

# CADMO

Revista de História Antiga

Centro de História  
da Universidade de Lisboa

25

CH  
CENTRO DE HISTÓRIA



MHNIN AEIDE ΘΕΑ ΠΗΛΗΙΑΔΕΩ

dos distúrbios mentais a partir dos estóicos com a concepção actual, evidenciando a relação entre o corpo, a mente e a alma (p.113).

A análise das doenças mentais é um tema muito amplo e complexo. Como tal, não é possível analisar de forma minuciosa todos os aspectos destas perturbações na sociedade clássica e a sua interdisciplinaridade num só volume.

O objectivo do estudo é, nestes limites, alcançado. O autor aborda, de forma incisiva e clara, a existência dos distúrbios da mente nos textos dos filósofos antigos. Sem dúvida que é necessário louvar Marke Ahonen pela simbiose que realiza entre o aspecto filosófico e o físico dos indivíduos que são detentores de perturbações mentais (p.140). Esta investigação de Marke Ahonen não é pioneira na área da antiguidade clássica. Contudo, proporciona uma mais-valia ao estudo da psicologia histórica e ao conhecimento da sociedade em causa. Assim, *Mental Disorders in Ancient Philosophy* constitui uma obra importante e de leitura imprescindível, como base para a elaboração de futuras investigações sobre o tema das doenças do foro psicológico e da sua relação com a sociedade clássica.

**Joana Pinto Salvador Costa**

*Universidade de Lisboa, Centro de História*

**ROBIN NADEAU et JOHN WILKINS eds.** (2015) *A Companion to Food in the Ancient World*. Oxford, John Wiley & Sons Ltd., 472 pp. ISBN 978-1-4051-7940-9 (£120.00).

Nas últimas décadas, o estudo da Antiguidade tem sido enriquecido pelo contributo procedente da investigação das problemáticas relacionadas com a alimentação. Seguindo esta senda, a série *Blackwell Companions to the Ancient World* fez-se nutrir de um novo volume, que agora resenhamos: *A Companion to Food in the Ancient World*.

Editado por R. Nadeau e J. Wilkins, insignes especialistas na investigação da alimentação no mundo antigo (o primeiro, nos domínios da história cultural e religiosa da alimentação, dos comportamentos à mesa e hábitos alimentares; o segundo, na província da alimentação, medicina e nutrição), acompanha a tendência actual neste campo de estudos. Com efeito, toma como principal foco as questões culturais e sociais relacionadas com o alimento e a alimentação, mas perscruta as mesmas igualmente no plano económico, político e religioso (pp. 2 e 5). Mediante esta abordagem holística, pretende-se alcançar “a global understanding of food and society in the ancient classical world” (p. 5). Nesta esteira, em trinta e oito capítulos distribuídos por cinco partes, o volume cobre todas as etapas concernentes à alimentação: cultivo, produção, recolha, armazenamento, preservação,

abastecimento, venda, preparação e consumo, bem como tecnologias associadas (p. 2). Os centros do mundo clássico - Atenas e Roma - são o principal objecto de análise. Todavia, em consonância com o seu título e com a premissa de que todas as culturas alimentares são permeáveis a influências externas (p. 3), este *Companion* foi expandido para acomodar textos acerca da alimentação tanto em regiões conexas com o mundo greco-romano (e.g. Ásia Menor, Bretanha, Gália ou Próximo Oriente), como nas culturas herdeiras do legado clássico (e.g. Bizâncio, reinos medievais e mundo islâmico).

A primeira parte, “Literature and Approaches”, tem por propósito apresentar as diversas abordagens e sondar as fontes literárias que alicerçam os estudos da alimentação na Antiguidade. De modo notável, O. Murray analisa a importantíssima obra de Ateneu: o *Deipnosophistae*. Inextricável enciclopédia de citações de autoridades antigas, possui uma organização muito particular, porquanto não segue preceitos alfabéticos ou temáticos. Na verdade, continuando a prática clássica de composição de enciclopédias, Ateneu inovou, dispondo o conteúdo de modo singular. Com efeito, organizou as citações de acordo com o ritmo do banquete romano do período do Principado, inaugurando assim uma prática ainda hoje seguida nos livros de culinária: a organização da informação de acordo com os ritmos da refeição (pp. 37-42).

A segunda parte, “Production and Transport”, assoma sobre as restantes. Com efeito, neste ponto os estudos da alimentação são consociados simultaneamente com a história económica, social e agrícola e com a oceanografia e vários ramos da arqueologia, a fim de perscrutar: os processos de produção de diversos géneros alimentares; os meios empregues no seu transporte; os recipientes e estruturas reservadas ao seu armazenamento; e os locais de venda. Alicerçados sobre ampla e diversa base de fontes, os capítulos componentes desta parte desafiam amiúde as teses convencionalmente apresentadas pela historiografia. De facto, C. Chandezon matizou a tese de que no período clássico o grosso da população consumia pouca proteína animal. Segundo o autor, no século IV a.C., em Atenas, é já verificável o acesso por parte de crescentes segmentos da sociedade a proteína animal cozinhável ou preparada (pp. 140-141). Este processo continuou no Império romano, tendo-se reflectido, sob Aureliano, na instituição de distribuições de carne porcina a parte da população da Urbe, facto que patenteia simultaneamente a tendência de deslocação do consumo de carne para fora do contexto do ritual sacrificial (pp. 143-145). Já D. Mylona refutou probamente a proposição de que o mar Egeu é oligotrófico, i.e., parco em nutrientes e, por conseguinte, “unable to support a sizable and complex fishing economy” (p. 148). Ora, estudando a hidrografia, topografia e traços biológicos do Egeu, D. Mylona prova que largas extensões são, pelo contrário, eutróficas, contendo grande diversidade de espécies, identificáveis na literatura antiga e nos vestígios aduzidos pela zooarqueologia. A dimensão e variedade de

recursos marinhos permitiu que na Antiguidade fossem desenvolvidas novas tecnologias e estratégias piscatórias, que parecem ter sustentado, na verdade, uma economia piscatória complexa e vibrante (pp. 148-155, 158).

A terceira parte, “Preparation”, compreende conjunto lato e diverso de textos, concernentes a locais versáteis de confecção de alimentos (cozinhas) e estruturas reservadas à preparação de géneros específicos (padarias); a diversos rituais e contextos de consumo (e.g. *symposion*, *cena*, *conuiuium*); ao modo como a preparação e ingestão de alimentos reflectia gradação e diferenciação social entre homens, mulheres e escravos; aos comportamentos à mesa; e aos métodos e linguagem utilizados na apreciação de vinho na Hélade.

Na quarta parte, intitulada “Cultures Beyond Athens and Rome”, o perímetro de análise é alargado para abranger outras culturas, conexas com a Grécia e Roma (e.g. Ásia Menor, Bretanha, Gália, Mesopotâmia ou Egipto). Especial relevo é concedido à perscrutação dos contactos e trocas culturais na província alimentar; que é também um dos propósitos da quinta parte, “Food and Religion/Great Food Cultures”, conquanto no domínio da alimentação nas religiões greco-romana, cristã, judaica e islâmica. Com efeito, J. D. Rosenblum prova que no Judaísmo rabínico o modelo de refeição reputado como idóneo emulou consideravelmente a estrutura do *symposion*, a qual reformou para acomodar procedimentos próprios, como a proferição de bênçãos (pp. 350-351, 356). E na mesma senda, D. E. Smith demonstra que as refeições comensais cristãs, incluindo a Última Ceia, imitaram o banquete grego em ritmo, costumes e tradições (pp. 357-362). O segundo objectivo desta parte notável consiste na análise do modo como o legado alimentar greco-romano foi preservado, transformado e continuado em Bizâncio, no mundo islâmico e nos reinos medievais, após o fim do mundo antigo. O volume é concluído com um capítulo cativante concernente à China pré-imperial, no qual F. Sabban evidencia, *inter alia*, os paralelos ideológicos entre a alimentação no Império do meio e no Mediterrâneo antigo.

O método adoptado torna *A Companion to Food in the Ancient World* uma obra sólida, autoritária e compreensiva, não só por via da diversidade de abordagens utilizadas e de temas tratados, mas também pela miríade de culturas analisadas. Com efeito, trinta e sete colaboradores, muitos dos quais reputados investigadores nas suas áreas (e.g. P. Erdkamp; B. Lauriou; O. Murray; P. Schmitt Pantel), contribuíram com sínteses rigorosas acerca do ‘estado da questão’ de diversos temas atinentes à alimentação na Antiguidade. Simultaneamente, apoiados sobre novos dados, vários colaboradores revêem e refutam teses há tempo consolidadas, aduzindo inclusive novas proposições (e.g. G. Kron; D. Mylona). E a extensão cronológica e geográfica do volume autorizou a que o legado alimentar antigo fosse mirificamente analisado tanto em cotejo com uma importante cultura asiática, como na sua transmissão pelas principais culturas medievais.

Não injuriante aos méritos deste volume, sente-se, todavia, que o mesmo reclama um capítulo respeitante à alimentação no exército, questão suplementada somente por J. F. Donahue. Carece também de um texto sólido acerca do sistema de abastecimento da cidade de Roma (*Annona*), análogo ao de P. Erdkamp para a *polis* de Atenas. Por último, teria sido interessante um capítulo dedicado ao papel das autoridades políticas no contexto do provimento das grandes cidades da Antiguidade, explorando sobretudo a correlação íntima entre estrutura política e aprovisionamento da população (referida brevemente nas pp. 7, 10-11; e p. 394, para o Império do meio).

Assim, acolhemos com agrado *A Companion to Food in the Ancient World*, não só enquanto fundamental instrumento de trabalho, mas também como exemplo primoroso da importância dos estudos da alimentação para melhor compreensão do mundo antigo.

**Álvaro Martinho**

*Universidade de Lisboa*

**MANUEL JUANEDA-MAGDALENA** (2013), *La Lactancia en el Antiguo Egipto*. Cuenca, Editorial Alderabán, 514 pp. ISBN 9-788495-414441 (25.00€)

O Autor da volumosa obra que apreciamos sabe bem do que fala: ele é médico especialista em cirurgia geral e aparelho digestivo (Universidade de Compostela), tendo depois feito um mestrado em Mastologia e Patologia Mamária (Universidade Menéndez Pelayo). E não se ficou por aqui: tornou-se mestre em Patologia Mamária (Universidade de Barcelona) e ainda em Antropologia Física e Genética Forense (Universidade de Granada). O seu interesse pelo antigo Egito levou-o a viajar, por diversas vezes, ao país do Nilo, e a tornar-se membro da Egypt Exploration Society e, no seu país, sócio da Asociación Española de Egiptología e da Societat Catalana d'Egiptología.

Depois dos agradecimentos (pp. 9-10), das abreviaturas utilizadas na obra (pp. 13-15), e da entrada com uma citação das *Instruções de Ani*, do Império Novo (p. 17), vem a introdução (pp. 19-62), provendo o leitor com os dados basilares que melhor o farão entender os capítulos do livro, com assuntos relacionados com a antropologia da latência (pp. 23-26), a latência e a religião, sublinhando a grande difusão das imagens de *Isis lactans* do período romano no Egito e a sua difusão pelo Império Romano (pp. 27-28), a justificação biológica da latência (pp. 28-30), a latência e o desenvolvimento psíquico e cognitivo (pp. 30-32), a latência e a arte, com abundantes representações do sublime ato de amamentar (pp. 32-36), a relação, de timbre mágico-mitológico, com o leite materno (pp. 36-37), a anatomia da mama feminina e a sua presença na arte, a sua utilidade e o aspeto erótico (37-38). Segue-se uma síntese histórica sobre a latência no mundo pré-histórico, na