

PINHEIRO, Joaquim e SOARES, Carmen. (coords.), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar*, Coimbra, Editora Universidade de Coimbra, 2016, 729 pp., ISBN: 978-989-26-1190-7

Recensão submetida a 31/12/2017 e aprovada a 19/06/2018

A obra em questão é uma compilação de textos de autoria de vários autores de inúmeras nacionalidades e idiomas, foi editada na série DIAITA: Scripta & Realia, e publicada pela Editora Imprensa da Universidade de Coimbra em conjunto com a Editora Brasileira Annablume com apoio da Fundação Calouste Gulbenkian. Coordenada pelos professores pesquisadores Carmen Soares e Joaquim Pinheiro, a obra tem trinta e quatro contribuições, de aproximadamente vinte páginas cada uma, distribuídas em seis capítulos ou seções, somando setecentas e vinte e nove páginas no todo, contando sumário, prefácio, índice de matérias e de nomes.

O conjunto de textos têm uma grande abrangência de temas e de tempos históricos, bem como uma gama de diferentes fontes de pesquisas, constituindo-se em importante e completo referencial teórico-metodológico quando o assunto é alimentação. Contém, desde estudos que têm como contexto a Grécia Antiga, passando pela África e América dos descobrimentos, Ásia do século XIX, até Portugal contemporâneo e o surgimento da concepção de dieta mediterrânica.

No que diz respeito à Grécia Antiga, temos dois estudos tendo como principal objeto de análise a obra de Arquêstrato, um autor grego que viveu na Sicília do século IV a.C., cuja obra conhecemos graças ao escritor e linguista grego Ateneu de Náucrates. Em, “*A Display for the whole of Greece?*” *The narrator’s relationship with his audience in Archestratus of Gela*, Paul S. Martin (p.145-171) pretende explorar o poema *Hedypatheia*, de Arquêstrato, como caminho para conhecer as relações humanas naquela sociedade e tempo. Também tendo como objeto de análise a *Hedypatheia* de Arquêstrato, Carmen Soares (p.479-498) escreveu *Cozinha simples, mesa farta. Os requintes da gastronomia mediterrânea grega antiga (Arquêstrato, séc. IV a.C.)*. A autora traz o poeta grego como alguém que traduz o sentido de gastronomia como “hoje ela é assumida” (p.481); ou seja, analisa o poeta, não como um inovador, mas sim como uma espécie de divulgador de novas concepções e práticas alimentares de uma cozinha, que apesar de reforçar o sentido da chamada “justa medida”, ou seja, refutar os excessos, não despreza a importância do requinte.

A Grécia também é o cenário para os estudos de Inmaculada Rodríguez Moreno (p.221-237), *Consideraciones generales sobre la gastronomía en Aristófanes. Aspectos léxicos; Díaita: estilo de vida y alteridade em la Ciropedia de Jenofonte*, de César Sierra Martín (p.339-358); *Entre a medicina e a filosofia: a apologia de comer vegetais*, de Joaquim Pinheiro (p.359-370); sobre a produção de mel na Antiguidade, uma leitura interessante é a de Isabella Bossolino (p.499-519), *Honey production in Attica, an antique excellence*.

Os estudos que envolvem a Antiguidade Clássica trazendo como contexto de reflexão a Roma Antiga são: *Il cibo come metáfora politica nelle ad familiares di Cicerone*, de Francesco Ginelli (p.173-187); *“Versa et manduca!” Alimento e sofrimento nas paixões dos mártires*, de André Simões (p.189-197). Utilizando como fontes principais a iconografia e a literatura do mundo romano, Inês de Ornellas e Castro nos brinda com seu *O corpo e a mesa: códigos de sociabilidade* (p.521-541), fomentando novas possibilidades de conhecer as relações humanas a partir de uma análise acurada sobre as maneiras à mesa do homem civilizado, considerado assim por, entre outras coisas, ter desenvoltura em degustar e partilhar uma refeição. Sobre as qualidades nutricionais da amamentação, Cristina Pinheiro em seu *“Dulcissimum (...) mollissimumque et (...) utilisimum (Plin. Nat. 28.72): considerações sobre o leite materno e a amamentação nos textos antigos sobre medicina* (p.371-383) utiliza autores gregos e romanos como Plínio, Aristóteles, Sorano, entre outros, para uma reflexão a respeito do leite materno e suas propriedades medicinais. Mas seus estudos não se resumem ao leite como alimento tão somente, pois aproveita para entender também o papel de quem amamenta, revelando que aversões e dúvidas, em torno das recomendações sobre a mãe biológica amamentar, não se dão somente mais tarde na história, mas vêm sendo objeto de reflexão desde o mundo antigo.

Vemos que a história da alimentação dialoga constantemente com a história do abastecimento. Não é à toa que muitas pesquisas têm sido feitas nesse sentido, como é o caso de *Ex mensa exitium: morte nos alimentos ou na privação deles*, de Maria Cristina de Sousa Pimentel (p.543-555). A partir da obra de Tácito, senador e historiador romano que viveu no século I d.C., a autora aborda os temores sobre a escassez de alimentos que soçobravam sobre Roma, tanto no que diz respeito ao cotidiano das cidades e dos campos em tempos de paz, quanto aos problemas em alimentar as legiões em tempos de guerra. No entanto, Maria Cristina Pimentel não resume suas pesquisas ao caráter tão somente material do acesso aos alimentos, mas sobretudo quer entender as sensibilidades e os significados de poder que envolviam

as situações de partilha das comidas. Paulo Sérgio Margarido Ferreira, em *Alimentação, Filosofia e Arte em Sêneca* (p.557-570), considera que este julgava imoral uma dieta baseada no excesso, exaltando mais uma vez o bom senso quando o assunto é comer e beber.

Partindo da Grécia e Roma para outros tempos e espaços, o livro ainda traz outros estudos cujas fontes literárias se destacam. O de Ana Teresa Peixinho, *Estética Alimentar Queirosiana: notas gastronómicas na obra de Eça de Queirós* (p.199-218), busca fugir da difícil tarefa do que a autora chama de “tema demasiado recorrente” (p.202), pois tantos já se aventuraram a ver em Eça muitas oportunidades para discorrer sobre comida burguesa. E em grande medida mostra que sempre é possível visitar textos, buscando neles novas abordagens.

Quando o assunto é etiqueta e requinte no período contemporâneo, encontramos dois textos, um é o de Isabel Drumond Braga, *Culinária e etiqueta em Portugal dos anos 30: as propostas de Estela Brandão* (p.591-610) e o outro é o de Gonçalo Vasconcelos e Sousa, *Requintar as Refeições na primeira metade do século XIX: as louças do tenente-general Luís Inácio Xavier Palmeirim* (p.699-716). Tempos e fontes diversas nos apresentam a possibilidade de perceber que, tal como orienta Norbert Elias<sup>1</sup> em seu *Processo Civilizador*, a sociedade em cada época constrói instrumentos de condicionamento aos indivíduos a modelos que refletem suas próprias ideias. Pois bem, ambos os autores, ao analisarem a sociedade portuguesa, reconheceram nela a busca de símbolos de diferenciação social diante da mesa.

O leque de opções de pesquisa se amplia, quando encontramos os textos que tratam do patrimônio imaterial<sup>2</sup>. Os textos de António Silva, *Uma tradição intemporal convertida em ideal alimentar ou o inverso? Acerca da “descoberta científica” da dieta mediterrânica* (p.23-45); de Eliane Morelli Abrahão (p.47-62), *A escrita culinária: permanências e transformações. Campinas (1863-1940); O kochkäse e suas controvérsias como produtor de identidade, saúde e renda entre agricultores familiares do Vale do Itajaí (SC)* de Marilda Checcucci Gonçalves da Silva (p.63-89); *Le pain bouilli (po buli) des mongagnards alpins. Techniques et traditions à Villar-d’Arêne/*

---

<sup>1</sup> Norbert Elias, *O Processo Civilizador*, Rio de Janeiro, Zahar, 1990.

<sup>2</sup> Recentemente o Brasil, em sua Constituição Federal de 1988, reconheceu a existência do patrimônio imaterial e ratificou em 2006 a definição trazida pela UNESCO nesse sentido. Em Portugal a salvaguarda e a proteção dos bens culturais imateriais se faz por meio do Departamento dos Bens Culturais e, no âmbito deste, através da Divisão do Património Imóvel, Móvel e Imaterial.

*France* (p.91-115) de Christine Escallier; e, de Carolina Gheller Miguens, *Valorização de produtos gastronômicos no Brasil e em Portugal a partir dos estudos de caso: doces de Pelotas e Pastel de Tentúgal* (p.117-142) – todos estes textos tornam-se importantes referenciais teórico-metodológicos para pesquisas na área, contribuindo inclusive para fomentar estudos no âmbito dos Direitos Humanos e da defesa da salvaguarda das identidades regionais.

Da mesma forma que outros tipos de patrimônio, o linguístico deve ser também salvaguardado, e quando se refere aos estudos da alimentação, pode constituir um campo bastante fértil para análise. Esse é o caso de *A cultura açucareira e a alimentação: patrimônio linguístico e cultural comum das Ilhas Atlânticas do Brasil*, de Naidea Nunes (p.239-264); de *Ao sabor da sintaxe, a que sabe a tradição? Contribuição para o estudo do patrimônio linguístico da alimentação*, de João Corrêa-Cardoso e Ana Paula Loureiro (p.265-281); de *Os nomes das receitas: um patrimônio linguístico regional, nacional ou internacional? Uma análise lexical*, de Helena Rebelo; e, por fim, o nada convencional estudo sobre as relações coloniais entre França e o Vietnã a partir da análise do vocabulário culinário em *Comment combler les obstacles linguistico-culturels dans la traduction d'un met vietnamien?*, de Minh Ha Lo-Cicero (p.313-335).

O debate sobre a alimentação se dá muitas vezes pelo viés da saúde e do bem-estar, e o que muito se discute sobre o que se pode e o quanto se pode comer, sem que se fique doente. Afinal, como Paracelso já preconizava no século XVI, “só a dose faz o veneno”<sup>3</sup>. Discute-se desde a aurora do mundo sobre as propriedades medicinais dos alimentos, bem como sobre as diferentes formas de prepará-los. Assim é que Sandra I. Ramos Maldonado traz uma contribuição bastante atual sobre o uso do sal, aquele que também está nos ditos populares como “o gosto do gosto das pedrinhas de sal”, mas que em excesso torna-se um veneno, ou será que não? Ou melhor, o quanto seria esse excesso? Para estas e outras questões, leiamos *De ‘condimento vital’ a ‘veneno’: sobre el consumo de sal idóneo em la dieta desde la Antigüedad Clásica a nuestros días* (p.411-431).

Na esteira das discussões sobre saúde, o texto *Regímenes de vida personalizados para las elites eclesiásticas castellanas a finales del siglo XVI: o caso del cardenal Rodrigo de Castro*, de Fernando Serrano Larráyoiz (p.385-410), nos deu a conhecer um regime de vida personalizado de finais

---

<sup>3</sup> Paracelso, médico e alquimista suíço, teria dito a frase *dosis sola facit venenum*. Popularamente se diz “a diferença entre veneno e remédio está na dose”.

do século XVI, demonstrando que nessa época os médicos castelhanos já reconheciam que a dieta prescrita para um indivíduo certo seria a melhor maneira de lhe restabelecer a saúde. Já Ricardo Pessa de Oliveira (p.433-454), em seu *Saúde e Dieta Alimentar: Os doentes assistidos pela Misericórdia de Pombal (1850-1910)*, apresenta um estudo sobre o cotidiano alimentar de um hospital, percebendo além da dieta a eles oferecida (onde a carne de vaca e carneiro eram a de maior relevo) que muitos dos doentes que ali estavam padeciam de fortes carências alimentares. Com essa análise traz-nos então mais do que ingredientes e comidas oferecidas aos internados, mas sobretudo, oferece-nos a possibilidade de uma análise sócio-econômica de uma comunidade portuguesa de meados do século XIX ao início do XX. Ariza Maria Rocha (p.455-470), em seu *A alimentação e a Gymnastica: a saúde e o bem-estar social no discurso higienista no jornal A Província de São Paulo (1870-1930)*, oferece uma pesquisa interessante sobre um período brasileiro em que as ideias higienistas davam o tom das políticas públicas, baseadas em valores das classes dominantes. Desvinculadas dos anseios da população em geral, as elites ditavam as dietas e formas de vida que consideravam saudáveis para o povo. Ainda com intenções de investigar elementos relacionados sobretudo aos aspectos da saúde e alimentação, Bruno Sousa, em *A alimentação da população adulta da Região Autónoma da Madeira* (p.471-76), apresenta brevemente seus estudos iniciais sobre a situação alimentar dessa região ainda no final da década de 1990.

Ainda sobre as relações interculturais que a alimentação proporciona e tem proporcionado ao longo da história, Ana Maria Ramalho Proserpio, em *O vinho nas descobertas: vinhos d'aquém e além-mar* (p.627-653), apresenta um estudo curioso sobre a importância dessa bebida nas viagens dos descobrimentos, tanto no que diz respeito ao seu consumo nas embarcações, quanto as tentativas de seu cultivo nas terras colonizadas. Sobre as permanências que Roma, e mais tarde o Islã, deixaram em Portugal é que Telmo Corujo dos Reis, em seu *Dinâmica civilizacional e diversidade gastronómica - algumas aportações do livro II das Enarrationes de Amato Lusitano* (p. 613-624), desenvolve sua pesquisa e afirma que muito do que se tem nas mesas do mundo contemporâneo veio por meio das viagens dos Descobrimentos. Em outras palavras, o período de dominação romana em Portugal deixou uma série de elementos culturais, assim como o período de dominação islâmica. E a política expansionista portuguesa a partir do século XV levou aos muitos cantos do mundo esses e outros traços culturais. Maria Ángelez Pérez Samper, em seu *Historia de la alimentación:*

*relaciones entre España y Portugal en la edad moderna, a través de los recetarios*, apresenta um estudo sobre as mútuas influências entre os países ibéricos quando o tema é comida. E por fim, Luísa Fernanda Guerreiro Martins, utilizando dois diários de viagem, um do século XVIII e um do século XIX, apresenta em seu *O alimento e a sobrevivência em viagens de exploração territorial africana* (p.677-698), a possibilidade de estudos na relação entre alimento e alteridade, quando examina nas fontes resultados de viagens exploratórias científicas, reveladoras do “olhar europeu” diante do “outro”, e, como nisso, se imbrica a necessidade da sobrevivência em situações de fome e de sede no continente Africano.

Diante de todas essas evidências, só nos resta recomendar a leitura dessa extensa obra que oferece, aos mais diversos campos das investigações no campo da alimentação, além de uma vasta gama de objetos, formas, métodos e fontes, também uma grande fonte de inspiração.

**MARIA CECILIA BARRETO AMORIM PILLA**

Pontifícia Universidade Católica do Paraná

ceciliapilla@yahoo.com.br

<https://orcid.org/0000-0002-6526-8249>

[https://doi.org/10.14195/2183-1718\\_73\\_12](https://doi.org/10.14195/2183-1718_73_12)

PINTO, A. Guimarães, *Adenda ao livro De Missione Legatorum Iaponensium, de Duarte Sande: as Oraciones de Gaspar Gonçalves e de Martinho Hara*, Aveiro, Universidade de Aveiro, Revista Ágora, Suplemento nº 5, 2016, 129 pp. ISBN: 978-972-789-493-2

Recensão submetida a 25/06/2018 e aprovada a 20/11/2018

No Prefácio a esta obra de Guimarães Pinto, assinado por António Manuel Lopes Andrade e João Manuel Nunes Torrão (Professores da área de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Aveiro), vem claramente sublinhada a importância inestimável desta *Adenda ao livro De Missione Legatorum Iaponensium, de Duarte Sande*.

Todavia, que o termo “Adenda”, na sua singeleza, não seja enganador nem sugira uma obra de menor valia, porquanto são aqui apresentados textos inéditos (no original latino e em tradução) cujo conhecimento contribui para iluminar certas vertentes da grande obra que constitui o *De Missione Legatorum Iaponensium*, da autoria do jesuíta Duarte Sande e que relata o périplo de quatro