HVMANITAS

[Recensão a] Castro, Inês de Ornellas e - De la table des dieux à la table des hommes: la symbolique de l'alimentation dans l' Antiquité romaine

Autor(es): Oliveira, Francisco de

Publicado por: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Instituto de Estudos Clássicos

URL persistente: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/23187>

DOI: DOI:http://dx.doi.org/10.14195/2183-1718_63_45

Accessed : 26-Apr-2023 09:30:55

A navegação consulta e descarregamento dos títulos inseridos nas Bibliotecas Digitais UC Digitalis, UC Pombalina e UC Impactum, pressupõem a aceitação plena e sem reservas dos Termos e Condições de Uso destas Bibliotecas Digitais, disponíveis em <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/termos>.

Conforme exposto nos referidos Termos e Condições de Uso, o descarregamento de títulos de acesso restrito requer uma licença válida de autorização devendo o utilizador aceder ao(s) documento(s) a partir de um endereço de IP da instituição detentora da supramencionada licença.

Ao utilizador é apenas permitido o descarregamento para uso pessoal, pelo que o emprego do(s) título(s) descarregado(s) para outro fim, designadamente comercial, carece de autorização do respetivo autor ou editor da obra.

Na medida em que todas as obras da UC Digitalis se encontram protegidas pelo Código do Direito de Autor e Direitos Conexos e demais legislação aplicável, toda a cópia, parcial ou total, deste documento, nos casos em que é legalmente admitida, deverá conter ou fazer-se acompanhar por este aviso.

humanitas

Vol. LXIII
2011

lingüísticos, epigrafía latina, traducción... son materia de este completo Homenaje; Grecia, Roma, Hispania, Bizancio, Dacia, Portugal...son espacios geográficos que recorren los autores; compañeros y discípulos son los ejecutores de las obras, que con afecto y con calidad le ofrecen a Juan Gil este sevillano Homenaje, un maestro que ha recorrido y recorrerá también estos multiformes senderos.

CONCEPCIÓN LÓPEZ RODRÍGUEZ

CASTRO, Inês de Ornellas e, *De la table des dieux à la table des hommes. La symbolique de l'alimentation dans l'Antiquité romaine*, traduction du portugais de Christina Deschamps revue et corrigée par Joël Thomas, Paris, L' Harmattan, 2011, 470 pp., ISBN: 978-2-296-54286-0, EAN: 9782296542860.

Em boa hora se saúda a publicação deste volume, a tradução francesa, com alguma remodelação, da dissertação de doutoramento apresentada à Universidade Nova de Lisboa. Trata-se de um tema aliciante, que vem no seguimento da própria dissertação de mestrado da autora, a tradução comentada do *De re coquinaria* de Apício, depois publicada com sucesso em circuito comercial.

Seguindo a boa tradição académica, o tema da alimentação, nas suas vertentes antropológica, sociológica, ideológica, simbólica e literária, é tratado numa exposição que, entre uma introdução e a conclusão geral seguida de bibliografia e um índice de nomes próprios, se divide em quatro partes, todas fechadas com uma conclusão parcial.

Dada a riqueza e a novidade da obra, apresentarei, com alguns comentários, um resumo condensado, utilizando no geral as próprias expressões da autora, embora só explicitamente assinaladas como citação em casos onde a tradução é propositadamente *ipsis verbis*.

I Parte (*Entre le ciel et la terre: le repas épique*, pp. 29-110)

No cap. I (*Entre ciel et terre*, pp.31-41), conclui-se que o banquete sacrificial desempenha um papel determinante na narração épica e, na *Eneida*, as 18 descrições de sacrifícios sangrentos apontam para uma evolução espiritual indiciada pela diminuição progressiva de tal temática ao longo do poema.

No cap. II (*La table de l'autre: les hommes et les dieux*, pp.43-56), começa a autora por observar que todos os banquetes descritos se passam em ambiente natural, mas com uso de carnes de animais essencialmente domésticos, ausência total de peixe e legumes, uma só referência a frutos (único alimento tomado em cru), abundância de vinho e cereais, o que se relacionaria com o fim da idade do ouro e a necessidade de recorrer ao fogo sacrificial para a preparação culinária. Sinais também de mesa épica e civilizada, por contraste, por ex., com a mesa bárbara de Polifemo, que come carne crua e não bebe vinho com moderação (A.3.630-633). Já quanto à comida dos deuses, escreve-se que não existe nenhuma referência ao néctar ou à ambrósia como alimentos divinos, predominando o oloroso fumo sacrificial, que une os três alimentos da mesa heróica — cereais, vinho e carne —, os quais, provenientes da agricultura civilizada, parecem ter expulso completamente o selvagem, o natural e o cru (p.55).

No cap. III (*La construction de la table héroïque*, pp.57-78), é abordada, primeiro, a tríade alimentar da mesa heróica, que estabelece a relação entre homens e deuses: trigo, vinho e carne de animais essencialmente domésticos constituem o alimento sacrificial por excelência, emblemático da epopeia (p.63); são também analisados os rituais sacrificiais romanos, com relevo para os que implicam uma dimensão de convivialidade; segue-se o estudo de cozinheiros, sacerdotes e guerreiros, com estes a assumirem por vezes, com a sua espada, as funções dos dois anteriores. Este capítulo encerra com uma análise da terminologia relativa ao sabor (*acer, amarus, dulcis, salsus*, p.74) e aos termos que designam o acto de 'comer' ou a própria refeição.

O cap. IV (*Festins et repas*, pp.79-96) transita de festins de acolhimento de hóspedes, como no caso da recepção de Eneias por Dido (pp.83-85), onde abundam descritores da imagem que os Romanos cultivavam dos Cartagineses, a banquetes fúnebres (comemoração do 1º aniversário da morte de Anquises, pp. 85-89, onde é valorizada a dimensão sacerdotal de Eneias), passando pelo célebre sacrifício da porca selvagem, associado ao mito fundador, e pela recepção frugal de Evandro a Eneias, em contraponto com o fausto de Dido.

O cap. V (*Combats et sacrifices*, pp. 97-108) trata do sacrifício simbólico de humanos, de que a *Eneida* fornece exemplos tão diversos como Polidoro, Palinuro, Dido e mesmo Turno, cujo estatuto de vítima sacrificial é, todavia, menos evidente (cf. p.100), ou ainda da imolação de 8 prisioneiros em honra de Palante (A.10.517-520, cf. 11.81-87), actos

esclarecidos com a ajuda do quadro nº5, dedicado ao vocabulário que designa o sacrifício de animais e de humanos (pp.104-105) e que, com a ocorrência de *immolare*, sanciona a morte de Turno como sacrifício (p.108). Em suma, fica bem demonstrado, nesta I Parte, que, tendo Eneias como oficiante, a simbólica da mesa é integrada na *pietas* estruturante da intriga épica.

II Parte (*Les saveurs de la satire*, pp.111-255)

No cap. I (*À la recherche d'une saveur*, pp.113-120), discutido o sentido etimológico de *satura* ao longo da literatura latina, que remete para abundância e variedade sáptica, a autora distingue três mesas e enuncia o propósito de analisar se o percurso estético dos satiristas latinos pode ser interpretado em função de um ou vários sabores.

No cap. II (*De l'amer à l'aigre-doux: la satire d'Horace*, p.121- 171), o estudo da sátira horaciana, cheia de metáforas e de terminologia gastronómica (cf. quadro nº1, pp.130-131), mostra a transmutação culinária e satírica do *Italum acetum* e relaciona a sátira com a *licentia* das *Saturnalia* e o *otium*, lazer com implicação de convivialidade e de cultura informal. Segue-se a análise pormenorizada de várias sátiras; na *sátira* 2.2, trata-se da condenação do alimento caro, grande, exótico e da gula, bem como do elogio epicurista do prazer catastemático na alimentação, postulado por Ofelo; a *sátira* 2.3 satiriza a estultice à mesa e a moral estóica na figura de Damasipo; em polo oposto, a *sátira* 2.4 parodia as regras de bem comer enunciadas por Cácio, na senda de uma retórica gastronómica e simposíaca que estaria então em moda na Roma augustana; na *sátira* 2.6, em conversa com o vizinho Cérvio, Horácio elogia a mesa simples do campo contrapondo-a a um modo de vida citadino e de luxo; na *sátira* 2.7, por ocasião das *Saturnais*, o servo Davo censura a inconstância de Horácio, que louva os manjares simples mas corre para as *cenae* de Mecenas, sempre com o adultério na mira; esta composição parece implicar a relação *gula / libido*, já presente no mundo grego; na *sátira* 2.8 é-nos oferecida uma análise especialmente bem conseguida: Fundânio conta a *cena Nasidieni*, cheia de mau gosto, interrompida por derrocada, com convivas em fuga para não ouvirem novas explicações gastronómicas de Nasidieno; trata-se de um paradigma negativo de uma *cena*, pois nela está ausente o aspecto convivial.

O cap. III (*Entre l'acide et l'amer: la satire selon Perse*, pp.173- 205) caracteriza a produção deste denso satirista estoicizante pelo tom mora-

lizante, cáustico e mordaz como o heléboro, pelo distanciamento como estratégia e por uma vertente metafórica culinária singular. Na *Sátira 1* (pp.184-191), objecto de um comentário muito bem sucedido, a imagética (*aures, escae*) é posta ao serviço da crítica contra o mau gosto dos poetas e respectivas *declamationes* em banquetes, com seu estilo de frigideira (p.189); na *Sátira 2* (pp. 191-194), dirigida ao amigo Macrino, filósofo-cozinheiro, é explorado o semantismo de *pinguis* e estabelecida a equivalência entre os binómios gula/ambição e carne/decadência; a *Sátira 5* (pp.194-205) é dedicada ao mestre Cornuto, pronto a rechear as orelhas com o fruto estóico (p.196), verdadeira metáfora gastronómica que repudia os velhos cozinhados trágicos e, explorando o símile da boca, que come e fala ou poetiza, destina uma dieta leguminosa à juventude filosofante, que transpõe para a mesa a conversa entre amigos com seus rituais de aprendizagem (p.203); serve também para condenar tanto os excessos do estilo afectado como os alimentares e as figuras do comilão e do gordo, acaso com ecos do teatro (ver tb. pp.188-189, sobre a *sátira 1*).

O cap. IV (*De l'acide à l'aigre-doux: la satire selon Juvénal*, pp.207-255) é dedicado a um escritor forjado na indignação e na ira, que tem sede no fígado, poeta da vida privada e o mais cidadão dos satiristas, em cuja obra o imaginário gastronómico é omnipresente (p.214). A *sátira 1* logo verbera uma mesa que é momento de desigualdade social, com o desprezo pelos laços de clientela e a falta de convivialidade da mesa solitária (pp.216-218); a *sátira 4* (pp.218-227) transforma dois peixes (o salmonete de Crispino, cf. Plin. *Nat.*9.66-67, e o rodovalho de Domiciano) em alegorias da monstruosidade, da gula, da *saevitia* depredadora à escala do orbe, da própria perversão sadomasoquista do poder (cf. Juvenal, 5.157: *hoc agit ut doleas*), agora centrado num *consilium principis* risível e anedótico, reunido para discutir como cozinhar o rodovalho; a *sátira 5* (pp.227-240), a *cena Virronis*, relaciona o tema da gula e do vinho com as desigualdades sociais, com desprezo pelos laços de clientela, num festim que não chega ao termo; o novo-rico Virrão, patrono-rei, encena um festim despótico, uma *mise-en-scène* que contradiz a amizade entre convivas e sonega o *logos sympotikos*; na *sátira 10* (pp. 240-241) encontra a autora uma nova atitude perante a vida correspondente à transição estética da indignação para o sorriso irónico; a *sátira 11* (pp.241-253), em toada diatríbica, opõe *simplicitas* e gula ao contrastar a *intemperantia*, mais uma vez ligada a um *mullum* 'salmonete', com dois modelos de frugalidade, a filosófica (leguminosas) e a republicana tradicional (papas), criticando que à mesa se fale

de comida-objecto, quando o mais importante seria falar de comida-metáfora (cf. p.255).

III Parte (*La métaphore du banquet: du scénario à la signification*, pp. 257-326)

No cap. I (*Les blandimenta du roman satirique*, pp.259-275), escreve a autora que “literatura e comida constituem um par indissociável no texto de Petrónio” (p.260), tornando-se a *Cena Trimalchionis* o paradigma do *logos sympotikos* em Roma (p.272).

No cap. II (*Des mots à manger*, pp.277-297) discute-se como Petrónio retrata a “apropriação banalizada das *litterae* e da mitologia” enquanto *blandimenta* daqueles que, possuindo comida, querem servir-se da literatura como alimento, num movimento de ascensão ou de sublimação social que seria de comparar ao dos *equites* no final da República; mas, enquanto este foi bem sucedido, transformando-os num factor de dinamismo cultural, já o banquete de Quartila, em vez de palavras, serve comida, bebida e sexo, num anticlímax de resistência ao sublime (cf. p.293).

O cap. III (*La métaphore du banquet: ceci n'est pas un banquet*, pp.299-326) trata da *Cena Trimalchionis*, representação do anti-banquete, com dois sistemas de comunicação diferentes. É a materialidade da comida e do corpo quem comanda a palavra, numa celebração megalómana do mundo material, embora com uma sobrecarga de alusões metatextuais de verdadeiro pastiche e uma dimensão teatral que inclui o espectáculo do confronto de estatutos sociais (cf. p.303), uma paródia do mito do sucesso dos libertos, com Trimalquião no papel de *princeps libertinorum*, a remeter para o tema do banquete tirânico. Mas o mundo de Trimalquião, desde a transformação da comida à arquitectura da casa, à pintura parietal, com a morte sempre presente, é um mundo mais onírico do que cómico (p.307); todavia, na sua estrutura, a cena remete para o banquete platónico (cf. p.309). A estratégia e a dimensão espectaculares do banquete de Trimalquião, sem ingredientes onerosos (cf. pp.314 e 317), baseado num pastiche de autarcia tradicional (tudo vem das propriedades do *dominus*), “conseguem persuadir os comensais de que estão a participar num festim gastronomicamente dispendioso” (p.314), efeito em parte conseguido pela variedade (cf. p.317). Mas da ausência total de legumes e de hortaliças conclui a autora que “o imaginário gastronómico de Trimalquião se distancia voluntariamente do modelo romano” (p.317). O peixe está muito pouco representado. Domina o porco, que em tudo se metamorfoseia e cuja valorização

é relacionada com a origem oriental de Trimalquião (pp.320 ss). Este relacionamento parece-me interessante, sem prejuízo de tal valorização gastronómica estar também num autor que não é susceptível de ser tomado como orientalizante, como é o caso de Plínio o Naturalista (cf. Plin. *Nat.* 8.209). Por outro lado, o porco é também um animal indissociável dos sacrifícios fúnebres. Em suma, a novidade de Petrónio, sem tradição no género, consiste em transformar os *realia* da alimentação em eixo da narrativa.

IV Parte (*Portraits à table*, pp.327-425)

O cap. I (*Suétone et la réinvention de la biographie*, pp.329-340) começa por distinguir entre mesa pública e mesa privada, distinção necessária para explicar a dieta mas de pouca importância em termos de caracterização política, dada a visão moral da política e a centralização do poder supremo numa individualidade única, isto é, dado tratar-se de um regime monocrático. De resto, para aí aponta a autora quando escreve na p.338: “Palco preferencial da vida privada, o triclinio imperial apresenta-se também como um espaço de acção no domínio da esfera pública”).

O cap. II (*Les Césars et la table des autres*, pp.341-375) aborda questões como a *cura annonae*, domínio onde pontificava a intervenção política, a legislação, o evergetismo e conceitos vários como *largitiones*, *donativa*, *congiarium*, *frumentum*, *fiscum*, *liberalitas* e *portoria* (cf. quadro 2 nas pp. 348-349), tudo domínios onde se concretiza a acção do governante e onde ele pode esmaltar ou embaciar a sua imagem. A análise da relação dos imperadores com a mesa pública confirma a habitual divisão dos Césares em bons e maus, mas com menos sombra para Tibério do que habitual (cf. pp. 357 ss.).

No cap. III (*La table des Césars*, pp.377-425), com a ajuda de vários quadros sobre terminologia gastronómica, a temática focaliza-se mais na moral privada, incluindo a *pudicitia* (pp.385-387), com a mesa a servir uma lubricidade que recupera o tema grego dos escanções e se alarga ao hábito etrusco-romano de consentir mulheres nos festins. Por outro lado, sendo a mesa imperial um instrumento de exercício do poder (p.379) e mero pretexto para outros objectivos, imperadores como Calígula e Domiciano transformam o triclinio, que chegam a deslocar para lugares exóticos, em espaço cénico de extrema teatralidade, fingimento e exotismo. O auge de tal movimento, que enquadro no conceito de histrionismo do poder, encontramos-lo em Nero, que, além do célebre triclinio giratório da

Domus Aurea, usa a orquestra de um teatro como triclinio, como de resto fará Domiciano, segundo conta Estácio⁸. Por outro lado, no seu histrionismo, o poder usa o banquete como ocasião para *saevitia*, de Tibério a Calígula e Domiciano, para tornar a crueldade em espectáculo sado-masoquista e expulsar toda a convivialidade do microcosmo que é o *triclinium* (pp.392-399). Não admira, por isso, que comida e mesa sejam também o palco dos últimos dias de alguns tiranos (pp.399-403), com Vitélio, símbolo da gula, a fugir dos perseguidores somente acompanhado pelo padeiro e pelo cozinheiro (p.402), uma cena de verdadeira tragicomédia.

Louvo, neste capítulo, a argúcia com que a autora desmonta, na análise da relação dos Césares com a mesa ao longo das pp.404-423 (*Idiosyncrasies alimentaires*), a objectividade simulada e a manipulação dos acontecimentos (pp. 405 e 424, na conclusão) e a pretensa imparcialidade de Suetónio (cf. p.400), no qual “a mesa privada foi colocada ao serviço da construção da intriga e constitui frequentemente um móbil importante da narração” (p.382).

Em conclusão. O fio condutor — a alimentação — permite entretecer uma escolha textual oriunda de géneros literários variados, da épica à sátira, do romance à biografia, e em autores tão diversos como Horácio, Pérsio e Juvenal, Virgílio, Petrónio e Suetónio. Estas opções, completadas com introduções, comentários e notas eruditas, fornecem uma visão bastante conseguida dos cento e cinquenta anos de literatura latina abrangidos. A capacidade crítica da autora vem a par com uma argúcia de análise e um conhecimento da cultura romana de uma dimensão apreciável.

De facto, o tema da alimentação revela-se de uma grande riqueza interdisciplinar, com alargamento para campos como a ética e a política, para a religião e estrutura social, para a vida quotidiana, a medicina, a arquitectura, a decoração e o mobiliário, e até para vertentes estéticas, arquitecturais e paisagísticas, implicando uma visão alargada da civilização romana, e consequentemente também da cultura grega.

Os instrumentos e metodologias de análise (cf. distinção entre a “nossa mesa”, sc. a romana, e a “mesa dos outros”) revelam-se muito eficazes e mostram como a temática da culinária, no seu entendimento real e metafórico, tanto serve de fio condutor estruturante da narrativa de vários

⁸ Stat. *Silv.* 1.35-50; cf. F. Oliveira (1993) “Teatro e poder em Roma”, in: *As Línguas Clássicas. Investigação e ensino*, ed. J. Torrão, Coimbra, pp. 138-139.

gêneros e sub-gêneros literários, incluindo a sua valência de categoria épica na *Eneida*, como suporta uma visão ideológica sobre a sociedade romana e os seus agentes nas vertentes religiosa, social, literária, filosófica e política.

FRANCISCO DE OLIVEIRA

CERQUEIRA, F., GONÇALVES, A., NOBRE, C. SILVA, G., VARGAS, A., *Guerra e Paz no Mundo Antigo*, Pelotas, Universidade Federal, 2007, 297 p.

Foi publicada, há poucos anos, uma interessante colectânea de textos brasileiros que agora vem engrossar o acervo da biblioteca do Instituto de Estudos Clássicos da Universidade de Coimbra. “Guerra e Paz no Mundo Antigo” resulta de um simpósio do Grupo de Trabalho em História Antiga da Associação Nacional de História, realizado em Londrina, Estado do Paraná, no ano de 2005. Os textos então apresentados sob forma de comunicação viram-se complementados por mais alguns na edição final do livro, que ficou dividido em quatro partes distintas, nomeadamente a guerra, a paz, os preparativos para a primeira e, por fim, as perspectivas sobre ela, tanto antigas como modernas.

Esta separação temática é uma necessária conveniência académica e, talvez exceptuando o último bloco, deveria ser tomada num sentido lato, visto que o fenómeno bélico antigo é transversal às distintas dimensões de quotidianos que, em larga medida, permanecem desconhecidos. Contrariamente a um inteiro leque de pretensões nesse sentido, a relação de um homem comum com o conflito não surge por empatia, muito menos quando se trata de uma sociedade antiga. Dois excursos iniciais – prefácio e introdução – parecem reconhecer que existe aqui, tal como noutras compilações semelhantes, um dilema processualista que, de certa forma, remete para outra divisão, menos perceptível mas ainda assim central à narrativa seguida pelo livro. Dado o seu formato, a heterogeneidade dos temas e dos próprios autores constitui simultaneamente uma riqueza e um certo entrave à sua sequência lógica. Incontornável, parte da questão prende-se apenas com as preferências do leitor; após uma consulta do índice, o autor destas linhas passou imediatamente para a página 63, a partir da qual César Carreras Monfort e Pedro Funari apresentam uma resenha de um tema caríssimo à arqueologia da Hispânia romana, a dizer o