

humanitas

**Vol. LXV
2013**

IMPrensa DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

(p. 78). A ataraxia consiste em “agir sempre, e jamais reagir” (p. 79). Reagir é paixão, sofrimento, ao passo que o prazer é o exercício de si.

eticamente, a autarquia comanda fugir da vida pública: “vive obscuro” (p. 89). É esta impassibilidade que permite a liberdade (*eleuthería*) e a *phília*, que conjugam o exercício da vida sábia e o modo de vida conforme à natureza (cf. p. 90). A amizade, exercício vital fundamental, permite uma comunidade de homens livres, onde as acções têm um sentido em si mesmas, e é “ultrapassa[da] a perspectiva de que as acções têm o sentido fora delas, [como...] uma projecção de felicidade, ou [de...] finalidade para a qual as acções sejam apenas meios” (p. 98). O prazer mais satisfatório é o exercício imanente da vida. O verdadeiro prazer é, finalmente, a filosofia.

Apresentando um percurso breve acerca do pensamento de Epicuro, o livro em apreço é sem dúvida de recomendar como introdução filologicamente informada ao pensamento de Epicuro, e levanta uma pequena ponta de todo um mundo de pensamento que caracterizou a filosofia pós-aristotélica onde, desagregada a clássica identidade feliz na pólis, todo o pensamento se dirige à filosofia entendida como guia prático para a vida feliz.

A par de diversos conceitos já vulgarizados da filosofia antiga, como átomo, *práxis*, *ataraxía*, *hedoné* ou autarquia, entre outros, a obra de Markus Figueira da Silva faz relembrar alguns conceitos menos pisados, e que bem poderiam merecer maior pormenor no seu estudo filológico e histórico-filosófico, como sejam as estimulantes imagens-conceito do pensamento como “salto” (*epibolé*), do “*animus*” lucreciano como a “alma da alma”, ou da serenidade filosófica que só o mar profundo quando em paz pode reflectir, cujo nome helénico é “*galéne*”.

DIOGO FERRER

Soares, Carmen, Dias, Paula Barata (coords) *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, 2012. 113 pp. ISBN: 978-989-721-007-5.

A investigação acerca da alimentação na Antiguidade Clássica, seus modos de ser, seus critérios dietéticos e gastronômicos, suas interdições religiosas e políticas vem ganhando a cada dia maior interesse como um campo de estudo interdisciplinar, no qual a contribuição da história, da antropologia, da história das religiões, da filosofia, da crítica e teoria

literárias, da sociologia, da história das ciências e da medicina, em especial, concentram uma nova forma de diálogo epistemológico.

É nesse contexto que os *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, obra coordenada pelas Professoras Carmen Soares e Paula Barata Dias, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, traz ao público de língua portuguesa oito textos versando sobre a alimentação e o preparo dos alimentos, os discursos e os rituais a ela vinculados nas culturas grega, romana e hebraica.

No que tange ao mundo grego antigo, cinco artigos analisam o tema sob modos distintos de abordagem: a crítica literária, a descrição historiográfica, a reflexão filosófica, a etnografia alimentar e a atualidade da reflexão dietética na defesa do vegetarianismo contemporâneo.

Atendo-se à presença da gastronomia na literatura grega, María José García Soler, após uma breve exposição das características da dieta grega obtida a partir da tradição textual – sua forte inclinação vegetariana; o consumo de peixes e frutos do mar, capaz de “levantar grandes paixões”; a ingestão de carnes no ambiente doméstico e no ambiente público dos sacrifícios rituais, uma vez que grande parte “da população só tinha acesso a ela nas grandes festividades” – irá buscar em três gêneros poéticos, a épica, a lírica e a comédia, três expressões distintas acerca do modo como os gregos se alimentavam.

Na épica homérica, dirá García Soler, a alimentação é um dos elementos que distinguem os heróis dos deuses e que os separam dos homens comuns, que, dificilmente, poderiam ter acesso às carnes assadas abundantes e ao vinho, tal como narrado na *Ilíada* e na *Odisséia*. As carnes – de ovelha, cabra, cerdo e boi, assadas e cortadas em pedaços –, acrescidas de vinho e de pão, compunham a base de sua alimentação, cumprindo diferentes funções nos rituais religiosos e de hospitalidade, e que serão analisados de modo sucinto.

Em seguida, a autora deter-se-á em informações obtidas no âmbito da poesia lírica, que, por seu “caráter menos heroico e mais humano”, traz à tona alguns aspectos relacionados à vida cotidiana, sobretudo aqueles que envolvem a bebida e os hábitos alimentares. Nesse sentido, García Soler apontará para a relação entre o tema gastronômico e o jambo, assinalando sua presença nos fragmentos de Hiponax (fr. 26 West), em Arquíloco e em Ananio (fr.5 West), o qual nos apresenta um calendário gastronômico, prenunciando as prescrições dietéticas e a didática alimentar de Arquêstrato de Gela.

Por outro lado, a importância da elegia e da monódica será também sublinhada pela autora a partir de sua temática em torno do vinho e do simpósio, analisando os frs. 333, 335, 342, 346 Voigt, de Alceu, e os frs. 24, 33 Gentili, de Anacreonte, e sua função instrumental de favorecimento à reunião dos homens.

Ao passar para a poesia cômica, García Soler partirá da hipótese de que, por seu veio popular, ela é a expressão poética que melhor reflete a alimentação na antiguidade, e, por isso, deve ser vista como uma fonte privilegiada para o conhecimento do tema, pois lá encontramos todos os aspectos vinculados à comida: das compras dos alimentos no mercado, do preço e da qualidade das ofertas até à preparação e elaboração dos diversos pratos que compunham as refeições públicas e privadas na sociedade grega.

Será, pois, a partir das premissas acima que teremos um levantamento rigoroso e conciso do tema na Comédia Ática, sobretudo em Aristófanes, em alguns fragmentos, e, também, na figura do cozinheiro, na Comédia Nova, onde este nos é apresentado como um “tipo cômico”.

Na sequência, teremos a análise do “banquete grego”, abordando duas dimensões, o ritual da *philía* e o prazer do luxo, que, segundo a autora, Maria Regina Cândido, permitem um tratamento antropológico de dados historiográficos envolvendo “o prazer de beber e degustar iguarias”.

Nesse sentido, e acentuando as dificuldades na “definição do termo banquete”, Cândido procurará mostrar as características do “banquete grego, entendido como refeição comum”, suas diferentes modalidades, enfatizando a *philía* como “um valor relacional”, sobretudo nos “banquetes” dos heróis homéricos. Quanto ao luxo e a sua definição, a autora defende a tese de que este é resultado da emergência de uma elite política ateniense no período da tirania de Pisístrato, o que permite que ela estabeleça “uma relação binária” entre a velha aristocracia heroica e o luxo de origem oriental, expresso pela constituição de uma “emergente oligarquia”, analisando, em seguida, a preparação das carnes, no *deipnón*, e a do vinho, para o *simpósio*.

Ora, será no *deipnón* e no *simpósio* que encontraremos a figura de Sócrates na prosa de Xenofonte e na de Platão, que serão revisitadas por Carmen Soares, em *Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles*, através do polêmico tema da “arte culinária” e o exercício da filosofia.

Admitindo que nos séculos V e IV a.C. “a culinária era uma área que estava na moda, um tema de tal forma actual e transversal” (p.35) que teria afetado três gêneros do *lógos*, que, sabidamente, refletiram sobre a vida política da Atenas desses séculos, a poesia cômica, os “diálogos

socráticos” e a filosofia, o questionamento e a solução apresentados por Soares, nesse contexto, não deixa de nos parecer ousada: qual o estatuto gnosiológico da “arte culinária” na Grécia Antiga? Ela se constitui em uma *tékhnē*, estabelecida em bases *epistêmicas*, ou é mera *empeiría* de sabores e ingredientes, mesclados em função da *hedoné*? Teria sido Platão, como a autora conclui nas páginas 44 e 45 de seu texto, o primeiro a atribuir à culinária o estatuto de uma *tékhnē*, sendo possível ser ele o primeiro a lhe dar “sua certidão de nascimento”, no *Político*?

A resposta oferecida à questão acima nos será dada a partir da análise do substantivo ὄψοποιία, e de seus derivados, ὄψοποιίκη e ὄψοποιός, e, também, do substantivo μάγειρος, e do adjetivo μαγειρική, qualificando os substantivos τέχνη e ἐπιστήμη, nos *Memoráveis* de Xenofonte, no *Górgias*, na *República*, no *Simpósio* e no *Político*, de Platão, e na *Política*, de Aristóteles.

Em *Memoráveis* de Xenofonte, será analisado o passo 3.14,5-6, no qual Sócrates critica os convivas que comem vários acompanhamentos em uma única fatia de pão, questionando a mescla da «pluralidade» de sabores, que destrói a «verdade» do sabor preparado pelo cozinheiro com sua arte, donde Carmen Soares irá concluir que no texto citado já podemos encontrar um padrão gastronômico, talvez, uma «regra epistêmica», que implica na harmonia das refeições.

A seguir, tomando por base quatro diálogos platônicos, Soares irá deter-se na contraposição medicina/culinária, como exemplar na distinção estabelecida por Platão entre *tékhnē* e *empeiría*, tal como a retórica em relação à filosofia, pois, enquanto a culinária mescla os sabores para produzir o prazer (a *hedoné*), a medicina o faz para produzir a saúde, e, porque, sendo uma *tékhnē*, possui uma *epistémē* que a torna ensinável, ao contrário do estatuto meramente empírico, da retórica e da culinária, que serão analisadas a partir do *Górgias*, no *Simpósio*, e na *República*, para em seguida, nos passos 288d-9-289a-5 do *Político*, demonstrar que ao enumerar as «artes do corpo», «em pé de igualdade», Platão, no *Político*, teria tido «o mérito de consagrar a culinária como uma das várias artes/ciências humanas que cuidam do corpo», e «se quiséssemos fazer a história da culinária enquanto arte, seríamos, por conseguinte, levados a sugerir que a sua certidão de nascimento data do séc.V a.C., mais propriamente do *Político* de Platão». (p. 44-45).

Entretanto, e embora a explicitação de Soares seja bem estruturada, acreditamos que pelo menos duas questões, no caso do *Político*, deveriam

ser levadas em conta para que fosse efetivamente possível encontrarmos em Platão a autoria da culinária como arte. A primeira envolve o fato de que quem fala acerca das «artes do corpo» é o Estrangeiro de Eléa, e não Sócrates – o protótipo do filósofo platônico –, e, em segundo lugar, a questão metódica tratada e utilizada no *Político*, a *diáresis* – que permite a divisão das artes em produtivas e aquisitivas –, como parte da dialética que na ótica da definição, tanto do sofista, quanto do político, e, quiçá, do filósofo, nos possibilitaria indagar se, de fato, teria sido Platão o autor da «certidão de nascimento» da arte culinária, ou se os dois aspectos mencionados não nos permitiriam acreditar que Platão não teria nunca abandonado a tese do *Górgias* no contexto das discussões epistemológicas acerca da *tékhnē*, e que, no *Político*, a busca da definição de uma «*basiliké epistḗmē*», evidenciaria, em relação à futura definição do filósofo, exatamente o contexto empírico da ‘culinária’?

O quarto texto apresentado no volume, da autoria de Elizabeth Cação, *Preparação e confecção dos alimentos e utensílios de cozinha nos fragmentos de Arquestrato de Gela*, no poema *Hedypatheia*, nos faz uma etnografia muito bem construída, a partir de uma tradução bem equilibrada, do preparo e da confecção dos alimentos, bem como uma descrição rigorosa dos utensílios utilizados na cozinha, concluindo, a nosso ver corretamente, pela «modernidade» das cozinhas grega e romana, sem descuidar do valor poético e da importância antropológica do texto de Arquestrato de Gela.

A contribuição contida no texto de Cação parece-nos muito importante e pertinente uma vez que os fragmentos de Arquestrato não estão disponíveis em língua portuguesa, possibilitando assim o acesso ao contexto do ‘poema culinário’ a todos os interessados nas questões relativas ao estudo dos alimentos e da gastronomia.

Ainda nessa mediação entre gregos e romanos vamos encontrar a defesa do vegetarianismo e da abstinência da carne de animais, analisadas por Paula Barata Dias, inicialmente, a partir de pressupostos modernos e contemporâneos: o argumento saudável – trata-se de uma dieta melhor para a saúde humana –, o argumento «ecológico» – segundo o qual a dieta vegetariana contribui para a preservação do meio ambiente, porque a produção de animais para consumo sobrecarrega os recursos naturais –, e o argumento ético-filosófico –que assinala a improbidade do consumo de carne porque é «errado matar e comer animais» –, que serão argutamente relidos à luz de sua conformação nos antigos argumentos da reflexão filosófica que emerge entre os gregos antigos.

Assim, descartando o argumento ecológico, por ser desconhecido dos antigos gregos e romanos, a autora irá deter-se na presença desses argumentos na tradição greco-latina e na tradição judaica, procurando mostrar suas relações filosóficas, religiosas e produtivas em Hesíodo e no *Antigo Testamento*, tomando por base um recorte do «mito das cinco idades», nos versos 114-115, dos *Trabaios e Dias* – ao referir-se à fertilidade do solo que produzia, nessa idade, frutos numerosos e abundantes –, que será articulado no texto do *Gênesis* e a seu par edênico, Adão e Eva, sugerindo que seus modos de vida, na descrição de Hesíodo e no *Antigo Testamento*, «convergem então na noção de que, no princípio, o homem vivia em harmonia com o espaço e as criaturas envolventes» (p.84).

Ainda nessa área de discussão serão, também, analisados, na *Teogonia* e no *Gênesis*, o aparecimento do sacrifício de animais, permitido e regulado pelos deuses e que viria, cronologicamente, segundo Paula Barata Dias, «em um momento posterior da criação», do qual o «dolo de Prometeu» é a descrição do «primeiro sacrifício» (p.85), bem como no episódio de Abel e Cain (*Gen.*,4), no sacrifício do primeiro, encontramos na referida narrativa a explicitação de que «sacrificar a vida de um animal ocorre num momento de imperfeição e de dificuldades da humanidade, quando ela, afastada de Deus, procura, no sacrifício de uma espécie animal, um modo de relação com o divino» (p.85).

Desse modo, Barata Dias tomará como base de sua análise o aspecto «natural» e «religioso» da alimentação, não só para discutir a tradição pitagórica greco-romana, mas para também argumentar acerca da antiguidade dos «novos» argumentos dietéticos, e para dar conta dessa discussão, voltar-se-á para uma análise do pitagorismo antigo em seus diversos testemunhos – Jâmblico, Diógenes Laercios, Hierocles de Alexandria –, centrando a segunda parte de sua reflexão, relativa aos argumentos éticos em defesa do vegetarianismo, na obra de Porfírio de Tiro, *Acerca da renúncia à carne como alimento*, na qual vemos o autor argumentar, apologeticamente, as razões pelas quais «o homem deve abandonar o sacrifício e a ingestão da carne de animais» (p.89).

No contexto específico do império e da cultura romanos, o tema da alimentação será analisado em dois aspectos reflexivos: o médico e o antropológico.

Em os *Hábitos alimentares do Império Romano: notícias sobre os comportamentos animais e habitats* no *De Alimentorum Facultatibus de Galeno*, Nelson Henrique S. F. detém-se na avaliação de Galeno – médico grego, nascido em Pérgamo, formado em Alexandria, acerca da estreita correlação entre o meio ambiente e o comportamento dos animais, como

elementos elucidativos acerca das propriedades dos alimentos e do seu metabolismo no corpo humano.

Nesse âmbito, serão comentadas as observações relativas ao consumo de carne de porco – «A carne de porco selvagem é de todas a mais nutritiva e os atletas são disso claro comprovativo» (3,661) –, de urso, de leão e de leopardo, bem como as motivações fisiológicas, nutricionais e culturais a elas vinculadas.

Ao aspecto médico e cultural dos hábitos alimentares dos romanos, analisados por Galeno, o volume agrega, também, um outro enfoque envolvendo as questões ligadas ao consumo de alimentos, vistos, agora, pela dimensão de uma «sintaxe social», envolvendo «duas categorias conceptuais importantes: o consumo por necessidade e o consumo por prazer», que serão largamente discutidas por Inês de Ornellas e Castro em seu *Discursos e rituais na mesa romana: luxo, moralismo e equívocos*.

Partindo do princípio de que «a mesa é um microcosmo de retórica social e das relações de poder» (p.69), Inês Ornellas, tomando por base as categorias ‘necessidade’ e ‘prazer’, irá estabelecer uma tipologia dos alimentos como [i] necessários, e, [ii] de luxo, compreendidos a partir de uma ‘contraposição no nível do consumo’, uma vez que o primeiro é assim constituído em função de seus aspectos nutricionais, e o segundo em função de sua ‘qualidade’, a qual pode, em momentos históricos distintos, ser expressa de modo diverso, embora, convertendo-se, nas «sociedades complexas, em apanágio de uma elite, que, em vez de optar por restringi-lo a ocasiões festivas, até pode ter o privilégio de tornar estes itens alimentos básicos, de uso quotidiano». (p.70).

Será, então, esse enfoque antropológico que irá permear toda a análise da relação luxo/qualidade/necessidade no quadro da alimentação romana, apresentada por Ornellas, e que lhe permitirá uma revisão do que chama de ‘moralismo’, ‘luxo’ e dos ‘equívocos’ daí derivados.

Por fim, chegamos ao estudo de Luís Lavrador, *A propósito das proibições alimentares no Levítico*, cuja abordagem terá como ponto de partida o passo Lv 11,1-4, no qual, de «modo *sui generis*» (p.93), o ‘Senhor’ determina a Moisés e a Aarão o que é permitido comer e o que é proibido comer: «podereis comer todo animal que tem unha de pé dividida em dois cascos e que ruma. Mas não comereis aqueles que só ruminam e não têm a unha dividida, ou só têm a unha dividida e não ruminam».

Essa doutrina alimentar será lida por Lavrador à luz da obra *Pureza e perigo* da antropóloga americana Mary Douglas, onde as regras alimentares judaicas são vistas não só em sua base fisiológica, mas, sobretudo, como

«alegorias de virtudes e vícios» (p.97), e acrescida das conclusões do próprio autor, de que o «livro do Levítico construiu um conjunto de seis unidades de observância da Lei, todas relacionadas entre si: animais puros e impuros; impureza e purificação das parturientes; enfermidades da pele; rituais de purificação das casas; contaminação por secreções corporais» (p.98).

A partir dessas seis unidades de observância, o autor concluirá, ainda, que o livro do *Levítico* dividiu os animais em [i] «puros e impuros, comestíveis ou não, segundo três categorias: terrestres, aquáticos e aves, e insectos alados», e [ii] em abomináveis; estando todos eles circunscritos ao espaço em que se movem, o que evocaria a ordem do mundo traçada no *Gênesis*, donde a conclusão de que «o mundo concebido segundo o modelo ordenado da Criação tornou-se, para o judaísmo, fundamental na interpretação da antropologia social, na medida em que, a ordem cultural e o sistema social reflectem a ordem cósmica» (p.98), sendo este o melhor contexto para compreendermos as proibições alimentares do *Levítico*.

Vale notar ainda que o volume contém não só um índice temático, um índice de autores e textos citados, bem como um índice muito útil de termos alimentares que complementam as funções referenciais sugeridas pelas coordenadoras da obra em seu prefácio.

MARIA DAS GRAÇAS DE MORAES AUGUSTO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

Squarotti, Giovanni Barberi (a cura di), *Le Odi di Quinto Horazio Flacco tradotte di Cesare Pavese*. Firenze, Leo S. Olschki, 2013, XX+197 págs.

É sabido que Cesare Pavese não era um classicista nem ficou conhecido por ser versado nas letras clássicas. Para os menos atentos, de resto, esta tradução horaciana pode, até, constituir uma surpresa.

Cesare Pavese (1908-1950) foi poeta, romancista, pensador. E foi, sim, tradutor, mas especialmente de textos ingleses que sempre lhe suscitaram particular atenção. Moby Dick, de Herman Melville, fica para a história como um dos que mais fascínio sobre ele exerceram. Mas traduziu, também, William Faulkner, *Il borgo* (Milão, 1942), John Steinbeck, *Uomini e topi* (Milão, 1938), Daniel Defoe, *Moll Flanders* (Turim, 1938), John dos Passos, *Un muccio di quattrini* (Milão, 1937) e *Il 42° parallelo* (Milão, 1935); e também James Joyce, *Dedalus* (Turim, 1934) e Charles Dickens, *David Copperfield* (Turim, 1939), entre vários outros.