivência do homem passou a ser o resultado do esforço diário do trabalho humano que passava pelo cultivo de cereais, leguminosas a criação de gado e necessariamente pelo processo do cozimento dos alimentos associado à oferta aos deuses.

De acordo com Ateneu de Naucratis na obra *Deipnosophista*, 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. Diante de tal constatação podemos afirmar que na sociedade grega se tu disseres com quem andas, com quem comes, do que te alimentas e o que bebes poderemos identificar o seu *status* e dizer quem és. Na *Iliada* e na *Odisseia* a refeição servida aos *xenos* tornava-se um dos elementos que distinguia os homens comuns dos homens ricos assim como dos heróis e dos deuses, pois aquele dificilmente teria acesso à fartura de carne e vinho destinada aos considerados heróis. A épica homérica dedica acentuada atenção às questões alimentares e ao comportamento diante do prazer de uma boa mesa. Os alimentos utilizados tornam-se *fator identitário*, pois demarcam o *status* social do anfitrião que expressa a sua posição social ao ofertar a fartura de carne grelhada e torna-se *fator relacional* ao determinar o prestígio do convidado diante da porção e qualidade de carne recebida.

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 dois mundos: um dos deuses e o outro das bestas selvagens que se alimentam do que nasce na natureza como os *Ciclopes*, *Lotophagos* e os antropófagos *Letrygons*. A civilidade grega determina que a existência do heleno deve ser organizada

em comunidade políade como *espaço geográfico* que se define pela existência de um conjunto formado por *oikoi* aonde vivem com suas famílias e exercem a sua atividade de cultivo agro-pastoril e a prática de sacrifício aos deuses.

No banquete dos heróis homéricos, a *xenia sagrada* denota a riqueza, como nos apontam Nestor e Ulisses no palácio de Peleu (Íliada XI:772), na refeição ofertada por Nestor a Telemaco (Odisseia, III:404) e até na hospitalidade do porqueiro Eumeu ao ofertar carne destinada aos escravos a Odisseu (Odisseia, XIV:45). A frequência e fartura de carne detêm o *papel social* de ostentação e definem a riqueza do anfitrião; no caso Odisseu tinha uma riqueza expressiva com doze manadas de bois e de ovelhas, detinha uma vara de porcos e um número igual de carneiros e mais onze rebanhos de cabras vigiadas por homens de inteira confiança (Odisseia, XIV:100). 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 oferecem sacrifício, com quem participam 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 como o número de convivas que deve variar entre cinco a oito para um refeição entre amigos e podendo chegar a cento e vinte em caso de banquete nupcial (J.Willkins, 2011:71). A primeira etapa do banquete era o *deipnon* seguido do *symposion*. No *deipnon*, o anfitrião serve

as carnes assadas e/ou grelhadas provenientes de sua criação acompanhadas de pão. No banquete dos heróis homéricos, predomina a abundância de carnes de gado como carneiro, cabra e porco. A carne de origem animal proveniente do gado 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 são irregulares e montanhosos, tal característica inviabiliza a criação de gado bovino 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 integraria a economia familiar grega como animal de carga e uso no arado, a documentação textual indica o seu pouco uso na culinária grega.

Na sequência o *symposion* define-se como uma forma de organização social no qual um grupo de homens expressa a sua identidade através do ritual e beber e comer. O ato reforça as relações de *philia* e se distingue da primeira etapa na qual no *deipnon* prestaram-se libações aos deuses seguida da refeição. No *symposion*, predomina a ingestão de vinho seguido de iguarias servidas em pequena porção e muita variedade, porém a etapa marcante é o ritual de interação entre os convivas no banquete homérico na qual cada um se faz conhecer. Os demais ingredientes seriam iguarias como pasteis cozidos, pão, carnes de ganso e pombo, queijo e mel, tudo acompanhado por músicos, flautistas e citaristas.

Nessa etapa o anfitrião interroga o hóspede que traz aos demais convidados a memória de seus ancestrais demarcando a sua região de



origem, o nome de sua família e linhagem, a motivação de sua viagem e visita e demarca a possibilidade de retribuir a boa acolhida. A identificação torna-se o *fator identitário* dos integrantes da elite aristocrática no período homérico.

O banquete é uma prática festiva, com regras estabelecidas e ritualizadas, com o intuito de receber bem um amigo ou um estrangeiro (A.C.Cerqueira Lima, 2000:31). O pesquisador Alexandre Cerqueira Lima apresenta as etapas do ritual a partir da leitura de Robert Flaceliere: primeiro o conviva chega à residência, local aonde se realizará o festim; em seguida, se direciona para o *andron*, local aonde será coroado com guirlandas compostas de folhas e flores; depois o convidado se reclina nas *klinai* e suas mãos são lavadas pelos serviçais e escravos; após a higienização das mãos, as iguarias são servidas nas *trapedzai* – momento do *deipnon* –, ocorrem as libações aos deuses como Zeus, Apolo e Dionisos (A.C.Cerqueira Lima, 2000:32). A segunda parte do banquete denomina-se *symposion* na qual é escolhido por sorteio o *symposiarchos* que irá comandar a sequência do festim como as apresentações de música e dança, assim como a recitação de poemas sempre acompanhada do consumo de vinho.

Enfim, o homem grego constrói um *espaço antropológico socializado* pela realização de festas e de banquetes nos quais realiza o ritual de hospitalidade, trocas de presentes, trazendo à memória o passado dos ancestrais que define a sua linhagem e a sua identidade. Através das festas e banquetes, o homem grego expressa o seu *status* social, sua

riqueza através dos quais estabelecem e ratificam a rede de alianças necessárias para a sobrevivência da vida em coletividade entre os próximos e os estrangeiros através do estabelecimento da relação de *philia* ratificada pelo processo da *xênia sagrada*.

### **Bibliografia**

AQUILAR, David Paniagua. *Acta Salmanticensia:Estudios Filológicos* 312. Salamanca:Grafica Lopes,2006.

ATIENZA, Alicia. Comedores de pan y bebec.dores de vino:la cuestion alimentaria en la Odisea. *Circe* n° 11/2011.issn 1514-3333, pp.41-56.a

LIMA,Alexandre Carneiro Cerqueira. *Cultura popular em Atenas no V sec.* Rio de Janeiro:7Letras,2000.

SCHMITT-PANTEL, Pauline. *La Cité au Banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques.* Rome: Ecole française de Rome, 1992.

WILKINS,J. and HILL, Shaun. *Food in the Ancient World.* Malden: Blackwell Publishing, 2006.

WILKINS,J. *Archestratus, The Life of Luxuries.*Blackawton: Prosperct Book, 2011.

## Comédia e Comida

### Aristófanes e o Quotidiano Alimentar Ateniense

Maria de Fátima Sousa e Silva<sup>123</sup>

A comédia grega antiga, pela proximidade que cultivou com a vida contemporânea, tornou-se um testemunho poderoso da Atenas clássica nas suas diversas perspectivas. No que respeita à alimentação, a abordagem do assunto pode fazer-se de forma directa, pela descrição ou alusão aos alimentos, regras de abastecimento e confecção, ou por efeito metafórico, sendo a comida tomada por símbolo em diversos contextos. Seja como for, as peças que conservamos – e é em Aristófanes que nos vamos fixar – são dos hábitos alimentares da Atenas dos séc. V e IV a. C. um testemunho sugestivo<sup>124</sup>.

Um dos aspectos que exprime a pujança de Atenas clássica, relativizada pouco a pouco pelos sinais de uma crise que se vão instalando à medida que os anos de guerra interferem com a realidade cidadina, é a imagem do seu mercado e da variedade de produtos que oferece. Ainda a guerra do Peloponeso não tinha tido tempo de perturbar, de modo evidente, a vida da cidade, *Acarnenses* sujeitam a Atenas comercial a um teste,

---

<sup>123</sup> A Prof.ª Dr.ª Maria de Fátima Silva integra o corpo docente da Faculdade de Letras, da Universidade de Coimbra e atua nas áreas: de Línguas, Literaturas e Culturas Clássicas.

<sup>124</sup> Aristófanes é uma importante fonte literária nesta matéria. Sobre outros textos literários igualmente informativos, *vide* I. Mazzini, 'Alimentazione, gastronomia, dietetica nel mondo classico', *Aufidus* 23, 1994, 35-56.

tomando por exemplo o caso próximo da ruptura com Mégara, um meio rústico e economicamente dependente, apesar de reconhecidos os seus habituais recursos alimentares: produtos animais e vegetais (pepinos, lebres, leitões e dentes de alho, σίκυον ... ἢ λαγώιδιον ἢ χοιρίδιον ἢ σκόροδον), para além do sal de superior qualidade para a salga (ἢ χόνδροις ἄλας, 519-522; cf. *Ach.* 760-763, 813-814, 831). Bastou a decisão política de Atenas de fechar os seus mercados à vizinha Mégara para a reduzir à fome<sup>125</sup> e incendiar, numa guerra que iria durar três ruinosas décadas, toda a Hélade. Da Mégara actual, o mercado de Diceópolis, onde se pode reunir os que na vida real são inimigos, dá a imagem da fome que o embargo económico, aliado à guerra, produziu; mas é também um contributo para a definição de uma imagem de Atenas que, poucos anos ainda volvidos sobre o início da guerra, mantém uma vantagem que a poupa à crise em que os seus vizinhos megarenses se encontram já mergulhados. De Mégara, dentro da utopia cómica, Atenas pode receber, como sempre, alimentos de grande consumo, que os sicofantas, em tempo de proibição, passaram a denunciar como ‘mercado negro’. Depois da trégua firmada em 421 a. C. – a chamada ‘paz de Nícias’, que Aristófanes celebrou com a sua *Paz* – a situação foi normalizada; ao mercado de Atenas regressaram então os produtos de

---

<sup>125</sup> Com a ocupação da ilha de Mínoa, desde 427 (cf. Tucídides 3. 51), Atenas bloqueava a região das salinas, na costa sudeste de Mégara. Por outro lado, desde o início da guerra que Atenas arrasava os campos de Mégara e lhe devastava as culturas (Tucídides 2. 31. 3, 4. 66. 1).

Mégara, ‘alhos, pepinos temporãos, maçãs e romãs’ (σκοροδῶν, σικύων, πρώτων, μήλων, ροιῶν, *Pax* 1000-1001).

Ainda em 425 a. C., ao tempo de *Acarnenses*, o que a capital da Ática representava para a penúria do Megarense é um terreno de oportunidades, onde cada um, à sua medida, possa encontrar uma solução de sobrevivência. À falta dos produtos tradicionais que poderia comercializar, o Megarense vem disposto a vender as filhas como se fossem porquinhas, num conhecido equívoco que o grego *choiros* permite (*Ach.* 738-835). Apertada pela pobreza, Mégara está disposta a vender a pele em troca – ironia extrema! – daqueles produtos em que outrora assentava a sua economia.

Depois do Megarense, ao mercado de Diceópolis chega o Tebano. À fome sucede-se a abundância. Dos sacos do recém-chegado vai saindo a fartura oferecida pelo solo fértil da Beócia. Para além da boroa que serve de epíteto ao cidadão que a representa – ‘um beociozinho papa-boroa’, κολλιοφάγε<sup>126</sup>, 872, consumidor de pães de formato redondo,

---

<sup>126</sup> O κόλλιξ, embora mais vulgar na Beócia e na Tessália, aparecia também noutras regiões; cf. Hipponax fr. 25. 6 West. A tendência para criar alcunhas a partir de hábitos alimentares está exemplificada no caso dos Beócios, nomeados como ‘porcos’, de que eram criadores e consumidores (cf. *Pl. O.* 6. 90); ou dos Coríntios, ‘que medem grãos de cevada’ (*Ath.* 272 b). Significativo é também que a proximidade de quem pertence a um mesmo *demos* possa ser dita com referência a um produto alimentar; é o caso dos companheiros de Crémilo (*Pl.* 253), ‘os que comeram o mesmo timo’. *Vide* G. Nenci, ‘Pratiche alimentari nella Grecia arcaica’, *Annali della Scuola Normale Superiore di Pisa* 18. 1, 1988, 3, que considera estes epítetos expressivos de uma tendencial homogeneidade nos hábitos alimentares dos Gregos desde a época arcaica.

É outro pão, superior em qualidade à vulgar μᾶζα, a κολλύρα, que o vinhateiro se propõe garantir às filhas se a sua vida melhorar (*Pax* 123); este é um produto confeccionado com uma cevada mais pura, conhecida como Ἀχιλλέα κριθή ou μᾶζα,

grosseiros, feitos de grão de cevada -, Tebas desabrocha em toda a sua riqueza de região agrícola; multiplicam-se as ervas aromáticas e as aves, ‘orégão, poejo, (...) patos, gralhas, perdizes, galinholas, carriças, mergulhões’ (874-876), mas ‘tamém gansos, lebres, raposas, topêras, oriços, gatos, arminhos, fuinhas, lontras’ (878-880; em *Pax* 1003-1004, Trigeu enumera o mesmo tipo de produtos como tipicamente beócio); abundância que termina com o petisco, entre todos apreciado, das enguias do Copaiás. O entusiasmo com que Diceópolis as saúda é revelador da sua popularidade em Atenas (*Ach.* 881-882, 888-894<sup>127</sup>); é verdade, no entanto, que as dificuldades colocadas pela guerra as tornou menos acessíveis e mais saudosas. Quando uma trégua lhes permitir, com abundância, o regresso, os gulosos célebres da cidade vão acorrer e rodear o carregamento que, em tempo curto, estará lamentavelmente esgotado (*Pax* 1005-1015)<sup>128</sup>. O equilíbrio entre Tebas e Atenas exprime-se sob a forma de um negócio de troca directa, onde cada um investe o seu produto de excelência. Como poderá Atenas corresponder ao famoso petisco beócio, as suas enguias sem rival? Com ‘anchovas do Falero’ (ἄφρας<sup>129</sup> φαληρικάς, 901-902, *Av.* 76, *Ar.* fr. 521 K.-A.) que são, da parte ateniense, um produto de qualidade. Não fica seduzido o

---

‘grão de Aquiles’, com que, de acordo com a tradição, Aquiles alimentava os cavalos (cf. *Eq.* 819).

<sup>127</sup> Alusão à forma como a enguia era servida, sobre folhas de acelga.

<sup>128</sup> Sobre as enguias do lago Copaiás, cf. ainda *V.* 510, *Ljv.* 36, 702-703. E sobre o seu consumo na gastronomia grega antiga, vide J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, Exeter, 1995, 390-391.

<sup>129</sup> Embora se aplicasse esta designação especificamente às ‘anchovas’, ela pode ser também usada para o peixe pequeno em geral.

Tebano com a oferta, de alguma coisa que não poderá fazer sucesso na Beócia como rara. Afinal anchovas também lá existem.

Tal como o mercado de Diceópolis, a ágora de Atenas é um território de abundância, onde se cruzam produtos vindos de todo o mundo grego, ou mesmo de importação. A comédia com frequência publicita as marcas de origem, associando regiões com produtos de qualidade. Distinguem-se os vinhos, o de Tasos, um primor de cor e de aroma (*Ach.* 671, *Lys.* 196, 205-206, *Ec.* 1119-1122, *Pl.* 1021, *Ar.* fr. 334 K.-A.; *Hermipp.* fr. 77. 3-5 K.-A.)<sup>130</sup>, ou o de Quios (*Ec.* 1139), a cuja excelência são sobretudo sensíveis, na comédia, as mulheres, tradicionais consumidoras de vinho e verdadeiras *expert* na matéria. Juntam-se-lhes, no plano alimentar, os queijos da Sicília<sup>131</sup> (*Pax* 250-251), o eufórbio da Lacónia (*Ec.* 405), os alhos de Tenos (*Pl.* 718), o vinagre de Esfeto (*Pl.* 720), alguns deles com reconhecidas propriedades terapêuticas; de África, da região de Cirene, vem um sílfio de excelência<sup>132</sup> (*Eq.* 895, *Av.* 534, 1582, *Ec.* 1171, *Pl.* 925; *Hdt.* 4. 169), comido como um vegetal ou usado como condimento.

Repartida em sectores distintos, a oferta é variada. Numa área, carnes desmanchadas e enchidos (*Eq.* 146-147, 417-420), noutra o peixe

---

<sup>130</sup> Cf. *Ar.* fr. 334 K.-A., que lhe atribui poderes afrodisíacos.

<sup>131</sup> Podiam ser de vaca ou de ovelha e comer-se frescos, coalhos ou ralados, o que proporcionava grandes potencialidades culinárias.

<sup>132</sup> A. H. Sommerstein (2001), *Health*, Warminster: 195 salienta a importância do sílfio para a economia de Cirene, o que levou a que tenha sido adoptado como emblema da cidade na cunhagem da sua moeda.

(V. 787-793, Ra. 1068)<sup>133</sup>; noutro espaço aves (*Av.* 14, 529-530), além reses (V. 169-171); farta é, sem dúvida, a zona dos cereais e dos legumes, um sector que parece, juntamente com o da venda do pão, caracteristicamente feminino (*Eq.* 857, *Lys.* 457-458), onde discussões e rixas figuram no programa diário (*Lys.* 457-460, *Ra.* 858), perto das inevitáveis bancas do queijo e do mel (*Eq.* 852-854) e numa estranha vizinhança com a venda de couros. A agitação natural numa cidade em guerra reflecte-se na própria cadência comercial, numa aceleração inaudita de oferta e de procura (*Act.* 549-554): ‘Eram odres, correias para os remos, gente a comprar pipos, alhos, azeite, réstias de cebolas, coroas, sardinhas, flautistas, narizes esmurrados’.

Esta primeira imagem do mercado de Atenas, na sua oferta de produtos alimentares, permite a Aristófanes testemunhar a presença do que, em geral, Mazzini 1994: 38 define como produtos de uma ementa mediterrânica: os cereais (cevada, trigo) e seus derivados (farinha, massas, pão, doces), os legumes (ervilhas, favas, feijão, lentilhas), as verduras, os frutos (figos, maçãs), os produtos da vinha (uvas) e seus derivados (vinho, vinagre), o azeite, o queijo, o leite, as carnes salgadas (de animais domésticos, sobretudo o porco, e selvagens, como a lebre e as aves), os enchidos e o peixe.

Considera Nenci 1988: 9 que a alimentação constituiu um índice de *status*, que tendeu a distinguir deuses de mortais, ricos de pobres e, na

---

<sup>133</sup> A. H. Sommerstein, *Aristophanes. Frogs*, Warminster, 1996, 251, chama a atenção para o facto de gente extravagante frequentar o mercado do peixe, o que pode significar que o produto aí vendido exigia poder económico e era considerado de luxo.



Atenas do séc. V, rústicos de cidadãos, em função da dinamização comercial que abriu caminho ao exotismo gastronómico. E como factores de distinção são essenciais a abundância, a qualidade, a preparação mais ou menos sofisticada e a comercialização. As diferenças entre cidade e campo emergem sobretudo em tempos de prosperidade, quando o comércio se intensifica, as vias de comunicação oferecem maior facilidade e segurança e os mercados se enriquecem, como foi o caso da Atenas clássica. Muito do que distingue a dieta cidadina da rústica tem a ver com a importação, que permite uma grande variedade.

A abundância que caracteriza o mercado de Atenas repercute-se de forma variada na vida do cidadão, dependendo de um factor fundamental: o clima de guerra que a cidade, como de resto toda a Grécia, então experimentava. A frugalidade passou, para muitos, a ser uma regra de vida. Particularmente sensível se tornou a situação da gente do campo, obrigada a refugiar-se nas muralhas da cidade perante as incursões inimigas, a quem, dentro do perímetro urbano, faltam as condições mais elementares de sobrevivência. Diceópolis, o cidadão justo, paradigma de sensatez cívica, que participa numa assembleia regular<sup>134</sup>, levou de casa, decerto como era costume, um magro farnel, uns dentes de alho, o tipo de comida leve e rápida de alguém, de posses modestas, que se ausenta em trabalho (*Ach.* 163-166, *Ec.* 291-292, 307-309, onde se acrescenta aos alhos um naco de pão, umas cebolas ou

---

<sup>134</sup> Este é o farnel que corresponde a uma refeição matutina, leve, que se tomava de manhã cedo; a meio do dia comia-se um almoço rápido; a refeição mais abundante era a do final da tarde, o *deipnon*, que podia ser seguida de um *symposion*.

umas azeitonas, que constituíam uma refeição e não apenas um acompanhamento ou um aperitivo); τὰ σκόροδα, os alhos, que vimos identificados como um produto típico de Mégara e agora como base de uma refeição simples, constituem o condimento essencial do μπτωτός (*Ach.* 174), um *paté* feito de alhos e azeitonas, a que se podia juntar ovos, mel, queijo, azeite ou vinagre; esta ementa produz-se com auxílio de um almofariz, que reduz a uma pasta todos os ingredientes (*Eq.* 771, *V.* 63, *Pax* 246-247, 273)<sup>135</sup>.

Mais penosa ainda é a condição das filhas do Megarense, vendidas no mercado de Diceópolis, numa tentativa de escaparem à fome. O que lhes resta, como modesta sobrevivência, é procurar garantir uma massa de pão com sal (*Ach.* 834-835, παίειν ἐφ' ἄλι τὰν μᾶδδαν)<sup>136</sup>. Μᾶζα<sup>137</sup>, massa de grão de cevada, é um alimento básico do quotidiano. P. Thiery<sup>138</sup> faz equivaler a μᾶζα a um crepe ou pizza, uma massa cozida por uns instantes sobre uma placa, que se podia enriquecer com

---

<sup>135</sup> A vulgaridade deste alimento levou a que fosse referido metaforicamente para aludir à ideia de se torturar alguém, de se lhe moer ou reduzir a picadinho a paciência. Cf. J. Taillardat, *Les images d'Aristophane*, Paris, 1965, 348-349. No caso de *Pax*, é a própria Mégara, a cidade produtora de alhos, que a Guerra quer reduzir, num almofariz monumental, a picado.

<sup>136</sup> *Vide* Taillardat 1965: 92. De acordo com a interpretação deste estudioso, o que o Megarense recomenda às filhas é que procurem garantir o seu sal, com uma massa de pão, ou seja, ao contrário do que pareceria lógico, fazer do sal um acompanhamento da massa.

<sup>137</sup> Sobre a μᾶζα, *vide* R. D. Griffith, 'Maza, "barley-cake"', *Glotta* 83, 2007, 83-88, tradicionalmente associada com μᾶσσω, 'amassar', uma etimologia que este artigo contraria; e ainda M. C. Amouretti, 'Paysage et alimentation dans le monde grec antique', *Pallas* 52, 2000, 221-228.

<sup>138</sup> 'Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la polis', in P. Thiery, M. Menu (eds.), *Aristophane: la langue, la scène, la cité*, Bari, 1997, 134.

condimentos variados. Já Arquíloco (fr. 2 *IEG*) a refere como parte de uma ração de combate, o modelo mais magro de ementa. E Aristófanes fala dela em contexto de guerra também, como ‘o pãozinho da Lacónia’, amassado em Pilos (*Eq.* 55, *μᾶζαν μεμαχότος ἐν Πύλοι Λακωνικήν*). Era desejar muito mal a alguém fazer voto de que fosse apanhado por ladrões e, para comer, tivesse apenas cevada (*Pax* 449). Numa casa onde o dinheiro não abunda, a esposa, por gentileza para com o marido que lhe trouxe um salário, presenteia-o com uma guloseima, um pão fofo (*φυστήν μᾶζαν*, *V.* 610, 614), feito de farinha de cevada, misturada com azeite, água ou vinho (tal como o faz também um demagogo em relação ao Povo, *Eq.* 1105. Taillardat 1965: 98 n. 2 sublinha que a *μᾶζα* se amassava e cozia na hora de consumir (cf. *Ach.* 673, *V.* 614, *Pax* 1-4), e que uma operação mais longa de amassar garantia um produto mais fofo e bem elaborado (*Eq.* 1100-1105, *Pax* 27-28), sobretudo por mãos femininas. O *schol.* *Pax* 27-28 reconhece que este trabalho feito pelas mulheres com mais cuidado produz uma *μᾶζα* que não se desmancha e se mantém bem consistente<sup>139</sup>. Por fim, os escravos de *Paζ* (1, 3), que se

---

<sup>139</sup> São os chamados *γεγυναικωμένα*, produtos ‘de mãos femininas’. É neles que Hermes se inspira, em *Pax* 564 sq., para elogiar o grupo coeso de lavradores, que retiram a deusa do antro onde os deuses a tinham encerrado; *vide* J. J. Reckford, “Let them eat cakes” – three food notes to Aristophanes’ *Peace*, in G. W. Bowersock, W. Burkert, M. C. J. Putnam (eds.), *Arktouros. Hellenic Studies presented to Bernard M. W. Knox*, Berlin / New York, 1979, 191-198. Dos produtos com que se vai condimentando a massa – azeite, vinho – resulta a metáfora que, em *Eq.* 814-816, Aristófanes aplica à intervenção política de Temístocles em Atenas; às muitas benesses que lhe preparou, acrescentou (*προσέμαζεν*) o Pireu de condimento.

ocupam a alimentar um animal de estrebaria, um estranho escaravelho do Etna, é μᾶζα que lhe servem.

Griffith 2007: 85 sublinha a diferença que existe entre μᾶζα, pão de cevada, mais rústico, e ἄρτος, pão de trigo, mais urbano, também ela assinalada por Aristófanes (*Pax* 853); estes são alimentos que não satisfazem uma deusa habituada a ambrosias e néctares, ou que podem causar saturação (*Pl.* 190, 192); em *Ec.* 606, figuram entre os produtos de subsistência que as novas gestoras da cidade se comprometem a garantir a toda a população (é também neste sentido que Trigeu usa ἄρτος, *Pax* 120, como um alimento básico que as filhas reclamam e que ele não tem condições de lhes garantir; cf. ainda *Ra.* 505, 551). A cevada (κριθή) – lembra ainda Griffith – é o cereal mais antigo, pelo que tem um sentido e aplicação ritual; são de cevada os grãos (σὺλλαί) que se lançava sobre as vítimas nos sacrifícios<sup>140</sup>. É de farinha de cevada (ἄλιφιτα)<sup>141</sup> que se fazia a μᾶζα, o pão mais tradicional (*Eq.* 1104, 1166-1167). Por seu lado, o trigo, πυρός, é um cereal mais recente e considerado, por isso mesmo, mais requintado, a cuja farinha se chamou ἄλευρον, aplicada na confecção do ἄρτος. Reparemos, no entanto, que a popularidade da ἀρτόπωλις, a padeira, conhecida pelo mau génio (cf. *V.* 1388-1414, *Ra.* 857-858, *Ar.* fr. 129 K.-A., e a comédia perdida de Hermipo intitulada Ἀρτοπώλιδες,

---

<sup>140</sup> Sobre outras aplicações cultuais da cevada, *vide* Griffith 2007: 85.

<sup>141</sup> Τᾶλιφιτα (*Nu.* 648, *Pax* 636) tornou-se metáfora para a sobrevivência, ‘o pão de cada dia’.

frs. 7-12 K.-A.), é significativa da vulgaridade progressiva do ἄρτος e da sua comercialização<sup>142</sup>.

Também ele um campesino convertido, pelo casamento, em homem de cidade, Estrepsiades faz face às dificuldades em que se vê mergulhado pelo despesismo da mulher e do filho com uma grande frugalidade alimentar (Nu. 421). Como refeição contenta-se com uma salada, o que convém ao seu estômago ‘poupado e apto para privações’ (φειδωλοῦ<sup>143</sup> καὶ τρυσιβίου γαστρούς); uma simples segurelha (θυμβροπειδείπνου)<sup>144</sup>, uma erva amarga, compõe uma refeição que simboliza a ementa compatível com uma vida difícil<sup>145</sup>. Esta ideia de consumir um simples vegetal, em vez de todas as gulodices ou petiscos que o mercado oferece, representa, além de aperto financeiro, um conservadorismo e austeridade do passado; não se estranha, por isso, que uma fórmula equivalente seja proposta pelo Argumento Justo, o defensor dos princípios ancestrais (Nu. 981-983); esses eram os tempos em que, por refeição, se consumia um rabanete (κεφάλαιον τῆς ῥαφανίδος) e se evitava todo e qualquer excesso alimentar (ὀψοφαγεῖν). Esta observação acompanha justamente aquilo que pensamos ter sido a

---

<sup>142</sup> A μυστίλη (Eq. 1168-1169, Pl. 627) era um tipo de pão côncavo, que, ao longo da refeição, servia de colher (cf. Poll. 6. 87). A gente de idade consumia a ψυστή, uma massa feita de farinha e vinho, mais solta, para se tornar mais leve.

<sup>143</sup> É curioso que a ‘poupança’ representa, na sua vida, uma herança paterna, que ele pretendeu, sem resultado, transmitir ao filho (Nu. 65), através de um nome adequado, o de Fidónides.

<sup>144</sup> Cf. Ach. 254, onde ‘ter cara de quem come segurelha’ (θυμβροφάγον βλέπειν) corresponde a ter uma expressão azeda.

<sup>145</sup> Alguns produtos eram consumidos em épocas próprias, como as ortigas (ἀκαλήφρας) na primavera (Eq. 422), e constituíam alimentos ligeiros, com alguma popularidade.

evolução alimentar, de uma dieta básica constituída por cereais, ao acréscimo sucessivo das carnes e peixes, além dos temperos e dos molhos.

Como ementa campesina, associada ao saudosismo aldeão, Trigueu recorda os grãos de cevada verde (χῖδορα, *Pax* 595), um dos alimentos essenciais de um rústico em tempo de paz (cf. *Eq.* 806); a que o coro de lavradores soma uns legumes assados à lareira e uns figos, acompanhados de um copo de vinho, entre amigos (*Pax* 1136-1137, 1144-1145)<sup>146</sup>. Mas um acontecimento tão particular como o regresso a uma paz estável justifica uma refeição festiva e abundante, com aves – um tordo e dois tentilhões –, colostro<sup>147</sup> e uns pedaços de lebre (*Pax* 1149-1150).

Particularmente austero era o farnel do soldado. Previstas para uma ausência de três dias (*Ach.* 197, *V.* 243, *Pax* 312, 1182), as rações de combate não iam muito além de alhos, cebolas, uma pitada de sal (*Ach.* 1099, ἄλας θυμῖτας ... καὶ κρόμμου, *Eq.* 600, σκόροδα καὶ κρόμμου, *Pax* 529, κρομμυοξυρεγμίας, 1129) e uma conserva rançosa enrolada em folha de figueira (θηῖον τριχους ... σαπροῦ, *Ach.* 1101). Estas conservas baratas de peixe salgado, que serviam também de farnel de viagem (*Pax* 563), vendiam-se nos bairros populares, às portas da cidade (*Eq.* 1247); a

---

<sup>146</sup> G. Compton-Eagle, 'Aristophanes' *Peace* 1265-1304: food, poetry and comic genre', *CPb* 94. 3, 1999, 327, considera este quadro uma versão rústica do simpósio tradicional, com todos os elementos habituais – comida, vinho, amigos masculinos, servas para o prazer sexual e a ausência das mulheres casadas.

<sup>147</sup> O colostro (πυός), o primeiro leite de um mamífero depois de parir, era um manjar apreciado (cf. *V.* 710).

ponto que se tornou proverbial para aludir a uma coisa sem valor dizer ‘mais barato do que peixe salgado’ (*Act.* 967, *V.* 491; Taillardat 1965: 242-243).

Uma família de classe média, que goza de um pouco mais de capacidade financeira, apesar de depender de um salário modesto como o de um juiz, pode, mesmo assim, abastecer a sua despensa com mais folga. Os juizes de *Vespas*, representantes de uma classe, falam de pão e carne (301, 363) como de um abastecimento obrigatório em casa; mas figos, uma gulodice reclamada pelas crianças, parece já um luxo inacessível (*V.* 297-298, 302). Esta recusa contribui para assinalar a modéstia financeira da classe, já que os figos são um produto vulgar na Ática<sup>148</sup> (particularmente bons eram os de Fíbalis). Mesmo assim, a despensa que têm em casa é atractiva para a gula de um escravo, que dela furta uvas (*βότρυς*, *V.* 449)<sup>149</sup>, um produto comum também, tal como os figos, na paisagem ática.

É com generosidade que Diceópolis dá figos às filhas do Megarense para lhes matar a fome, sem colocar restrições a um produto que considera comum (*Act.* 805, 809-810); ou que Trigeu, de regresso à abundância da paz, troca dois penachos por três medidas de figos (*Pax* 1217, 1219); ou mesmo que um poeta, para provocar o riso da audiência, lhe atira figos e guloseimas (*Pl.* 797-799). Este é um produto capaz até de causar saturação, como reconhecem Crémilo e o seu criado (*Pl.* 191).

---

<sup>148</sup> Os figos consumiam-se frescos, *σῦκα*, e passos ou secos, *ισχάδες*.

<sup>149</sup> Sobre o ataque dos escravos à despensa, cf. *Pl.* 320.

Mas há que considerar que a razia operada nos campos pelo inimigo tornou produtos vulgares – os figos ou o azeite (cf. *Nu.* 58, *Av.* 1589) –, escassos e provavelmente caros. Por isso, o regresso do lavrador ao convívio com as figueiras (*Pax* 557-558) e com os figos (*Pax* 575, 634, 1164-1171) se converteu no símbolo das benesses que só a Paz consente.

O peixe parece, na mesa da classe média, um alimento relativamente comum. Os peixes pequenos, temperados com alho e ervas aromáticas, e fritos ou grelhados (*Ab.* 888), são de grande consumo (*V.* 493-494, 679, *Ec.* 56)<sup>150</sup>. Mesmo se sujeitos à inflação que a guerra provocou, são ainda um produto acessível, que pode sofrer reduções de preço interessantes ou até demagógicas (*Eq.* 645, οὐδέ ποτ' ἀφύας εἶδον ἀξιωτέρας, 649, 662, αἱ τριχίδες εἰ γενοίθ' ἕκατον τοῦ βολοῦ). A oferta dos temperos (ἡδύσματα, *Eq.* 678, *V.* 496, 499) – coentros e alhos (*Eq.* 676-677, τὰ κορίανν' ἐπριάμην ὑποδραμῶν ἅπαντα τὰ τε γήτει) – pode constituir um brinde do vendedor ou de um político que se proponha conquistar as boas graças do povo. Dos mimos de um peixe bem temperado, os mais pobres não vão além das cabeças e das espinhas (*V.* 968-969). Peixes de maior dimensão e qualidade passavam à categoria de produto de luxo<sup>151</sup>.

---

<sup>150</sup> A imagem tradicional da mulher, sentada, a grelhar o peixe faz parte dos atributos femininos (*Ec.* 221).

<sup>151</sup> *Vide* J. Davidson, 'Fish, sex and revolution in Athens', *CQ* 43. 1, 1993, 53-66. *Lys.* 115-116, 131-132 dá uma informação curiosa sobre o modo de preparar a solha, abrindo-a ao meio antes de a grelhar.



Um puré de lentilhas bem quente (φακῆ, *V.* 811, 814, 918, *Av.* 811, 984, *Pl.* 191) faz também parte de uma dieta caseira elementar, do agrado de gente modesta e olhada com sobranceria pelos endinheirados (*Pl.* 192, 1004). O queijo, naturalmente, local ou importado, é também de consumo geral; da despensa de Filócleon, por exemplo, o cão roubou um queijo fresco da Sicília (τροφαλιδα τυροῦ Σικελικῆν, *V.* 836-838), de onde a importação de queijo era regular (*Pax* 250).

O refinamento da arte culinária caracteriza, juntamente com a variedade e a abundância, os períodos de maior prosperidade. Acentua Mazzini 1994: 43 que as características mais evidentes da confecção de alimentos na cozinha antiga são o uso de condimentos e o contraste de sabores, privilegiando o agridoce. Aristófanes dá igualmente testemunho da sofisticação a que a arte culinária podia chegar; em *Av.* 532-538, as aves queixam-se da forma cruel como são tratadas pelos cozinheiros; ‘não satisfeitos em vos servir assadas, temperam-vos com queijo, azeite, sílfio, vinagre; depois preparam um molho adocicado e gorduroso, e derramam-no sobre vocês em quente, nem que fossem carne estragada’ (cf. *Av.* 1579-1580, 1582-1586, 1590). E outro tanto afirma o poeta no fr. 128 K.-A., onde se lamenta da forma como a qualidade de uma boa posta de carne é ameaçada por um tempero excessivo: ‘Pratos com vinagre, pratos com sílfio, cebolas, beterrabas, molho de ervas, folha de figueira<sup>152</sup>, miolos, orégãos, tudo isso é uma porcaria face a uma boa

---

<sup>152</sup> As folhas de figueira comiam-se recheadas de conserva, de miolos ou de um *paté*.

posta de carne<sup>153</sup>. Esta é a imagem de uma cozinha suspeita, que deturpa os bons sabores, sob condimentos e ervas aromáticas de paladar forte e ácido.

Fora da rotina do quotidiano, os dias de festa exigiam mais abundância, quer as celebrações tivessem uma dimensão doméstica – como é o caso de uma boda de casamento onde as carnes abundavam<sup>154</sup>, *Ach.* 1049-1050, *Pax* 1039-1040, 1195-1196, a par de outras iguarias tradicionais, como o bolo de sésamo, simbólico de uma boda fecunda (*Pax* 869) – ou sobretudo colectiva ou cívica. A prática, em muitos casos, pressupunha que cada um trouxesse de casa, num cesto (*Ach.* 1096, 1098) a sua refeição; é o caso de Diceópolis, que se prepara para a festa dos Cângios (*Ach.* 1086-1087), ou de Filócleon e do filho, que vão participar num jantar onde os convivas colaboram com a comida, o pão e o vinho<sup>155</sup>, e ao anfitrião compete assegurar as gulodices, os acessórios e o entretenimento (*Ach.* 1090-1093, ‘todo o resto está prontinho, leitos,

---

<sup>153</sup> ὄξωτά, σιλιριωτά, βολβός, τευτλιον,  
ὑπότριμμα, θριῖον, ἐγκέφαλος, ὀρίγανον,  
καταπυγούνη ταῦτ' ἐστὶ πρὸς κρέας μέγα.

Sobre as diversas ervas aromáticas de sabor acre, *vide* Taillardat 1965: 216-217; Thiery 1997: 150-153. Este fragmento oculta uma metáfora culinária para definir a arte sofisticada de Eurípidas, temperada com o requinte da nova cozinha, que muito fica a dever à verdadeira qualidade da tragédia do passado. *Vide* C. Corbel-Morana, ‘Le goût dès autres: paratragédie et cuisine chez Aristophane’, *REG* 120. 1, 2007, 10-11. Dentro da mesma linha de metáfora culinária, o fr. 158 K.-A. sugere, a propósito do gosto insípido das criações trágicas de Esténelo, a necessidade de as deixar marinar, em azeite e sal grosso, como se faz aos alimentos.

<sup>154</sup> Era hábito mandar de presente as carnes aos convidados que não tivessem podido vir; cf. *Pax* 192, 378-379; o mesmo se passava com as carnes dos sacrifícios; cf. *Pl.* 227-228.

<sup>155</sup> *Pax* 564-565, *Ec.* 1175-1178 documentam também as refeições em que os convivas levavam a comida de casa; *vide* Taillardat 1965: 380.

mesas, almofadas, mantas, coroas, perfumes, guloseimas – e já lá estão as cortesãs! -, tortas, bolos, pãezinhos de sésamo, boroinhas de mel, bailarinas, a cantiga *Querido Harmódio*).

Há certamente uma diferença nítida, também a este nível das refeições colectivas, entre as ementas rústicas e as urbanas. Como sinal de regresso utópico a um passado de paz, Diceópolis propõe-se a celebração das Dionísias Rurais (*Ach.* 201-202), um festival de pujança e de fertilidade. Da prece que dirige a Fales, ‘companheiro de Baco’, ressalta o ideal de vida recuperado apenas por milagre da fantasia. Dele faz parte o prazer de um copo e de um bom prato comido sem parcimónia (276-279). O Coro de Acarnenses, num apelo à Musa da sua terra, ajuda-nos ainda a imaginar uma refeição festiva num meio rural (*Ach.* 665-675): um peixe preparado no carvão, regado com um molho de Tasos, e pão. Ἐπανθρακιδες (cf. *V.* 1127) é a designação para este tipo de peixe que ‘se cozinha sobre brasas’ (σποδιζω). Depois de cozinhado, o peixe era mergulhado em molho de Tasos, com bastante azeite (*V.* 328-331). Celebradas no campo, as Dionísias Rurais incluem no seu ritual alimentos simbólicos, de grande sobriedade, como um pão comprido, coberto com um puré de legumes<sup>156</sup> (*Ach.* 245-246, ἴν’ ἔτνος καταχέω τοῦλατῆρος τουτουί; cf. sobre ἔτνος, *Eq.* 1171, *Av.* 78, *Ra.* 62, 506, *Ec.* 845, e sobre ἐλατήρ, *Ach.* 246, *Eq.* 1182). Apesar da simplicidade, porém, seja ela ritual ou quotidiana, a vida no campo assegura às populações uma segurança alimentar, generosa e espontânea, que a vida

---

<sup>156</sup> Esta sopa de leguminosas, favas ou ervilhas, distinguia-se do caldo de carne (ζωμός).

da cidade, assente no comércio, não consente; na ágora, ‘compra!’ é a palavra de ordem (*Ach.* 34-36).

Para a consagração de um altar ou santuário a uma divindade, o rito consiste na oferta de panelas de legumes (*Pl.* 1197-1198). Contudo os sacrifícios sangrentos eram particularmente vulgares. Em festas urbanas de grande dimensão, como são os mistérios de Elêusis, a carne, neste caso de porco, assume o papel de um prato central. ‘Os leitões que se sacrificam nos mistérios’ são referidos com parcimónia de pormenores, mas abundância de ocorrências, como algo bem conhecido de todos (*Ach.* 747, 764, *V.* 844). Os candidatos à iniciação estavam obrigados a sacrificar, como rito prévio, um leitão à deusa, pelo que o cheiro do assado se tornou uma espécie de logótipo do ritual (*Pax* 374-375, *Ra.* 338). Sem calendário fixo, podiam ocorrer grandes sacrifícios públicos, a expensas do Estado, espontaneamente propostos como acção de graças por alguma boa ocorrência; uma baixa nos preços das sardinhas<sup>157</sup> pode sugerir a um demagogo a proposta de um sacrifício de cem bois a Atena (*Eq.* 656), a que um rival, por pura concorrência política, responde com outro de duzentos bois, dobrando a parada, a que acrescenta, em honra de Ártemis, em nome da mesma baixa nas sardinhas, um milhar de cabrinhas (658-662). *Aves* 565-569 enumeram o tipo de vítima ou de oferta que os sacrifícios a deuses e heróis implicavam: grãos de cevada a Afrodite, uma ovelha a Posídon, a Zeus

---

<sup>157</sup> Sendo este peixe pequeno essencial na alimentação da classe mais pobre, qualquer alteração no preço era particularmente sensível.

um carneiro, a Hércules, o glutão, um pão grande (γαστός)<sup>158</sup>. Grandes distribuições de vísceras ocorriam em dia de assembleia<sup>159</sup>, sempre precedidas por sacrifícios, cujas carnes eram repartidas pelos participantes. Quem cometesse um crime podia ver-se excluído ‘das tripas de Zeus Agoreu’ (*Eq.* 410, *V.* 654). Os próprios festivais de teatro proporcionavam, no final, uma festa comemorativa, onde a gastronomia tendia a ser generosa. Em *Pax* 771-772, Aristófanes, se vencedor, espera ver-se brindado com as habituais gulodices (τῶν τρυγαλιῶν). E adiante, em *Pax* 1020-1022, relembra o carneiro, oferta do corego, o patrocinador da representação, que contribuía com a vítima para o sacrifício. São, de resto, vulgares na comédia os convites aos espectadores para que se juntem ao banquete (*Pax* 1115-1116, 1358-1359).

Nas Apatúrias<sup>160</sup>, uma festa sobretudo local, eram da praxe os enchidos (ἀλλῶντας, *Act.* 146). Estrepsíades recorda-se de uma jantarada nas Diásias<sup>161</sup>; estava ele a assar um bucho (*Nu.* 408-411, ὀπτῶν γαστέρα) para a família, quando, por se ter esquecido de lhe dar um golpe, ele inchou e rebentou-lhe na cara.

---

<sup>158</sup> *Th.* 285, *Ec.* 843, *Pl.* 680 referem πόπανα como bolos usados nos sacrifícios.

<sup>159</sup> *An.* 984 usa o verbo πλαγγνεύειν para traduzir a impaciência com que alguns aguardavam a distribuição das vísceras.

<sup>160</sup> Festa anualmente realizada em honra de Zeus Frátrio e Atena Frátria, pelos membros das fratrias, uma espécie de confrarias constituídas por famílias que julgavam ter um ascendente comum e que tomavam a seu cargo determinados cultos.

<sup>161</sup> As Diásias eram festas em honra de Zeus, realizadas com certo relevo em Atenas.

Um tratamento mais amplo merecem a Aristófanes os preparativos de Diceópolis para a festa dos Cângios<sup>162</sup>. Tratando-se de uma festa com importância, havia a tendência para o consumo de uma refeição especial. No mercado de Diceópolis, onde reina a abundância, Lâmaco pretende gastar uma dracma em tordos (τῶν κικλῶν) e três dracmas numa enguia apenas, das da Beócia (*Ach.* 960-962). O próprio Diceópolis movimenta toda a criadação nos preparativos para a festa. E há que lhe reconhecer, para a gastronomia, aptidões apuradas (μαγειρικῶς, κομψῶς τε καὶ δειπνητικῶς αὐτῷ διακονεῖται, ‘com que saber culinário, com que requinte de um verdadeiro profissional ele se vira’, *Ach.* 1015-1017)<sup>163</sup>. As carnes têm, em dia especial, prioridade<sup>164</sup>: as lebres, cozinhadas a preceito – ‘assem-nas, virem-nas, tirem-nas do forno’ – e os tordos, assados no espeto (*Ach.* 1005-1007); seguem-se os enchidos barrados de mel (*Ach.* 1040, κατὰχει σὺ τῆς χορδῆς τὸ μέλι) e

---

<sup>162</sup> Festa que se realizava durante as Antestérias, que se prolongavam por três dias, designados por *Pythoigia*, *Choes* e *Chytroi*. No primeiro, o povo reunido junto do templo de Dioniso Leneu, fazia libações depois de abrir os *pythoi* que continham o vinho da última colheita. O dia seguinte era celebrado com a participação de bebedores por toda a cidade, empunhando vasos do tipo *choes*. Aquele que primeiro esvaziasse o seu cângio era premiado com um odre de vinho. A festa dos *chytroi* iniciava-se ao fim da tarde deste segundo dia com os preparativos para o casamento da sacerdotisa com o deus, como símbolo da união de Dioniso, o senhor da fertilidade, com a comunidade que o honrava.

<sup>163</sup> O coro regista como Diceópolis se encarrega da cozinha em pessoa, em vez de recorrer a um profissional como era hábito nos grandes jantares; cf. *Av.* 1637, *Ra.* 517.

<sup>164</sup> Também Trigueu celebra o regresso da Paz, com as deusas suas companheiras Theoria e Opora, com ‘um caldinho de carne (ζωμόν; cf. *Eq.* 1174) durante três dias a fio, uma boa tripalhada (χόλικας ἐφθαλά; cf. *Ra.* 576) e umas carinhas (κρέα)’, *Pax* 715-717; cf. *Ra.* 576. A limitação da festa a três dias satiriza o período habitual para as rações de combate; mas agora que a paz regressou, um grande banquete substituiu-se à magreza de um alforge militar. Parece fora de dúvida que a carne era usada com mais parcimónia do que o peixe e que os enchidos tinham, no quotidiano, um maior consumo.

os chocos (τὰς σηπίας, 1041)<sup>165</sup> fritos, as enguias grelhadas (1043). O *agôn* final tem por símbolo *o cestos*, onde Diceópolis acumula o farnel para a festa, e *o alforge*, onde Lâmaco guarda uma magra ração de combate. Aos petiscos que vimos preparar (a lebre, 1110-1112 (cf. *Eq.* 1192-1193, *Ec.* 843), os pombos e os tordos, 1104, 1116, os gafanhotos, 1116, os enchidos, 1119), juntam-se agora as postas de peixe (1110; cf. *Eq.* 1177, *Ra.* 517, *Ec.* 842) e o bolo de queijo<sup>166</sup> (πλακοῦντος τυρόνωτων κύβλον, 1125, 1127; cf. *Eq.* 1190-1191, 1218-1220, *Ra.* 507, *Ec.* 223, *Pl.* 191), com um pouco de mel<sup>167</sup> por cima (1130; *Ra.* 506 refere, além de πλακοῦντας, também os κολλάβους, uns pãezinhos pequenos e leves, que se faziam para refeições mais requintadas, como aquela com que, no Hades, Perséfone se prepara para acolher os visitantes).

Consideremos, por fim, na Atenas democrática, o lugar que a alimentação ganhou, não só como sinal de progresso e bem-estar, de que a cidade se servia como imagem de marca, mas também como uma das benesses com que brindava os seus convidados. São célebres as refeições com que Atenas, no Pritaneu, acolhia os hóspedes do Estado, diplomatas ou delegados vindos de todo o mundo, ou os cidadãos que pretendia distinguir (como um bom poeta por exemplo, *Eq.* 535). Em

---

<sup>165</sup> ‘Rilhar uns chocos’ (*Ec.* 554) tornou-se símbolo de uma vida folgada, porque o preço dos chocos era elevado.

<sup>166</sup> O queijo que condimenta um prato ou um doce é geralmente ralado com a ajuda de um ralador (τυρόκνηστις).

<sup>167</sup> O mel é reconhecido como produto típico da Ática (*Pax* 252-254), de preço elevado graças à sua qualidade de excelência. O (πλακοῦς) é comparado por Ateneu 2. 58e à casca de um ouriço do mar, e por Aristófanes, *Ach.* 1125 a um escudo redondo.

*Ach.* 124-125, um arauto, em plena assembleia, pronuncia a fórmula protocolar: ‘O Olho do Rei, o Conselho convida-o para o Pritaneu’ (cf. *Eq.* 1404). Trata-se, neste caso, do acolhimento de estrangeiros, que se quer mobilizar como aliados de Atenas. Dentro da cidade, o acesso ao Pritaneu, vedado ao cidadão comum, parece ser facultado sem critério, sendo sobretudo os demagogos os principais convivas. Na perspectiva do cidadão comum, o Pritaneu está convertido num banquete generoso, que enche indiscriminadamente a barriga dos parasitas do Estado; são eles quem ‘entra de barriga a dar horas e sai de lá empanturrado’ (*Eq.* 280-281, 709, 766). O que se come nesses banquetes – pão, carne e peixe – representa qualidade e fartura (*Eq.* 282-283), num tempo em que os sinais de crise, para o comum dos mortais, são evidentes<sup>168</sup>.

Mais significativo ainda é o jogo de metáforas culinárias que Aristófanes usa, em *Cavaleiros*, para caricaturar a demagogia, com base numa definição de princípio: política é a arte de empanturrar (*Eq.* 213-216). Sobre esta filosofia, a comédia executa a receita. Primeiro encarada do lado dos chefes políticos, a actuação pública inspira-se no vinho, responsável por decisões loucas, para quem as olha à distância (*Eq.* 89-96, *Ec.* 137-143). Para estimular o consumo da bebida, nada como ‘uns salgadinhos’, os ἐπιπαστα (*Eq.* 103-104), grãos ou figos (*Pax* 1136-1137, 1144-1145), servidos como aperitivo. E de entre os profissionais, é um

---

<sup>168</sup> O exagero cómico encontra na figura de Hércules o exemplo mítico do comilão; no inferno, quando por lá passou, o herói deixou em aberto contas de refeições pantagruélicas (*Ra.* 551-559): dezasseis pães, vinte pedaços de carne, alhos com fartura, conservas sem conta, queijo fresco comido ‘com esteiras e tudo’.



Salsicheiro o que maior competência tem para a governação. Καρυκοποιεῖν (Eq. 343), ‘preparar molhos suculentos’<sup>169</sup>, acumula, com o sentido literal, o de ‘provocar sarilhos, armar confusões’ (cf. Hesíquio, *σ. ν. καρυκάζειν*), e nessa arte ele é mestre. Ser político é também ‘ter estômago’, ser capaz de ‘digerir’ um caso difícil como quem se bate com uma refeição pesada: umas postas de atum ainda quentes com uma caneca de vinho (θύννεια θερμὰ καρραφῶν, κατ’ ἐπιπιδὼν ἀγράφου οἴνου), ou um bucho e umas tripas de porco, ensopados num bom caldo de carne<sup>170</sup> (ἤνυστρον βοὸς καὶ κοιλίαν ὑεῖαν (...) καίτ’ ἐπιπιδὼν τὸν ζωμόν), peixe ou carne distinguindo as preferências dos dois opositores ao voto do Povo (Eq. 353-358); ou, antes de apresentar uma proposta sobre a questão delicada dos Milésios, ter o cuidado de se empanturrar primeiro com uma boa dose de lulas grelhadas (Eq. 929-936). Em contrapartida, o Povo, fazendo com o demagogo o par perfeito, é o tal que, para timbre do seu anel, adoptou (Eq. 954) ‘uma folha de figueira, com banha, cozinhada a preceito (δημοῦ βοείου θοῖον ἐξωπημένον)’<sup>171</sup>.

A metáfora gastronómica serve também para estabelecer a relação entre o político e o povo. Como fazem as amas, iludindo a ingenuidade das crianças, um demagogo engana o povo com uma quantidade pequena de papa, enquanto ele mesmo engole três vezes mais (Eq. 716-

---

<sup>169</sup> É inegável a preferência da gastronomia grega pelos molhos; *vide* Thiery 1997: 152-153.

<sup>170</sup> Cf. Eq. 1178.

<sup>171</sup> Aliás a designação de ‘Povo’, δῆμος, faz com ‘banha’, δημός, um jogo etimológico que proporciona a ideia de uma quase predestinação.

718). Ou, em plena campanha pelo voto, as promessas são traduzidas em petiscos que o demagogo oferece, em quantidade (*Eg.* 1166 sqq.). Por isso o teste supremo do amor ao povo é a cesta do farnel, vazia ou cheia, conforme a generosidade com que o político trata o seu amado (*Eg.* 1211 sqq.).

Com o aprofundar da crise e o desfecho ruinoso da guerra do Peloponeso, a fartura de comida foi substituída pela fome. É assim que as duas últimas comédias de Aristófanes – *Mulheres na assembleia* e *Pluto* – retratam uma utopia social como um plano para garantir tudo a todos: pão, peixe, boroa, vinho, ervilhas (*Ec.* 606, 690)<sup>172</sup>; eis o compromisso das mulheres que acabam de assumir a condução da cidade e o dever de pôr a sua reconhecida competência de mães de família, em casas com orçamentos apertados, ao serviço da comunidade.

Em conclusão, parece podermos afirmar que, no quotidiano, a alimentação na Atenas clássica era relativamente ligeira e que os vegetais tinham, para a gente do campo e para o cidadão de recursos modestos, prioridade. Com complementos simples e baratos, a  $\mu\tilde{\alpha}\zeta\alpha$  constituía um alimento de uso ‘global’. Especiarias, condimentos e molhos traziam à monotonia culinária do quotidiano uma maior variedade e refinamento. As festas, frequentes, quer familiares quer colectivas, proporcionavam oportunidades de enriquecer a ementa, com peixe e carne, além dos

---

<sup>172</sup> Importa recordar o menu pleno, com todos os petiscos sonhados, com que as novas gestoras da cidade presenteiam a população esfomeada que as elegeu como salvadoras; essa é a oferta de um festim ideal, expresso por uma palavra quilométrica (*Ec.* 1169-1175).

doces e guloseimas. Abundância, qualidade, variedade, sofisticação são factores de atractivo numa dieta urbana e próspera, que veio alterar os hábitos mais puros e austeros do passado, de que a vida rural se mantinha o bastião. Mas também neste caso a guerra, como a todas as outras manifestações de vida em Atenas, veio trazer à alimentação alterações profundas, que fizeram da velha ágora, bem recheada de produtos e animada de compradores, uma memória dos bons velhos tempos.

## **A Dieta Judaica nos Autores Greco-Latinos dos Séculos I-II**

Nuno Simões Rodrigues<sup>173</sup>

Juntamente com a circuncisão e o aniconismo, a questão alimentar é um dos aspectos da alteridade judaica mais salientados pelos autores greco-latinos dos séculos I e II. Com efeito, o conjunto destas características constitui aquilo que confere identidade específica aos Judeus desde pelo menos o momento em que estes encetaram o seu processo de formação cultural ou, melhor, ganharam consciência disso. As normas que as determinam fazem aliás parte dos livros que regulamentam os princípios da fé e as normas de conduta e praxis da cultura judaica.

No caso particular da dieta, as restrições alimentares são regulamentadas em vários passos bíblicos<sup>174</sup>. Galinhas, galos, patos e pombos, por exemplo, são aves permitidas na dieta judaica, são *kosher*, isto é, apropriados para consumo alimentar<sup>175</sup>. Além das aves, também os bovinos e ovinos são espécies aceites pelas prescrições dietéticas. O consumo da carne de porco, todavia, está interdito e terá sido quase desde sempre o aspecto mais marcante desta problemática, não havendo praticamente referências a outras interdições, entre os autores greco-

---

<sup>173</sup> O Prof. Doutor Nuno Simões Rodrigues integra o corpo docente da Universidade de Lisboa atuando na área de História da Antiguidade Clássica.

<sup>174</sup> *Lv* 11; 17.10-12; *Dt* 14.8; cf. *Is* 65.4.

<sup>175</sup> Cf. *Lv* 11.13-19.

latinos, quando o *Levítico* não é parco nelas. Esta dualidade em relação às carnes manifesta-se igualmente nos animais marinhos.

Porquê essa fixação com a carne de porco? Provavelmente porque se tratava, já na Antiguidade, de um dos animais mais consumidos na bacia mediterrânea, designadamente entre povos como os Gregos e os Romanos, sendo por conseguinte uma das bases da alimentação da esmagadora maioria dos indivíduos<sup>176</sup>. Além disso, este era um animal particularmente presente no imaginário greco-latino, fazendo parte de alguns rituais expiatórios e do trio bestial que formava os *suouetaurilia*<sup>177</sup>. Este ritual constituía um dos principais sacrifícios entre

---

<sup>176</sup> Efectivamente, entre Gregos e Romanos, o porco era bastante apreciado para consumo, sendo inclusive usado para sacrifícios religiosos; ver APICIUS, *De re coquinaria, passim*, em que 70% das receitas de carne incluem porco; VAR., R. 2.4.3; GAL., *Libr. Propr.* 6.620 (este Autor recorda que a carne de porco é semelhante à humana, sendo talvez essa também uma das razões do tabu); note-se, contudo, que ATH. 9.18 refere que os Cretenses se abstinham igualmente de consumir porco, em memória de uma porca que havia ajudado Zeus. As razões que levaram à interdição da carne suína são complexas e reúnem pouca unanimidade entre os estudiosos. SOLER (1973), por exemplo, sugere que as proibições do *Levítico* seriam apropriadas à cultura e ao clima do Próximo Oriente; no caso do porco, HARRIS (1987) 59-60 considera que a sua abominação advém do facto de esse animal ser considerado de cultura sedentária e os Hebreus, como outros povos semitas e camitas, serem originalmente nómadas. No século I d.C., Erociano, num texto em que glosa Hipócrates acerca da epilepsia, afirma que os Judeus se deviam abster da carne de porco porque, sendo a epilepsia um mal divino, se estes comessem o que o seu Deus lhes havia proibido poderiam ser atormentados com essa maldição. De igual modo, os Egípcios deviam abster-se de carne de ovelha ou de cabra, EROT., *Vocum Hippocraticarum Collectio cum Fragmentis* F33. Sobre as funções, religiosas, alimentares e económicas do porco na Antiguidade, ver CASTRO (2002). Sobre a abstenção de carnes por razões religiosas, ver APUL., *Met.* 11.21-30. Sobre a presença da questão suína na poesia, ver TODD (1952) 93-94.

<sup>177</sup> Sobre o porco como animal purificador, tal como aparece no contexto da *Oresteia*, em A., *Eu.* 283-284, 450, ver DELCOURT (1959) 97-98. Note-se que também em VERG., *Aen.* 8.77-85, se alude ao sacrifício de uma javalina como oferenda sagrada dedicada a Juno. Percebe-se assim que tal proibição judaica deixasse os Romanos bastante confusos.

os Romanos, sendo que o grupo de animais neles incluído correspondia à base proteica, designadamente do fornecimento de carne, daquelas populações.

A bizarria que a abstenção do consumo da carne suína constituía para vários dos povos não-judeus levou às mais diversas formulações, consoante a posição do autor: os Judeus não comiam o porco porque ou o adoravam ou o abominavam, chegando-se a mencionar o seu sacrifício aos deuses ou a sua relação com a lepra, por causa da qual teriam sido expulsos do Egípto<sup>178</sup>. Mas, de algum modo, essa característica insere também os Judeus no grupo dos povos bárbaros ou grupos religiosos, como os Pitagóricos, que se regiam por determinados tabus e refreavam de alguns géneros alimentares. Em relação a este assunto, parecem-nos paradigmáticas as frases de Juvenal, que se refere aos príncipes judeus Agripa e Berenice como originários de um país onde «uma clemência tradicional deixa os porcos morrerem de velhice» (*uetus indulget senibus clementia porcis*)<sup>179</sup>, e de Macróbio, autor do século V, que atribuiu a seguinte fala a Augusto: «Melhor é ser o porco de Herodes que ser o seu

---

Sobre a vulgaridade da dieta porcina entre os Romanos, ver ainda PLAUT., *Cur.* 321-324; e A. R. 4.693-700.

<sup>178</sup> D. S. 34-35.1.3-4; ÁPION, *apud* J., *Ap.* 2.137; EPICT., *apud* ARR., *Epict.* 1.11.12-13; S. E., *P.* 3.223 (onde se afirma que um sacerdote judeu ou egípcio preferiria morrer a comer porco; que os Egípcios comungavam da ideia de que o porco era impuro, pode ser lido em HDT. 2.47); PH., *Legat.* 361; PETR., *frag.* 37; J., *Ap.* 2.137, 141; PLU., *Is. Os.* 8; *Quaest. Conu.* 4.5.3; TAC., *Hist.* 5.4.1-4; ANAX. *apud* ATH. 7.299f-300a; AEL., *NA* 10.16; ORIGEN., *Cels.* 5.34, 41. As associações ao Egípto são frequentes, sendo como que eco de uma relação histórica.

<sup>179</sup> JUV. 6.153-160.

filho» (*melius est Herodis porcum esse quam filium*)<sup>180</sup>. Com efeito, enquanto os porcos de Herodes morriam de idade vetusta, dada a integração dos mesmos na sociedade judaica, alguns dos seus filhos não, tendo a morte de alguns deles sido acelerada por intervenção do próprio pai.

Como assinalámos, quando se referem aos Judeus, os textos greco-latinos insistem particularmente na «questão suína». O *Satyricon*, obra atribuída a Petrónio e datada do século I, é uma das fontes em que podemos encontrar informações acerca da temática<sup>181</sup>. Este tipo de referência confirma aliás que existia um conhecimento deformado da cultura judaica entre os povos não-judeus. Percebia-se que havia algo de proibido com o porco, mas a verdade é que não se sabia ao certo porque o era. E aqui encontramos também a referência a *porcinum numen*, isto é, à divinização do porco, que confirma a ideia de que para os Romanos o

---

<sup>180</sup> MACR. 2.4.11. Diz-se que Augusto o afirmou quando soube da matança dos inocentes e que entre esses estaria o próprio filho de Herodes-o-Grande. Esta tradição tem óbvia influência do passo do *Evangelho de Mateus* referente ao massacre, que por sua vez poderá radicar nos processos políticos que levaram à condenação dos filhos do rei, por ordem do próprio pai.

<sup>181</sup> PETR., frag. 37 Díaz y Díaz; frag. 47 Bachrens, *Poetae Latinae Minores* 4; frag. 17 Rat (autor que coloca em dúvida a autoria do passo, 574); frag. 51 Sullivan (numa tradução demasiado livre); frag. 696 AL Riese; na edição da *Loeb*, o fragmento é dado como não havendo certeza se é de Petrónio; mas também que, sendo dele, pertenceria ao *Satyricon*: *Iudaeus licet et porcinum numen adoret / et caeli summas aduocet auriculas, / ni tamen et ferro succiderit inguinis oram / et nisi nodatum soluerit arte caput, / exemptus populo Graias migrabit ad urbes* / [leitura alternativa] *exemptus populo sacra / migrabit ab urbe / et non ieiuna sabbata lege tremet* / [leitura alternativa] *premet*. Traduzimos: «O judeu pode adorar a divindade porcina / e invocar todas as orelhas do céu, / contudo, se não cortar a extremidade do órgão com ferro / e não desfizer os nós habilmente feitos na cabeça, / [será] excluído do povo, emigrará para uma cidade grega / [leitura alternativa] emigrará da cidade santa / e não tremerá / [leitura alternativa] se inquietará com a lei do jejum sabatino.»

tabu poderia estar relacionado com o facto de os Judeus adorarem o animal<sup>182</sup>.

O já mencionado Juvenal é outro dos autores latinos a referir-se ao porco. Numa das suas sátiras, lemos: «Alguns, tendo recebido em sorte um pai que teme o Sábado, nada adoram senão o poder das nuvens e do céu, e a carne humana não é para eles mais sagrada que a do porco, da qual o seu pai se absteve. Muito cedo, aliás, eles cortam o prepúcio e, acostumados a desdenhar das leis de Roma, não estudam, não observam e não temem senão todo esse Direito judaico transmitido por Moisés num livro misterioso, refreiam-se de mostrar o caminho àqueles que têm um outro culto, apenas guiando na procura de uma fonte os que são circuncisos. Mas o responsável é o pai que deu à indolência e deixou inteiramente fora da vida um dia em cada sete.»<sup>183</sup> Tendo como tema fundamental os maus exemplos, e as consequências neles originárias, que os pais dão aos filhos, a sátira XIV de Juvenal, na qual se percebe uma síntese do que o «romano» sabe acerca do «judeu», pega nesta figura como um mau pai, quase por definição. No passo, subjaze ainda o desrespeito pela lei romana, como uma conclusão retirada do facto de manterem as normas judaicas, expressas, por exemplo, na necessidade da

---

<sup>182</sup> A propósito, recordamos que, na *Eneida*, um dos elementos evocado como desvirtuador do inimigo aquando da batalha de Áccio é o facto de os Egípcios serem considerados adoradores de bestas e animais.

<sup>183</sup> JUV. 14.96-106.



circuncisão. Esta é uma perspectiva que coincide com a que encontramos em Tácito<sup>184</sup>.

Com efeito, também o autor dos *Annales* é um dos escritores greco-latinos a referir-se à dieta judaica. Depois de abordar a importância do burro e do Sábado na cultura dos Judeus, o tema do porco é trazido à colação pelo historiador romano, explicando a eliminação do suíno da dieta judaica com o facto de o animal ter outrora contaminado os judeus com uma doença<sup>185</sup>. É por isso significativo que Tácito tenha os Judeus como um povo essencialmente submetido à *superstitio* e não à *religio*<sup>186</sup>. Ainda no mesmo contexto, Tácito refere-se ao consumo de pão sem fermento bem como aos jejuns praticados pelos adeptos da fé moisaica.

---

<sup>184</sup> TAC., *Hist.* 5.2-7.

<sup>185</sup> TAC., *Hist.* 5.4.2.

<sup>186</sup> TAC., *Hist.* 5.13.1: *gens superstitioni obnoxia, religionibus aduersa*. Sobre a distinção entre *superstitio* e *religio*, ver CIC., *N.D.* 2.71, e GRODZYNSKI (1974); CALDERONE, 377-396, e PIMENTEL (1997), onde se define *superstitio* por tudo o que está a mais do que se compreende por *religio*, incluindo o culto excessivo ou exclusivo, o culto estrangeiro que não se perfilha e a atribuição de características divinas a tudo o que não passa de manifestações da natureza. Que Tácito tem a religião judaica como uma *superstitio* é evidente pelo número de vezes que a ela assim se refere, cf. TAC., *Hist.* 2.4.1; 5.8.3; 13.1; *Ann.* 2.85; 15.44. Note-se que é precisamente a mesma expressão que o historiador utiliza para caracterizar a crença de que Pompónia Grecina era acusada, cf. *Ann.* 13.32. Esta nota à cultura dos Judeus surge ao lado de outras curiosidades, como a observação do sétimo dia e do sétimo ano (explicada com a preguiça do povo: o cúmulo da indolência está na consagração do sétimo ano – reflexão que faz de Tácito o único autor antigo não judeu a referir-se ao ano sabático, TAC., *Hist.* 5.4.3), a circuncisão, o proselitismo, a solidariedade, lealdade e compaixão judaicas entre correligionários (por oposição ao ódio que votam aos outros povos e que define a misantropia judaica e ao espírito romano definido em Vergílio (FURTADO (2002) 150), a recusa da utilização de imagens, o sacrifício do cordeiro pascal (que Tácito considera uma afronta a Ámon), a associação com Dioniso (que Tácito rejeita) e até a concepção monoteísta e espiritual de Deus (TAC., *Hist.* 5.4-5.13). Este historiador é, aliás, dos únicos autores da Antiguidade a afirmá-lo explicitamente.

Epicteto, autor do tempo de Domiciano, é outro dos clássicos a mencionar a «questão suína». Uma das referências vem num contexto de debate ético sobre o bem e o mal, em que o filósofo compara as concepções dietéticas de Judeus, Sírios, Egípcios e Romanos, acabando por concluir que todas elas são distintas<sup>187</sup>. São também os aspectos da dieta, particularmente a relativa ao consumo da carne de porco, que Epicteto trata num outro passo, em que os termos de comparação e análise voltam a ser os mesmos povos, salientando-se ainda o conflito entre as suas religiosidades<sup>188</sup>. Segundo Epicteto, as escolhas de cada um desses povos derivam da existência de normas, em cada uma das respectivas culturas, que impõem restrições alimentares notórias. Ao se verificar colisão de interesses entre as dietas em causa, daí se concluirá que umas estarão erradas, por oposição às outras. É esse o tópico essencial da discussão. Interessa-nos, porém, salientar, que a dieta judaica, tema ao que parece suficientemente conhecido no meio intelectual romano, e não só, é uma das escolhidas para o debate.

Plutarco é outro dos autores da época a debruçar-se sobre o problema da alimentação judaica. O tema principal da abordagem plutarqueana do judaísmo é, obviamente, a natureza da sua religiosidade. Com Plutarco, o judaísmo ganha honras de tema literário-filosófico, pois o autor faz a sua abordagem num cenário socrático-platónico, criado propositadamente para a discussão. Num banquete que se celebra na

---

<sup>187</sup> EPICT. *apud* ARR., *Epict.* 1.11.12-13.

<sup>188</sup> EPICT. *apud* ARR., *Epict.* 1.22.4.

Eubeia, depois de um elogio do marisco, Lâmprias, o irmão de Plutarco, relembra que o seu avô escarnecia dos Judeus ao observar que estes se abstinham de vários tipos de comida, considerada como totalmente legítima pelos Gregos<sup>189</sup>. A conversa direcciona-se então no sentido de saber as razões por que os Judeus se abstêm de carne de porco. Confirma-se assim uma vez mais que o suíno é o animal ausente da dieta judaica que mais marca a impressão que o não-judeu tem do judeu. Naturalmente, tal postura deve-se sobretudo ao facto de os não-Judeus recorrerem a esse tipo de carne com frequência e estranharem a abstenção da mesma entre os Judeus. Surgem então entre os convivas as hipóteses explicativas para o fenómeno, que aliás se enquadram nas reflexões que já enunciámos: prescindirão os Judeus de porco na sua alimentação por reverência ou aversão ao animal? Polícrates, um dos convivas, parece ter conhecimento dos textos judaicos, uma vez que confessa que neles os passos relativos ao porco soam a mito e talvez tenham razões que se escusaram a publicar<sup>190</sup>. Mas a verdade é que não demonstra com dados concretos conhecer efectivamente esses textos. Calístrato, outro dos participantes do banquete, sugere que talvez o animal goze de algum prestígio entre o povo judeu, apesar da sua fealdade ou sujidade, sendo por isso objecto de veneração, tal como acontece com o gato e o crocodilo entre os Egípcios<sup>191</sup>. O conviva

---

<sup>189</sup> PLU., *Quaest. Conn.* 4.4.4-6. Com efeito, os Judeus abstêm-se igualmente de mariscos, *Lv* 17.10-12.

<sup>190</sup> PLU., *Quaest. Conn.* 4.4.5.

<sup>191</sup> Cf. PETR., frag. 17.

afirma depois que os Judeus respeitam o porco porque teria sido esse animal a ensinar o homem a lavrar o chão com o seu focinho (daí o termo *hynis*, «relha de arado», que faz derivar de *hys*, «porco»)¹⁹². Associa-se então o caso do porco ao do burro, que frequentemente aparece como um animal também adorado entre os Judeus, e que se diz ter ajudado o povo de Moisés a encontrar água¹⁹³. Lâmprias reforça a ideia, afirmando que os Judeus também não comem lebre porque a acham parecida com o burro, a quem tanto prezam¹⁹⁴. Conclui Calístrato, portanto, que o lógico seria os Judeus matarem o porco, visto que o abominariam. O debate intercultural está instalado¹⁹⁵.

A ocasião propicia uma reflexão acerca de animais adorados por vários dos povos do Império. Entre as opiniões que contradizem a sua teoria, Calístrato e Lâmprias evocam as que argumentam que os Judeus não consomem carne de porco porque o seu estômago não suporta nada tão sujo e impuro, ou porque a sua pele é coberta de lepra, doença frequentemente associada aos Judeus, como seus propagadores, entre Gregos e Romanos¹⁹⁶. Além de que os hábitos pouco limpos dos suínos

---

¹⁹² Cf. PLU., *Is. Os.* 74.

¹⁹³ A ideia aparece em TAC., *Hist.* 5.3.2; D. S. 1.87 refere-se aos animais que são respeitadas por terem ajudado o Homem, mas não menciona o porco; S. E. P. 3.223; cf. AEL., *NA* 10.16.

¹⁹⁴ É claro que o tom pejorativo e irónico evidencia-se neste passo. Sobre a abstenção de lebre entre os Judeus, *Lv* 11.6. O burro volta a aparecer em PLU., *Is. Os.* 31, como ajudante do gigante Tífon, que veio a tornar-se precisamente o pai de Hierosólmo e de Judeu, epónimos do povo judeu. A ajuda dada pelo burro a Tífon justificaria a veneração dos Judeus por esse animal.

¹⁹⁵ Sobre este texto, ver RODRIGUES (2005a).

¹⁹⁶ HECAT. ABD., *Aegyptiaca*, *apud* D. S. 34-35.1.1; 40.3.1-3; MAN. HIST., *apud* J., *Ap* 1.73-91; MAN. HIST. *apud* AEL., *NA* 10.16; APOLÓNIO MÓLON, *apud* J., *Ap* 2.148; STR.

originariam uma carne de pouca qualidade. Plutarco sugere, aliás, nos *Moralia*, uma explicação adicional para a impureza suína: o porco acasala quando a lua está em fase minguante e os que bebem leite de porca ficam marcados de lepra e de sarna<sup>197</sup>.

A conversa direcciona-se, depois, para o horizonte mitológico: Lâmprias recorda que Adónis teria sido morto por um javali e que, popularmente, aquela figura era interpretada como Dioniso, ideia apoiada pela semelhança de rituais em honra de ambas as divindades. Mas de que modo poderia isso estar relacionado com a abstenção judaica de carne de porco? A insinuação de Lâmprias dever-se-á ao facto de o culto dionisíaco ser associado à religião judaica e Dioniso a Javé<sup>198</sup>, e a relação mitológica entre o deus do vinho e o amado de Afrodite, morto pelo javali, justificaria a rejeição da carne suína pelos Judeus. É claro que esta é uma *interpretatio graeca* de poucas probabilidades comprobatórias. Não deixa, contudo, de ser curiosa a associação que hoje fazemos entre a figura de Adónis e os termos hebraicos *Adon*, *Adonai*, podendo o próprio jovem da mitologia ser uma *interpretatio graeca* das religiosidades do Próximo Oriente ligadas à morte do jovem deus da vegetação, o senhor que morre e ressuscita anualmente. Nesse sentido, é igualmente interessante a proposta da personagem de Plutarco e a relação que faz entre a morte de Adónis, o javali e a abstenção da carne suína, como se

---

16.2.35-36; TROG., *Hist.* 36 *apud* JUST. *Epitome* 2.1-3; LISÍMACO, *apud* J., *Ap* 1.304-311; ÁPION, *apud* J., *Ap* 2.10; CHAEREM. HIST., *apud* J., *Ap* 1.289-292; TAC., *Hist.* 5.3-4.

<sup>197</sup> PLU., *Is. Os.* 8.

<sup>198</sup> Cf. MACR. 1.18.

«o deus» tivesse sido morto pelo porco e daí o facto de ele ser abominável<sup>199</sup>. Nesta discussão, destaca-se por conseguinte uma necessidade interpretativa grega da norma exposta no *Levítico* e no *Deuterónimo*, que parece, no mínimo, intrigar o não-judeu, talvez pela sua peculiaridade.

No conjunto das alusões semitizantes de Marcial, outro dos grandes poetas latinos da Antiguidade Clássica, ganham particular relevo os temas do Sábado e da circuncisão, confirmando que esses eram assuntos difundidos entre a população não judaica de Roma. O tema da carne suína, porém, está igualmente presente<sup>200</sup>. Já a menção ao Sábado vem relacionada com o jejum, ainda que, como se sabe, na cultura judaica, estes dois elementos não traduzam uma relação directa<sup>201</sup>. No entanto, as fontes mostram que a relação entre ambas era recorrente entre as elites não judaicas da época.

Efectivamente, relacionado com a dieta alimentar, o jejum foi outra das marcas reconhecidas aos judeus pelos não-judeus. Apesar de os dias de jejum não terem escapado aos olhares dos Romanos, há alguns

---

<sup>199</sup> Cf. a descrição das Adónias em THEOC. 15 e a Festa dos Tabernáculos, *Lv* 23.33-41; de igual modo, OV., *Met.* 10.512, associa a mirra ao mito de Adónis e, em *Lv* 23.40, essa árvore é igualmente mencionada. Deverá residir nestes textos a chave da relação feita por Plutarco.

<sup>200</sup> Cf. TODD (1952).

<sup>201</sup> A mesma noção aparece em STR. *apud* J., *AJ* 14.66; TROG., *Hist.* 36 *apud* JUST. *Epitome* 2.14; Suet., *Aug.* 76. O sétimo dia não deixa de ser uma marca omnipresente na caracterização dos Judeus. Ver ainda AGATHARCH. *apud* J., *Ap* 1.209-211; *AJ* 12.5; TIB. 1.3.15-18; HOR., *S.* 1.9.63-72; OV., *Ars* 1.76.415; *Rem.* 217-220; ÁPION, *Aegyptiaca, apud* J., *Ap* 2.21; PLIN., *Nat.* 31.24; TAC., *Hist.* 5.4; JUV. 14.105-106; PLU., *De Supers.* 3; STR., *Hist. apud* J., *AJ* 14.66; STR. 16.2.40; PETR., frag. 37; MART. 4.4; Suet., *Aug.* 76.2; GOLDENBERG, 414-447; MICHAEL (1923-1924).

mal-entendidos entre os autores, nomeadamente em Suetónio, que afirma que Augusto parece ter pensado que também o Sábado era um dia de abstenção, confundindo o jejum com o Sétimo Dia<sup>202</sup>. Num dos epigramas de Marcial, lemos: «Quanto fede... os hálitos de jejum das sabatistas... eu preferiria a feder o que tu fedes, Bassa.»<sup>203</sup> A crítica a Bassa é aproveitada para evocar a realidade das mulheres que seguiam os rituais judaicos, sendo provável que os *ieiunia sabbatariorum* aludam quer a judias, quer a prosélitas. O facto de ser usado um feminino remete para o facto, ao mesmo tempo que o comprova, de existir um número considerável de mulheres a serem atraídas por estes cultos. O mau cheiro do hálito, alegadamente provocado pela ausência da ingestão de comida imposta pelo jejum, serve de motivo depreciativo da cultura judaica, já pouco valorizada no período flavio. Aliás, o esforço de Josefo em contar a história do seu povo nas *Antiquitates*, bem como a forma como a conta, encontra justificação nesse mesmo contexto.

Este tipo de ideias relativamente ao jejum sabatino está igualmente presente nos já referidos fragmentos do romance de Petrónio. Fílon conta que os judeus de Roma não aceitariam doações de dinheiro ou cereal (refere-se provavelmente aos *congiaria*) se a distribuição se fizesse ao Sábado, pelo que as autoridades reservavam o quinhão dos

---

<sup>202</sup> SUET., *Aug.* 76; cf. LEON (1995) 245, que estranha que um homem com «personal acquaintance with certain prominent Jews» cometesse tal erro. Parece-nos que a observação de Leon é parcial e presunçosa e que o facto de Augusto, ou Suetónio, ter feito tal confusão só pode significar pouca familiaridade e pouca importância prestada a tais personalidades ou que estas não seriam muito rigorosas nas práticas judaicas. Ver ainda STR., *Hist.*, *apud* J., *AJ* 14.66; TROG., *Hist.* 36 *apud* JUST. *Epitome* 2.14; MART. 4.4.7.

<sup>203</sup> MART. 4.4.1.7.12, trad. D. F. Leão in Marcial, *Epigramas* 1.21; SABBADINI (1949) 5-8.

judeus para o dia seguinte<sup>204</sup>. Também em Horácio há uma nota que alguns exegetas não hesitam em classificar como uma alusão a práticas judaicas. Nos *Sermones*, pode ler-se: «"Ó Júpiter, tu que dás e tiras os maiores sofrimentos," diz a mãe de uma criança há já cinco meses doente, "se os frios da febre quartã abandonarem o meu filho, ele estará nu no Tibre na manhã do dia em que ordenaste o jejum."»<sup>205</sup>. Plessis e Lejay escrevem sobre estes versos, a propósito do vocábulo *ieiunia*: «les jeûnes romains ou bien étaient déterminés par des calamités accidentelles et ne revenaient pas à date fixe, ou bien étaient spéciaux à des divinités féminines, Cérès, Isis, la Grande Mère. Les scolastes ont donc raison de rapporter cette indication aux jeûnes des Juifs. Les Pharisiens jeûnaient le lundi et le jeudi (*dies Iouis*). Mais il s'agit plutôt du jeûne par lequel, non pas les Juifs mais les païens judaïsants et superstitieux célébraient le sabbat.»<sup>206</sup> Sobre a identificação de Júpiter, no primeiro verso citado, acrescentam com que «peut désigner toute divinité supérieure; ici, le dieu des Juifs.»<sup>207</sup> De igual modo, o editor das sátiras para a editora *Belles Lettres* comenta o passo considerando tratar-se muito provavelmente de uma mulher que seguia as práticas judaicas, pelas mesmas razões apontadas por Plessis e Lejay<sup>208</sup>. Stern, por outro lado, pensa que uma

---

<sup>204</sup> PH., *Legat.* 158.

<sup>205</sup> HOR., *S.* 2.3.288-292: "*Iuppiter, ingentis qui das adimisque dolores, / mater ait pueri mensis iam quinque cubantis, / frígida si puerum quartana reliquerit, illo / mane die quo tu indicis ieiunia, nudus / in Tiberi stabit.*"

<sup>206</sup> PLESSIS, LEJAY (1921) 405, n. 8. Também DORNSEIFF (1951) 64-69, partilha desta opinião.

<sup>207</sup> PLESSIS, LEJAY (1921) 405, n. 5.

<sup>208</sup> VILLENEUVE (1958) 169, n. 3.



menção ao jejum e a um banho frio no rio, como demonstração de sacrifício, e uma eventual expressão de *interpretatio latina* de Javé não significa necessariamente uma referência a um costume judaico<sup>209</sup>. Na verdade, parece ser opinião generalizada entre os Romanos, talvez até entre simpatizantes do judaísmo pouco esclarecidos, que o Sábado coincidia com jejum, o que não é necessariamente verdade, sendo possível uma confusão com o *Yom Kippur*. O próprio Augusto tinha essa ideia, como se pode deduzir por uma carta dirigida ao enteado e futuro imperador Tibério, e que nos foi transmitida por Suetónio: «Nem sequer um judeu, meu caro Tibério, observa o jejum do Sábado tão fielmente como eu o fiz hoje. Foi apenas depois da primeira hora da noite que eu levei à boca duas porções de comida, durante o banho, antes de começar a minha massagem.»<sup>210</sup> Recordemos, porém, que Augusto era supersticioso<sup>211</sup> e não é de desconsiderar que tenha sido esta confusão que mais tenha agradado ao imperador e, conseqüentemente, mais facilmente tenha fixado. A razão para o mal-entendido da coincidência do sétimo dia com o jejum deve residir no facto de o Sábado ser um dia de descanso e os Romanos e outros não-Judeus o associassem a uma forma de descanso total, que incluiria comer, ou então por associação de ritual sagrado com outras formas de religiosidade orientais. Mais estranho parece que Augusto tivesse convivido de perto com a nobreza judaica, desde Herodes aos seus filhos, que Filon confirmasse o seu

---

<sup>209</sup> STERN (1974-1985) I, 321, n. 1.

<sup>210</sup> SUET., *Aug.* 76.

<sup>211</sup> SUET., *Aug.* 90-92.

conhecimento da cultura judaica<sup>212</sup>, e não soubesse que não existia uma coincidência plena entre as duas realidades. Tal circunstância só pode levar-nos a questionar a fidelidade destes judeus ao judaísmo ou o tipo de religiosidade que viviam no seu dia-a-dia, visto que se pode também colocar a hipótese de a família de Herodes e alguns dos judeus da diáspora não seguirem os preceitos religiosos de uma forma ortodoxa e daí advir a confusão presente no texto de Suetónio. Poderemos ainda estar perante uma imagem demasiadamente generalizada, usada por Augusto numa carta alegadamente privada, ou de uma deturpação do historiador, ou fontes, que transmitiu a informação.

Algumas informações complementares sobre esta questão podem ser colhidas em Pérsio. Vejamos o que diz o satirista sobre os Judeus: «mas quando o dia de Herodes chega e as lucernas decoradas com violetas, dispostas sobre a janela engordurada, vomitam um fumo espesso, e a cauda do atum nada abraçada a um prato vermelho e o jarro branco se enche de vinho, silencioso, tu mexes os lábios e empalideces por causa dos Sábados circuncidados»<sup>213</sup>. O passo pertence à sátira V, dirigida a Lúcio Aneu Cornuto, que aqui é tido como guia filosófico estóico. Com esta alusão, Pérsio demonstra conhecer algo sobre os rituais judaicos ligados à celebração do Sábado. Ainda assim, as referências que faz não passam de generalidades, que Pérsio parece

---

<sup>212</sup> PH., *Legat.* 154.

<sup>213</sup> PERS. 5.179-184: *at cum / Herodis uenere dies unctaque fenestra / dispositae pinguem nebulam uomere lucernae / portantes uiolas rubrumque amplexa catinum / cauda natat thynni, tumet alba fidelia uino, / labra moues tacitus recitataque sabbata palles.*

comungar com outros autores do seu tempo, como Séneca, em cuja obra o acender das lucernas é também referido<sup>214</sup>. Apesar de a qualidade da informação não ser muito profunda, há a percepção, por parte de indivíduos como Pérsio e Séneca, que pertencem a uma elite sócio-cultural, de elementos fundamentais da prática judaica, sem grandes distorções. Efectivamente, para a celebração do Sábado, os judeus acendem velas, na noite de Sexta-feira, antes do pôr-do-sol, como sinal do início do Sábado e para trazer mais luz para o lar; mas, na Antiguidade, usavam-se lucernas para o efeito. Era costume serem as mulheres a acendê-las. Por essa altura, benzia-se igualmente o vinho, enquanto a refeição servida era constituída por pão e peixe, tradicionalmente o arenque<sup>215</sup>. No conjunto das informações fornecidas por Pérsio, parece-nos que constam os elementos essenciais desta celebração: «as lucernas decoradas com violetas, dispostas sobre a janela engordurada», que «vomitam um fumo espesso<sup>216</sup>», são as luzes que se acendem; «a cauda do atum» que nada abraçada a um prato vermelho é a associação a um peixe como o arenque; «o jarro branco» que se enche de vinho é uma clara alusão ao vinho utilizado na cerimónia. Em síntese, Pérsio parece conhecer minimamente o Sábado judaico assim como as práticas alimentares a ele associadas. Com «o dia de Herodes», o poeta

---

<sup>214</sup> SEN., *Ep.* 95.47.

<sup>215</sup> Cf. J., *Ap.* 2.282, onde se escreve acerca do acendimento das lâmpadas; JUV. 14.96; TERT., *Ad Nat.* 1.13, e UNTERMAN (1992) 236.

<sup>216</sup> A janela engordurada, *uncta fenestra*, dever-se-á ao fumo gorduroso do azeite queimado pela lucerna.

pretende aludir ao dia sagrado entre os Judeus, recorrendo ao nome de vários dos seus reis para o caracterizar.

Sendo uma das problemáticas mais evidentes na definição da alteridade judaica no período greco-romano, a questão da alimentação e, em particular, o problema da abstenção de carne suína revela-se uma das mais facilmente detectáveis nas fontes greco-latinas dos séculos I e II<sup>217</sup>. Na verdade, a abstenção de alimentos que integravam a dieta de outros povos mediterrâneos da Antiguidade, de que se destacava a carne suína e em parte até o sangue, funcionava como marca de distinção. Este tipo de manifestação pertencia a um tipo de categorias culturais que seria perceptível e entendida pelos não-Judeus como marca essencial na definição do Outro.

Refira-se ainda que, excluindo os judeus de nascimento, o judaísmo antigo distinguia dois tipos de adeptos da sua fé: os meros simpatizantes ou «tementes a Deus», denominados *theosebeis* ou *metuentes*, que reconheciam o Deus de Israel como o verdadeiro e único Deus e que seguiam determinadas normas, como a dieta, mas que se refreavam de assumir medidas que os transformassem em verdadeiros prosélitos, como a circuncisão; e os prosélitos propriamente ditos, que se decidiam pela circuncisão, entrando assim de facto para o grupo restrito do «Povo Eleito», sem que no entanto tivessem a plenitude da identificação,

---

<sup>217</sup> RODRIGUES (2005); RODRIGUES (2007).

reservada apenas aos verdadeiros descendentes de Abraão<sup>218</sup>. Neste sentido, a dieta reveste-se de importância primordial para a definição do «ser Judeu». Note-se, aliás, que, com a evolução dos acontecimentos, a acusação de canibalismo, uma das formas mais eficazes de anatematizar o «outro» e de exaltar o «eu» como superior, cairá sobre os Judeus<sup>219</sup>, confirmando a problemática da alimentação – ainda que vá além dela – como essencial no horizonte da cultura.

### **Bibliografia:**

CALDERONE, S. (1972), «*Superstitio*», *ANRW* I.2, 377-396.

CASTRO, I. O. (2002), «Para uma simbólica do consumo do porco e do javali na Antiguidade Tardia» in M. Alarcão, L. Krus, M. A. Miranda, coord., *Animalia. Presença e Representações*, Lisboa, 33-46.

DORNSEIFF, F. (1951), «*Verschmähthes zu Vergil, Horaz und Properz*», *Berichte über die Verhandlungen der Sächsischen Akademie der Wissenschaften zu Leipzig* 97/6, 64-69.

FURTADO, R. (2002), «*Genus hominum ut inuisum Deis*. A representação dos Judeus na Roma imperial: o exemplo de Tácito», *Classica* 24, 137-159.

---

<sup>218</sup> Ainda que muitos prosélitos se considerassem plenamente judeus, KANT, 672-713. Sobre a distinção entre prosélitos e simpatizantes e as problemáticas que essa distinção implica, ver MURPHY-O'CONNOR (1992) e RUTGERS (1992) 219.

<sup>219</sup> O passo de D. C. 68.32.1-2, relativo ao tempo de Trajano e Adriano e a uma sedição ocorrida em Cirene, é paradigmático: «Entretanto, os Judeus da região de Cirene puseram à sua liderança um tal André e começaram a eliminar tanto os Romanos como os Gregos. Terão comido a carne das suas vítimas, feito cintos para si com as entranhas delas, ungiram-se com o seu sangue e usaram as suas peles como roupa; a muitos, eles serraram em dois, da cabeça abaixo; a outros, lançaram aos animais selvagens, e a outros ainda obrigaram-nos a lutar como gladiadores. No total, terão perecido 220 mil pessoas.»; o autor continua, afirmando que o mesmo tipo de situações ocorreu no Egito.

GOLDENBERG, R. (1979), «The Jewish Sabbath in the Roman World up to the Time of Constantine the Great», *ANRW* II.19/1, 414-447.

GRODZYNSKI, D. (1974), *Superstitio*, sep. *REA* 76, 36-60.

HARRIS, M. (1987), «Foodways: historical overview and theoretical prolegomenon» in M. Harris; E.B. Ross, eds., *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*, Philadelphia, 59-60.

KANT, L. H. (1987), «Jewish Inscriptions in Greek and Latin», *ANRW* II.20/2, 671-713.

LEON, H. J. (1995), *The Jews of Ancient Rome*, updated edition, with a new introduction by C.A. Osiek, Peabody.

M. DELCOURT (1959), *Oreste et Alcméon*, Paris.

MICHAEL, J. H. (1923-1924), «The Jewish Sabbath in the Latin classical writers», *AJSL* 40, 117-124.

MURPHY-O'CONNOR, J. (1992), «Lots of god-fearers? *Theosebeis* in the Aphrodisias inscription», *RBi* 2, 418-424.

PIMENTEL, C. (1997), «*Praesagia, prodigia, omina*: da tênue fronteira entre *religio* e *superstitio*» in J.M.N. Torráo, *II Colóquio Clássico. Actas*, Aveiro, 233-254.

PLESSIS, E.; LEJAY, P. (1921), *Œuvres d' Horace*, Paris.

RODRIGUES, N. S. (2005), «Identidade e alteridade judaica em Roma» in F. de Oliveira, *Gênese e Consolidação da Ideia de Europa. Vol. III: O Mundo Romano*, Coimbra, 135-158.

RODRIGUES, N. S. (2007), *Iudaei in Vrbe. Os Judeus em Roma do tempo de Pompeio ao tempo dos Flávios*, Lisboa.

RODRIGUES, N. S. (2005a), «Plutarco e o Judaísmo» in M. Jufresa, F. Mestre, P. Gómez, P. Gilabert, eds., *Plutarco a la seva època: Paideia i Societat. Actas del VIII Simposio Internacional de la Sociedad Española de Plutarquistas. Barcelona 6-8 de Noviembre de 2003*, Barcelona, 431-438.

RUTGERS, L. V. (1998), *The Hidden Heritage of Diaspora Judaism*, Leuven.

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

SABBADINI, S. (1949), «"Ieiunia sabbatariarum"». Nota a Marziale, Ep. IV, 4,7», *Annali Triestini* IV, 19, 5-8.

SOLER, J. (1973), «Sémiotique de la nourriture dans la Bible», *Annales. ESC* 28/4, 943-955.

STERN, M. (1974-1985), *Greek and Latin authors on Jews and Judaism*, Jerusalem.

TODD, O. J. (1952), «"Frustrum porcinum"», *CPb* 47, 93-94.

UNTERMAN, A. (1992), *Dicionário Judaico de Lendas e Tradições*, Rio de Janeiro.

VILLENEUVE, F. (1958), Horace, *Satires*, Paris.

**A Comensalidade nas Comunidades Cristãs Primitivas**  
**Segundo a *Primeira Epístola aos Coríntios***

Paula Barata Dias<sup>220</sup>

É propósito do nosso estudo propor uma análise das referências aos actos de partilha solidária de alimentos enquanto fórmula básica de comensalidade (*cum+ mensa* “*mesa com*”), na *Primeira Epístola aos Coríntios*. A escolha do tema partiu do interesse que temos vindo a manifestar pela influência da alimentação na religiosidade, em particular na religiosidade judaico-cristã<sup>221</sup>. Duas observações metodológicas se impõem, uma, acerca da necessidade de definir os conceitos, outra acerca do corpus escolhido.

Em primeiro lugar, ao lermos os textos que pretendíamos analisar, fomos confrontados com uma dificuldade estrutural cuja superação nos pareceu essencial, que é a da definição dos conceitos. De facto, há uma razoável lacuna na reflexão teórica sobre os actos

---

<sup>220</sup> A Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Paula Barata Dias integra o corpo docente da Faculdade de Letras, da Universidade de Coimbra, na qual atua nas áreas de: Línguas, Literaturas e Culturas Clássicas.

<sup>221</sup> Domínio de investigação que tem gerado fundamentais números temáticos de periódicos de referência na área dos estudos da religião, que consideramos promissores. Salientamos o n.º 63, 3 (1995) do *Journal of the American Academy of Religion*, no qual destacamos, de G. Feeley-Harnik, (565-582) *Religion and Food: An Anthropological Perspective*. Da mesma autora, é fundamental o estudo **The Lord's Table: The Meaning of Food in Early Judaism and Christianity**, Washington, 1994. O n.º 86 temático da revista *Semeia*, de 1999, *Food and drink in the biblical world* é também um exemplo deste interesse específico pela presença do factor alimentar na religiosidade.



alimentares colectivos<sup>222</sup>: comer numa cantina escolar, jantar na cozinha familiar, ou participar no jantar de fim de curso são actos alimentares colectivos profundamente distintos nas suas motivações práticas e implicações sociais e afectivas. Decomposta esta escala de compreensão, procuraremos enquadrar nela a noção de comensalidade, partindo do pressuposto de que a reflexão produzida, em termos teóricos e

---

<sup>222</sup> Neste âmbito, a bibliografia encontrada é escassa. Consideramos seminais os estudos da antropóloga Mary Douglas (1966): *Purity and Danger, concepts of pollution and taboo* traduzido em português pelas Edições 70 (*Pureza e Perigo, ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu*), 1991; “Deciphering a meal”, *Daedalus* 101, 1, *Myth, Symbol, and Culture*, pp. 61-81; (1973) *Natural Symbols: Explorations in Cosmology*, Londres, 2ª ed. O artigo de C. Nemeroff e P. Rozin, (1989) “You are What You Eat”: Applying the Demand-Free “Impressions” Technique to an Unacknowledged Belief”, *Ethos*, Vol. 17, 1 pp. 50-69, estuda as práticas alimentares enquanto marcadoras subtis de identidade. Ainda como “case studies” nos quais nos inspirámos para produzir esta reflexão: G. Sforza Brewer (1982): **An Italian Family Reunion Cookbook**, New York; M. de Certeau et al. Giard (1998) **The Practice of Everyday Life**. Minneapolis; Darlene Jones, (2000): **Cooking with Spirit: Making the Art of Preparing and Sharing Good Food a Spiritual Adventure**. Portland; V. L. Ochs (1999): “What Makes a Jewish Home Jewish?”, Material History of American Religion Project, de acesso livre na internet, <http://www.materialreligion.org/journal/jewish.html>; e ainda D. Sach (1997): “On deciphering a potluck: The social meaning of church socials”, *ibid.* <http://www.materialreligion.org/journal/potluck.html>. Pedimos ainda tolerância para o nível de exemplificação e de ilustração utilizado, muito concreto, e em que recorremos ao que tomamos como experiências de vida acessíveis ao leitor. O objectivo é tornarmos clara uma exposição cujo suporte teórico segue ainda vias experimentais. Os exemplos usados são retirados das práticas sociais do mundo ocidental, aquela que pensamos ser compreendida pela generalidade dos leitores. À parte a possibilidade de uma acusação de “parcialidade cultural”, na tipificação, em particular, da noção de família, estamos em crer que, transferidos os exemplos para outra ordem e valores culturais, o quadro teórico se manteria válido. Também tomamos como premissa fundamental a afirmação de M. Douglas, em “Deciphering a meal”, p. 442 “the meaning of a meal is found in a system of repeated analogies.” O interesse contemporâneo pela gastronomia tende a procurar o exótico, o incomum, aquilo a que chamaríamos o “exquisit”. Mas são as práticas do quotidiano, não reflectidas, que revelam, de modo impressivo, os valores e uma “gramática cultural” como resultado de um processo de sedimentação histórica e cultural, disponível para ser decifrada.

abstractos, pode gerar instrumentos acrescidos para o entendimento das realizações concretas de actos alimentares colectivos e, no caso de estudo escolhido, para a análise destes actos enquanto transmissores de uma mensagem religiosa. Assim, a parte I do nosso trabalho destinar-se-á a esta discussão preliminar.

Em segundo lugar, impõe-se um esclarecimento quanto ao corpus seleccionado. As Cartas de Paulo foram escolhidas pela sua validade enquanto testemunhos primeiros de um cristianismo em construção, de um quotidiano que reorganiza a sua identidade espiritual, também pela manipulação da cultura material e dos hábitos diários. Neste sentido, o simbólico e o religioso invadem as comunidades através da modificação de hábitos concretos arreigados e, provavelmente, desempenhados sem uma consciência prévia do seu valor, enquanto marcadores mais autênticos de uma identidade que se pretende modificar.

A opção tomada não ignora que os textos bíblicos resultam de uma elaboração de discurso e selecção posteriores aos acontecimentos e ao tempo histórico de referência, e que neste processo interferiram múltiplos factores, que os tornaram um caso particularmente complexo quanto à transmissão e construção textual. Sem pretendermos discutir as motivações e a fluidez do texto bíblico, o mais examinado dos documentos literários produzidos pela humanidade, tomamo-lo tal como ele se nos apresenta, e como nos chegou no *Novo Testamento* (NT): um documento que revela, em primeiro lugar, aquilo que os primeiros

enunciadores pretendem que seja contado e que seja mostrado, mas também aquilo que a tradição posterior, responsável pelas revisões críticas do texto bíblico, sancionou enquanto produto expressivo e significativo de uma comunidade religiosa específica, e na qual os textos não se restringem a uma função narrativa, evemerista (como o título de *Actos* poderia fazer supor) ou ao veicular de informação histórica objectiva.

Pelo contrário, assim entendidos, os textos bíblicos revelam-se como arquivo da memória de um tempo fundacional, mas também enquanto instrumentos da coesão das comunidades do tempo presente da composição, e sobretudo como instrumento de comunicação com as comunidades cristãs a construir, seguindo a motivação proselitica e universalista que marcou o carácter dos primeiros cristãos, claramente a partir do magistério de Paulo.

Poderemos inferir que as duas primeiras funções, fixação da memória e agregação da comunidade, estão presentes naquilo a que chamaríamos um uso “para dentro” dos relatos neotestamentários. A este uso associaríamos toda a recuperação dos referentes messiânicos do AT e da simbologia do judaísmo enquanto religião matriz do cristianismo, que actua ao nível mais profundo, na apresentação e na integração da história de Cristo no destino do povo eleito, e na construção das comunidades cristãs de origem judaica assente numa

renovação, ou num aperfeiçoamento do legado recebido<sup>223</sup>. A terceira função dos textos neotestamentários, contudo, assume a complexa obrigação de comunicar a revelação cristã a povos e a gentes estranhos à linguagem religiosa do judaísmo. Dupla dificuldade, portanto! Por um lado, este destinatário pagão, romano-helenístico, integra uma esfera religiosa difusa, na sua variedade politeísta, pelo que se torna complexo gerar plausibilidade entre as duas religiosidades distintas, a novidade cristã e os fundos religiosos pagãos, sem gerar tumulto ou desinteresse no destinatário<sup>224</sup>. Por outro lado, o cristianismo não pode invocar a matriz judaica em mediação, posto que esta é, nos seus fundamentos, uma religião e uma cultura deliberadamente ligadas a uma minoria no mundo antigo greco-romano, avessa ao proselitismo e à concepção de um monoteísmo universal. Portanto, do ponto de vista da estratégia comunicativa, o NT está preso por estas condicionantes: afirmar o cristianismo como proposta religiosa nova e unificadora junto de destinatários diversos, diferentemente capazes de compreender a novidade.

---

<sup>223</sup> Todas as referências e citações da Bíblia são retiradas da *Bíblia Sagrada, Difusora Bíblica Missionários Capuchinhos*, Lisboa, 11ª ed., 1994. São as primeiras a surgirem, entre judeus de ascendência judaica e originários da diáspora judaica pelo mundo helenístico. Os treze co-celebrantes da Última Ceia eram judeus a celebrarem a Páscoa judaica (Mt. 26, 17-29; Mc. 14, 17-25; Lc. 22, 7-20). A primeira comunidade de Cristãos, a de Jerusalém, inclui entre os seus membros Maria, mãe de Jesus (Act. 2 42-47).

<sup>224</sup> O discurso de Paulo no Areópago (Act. 17 22-33); ou a animosidade dos artífices de ícones da deusa Ártemis, em Éfeso, contra Paulo (Act. 19 23-40) são exemplos dos conflitos gerados pela divergência da linguagem religiosa.

### **O que é e o que não é comensalidade - reflexão prévia**

Debrucemo-nos sobre o conceito de comensalidade. Tomamos o termo no seu sentido mais literal, isto é, tomar uma refeição em conjunto com outras pessoas com quem se reconhecem afinidades, reunidos num dado momento e local. Exposto desta maneira, vemos que o termo é muito abrangente, pelo que deve ser decomposto nas suas múltiplas implicações, para assim validarmos a pertinência do nosso estudo. De facto, é-se comensal, ou conviva, num jantar de aniversário, numa boda de casamento, na celebração da festa anual da empresa, na homenagem a um amigo que se reforma, no jantar de fim de ano, na reunião do clube desportivo ou da associação cultural ou de solidariedade em que eventualmente se participa. Já não reservamos o termo “comensal” para nos definirmos enquanto participantes na refeição, quotidiana ou festiva, da família de sangue, reunida sob o mesmo tecto.

Tanto o jantar organizado num espaço determinado para tal como a refeição quotidiana da família no espaço conhecido do lar cumprem o preceito do acto alimentar comunitário. Os dois são também actos eminentemente culturais, enquanto produtos fabricados, não derivados da condição biológica do homem. O homem necessita de se alimentar para se manter vivo, a intervalos relativamente cíclicos, segundo um padrão omnívoro modelado pela fisiologia humana, mas esta não impõe que se tenha de comer em grupo, podendo mesmo o grupo ser visto como uma ameaça no acesso de um indivíduo à comida,

em períodos de escassez e de competitividade pelos alimentos. Este cenário não é, felizmente, o mais conhecido nos países desenvolvidos que, nos últimos anos, arredaram o espectro da fome das suas populações. Mas este mesmo mundo não está isento de ocasiões em que o homem opta pela refeição solitária, sobretudo por razões pragmáticas, o que nos leva a considerar que o acto de comer em conjunto nem sempre é um acto desejado ou possível, nem implica directamente a potenciação do alimentar-se enquanto acto vital à sobrevivência humana<sup>225</sup>.

As ciências sociais, a antropologia e a sociologia, apresentam-nos o homem como ser gregário, que se desenvolveu historicamente em comunidades progressivamente mais complexas. A extensão dos comportamentos alimentares para além dos seus condicionalismos naturais tem necessariamente de se inscrever neste processo de constante luta pelas condições de sobrevivência, por razões que resultam da observação dos benefícios que o agir em colectivo promovem. As crianças necessitam de cuidados durante um longo período, nomeadamente de serem alimentadas pelos adultos, o que favorecia as

---

<sup>225</sup> A comunicação social testemunha, com infeliz frequência, o que ocorre em comunidades atingidas por flagelos vários que lhes limitam o direito à alimentação. Diante das distribuições de víveres facultadas pela solidariedade, cada homem disputa com o seu vizinho o acesso ao alimento, fazendo-se valer da força e defendendo com o corpo o bem conquistado. Temos um colectivo humano com o propósito de se alimentar, temos os mesmos alimentos, o mesmo tempo e espaço, mas não comensalidade e sim competição individual pelos recursos. Num ângulo diametralmente oposto, o homem que come apressado no balcão de um bar, ou o que se alimenta sem abandonar o seu lugar de secretária e o computador, ou que segura um prato de plástico diante de uma televisão, apresenta-se como um cenário cada vez mais frequente.

ligações inter-geracionais. Além disso, para o homem primitivo, conseguir alimentos tornava-se mais fácil se agisse em conjunto, ou se especializasse as tarefas que tal implicassem. Por exemplo, as crianças e as mulheres podiam dedicar-se à recolção e à agricultura, os mais velhos podiam cozinhar os alimentos, preparando-os de forma a ficarem mais facilmente digeríveis e saborosos, enquanto os homens se dedicariam à caça e à pastorícia. A especialização destas tarefas, todavia, só se traduziria em benefícios para toda a comunidade, se houvesse partilha do saber e do produto específico do trabalho de cada um<sup>226</sup>.

Não pretendemos aqui defender uma pré-história das refeições comunitárias, mas tão só apresentar as motivações lógicas que teriam levado a que a partilha de alimentos se tornasse um comportamento culturalmente adquirido e transmitido às gerações futuras. Todas estas observações, contudo, colocam-se num estado ainda demasiado turvo para entender a comensalidade, já que até agora apenas explorámos as vantagens práticas inerentes ao acto de “comer com”. Retomamos pois o confronto iniciado entre as refeições quotidianas, tidas na reunião de um grupo familiar, e os momentos excepcionais que considerámos como actos de comensalidade.

Os dois ocorrem dentro de grupos que estruturam os seus elementos de um modo particular, reunidos em ocasiões que implicam a partilha de alimentos, mas neste ponto cessam as semelhanças. Em

---

<sup>226</sup> K. Kipple (2008): *Uma História Saborosa do Mundo*, Lisboa, p. 28 (original inglês da Cambridge University Press, 2007 “a partilha de comida parece ter sido uma norma para os caçadores-recolectores”).

primeiro lugar, a família hierarquiza os seus membros por vários critérios, segundo a tradição cultural (como o demonstra o facto de os lugares na mesa familiar tenderem a ser fixos), e decerto todos concordarão que os laços estabelecidos entre os participantes à mesa são, na sua grande maioria, vinculações rígidas, que não variam em cada momento de refeição comum ocorrido<sup>227</sup>. Quanto aos actos de comensalidade, os presentes estabelecem entre si laços de natureza contratual, que resultam de uma assunção prévia de pertença àquele grupo. Por vezes, há um calendário, um convite, enfim, um planeamento que garante um número previsível de participantes, num momento que se valoriza pelo seu carácter excepcional, em contraponto com a natureza quotidiana das refeições em família. Os laços entre os comensais podem desfazer-se após a celebração, ou podem manter-se, de acordo com o nível de afinidades existentes entre os seus membros. Nestas circunstâncias, as celebrações podem ocorrer de modo regular, ou cíclico, para um grupo relativamente fechado de comensais<sup>228</sup>. Os participantes estão unidos por laços mais fluidos, de menor hierarquização vertical. Reforçam-se, no entanto, os laços horizontais:

---

<sup>227</sup> Quando alguém diz “-*Vou almoçar com a minha família*”, evoca um conjunto de relações que não se ratificam especificamente para a ocasião, e cuja potencial variabilidade é externa ao acto da refeição comum. Por outro lado, quem ouve, pressupõe, de acordo com as características do destinatário, ascendentes, colaterais, descendentes ou cônjuge, vínculos que são, à excepção do último, involuntários e permanentes.

<sup>228</sup> Uma boda de casamento: os convivas poderão participar noutras bodas de casamento, mas a composição do conjunto será distinta. Uma reunião de antigos colegas de escola pode ser o exemplo de comensalidade regular, ou cíclica, para um grupo fixo de indivíduos.



“colegas”; “confrades”; “irmãos”; “convivas”; “ligas”; “amigos”; “sócios” são termos que podem definir o teor das relações entre indivíduos que se reconhecem e partilham a mesa, porque comungam uma identidade previamente estabelecida, em torno de valores, interesses, competências ou gostos comuns.

Em segundo lugar, observe-se que a expressão “*vous jantare com a família*” constrói, regra geral, um conjunto único de indivíduos, isto é, o mesmo indivíduo reivindica apenas um grupo entendido nesse conceito, sujeito a entradas e saídas de membros de acordo com circunstâncias várias, mas sem que tal perturbe a natureza conceptual única e exclusiva do termo “família”. Pelo contrário, os actos de comensalidade geram a formação de grupos nos quais os membros não têm uma presença exclusiva, podendo o mesmo comensal participar em distintas reuniões, bastando para tal reivindicar uma ordem diferente de critérios de filiação em cada um dos grupos a que se associa<sup>229</sup>.

Em terceiro lugar, confrontemos o papel reservado aos alimentos, sua confecção e apresentação. As refeições familiares quotidianas vão ao encontro da necessidade básica do ser humano em repor, regularmente e em qualidade, a ingestão de alimentos. Decorrem num espaço e num horário conhecidos dos participantes. Havendo margem para o imprevisto, podemos, no entanto, considerar que quem cozinha, quem se senta à mesa e que tipo de pratos é servido são

---

<sup>229</sup> A mesma pessoa pode participar no jantar da empresa; no convívio da sua paróquia; no encontro de escuteiros; no jantar da associação desportiva...

variáveis que, obedecendo a um codificação específica para cada família, condicionada pela cultura, necessidade e gostos comuns, não são questionados ou estabelecidos em cada ocasião. Pelo contrário, o imprevisto e a surpresa marcam, justamente, a entrada do elemento excepcional na refeição familiar que a podem fazer tender para uma ocasião de comensalidade: uma visita à mesa, o aniversário de um membro, por exemplo, podem convocar nos presentes a atitude de esmerarem a refeição<sup>230</sup>. Há ainda um padrão de salubridade a que se tenta aderir, de acordo com as crenças culturais e os conhecimentos de cada família. Assim, procura-se que a refeição supra as necessidades da família, que seja completa e variada de modo a fazer bem, de acordo com um critério de saúde e de gosto. Ou seja, a refeição familiar coloca os alimentos num nível mais funcional e vai ao encontro dos gostos sancionados pela experiência familiar.

A dimensão afectiva é também importante: à mesa, os familiares encontram-se e conversam, mas essa não é a ocasião exclusiva para tal acontecer, pois há um espaço comum que se partilha. Não se pretende desvalorizar a afectividade, mas tão só reconhecer que esta se pode construir noutras instâncias, e pré-existe às refeições da família. Quando muito, a regularidade e a harmonia em que estas decorrem podem servir

---

<sup>230</sup> Um convidado, externo à composição quotidiana da mesa familiar, implica alteração da disposição, esclarecimentos suplementares quanto ao que se come, maior atenção ou artifício nos gestos, proporcional ao grau de “estranheza” suscitado pelo novo membro. A ausência do familiar que habitualmente cozinha, no entanto, perturba o código da refeição familiar, sem que tal implique comensalidade. Recorrer ao take-away ou aos congelados, improvisar pratos frios, por exemplo, surgem como substituto de sustentação do código da refeição familiar fundada no utilitário.

de aferição ou de reforço da qualidade das relações familiares. Daqui resulta que há uma ordem na apresentação dos alimentos e um tipo de confecção, ou seja, um serviço e uma cozinha, que a família identifica como tipicamente sua, que cada membro espera e antecipa em cada momento ordinário de refeição. Nestas circunstâncias, o curso da refeição, os gestos e os papéis de cada um desenrolam-se tacitamente, sem que haja intervenção, ou menção explícita, ao acto alimentar concreto que decorre, ou aos alimentos servidos, a não ser de modo muito circunstancial.

A comensalidade, pelo contrário, não envolve a função de alimentar equilibradamente os que se sentam à mesa, e não submete os envolvidos a uma frequência quotidiana. Pelo contrário, estes actos tendem a especializar ou a sofisticar o serviço de mesa e a elaboração dos alimentos, facto cujas consequências se diluem na excepcionalidade da ocasião. Esta especialização adquire um carácter central, e faz parte da codificação interna da natureza do evento<sup>231</sup>: investe-se, por isso, na elaboração, no modo de servir, na ordem de apresentação e de ingestão, que preenchem uma série de requisitos ligados à estética, pela estimulação, nos presentes, das sensações gustativa, visual, olfactiva e táctil. O momento de comensalidade é, assim, percebido como um

---

<sup>231</sup> Por exemplo, um churrasco ou uma sardinhada entre vizinhos; um jantar de peças de caça entre membros de um clube de caçadores; um lanche de sanduíches, pizza e hambúrgueres, gelatina, mousse de chocolate e bolo numa festa aniversário infantil; uma boda de casamento, a envolver uma longa lista de entradas, pratos quentes, frios, sobremesas, bebidas, queijos e mariscos. Quem organiza e quem participa abdica do equilíbrio nutricional em prol de uma noção de prazer estético.

acontecimento preparado e aguardado, vivido no tempo e destinado a deixar ou a evocar memórias de momentos paralelos anteriores. Nestas condições, a escolha e a elaboração dos alimentos são feitas segundo critérios não primariamente utilitários, e sim de modo a surpreender, maravilhar ou elevar o prazer retirado da ocasião. Há, por isso, larga margem para propor alimentos e preparados menos comuns, ou dispostos de modo inovador. Por isso, ao contrário da refeição familiar, a comensalidade envolve, na sua codificação, a presença de um “ordenante”, de um “chefe de mesa”, de alguém que reúna conhecimentos suplementares sobre a ocasião e exerça funções acrescidas na coesão de um grupo específico. O ser orientado por quem serve, gestos e uma etiqueta formalizados, a menção explícita de opiniões face ao que se degusta, e por vezes, um exercício de selecção diante do que é apresentado, insere-se dentro do que classificariámos como uma coreografia da comensalidade.

Sendo a natureza e a função concretas e primárias dos alimentos secundarizadas nos actos de comensalidade (não é obrigatório que a pessoa satisfaça a sua fome nestes actos<sup>232</sup>), o que se come está disponível para assumir uma natureza estética e uma função simbólica,

---

<sup>232</sup> Quantos de nós não constataram que convém comer de modo a debelar a fome antes de participar numa cerimónia de casamento; ou não foram confrontados com uma criança que, tendo adorado a festa de aniversário de um amigo, chega a casa a reclamar uma refeição composta, porque tem fome...

que os comensais reconhecem e interpretam, de acordo com os critérios que presidiram à reunião daquela assembleia específica<sup>233</sup>.

Nestas circunstâncias, comer é colaborar num ritual que presentifica a identidade comum daquele grupo que, podendo ser irrepetível ou cíclica, celebra, naquele evento específico, uma afectividade exclusiva daquele momento e daquele grupo, participando na construção de uma forma particular de conhecimento que tende a tornar-se memorável: aquele grupo, naquela ocasião, reuniu-se para celebrar um vínculo, entre os muitos que cada indivíduo pode estabelecer de acordo com a sua integração na sociedade. Os participantes falam, contam histórias, alegram-se uns aos outros, tiram fotografias, brincam, fazem um livro ou um filme comemorativo, trazem recordações passadas, programam encontros futuros. Em suma, os comensais dão lugar aos convivas, entregues à festa e à celebração de um momento de intensa afectividade.

Portanto, nos actos de comensalidade, a comida é um despoletador, a formalidade externa explícita para o convite à reunião, fornecendo o contexto e a simbólica para a festa. A convivência é a parte

---

<sup>233</sup> Encontraremos na festa de aniversário infantil alimentos coloridos e doces, assim como chapéus, *confettis* e brinquedos da preferência do aniversariante, mas não encontraremos vinho. Num casamento, encontraremos champanhe e um bolo vagamente parecido com o vestido da noiva, coberto de açúcar branco, mas não encontraremos ketch-up nem hamburgueres. Numa churrasco entre vizinhos, encontraremos cerveja e carne grelhada, mas não encontraremos um fondue. Num jantar de fim de ano, haverá fondue e vinho, mas não encontraremos cerveja ou frango grelhado. Numa reunião do clube de caçadores, será despropositado servir tarte de cebola e tofu como prato principal...

central da comensalidade, ou seja, a troca e a partilha de experiências e de prazeres que solidificam os laços afectivos entre os participantes naquele evento.

Neste âmbito, a percepção do tempo é fundamental, algo que está ausente na refeição familiar: os participantes sabem que vivem um momento único, com uma origem e um termo, que se esgotará no tempo, após o qual cada participante seguirá, disponível para outras associações hipotéticas, seguro, contudo, de que nas horas ou no dia seguinte partilhará, com a sua família, a costumeira refeição. Em alguns casos, esse carácter transitório da comensalidade reforça a intensidade do momento, e reclama, com frequência, a solenidade de a ele associar reforços de vinculação explícitos para além da comida: cerimónias e rituais exclusivos, apresentação e aprovação do integrar de novos membros, discurso dos organizadores e dos fundadores, evocação de testemunhos dos presentes, hoje mais elaborados graças à panóplia de recursos audiovisuais, assinaturas de livros de recordação, celebração de actas, distribuição de lembranças, realização de uma colecta, ou de uma cotização pelos membros, são actos destinados a prolongar na memória e na identidade dos participantes, fora daquele momento, a solidez e a propriedade das características comumente assumidas.

Dissolvido o acto de comensalidade, estas “fratrias” de carácter periódico desenvolveram um sistema de coesão que se prolonga para além do acto em si, disposto a ser revisitado sem dúvida, dotado de uma personalidade única e exclusiva, que se distingue e separa, enquanto

definidora de uma identidade, dos demais grupos em que o mesmo indivíduo possa vir a participar.

Observemos em último lugar, que os actos alimentares colectivos que aqui procurámos definir em categorias algo estanques podem ocupar zonas intermédias, de fronteira, partilhando características mistas, ou apresentando marcas nucleares com maior ou menor subtileza. Por exemplo, tivemos já em conta esta oscilação quando expusemos o carácter fluído da periodicidade nos actos de comensalidade. Sendo esta uma marca sólida na refeição familiar quotidiana, é de menor relevo para o jantar mensal de uma associação de solidariedade, e, progressivamente, vai reduzindo o seu impacto até aos actos únicos, que são, por exemplo, um almoço de inauguração de um equipamento público num bairro, ou o banquete de um casamento. Também a refeição familiar quotidiana sofre uma intensificação do seu carácter afectivo e simbólico, invadindo a esfera da comensalidade, por exemplo, no almoço de domingo da família alargada, na celebração do Natal ou de festas religiosas importantes para o núcleo familiar.

**Comensalidade a partir da *1Cor* – Paulo e a edificação da *koinonia* cristã**

De acordo com os textos bíblicos, no mundo judaico e cristão, a alimentação assume um peso quase obsessivo enquanto referente discursivo, sujeito a variadas e inesgotáveis exegeses<sup>234</sup>.

As Cartas de Paulo, os mais antigos escritos cristãos presentes no cânone bíblico, fornecem abundantes referências aos actos alimentares das comunidades. O autor está consciente de que a sua missão inclui o reordenar da mesa dos fiéis, o que diverge da mensagem da liberdade nos comportamentos alimentares correntes que é maioritária nos Evangelhos e no discurso directo atribuído a Cristo<sup>235</sup>.

---

<sup>234</sup> P. Barata Dias (2010): “O peixe para os Judeus e para os Cristãos: leituras de um símbolo à luz da cultura greco-romana”, *Humanitas* 62, 147-163; (2009) “Paulo e a controvérsia sobre os alimentos permitidos aos cristãos - a mesa entre dois mundos”, *Colóquio S. Paulo, Judeu, Grego, Romano e Cristão*, Universidade de Lisboa, CECH, CEA (no prelo), 14 pp.

<sup>235</sup> A exortação de Cristo ao abandono à providência das preocupações do quotidiano fundamenta-se também na questão alimentar (Lc. 12, 22-34; Mt. 6, 25) “...não vos preocupeis quanto à vossa vida, com o que haveis de comer...; a vida é mais do que alimento...; não vos inquieteis com o que haveis de comer e de beber, nem andeis ansiosos...”. Neste ponto, os presentes pensam na alimentação enquanto satisfação de uma necessidade concreta, assunto que, segundo Cristo, não devia suscitar grandes preocupações. Também nos Act. 10 9-16, a visão de Pedro abre portas ao acolhimento da evangelização entre os pagãos: pelo meio-dia, Pedro prepara-se para comer, pois sente fome. Aparece-lhe uma toalha repleta de alimentos interditos ao consumo judaico segundo as proibições do *Levítico*. Nessa visão, Jesus ordena-lhe que mate, e que coma os animais impuros. Pedro resiste, pois não estava preparado para abandonar este condicionamento da sua matriz religiosa judaica. Cristo insiste, e Pedro considera que, sob a alegoria da refeição adequada ao quotidiano, perpassa a mensagem do destino universal do cristianismo. Temos reservas de que Pedro de facto cumprisse a parte literal da mensagem, dada a censura que Paulo lhe dirigiu em Antioquia (Gal. 2, 11-13). Ou seja, para Pedro, foi mais fácil ler o sonho enquanto alegoria do que como mensagem directa, o que é sinal da resiliência dos comportamentos alimentares herdados, mesmo quando a sua fundamentação religiosa é abalada. Trata-se de um acto alimentar quotidiano (temos uma hora marcada, o apelo da fome, uma refeição banal, cuja menção serve, naquele contexto, um propósito instrumental) no qual interfere um condicionamento religioso prévio que o cristianismo pretendia desmontar.



Verifica-se, contudo, que esta reordenação não se foca na sacralidade, no regular do código alimentar do específico contexto ritual, antes desliza para a crítica dos comportamentos alimentares diários, sujeitos à disciplina religiosa das crenças anteriores (o judaísmo e o paganismo greco-romano). Estende-se sobre o comportamento alimentar do quotidiano concreto, aquele que foi fixado por mecanismos de sedimentação cultural inconscientes e implícitos, e que primariamente não deveriam funcionar enquanto momentos de comunicação ritual. No nosso entender, há, na mensagem de Paulo, uma recorrência obsessiva à pedagogia alimentar adequada aos cristãos na sua vida quotidiana, e ela é fruto e reflexo da tensão identitária que acompanhou a emergência do cristianismo.

Mantém-se todavia, no NT, a consciência da separação entre actos alimentares de dimensão ritual, valorizados no cristianismo e constituindo o núcleo das celebrações litúrgicas, e a alimentação no quotidiano, que os Evangelhos, e as palavras de Cristo consideraram como objectos de grande latitude, desvanecidos de uma gravidade religiosa. Pensamos pois que esta preocupação de Paulo, e dos primeiros cristãos, pela regulação da alimentação no quotidiano só secundariamente apresenta implicações na substância religiosa<sup>236</sup>. Assim,

---

<sup>236</sup> Esta categorização é permanente no AT (os sacrifícios rituais; a celebração da Páscoa; o jejum do Sábado implicam a ritualização dos bens alimentares). Nos Evangelhos permanece a dita distinção: o jejum de Cristo no deserto (Mt. 4, 2; Lc. 4, 1), ou a celebração da Última Ceia, que fundará a Eucaristia, (Mt. 26, 17-29; Mc. 14, 17-25; Lc. 22, 7-20) pertencem à primeira categoria. No entanto, segundo os Act., o cristianismo nascente revela dificuldade em interiorizar a liberdade no plano alimentar, como se pode

quando a comunidade de Jerusalém impõe aos cristãos de Antioquia a abstenção da carne sacrificada aos ídolos pagãos e das carnes sufocadas, está a criar mecanismos de separação entre esferas religiosas distintas perfeitamente visíveis nos gestos do quotidiano. Toda a carne disponível nas cidades era previamente abatida segundo rituais sacrificiais, o altar era a antecâmara do mercado em que as carnes se comercializavam, pelo que, seguida à risca, esta determinação significava uma ruptura nas práticas sociais e nos laços de convívio e afectivo, até então válidos para o novo cristão. Paulo moderou esta regra, submetendo-a ao imperativo da consciência individual e da conformidade aos hábitos locais (1Cor 10, 23: “*comei de tudo o que se vende no altar...*”).

De facto, Paulo recebeu em mãos a missão de articular a expansão do cristianismo em comunidades distintas, no seu carácter

---

ver pela questão de Antioquia, cidade onde, pela primeira vez, a comunidade de fiéis a Cristo recebeu o epíteto de “cristãos”. Vinda dos apóstolos de Jerusalém, uma carta aos conversos do paganismo recomenda, em tom tolerante (Act. 15, 20; Act. 15, 29): “que não se devem importunar os pagãos convertidos a Deus. Que se lhes diga apenas para se absterem de tudo quanto foi conspurcado pelos ídolos, da impudicícia, das carnes sufocadas, do sangue”. O que está em causa é definir se a identidade cristã pode emergir da ruptura com o paganismo, ou se deve previamente passar pela filiação judaica, a saber, pela circuncisão, pelo respeito do Sábado e dos interditos alimentares judaicos. O texto é claro: não se incomodem os novos irmãos desnecessariamente (dispense-se a circuncisão e o Sábado). Mas que eles se abstenham de comer a carne sacrificada aos ídolos e da ingestão de animais sem que tenha havido a separação entre a carne e o sangue. Para os judeus convertidos ao cristianismo, a alimentação quotidiana representa um reduto identitário de que é difícil abdicar, em particular o que tem a ver com a carne. A interdição sem reservas, mesmo para estrangeiros em Israel, (Lv. 17 10-11) de comer carne não degolada e de comer o sangue, permanece no cristianismo primitivo. Rejeitar a carne resultante dos sacrifícios aos ídolos pagãos (toda a que entraria no mercado das cidades gregas e romanas) não é mais do que a extensão para os cristãos de uma norma que pendia já sobre as comunidades judaicas em diáspora.

religioso e práticas sociais. Tem de lidar, por um lado, com o passado judaico, questão a que a comunidade de Jerusalém havia apresentado uma solução na resposta aos fiéis de Antioquia, impondo-lhes a adesão ao absolutamente inegociável, isto é, a interdição do sangue e da carne idolátrica. Por outro lado, a difusão do cristianismo em espaços não tocados pelo judaísmo, no ambiente maioritário das cidades da Ásia Menor e da Grécia, em que o substrato religioso dominante era o ruidoso politeísmo pagão, trazia problemas acrescidos que não se resolviam pelo “meio-termo” da solução válida para judeus e cristãos.

No séc. I d.C., a religiosidade greco-romana vivia, provavelmente, os seus anos mais efervescentes. Apoiada pela grande facilidade de circulação de pessoas e de ideias proporcionada pelo helenismo alexandrino e retomada pelo império romano, na liberdade religiosa, num certo descontentamento ou mesmo falência dos cultos religiosos oficiais, também na deriva mística das filosofias pós-socráticas, esta religiosidade faz renascer as antigas religiões de carácter místico e iniciático (Dioniso, Elêusis, Pã, Adónis, Asclépios) apaixonar-se pelo exotismo de propostas religiosas distantes, (Ísis, Cibele e Mitra), havendo mesmo lugar para a realização de fusões (Ísis e Ártemis, na Ásia menor; Adónis e Ápis, no Egito).

Sem pretendermos alongar as características destes cultos, salientem-se a tendência monoteísta, sinal do depuramento na percepção da divindade; a existência de uma história sagrada revelada ao iniciado, que envolve uma biografia, morte e renascimento do deus; a promessa

de uma transcendência para o fiel; a consciência de pertença afectiva dos filiados a um grupo de suporte mútuo, uma *familia*. Associado a todos estes elementos, temos uma presença social agregadora e participativa, materializada em *collegia*, ou *koinonia*, ou *thiasoi*, em que se reuniam periodicamente os fiéis em torno de práticas religiosas integradoras da função do *Sacrifício*, universal às expressões religiosas do Mediterrâneo, presente e pacífico na religião tradicional. Estas assembleias, contudo, não se limitavam ao sacrifício, mas transportaram a carga mística deste ritual, enquanto momento de contacto com o Deus, para o momento da partilha das graças divinas entre os irmãos, através da celebração de banquetes fraternos<sup>237</sup>.

Paulo move-se, assim, num terreno delicado, em que as semelhanças entre as propostas religiosas e a sua co-presença no mesmo espaço podiam gerar áreas cinzentas, que urgia separar. Por um lado, como individualizar a mensagem cristã da comunidade, que se constrói na partilha dos bens materiais (dos recursos alimentares também), da antevisão do Reino dos Céus como uma mesa abundante diante destas áreas de contacto<sup>238</sup>? Por outro lado, como estabelecer uma linguagem

---

<sup>237</sup> R. S. Ascough (2006): “forms of Commensality in Graeco-Roman Associations”, *Draft paper for the Society of Biblical Literature Greco-Roman Meals Consultation*, 33 pp. A felicidade prometida por estas religiões era antecipada por estes actos de comensalidade. Imaginamos que fosse sedutor, para a grande maioria da população urbana na sociedade desigual do séc. I, facilmente ameaçada pela escassez alimentar, acolher-se no conforto da partilha comunitária, numa antevisão da fartura, ou da abundância proporcionada pelos deuses. O judaísmo e o cristianismo não escaparam a esta leitura para a transcendência P. Barata Dias (2008): “A Linguagem dos alimentos nos textos bíblicos - sentidos para a fome e para a abundância”, *Humanitas* 60, 157-175).

<sup>238</sup> Mt. 22; Jo. 3, 29.

perceptiva segura quanto às reuniões de partilha fraterna entre os cristãos, sem incorrer na rigidez judaica rejeitada nos Evangelhos?

Dirigida aos cristãos de Corinto em (56 d.C.), a *1Cor.* torna-se expressão desse dilema vivido por Paulo e pelas comunidades cristãs. Corinto era uma, à altura, uma cidade populosa, servida por um porto de passagem entre pessoas e mercadorias em trânsito entre o oriente e o ocidente romanos. Teria reunido uma numerosa comunidade cristã, mas o ambiente social e religioso é propício à sua deformação. Nela, Paulo aborda primeiramente a questão alimentar em termos semelhantes ao que foi apresentado nos Act. e ao que será definido em Rom. Paulo dá orientações sobre a ingestão da carne sacrificada aos ídolos, retomando a reflexão que envolvera os irmãos de Antioquia. Na essência, Paulo confirma a irrelevância do acto em si, já que, para um cristão, tal está desprovido de significado religioso. Mas pode ser causa de escândalo para os mais fracos, pelo que convém observar de uma prudência instrumental, para não comprometer a comunidade<sup>239</sup>. Reparemos que o contexto é de refeição colectiva, aberta aos “irmãos”.

---

<sup>239</sup> 1Cor, 8, 10 “pois se alguém te vê a ti, que possuis ciência, sentado à mesa no templo dos ídolos, a consciência dele, que é fraco, não será induzida a comer as carnes sacrificadas aos ídolos?” 1Cor 8, “porque não ganhamos se comermos, nem perdemos se não comemos; 10, 23 “Tudo é permitido, mas nem tudo convém. Tudo é permitido, mas nem tudo edifica. (...) comei de tudo o que se vende no altar, sem nada perguntar por motivo de consciência (...) se algum infiel vos convidar e vós quiserdes ir, comei de tudo o que vos for servido, sem nada perguntar, por motivo de consciência. Mas, se alguém vos disser: Isto foi sacrificado aos ídolos, não comais por causa desse que vos advertiu, e da consciência (...) portai-vos de modo que não deis escândalo, nem aos judeus nem aos gentios” 10, 33: fazei como eu, que em tudo procuro agradar a todos”.

Também em *Rom.* Paulo sustentará a proibição do excesso de comida e de bebida e proclama a bondade (não a obrigação) da abstinência do vinho e da carne<sup>240</sup>. No restante, assume uma posição liberal: cada um deve comer conforme a sua consciência e convicção (podemos dizer, conforme os seus costumes locais, não religiosamente marcados?). As escolhas alimentares devem, à parte a limitação da quantidade, estar excluídas do condicionalismo religioso, salvo por conformidade ao costume da comunidade (do irmão potencialmente escandalizado) em que cada um se insere<sup>241</sup>. A mensagem de Paulo é instrumental, mas observemos que ele delibera sobre o acto alimentar colectivo (a presença do irmão), ou seja, sobre a refeição na comunidade cristã. Ou seja, os seus conselhos não se aplicam ao acto alimentar familiar, privado e sujeito às necessidades do quotidiano, mas ao acto de comensalidade, em que os cristãos se sentam à mesma mesa e de observam. Por isso, é necessário “agradar a todos” em prol da coesão comunitária.

Esta consciência de estar a regular uma refeição colectiva mantém-se no cap. 11 da *1Cor.*, que se insere de forma modelar na tipologia do que definimos enquanto acto de comensalidade. O contexto é de dissensão no grupo:

---

<sup>240</sup> *Rom.* 13-14 (58 d.C.).

<sup>241</sup> *Rom.* 15: “Não tornemos, pois, a julgar-nos uns aos outros ... se por causa dum alimento entristeces o teu irmão, já não andas segundo a caridade”; 20 “Por causa da comida, não destruas a obra de Deus”. Em *Col.* 2, 16 “Que ninguém vos condene, pela comida e pela bebida, pelas festas, luas novas e sábados...”

“Em primeiro lugar, ouço dizer que, quando vos reunis (*sunerkomenon humon*), há desarmonias entre vós (...) é necessário que entre vós haja divisões para que possam manifestar-se os verdadeiramente virtuosos. Deste modo, quando vos reunis, não o fazeis para comer a ceia do Senhor (*kuriakon deipnon fagein*), pois cada um de vós se apressa a tomar a sua ceia (*idion deipnon*); e enquanto uns passam fome, outros se fartam. Porventura não tendes casas para comer e beber? Ou desprezais a Igreja de Deus e quereis envergonhar aqueles que nada têm? (...)”<sup>242</sup> Examine-se cada qual a si mesmo e, então, coma desse pão e beba desse cálice. Aquele que come e bebe sem distinguir o Corpo do Senhor, come e bebe a sua condenação (...) Portanto, irmãos meus, quando vos reunirdes para comer, esperai uns pelos outros. Se algum tem fome, coma em casa, a fim de não vos reunirdes para vossa condenação...”

Esta admoestação à comunidade traduz o tipo de conflitualidade que poderia surgir devido a uma certa “contiguidade” religiosa. Assim, até Paulo apresenta como situação hipotética o facto de partilharem a mesma mesa pessoas que se diziam cristãs, mas em estado distinto na sua conversão (ver n. 19). Paulo vê, no entanto, uma vantagem na dissensão. Pensamos que é esse o sentido da segunda frase: é bom que haja divisões (*haereseis*) para que os virtuosos (*dokimoi*) sobressaiam, ou “se tornem visíveis” (*janeiroi genontai*). Paulo está consciente de que a comunidade se encontra em transformação. Como? Porque alguns dos

---

<sup>242</sup> O passo omitido (1Cor 11 23-27) constitui a primeira narração de uma Eucaristia instituída entre uma comunidade cristã. Ou seja, o momento sagrado da comunhão (*koinonia*) do corpo e sangue do Senhor insere-se dentro de um acto fraternal de comensalidade. O que nele se passa, antes e depois da comunhão, perfila um estado de pureza moral para quem participa.

que se reúnem para comer, não se conformam à partilha dos alimentos, antes ingerem a refeição privada que cada um trouxe consigo. O que motiva este comportamento? Transpondo-o para os nossos dias, percebemo-lo como um acto indelicado de quem o faz, de instalação de uma reserva num contexto que perverte o código da comensalidade. Supomos que este modo de agir teria várias motivações: pode tratar-se da reserva face à “mesa do outro”. Alguns judeus, que não querem ser conspurcados por carne comprada no mercado, como Paulo autorizara (1Cor. 10, 25); ou de cristãos que tomaram à letra o aviso de Paulo (1Cor. 10, 20 “*Pelo contrário, digo-vos que o que os gentios sacrificam, sacrificam ao demónios (daimoniois thuousin), não a Deus. E eu não quero que tenhais parte com os demónios*); ou de pagãos atraídos pelo cristianismo e pela similaridade de linguagem e de comportamento com movimentos religiosos que já conheciam, e por isso levavam as espécies alimentares já conhecidas. Ou, simplesmente, indivíduos para quem era estranha a percepção daquele acto como uma convocação à comensalidade...O cenário é sombrio e todos parecem ter razões para reservas recíprocas. Paulo, no entanto, interpreta-o como uma prova necessária, para que se mantenham na comunidade só os que verdadeiramente passaram a prova. E podemos mesmo considerar que as recomendações do Apóstolo estão longe de ser claras a uma primeira leitura, parecendo instalar, deliberadamente, motivos de crise, no sentido etimológico do termo.

Aflora Paulo, depois, a verdadeira motivação para a comensalidade cristã. Nela, os alimentos absorvem a função simbólica de



vincular fraternalmente os participantes, e não a função concreta de alimentar a fome física. Neste passo, não se mencionam o tipo de alimentos à mesa, talvez porque Paulo tenha consciência de que tal matéria é, não só, fonte de divisões, como também irrelevante, pois que ninguém participará naquelas reuniões com o objectivo de dela sair satisfeito ou saudável. Denunciando o desequilíbrio no consumo entre uns e outros, o apóstolo expõe a farsa da comensalidade: pois como pode o acto de comer em conjunto solidificar a união fraterna, se a partilha é recusada? A partilha alimentar que rodeia a sacralidade da Eucaristia (momento ritual de evocação da memória, do motivo central para a reunião) não vale enquanto acto alimentar em si, mas enquanto estratégia de consolidação da afectividade recíproca.

Para aceder à intimidade do acto eucarístico, há que ter passado com integridade o momento anterior, e vincar, com os irmãos, o sentido da Igreja. Por isso, quem não está disponível para construir a comunidade à mesa, não é digno de aceder à união mística com Cristo, através do Seu corpo e do seu Sangue. O apóstolo é peremptório, qual chefe de mesa que zela pela adequação aos critérios identitários que presidem à comensalidade entre cristãos: quem tem fome, que coma em casa. Aqui, a partilha dos alimentos serve para construir a comunidade.

Em conclusão, as experiências de comensalidade vividas pelos cristãos em comunidades matricialmente heterogêneas, sujeita às pressões étnicas, sociais e religiosas divergentes, constituem um testemunho válido das dificuldades sentidas pelo cristianismo em

encontrar uma linguagem própria e distintiva, mas também da superação das mesmas. Paulo fornece os instrumentos para tal, ao elevar a centralidade da partilha eucarística, face ao ruído motivado pela comensalidade envolvente (a comensalidade anterior ou após a comunhão, as reuniões de *agapé*, que irão desaparecer da liturgia cristã), e ao propor, claramente, que a identidade religiosa cristã se vá conformando, também, com práticas de convívio social exclusivas e separadas dos externos ao grupo. Portanto, a universalidade do cristianismo convive com a solidificação da identidade do grupo, disponível para partilhar o mundo, ou misturar-se, com a sua diversidade e com quadros comportamentais rejeitados pelo cristianismo. Mas, num quadro mais íntimo, esta identidade vai-se definindo à maneira que lança para a periferia os que lhe são alheios, ou seja, rejeitando a comunhão, ou seja, a partilha fraterna, daqueles que, dizendo-se cristãos, não estão dispostos a um processo de purificação moral. Com esses, nem sequer se deve comer. Ou seja, exclui-se da mesa aquele que não partilha o código prévio da identidade do grupo, em que o momento de comensalidade é o lugar fundamental de todo o escrutínio<sup>243</sup>.

---

<sup>243</sup> 1Cor 5, 9-11 “Disse-vos, por carta, que não vos devíeis misturar com os impudicos (*sunanamignusthai ai pornois*). Não era, certamente, aos imorais deste mundo, aos avarentos, ladrões ou idólatras, porque assim teríeis de sair deste mundo. O que vos escrevi foi para que não tenhais comunhão com aquele que, dizendo-se vosso irmão, é imoral, avarento, idólatra, maldizente, dado à embriaguez ou ladrão. Com estes nem sequer deveis comer (*pornos, pleonektes, eidololates, loidoros methusos arpaks. To toiouto mede sunesthein*).

## **O Mito e os Ritos da Alimentação no Mediterrâneo: de Deméter a Dioniso**

Paulina T. Nólivos<sup>244</sup>

Essa breve exposição pretende centrar-se nos dois mais representativos elementos da dieta grega e seus mitos de constituição: o pão e o vinho, dons respectivamente de Deméter e de Dioniso. Dentre todos os alimentos e bebidas que compuseram a alimentação mediterrânea, e que ainda a compõem, visto ter-se preservado muitos aspectos da cultura tradicional na região, o pão e o vinho são, sem dúvida, os mais antigos e os mais essenciais.

Pela sua importância, foram por sua vez vinculados a dois dos mais benfeitores dos deuses olímpicos, embora suas narrativas não estejam destituídas de dramaticidade e violência. Deméter ensina os homens como domesticar o trigo, planta anual que exige a preservação da semente e o plantio continuado. Dioniso assiste ao surgimento da vinha, e ensina os homens como tornar o suco daquela fruta um licor inebriante e de grande poder.

Eurípides, em as *Bacas*, coloca na boca de Tírsias, sábio e vidente, as seguintes palavras ao explicar a importância de Dioniso:

---

<sup>244</sup> Professora de História da Universidade Luterana do Brasil desde 2001, Doutora e Mestre em História (UFRGS), graduada em Filosofia (UFRGS), com pesquisa em História das Representações, no imaginário mítico grego relacionado às questões de gênero na tragédia.

...porque dois, ó jovem, princípios há entre os homens: Deméter Deusa ou Terra, chama-a pelo nome que preferes, ela com os sólidos nutre os mortais; este veio equivalente, o filho de Sêmele: úmido licor de uva inventou e apresentou aos mortais, dos sofridos homens ele cessa a dor quando se fartam do fluxo da uva, dá sono e oblvio dos males cotidianos, não há nenhum outro remédio das fadigas. Ele é libação aos deuses, deus nascido, de modo a terem os homens por ele bens (vv.274-285).

Estes dois deuses e seus mitos, portanto, serão a ligação entre a experiência vivida das primeiras populações desta zona do Mediterrâneo e sua experiência religiosa, que tornará estes dons da terra representações de estados de sofrimento ou de sua redenção pelos deuses. E, assim como a oliveira será ligada a Atena, os peixes e as fontes de água a Poseidon, também o cultivo do trigo e a fermentação da uva estarão vinculados às peripécias dos deuses Deméter e Dioniso.

Pão e vinho foram presença obrigatória nos banquetes e sacrifícios, na alimentação diária de camponeses e cidadãos, humildes e ricos, acompanhados ou não da carne, um marcante elemento diferencial de *status* na antiguidade. Um sarcófago encontrado em Creta, do período minóico, portanto do segundo milênio antes da Era Comum, já nos permite observar um ritual fúnebre em que se encontram consagrados como oferenda animais, trazidos por homens até o altar do sacrificante, e cereais, trazidos por mulheres, que os depositam num recipiente maior.

Primeiro vestígio de uma separação de gênero relacionada aos alimentos e que, de imediato, liga as mulheres ao grão.

Também datado do segundo milênio, um anel de ouro com um complexo conjunto de figuras, embora encontrado em Micenas, quando da escavação de Schliemann, evoca de perto a estética minóica e contém a representação de um grupo de mulheres num cenário natural, no qual uma delas está com um ramo de trigo nas mãos, enquanto outra parece trazer romãs, ou papoulas, o que remeteria a outro eixo da pesquisa, ligado aos elementos da flora psicoativos, ou estupefacientes, o que não é nosso objeto neste momento. Se consideramos, como é possível, que sejam romãs, estes elementos retornarão no mito de Deméter e Perséfone.

Deméter, filha de Cronos e da terra, Rhea, é, ela própria, deusa da terra fértil e cultivável. Gerou uma filha única, Perséfone, com seu irmão Zeus, a qual era também conhecida como *Core*, a donzela. No **Hino homérico a Deméter** a história de Deméter e Perséfone nos é apresentada da seguinte maneira: a jovem foi alvo do desejo de Hades, irmão de seus pais, que, dirigindo-se a Zeus, recebe o consentimento deste para tomar Perséfone como esposa, mas ninguém diz nada à mãe, pois Hades tem a eminente, mas não invejável, posição de senhor dos mortos, e conseqüentemente vive no mundo subterrâneo, sem luz, entre as sombras.

Sendo conhecido também como o *Invisível*, rapta Perséfone enquanto esta colhia flores entre as companheiras e irmãs. A terra se

abre, Hades surge num carro puxado por cavalos negros, um grito é ouvido, e sem que ninguém visse nada, Perséfone havia sumido. Deméter se desespera, deixa o Olimpo em busca da filha, e vendo que não a encontrava, decide ficar na terra assumindo a figura de uma velha, de porte digno, que se senta, de braços cruzados, numa pedra na região de Elêusis, próximo de Atenas. Nesta cidade Deméter é encontrada pelas jovens filhas do rei, que vêm nela uma ama à altura de seu pequeno irmãozinho, Triptólemo. As jovens a convidam e ela aceita ser levada ao palácio, onde é recebida pela rainha e torna-se a ama do pequeno príncipe.

Neste ínterim, Deméter condenou a terra ao abandono. Era a primeira vez que o “inverno” havia ocorrido, e tal acontecimento mudaria a face das relações entre o homem e o ambiente, no que concerne à alimentação. Diz o poema:

E fez com que, sobre a fértil terra, aquele fosse um ano muito terrível e cruel para os homens; e o solo não produziu nenhuma semente, pois as escondia Deméter. Em vão arrastaram os bois os curvos arados pelos campos e inutilmente caiu em abundância a cevada branca sobre a terra (vv.305-311).

Também a romã está presente como um elemento fundamental na narrativa, uma vez que é por meio da sua ingestão que Perséfone fica definitivamente ligada a Hades. Ali, o sexo é relacionado por analogia à alimentação, e, embora a tendo levado para o mundo dos mortos com o consentimento do pai, portanto certamente tendo-a tornado sua mulher,

é através do alimento que ela descreve sua permanência obrigatória. Quando questionada pela mãe: “com que fraude te enganou o poderoso Polidegmon?”(v.404), a jovem responde “Hades me fez comer misteriosamente um grão de romã, doce alimento, e contra a minha vontade e à força me obrigou a degustá-lo” (vv.412- 414).

Quando, ao final, Zeus permite a liberação da jovem, Deméter presentia Celeu, o rei de Elêusis que a abrigou, e seu filho Triptólemo com o mistério do trigo, ou seja, o que chamamos de domesticação do grão. Até então o grão majoritariamente utilizado era a cevada, e o trigo estará ligado aos rituais de Elêusis, como parte de seus elementos culturais, assim como o pão à Deméter.

Também os vasos pintados da Ática nos trazem preciosas informações quanto à alimentação. Tomemos um tondo, que tem, no centro, uma *patera*, pequeno prato para uso ritual. Na cena, vemos Hades e Perséfone, ele estendendo a ela o prato, numa rememoração da cena descrita no *Hino homérico a Deméter*, quando ela come a semente de romã. Nitidamente de sentido ritual, a representação atualiza o gesto de união entre a deusa floral por excelência e aquele que vive onde a semente germina e se transforma.

E, enquanto a dupla Deméter e Perséfone, juntamente com Hades, regem as sementes e seu processo de germinação, especificamente o trigo, planta sazonal e que exige anualmente novo trabalho de plantio, Dioniso, também filho de Zeus, está intimamente relacionado ao cultivo das parreiras e à preparação do vinho. É através

de Nonos (*Dionisiacas*, XV, 409), um autor alexandrino tardio, que conhecemos a fonte mítica do surgimento da uva e da disseminação da técnica da preparação do vinho. O mitólogo italiano Roberto Calasso recapitula:

O 1º amor de Dioniso foi um rapaz. Chamava-se Ampelo. Jogava com o jovem deus e os sátiros nas margens do Patolo, na Lídia(...). Dioniso (...) uma vez o colocou em guarda: não devia temer nenhuma das feras, bastava preocupar-se com os chifres do touro impiedoso. (...) Um dia, sozinho, encontrou um touro entre as rochas(...) Apoiou na garupa do touro uma pele manchada e o montou. (...) Mas Selene, enciumada, observava do alto e mandou-lhe um moscardo. (...) Ampelo não controlava mais o animal. Uma última sacudidela jogou-o por terra. Ouvia-se o som seco do pescoço que se quebrava. Agora o touro o arrastava com o chifre, que afundava cada vez mais na carne. Dioniso encontrou Ampelo ensangüentado no chão, mas ainda belo. (...) Era o signo de um acontecimento que mudaria sua natureza e a natureza do mundo(...) Ampelo seria transformado em videira. (...) Aquele que levara o pranto ao deus que não chora levaria também prazer ao mundo. Então Dioniso se refez. Quando a uva nascida do corpo de Ampelo ficou madura, Dioniso arrancou os primeiros cachos, espremeu-os suavemente entre as mãos, e olhou para os dedos manchados de vermelho. Pensava: o seu fim prova o esplendor de seu corpo. (...) Era exatamente isso que faltava à vida, que a vida esperava: a embriaguez (Calasso: 1991, 26,7).

O que começara como uma história de amor, termina no surgimento de uma nova planta, delicada como o corpo de Ampelo, que o deus adota como sua, e assim como Apolo está ligado a Dafne através do loureiro, Dioniso estará ligado ao primeiro amante pelo cultivo da



parreira. Mas o que o jovem deus descobriu era preciso ensinar aos homens. Como um novo Prometeu, Dioniso se encarrega da tarefa de difundir seu dom. Ainda através de Nonos (XV, 339), esta narrativa é preservada, e Calasso assim a descreve:

Dioniso apareceu, hóspede desconhecido, na casa de um velho jardineiro da Ática. Icário morava com a filha, Erigone. Acolheu o hóspede (...) e o deus estava a ponto de revelar ao pai dela, “pela equidade e devoção que ele demonstrava”, algo que ninguém conhecera antes: o vinho. Agora Erigone dava ao pai copos e mais copos daquele novo licor. Icário sentia-se feliz. Dioniso então lhe explicou que o novo licor talvez fosse mais potente do que o pão que Deméter havia revelado, porque sabia despertar e adormecer e dissolvia as dores que afligem o ânimo, tornando-as líquidas e fugidias. Agora tratava-se de transmitir a outros aquela revelação, como um dia tinha feito Triptólemo em relação ao trigo. (...) Icário obedeceu à ordem de Dioniso. (Calasso: 1991, 28,9).

O fim trágico da narrativa fica por conta da inexperiência de ambos: Dioniso não sabia da pouca resistência humana ao seu novo licor, e os pastores a quem Icário primeiro apresenta o vinho puro bebem até a embriaguez profunda, a ponto de parecerem mortos. Um deles, que chegou mais tarde ao encontro festivo, acreditou que o camponês havia assassinado seus companheiros para roubar-lhes os rebanhos, e furioso, chama outros homens que, juntos, o matam. Então o deus estabelece a regra da mistura, respeitada nos tempos históricos, cujo testemunho Platão nos fornece no diálogo **Banquete**. A partir

daquele episódio lamentável, os seres humanos devem diluir o vinho em água, mistura a ser decidida em cada banquete por um conviva escolhido.

Em contexto fúnebre percebe-se a interdição do consumo de vinho e da alimentação farta durante a preparação do morto. Num documento de cunho literário, desta vez a tragédia, ou drama satírico, *Alceste*, de Eurípidés, vemos Heracles sendo reprovado por um serviço do rei Admeto, porque se alimentava e bebia vinho enquanto, sem que ele soubesse, a rainha, esposa de Admeto, estava sendo velada. O rei que nada lhe havia dito sobre a morte recente da esposa, o recebe como hóspede recém chegado, e Heracles se comporta normalmente, sem advertir à princípio a situação. Cito a réplica do servo:

E seguiu logo por não aceitar os dons de hospitalidade em consonância com a situação, senão que, se não lhe levávamos algo, nos urgia para que o fizéssemos. Tomou em suas mãos uma copa decorada com heras e bebeu o puro líquido da negra mãe, até que a chama do vinho, envolvendo-lhe, lhe queimou. E coroou sua cabeça com ramos de mirto, emitindo sons dissonantes. Se podia ouvir, assim, dois cantos distintos: pois este cantava, sem respeitar as desgraças da casa de Admeto, e os criados chorávamos por nossa senhora (vv.752- 762).

Depois de devidamente informado, Heracles se lastima, pois Admeto o enganara, fazendo-o crer que o morto era alguém não pertencente à casa. Diz “contra minha vontade entrei, e bebia na casa deste homem hospitaleiro, estando assim a situação. Além de tudo, me banqueteara com a cabeça coberta de coroas” (vv. 829-832).

Já numa *kylix* cujo tema é a queda de Tróia e o exterior do vaso é pintado com cenas da batalha final pela tomada da cidade, no interior a imagem central é um sacrifício realizado pelos remanescentes do *oikos* de Aquiles, portanto intensificando o sentimento da ausência do maior dos guerreiros: Phoenix, seu velho preceptor e Briseide, sua companheira, na presença das armas do herói, fazem uma libação, ou seja, vertem algum líquido precioso numa *patera*, indicação de um ritual, só que desta vez fúnebre, de autêntica reatualização da lembrança. Qual é este líquido? Não o sabemos com certeza, mas provavelmente seja o vinho. Além deste, que é, na tradição grega, o mais precioso dos líquidos, presente de um deus, também eventualmente poderia ser o leite, misturado ou não com mel, ou o hidromel.

Sátiros, ménades e o próprio Dioniso bebem o vinho. E todos os líquidos têm uma afinidade natural com o dionisismo. Diz Calasso, ainda recuperando o texto de Nonos (*Dionisiacas*, XVI, 229, 252) que “o suco da videira pertence a ele, como qualquer suco da vida. “Soberano da natureza úmida”, o próprio Dioniso é líquido, uma corrente que envolve” (1991: 35).

Eurípides corrobora esta perspectiva quando, nas **Bacas**, o mensageiro narra os prodígios realizados pelas companheiras do deus e testemunhados por ele nas montanhas:

Com o tirso alguém bateu na pedra donde orvalhado jorro  
d'água manou, outra lançou a hástea no chão da terra e aí  
o Deus ergueu fonte de vinho; quem tinha anseio da alva  
bebida com as pontas dos dedos cavando a terra tinha

jactos de leite; dos tirsos hederosos doce fluxo de mel pingava (vv.704-711).

Aqui todas as bebidas mencionadas com seus respectivos graus de importância aparecem. O que, em Calasso, utilizando Nonos, se avista, - está no texto de Eurípides, ambos acima citados. Este Dioniso líquido é prodigioso e seus domínios se estendem a toda bebida que alimente, não sendo mencionados os destilados e outros fermentados que não da uva. Dioniso, que aparece depois do mito de Deméter ter-se estabilizado, adiciona o elemento complementar à esta direta singela e eficaz.

De resto, a riqueza da variação da alimentação grega é de forma alegórica praticamente uma reunião de deuses (azeite de oliva-Atena; pão-Deméter; porco-tb.Deméter; galos, galinhas-Asclépio; cabras-Zeus; leite de cabra e derivados-tb.Zeus; água-Poseidon; romãs-Perséfone/Hades; maçãs-Hera; menta-uma amante de Hades,...). o que fez dos gregos além de eficientes produtores, criativos narradores, que criaram histórias que preenchem a necessidade do conhecimento da origem, o vazio do passado, da fundação e do saber sobre os inícios. Coube a esses deuses a honra de ter introduzido o costume, e a habilidade na preparação dos seus respectivos itens.

Através do uso de documentos iconográficos e literários podemos, não só nos limites estritos do território do imaginário, tecer e articular os fios do discurso falado por escrito, e representado em arte plástica e cênica com práticas sociais experimentadas por grupos sociais distintos, em situações variadas, como a sacrificial, a fúnebre, a festiva/

nos banquetes e a cotidiana. Procuramos perceber em que medida a simbologia religiosa reveste o gesto e a utilização do alimento ou beberagem. Afinal, herdamos tipos estranhos de documentação, de ordem ficcional, que nos trazem registros deste imaginário produzido.

Através da adesão a fontes semi-espúrias, como a textos de produção anônima, a estilo dos **Hinos homéricos**, que definimos em torno do século VIII ou VII, ou das **Dionisiacas**, de Nonos, compendio mitográfico de vários volumes e raramente citado, produzido em Alexandria, portanto, num centro periférico, no Egito, atuante apenas a partir do período Helenístico, pretendemos dar a esta questão um percurso na longa duração do tempo na zona do Mediterrâneo.

O eixo central inevitavelmente recai sobre a Atenas do séc.V, pois o volume de material se consubstancializou, certamente devido ao interesse no pesado afloramento dos mitos no período clássico. Através da leitura das tragédias e da análise da pintura de vasos vimos ser possível uma série de vinculações dos personagens representados aos alimentos e certas práticas específicas, mesmo que, no caso das bacantes, sejam eminentemente sobrenaturais. Os poderes se transmitem dos deuses aos homens e estas vinculações reforçam o sentido do gesto repetido e poético da alimentação.

### **Bibliografia:**

AMOURETTI, Marie-Claire. *Le Pain et l'huile dans la Grèce antique*. Besançon, 1986.

\_\_\_\_\_. “Cidades e campos gregos”, in FLANDRIN e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp. 137-154.

APFELBAUM, M.; PERLEMUTER, L.; NICLOS, P.; FORAT, C.; BERGON, M. *Dictionnaire Pratique de la Nutrition*. Paris: Masson, 1981.

APÍCIO. *Gastronomia em la Antigua Roma Imperial*, trad. do original latino *De re coquinaria*. San Sebastin: R&B, 1995.

BOIS, D. *Les Plants Alimentaires chez tous les Peuples et à Travers les Ages*. 2 vol., Paris: Lechevalier, 1927-1928.

BONNEFOY, Yves (org.) *Diccionario de las Mitologías*, 2 vol., Barcelona: Destino, 1997.

BURKERT, Walter. *Religião Grega na Época Clássica e Arcaica*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1993.

CALASSO, Roberto. *As núpcias de Cadmo e Harmonia*. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

CARNEIRO, Henrique. *Uma História da Alimentação*. Rio de Janeiro: Ed. Campus/ Elsevier, 2003.

COETZEE, J.M.. *A Vida dos Animais*. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

DELWEEN, Samuel. “A New Look at Bread and Beer”, in *Egyptian Archaeology*, nº4, 1994.

EURÍPIDES, *Alceste*. Madrid: Alianza, 1997.

\_\_\_\_\_, *Bacas*. São Paulo: Hucitec, 1995.

FENAROLI, Luigi. *Flora Mediterrânea*. Firenze: Ed. Giunti, 1998.

FISCHER, H.G. “Milk in Everything Cooked”, in *Egyptian Studies I Varia*. Nova York: s/ed. 1976.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

GARNSEY, Peter. “As razões da política: provisão alimentar e consenso político na Antigüidade”, in FLANDRIN e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp. 238-253.

HARTUNG, U. e McGOVERN, P. “The Beginning of Winemaking and Viticulture in Ancient Near East and Egypt”, in *Expedition*, 39 (1), 1997.

HERODOTO. *Los nueve libros de la historia*. Barcelona: s/ed., 1999.

HOMERO. *Iliada*. São Paulo: Ediouro, 2004.

\_\_\_\_\_. *Odisséia*. São Paulo: Ediouro, 2001.

JACOB, H.-E.. *Six Thousands Years of Bread: Its Holy and Unholy History*. Garden City: Doubleday, 1944.

LONGO, Oddone. “A alimentação dos outros”, in FLANDRIN e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp.266-276.

MAGUELONNE, Toussaint-Samat. *Historia Natural y Moral de los Alimentos*. Madrid, Alianza, 1987.

MAZZINI, Innocenzo. “A alimentação e a medicina no mundo antigo”, in FLANDRIN e

MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp. 254-265.

McGOVERN, Patrick e FLEMING, Stuart. *The Origins and Ancient History of Wine*. Reading: Gordon & Breach, 1994.

MONTANARI, Massimo. “O Mundo Clássico: Sistemas alimentares e Modelos de civilização”, in FLANDRIN e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp. 108-120.

OVÍDIO. *Metamorfoses*. São Paulo: Ediouro, 1987.

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

PANTEL, Pauline Schmitt. “As refeições gregas, um ritual cívico”, in FLANDRIN e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp. 155-169.

PAPAHATZIS, Nicos. *Mycenae – Epidaurus – Tiryns – Nauplion*. Athens: Clio ed., 1978.

VETTA, Massimo. “A cultura do *symposion*”, in FLANDRIN e MONTANARI. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, pp. 170-185.



## O Banquete Entre os Celtas

Pedro Vieira da Silva Peixoto<sup>245</sup>



O quadrinho acima ilustra o “bárbaro” *viking* Hägar, criado por Dik Browne, degladiando-se com outro guerreiro a fim de decidir quem terá o direito a comer o último *doughnut*<sup>246</sup>. Utilizo-me de tal ilustração, criando um ponto de partida lúdico, para propor uma discussão em

<sup>245</sup>Possui graduação em História pela UFRJ, e atualmente é mestrando do PPH da UFF, sob a orientação da Prof.<sup>a</sup>Dr.<sup>a</sup>. Adriene Baron Tacla. É membro do LHIA (UFRJ), NEREIDA (UFF) e colaborador do NEA (UERJ).

<sup>246</sup> A história encontra-se disponível no site oficial da HQ *Hägar, o Horrível* no seguinte endereço eletrônico: [www.hagardunor.net](http://www.hagardunor.net). A tirinha aqui utilizada encontra-se na galeria nº 341 e possui o número de identificação 20070701.

relação às práticas dos banquetes nas sociedades celtas<sup>247</sup>. Como veremos, parte da documentação disponível para o estudo de tal temática entre os celtas – antigos e medievais – indicam-nos a possibilidade de uma articulação entre a esfera “guerreira” da disputa (inclusive, armada!) e a do festim.

Assim sendo, buscarei, aqui, analisar os banquetes celtas à luz dos relatos antigos, tentando estabelecer um diálogo, na medida do possível, com demais outras documentações que atestem a mesma prática, no caso, a cultura material e os relatos medievais irlandeses. O objetivo? Entender, efetivamente, de que modo a prática de tais ritos de comensalidade<sup>248</sup> parece ter desempenhado um papel fundamental nas sociedades célticas como importante espaço de interação social que frequentemente acaba por construir e reforçar identidades, afiliações, diferenças e hierarquias entre indivíduos.

---

<sup>247</sup> Utilizo-me das rubricas analíticas “banquete” e “festim” para englobar e descrever formas de atividades rituais, não necessariamente que denotem um caráter sagrado (MOORE & MYERHOFF, 1985), mas que estejam “emaranhadas a uma teia de simbolismos” se constituindo como discursos particulares e privilegiados que, por sua vez, se dão a partir do consumo comunal de comidas e bebidas (cf. DIETLER, 2001: 67).

<sup>248</sup> A palavra comensalidade tem origens latinas – *com mensalis* – e refere-se ao ato de compartilhar o alimento à mesma mesa – ou seja, comer junto. Embora seja sabido que diferentes culturas e populações ao longo dos tempos desenvolveram meios de se alimentarem sem o uso de uma mesa e que o termo, portanto, possua origens tipicamente europeias/Ocidentais, acredito que ele “fornece uma maneira conveniente de indicar uma série de formas de consumo comunal de alimentos” e é muito mais útil do que inventar neologismos como “práticas co-alimentares, co-gustatórias dentre outras possibilidades, que parecem um “exercício pedante e desnecessário” (DIETLER, 2001: 104-105).

**Pensando o espaço do banquete: algumas considerações teóricas<sup>249</sup>**

Cada vez mais, historiadores e arqueólogos vêm se debruçando sobre a temática dos festins/banquetes como um campo privilegiado no estudo das sociedades antigas. Atualmente, aliada aos estudos de matrizes mais antropológicas vinculados, até mesmo, à análise de consumo alcoólico, esta é uma área de pesquisas que cresce e revela-se de particular importância. Isto porque, frequentemente, nos permite um olhar diversificado a respeito dos modos pelos quais processos e relações sociais podem ser estabelecidos em diferentes níveis dentro de uma mesma sociedade, ou, ainda, desta com outras sociedades, através das referidas práticas (cf. DIETLER, 1990, 2001; DIETLER & HAYDEN, 2001; VENCL, 1994). No caso dos celtas e das sociedades do Mediterrâneo antigo, isto é ainda mais evidente quando, por exemplo, observamos arqueologicamente a existência de consumo de bens mediterrâneos importados inclusive em contextos funerários de populações da Europa Centro-Occidental da Idade do Ferro (cf. ARNOLD, 1999; DIETLER, 1990). Porém, como pensar teoricamente o espaço do banquete aliado à presente proposta de pesquisa?

---

<sup>249</sup> Por questões óbvias de extensão, mais do que elaborar análises teóricas específicas a respeito de modos particulares de banquetes – como as divisões elaboradas por Dietler (2001) entre festins diacríticos, patronais e promocionais –, optei por desenvolver uma proposta de entendimento teórico mais amplo a respeito de como a comensalidade, em suas múltiplas variedades, pode ser pensada como prática social e objeto válido à pesquisa histórica, não limitando-se apenas ao caso dos estudos célticos, embora tendo estes em mente.

Matthieu Poux e Michel Feugère (2002) tenham, talvez, oferecido uma boa e concisa definição: “La pratique du banquet rime, historiquement, avec celle du pouvoir” (POUX & FEUGÈRE, 2002:199)<sup>250</sup>. De certa forma, isto se faz visível a partir de alguns aspectos fundamentais como a possibilidade de ofertar comidas e alimentos em grandes quantidades, a presença de convidados e a existência de um local com as infraestruturas necessárias. Todos estes são elementos que indicam e pressupõem certo poderio econômico e político por parte daqueles que promovem tais eventos; todos estes elementos, por sua vez, bem como a própria noção do festim, estão, por conseguinte, interconectados à ideia de *excedente e riqueza*. Como Dietler (2001: 75) colocou: “a hospitalidade do festim é, obviamente, apenas um dentre vários campos potenciais da ação política que pode ser articulado de variadas maneiras”. Neste sentido, os banquetes podem ocupar um local maior dentro da sociedade que os pratica: ao aspecto festivo se associam também, provavelmente, os aspectos políticos, religiosos e a constituição de hierarquias sociais que se repercutem em diferentes níveis: alianças, privilégios, controle de riquezas etc. (POUX & FEUGÈRE, 2002: 216).

Logo, a postura que gostaria de propor é a seguinte: que entendamos, primeiramente, o espaço do banquete como espaço socialmente praticado e construído e, além disto, como uma arena dupla: local privilegiado tanto para representações simbólicas como para a

---

<sup>250</sup> Literalmente, “a prática dos banquetes rima, historicamente, com a do poder”.

manipulação de relações sociais. É, portanto, muitas vezes um local complexo e contraditório no qual e através do qual diferentes tensões operam simultaneamente – da mesma forma que cria, desconstrói; ao mesmo tempo como reafirma, preserva e mantém, pode, também, questionar, contestar e reformular. Destarte, o espaço do banquete pode definir e re-criar limites sociais, ao passo que, simultaneamente, é capaz de construir um senso de comunidade (DIETLER, 2001: 88)<sup>251</sup>.

Logo, a relevância do estudo da temática dos festins celtas parece estar aliada ao entendimento de que a análise das práticas de comensalidade, na medida em que considera os diversos fatores sociais, acaba por implicar uma abordagem acerca da própria sociedade (FERNANDES, 1997). Permite, portanto, localizar signos particulares de uma determinada identidade social através de estilos de ações (maneiras, gostos, etc.) ou o uso e a consumo de objetos (comidas, bebidas, equipamentos para comer etc.) (DIETLER, 2001: 86). Em todos os casos, parece ser preciso, entretanto, ter em mente que a comensalidade – desde que constitua, no interior da sociedade, um sistema de comunicação formado na base da intersubjetividade – situa-se num campo de interrelacionamentos (FERNANDES, 1997: 8).

Práticas sociais pelas quais as pessoas fazem negociações, buscam prestígio social, bens econômicos e políticos, competem por poder,

---

<sup>251</sup> Ainda de acordo com Dietler (2001), pode-se entender que os banquetes “criam e mantêm relações sociais que unem as pessoas em vários grupos e redes sociais em largas escalas, desde o espaço particular de um ambiente da casa até a comunidade política regional.” (DIETLER, 2001, p.68-69).

criam, reproduzem e contestam as representações ideológicas da ordem social e da autoridade (DIETLER, 2001: 66), os banquetes são, por excelência, polissêmicos, em termo de audiência, motivações e formas de aquisição de poder (DIETLER, 2001: 78).

Resumindo, acredito ser possível prosseguir, após uma introdução teórica, ainda que breve, tendo em mente os seguintes aspectos, no que diz respeito à prática dos banquetes: o caráter relacional, ritual e dinâmico, a capacidade de formação de identidades e hierarquias, a possibilidade de estabelecimento de diferentes relações de trocas (materiais ou simbólicas) e a constituição de um espaço social privilegiado que pode, ao mesmo tempo, reforçar como também contestar uma dada realidade ou autoridade.

### **Os banquetes celtas: uma análise a partir dos textos antigos e medievais**

Não raramente os ritos de comensalidade celta aparecem como objeto de discussão nos textos gregos e latinos. Tendo muitas vezes por base os relatos de Possidônio, diversos autores buscaram apresentar certos aspectos que lhes eram mais marcantes e significativos nos banquetes realizados por estas populações “outras”, destacando as peculiaridades de tais encontros.

É possível dizer que as principais referências à temática dos banquetes celtas advêm dos relatos perdidos de Possidônio. O historiador e filósofo estoico Possidônio de Apameia (c.135 –50 a.C.)

pode ser considerado como grande marco no conhecimento e nos saberes relativos aos celtas (CUNLIFFE, 1997: 7; FREEMAN, 2006; NASH, 1976; TIERNEY, 1960). Tendo escrito em meados do segundo século a.C. uma série de *Histórias*, em torno de cinquenta e dois livros que supostamente serviriam de continuação à obra de Políbio (c.203–120 a.C.), Possidônio gozou de respeito e autoridade mencionados por outros autores, por suas descrições e relatos. De sua obra, contudo, nada chegou a nós a não ser fragmentos e passagens mencionados por outros escritores como Estrabão, Ateneu e Diodoro da Sicília. Esses autores posteriores que sofrem influência direta da obra de Possidônio e que se utilizaram deste último como referência para suas próprias descrições passaram a fazer parte daquilo que historiograficamente ficou conhecido como “Tradição Possidônica” (cf. TIERNEY, 1960; NASH, 1976; PIGGOTT, 1999: 96-98).

Gostaria, então, primeiramente, de chamar a atenção para o relato de Diodoro da Sicília (c.90–30 a.C.). Neste, podemos identificar algumas das primeiras referências a certos aspectos particulares presentes no universo dos banquetes celtas e, comumente, destacados pela documentação: os ritos de hospitalidade<sup>252</sup>, a possibilidade de disputas entre guerreiros e a porção (de carne!) do “campeão”:

---

<sup>252</sup> Cunliffe (2003:95), por exemplo, chama a atenção para o fato de que a hospitalidade funcionava como um valor guerreiro-aristocrático fundamental que permitia a manutenção de uma coesão de grupo e o cultivo de relações exteriores com diferentes comunidades

“Consequentemente, enquanto eles [os gauleses] estão comendo, seus bigodes ficam emaranhados na comida e quando eles bebem, a bebida passa, através de seus bigodes como se fossem um tipo de coador. Quando eles têm suas refeições, todos se sentam, não sobre cadeiras, mas no chão. Usam peles de lobos ou de cães. As refeições eram servidas por jovens, tanto meninos quanto meninas, em idade apropriada. Próximos da fogueira de pilha de carvão estão os caldeirões com espetos cheios de pedaços de carne. Os guerreiros mais bravos são recompensados com a melhor porção de carne, da mesma forma que os poetas receberam Ájax quando de sua exaltação pelos chefes após o seu retorno vitorioso do combate singular com Heitor: ‘Para Ájax, então, a porção traseira. Pedaços, enormes, em sua honra.’<sup>253</sup>

Eles convidam estrangeiros para os seus festins e não fazem perguntas, tais como, quem eles são e do que necessitam até após a refeição. Também é seu costume, sempre durante o curso da refeição, de, por qualquer questão trivial, criar uma ocasião para disputas e desafiam-se uns aos outros em um combate singular, sem qualquer preocupação com suas vidas (...).” (DIODORO, *Biblioteca Histórica*, V, 28)

Ateneu, fazendo uso de relatos de Possidônio, igualmente destaca o caráter competitivo e a arena de disputas que pode ocorrer na prática dos banquetes celtas<sup>254</sup>:

---

<sup>253</sup> Conferir HOMERO, *Iliada*, XVII, v.320-2.

<sup>254</sup> É provável que o erudito bizantino Eustácio de Tessalônica (c.1115-1195/6 d.C) tenha se baseado na mesma passagem quando afirmou que Possidônio teria mencionado que os celtas, em seus banquetes, cobiçavam os pedaços traseiros das carnes e as coxas e que em ocasiões onde estas porções eram distribuídas “o melhor homem teria a coxa; mas se alguém a reclamasse, eles poderiam duelar até a morte para se decidirem” (EUSTÁCIO DE TESSALÔNICA, *Comentários sobre a Odisséia de Homero* apud OLIVIERI, 2008:46).



“Em seu vigésimo terceiro livro das *Histórias* Possidônio diz: Os celtas, algumas vezes, se degladiam durante os banquetes. Com efeito, equipados de suas armas, eles se engajam em combates fictícios e praticam ataques simulados uns aos outros; em certas ocasiões eles avançam até o ponto de se ferirem e então, exasperados por conta disto, se os companheiros não intervierem, eles podem chegar a se matar. Em tempos mais antigos, diz ele, que quando porções inteiras de carne eram servidas, o melhor homem tinha direito à coxa. Mas se alguém as reclamasse, os dois adversários, em um combate singular, duelavam até a morte. Outros coletavam ouro e prata – ou em certos casos, ânforas de vinhos – nos locais de assembleia pública e, tendo conseguido coletar a quantidade suficiente de premiações, eles decretavam que os bens coletados deveriam ser distribuídos como presentes aos parentes e aos mais queridos; então eles se deitavam de costas sobre seus escudos e àqueles que estivessem ao seu lado cortariam suas cabeças com espadas<sup>255</sup>. (ATENEU, *Deypnoshopistae*, IV, 154)

Prática mui semelhante é descrita nos textos medievais irlandeses. Acredito que tais textos, no tocante a diversas questões dentre as quais incluo, aqui, os rituais de comensalidade, por sua vez fornecem um importante *corpus* documental que possibilita, em geral, a articulação de elementos importantes, bem como a re-formulação de hipóteses e a elaboração de novos problemas relacionados a práticas culturais específicas em instâncias em que estas permaneceram suficientemente

---

<sup>255</sup> Ateneu menciona que Eufóron de Cálcis, em suas *Notas Históricas* teria escrito o que segue: “entre os romanos, vinte moedas eram oferecidas a qualquer um que bravamente oferecesse a sua cabeça para ser decapitada por um machado, na condição de que seus herdeiros recebessem o valor. E frequentemente, quando muitos se voluntariavam, eles disputavam entre si qual deles teria mais direito a ter sua cabeça cortada” (ATENEU, *Deypnoshopistae*, IV, 154).

similares, desde a Idade do Ferro até o período medieval (KARL, 2005: 257).

Logo, parece-me que tal comparação torna-se uma possibilidade interessante que permite ampliar e enriquecer o foco de análise. Não se trata, portanto, de descobrir uma “essência celta” nos textos trabalhados, nem tampouco de articular de forma apressada o semelhante e o diferente, até mesmo porque comungo com a opinião de que a noção do que é ser *celta*, ou o que caracterizaria os celtas como tais, não possui uma unidade e não é forjada igualmente – ela é dotada de historicidade e varia ao longo dos tempos (CUNLIFFE, 2003: 139-145). O que fazemos, pois, é senão um esforço que busca confrontar entre os escritos selecionados comparáveis que permitam facilitar e enriquecer, aqui, a construção de um entendimento a respeito dos “banquetes celtas” (cf. LESSA; FILHO, 2008: 12-13).

De tal modo, gostaria de mencionar dois textos medievais, em particular, que igualmente falam da temática do banquete e do aspecto guerreiro de disputas. No chamado “Festim de Bricriu”<sup>256</sup> (írl.antigo = *Fled Bricrenn*) econtra-se uma narrativa que discorre sobre um festim organizado por Bricriu no qual três dos principais guerreiros-heróis irlandeses, a saber Lóegure Búadach, Conall Cernach e Cú Chulainn, disputam pela “porção do campeão” (írl.antigo = *curadmír*,

---

<sup>256</sup> O texto, que possui uma das versões preservada tardiamente no *Lebor na hUidre* (O livro da vaca marrom – c.1160d.C.), remonta ao século IX d.C.

cf. MacKILLOP, 2004: 87,121) oferecida pelo anfitrião, Bricriu. Este último, em um dado momento, assim a descreve:

“E é válido disputar a porção do campeão, em minha casa, pois ela não se trata da porção de um tolo. Eu possuo um caldeirão que conteria três bravos guerreiros de Ulster e ele foi enchido de vinho não diluído. Eu tenho um javali de sete anos que desde filhote é alimentado apenas à base de mingau e leite fresco, durante a primavera; coalhada e leite doce, no verão; nozes e trigo, no outono e carne e caldos, no inverno. Eu tenho uma gorda vaca que também possui sete anos de idade e que desde que era um bezerro, apenas alimentou-se (...) à base de leite fresco, bom pasto e milho. Eu tenho cem bolos de trigo cozinhados conjuntamente com mel (...). Assim é a porção do campeão em minha casa.” (*Fled Bricremn*, II, §9)

Pode-se notar aí uma particularidade: a porção do campeão não consiste apenas no melhor pedaço de carne a ser oferecido ao vitorioso, mas, sim, em um conjunto de bens diversos – que vão desde javalis e vacas especialmente tratados a bolos preparados em grandes quantidades. Não à toa, Bricriu, cuja alcunha é *Nemthenga*, “de língua venenosa” (cf. MacKILLOP, 2004: 57) – espécie de Loki irlandês, como Gantz (1981: 220) nomeou-o – descreve um a um todos os valiosíssimos bens que compunham o prêmio do vitorioso, a fim de semear a discórdia e incitar a disputa entre os melhores guerreiros presentes.

É, ainda, o mesmo Bricriu que em outro texto, *Scéla Muicce Meicc Da Thó*<sup>257</sup> (O conto do porco de Mac da Thó), responde, quando o rei

---

<sup>257</sup> A história gira em torno da disputa entre o ulates (de Ulster), sob a chefia de Conchobar mac Nessa, e os connachta (de Connaught), liderados por Aillil e Medb. As

Aillil pergunta a Conchobar, como a carne do porco deveria ser dividida entre os convivas do banquete: “‘De que outra forma’ respondeu Bricriu, filho de Carbaid ‘onde os maiores heróis da Irlanda estão reunidos, senão pelo combate, dividindo de acordo com os bravos feitos individuais?’” (*Scéla Muicce Meicc Da Thó*,VI). No mesmo texto, além de outros elementos – como, por exemplo, a descrição do porco ofertado que seria tão grande que, supostamente, poderiam-se colocar quarenta cabeças de gado em volta dele, tal era seu tamanho (cf. GANTZ, 1981: 179) –, gostaria de destacar dois aspectos em especial. O primeiro, descreve, como o guerreiro Cet mac Matach reclama a porção do campeão:

“De tal forma ocorreu que um homem, entre eles, Cet mac Matach triunfou sobre os demais homens da Irlanda. Mais ainda, ele destacou o seu valor colocando-o bem acima daquele do anfitrião, e, decidido, pegou uma faca e sentou-se ao lado do porco. ‘Que seja, agora, alguém encontrado’ disse ele ‘entre os homens de toda a Irlanda para enfrentar-me em batalha, ou caso contrário eu cortarei a carne do porco’” (*Scéla Muicce Meicc Da Thó*,VIII).

---

duas populações que apresentam um longo histórico de disputas e conflitos, reúnem-se sob o teto do rei Mac Da Thó, em Leinster, para reclamar seus direitos sobre um cão especial, que havia sido prometido tanto a Aillil como a Conchobar. O problema é contornado por Mac Da Thó, que segue o conselho de sua mulher, e decide promover um grande banquete no qual a questão seria resolvida através da disputa pela porção do campeão. O texto contém uma mistura de aspectos míticos e sátiras (cf. GANTZ, 1981: 179-187).

Mais, ainda, o conto menciona, indiretamente, uma possível função iniciadora de armas presente nos espaços dos banquetes, na qual os mais jovens guerreiros se apresentariam e seriam testados, avaliando-se suas habilidades, honras e proezas, diante dos olhos de todos (cf. *Scéla Muicce Meicc Da Thó*, VIII e XIV).

Entretanto, não apenas aspectos bélicos são destacados pela documentação antiga e medieval a respeito dos festins. As abundâncias e farturas de alimentos e bebidas, o caráter político e religioso, a importância social, a circulação e presença de riquezas e bens diversos: todos estes são aspectos, constantemente, presentes.

Uma inscrição antiga preservou o nome de dois sacerdotes gálatas, pai e filho, que contribuíram com o templo do culto do imperador Augusto no séc I d.C., promovendo banquetes:

“Albiorix filho de Ateporix realizou dois banquetes públicos (23/24 e 26/27 d.C.)

Aristocles filho de Albiorix realizou um banquete público (34/35 d.C.)”

*(Orientis Graeci Inscriptiones Selectae, 553)*

Ateneu, fazendo uso de passagens de Filarco, historiador grego do séc. III a.C., menciona o caso de Ariamnes, um “celta muito rico” como ele o chama, e que, tendo prometido entreter a população durante um ano, mandou construir grandes alojamentos à beira de estradas capazes de conter aglomerações, e lá colocou grandes caldeirões

contendo todo tipo de carne – de boi, porcos, carneiros, dentre outras – e bebidas à disposição, incluindo vinho. (ATENEU, *Deipnosophistae*, IV, 150). O mesmo autor narra, igualmente, a estratégia usada por Lovérnio que, buscando aumentar sua popularidade entre as pessoas, percorria os campos em um carro puxado por cavalos, distribuindo ouro e prata e que, ainda, para ganhar os favores do povo, mandou construir um recinto no qual jarros cheios de vinho eram colocados e comida era preparada abundantemente de modo que durasse dias. Ateneu chega a fazer alusão, até mesmo, à presença de poetas em tais banquetes (ATENEU, *Deipnosophistae*, IV, 152). Por sua vez, o autor latino Aneu Floro (c.70-140 d.C.), de forma semelhante, destaca que os gauleses, liderados por Vercingetorix, encontravam-se em locais de assembleia (*conciliabulis*) e juntavam multidões para promoverem festins (*festis*) enquanto seu líder, Vercingetorix, os estimulava a irem à guerra contra os romanos e a lutarem por sua liberdade (FLORO, *Epitoma*, XLV, 3.10).

Já os textos medievais, como “ O Festim de Bricriu”, direcionam uma luz sobre outros aspectos provavelmente difundidos, compartilhados e presentes em diferentes contextos de banquetes – sejam eles na Europa centro-ocidental da Idade do Ferro ou na Alta Idade Média irlandesa, apesar, é claro, de suas variações particulares e adaptabilidade à realidade local –, que muitas vezes permaneceram em segundo plano ou foram ignorados pelos autores gregos e latinos. Acredito que alguns casos que ilustrem bem este último argumento

sejam, por exemplo, a referência a elementos e acontecimentos mágicos bem como a líderes-sacerdotes religiosos (druídas) em tais espaços (*Fled Bricrenn*, § 39, 57, 75), a menção direta aos jogos que ocorriam nestas ocasiões (*Fled Bricrenn*, § 66 e 91), a presença de mulheres (*Fled Bricrenn*, § 21-25) e, ainda, a possibilidade de existência de música e performances variadas a fim de se promover um maior entretenimento para os presentes (*Fled Bricrenn*, § 13).

Mais do que, necessariamente, se oporem, creio que ambos os documentos, antigos e medievais, apesar de suas particularidades diversas, acabam por contribuir com o debate em torno dos ritos de comensalidade praticados pelas populações célticas. No que diz, ainda, respeito, por exemplo, à questão da disputa entre os guerreiros, os textos antigos parecem indicar a possibilidade de três comportamentos distintos presentes na esfera dos festins: 1- o destrinchar de porções de carnes que serão, respectivamente, entregues de acordo com o *status* àqueles que gozassem de maior prestígio social e guerreiro: em outras palavras, estas porções são, portanto, dotadas de um grande valor simbólico que funciona como elemento de distinção; 2- a agressão aberta entre participantes, física ou verbal, em busca de legitimação de uma autoridade reconhecida por todos e, por fim, 3 - a possibilidade de se penhorar a própria vida, em casos mais extremos, a fim de se obter riquezas e bens diversos a serem distribuídos entre parentes e pessoas queridas. (CUNLIFFE, 1997: 105).

Parece natural que os banquetes celtas tenham sido representados pelos autores helenos e latinos como um universo de *barbárie* por excelência. Além dos relatos de disputas mortais, Ateneu, por exemplo, faz constantemente menção ao modo primitivo por que os celtas levam o alimento às bocas e o destrincham com seus dentes, como se fossem animais (ATENEU, *Deipnosophistae*, 151). Mais, ainda, marcas de alteridades são visivelmente construídas por diversos autores antigos em relação ao modo por que os celtas costumavam consumir o vinho – isto é, reforçando o aspecto “bárbaro” na medida em que bebiam o vinho puro e não o diluíam em água, como era costume entre os helenos. Pode-se, portanto, afirmar que as diversas narrativas antigas que tratam das práticas alimentares de “outras” populações, no caso, “bárbaros” sempre situados à “margem do universo”, acabam por construir um mecanismo baseado na distinção e identidade, situando, assim, esses grupos como *selvagens* ou *civilizados* de acordo com os seus costumes alimentares (SAÏD, 1985: 139-150). Em linhas gerais, os relatos clássicos contradizem ou desvalorizam a complexidade social que envolvia a prática dos banquetes, mas, indiretamente, acabam por fornecer indícios de que este era um espaço importante para as sociedades célticas (CUNLIFFE, 1997: 105).

Arqueologicamente, ainda, é possível identificar uma forte presença de achados, bastante similares, relacionados às práticas dos banquetes em diferentes regiões que vão desde as Ilhas Britânicas, a partes da atual França e Península Ibérica, e acabam por revelar um



padrão de comportamento distinto, indicando, assim, uma prática cultural compartilhada em um cenário Atlântico (CUNLIFFE, 2003: 24) e, até mesmo, para além deste, ao longo de todo o “mundo céltico” como se convencionou chamar. De fato, como nos demonstra Poux e Fugère (2002: 202), uma análise da cultura material dos séculos VIII-I a.C., levando em consideração acessórios de preparação e consumo coletiva de alimentos ou de líquidos e, ainda, as grandes quantidades de comidas e bebidas ofertadas, testemunham a capacidade de certos indivíduos de organizarem banquetes para eles mesmos, seus pares e, até mesmo, para demais participantes.

Acredito, que acrescido a isto, a quantidade de bens de banquetes encontrados ainda em contextos funerários, como parte da mobília funerária – bens entendidos, aqui, como indicadores aristocráticos de poder, prestígio e reconhecimento social, centrados em torno das habilidades do defunto de mobilizar pessoas, recursos materiais e estabelecer relações diplomáticas (cf. TACLA, 2001; WITT, 1997) – podem ser considerados como importantes indícios de como o festim era um espaço praticado, isto é, de grande importância social, e um local privilegiado para o estabelecimento de relações de poder. Espaço este que proporcionava, ainda, possibilidades únicas para o firmamento de novas alianças e acordos e que, do mesmo modo, permitia a contestação da ordem vigente, bem como a re-afirmação de uma determinada hierarquia social (CUNLIFFE, 2003: 24-5). Dotados de uma alta carga simbólica que se faz presente materializada, até

mesmo, nas porções de carnes que são consumidas, parece-me possível dizer que o festim constituía-se, então, em um “teatro” onde as tensões da sociedade manifestavam-se e operavam de formas multifacetadas (OLIVIERI, 2008: 53).

Creio que a historiografia mais recente vem fornecendo novos olhares promissores sobre as práticas de comensalidade entre os celtas. São contribuições importantes que partem de diferentes propostas: umas buscam majoritariamente articular os ritos de comensalidade a questões vinculadas à religiosidade e às práticas religiosas entre os celtas antigos (cf. BRUNAUX, 2005; OLIVIERI, 2008); outros propõem-se a discutir os banquetes associando-os a uma aristocracia guerreira e questões como a construção de redes de poder (ARNOLD, 1999; POUX, FUGÈRE, 2002), ou à circulação de bens, hospitalidade, diplomacia e contatos comerciais-culturais (TACLA, 2001; WITT, 1997); ao passo que, hoje, é possível, inclusive, encontrar estudos sobre hábitos alimentares, envolvendo cultivo de cereais e plantas, atividades de caça, aspectos técnicos vinculados a agricultura e plantio, e análises nutricionais sobre a alimentação das populações da Europa na Idade do Ferro (MALRAIN, MATTERNE, MÉNIEL, 2002; MATTERNE, 2001).

Por mais diferentes que possam parecer, imagino que todas estas abordagens coincidam em um único mesmo ponto: elas representam um esforço importante para analisar aspectos diversos que, entretanto, são de grande relevância para as sociedades aqui discutidas. Eu diria que ainda mais interessante – quando pensamos, por exemplo, as práticas

dos banquetes – é notar como há uma convergência entre elementos diversos (até mesmo, de documentos de diferentes naturezas: antigos, medievais e arqueológicos!) e como eles, graças ao esforço do pesquisador dentro de uma perspectiva mais ampla, parecem dialogar perfeitamente entre si, complementando-se.

Espero, portanto, ter sido capaz de, efetivamente, ter destacado meu posicionamento de que os banquetes possam ser entendidos como espaços onde tensões diversas refletiam-se e operavam conjuntamente. Mais ainda, de considerá-los espaços privilegiados onde se encontravam interligados o político, o cultural, o social, o religioso e o econômico – mistura esta que se apresenta como uma das características, talvez, mais marcantes das sociedades da Antiguidade como um todo. Orientado pela consumo de bebidas e comidas, mas, ao mesmo tempo, transcendendo as funções biológicas da alimentação, imagino válido o esforço de defender a hipótese de que os banquetes constituíam-se, para os celtas, como um espaço (privilegiado) necessário à prática da própria vida social.

## **Bibliografia**

### **Documentação antiga e medieval**

ATHENAEUS. *The Learned Banqueters*. Trad: S. Douglas. London: The Loeb Classical Library, 2007.

DIODORUS SICULUS. *Library of History*. Trad: C. H. Oldfather. London: Harvard University Press, 2000.

FLED BRICREND. Trad: HENDERSON, G. *Medieval Irish Series*. Cambridge, Ontario: In parentheses publications, 1999.

FLORO. *Epitome of Roman History*. Trad: E. S. Forster. London: Loeb Classical Library, 1929.

ORIENTIS GRAECI INSCRIPTIONES SELECTAE. In: DITTENBERGER, W (ed. e trad.). *Orientis Graeci Inscriptiones selectae: Supplementum Sylloges inscriptionum graecarum*. Leipzig: S. Hirzel, 1903.

THE STORY OF MAC DA THÓ'S PIG?. In: CHADWICK, N.K.(trad). *An Early Irish Reader*. Cambridge: CUP, 1927.

### **Bibliografia instrumental e específica**

ARNOLD, B. Drinking the feast: alcohol and the legitimation of power in Celtic Europe. *Cambridge Archaeological Journal*, 9/1, 1999: 71–93.

CUNLIFFE, Barry. *The Ancient Celts*. Oxford: Oxford University Press, 1997.

\_\_\_\_\_. *The Celts – A very short introduction*. Oxford: Oxford University Press, 2003.

DIETLER, M. Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France. *Journal of Anthropological Archaeology*, 9, 1990: 352–406.

\_\_\_\_\_. Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts. IN: DIETLER, M., HAYDEN, B. *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Wanshington DC: Smithsonian Institution Press, 2001, p.65-114.

DIETLER, M., HAYDEN, B. *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Wanshington DC: Smithsonian Institution Press, 2001

FERNANDES, A. T. *Ritualização da comensalidade*. Revista da Faculdade de Letras: Sociologia, 1/07, 1997: 7-30.

FREEMAN, P. *The Philosopher and the Druids: A Journey among the Ancient Celts*. New York: Simon & Schuster, 2006.

GANTZ, G. *Early Irish Myths and Sagas*. London: Penguin, 1981.

KARL, R. Master and Apprentice, Knight and Squire: Education in the Celtic Iron Age. *The Oxford Journal of Archaeology*, Oxford, 2005: 255-271.

LESSA, F. S.; FILHO, S. A. C. Masculinidade? Uma reflexão comparativa. In: LESSA, F. S. (Org.). *Poder e Trabalho: Experiências em História Comparada*. Rio de Janeiro: Mauad X, 2008,11-34.

MackILLOP, J. *Dictionary of Celtic Mythology*. Oxford: OUP, 2004.

MALRAIN, F. ; MATTERNE, V. ; MÉNIEL, P. *Les paysans gaulois (IIIe siècle-52 av. J.-C.)*. Paris : Errance-INRAP, 2002

MATTERNE, V. *Agriculture et alimentation végétale durant l'âge du Fer et l'époque gallo-romaine en France septentrionale : Archéologie des plantes et des Animaux*. Montagnac : M. Mergoil, 2001.

MOORE, S.F.; MYERHOFF, B.G. Introduction – Secular Ritual: Forms and meanings. In: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_. *Secular Ritual*. Assen/Amsterdam: Van Gorcum, 1985, p.3-24.

NASH, Daphne. Reconstructing Poseidonio's Celtic Ethnography: Some Considerations. *Britannia*, 7, 1976: 111-126.

OLIVIERI, F.L. *O papel dos druidas na sociedade céltica na Gália nos séculos II e I a.C.* Niterói: UFF, 2008. (Tese de Doutorado)

POUX, M., FEUGÈRE, M. Le festin miroir privilégié des élites celtiques de Gaule indépendante. In : GUICHARD, V., PERRIN, F. *L'aristocratie celte à la fin de l'âge du Fer : Actes de la table ronde des 10 et 11 juin 1999*. Glux-en-Glenne: Centre archéologique européen du Mont Beuvray, 2002, p.199-222.

SAÏD, Suzanne. Usages de Femme et Sauvagerie dans l'Ethnographie Grecque d'Herodote a Diodore et Strabon. *La femme dans le monde méditerranéen – Antiqué I*. Paris: CNRS, 1985: 137-150.

TACLA, A.B. *Diplomacia e hospitalidade: um estudo dos contatos entre Massália e as tribos de Vix e Hochdorf*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2001 (dissertação de Mestrado)

TIERNEY, J.J.. The Celtic Ethnography of Posidonius. *Proceedings of the Royal Irish Academy*, 60C, 5, 1960: 189-224.

VENCL, S. The archaeology of thirst. *Journal of European Archaeology*, 2/2, 1994: 299–326.

**Alimentação, História e Arqueologia:  
Breve Análise Acerca do Consumo do Azeite no Início do  
Principado Romano**

Dra. Renata Senna Garraffoni<sup>258</sup>  
Dr. Pedro Paulo A. Funari<sup>259</sup>

**Introdução**

Nas últimas décadas nota-se um crescimento do estudo da alimentação em diferentes períodos históricos por estudiosos brasileiros. Campo privilegiado de estudos da Antropologia, aos poucos os historiadores têm percebido a importância da interdisciplinaridade para a compreensão das diferentes memórias gustativas, dos prazeres e tabus que envolvem o ato de alimentar-se ou produzir a alimentação para o consumo. Esse movimento, como destaca Santos (2005: 12), retira a gastronomia da cozinha e a insere no campo cultural, pois se a alimentação é um fator biológico essencial para a sobrevivência, o ato de comer pode ser pensado como um ato social, como um conjunto de atitudes que exprimem costumes, condutas, protocolos e visões de mundo. Além disso, pensar sobre os hábitos alimentares implica, também, refletir sobre trocas culturais e sua intersecção com a história econômica e da sociedade.

---

<sup>258</sup> Professora do Departamento de História da UFPR e tutora do PET-História na mesma instituição.

<sup>259</sup> Professor titular do Departamento de História, pesquisador do NEPAM e coordenador do Centro de Estudos Avançados da Unicamp, [www.gr.unicamp.br/ccav](http://www.gr.unicamp.br/ccav).

Santos destaca, ainda, que, embora haja estudos desde o século XIX, Braudel é um dos principais intelectuais que estabelece conceitos e modelos interpretativos para o estudo da alimentação na História. Mais adiante, ainda segundo Santos, Revel define, nos anos 1970, a literatura e a arte como campos privilegiados para o estudo da relação das pessoas com alimentação ao longo dos tempos, abrindo assim inúmeras possibilidades para o estudo das preferências alimentares. Ao definir um campo de estudo dentro da História, as preocupações dos estudiosos transcendem as questões econômicas e passam a ser um campo aberto para a percepção da significação simbólica dos alimentos, suas proibições e prazeres, o *status* social e relações de poder na aquisição de determinados alimentos, hábitos e etiquetas, sabores e cheiros em toda a sua diversidade.

Considerando essa perspectiva, nossa intenção aqui é chamar a atenção sobre a importância da Arqueologia para o estudo da alimentação no início do Império Romano. Dada a amplitude do tema, optamos por um recorte bastante específico: pensar a produção e distribuição de azeite no século I d.C. pelos romanos. Longe de esgotar a questão, a ideia central é propor uma breve reflexão sobre o azeite e seus significados culturais, pois se, a princípio, era um produto da dieta mediterrânea, com a expansão do império, se tornou símbolo da identidade cultural romana, nos mais longínquos acampamentos militares. Nesse sentido, o texto está dividido em três partes: em um primeiro momento comentamos, de forma breve, as principais fontes;



em seguida, apresentamos algumas considerações sobre a Arqueologia e o estudo da distribuição do azeite, para, ao final, apresentarmos algumas considerações sobre a chegada desse produto à província da *Bretanha*. Nossa principal intenção é, portanto, explorar os meios de distribuição e as implicações culturais da inserção de novos hábitos alimentares em uma região periférica do Império, bem como a relevância da Arqueologia na produção de interpretações mais renovadas acerca do tema.

### **Alimentação no mundo romano e a diversidade de registros**

Durante a primeira metade do século I d.C., o império romano atingiu sua maior extensão territorial estável. Hingley (2005) destaca que essa é uma das principais razões da admiração de governantes posteriores e, também, do interesse da academia em estudar e conhecer melhor todos os aspectos da política de dominação romana. Desde o século XIX, há uma longa tradição em estudar a expansão militar, a manutenção do domínio político e administrativo, a economia romana e as medidas de Augusto para distribuir alimentos e evitar revoltas ocasionadas pela fome que atingia boa parte dos territórios conquistados. Formou-se toda uma tradição de pensamento dentro da academia que afirmava a importância da distribuição de alimentos como troca de favores políticos, conhecida como a política do pão e circo. Embora tenha predominado na historiografia até os anos de 1970, tal modelo interpretativo tem sido revisto e criticado, pois estudos recentes, em especial os que analisam textos e cultura material, têm demonstrado as

complexidades da sociedade romana imperial e suas relações de poder, enfatizando a pluralidade de soluções encontradas para manutenção do domínio bem como seus questionamentos e acomodações (Garraffoni 2005). Nesse contexto, a distribuição de trigo ou o abastecimento de azeite, por exemplo, não são mais entendidos como meros instrumentos de troca de favores, mas como um fenômeno que pode ser estudado a partir de perspectivas econômicas, estratégicas e culturais (Funari e Carreras 1998), alargando assim a compreensão do estudo da alimentação para esse período.

Se considerarmos a extensão atingida pelo Império nesse período e as inúmeras trocas culturais que foram se estabelecendo, é possível ter uma ideia da diversidade de maneiras de comer e preparar os alimentos. Os textos são, nesse sentido, fontes privilegiadas para nos aproximarmos da culinária e hábitos alimentares romanos. Talvez uma das obras mais conhecidas seja a de Marcus Gavius Apicius (Apício) que escreveu *De re coquinaria*, um dos primeiros registros de receitas que chegou até nós (Prado 2003). No entanto, há outras formas de nos aproximarmos do universo gustativo dos romanos e destacamos que é indiscutível a forte presença dos banquetes na literatura: nas sátiras de Petrônio encontramos o famoso banquete de Trimalção (Aquatí 1995) e as divertidas histórias de roubos em mercados; nas *Sátiras* de Juvenal encontramos suas críticas aos excessos pela busca de prazeres gastronômicos, só para citar dois exemplos mais conhecidos. Além de banquetes, o geógrafo Estrabão registrou hábitos alimentares em

diferentes regiões, Plínio tratou dos aspectos medicinais de ervas e plantas, enquanto Columella comentou sobre as *villae* e a produção agrícola. Tais exemplos, tão diversos em suas formas de narrativa, são importantes para percebermos a variedade de relatos e enfoques que podemos encontrar no mundo romano, permitindo aproximações diferenciadas ao tema.

Se inserirmos a cultura material no estudo do tema, a documentação e o campo de análise se multiplicam ainda mais. Utensílios domésticos utilizados para cozinhar, comer ou transportar alimentos, desde os mais suntuosos de metais preciosos aos mais cotidianos de cerâmica, ânforas de transporte e armazenamento de azeite, vinho (Funari 2007) e salações, pinturas de parede, mosaicos, bares em cidades como Pompéia, as *villae* e o cultivo de oliveiras ou uvas, inscrições de parede, lápides dedicadas a donos de comércios como padeiros ou açougueiros são alguns exemplos de como a cultura material pode ajudar a pensar as representações dos hábitos alimentares, bem como a produção e cultivo de diferentes alimentos, seu comércio e redes de distribuição (Funari e Carreras 2007).

Diante da amplitude do tema, optamos por tecer algumas considerações acerca da produção, distribuição e consumo do azeite. A razão dessa escolha diz respeito ao fato de o azeite permitir, de forma particular, um estudo interdisciplinar envolvendo Arqueologia e História, além de permitir uma reflexão mais ampla sobre economia, relações de poder e trocas culturais durante o século I d.C. Para tanto, iremos

recorrer a um estudo de caso: a distribuição de azeite na *Bretanha* romana (Funari 1996).

### **O azeite romano: produção e distribuição**

Se recorrermos aos textos produzidos pela elite romana no início do Principado, encontraremos vários relatos de Columella, Plínio ou Estrabão sobre questões relacionadas à economia romana, mas pouco saberíamos acerca das técnicas de plantio ou produção de alimentos, por exemplo. Se tomarmos a *Geografia*, obra de Estrabão, como ponto de reflexão, logo perceberemos que embora nos forneça muitas pistas sobre a administração imperial, sobre a vida dos povos conquistados, sobre a geografia, as políticas empregadas, seus registros pouco têm a dizer sobre a organização das fazendas onde se cultivam os alimentos e produzem os recipientes para transportá-los. Eram questões por demais prosaicas para merecerem comentários. Aqui, então, a cultura material desempenha um papel decisivo: um estudo das *villae* (fazendas; Guarinello 1994) poderia nos fornecer dados relevantes para diversas interpretações sobre o cotidiano de seus moradores, sobre a utilização espacial do local e suas transformações, bem como os processos de cultivo de uvas, azeitonas, cereais, a produção de azeite, vinho e ânforas

para o transporte dos produtos (Garraffoni, 2001; Funari e Garraffoni 2006).

Um bom exemplo das contribuições da Arqueologia para uma maior compreensão da produção agrícola romana são as escavações das *uillae* situadas nas proximidades do rio Guadalquivir (antigo Baetis), atual sul da Espanha. A análise de suas estruturas indica que a parte rural da *Hispania* romana não era somente responsável pela produção de alimentos, mas também dos recipientes para transportá-los. As ânforas ali produzidas são encontradas em longínquas partes do Império como a *Bretanha*.

A imensa quantidade de ânforas, encontradas em diferentes partes do Império romano, levou à criação de uma disciplina específica, dentro da Arqueologia, para o estudo deste material: a Anforologia (Funari 1985). Entre os arqueólogos, a ânfora, como objeto de estudo, é constituída por conceitos e critérios inerentes à própria disciplina. Sendo assim, a ânfora é definida como um recipiente cerâmico, destinado ao armazenamento e transporte de produtos líquidos à longa distância.

Ao estudar esta documentação o especialista leva em conta a análise dos níveis epigráfico e morfológico para, a partir destes dados, repensar a composição, comercialização e controle administrativo do Estado sobre essas ânforas (Funari, 1987). Com relação à epigrafia, destacamos a análise tipológica das letras para, através de comparações com outras já datadas, descobrir o período em que foram escritas e

também o controle do peso do vaso e do conteúdo destas ânforas (Funari, 1987: 215).

Já os critérios morfológicos são importantes na medida em que ajudam a pensar suas dimensões absolutas, isto é, altura e largura e elementos da técnica e instrumentos específicos do oleiro como, por exemplo, a forma da pança e a colocação das alças, já que em geral as ânforas são encontradas fragmentadas.

A análise da epigrafia e da forma das ânforas seria, então, o primeiro passo do trabalho. Mais do que apresentar somente os dados coletados, muitos especialistas procuram estudar seu conjunto no contexto do abastecimento interprovincial romano. Esta postura tem indicado o caráter dinâmico da economia romana, ligada ao exército, à administração imperial e às trocas culturais, por isso propomos um estudo de caso, o abastecimento da *Bretanha*.

### **O azeite na Bretanha: algumas considerações**

O exército romano não só conquistou a Bretanha, em 43 d.C., como foi o instrumento de administração de toda a província. As planejadas cidades romanas logo foram criadas, particularmente no sudeste (Jones, 1991: 53), e Martin Millet produziu o mais compreensível estudo desse processo, propondo que as primeiras *ciuitates* tinham como base os grupos sociais da tardia Idade do Ferro pré-romana (Millet, 1990a). Millet afirma ainda que a incorporação das elites tribais aos hábitos romanos teria transformado a população local em população

romanizada. Tal modelo interpretativo baseia-se num princípio normativo subjacente que supõe que a população nativa possa ser aculturada, isto é, transformada lentamente em romana. O processo, segundo Millett seria pacífico: a aristocracia nativa teria encorajado as pessoas a aspirar coisas ou hábitos romanos e, como consequência, espalhavam a cultura romana (Millett, 1990b: 38).

A aculturação como um modelo explicativo de transformação cultural tem, contudo, sido bastante criticado. Ela implica dizer que de algum modo as pessoas abandonavam a própria cultura por outra, julgada como superior. As sociedades britânicas antigas não eram homogêneas, nem era a romana, logo, ir de nativo a romano é um conceito igualmente ilusório por assumir homogeneidade onde existe heterogeneidade, tanto nas comunidades bretãs como na sociedade romana (Shennan, 1994; Ucko, 1994; Jones, 1997, Hingley 2005; 2010). Mesmo as elites nativas eram divididas e com interesses contraditórios, como César (B.G. 6, 13) mostra claramente, quando descreve os *équites* (cavaleiros) e os *druidae* (druidas) na Gália (Woolf, 1988: 117 *et passim*; Webster, 1999: 16 *et passim*). O mesmo se aplica aos romanos, como mercadores, soldados e oficiais, para mencionar apenas alguns grupos, os quais possuíam diferentes posições sociais na Bretanha. Dentro do discurso arqueológico, a romanização implica a existência de uma cultura material romana distinguível a ser adotada pelos nativos, mas, também neste caso existem muitos itens diferentes e frequentemente contraditórios associados à cultura material, em diversos contextos na

sociedade romana. O uso do termo “romanização” pode deste modo ser ilusório (Hingley, Funari, Garraffoni, Pinto 2010).

A presença dos fragmentos de ânforas e o abastecimento de azeite de oliva devem ser compreendidos nesse pano de fundo complexo, ou seja, imbricado em relações de força e negociações culturais. Sabe-se, por meio de registros epigráficos, que o azeite de oliva chegava à Bretanha via contrato com negociantes ou produtores específicos, embora o azeite como um produto não fosse uma opção neutra para os nativos. A referência a sandálias, meias e ceroulas nos registros militares provenientes de Vindolanda mostra que as unidades do exército tinham liberdade para comprar ou obter tais itens (Birley, 1990: 19), enquanto que, por outro lado, as ânforas de azeite, conhecidas como de tipo Dressel 20, indicam que os oficiais se utilizavam de uma rede de abastecimento militar para trazer, em alguma quantidade, um produto imposto, o azeite de oliva.

Nesse sentido, o azeite produzido na Bética, no extremo sul da Espanha, foi exportado em grandes ânforas e o principal meio de transporte eram os navios, os maiores pertenciam a ricas famílias, que agiam no comércio como *societates* (Funari, 1991). Mercadores eram os homens entre os produtores de azeite e seus clientes, particulares e em estado de igualdade (Freyberg, 1988: 33). Eles compravam e vendiam contratos para transporte do azeite a diferentes destinos, além da Bretanha.



Nesse sentido, a evidência arqueológica proveniente da Bretanha sugere que o azeite espanhol foi distribuído através de um sistema de fornecimento associando canais oficiais com a iniciativa privada. O sistema militar de abastecimento fortemente especializado não foi uma resposta simples e direta à demanda do mercado (Whittaker, 1985: 57; Remesal 1986; 1999: 251). Este livre mercado esteve associado com redistribuição política, por meio da *praefectura annonae* em Roma, mas também no nível das unidades militares estabelecendo contratos com áreas únicas de produção (Herz, Suttgart 1988a; Herz, 1988b; Carreras, 1997; Remesal, 2000; Mierse, 1999).

Uma aproximação arqueológica é útil para o entendimento numa via crítica do uso de azeite na Bretanha. O papel ativo que o mundo material exerce nos discursos de poder e identidade está claro no caso do azeite na Bretanha, pois a identidade e a posição social das pessoas estavam relacionadas ao azeite em diferentes direções. Se, por um lado, o azeite foi um potente símbolo de um poder dominante e aristocrático, em particular como parte de uma estrutura militar de abastecimento, por outro, foi utilizado por diversas camadas da população por razões culturais distintas. Como afirma Jacobsen “no mundo antigo o azeite fazia parte da alimentação básica, mas também poderia ser encontrado em usos medicinais, higiênicos, ritualísticos, em outros inúmeros propósitos como iluminação e outros serviços”.<sup>260</sup>

---

<sup>260</sup> Jacobsen, 1995: 30, tradução de nossa autoria.

No caso específico da Bretanha, o azeite significa um símbolo, voluntário ou involuntário, de adesão ao Império Romano. O exército romano teve um papel ativo nesse respeito por sua estrutura de abastecimento ter auxiliado a expandir valores e costumes romanos, uma vez que o produto era desconhecido na região até a chegada dos romanos. Assim, para os soldados das ilhas do Norte e para os bretões nativos o uso do azeite pode ter sido uma maneira de estabelecimento de laços de identidade, de prova de adesão ao império, de construção de novas formas de negociação de poder, bem como uma nova possibilidade de obtenção de lucros com sua comercialização no local.

A evidência arqueológica, no caso a maciça presença de fragmentos de ânforas Dressel 20, são importantes para fornecer elementos que ultrapassem os horizontes homogenizadores das abordagens normativas que tomam os discursos de alguns autores antigos como reveladores de um *Idealtypus* cidadão, consumidor, irracional, primitivo e uniforme. A Arqueologia permite observar o quão complexo, diverso e heterogêneo era o sistema de produção, distribuição e consumo de azeite, bem como seus significados sociais e políticos. Contrastar cultura material e textos é, portanto, uma metodologia que ajuda a compreender de maneira mais dinâmica as diferentes possibilidades de abordagens desse produto, fundamental na dieta mediterrânica e símbolo da presença romana em locais distantes. O avanço de nosso conhecimento acerca da produção e distribuição de alimentos ou dos hábitos alimentares durante o Principado dependerá,

portanto, de um maior diálogo com a Arqueologia, pois ela ajuda a questionar modelos normativos e homogeneizadores - como a tradicional ideia do pão e circo - e permite a multiplicação de estudos de casos que busquem explicar a diversidade de situações históricas concretas.

### **Considerações finais**

Ao iniciarmos essa reflexão chamamos atenção para um aspecto teórico-metodológico que acreditamos ser capital: a interdisciplinaridade (Funari, Garraffoni e Silva 2010). Compartilhamos a preocupação de muitos estudiosos da alimentação em entender os hábitos alimentares em suas múltiplas facetas e, por essa razão, buscamos ressaltar o papel da Arqueologia nesse processo. O estudo das ânforas de azeite, quando feito a partir de uma perspectiva pós-procesual ou pós-moderna, como a proposta aqui, permite pensarmos vários aspectos relacionados a esse produto: o plantio das oliveiras, sua produção local na *Hispania*, o transporte e comercialização, o papel do exército e dos mercadores na distribuição do produto bem como os significados simbólicos do consumo do azeite em uma região na qual era desconhecido até a presença romana. Os fragmentos de ânforas encontrados nos sítios arqueológicos da *Bretanha* são indícios que nos fazem pensar em como a evidência material pode nos fornecer dados para propormos interpretações mais abrangentes acerca do azeite, propiciando uma reflexão que englobe aspectos econômicos, sociais e culturais do mundo romano nesse período (Garraffoni 2008). Em outras palavras, tais

fragmentos, quando entendidos a partir de uma perspectiva mais fluida, nos permitem entender os jogos de interesses e tensões que envolvem a produção e consumo de um produto alimentício bastante apreciado entre romanos e povos nativos em regiões mais afastadas do centro do Império.

### **Agradecimentos**

Agradecemos aos seguintes colegas: Cláudio Aquati, Carlos Antunes dos Santos, César Carreras, Norberto Luiz Guarinello, Richard Hingley, Renato Pinto, João Batista Toledo Prado, José Remesal e Victor Revilla. Mencionamos, ainda, o apoio institucional dos programas de pós-graduação da UFPR e Unicamp, do CNPq, CAPES, FAPESP, Universidade de Barcelona (CEIPAC) e British Academy. A responsabilidade pelas idéias restringe-se aos autores.

### **Bibliografia citada**

#### **Fontes**

APICIUS. 1991. *Das römische Kochbuch des Apicius* (Maier, R. org), Ditzingen: Reclam.

CÉSAR. 1926. *Guerre des Gaules*. Les belles lettres. Paris.

COLUMELLA, 1941. *On Agriculture*, Loeb, Londres: Harvard University Press, vol. I.

COLUMELLA, 1954. *On Agriculture*, Loeb, Londres: Harvard University Press, vol. II.

COLUMELLA, 1955. *On Agriculture*, Loeb, Londres: Harvard University Press, vol. III.

ESTRABÃO. 1988. *The Geography of Strabo*, Loeb, Londres: Harvard University Press, vol.III.

JUVENAL. 1921. *Satires*. Les belles lettres. Paris.

PETRONIO. 1987. *Satyricon*, Loeb, Londres: Harvard University Press.

PLINIO, o Velho. 1971. *Natural History*, Loeb Cambridge: Harvard University Press.

### **Bibliografia moderna**

AQUATI, C. 1995. 'Linguagem e caracterização na Cena Trimalchionis: Hermerote'. *Glotta (Revista de Estudos Lingüísticos)*, São José do Rio Preto, v. 16, p. 47-63.

BIRLEY, R. 1990. *The Roman documents from Vindolanda*, Newcastle.

CARRERAS, C. e Funari, P.P.A., 1998. *Bretanha y el mediterráneo: estudios sobre el abastecimiento de aceite bético y africano en Britania*, Barcelona.

CARRERAS, C., 1997. 'Los beneficiarios y la red de aprovisionamiento militar de Bretanha e Hispania', *Gerión*.

FREYBERG, H.U. von, 1988. *Kapitalverkehr und Handel im römischen Kaiserreich 27 v.Chr.-235 n.Chr.*, Freiburg im Bresigrau.

FUNARI, P. P. A. 1985. 'A Anforologia: Uma Nova Disciplina Arqueológica'. *Revista de História (USP)*, v. 118, p. 161-170.

FUNARI, P.P.A. 1991. 'Dressel 20 amphora inscriptions found at Vindolanda: the reading of the unpublished evidence', in V.A. Maxfield and M.J. Dobson (edd.), *Roman Frontier Studies 1989*, Exeter.

FUNARI, P.P.A., 1987. "Estudo tipológico das ânforas béticas (Dressel 20) de CA. 149.

FUNARI, P. P. A. 1996. *Dressel 20 Inscriptions From Britain And The Consumption Of Spanish Olive Oil, With A Catalogue Of Stamps*. 1. ed. OXFORD: BAR TEMPUS REPARATUM.

FUNARI, P. P. A.; Carreras, C. 2007. 'El aporte de la Arqueología para el estudio del abastecimiento militar: la Bretanha Romana'. In: Fábio Vergara Cerqueira. (Org.). *Guerra e Paz no Mundo Antigo*. Pelotas: Lepaarq Ufpel, p. 63-74.

FUNARI, P.P.A. e Garraffoni, R.S. 2006. “Economia romana no início do Principado”. In: Mendes, N.M; Silva, G.V.. (Org.). *Repensando o Império Romano - Perspectiva socioeconômica, política e cultural*. Rio de Janeiro: Editora Mauad, pp. 53-64.

FUNARI, P.P.A. Garraffoni, R. S.; Silva, G. J. . ‘Questões sobre o estudo da Antiguidade no Brasil 22/06/2010’. *História e-História*, v. 2010, p. 1-15, 2010.

FUNARI, P. P. A. 2007. ‘Ânforas, registros do passado 01/06/2007’. *História Viva, Grandes Temas, Vinho*, 17, p. 18 - 21.

GARRAFFONI, R.S, 2005, *Gladiadores na Roma Antiga: dos combates às paixões cotidianas*, São Paulo: Editora Annablume/ FAPESP.

GARRAFFONI, R.S., 2001. “Cultura material e fontes escritas: uma breve discussão sobre a utilização de diferentes categorias documentais em um estudo sobre as práticas cotidianas dos romanos de origem pobre”, in: *LPH – Revista de História*, vol. 11, pp. 33-57.

GARRAFFONI, R. S. 2008. ‘Bretanha Romana: Repensando os discursos arqueológicos’. In: Funari, P.P.A.; Silva, G. J.; Martins, A. L.. (Org.). *História Antiga - contribuições brasileiras*. São Paulo: Annablume, p. 101-114.

GUARINELLO, N. L. 1994. L’Architecture Rurale Romaine Et Les Villas Du Vesuve. *ANNALES LITTERAIRES DE L’UNIVERSITE DE BESANÇON*, BESANÇON FRANÇA, v. 527, p. 117-133.

HERZ, P. 1998a. *Studien zur römischen Wirtschaftsgesetzgebung: die Lebensmittelversorgung*, Stuttgart.

HERZ, P. 1998b. ‘Der praefectus annonae und die Wirtschaft der westlichen Provinzen’, *Ktema* 13.

HINGLEY, R., 2005, *Globalizing Roman Culture - Unity, diversity and Empire*, London & New York, Routledge.

HINGLEY, R. 2010. *O Imperialismo Romano: novas perspectivas a partir da Bretanha*. São Paulo: Editora Annablume.

HINGLEY, R. (Org.) ; Funari, P. P. A. (Org.) ; Garraffoni, R. S. (Org.) ; Pinto, R. (Org.) . *O Imperialismo Romano: novas perspectivas a partir da Bretanha*. 1. ed. São Paulo: Annablume/Capes, 2010.

JACOBSEN, G., 1995. *Primitiver Austausch oder freier Markt? Untersuchungen zum Handel in den gallisch-germanischen Provinzen während des römischen Kaiserzeit*, Heidelberg.

JONES, R.F.J. 1991. 'The urbanisation of Roman Britain', in R.F.J. Jones (ed.), *Roman Britain: recent trends*, Sheffield.

JONES, S., 1997. *The archaeology of ethnicity, constructing identities in the past and present*, Londres e Nova York.

MIERSE, W. E. 1999. 'Review of Bretanha y el Mediterráneo, by C. Carreras and P.P.Funari', *Pyrenae* 30.

MILLETT, M. 1990a. *The Romanisation of Britain. An essay in archaeological interpretation*, Cambridge.

MILLETT, M. 1990b. 'Romanisation: historical issues and archaeological interpretation', in M. Millett (ed.), *The Early Roman Empire in the West*, Oxford.

PRADO, J. B. T. 2003. 'Vulvas de cerdas esteriles! Operaciones elementales en el De Re Coquinaria de Apicius'. In: *Tercer Colóquio Internacional Ética y Estética: de Grécia a la Modernidad*, 2004, La Plata. Actas del Tercer Colóquio Internacional Ética y Estética: de Grécia a la Modernidad. La Plata : Universidad Nacional de La Plata, v. 1. p. 621-633.

REMESAL, J. 1986. *La annona militaris y la exportación del aceite bético a Germania*, Madri.

REMESAL, J. 1999, 'Politica e regimi alimentari nel Principato di Augusto: il ruolo dello stato nella dieta di Roma e dell'esercito' in D. Vera (ed.), *Demografia, sistemi agrari, regimi alimentari nel mondo antico*, Bari.

REMESAL, J. 2000. 'L. Marius Phoebus mercator olei hispani ex prouincia Baetica. Consideraciones en torno a los términos *mercator*, *negotiator* y

*diffusor olearius ex Baetica*, in G. Paci (ed.), *Epigraphai. Miscellanea epigrafica in onore di Lidio Gasperini*, Tivoli.

SANTOS, C.R.A. 2005. “A alimentação e seu lugar na História: os tempos de memória gustativa”, in: *História Questões e Debates*, 42, PP. 11-31.

SHENNAN, S. 1994. ‘Introduction: archaeological approaches to cultural identities’, in S. Shennan (ed.), *Archaeological Approaches to Cultural Identity* Londres e Nova York.

UCKO, P. 1994. ‘Foreword’, in S. Shennan (ed.), *Archaeological Approaches to Cultural Identity* Londres e Nova York.

WEBSTER, J., 1999. ‘At the end of the world: Druidic and other revitalization movements in post-conquest Gaul and Britain’, *Bretanha* 30.

WHITTAKER, C.R., 1985. ‘Trade and the aristocracy in the Roman empire’, *Opus* 4.

WOOLF, A. 1988. ‘Romancing the Celts, a segmentary approach to acculturation’, in R. Laurence and J. Berry (edd.), *Cultural identity in the Roman Empire*, Londres



**Ritualização e Regramento Alimentar na Alta Idade Média  
Ibérica: A Prática do *Kashrut* na Formação Identitária das  
*Hebreis Civitatis***

Renata Rozental Sancovsky<sup>261</sup>

Entre algumas das peculiaridades estruturais observadas na cultura religiosa judaica da Antiguidade Tardia e na Alta Idade Média, discutiremos, com base no caso ibérico, o lugar e a “força de lei” – segundo expressão de Jacques Derrida - para a dinâmica comunitária da comensalidade e da experiência social por meio da alimentação. Nesta complexa formação identitária medieval, a certeza da unicidade divina - axioma último do monoteísmo ético judaico - seria manifestada primeiramente e antes de tudo, pela unicidade das vontades divinas e de suas manifestações na *práxis cotidiana*. Na Bíblia hebraica - *o Tanach* (Ib,) - , por exemplo, é a unicidade de tais vontades divinas – a que se convencionou chamar de “Lei”, mais relevante do que a busca teológica

---

<sup>261</sup> Doutora em História Social pela USP. Professora Adjunta de História Medieval da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e do Programa de Pós-Graduação em História da UFRRJ (PPHR). Pesquisadora Associada do Laboratório de Estudos sobre a Intolerância da USP (LEI) e do Laboratório Interdisciplinar de Teoria da História, Antiguidade e Medievo da UFRRJ (LITHAM). Pós-Doutoranda pelo Programa de Pós-Graduação em Arqueologia do Museu Nacional – UFRJ, sob supervisão do Prof.Dr.André L.Chevitarese (MN-UFRJ/ IH-UFRJ), investiga as relações judaico-cristãs no Mediterrâneo Tardo-Antigo a partir das inflexões do gênero literário polêmico sobre a cultura material.

incessante pela unicidade da própria divindade e pelo entendimento formal de suas naturezas ou configurações.<sup>262</sup>

Desde o Pentateuco (vru,) - até os principais eixos da literatura rabínica - o *Talmud* (sunk,) e o *Midrash* (arsn)-, são as vontades divinas, e não a descrição de uma figura ou perfil para divindade hebraica, que encontraremos demarcadas a partir de um conjunto de práticas comportamentais de existência, socialmente exercidas, que buscam uma coerência unívoca interna: na vida material, no uso do tempo, no mundo das festas e do trabalho, no exercício do poder político, na sexualidade, nas relações humanas e parentais, na educação e, não menos importante, na alimentação.

É relevante considerar no entanto que, se por um lado, o chamado “código judaico de alimentação” – o *Kashrut* (urae)– supõe uma dimensão normativa e impositiva que não se diferenciaria da força de lei encontrada entre os demais sistemas religiosos monoteístas medievais, por outro lado, demarca profundos antagonismos para com estes sistemas, justificando inclusive, diversas dimensões dos conflitos judaico-cristãos no medievo mediterrâneo.

Para o filósofo Walter Rehfeld é na impossibilidade da multiplicidade de vontades divinas que reside a peculiaridade da religiosidade judaica. Todos os caminhos da *práxis* levariam portanto, à

---

<sup>262</sup> REHFELD, W. “Transcendência: Uma Perspectiva Judaica”. In: Nas Sendas do Judaísmo. São Paulo: Perspectiva/ Associação Universitária de Cultura Judaica/Tecnisa, 2003. p.99-104

confirmação do axioma central do monoteísmo ético discutido por toda a filosofia rabínica medieval, que se afasta frontalmente de modelos monoteístas naturalistas. A Lei é portanto, a representação das vontades divinas expressas em coerência ao princípio da unidade.

Porém, para o monoteísmo rabínico, o sentido de Lei suplanta a dimensão arbitrária que normalmente se lhe atribui, vista erroneamente como sinônimo de teologia, quando comparada às reverberações sociais e jurídicas do Cristianismo Niceno a partir do século IV d.C ou à construção da literatura patrística. No Judaísmo coevo, a Lei é extensível a todos os entes e sua *práxis* não se diferenciaria por nivelamento social ou status político, sendo sua essência praticável por todos os membros da comunidade, fossem rabinos, arquisinagogos, mulheres, mestres, camponeses ou mercadores. Para a religiosidade judaica,

“(…) só pode haver uma vontade divina, e se só há uma vontade divina, só pode haver um Deus. Portanto, o caminho do monoteísmo ético é exatamente o inverso dos monoteísmos naturalistas. Enquanto os monoteísmos naturalistas partem da natureza e chegam primeiro à unicidade do divino para finalmente chegar à unicidade da vontade deste supremo Deus, a Bíblia chega primeiro à unicidade da vontade divina para enfim, chegar à unicidade de Deus.”<sup>263</sup>

Por tal premissa, recusava-se a uma procura sistemática do ser divino e de sua natureza, aparência e substância (fosse ela humana ou não). Recusava-se a uma hierarquia do divino como justificativa para a

---

<sup>263</sup> Idem. p.102.

hierarquia entre “a autoridade do homem santo”<sup>264</sup> e quaisquer outros membros desta comunidade – a chamada *kebilá* (vkhve). Recusava-se à aceitação de infalibilidade de um poder rabínico, considerado antes de tudo humano, e portanto, passível de questionamento, falibilidade e substituição, caso fosse esse o desejo consensual dos representantes da *kebilá*.<sup>265</sup>

O mesmo Judaísmo Rabínico que discutiu o regramento alimentar a todo e qualquer descendente de Israel, não possuía autoridade suficiente para incutir, no seio de suas mesmas *kebilot*, critérios de diferenciação social para acesso, alcance ou punição pelo respeito ou desvio às leis alimentares. Esses também eram atributos decididos coletivamente. De forma contundente, os textos misháicos, talmúdicos e midráshicos se afastavam de uma conjuntura mediterrânea onde a filosofia religiosa possuía caráter majoritariamente teológico e a autoridade do homem santo – confundido com a identidade clerical, alcançava dimensões de um poder formalmente estruturado, tal qual o de monarcas e imperadores, suplantando inclusive vontades individuais.<sup>266</sup>

Em seu lugar, o Judaísmo dos primeiros séculos medievais, destituído do direito do exercício do poder político para além de sua

---

<sup>264</sup> BROWN, P. Authority and the Sacred. Aspects of the Christianization of the Roman World. Cambridge University Press, 1995.

<sup>265</sup> Para esta questão baseamos-nos aqui nas interfaces estabelecidas por Levinas entre Judaísmo Talmúdico e subversão da ordem estabelecida. Cf. LEVINAS, Emmanuel. Do Sagrado ao Santo: Cinco Novas Interpretações Talmúdicas. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

<sup>266</sup> Idem.

comunidade<sup>267</sup> interpretava, sempre sob a ameaça da incerteza e do inconcluso, sobre um universo plausível, ao homem e a sua coletividade, à *práxis* em respeito ao que se atribuía ser a vontade da divindade.

Entre todas as demais instâncias cotidianas contempladas pela lata aceção de Lei judaica, esse é o sentido que o *Kashrut* assume entre as comunidades judaicas mediterrâneas, principalmente a partir de suas discussões em torno do texto talmúdico. Roger Chartier costuma atribuir aos grupamentos sociais, cujas leituras, apropriações e práticas delas decorrentes sigam estatutos consuetudinários pré-definidos, o rótulo de “comunidades interpretativas”<sup>268</sup>.

Como uma sociedade que se pauta, cotidianamente, no ritual da tradição, as diversas comunidades judaicas mediterrâneas poderiam ser consideradas comunidades interpretativas. Em uma conjuntura de cristianização gradativa, onde o Bispo estendia seu controle sobre os espaços de publicização da fé, o Rabino, ou arquisinago, igualmente estabelecia o contingente de leituras autorizadas, embora ressalte-se que estes últimos não auferiam privilégios em relação ao universo das práticas, das intermediações com o divino, as quais seriam em quaisquer outros espaços sociais entendidos como “naturalmente” decorrentes de suas funções como lideranças comunitárias. E neste sentido, mais nos

---

<sup>267</sup>BONFIL, R. “A Leitura nas Comunidades Judaicas da Europa Ocidental na Idade Média”. In: CAVALLO, G. et CHARTIER, R. (Orgs.) *História da Leitura no Mundo Ocidental*. São Paulo: Ática, 1998. (Múltiplas Escritas, 1). p.185-223.

<sup>8</sup> CHARTIER, R. “Textos, Impressos, Leituras.” In: *A História Cultural: Entre Práticas e Representações*. Lisboa: DIFEL, 1992. p.121-139.

rituais calcados nas tradições rabínico-talmúdic, e menos na figura da autoridade política rabínica tomada por si mesma (essencialmente vulnerável e questionável, segundo a tradição talmúdica), residiam circunstanciais instrumentos de coesão, e perpetuação do Judaísmo Rabínico no medievo.

A noção de honra e a execução pública dos cerimoniais condizem com a lógica da natureza *sui generis* do poder rabínico medieval: a busca do consenso social e a manutenção do *status quo* comunitário. É a comunidade – a *kehilá* - uma instância de maior relevância religiosa e social do que os próprios Rabinos que a representavam, uma vez que este não poderiam ser vistos como intermediários entre o homem e a divindade, como vetores de comunicação, entre os homens, da unicidade das vontades divinas.

“(…) Mas a pretensão à honra e ao estatuto deve ser corroborada pela comunidade, exige um consenso. Este consenso pode constantemente se posto em discussão e pode faltar a aprovação social, e com ela, a honra, o prestígio que a acompanha. (...) Quem pretende a honra deve mostrar-se digno dela, obedecendo as formas prescritas de comportamento e até acentuando-as.(...)”<sup>269</sup>

O tempo reservado à colheita, separação, preparo e consumo do alimento entre as comunidades judaicas medievais mediterrâneas nos encaminha para uma análise crítica do mundo cotidiano, e ainda, abrindo

---

<sup>11</sup> “Cerimonial” In: Enciclopédia Einaudi. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1994 V.30 (Religião-Rito) p.381.

espaço para os sujeitos que delas participam: os “heróis anônimos” em suas práticas de comensalidade.

Neste contexto, analisar o bairro judeu significa, por assim dizer, a identificação de ambientes urbanos que proporcionaram, aos seus habitantes, interessantes alternativas cotidianas<sup>270</sup> de sociabilidade ativa.<sup>271</sup> Não obstante estejamos nos reportando a uma conjuntura peninsular de gradativa ruralização e inegável redução das atribuições relativas às cidades, devemos salientar que algumas expressões de organização dos espaços urbanos continuaram assumindo particulares funções durante a Alta Idade Média.

Sabe-se que, conjuntamente à existência da monarquia, em suas prerrogativas centralizadoras, localiza-se o episcopado, na profunda fusão entre religião e política. Ambos mediatizaram a nova dinâmica de distribuição de poderes e localismos protofeudais, <sup>272</sup> então em plena formação, principalmente nos territórios franco e visigodo.

No caso ibérico, a exemplo, mesmo que atingidas pela nova dinâmica de localismos, as cidades não deixaram de mostrar sua expressividade. Toledo, Mérida, Sevilha, Tarragona e Narbona, são apenas alguns exemplos da proeminência conservada nos espaços da

---

<sup>270</sup> CERTEAU, M. A Invenção do Cotidiano 2: Morar, Cozinhar. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1998. p.32.

<sup>271</sup> Aludimos aqui à expressão “sociabilidade ativa” utilizada por Certeau em seus estudos sobre o bairro e a funcionalidade da vida urbana. Idem. p.23.

<sup>272</sup>Sobre a questão do protofeudalismo visigodo é interessante a abordagem de Luis Garcia Moreno. MORENO, G. Historia de España Visigoda. Madrid: Catedra, s/d. p.193-254.

urbis ou civitatis.<sup>273</sup> Nesses espaços, identificamos as células conformadoras do convívio social – o bairro.

Da *aljama* ibérica da Alta Idade Média - enquanto organização sociocultural caudatária dos valores rabínicos -, merecem destaque os moldes autônômicos sobre os quais ergueu e reproduziu suas instituições.<sup>274</sup> Historiadores como Baruch Blumenkranz e Nachman Falbel atestam que o despontar do bairro judeu na Alta Idade Média derivava de duas principais células institucionais: a Sinagoga e a Escola. A presença dessas duas instituições pressupunha a necessidade de um aparato burocrático e funcional, de estudiosos, religiosos e profissionais. O *Rabi* (*h̄sr*), o *baḥẓẓan* (*izj* - *chantré ou liderança cerimonial*) e o *sofer* (*r̄pux* - *escriba*) eram personagens indispensáveis à dinâmica sociorreligiosa comunitária.<sup>275</sup>

No Talmud, por exemplo, encontraremos diversas referências à necessidade de supremacia da coletividade sobre as vontades individuais.<sup>276</sup> Estes princípios fundamentaram a organização e a administração dos bairros judeus, ao longo do século VII.<sup>277</sup>

---

<sup>273</sup> A *Lex Visigotorum*, por exemplo, refere-se à organização do bairro judeu de Toledo como “*Hebreis Toletanae Civitatis*”. ZEUMER, K. (Ed.) *Monumenta Germaniae Historica – Leges Nationum Germanicarum*. Edidit SOCIETAS APERIENDIS FONTIBUS. Rerum Germanicarum Medii Aevi. Hannoverae et Lipsiae: Impensis Bibliopolii Hahniani, 1902. Liber XII. *Lex Visigotorum*, XII,2,17. p.425.

<sup>274</sup> Cf. BLUMENKRANZ, B. *Juifs et Chrétiens dans le Monde Occidental*. Paris: Mouton & Co., 1960. p.37.

<sup>275</sup> FALBEL, N. “*Apontamento para o Estudo das Origens do Quarteirão Judeu na Idade Média*” e In: *Estudos de História do Povo Judeu na Idade Média*. São Paulo: USP-Centro de Estudos Judaicos, 1980. n.8.

<sup>276</sup> Uma discussão talmúdica sobre quem seriam os responsáveis pela doação de animais para sacrifícios em dias de festividades do calendário judaico, revela o importante papel rabínico e também dos chamados “fundos comunitários”, reserva monetária ou em



Algumas décadas após a conversão formal da monarquia visigoda à ortodoxia cristã (589), o Rei Sisebuto (612-621) aponta em sua legislação, a presença de judeus no território ibérico, organizados de forma conjunta e estável, vivendo inclusive sob diretrizes outrora definidas pela lei romana.<sup>278</sup> Mesmo que estejamos diante de deliberações formais que, sem dúvida, abalavam o status comunitário da aljama, pelo menos até meados do século VII, comerciantes judeus ainda circulavam pelas ruas das principais cidades visigodas, e Sinagogas foram construídas, resultado de favorecimentos políticos e econômicos entre judeus e autoridades locais.<sup>279</sup>

---

espécie, formada pela contribuição dos membros da congregação. Esta prática foi igualmente reproduzida pelas *aljamas* peninsulares e mantida muitos séculos após o declínio do Reino Visigodo, sendo inclusive utilizada como fonte de extorsão por parte de autoridades políticas quando da cobrança de impostos às comunidades judaicas. Cf. BEREZIN, Rivka.(Org.) Caminhos do Povo Judeu. 2.ed. São Paulo: Renascença-Vaad Hachinuch, 1982. V.3. p.142-143.

<sup>277</sup> O tratado talmúdico Yoma nos oferece indícios de tal organização: “(...) R. Abbahu said, One may infer a case in which the priest offers up an ox and a ram from his own means from another case in which he offers up an ox and a ram from his own means, that excludes Pentecost and Rosh hashanah on which both are offered up from public [congregational] funds. This would be right according to the opinion which holds that the words *kab leka* [‘take thee’] mean ‘take from thy own means’ and ‘aseh leka [‘make thee’] mean ‘make from thy own means’, but what could be said [in the argument above] according to the opinion [that *kab leka* means ‘take for thyself’] from the community funds’, for we have been taught: The expression ‘*kab leka*’ means ‘*mi-sbeleka* [from thy own]’ and ‘*aseh leka* means *mi-sbeleka* [taken from thy own funds], but *ve-yikebu eleka* means [they shall take for them] from community funds; these are the words of R. Josiab; R. Jonathan said, Both ‘*kab leka*’ and ‘*ve-yikebu eleka*’ mean from community funds, and what is intimated by saying ‘*kab leka*’ [take thee]? (...)” Cf. The Soncino Talmud. Chicago: Davka Corporation/Judaica Press Inc, 1996. 1 disco compacto: digital. The CD-ROM Judaic Classics Library. Yoma, 3b.

<sup>278</sup> A prática do patrocínio, da escravização e da servidão eram realizadas por muitos judeus ibéricos, herança indubitável de relações sociais de poder do mundo antigo, na Hispania Romana. *Lex Visigothorum*, Op.cit., XII, 2,14. p.420-424.

<sup>279</sup> Idem.Ibid.

Logo, paralelamente às tentativas de coerção, concretizadas no projeto político de desestruturação da vida comunitária judaica ibérica, a documentação conciliar e monárquica oferece-nos novos horizontes de interpretação. Podemos constatar não somente os padrões de resistência cultural concebidos pelas *aljamas* ibéricas, mas também, de que forma a resistência cultural propriamente dita, era efetivamente exercida pelos seus habitantes.

As práticas rituais e litúrgicas coadunam-se à percepção de um tempo coletivo. Além das festas definidas anualmente no calendário, um complexo conjunto de práticas coletivas e familiares envolvendo a alimentação, tornavam este tempo ritualizado e teatralizado.<sup>280</sup> A dramatização contida nas práticas cotidianas é transposta para as festas, momentos onde o regramento alimentar era ainda mais explícito. Através deste regramento a comunidade definiria lugares sociais, construiria identidades e estabeleceria seus graus de interação ou particularismos sociais.

Como sabemos, após a destruição do segundo Templo de Jerusalém (70 d.C), os Rabinos assumem, em todas as gerações diaspóricas, uma função integradora. Suas tradições, afirmadas no Talmud, situam a dramatização festiva enquanto eficaz método de socialização. Dar sentido visual aos valores culturais significava singularizar e identificar a coletividade.

---

<sup>280</sup>Na *Lex Visigothorum*, encontramos importantes referências sobre o calendário judaico. Ainda que representado em idioma hebraico, o calendário lunar utilizado pelos judeus das *aljamas* foi identificado pelas autoridades visigodas. Idem. XII, 2, 5. p.414-415.

No estudo das relações judaico-cristãs no Reino Visigodo, encontraremos expressivos contingentes legislativos e canônicos referentes aos hábitos rituais e litúrgicos não somente dos judeus, mas das populações cristianizadas, submetidas aos auspícios religiosos das dioceses episcopais. Tal preocupação, refletida na política conciliar e monárquica, demonstra na realidade a série de tentativas de controle dos tempos festivo e produtivo judaicos.

No caso das Igrejas visigodas, o controle poderia acarretar em uma homogeneização ritual conveniente aos projetos políticos de Toledo. Por outro lado, para as *aljamas* ibéricas, significaria a desarticulação de suas redes de hierarquias e solidariedades sociais. Sabemos que, sobre os cripto-judeus e judaizantes residiam quase todos os esforços formais relativos à questão judaica. Neste sentido, encontraremos em vários concílios,<sup>281</sup> fortes alusões à permanência de costumes alimentares judaicos entre os conversos.

É bastante significativo o fato de que, no *Placitum* dos períodos dos monarcas Recesvinto e Ervigio, exige-se também que judeus e judaizantes não permanecessem praticando tradições que os diferenciavam das demais culturas ibéricas: “(...) *Para que os Judeus não*

---

<sup>281</sup> Os Concílios IV, VI, VIII, X, XII, XVI, XVII apresentam em seus cânones menções sobre práticas judaicas e infidelidade de conversos. Cf. VIVES, J. (Ed.) Concílios Visigóticos e Hispano-Romanos. Barcelona/Madrid: C.S.I.C. - Instituto Enrique Florez, 1963.

*distingam os alimentos segundo seu costume” - “(...)Ne Iudei more suo diiudicent escas. (...) Non escarum discretionem vel consuetudinem teneamus.(...)”.*<sup>282</sup>

No intuito de obstaculizar a identidade judaica, alguns importantes rituais cotidianos seriam duramente reprimidos: a circuncisão, a alimentação restrita às normas dietéticas impostas pela Bíblia Hebraica, a guarda do *Shabbat* (ca - 7º dia da semana) e o festejo da Páscoa judaica – o *Pessach* (jxp).<sup>283</sup>

Ao tratarmos especificamente dos impactos e usos dos preceitos alimentares contidos na tradição rabínica pelas comunidades judaicas ibéricas,<sup>284</sup> devemos remontar a alguns enigmas da doutrina bíblica. Reforçando aquilo que Walter Rehfeld denominou por “antiteologismo”,<sup>285</sup> como constante e sistemática recusa de delineamento do ser divino no Hebraísmo e nos Judaísmos Bíblico e Rabínico, os conceitos de pureza e impureza em relação a determinados alimentos nem sempre vinham acompanhados de explicações cabais ou justificativas mais substanciais. Os hábitos do *Kashrut* estariam, por assim dizer, em escala superior de santidade posto que apresentavam

---

<sup>282</sup> *Lex Visigothorum*, Op.cit., XII,2,17. p.425.

<sup>283</sup> Para o caso ibérico os exercícios de controle das práticas rituais por parte do episcopado visigodo estenderam-se não apenas às *aljamas*, mas também sobre as populações cristianizadas.

<sup>284</sup> Vale lembrar que a questão é igualmente constatada, com certo grau de regularidade, entre as principais formações comunitárias judaicas do Mediterrâneo, chegando ao Oriente Médio Bizantino e Sassânida.

<sup>285</sup> REHFELD, W. “Transcendência: Uma Perspectiva Judaica”. In: *Nas Sendas do Judaísmo*. Op.cit.

parâmetros da vontade divina, superando as “(...) especulações teóricas sobre o seu divino autor. É uma Lei que está acima de todas as leis humanas”.<sup>286</sup>

Neste sentido de superação das leis humanas, segundo interpretações rabínicas dos textos bíblicos hebraicos, as regras alimentares poderiam ser classificadas em dois grandes grupos. Os *mishpatim* (ohypan) ou preceitos positivos, seriam aquelas regras cabíveis de compreensão aos seres humanos. Já o segundo grupo, os *chukim* (oheuj) ou preceitos negativos, permaneceriam envoltos pela esfera do enigmático e do supostamente inacessível à razão humana, apresentando aceção sobretudo disciplinadora.

É importante mencionar que, fossem positivos ou negativos, grande parte do hábitos alimentares das *ajamas* mediterrâneas seguiam as tradições rabínicas, razão pelas quais foram questionadas ou reprimidas pelas autoridades episcopais coevas. No livro de Deuteronômio residem estão as principais diretrizes hebraicas de disciplina alimentar, fontes de inesgotáveis discussões pela literatura rabínica mishnaico-talmúdica e midráshica:

“(...) <sup>1</sup> Vós sois filhos do Eterno, vosso Deus; não fareis cortes em vossa carne e não vos fareis raspar a cabeça por causa de um morto;<sup>2</sup> pois és um povo santo para o Eterno, teu Deus, e a ti o Eterno escolheu para ser, para Ele, povo querido, mais que todos os povos que há sobre a face da terra. <sup>3</sup> Não comerás nada do que for abominável. <sup>4</sup> Estes são os animais que comereis: boi, cordeiro e cabrito;<sup>5</sup> cervo, veado, búfalo, bode silvestre, *disbon*, boi silvestre e cabra montês. <sup>6</sup> E todo animal de

---

<sup>286</sup> Idem. p.103.

casco fendido e que tem a unha separada em dois de cima até embaixo, e que ruminam, entre os animais - esses comereis. <sup>7</sup> Contudo, estes não comereis dos que ruminam ou que têm o casco fendido: o *shessuá*, o camelo, a lebre e o coelho, que ruminam, porém não têm casco fendido - são impuros para vós. <sup>8</sup> E o porco, que tem casco fendido porém não ruminam - é impuro para vós. De sua carne não comereis e seus cadáveres não tocareis.<sup>9</sup>

Comereis de tudo o que há nas águas:<sup>10</sup> tudo o que tem barbatanas e escamas comereis; e tudo o que não tem barbatanas e escamas não comereis - é impuro para vós. <sup>11</sup> Toda ave pura podereis comer. <sup>12</sup> E estas são as de que não comereis: a águia, o quebrantosso e a águia do mar; <sup>13</sup> o milhano, o abutre e o açor, segundo sua espécie; <sup>14</sup> e todo corvo, segundo sua espécie; <sup>15</sup> o avestruz, a coruja, a gaivota e o gavião, segundo sua espécie; <sup>16</sup> o mocho, o íbis, o *tinsbémet*, <sup>17</sup> o pelicano, o porfirião e o corvo marinho; <sup>18</sup> a cegonha, a garça, segundo sua espécie, o galo montês e o morcego. <sup>19</sup> E todo inseto será impuro para vós; não serão comidos. <sup>20</sup> Toda ave pura podereis comer.<sup>21</sup> Não comereis nenhum animal que morreu por si; ao peregrino incircunciso que está em tuas cidades o darás e o comerá, ou poderás vendê-lo ao estrangeiro, porque tu és povo santo para o Eterno, teu Deus. Não cozinharás o cabrito com o leite de sua mãe.(...)”<sup>287</sup>

Do hebraico, a palavra *Kasbrut* (urac) significa adequação, ou propriedade. O vocábulo tem como raiz etimológica o termo *kesher* (rae)– ou “ligação” que alude, assim como a circuncisão, a um compromisso assumido pelos descendentes de Israel na reverência aos Deus hebraico e à aliança identitária. No caso, indicaria o grupo de alimentos próprios ou adequados ao consumo para todo e qualquer

---

<sup>287</sup> BÍBLIA HEBRAICA. Baseada no Hebraico e à Luz do Talmud e Fontes Judaicas. Tradução de David Gorodovits e Jairo Fridlin. São Paulo: Sêfer, 2006. Deuterônômio 14, 3-21; The Soncino Talmud. Op.cit., Deuteronomy 14, 3-21.

membro da comunidade, independente de sua condição material ou lugar social. As maiores ingerências contidas nestas determinações referiam-se ao regramento em torno da limpeza e da ingestão de alimentos de origem animal. Ainda que permitidas, um judeu deveria seguir cuidadosamente as orientações rabínicas referentes às leis deuteronômicas sobre o consumo de carnes. Na tentativa de demarcar campos isolados de *práxis* religiosas e leituras em torno da “Lei Mosaica”, tratava-se não apenas de distinguir o Judaísmo dos hábitos alimentares pagãos (Levítico 11, 2-32; 41-42 / Deuteronômio 14, 3-20) mas, na transição da Antiguidade ao Medieval, também e sobretudo, diferenciar os hábitos da *kebilá* dos hábitos alimentares cristãos.

Misturar carne e leite, bem como ingerir carne de porco, são duas das mais taxativas proibições dentro do conjunto do *Kashrut*. Sobre tais regras versaram inúmeros debates exegéticos das Igrejas cristãs, principalmente, no que tangia o comportamento alimentar das comunidades judaicas mediterrâneas e de cristãos judaizantes (*indaiizantibus christianis*) ao longo dos séculos IV a VII.

Tentemos ir um pouco além das interpretações rabínicas acerca dos conceitos de pureza e impureza, transcendendo aos seus sentidos alegóricos. A antropóloga Mary Douglas, analisando os comportamentos alimentares judaicos na obra *Pureza e Perigo*,<sup>288</sup> ajuda-nos a classificar tais hábitos definindo-os antes como atributos de coesão e integração entre

---

<sup>288</sup> DOUGLAS, M. “As Abominações do Levítico” in: *Pureza e Perigo*. São Paulo: Perspectiva, s/d. p.57-74

os homens, do que simples instrumentos normativos de disciplina com o corpo. Neste sentido, pode-se afirmar que o *Kasbrut* assumiu no medievo um papel integrador. Acreditava-se estar reforçando os vínculos existentes entre os homens e , entre esses e Deus, à medida em que se escolhia, abatia, preparava e ingeria o alimento segundo a vontade divina.

Assim como a circuncisão, a dieta do *Kasbrut* demarcaria no corpo a santidade necessária ao pertencimento dos indivíduos ao ideal coletivo de vida, que em muito suplantava o mero debate teológico e o próprio poder rabínico em comunidade. Este ideal foi perpassado durante o período pós-templo de Jerusalém, e principalmente, através das gerações diaspóricas. Foi exatamente em função da extinção do templo que as Sinagogas, as orações, as técnicas de abate e cozimento do alimento em ambiente doméstico e de trabalho passaram a ter suas funções sociais reforçadas, como vetores de expressão religiosa do regramento alimentar, substituindo o papel místico dos sacrifícios.<sup>289</sup>

Se chamamos atenção para os hábitos adquiridos pelas comunidades judaicas da diáspora, será na Península Ibérica hispano-visigoda que iremos nos deparar com uma ampla gama de discussões e tentativas de coibição e desarticulação formal sobre o *Kasbrut*.

Em face aos atributos coletivizantes da comensalidade judaica na Alta Idade Média, e à repugnância explícita com relação a alimentos

---

<sup>289</sup> “ (...) Se a interpretação proposta aos animais proibidos está correta, as leis dietéticas teriam sido como signos que a cada momento inspiravam meditação sobre a unidade, pureza e perfeição de Deus. Pelas regras de evitação, à santidade foi dada uma expressão física em cada encontro com o mundo animal e a cada refeição. A observância das regras dietéticas teriam então sido uma parte significativa do grande ato litúrgico de reconhecimento e culto que culminava no sacrifício do Templo.(...)” Idem. p.74.



permitidos pela doutrina cristã, as *aljamas* enfrentaram algumas arbitrariedades por parte de poderes civis e eclesiásticos. A legislação repressiva tinha como algumas de suas maiores preocupações resgatar prováveis judaizantes do contato com o alimento *Kasher*, além de manter cripto-judeus longe das tradições alimentares comunitárias e das refeições coletivas, comumente realizadas.

É necessário explicar que no caso específico da alimentação judaica, a *Lex Visigothorum* encarregou-se de tratar toda a questão, julgando comportamentos, e punindo prováveis transgressores. Ao concílios, neste caso, restaram apenas as deliberações acerca da fiscalização e repressão aos hábitos judaicos. Neste sentido, os bispos das cidades teriam papel fundamental. Conhecendo a fundo os hábitos alimentares judaicos, promulgavam-se por diversas vezes a proibição da observância do *Kashrut*, evidenciando seu reconhecimento exógeno aos limites dos bairros judeus.

Nesta lei, o Monarca Ervigio dedica especial atenção ao consumo da carne de porco e ao cozimento de alimentos em gordura deste animal, hábitos abomináveis aos judeus, mas comumente praticados pelos cristãos:

“(…) Ainda que o beato apóstolo Paulo diga: “Todas as coisas purificadas para os puros, entretanto, aos impuros e infiéis nada é puro”, a vida [considerada] detestável pelo mérito dos Judeus e aquele que torna imundo o erro das sujeiras em toda pureza de discriminações horrendas, também convém ser repellido e

deve ser afastado. Para que, logo, alguns desses ritos de tradição primitiva e desse hábito de costume usuais não julgue por imundos os alimentos puros. Que não prive destes [alimentos] algo, nem usurpe-lhes algo, nem se tanto aqueles forem servidos com discrição, os quais são tidos por todos os cristãos saudáveis e convenientes. Se assim não for e alguém for descoberto em transgressão deverá ser acrescentado aos suplícios da [lei] constituída.”<sup>290</sup>

Um cânone do XII Concílio de Toledo confirma as deliberações anteriores do monarca Ervigio: “(...) *Confirmação das leis promulgadas contra a malícia dos judeus. Conforme as rubricas antepostas aos parágrafos das referidas leis, contidas neste mesmo cânone.*”<sup>291</sup>

Entretanto, é significativo o fato das deliberações sobre a fiscalização e o controle do cotidiano judaico das *aljamas*, terem merecido repetidas menções dos Concílios refletindo a pouca eficiência com que foram aplicadas pelas autoridades episcopais exteriores à Toledo, bem como pelas próprias lideranças rabínicas das *aljamas*.

“(…)Item. Que qualquer um que tiver um judeu sob sua obediência, a petição jurídica do bispo, não se atreva a mantê-lo em sua companhia. Item. Que todo o cuidado de castigar os judeus seja tarefa exclusiva dos bispos. Item. Sobre as penas de bispos e juizes que se descuidarem de

---

<sup>290</sup> “(...) *De escis tamen, id est de porcinis tantum carnibus, id discreta nec remissa pietate decernimus, ut quicumque ex illis de suillis forsan carnibus vesci penitus abhorrescunt, si forte natura id fastidiant refugiant, en non more illo perversitatis hoc impusm diiudicantes contemnunt, presertim si in ceteris operibus christianis similes habeantur, et christianitatis ab eis non defuerit votum atque omnimode operationis studium(...)*” *Lex Visigothorum*, Op.cit., XII, 3, 7. p.435.

<sup>291</sup> Concílios Visigóticos e Hispano-Romanos... Op.cit., XII Concílio de Toledo, cânone IX. p.397.

cumprir o que mandam as leis contra os judeus. Item. Do direito reservado aos príncipes em usar a misericórdia para com aqueles que se converterem verdadeiramente à fé de Cristo.”<sup>292</sup>

Como podemos perceber por este cânone do XII Concílio de Toledo, as autoridades episcopais presentes insistiam em reiterar algumas penalidades para bispos, sacerdotes ou juízes locais que se descuidassem em cumprir as ordens contidas nas leis contra os judeus.

Neste caso, é perceptível que a desobediência aos cânones não partiam somente dos grupos marginalizados da sociedade. Conforme demonstra o texto canônico visigodo, bispos e sacerdotes de diversas regiões da Península Ibérica eram condenados por suas indiferenças às decisões de Toledo, tolerando, de certa forma, a manutenção e perpetuação do *kashrut* e da comensalidade judaica em suas dioceses.

### **Bibliografia:**

#### **Fontes Primárias**

BÍBLIA HEBRAICA. Baseada no Hebraico e à Luz do Talmud e Fontes Judaicas. Tradução de David Gorodovits e Jairo Fridlin. São Paulo: Sêfer, 2006.

FUERO JUZGO. En Latin y Castellano. Por La Real Academia Española. Madrid: Por Ibarra, Impresor de Cámara de S.M., 1815. “*Libro XII. De Devedar los tuertos, e darraygar las sectas e sus dichos, II Titol De*

---

<sup>292</sup> Idem.Ibid.

*los Hereges, e de los Judíos e de las Sectas, III Titol de Las Leyes Nuevas de los Judíos.*” p.174-204.

THE SONCINO TALMUD. Chicago: Davka Corporation/Judaica, 1996. 1 CD-ROM. Judaic Classics Library.

VIVES, J. (Ed.) Concílios Visigóticos e Hispano-Romanos. Barcelona/Madrid: C.S.I.C. - Instituto Enrique Florez, 1963.

ZEUMER, K. (Ed.) Monumenta Germaniae Historica – Leges Nationum Germanicarum. Edidit SOCIETAS APERIENDIS FONTIBUS. Rerum Germanicarum Medii Aevi. Hannoverae et Lipsiae: Impensis Bibliopolii Hahniani, 1902.

### **Bibliografia Consultada**

BARNETT, Richard. The Sephardi Heritage: Essays on the History and Cultural Contribution of the Jews of Spain and Portugal. London: Valentine, Mitchell, 1971. 2 v.

BARON, Salo W. A Social and Religious History of the Jews. 2.ed. Philadelphia: Jewish Publications Society of America, 1952. v.3.

BEREZIN, Rivka.(Org.) Caminhos do Povo Judeu. 2.ed. São Paulo: Renascença-Vaad Hachinuch, 1982. V.3.

BLUMENKRANZ, B. Juifs et Chrétiens dans le Monde Occidental. Paris: Mouton & Co.,1960.

BROWN, P. Authority and the Sacred. Aspects of the Christianization of the Roman World. Cambridge University Press, 1995.

- BRUNS, G. "The Hermeneutics of Midrash". In: *The Book and the Text: The Bible and Literary Theory*. Ed. Regina Schwartz. Oxford: Basil Blackwell, 1990. p.189-213
- CERTEAU, M. *A Invenção do Cotidiano 2: Morar, Cozinhar*. 2.ed. Petrópolis: Vozes, 1998.
- CHARTIER, R. *A História Cultural: Entre Práticas e Representações*. Lisboa: DIFEL, 1992.
- DERRIDA, J. *Força de Lei. O Fundamento Místico da Autoridade*. São Paulo: Martins Fontes, 2007.
- DOUGLAS, M. *Pureza e Perigo*. São Paulo: Perspectiva, s/d. Enciclopédia Einaudi. Lisboa: Imprensa Nacional, Casa da Moeda, 1994 V.30 (Religião-Rito)
- FALBEL, N. "Apontamento para o Estudo das Origens do Quarteirão Judeu na Idade Média" e In: *Estudos de História do Povo Judeu na Idade Média*. São Paulo: USP-Centro de Estudos Judaicos, 1980. n.8.
- NEUSNER, Jacob. *The Yerushalmi – The Talmud of the Land of Israel: An Introduction*. Northvale, New Jersey, London: Jason Aronson Inc., 1993.
- REHFELD, W. *Nas Sendas do Judaísmo*. São Paulo: Perspectiva/ Associação Universitária de Cultura Judaica/Tecnisa, 2003.
- OUAKNIN, Marc-Alain. *Le Livre Brûlé: Philosophie du Talmud*. Paris : Lieu Commun, 1993.

SANCOVSKY, Renata R. Inimigos da Fé. Judeus, Conversos e Judaizantes na Península Ibérica. Século VII. 2.ed. Rio de Janeiro: Imprinta/ CHCJ/ LEI-USP, 2010.

STANTON, Graham N & STOUMSA, Guy G. (Eds.) Tolerance and Intolerance in Early Judaism and Christianity. Cambridge University Press, 1998.

STROUMSA, Guy G. The End of Sacrifice. Religious Transformation in Late Antiquity. Chicago University Press, 2009.

## **Comidas Especiais na Apocalíptica Judaica: Dois Estudos de Caso entre o *Kosher* e o Alucinógeno\***

**Vicente Dobroruka<sup>293</sup>**

Embora não saibamos ao certo se o personagem bíblico denominado “Daniel” existiu de fato, temos muita informação sobre o rapaz. Entre essas informações encontram-se os apuros em que ele poderia encontrar-se por conta de suas preferências alimentares:

*Ora, Daniel havia resolvido em seu coração não se contaminar com as iguarias do rei [Nabucodonosor, de quem era servo] nem com o vinho de sua mesa. Por isso pediu ao chefe dos eunucos para deles se abster. E Deus permitiu que Daniel alcançasse a benevolência e a simpatia do chefe dos eunucos. Este, porém, disse a Daniel: ‘Eu temo o rei, meu senhor, que determinou vossa comida e vossa bebida. Se ele vier a notar vossas fisionomias [i.e. de Daniel e de seus três outros companheiros, também judeus] mais abatidas que as dos jovens de vossa idade, poreis em perigo minha cabeça diante do rei’. Então Daniel disse ao despenseiro a quem o chefe dos eunucos havia confiado Daniel, Ananias, Misael e Azarias: ‘Por favor, põe os teus servos à prova durante dez dias: sejam-nos dados apenas legumes para comermos e*

---

\* Para as citações bíblicas utilizei a Bíblia de Jerusalém (São Paulo: Paulus, 1985), cotejada com os trechos em grego do software *BibleWorks* 7.0. Para os textos clássicos utilizei as edições da Loeb Classical Library. As demais fontes encontram-se listadas conforme aparecerem ao longo do capítulo. Os pseudépígrafos em geral foram citados a partir da edição de James H. Charlesworth (ed.). *The Old Testament Pseudepigrapha*. New York: Doubleday, 1983-1985. Vol.1 (OTP 1).

<sup>293</sup> Professor de História Antiga da UnB e Doutor em Teologia, pela Universidade de Oxford. Professor Visitante em Clare Hall, Cambridge. Membro do *Ancient India and Iran Trust*, Cambridge.

## *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

*água para bebermos. Comparem-se depois, na tua presença, o nosso aspecto e o dos jovens que comem das iguarias do rei: conforme o que notares, assim procederás com os teus servos’.*

Após dez dias, acontece o previsível na inspeção - Daniel e seus amigos mostram-se mais belos e saudáveis do que os demais. Até aqui nada demais - trata-se de um *topos* normal na literatura antiga e moderna. Surpreendente é o que se segue:

*Entre todos os jovens não houve outros que se comparassem a Daniel, Ananias, Misael e Azarias. Estes, pois, entraram para o serviço do rei. Ora, em todas as questões de sabedoria e discernimento sobre as quais os consultava, o rei os achava dez vezes superiores a todos os magos e adivinhos do seu reino inteiro. Daniel permaneceu assim até o primeiro ano do rei Ciro.*

Com isto encerra-se Dn 1; o que se segue em Dn 2 é um dos mais espetaculares episódios divinatórios encontrados num texto apocalíptico, quando Daniel não apenas interpreta corretamente o sonho de Nabucodonosor como antes disso, o adivinha.

*Tiveste, ó rei, uma visão. Era uma estátua. [...] A cabeça da estátua era de ouro fino; de prata eram seu peito e os braços; o ventre e as coxas eram de bronze; as pernas eram de ferro; e os pés, parte de ferro e parte de argila. [A estátua é destruída e suas partes pulverizadas por uma pedra] Tal foi o sonho [...] Tu, ó rei dos reis, a quem o Deus do céu concedeu o reino, o poder, a força e a honra [...], és tu que és a cabeça de ouro. Depois de ti se levantará outro reino, inferior ao teu, e depois ainda um terceiro reino, de bronze, que dominará a terra inteira. Haverá ainda um quarto reino, forte como o ferro, como o ferro que reduz tudo a pó e tudo esmaga [...] Os pés que viste, parte de argila de oleiro e parte de*



*ferro, designam um reino que será dividido: haverá nele parte da solidez do ferro [...] O fato de teres visto ferro misturado à argila de oleiro indica que eles se misturarão por casamentos, mas não se fundirão um com o outro, da mesma forma que o ferro não se funde com a argila* [Seguem-se considerações sobre o último reino, o reino messiânico representado pela pedra].

Parece-me que mais do que a obediência a normas *kasbrut* temos aqui duas etapas distintas e identificáveis de preparação para visões: o vegetarianismo e a oração.

Ambos são indutores poderosos de êxtase - e nada deve nos levar a excluir, *a priori*, a possibilidade de Daniel ter sido movido por um estado diferenciado de concentração e êxtase associando uma dieta habitualmente austera à oração continuada e em grupo (Dn 2:17-24). A combinação, tal como indicada no texto (nesse ponto não percebo diferenças significativas entre as versões grega, latina e hebraica massorética), parece-me antes uma pista particularmente instigante para se investigar os processos de inspiração dos visionários apocalípticos.

O leitor já deve ter percebido, pelo número total de passagens que descrevem episódios de alimentação, a importância de 4Ezra. Trata-se de um apocalipse que, precisamente por isso, destaca-se entre todos os demais preservados. É prolífico em passagens nas quais o visionário descreve em detalhe seu ASC<sup>294</sup>; foi notável entre os apocalipses a ponto de ter sido incluído na Vulgata; e é excepcional pelos episódios de indução química de ASCs (que talvez tenham paralelo aparente no

---

<sup>294</sup> Para “altered state of consciousness”, ou “estado alterado de consciência”.

MartIs 2:7-11, mas em nenhum outro texto judaico do período estudado encontra-se algo de peso semelhante). Por fim, a unidade do texto (excluídos os 2 primeiros e os 2 últimos capítulos) facilita a tarefa do estudioso na medida em que, não apresentando interpolações, as experiências descritas podem ser atribuídas - nem que apenas literariamente - ao mesmo visionário.

As passagens de 4Ezra especialmente significativas em termos de processos visionários por indução química são 4Ezra 9:23-29; 12:51 e 14:38-48. Elas oferecem ligações claras entre a ingestão de substâncias e experiências místicas. Deve-se ainda notar que as variantes textuais relativas à essas três passagens são insignificantes<sup>295</sup>.

4Ezra é um apocalipse judaico (com exceção das interpolações cristãs supracitadas). O texto foi escrito provavelmente após 70 d.C.; percebe-se isso em função da importância que o autor atribui à queda do Templo; ao mesmo tempo ele deve ser anterior ao final do séc.II (quando a primeira menção clara ao seu conteúdo é encontrada em Clemente de Alexandria)<sup>296</sup>. O texto está estruturado em torno de sete visões, das quais as mais importantes na análise da experiência visionária relacionada à indução química são a quarta (a mulher chorando) e a sétima (a ordem para escrever os 94 livros). 4Ezra 12:51 liga-se à quinta visão (a águia), mas na verdade já introduz a sexta (já que após 12:51 o visionário dorme sete dias e então tem uma visão).

---

<sup>295</sup> Michael E. Stone. *Fourth Ezra: a Commentary on the Book of Fourth Ezra*. Minneapolis: Fortress Press, 1990. Pp.1-3.

<sup>296</sup> Idem, p.9. Cf. Clemente de Alexandria. *Stromateis* 3.16.

Na primeira passagem, 4Ezra 9:23-29, encontra-se um diálogo entre Deus e Ezra, no qual o visionário mostra-se perplexo ante o destino dos pecadores comparado aos dos justos. Para que Deus possa explicar a Ezra porque tantos perecem enquanto Ele apenas se preocupa com o destino dos justos, Deus manda Ezra para um campo onde não exista construção humana e, ao invés de jejuar - que seria a ordem normal a ser dada num contexto como esse<sup>297</sup> - Deus manda que Ezra alimente-se apenas das flores do campo e abstenha-se de carne e vinho (4Ezra 9:23-25).

*Mas deixe passar mais sete dias - mas não jejues durante eles; vá até um campo de flores onde nenhuma construção humana tenha sido erguida, e coma apenas as flores do campo, e não prove carne, nem bebas vinho, mas comas somente as flores, a ores ao Altíssimo incessantemente - então Eu virei e falarei contigo.*

O tema do vegetarianismo pode ser uma remissão à dieta pré-diluviana, mais próxima da perfeição edênica, mas a imposição de se alimentar apenas de flores é difícil de relacionar à outras passagens bíblicas e está ausente de algumas versões do texto de 4Ezra<sup>298</sup>; mas como as versões latina e síriaca oferecem manuscritos de 4Ezra particularmente bons, parece mais plausível que a referência às flores já

---

<sup>297</sup> Idem, p.302. O texto etiópico e a primeira versão árabe mostram um comando positivo, “jejue”; mas já Tertuliano rejeitou a prática de 4Ezra como jejum completo (*De ieiunio*. 9.1), e comparou-a ao jejum “parcial” de Daniel. Cf. Stone, *Fourth Ezra*, p.36.

<sup>298</sup> A referência às flores aparece apenas nas versões latina, síriaca e armênia. Cf. Stone, *Fourth Ezra*, p.302.

estivesse presente no original grego ou hebraico e que tenha desaparecido de outras famílias textuais do que o contrário: não se deve considerá-las como inserções tardias, portanto. Um paralelo interessante é o Nabucodonosor, que também se abstém de vinho e carne em sua loucura (*Vitae Prophetarum* 79:3-5)<sup>299</sup>.

Depois de cumprir a prescrição dietária, Ezra vai até um campo denominado Ardat (4Ezra 9:26). Essa localização é algo problemática, pois aqui as variantes textuais são tantas que tornam a busca de uma localização definitiva impossível: de todo modo fica claro que o visionário tem de sair de dentro de sua casa, na Babilônia (sabemos que Ezra encontra-se lá em função de 3:1 ss.), e que o autor do livro deu importância à denominação do local onde a visão ocorrerá<sup>300</sup>. Deve-se notar que Ezra não obedece por completo ao comando, já que o visionário admite ter comido flores e plantas do campo; o bem-estar que se segue lembra efeitos semelhantes descritos em Dn. Essa confissão faz pensar que Ezra está antes seguindo uma dieta vegetariana do que deliberadamente comendo determinadas flores. Mas a referência às

---

<sup>299</sup> David Satran. “Daniel: seer, philosopher, holy man” in: George W.E. Nickelsburg and John J. Collins (eds.). *Ideal Figures in Ancient Judaism: Profiles and Paradigms*. Chico: Scholars Press, 1980. P.39.

<sup>300</sup> O nome tem muitas variantes, o que torna a identificação efetiva da localidade quase impossível. Temos “Arpad” na versão síriaca, “Araab” na etiópica, alguns textos latinos com “Ardad”, “Ardas”, “ArdaF” ou “Ardaph”. Cf. Stone, *Fourth Ezra*, p.304. A localização do campo, embora imprecisa, mostra que o autor de 4Ezra quer fornecer tantos detalhes sobre a sua experiência quanto for possível, o que deve ser levado em conta para considerar os episódios autênticos (compare os inúmeros detalhes oferecidos por Paulo acerca de suas próprias experiências, que lhes conferem uma aparência muito real).

plantas pode também ser casual, ou talvez seja apenas uma forma de reforçar o vegetarianismo inicial (neste caso as plantas seriam sinônimos para as flores) mas as visões estão de fato ligadas à sua ingestão (uma ordem apenas relativa à evitar carne ou à prescrições *kashrut* seria mais normal no contexto). Depois de sete dias Ezra deita-se na grama e começa a questionar Deus acerca de Sua justiça, e tem a visão da mulher chorando por seu filho morto; após certo tempo a mulher revela-se como a Jerusalém celeste (4Ezra 9:38 ss.).

No complexo preparatório descrito é de se notar que o visionário aparentemente não percebia o vegetarianismo e a indução visionária pelas flores como processos separados. Aqui também se nota o paralelo entre Dn e 4Ezra (ambos vivem na Babilônia, onde a ação se desenrola; uma visão daniélica é explicitamente referida e desenvolvida em 4Ezra; e tanto Ezra quanto Daniel adotam, ao menos temporariamente, dietas vegetarianas). O campo sem construções humanas lembra a pedra que não foi cortada por mãos humanas em Dn 2:34.

Além de ingerir as flores, Deus ordena à Ezra orar sem parar, meio de indução de ASCs bem conhecido presente em inúmeras passagens apocalípticas (1En 13:6-10; 39:9-14; Dn 9:3; 3Br 1:1-3; TestLv 2:3-6 etc.). Entretanto, Ezra não menciona ter de fato rezado após a ordem divina - ele afirma apenas ter ido ao campo, ter comido flores e plantas e que “a nutrição que elas me ofereceram me satisfaz” (4Ezra 9:26); depois o visionário falou com Deus (pode-se entender o episódio

como um tipo de oração, mas ele acontece após a ingestão das flores: é isto o que perturba o coração de Ezra e faz a sua boca se abrir)<sup>301</sup>.

A ingestão das flores não é um episódio mencionado de passagem no texto, mas um comando estrito de Deus ao visionário; embora não seja dito diretamente que a visão ocorra em consequência da ingestão das flores (a referência à satisfação proporcionada pode ser entendida metaforicamente, como realização espiritual), é razoável ligar ambas em função da ordem divina.

Os principais temas preparatórios de 4Ezra 9 são retomados em 12:51: aqui Ezra consola o povo por sua ausência prolongada devido à quinta visão (a águia, explicitamente relacionada à Dn 7).

*Então o povo foi até a cidade, como eu havia lhes dito para fazer. Mas eu sentei-me no campo por sete dias, como o anjo havia me ordenado; e alimentei-me somente das flores do campo, e meu alimento foi de plantas naqueles dias.*

Tal como em 12:39, aqui também o visionário tem de aguardar sete dias para a visão, comendo apenas as flores do campo (nesta passagem “flores” e “plantas” aparecem inequivocamente como sinônimos). Ao contrário dos episódios descritos no capítulo 9, a sexta visão no capítulo 13 é descrita como um sonho. Além disso o vínculo entre as flores e a visão é menos claro aqui do que em 4Ezra 12; o anjo simplesmente pede à Ezra para esperar mais sete dias para ver o que

---

<sup>301</sup> No texto etiópico e na primeira versão árabe o sentido é ativo, i.e. Ezra abre a boca por si mesmo. Cf. Stone, *Fourth Ezra*, p.304.

Deus poderia lhe revelar (4Ezra 12:38-39). A relação causa-efeito é portanto menos evidente do que em 4Ezra 9, se é que existe.

Por fim, a última passagem de 4Ezra descrevendo eventual indução química surge em 4Ezra 14. Aqui, em 14:38-48 Ezra encontra-se novamente no campo; ele não deve ser perturbado por 40 dias (lembrando a experiência de Moisés<sup>302</sup> e talvez também a de Abraão, embora em ApAbr 9:7 a ordem não seja exatamente para jejuar mas para “abster-se de todo tipo de comida cozida ao fogo, e de beber vinho e de ungir-se com óleo”<sup>303</sup>). Ao contrário da maior parte dos episódios extáticos descritos nos apocalipses, aqui Ezra não se encontra sozinho mas se faz acompanhar de cinco escribas.

O que acontece a seguir não é exatamente uma visão mas é antes uma experiência auditiva: Ezra ouve uma voz que lhe manda beber de uma taça, o que marca o início da parte propriamente visual da experiência (4Ezra 14:38).

*Então levei cinco homens, como ele me ordenou, e seguimos rumo ao campo, e lá permanecemos. E no dia seguinte, vede, uma voz me chamou, dizendo, ‘Ezra, abre a tua boca e bebe o que te dou para beber’. Então abri minha boca, e vede, uma taça me foi oferecida; estava cheia de algo como água, mas a sua cor era de fogo. E eu tomei e bebi; e quando eu bebi, meu coração fez jorrar entendimento, e a sabedoria aumentou em meu peito, pois meu espírito reteve a sua memória; e minha boca foi aberta, e não se fechou mais. E o Altíssimo deu entendimento aos cinco homens, e*

---

<sup>302</sup> Idem, p.303.

<sup>303</sup> Cf. também Ithamar Gruenwald. *Apocalyptic and Merkavah Mysticism*. Leiden: Brill, 1980. P.52.

*eles escreviam por turnos o que era ditado, em caracteres que eles desconheciam. Eles sentaram-se por quarenta dias, e escreveram durante o dia, e comiam de noite. Quanto à mim, eu falava durante o dia e de noite não permanecia em silêncio. Assim, durante os quarenta dias noventa e quatro livros foram escritos [...]*

Depois de beber o líquido da taça Ezra se transforma, e acontecem três coisas ao que nós chamaríamos de “mente”: o entendimento jorra do seu coração, a sabedoria aumenta em seu peito e seu espírito retém a memória do ocorrido. Sua boca foi aberta e não tornou a fechar-se; os companheiros de Ezra também receberam de Deus o dom do entendimento (cuja natureza não é especificada), para que pudessem escrever o que Ezra lhes falava. Os caracteres desconhecidos provavelmente referem-se à escrita aramaica quadrada, mais do que a algum fenômeno místico semelhante à glossolalia. Não nos é dito que Ezra comeu algo após ter bebido da taça (ao contrário dos escribas que, como sabemos, comiam de noite); Ezra mantém esse ritmo por 40 dias, com a produção final de 94 livros (dos quais 24 devem ser tornados públicos e os restantes ocultos). Isso marca o final não apenas das visões do capítulo 14 mas do próprio capítulo e, por extensão, do núcleo judaico de 4Ezra (como dissemos, os últimos 2 capítulos são interpolações cristãs). O texto siríaco acrescenta mais dois versículos, que afirmam que Ezra foi “arrebataado, e levado para junto daqueles que são como ele, após ter escrito todas essas coisas [...]”, mas essa referência não permite que se considere a experiência mística de 4Ezra como semelhante às viagens celestiais de 1En ou 3En.



A passagem do capítulo 14 é também aquela em que a relação causa-efeito entre a indução química e a experiência visionária manifesta-se com mais clareza. A ordem, a ação e o efeito ligam-se de modo muito claro.

As experiências quimicamente induzidas descritas pelo visionário que se esconde atrás do nome de Ezra podem ser *grosso modo* divididas em dois grupos: 4Ezra 9:23-29 e 12:51 de um lado e 4Ezra 14:38-48 de outro. O primeiro grupo envolve certos alimentos e abstinência de álcool, juntamente com a prática da oração (esta última pode representar um papel apenas convencional nos episódios analisados, embora seja um indutor de ASC tão bom quanto qualquer outro).

O segundo grupo (4Ezra 14:38-48), por outro lado, envolve uma experiência mais elaborada e muito mais fantástica. Antes de especular sobre a natureza do líquido semelhante ao fogo dado à Ezra, é importante lembrar que podemos ter aqui uma referência ao Espírito Santo. O fato de Ezra “ditar” livros sagrados implica que a revelação sinaítica ainda podia ser aumentada na época em que o visionário escreve<sup>304</sup>, uma idéia que reforça a presença do Espírito Santo em Ezra enquanto ele bebia da taça. O episódio encontra paralelos no rolo ingerido por Ezequiel (Ez 2:8-3:3) e, por extensão, no Apocalipse (Ap 10:9-10), cujo autor também alega ter tido experiências revelatórias ligadas à ingestão.

---

<sup>304</sup> Stone, “Apocalyptic”, p.424.

A taça aparece no Antigo Testamento como instrumento de Deus para enlouquecer povos ou nações (Jr 25:15-16); no Novo Testamento ela pode ser um símbolo de vocação (MartIs 5:14; Mc 10:38; 14:36). E não faltam paralelos para descrever experiências místicas pr comparação com a embriaguez, o mais famoso talvez sendo o de Fílon em *De ebrietate* 146-148.

### **Bibliografia**

ANDRÉ, Gunnel. “Ecstatic Prophesy in the Old Testament” in: HOLM, Nils (ed.). *Religious Ecstasy. Based on Papers read at the Symposium on Religious Ecstasy held at Abo, Finland, on the 26th-28th of August 1981*. Stockholm: Almqvist & Wiksell International, 1982.

CERETI, Carlo G. (ed.). *The Zand i Wahman Yasn: a Zoroastrian Apocalypse*. Roma: Istituto italiano per il Medio ed Estremo Oriente, 1995.

CROWFOOT, Grace M. H. and BALDENSPERGER, Louise. *From Cedar to Hyssop: a Study in the Folklore of Plants in Palestine*. London / New York / Toronto: The Sheldon Press / The Macmillan Company, 1932.

DOBRORUKA, Vicente. “Chemically-induced visions in the Fourth Book of Ezra in light of comparative Persian material” in: *Jewish Studies Quarterly*. Vol.13.1. Princeton: Mohr Siebeck, 2006.

ELIADE, Mircea. *Shamanism: Archaic Techniques of Ecstasy*. London: Arkana, 1989.

FARNSWORTH, Norman R. “Hallucinogenic plants” in: *Science* 162 (3858): 1086-1092, 1968.

FLATTERY, David S. and SCHWARTZ, Martin. *Haoma and Hermaline: the Botanical Identity of the Indo-Iranian Sacred Hallucinogen “Soma” and Its Legacy in Religion, Language, and Middle Eastern Folklore*. Ann Arbor: University of Michigan Press, 1989.

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

FURST, Peter. *Hallucinogens and Culture*. San Francisco: Chandler & Sharp, 1976.

GIGNOUX, Philippe. "Apocalypses et voyages extra-terrestres dans l'Iran mazdéen" in: KAPPLER, Claude (ed.). *Apocalypses et voyages dans l'au-delà*. Paris: CERF, 1987.

\_\_\_\_\_. "La signification du voyage extra-terrestre dans l'eschatologie mazdéenne". *Mélanges d'histoire des religions offerts à Henri-Charles Puech*. Paris: Presse Universitaires de France, 1974.

\_\_\_\_\_. "Les voyages chamaniques dans le monde iranien" in: *Acta Iranica* 21: 244-265, 1981.

HULTGÅRD, Anders. "Ecstasy and Vision" in: HOLM, Nils (ed.). *Religious Ecstasy. Based on Papers read at the Symposium on Religious Ecstasy held at Abo, Finland, on the 26th-28th of August 1981*. Stockholm: Almqvist & Wiksell International, 1982.

\_\_\_\_\_. "Forms and Origins of Iranian Apocalypticism" in: HELLHOLM, Daniel (ed.). *Apocalypticism in the Mediterranean World and the Near East: Proceedings of the International Colloquium on Apocalypticism, Uppsala, August 12-17, 1979*. Tübingen: Mohr, 1983.

LEUNER, H(anscarl). "Die toxische Ekstase" in: SPOERRI, Theodor (ed.). *Beiträge zur Ekstase*. Basel; New York: Karger, 1968.

MAYOR, Adrienne. "The Poison King: The Life and Legend of Mithradates, Rome's Deadliest Enemy". Electronic source. BVD e-book, 2010.

MESSINA, Giuseppe (ed.). *Libro apocalittico persiano, Ayatkar i zamaspih*. Biblica et orientalia; sacra scriptura antiquitatibus orientalibus illustrata. Roma: Pontificio Istituto Biblico, 1939.

MOLÉ, Marijan. *Culte, mythe et cosmologie dans l'Iran ancien / le problème zoroastrien et la tradition mazdéenne*. Paris: Presses universitaires de France, 1963.

OLSSON, Tord. "The Apocalyptic Activity. The Case of Jamasp Namag" in: Hellholm, *Apocalypticism in the Mediterranean World*, 1983.

*Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo-NEA/UERJ*

PRINCE, Raymond (ed.). *Trance and Possession States*. Montreal: R. M. Bucke Memorial Society, 1968.

SKJAERVØ, Prods O. “Kirdir's vision: translation and analysis” in: *Archäologische Mitteilungen aus Iran* 16: 269-306, 1983.

STONE, Michael. “Apocalyptic - vision or hallucination?” in: STONE, Michael (ed.). *Selected Studies in Pseudepigrapha and Apocrypha with Special Reference to the Armenian Tradition*. Leiden / New York / Kobenhavn / Köln: Brill, 1991.

TART, Charles (ed.). *Altered States of Consciousness*. San Francisco: Harper, 1990.

VAHMAN, Fereydun. *Arda Wiraz Namag: the Iranian “Divina Commedia”*. London / Atlantic Highlands: Curzon Press / Distributed in the U.S.A. by Humanities Press, 1986.

WEST, Martin. “Darius’ ascent to Paradise” in: *Indo-Iranian Journal* 45: 51-57, 2002.



*Analisar o Mar Mediterrâneo não significa apenas estudar os seus aspectos geográficos ou a catalogação de monumentos, santuários e artefactos arqueológicos escavados, mas, a partir da cultura material, cotejar a produção de sentido para aqueles que por lá transitaram. O diálogo com os demais saberes torna-se o fundamental mediador dos contatos culturais e nos permite identificar as Práticas Religiosas no Mediterrâneo Antigo.*



**NÚCLEO DE ESTUDOS  
DA ANTIGUIDADE**



**Referência da imagem:**

<http://www.theoi.com/Gallery/Z35.1A.html>

**Impressão**



O Mediterrâneo nos convida a estabelecer um intenso diálogo entre História, Antropologia e a Arqueologia visando apreender, a partir da geografia física junto à cultura material, informações sobre a sua conectividade e interações culturais.

Analisar o Mar Mediterrâneo não significa apenas estudar os seus aspectos geográficos ou a catalogação de monumentos, santuários e artefactos arqueológicos escavados, mas, a partir da cultura material, cotejar a produção de sentido para aqueles que por lá transitaram. O diálogo com os demais saberes torna-se o fundamental mediador dos contatos culturais e nos permite identificar as Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo.

