



Arquéstrato, iguarias do mundo grego: guia gastronómico do Mediterrâneo Antigo

Author(s): Soares, Carmen

Published by: Imprensa da Universidade de Coimbra

Persistent URL: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/39608>

DOI: DOI:<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1245-4>

Accessed : 30-Nov-2016 20:50:29

The browsing of UC Digitalis, UC Pombalina and UC Impactum and the consultation and download of titles contained in them presumes full and unreserved acceptance of the Terms and Conditions of Use, available at https://digitalis.uc.pt/en/terms_and_conditions.

As laid out in the Terms and Conditions of Use, the download of restricted-access titles requires a valid licence, and the document(s) should be accessed from the IP address of the licence-holding institution.

Downloads are for personal use only. The use of downloaded titles for any another purpose, such as commercial, requires authorization from the author or publisher of the work.

As all the works of UC Digitalis are protected by Copyright and Related Rights, and other applicable legislation, any copying, total or partial, of this document, where this is legally permitted, must contain or be accompanied by a notice to this effect.



ARQUÉSTRATO

IGUARIAS
DO MUNDO GREGO
GUIA GASTRONÓMICO DO
MEDITERRÂNEO ANTIGO

Carmen Soares

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA
ISSN: 2183-6523

Destina-se esta coleção a publicar textos resultantes da investigação de membros do projeto transnacional DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia. As obras consistem em estudos aprofundados e, na maioria das vezes, de carácter interdisciplinar sobre uma temática fundamental para o desenhar de um património e identidade culturais comuns à população falante da língua portuguesa: a história e as culturas da alimentação. A pesquisa incide numa análise científica das fontes, sejam elas escritas, materiais ou iconográficas. Daí denominar-se a série DIAITA de *Scripta* - numa alusão tanto à tradução, ao estudo e à publicação de fontes (quer inéditas quer indisponíveis em português, caso dos textos clássicos, gregos e latinos, matriciais para o conhecimento do padrão alimentar mediterrânico), como a monografias. O subtítulo *Realia*, por seu lado, cobre publicações elaboradas na sequência de estudos sobre as “materialidades” que permitem conhecer a história e as culturas da alimentação no espaço lusófono.

Carmen Soares é Professora Associada com agregação da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História da Alimentação. Na qualidade de tradutora do grego antigo para português é coautora da tradução dos livros V e VIII de Heródoto e autora da tradução do *Ciclope* de Eurípides, do *Político* de Platão e de *Sobre o afecto aos filhos de Plutarco*. Tem ainda publicado fragmentos vários de textos gregos antigos de temática gastronómica (em particular Arquéstrato). É coordenadora executiva do curso de mestrado em “Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade” e diretora do doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades. Investigadora corresponsável do projeto DIAITA-Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETOR PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

ASSISTENTE EDITORIAL
EDITORIAL ASSISTANT

João Pedro Gomes
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Andrew Dalby
Investigador Independente,
Historiador de Alimentação, França

Delfim Leão
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra,
Instituto de Estudos Clássicos, Portugal

John Wilkins
University of Exeter, Department of Classics and
Ancient History, United Kingdom

Maria de Fátima Silva
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra,
Instituto de Estudos Clássicos, Portugal

María José García Soler
Universidad del País Vasco, España

Ornella Montanari
Alma Mater Studiorum, Bologna, Italia

S. Douglas Olson
University of Minnesota,
Department of Classical and Near Eastern Studies, USA

ARQUÉSTRATO

**IGUARIAS
DO MUNDO GREGO**

**GUIA GASTRONÓMICO DO
MEDITERRÂNEO ANTIGO**

Carmen Soares

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

ARQUÉSTRATO, *IGUARIAS DO MUNDO GREGO*. GUIA GASTRONÓMICO DO MEDITERRÂNEO ANTIGO

TÍTULO INGLÊS

ARCHESTRATUS, DELICACIES FROM THE GREEK WORLD. A GASTRONOMIC GUIDE OF THE ANCIENT MEDITERRANEAN

AUTORA AUTHOR

Carmen Soares

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra
Coimbra University Press

www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto Contact

imprensa@uc.pt

Vendas online Online Sales

<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Fotografia Cover - Photo

Pormenor de tanque das termas da Villa Romana de Milreu. Hélio Ramos | Direção Regional da Cultura do Agave | 2016

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira

Infografia Infographics

PMP, Lda.

Impressão e Acabamento Printed by

www.artipol.net

ISBN

978-989-26-1244-7

ISBN Digital

978-989-26-1245-4

DOI

<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1245-4>

Depósito Legal Legal Deposit

417274/16

Revisão da terminologia científica de fauna e flora por Jorge Paiva

(Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra)

Fotografias do receituário por Guida Cândido

(Arquivo Fotográfico Municipal da Figueira da Foz)

Receitas modernas por Chef Vítor Dias

(Hotel Quinta das Lágrimas, Coimbra)

Mapas por Tiago Cordeiro

(Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, licenciatura em Arqueologia)

Publicação financiada pela Fundação Calouste Gulbenkian, no âmbito do:

Concurso anual de 2014 de Apoio a Projectos de Investigação no domínio da Língua e Cultura Portuguesas.

 FUNDAÇÃO
CALOUSTE GULBENKIAN

© Novembro 2016

Imprensa da Universidade de Coimbra
Classica Digitalia Universitatis Conimbragensis
<http://classicaldigitalia.uc.pt>
Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos
da Universidade de Coimbra

A ortografia dos textos é da inteira responsabilidade da autora.

Trabalho publicado ao abrigo da Licença This work is licensed under

Creative Commons CC-BY (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/pt/legalcode>)

ARQUÉSTRATO, *IGUARIAS DO MUNDO GREGO*.
GUIA GASTRONÓMICO DO MEDITERRÂNEO ANTIGO
ARCHESTRATUS, *DELICACIES FROM THE GREEK WORLD*.
A GASTRONOMIC GUIDE OF THE ANCIENT MEDITERRANEAN

AUTORA AUTHOR

Carmen Soares

FILIAÇÃO AFFILIATION

Universidade de Coimbra

RESUMO

A presente obra constitui a primeira tradução para português do texto grego de literatura gastronómica mais antigo a ter chegado aos nossos dias, ainda que apenas sob a forma de fragmentos. O poema do siciliano Arquéstrato (séc. IV a. C.) é um retrato da alimentação requintada das elites aristocráticas, com poder económico para comprar o mais caro dos ingredientes (o peixe fresco de qualidade) e para realizar as rotas gastronómicas implícitas no texto. No cap. I procede-se à análise dos dados biográficos do autor e à história da transmissão e receção da sua obra até aos nossos dias. Segue-se a tradução dos 60 fragmentos que a compõem (cap. II), acompanhada de notas explicativas e de fotos de algumas das iguarias (reproduzidas da forma mais fidedigna possível). No cap. III realiza-se uma análise detalhada do contributo do poema para a história da alimentação na Grécia antiga. Aí a “cozinha de Arquéstrato” é considerada sob cinco perspectivas: produtos, métodos culinários, utensílios, mobiliário e agentes de produção. Destaca-se nesta parte o recurso a mapas de localização de ingredientes usados na confeção das receitas culinárias presentes na obra e um pormenorizado estudo da terminologia técnica usada no universo da cozinha do poeta. A obra está, ainda, complementada por um anexo com as receitas das fotos, atualizadas segundo os padrões modernos, pela bibliografia (edições e estudos) e por índices de fauna e flora alimentares mencionados (em português, nome latino científico e em grego).

PALAVRAS-CHAVE

Literatura gastronómica, Grécia antiga, Arquéstrato, alimentação do Mediterrâneo, ingredientes, técnicas culinárias, história da alimentação.

ABSTRACT

The present work offers the first translation into Portuguese of the oldest Greek gastronomic text that has come down to us, albeit only in fragmentary form. The poem written by the Sicilian author Arcestratus (4th century BC) is an account of the sophisticated food eaten by the aristocratic elites with enough economic power to buy the most expensive ingredients (such as high quality fresh fish) and to undertake the gastronomic tours implied in the text. In chapter I, a survey is offered of the biographical data pertaining to the author and of the transmission and reception of his work up to the present day. This is followed by the translation of the 60 fragments (chapter II), with notes and photographs that illustrate some of the dishes. In chapter III, a detailed analysis is offered of the poem's contribution to the historical study of food in ancient Greece. Here, “Arcestratus' cuisine” is considered from five perspectives: produce, culinary methods, utensils, furniture and production agents. Attention may be drawn to the use of maps showing the whereabouts of ingredients used in the confection of the recipes present in the work and a detailed study of the terminology used in the poet's kitchen. Extra features in the book are appendices with some of the recipes, updated according to modern standards; bibliography (editions and secondary literature); and indices of the food-orientated fauna and flora mentioned (in Portuguese, with Latin scientific name and Greek term).

KEYWORDS

Gastronomic Literature, Ancient Greece, Arcestratus, Mediterranean Food, Ingredients, Culinary Technics, Food History.

(Página deixada propositadamente em branco)

AUTORA

CARMEN SOARES é professora associada com agregação da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História da Alimentação. Na qualidade de tradutora do grego antigo para português, é coautora da tradução dos livros V e VIII de Heródoto e autora da tradução do *Ciclope* de Eurípides, do *Político* de Platão e de *Sobre o afecto aos filhos* de Plutarco. Tem ainda publicado fragmentos vários de textos gregos antigos de temática gastronómica (em particular, Arquestrato). É coordenadora executiva do curso de mestrado em “Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade” e diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades”. Desempenha ainda as funções de investigadora corresponsável do projecto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

CV completo disponível online:

<http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

Trabalhos disponíveis online:

<https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

AUTHOR

CARMEN SOARES is associate professor with “aggregation” (*habilitation*) at the University of Coimbra (Faculty of Letters). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece and Food History. As a translator of ancient Greek to Portuguese, she has been co-author of the translation of books V and VIII by Herodotus and author of the translation of *Cyclops* by Euripides, the *Statesman* by Plato and Plutarch’s *On Affection for Offspring*. She has also published several excerpts of ancient Greek texts of a culinary theme (particularly Arcestratus). She is executive coordinator of the MA course in “Food - Sources, Culture and Society” and Director of the PhD course in “Food Heritage: Cultures and Identities”. She is co-responsible researcher of the DIAITA Project – Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

Complete CV online:

<http://www.degois.pt/visualizador/curriculum.jsp?key=7724126685525965>

Work available online at:

<https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

SUMÁRIO

NOTA PRÉVIA	11
ÍNDICE DE MAPAS	13
ÍNDICE DE IMAGENS	13
ABREVIATURAS	14
CAPÍTULO I – APRESENTAÇÃO DO AUTOR E DA OBRA	15
I. 1. AUTOR E DATA	18
I. 2. TRANSMISSÃO MANUSCRITA E IMPRESSA DA OBRA	19
I. 3. CARACTERÍSTICAS FORMAIS DA OBRA	24
CAPÍTULO II – TRADUÇÃO PORTUGUESA ANOTADA & EDIÇÃO MODERNIZADA DO POEMA	33
2. 1. DAS METODOLOGIAS DE EDIÇÃO ADOTADAS	35
2. 2. DA TRADUÇÃO ANOTADA	38
2. 3. TRADUÇÃO PORTUGUESA ANOTADA DO POEMA	38
CAPÍTULO III – CONTRIBUTOS DO POEMA DE ARQUÉSTRATO PARA A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	63
APÊNDICE – RECEITUÁRIO MODERNIZADO DE ARQUÉSTRATO	103
BIBLIOGRAFIA	111
FONTES (EDIÇÕES, TRADUÇÕES E COMENTÁRIOS)	111
ESTUDOS	112
ÍNDICES REMISSIVOS	117
NOMES COMUNS PORTUGUESES DE FAUNA E FLORA	117
NOMES GREGOS DE FAUNA	118
NOMES GREGOS DE FLORA	120

(Página deixada propositadamente em branco)

NOTA PRÉVIA

Publicar em português sobre a História da Alimentação do Mundo Grego antigo é um desafio que se me coloca, antes de mais, enquanto docente de um mestrado e de um doutoramento da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra na área interdisciplinar dos Estudos sobre Alimentação. Confrontada com a inexistência de traduções em língua materna dos mais antigos textos literários de temática gastronómica a chegarem aos nossos dias e consciente de que o desconhecimento ou fraca divulgação desse legado cultural (na melhor das hipóteses confinado a circuitos de comunicação restritos a investigadores e académicos) condiciona e limita a perceção que qualquer indivíduo tem da história das culturas em que se insere, de que é produto e/ou com que dialoga, decidi escrever o presente livro.

Porque foi pensado para responder a uma necessidade bem clara do panorama cultural português – o alheamento em relação à obra grega que nos chega mais completa sobre a gastronomia do Mediterrâneo e que em tradução livre apelido de *Iguarias do Mundo Grego* – o livro que compus procurou harmonizar as expectativas de leitores não familiarizados com a história e a língua gregas antigas (mas interessados em conhecer esse universo) com as metodologias de investigação dos domínios científicos da história e da literatura. Em resultado desse perfil de público, optei no geral por, sempre que aparecem termos gregos (que não excluí por completo da minha escrita), estes vêm acompanhados da sua transliteração em caracteres latinos e da respetiva tradução portuguesa. Tive igualmente em conta que os especialistas de Estudos Clássicos têm ao seu dispor tanto edições apenas do texto grego, como edições bilingues recentes (com o texto grego a par da respetiva tradução), e que apresento na rubrica “Fontes” da bibliografia final do volume.

A respeito da autoria das traduções de textos gregos apresentadas, há que esclarecer que são todas da minha responsabilidade, salvo indicação expressa em sentido contrário.

Para as numerosas questões hermenêuticas que legitimamente levanta um texto com a riqueza linguística, estilística, cultural e histórica como é o caso do poema de Arquêstrato que temos sob análise, o leitor dispõe de comentários exaustivos, que acompanham as traduções para língua inglesa, publicadas em 2000 (Olson-Sens) e 2011 (Wilkins-Hill). Nesse sentido, os comentários que faço em nota de página à tradução configuram-se em notas explicativas, reservando para a última parte do presente volume a análise dos

contributos que a fonte literária em estudo fornece em termos de universo material e imaterial da alimentação grega antiga.

Outro fator que influiu de forma determinante a abordagem que fiz ao texto do poeta Arquéstrato, a ponto de me levar a apresentar uma proposta de edição modernizada da tradução, foi o desejo de dar inteligibilidade a um *corpus* literário tão fragmentado. Em vez de me limitar a apresentar uma tradução sequencial contínua do poema, decidi introduzir diversas “molduras temáticas” nesse *corpus* original, as quais servem o propósito de agilizar a aproximação do leitor contemporâneo a um texto cuja compreensão se encontra bastante comprometida pelo próprio carácter fragmentado ou até mesmo truncado em que nos chegou. Esta foi uma *atualização* deliberada de um legado multissecular, mas que, por continuar vivo (ou seja, por ser inteligível para os leitores modernos), admitiu da parte de quem o estuda uma intromissão que teve por fim torná-lo *atual*.

O desejo de levar essa atualização para além do texto, estendendo-a ao receituário nele contido, determinou ainda a inclusão de fotos de confeções elaboradas com base nas descrições do poeta sobre o modo de cozinhar algumas dessas iguarias. Essas imagens são apresentadas imediatamente a seguir à tradução do fragmento da receita, tendo sido remetida para o Apêndice a receita pormenorizada (contendo quantidades e métodos de preparo), da responsabilidade do Chef Vítor Dias. Esta outra *modernização* da tradução só foi possível graças à generosa colaboração da equipa de cozinha do Hotel Quinta das Lágrimas (Coimbra).

ÍNDICE DE MAPAS

Mapa 1 - Centros de produção e venda de cereais e pão	67
Mapa 2 - Locais de captura de diversas espécies de mariscos	70
Mapa 3 - Locais de captura de moluscos	71
Mapa 4 - Locais de captura e consumo de “peixes de escama” com receita de preparação	72
Mapa 5 - Locais de captura e consumo de “peixes de pele” com receita de preparação	73

ÍNDICE DE IMAGENS

Imagem 1 - folha de rosto da obra de Dalechamps, J. (1583), <i>Athenaei Naucratis, Deipnosophistarum libri quindecim</i>	15
Imagem 2 - pormenor de tanque da <i>Villa</i> romana de Milreu (Estói, Faro)	33
Imagem 3 - prato de “Fritada de peixe miúdo”	42
Imagem 4 - prato de “Bodião assado”	43
Imagem 5 - prato de “Congro cozido”	45
Imagem 6 - prato de “Peixe-porco cozido e grelhado”	46
Imagem 7- prato de “Cação grelhado e estufado”	48
Imagem 8 - “Troupas de bonito nas brasas”	52
Imagem 9 - prato de “Sargo grelhado”	52
Imagem 10 - prato de “Bifes de atum grelhados”	53
Imagem 11 - prato de “Robalo grelhado”	56
Imagem 12 - prato de “Raia estufada”	57
Imagem 13 - “Lebre no espeto”	59
Imagem 14 - Vaso grego proveniente de Alcácer do Sal	60
Imagem 15 - almofariz e pilão do Museu Monográfico de Conimbriga	63
Imagem 16 - preparação do peixe bonito	113

ABREVIATURAS

a. C.: antes de Cristo
adj.: adjetivo
aprox.: aproximadamente
apud: preposição latina ('na obra de...')
Ath.: Ateneu
ca.: *circa* (latim), 'cerca' (português)
comm.: *commentarium* (latim), 'comentário' (português)
d. C.: depois de Cristo
frg.: fragmento
frgs.: fragmentos
gr.: grego
ibidem (latim): 'aí, no mesmo lugar' (referindo-se a página anteriormente citada)
i. e.: *id est* (latim), 'isto é' (português)
p.: página
pl.: plural
pp.: páginas
séc.: século
sécs.: séculos
sc.: *scilicet* (latim), 'a saber' (português)
sing.: singular
subst.: substantivo
T: *testimonum* (latim), 'testemunho' (português)
trad.: tradução
v.: verso
vv.: versos

ATHENAEI
NAVCRA TITIS,
LVCVLENTISSIMI
ELEGANTISSIMI QVE
SCRIPTORIS,



DE IPNOSOPHISTARVM libri quindecim, variis omnium
ferme rerum narrationibus iucundissimi, lectúque dignissimi,
quanta maxima fieri potuit cura, diligentia, fide in Latinum ser-
monem versi à IACOBO DALECHAMPIO CADOMENSI.

CAPÍTULO I

*Quantum profuturum sit hoc opus ad multiplicem rerum cognitionem,
quarum sunt scientes paucissimi, ne te morer diutius, amice lector,
ostendet interpretis epistola, & qua pagina sequens indicat.*

APRESENTAÇÃO

DO AUTOR E DA OBRA



João de Castro

L V G D V N I,
APVD ANTONIVM DE HARSY,
M. D. LXXXIII.

Cum privilegijs Casareae Maiestatís, & Christianissimi

Imagem 1 - folha de rosto da obra de Dalechamps, J. (1583), *Athenaei Naucratis, Deipnosophistarum libri quindecim...* Lugduni, apud Antonium de Harsy (Biblioteca Joanina da Universidade de Coimbra)

A sobrevivência de textos ao longo de séculos depende tanto de condicionalismos materiais (a natureza dos suportes de escrita, as condições de armazenamento e de transmissão interindividual e intergeracional) como das escolhas (sempre subjetivas) dos indivíduos (na maioria das situações mãos anónimas de copistas e de possuidores das obras)¹. O que nos leva a supor a longuíssima e atribulada corrente de transmissão das obras que da Antiguidade grega e latina nos chegaram mais ou menos completas é que as preferências permitiram preservar sobretudo os textos que, pelo seu primor literário, apuramento estético e conteúdos morais, filosóficos, históricos e científicos, adquiriram o estatuto de obras maiores dos grandes géneros literários: épica, lírica e prosa (histórica, filosófica e científica). A *Iliada* e a *Odisseia* de Homero, a *Eneida* de Virgílio, as peças de teatro de Ésquilo, Sófocles, Eurípides, Aristófanes, Plauto e Terêncio, as *Histórias* de Heródoto e a *Geografia* de Estrabão, os diálogos de Platão e os tratados de Aristóteles, os textos médicos da escola hipocrática e de Galeno são alguns dos *ex libris* mais conhecidos (e transmitidos) dessa Biblioteca Clássica.

Aceitação bem diversa tiveram as obras em verso e em prosa que, entre o final da Época Clássica e o início do Período Helenístico da história da Grécia (sécs. V-IV a. C.), foram sendo escritas em grande quantidade sobre matéria gastronómica. Esta é uma literatura já na época considerada “menor”, principalmente por razões de ordem sociológica e moral. Os ‘livros de culinária’ (gr. *opsartytika biblia*), escritos em prosa, se é certo que proliferaram, por veicularem um saber técnico destinado a um público de origem maioritariamente servil, os cozinheiros profissionais, não é menos evidente que não mereceram o interesse dos agentes transmissores de cultura, a aristocracia erudita e endinheirada². Como detalharei mais adiante, mesmo um poema com os requintes literários do que estamos a analisar, foi objeto do que se poderia denominar de “censura moral”³, uma vez que, nos meios intelectuais dominados pelos valores dos filósofos estoicos e dos peripatéticos, todo o

¹ Sobre as bibliotecas na Antiguidade, vd. Casson 2001.

² Dessa vasta galeria de escritos técnicos de culinária chegam até nós um punhado de nomes de autores, títulos das respetivas obras e uma amostra muito restrita de receituário. Sobre esse género literário, nascido pelas mãos do Siciliano Miteco (séc.V a. C.) e com numerosos cultores nesse século e nos dois imediatamente posteriores, na sua maioria naturais de cidades dessa ilha e do Sul da Itália (como são dois Heraclides, Dionísio e Ágis, todos os quatro de Siracusa, e Hegesipo de Tarento), vd. Bilabel 1921, Dalby 1996: 109-111, Soares 2010.

³ Repare-se que é muito provável que esta censura possa ser entendida como o reflexo indireto do possível sucesso da obra entre o público leitor. Nesse sentido parece, aliás, apontar uma tradução adaptada para latim do poema, da autoria do poeta latino Quinto Énio (finais do séc. III-inícios do II a. C.), intitulada *Hedyphagetica*. Para uma tradução para inglês e comentário do trecho de deste texto sobreviveu, vd. Olson-Sens (2000: 241-245).

discurso que apelasse aos prazeres do corpo era vivamente atacado⁴, repúdio herdado por autores cristãos subsequentes⁵.

O texto que estudamos não oferece dúvidas quanto ao nome do seu Autor, mas levanta algumas questões em termos de dados biográficos e de data de composição da obra, que é necessário ponderar.

I. I. AUTOR E DATA

Embora haja coerência entre os vários testemunhos antigos em relação à origem siciliana de Arquéstrato, as opiniões dividem-se quanto à sua cidade, referida como sendo Gela (costa sul da ilha) ou Siracusa (leste da ilha)⁶. Destas duas, os fragmentos sobreviventes do poema apenas mencionam a segunda, direta ou indirectamente, por três vezes (frgs. 12, 22 e 46). Mas essa ausência de menções a Gela pode simplesmente ser fruto do acaso da seleção de trechos que do poema sobreviveram. Não se deve, no entanto, esquecer que numa dessas menções a Siracusa, ou melhor, aos naturais da cidade, o poeta se demarca das suas práticas do simpósio, ao afirmar num tom claro de reprovação: *Esquece os modos dessa gente de Siracusa, que, à maneira das rãs, se limitam a beber, sem comer* (frg. 60). Sendo o poeta, como se deduz da própria leitura da obra, um membro da elite requintada da sua cidade-mãe, nado e criado nos hábitos e práticas sociais do seu meio, seria natural que partilhasse da cultura (neste caso a cultura do banquete) em que se formou. É este raciocínio que nos faz simpatizar com a opinião dos editores de Arquéstrato, S. Douglas Olson e Alexander Sens, para quem o poeta seria natural de Gela e não de Siracusa (Olson-Sens 2000: xx).

Tão ou mais difícil é estabelecer uma data, mesmo que aproximada, para a composição do poema. Passemos em revista os principais argumentos dos estudiosos da obra nesta matéria. Enquanto Olson-Sens (2000: xxi-xxii e n. 5) apontam como período provável os primeiros dois terços do séc. IV a. C., Dalby (1995: 403-404), apoiando-se em referências na obra a determinadas cidades, propõe um intervalo mais estreito de redação da obra: entre ca. 360 e 348 a. C. A seu ver, as recomendações de compra de pescado de qualidade na região dos estreitos de Messina (frgs. 7, 10, 17, 18 e 41) apontariam para

⁴ Exemplo claro da identificação entre os prazeres da comida e os do sexo encontramos-lo numa menção de Ateneu (VIII 335b) precisamente ao filósofo estóico Crisipo, que colocava ao mesmo nível o poema gastronómico de Arquéstrato e *Os prazeres de Afrodite*, obra desconhecida, mas de teor licencioso, atribuída a Filénide de Samos ou de Lêucade, datada de inícios do séc. IV a. C.

⁵ Como Justino Mártir (II *Apologia* 15, 3), que contrapõe a mensagem de Cristo a vários escritores e filósofos, colocando em sequência os que chama de “Arquéstratos e Epicuros”.

⁶ É o que se depreende do *Testimonium* 2 (Olson-Sens 2000: 3), onde se afirma: *Arquéstrato o Siracusano ou o de Gela*.

uma data posterior à morte do tirano de Siracusa, Dionísio I (em 367), pois só a partir dessa época as cidades da zona voltaram a viver um clima de paz e prosperidade, que garantiria condições de segurança a quem viajava. Já o ano de 348 a. C. corresponde à data da destruição de Olinto por Filipe II da Macedónia, cidade mencionada por Arquéstrato (fig. 20). Repare-se que, como observam Wilkins-Hill (2011: 11), o facto de Arquéstrato ser conhecido do filósofo Clearco (ca. 340-250 a. C.) aponta para uma data que não diste muito desses meados do séc. IV a. C.

1. 2. TRANSMISSÃO MANUSCRITA E IMPRESSA DA OBRA

O que sucedeu com a receção da obra de Arquéstrato foi que apenas nos chegou por via indireta, ou seja, não possuímos nenhum manuscrito com os versos escritos na sequência original que o poeta lhe deu, mas apenas citações, de extensão muito variável (que vai de um verso a 21 versos), feitas por um outro autor, Ateneu. Quer isto dizer que o que o leitor moderno pode conhecer não é a totalidade da obra, mas tão só o recorte que dela nos legou aquele que poderíamos chamar de seu primeiro “editor”⁷. Há, pois, todo um conjunto de condicionantes externas ao poema que teremos de considerar, na medida em que nos permitem compreender, ainda que em traços largos e por aproximação, a fortuna que os versos de Arquéstrato tiveram num panorama geral de indiferença dos cultores do livro em relação a textos de literatura gastronómica.

Ateneu, o principal responsável pela preservação da memória bibliográfica de literatura gastronómica grega, viveu nos séculos II e III d. C.⁸, cerca de sete séculos mais tarde dessa corrente de escritores de livros de matéria culinária e dietética. Era, além disso, um Romano natural de Náucratis⁹, cidade egípcia de forte predomínio cultural e comercial gregos, próxima da próspera Alexandria e da famosa biblioteca do seu Museu. O elevadíssimo número de citações, paráfrases ou resumos de obras de numerosos autores gregos, presentes no seu monumental texto, tem sido interpretado com uma sensata amplitude interpretativa em termos de relação de Ateneu com as obras em apreço. Ou seja, como advoga Jacob (2000: 86), o Naucratis representa um grupo de indivíduos eruditos, com hábitos de compra e de colecionismo de livros, de

⁷ Romeri (2000: 256-7) fornece um estudo esclarecedor sobre o papel de editor (e não de mero compilador) de Ateneu, sem que isso retire ao seu texto uma estrutura própria, de que fazem parte os trechos citados.

⁸ Sobre a vida e obra do escritor, vd. Rodríguez-Noriega Guillén (1998, introdução à tradução dos livros I e II, em especial as pp. 7-13) e Murray 2015. Para uma visão de conjunto do autor e sua obra, vd. Braund-Wilkins 2000 e Jacob 2013.

⁹ Ao longo da sua obra, Ateneu refere várias vezes ser essa a sua terra natal (3. 73 b, 7. 301 c, 11. 489 d-e).

frequência de bibliotecas e de trocas de livros com outros bibliófilos. Não é, no entanto, possível saber que parte da “cultura livresca” transmitida na sua obra ele consultou directamente nos textos dos respectivos autores ou em colectâneas elaboradas por outros antes de si. Não obstante, o que podemos supor é que o seu distanciamento temporal e de mentalidades em relação a esses autores e obras ajuda a perceber os juízos preconceituosos que tece sobre o texto que temos sob análise.

Por ser natural de uma região do Império em que dominava a cultura erudita helenística, Ateneu escreveu em grego. O seu público-alvo, porém, eram os Romanos, sendo que se percebe da leitura da sua obra que tinha por principal objetivo dar-lhes a conhecer a cultura grega (então entendida como padrão cultural erudito), através da apresentação de numerosíssimos dos seus escritores e obras. A herança grega evocavam-na as personagens do diálogo por meio dos bens alimentares por eles consumidos (pois o contexto dramático são diálogos tidos durante a refeição) e por meio do património literário desse universo helenístico¹⁰. O leque de fontes citadas é não só elevado, mas também variado do ponto de vista temático (literatura, filosofia, medicina, botânica, zoologia, gramática, lexicografia, história, etc.). Numa altura em que proliferavam as bibliotecas – tanto públicas como privadas – e em que se assistia ao concomitante desenvolvimento do comércio livreiro, Ateneu transpôs para a obra que escreveu um afã de compilação, convertendo o seu próprio texto numa biblioteca virtual do que consultou ou do que teve conhecimento por interposta fonte.

Face à natureza da obra que compôs, bem como à sua extensão (em quinze livros), o Naucratis mereçe hoje o título de maior enciclopedista da Antiguidade Clássica¹¹. O teor do texto, composto na forma literária dos diálogos simposíacos (herdeiros do célebre *Sympósion* ou *Banquete* de Platão¹²), fica sugerido pelo sentido literal do título *Deipnosophistai: Sábios* (do grego *sophistai*) à *Mesa* (do grego *deipnon*: ‘refeição’). A ação dramática reúne uma série de convivas na casa do anfitrião Larêncio, em Roma, ambiente propício a reflexões sobre o que lhes vai sendo servido de comida e bebida, os objectos

¹⁰ Wilkins (2008) propõe essa leitura metafórica da obra de Ateneu, ao mesmo tempo que alerta para o cuidado do autor em não deixar que semelhante louvor ofusque a alusão aos “erros” dos Gregos (com destaque para o luxo dos banquetes e excessos dos prazeres), exemplos dos perigos que a decadência dos grandes impérios (outrora o grego, no presente o romano) arrasta consigo.

¹¹ Não existe nenhuma tradução em português da obra, pelo que aconselhamos as edições bilingues completas de grego-inglês (Olson 2007-2012; Gulick 1927-63) e grego-italiano (Scinà 1993, Citelli-Gambato 2001). Existem outras traduções e edições bilingues para parte dos livros, em francês (Desrousseaux-Astruc 1956) e em espanhol (Rodríguez-Noriega Guillén 1998-2014).

¹² É o próprio Ateneu que dá conta, logo na abertura do seu texto (2 a), de que se filia nessa obra do filósofo.

e rituais do serviço de mesa e toda uma infindável galeria de assuntos discutidos durante esses convívios aristocráticos. É sob o pretexto de abonar com autoridades literárias os assuntos em debate que Ateneu vai colocando na boca das suas personagens títulos de obras e citações, ou resumos de passos delas retirados.

Aliás o principal mérito dos quinze livros dos *Sábios à Mesa* não reside tanto na qualidade literária da escrita, mas sim no facto de constituir a única fonte para conhecermos um acervo de obras raras ou em risco, que, de outra forma, se teriam perdido. Porque o tema maior da obra que Ateneu está a escrever é o banquete, é natural que nela encontremos um vasto conjunto de referências a literatura de temática gastronómica, de que a mais completa das obras preservadas é precisamente o poema de Arquestrato.

Do que foi até agora apresentado, fica evidente que o lugar discreto deste autor no panorama da literatura grega antiga desde logo se ficou a dever ao próprio percurso de transmissão e receção da obra (desde a sua composição até aos nossos dias). Foi este um percurso caracterizado por duas abordagens bem distintas por parte dos seus editores. Antes de 1877 (com W. Ribbeck) ninguém procedera a uma edição exclusiva do poema, que até aí circulou apenas integrado no longo texto de Ateneu. Sobre a tradição manuscrita da obra de Ateneu, há que reter os contornos gerais de uma transmissão em que não se consegue recuar para além dos inícios do séc. X d. C., data do seu mais antigo manuscrito (Venetus Marcianus 447)¹³. Este documento não contém os livros iniciais de os *Sábios à Mesa*, uma vez que apenas exhibe, com algumas lacunas, cópia da obra a partir do livro 3 (mais precisamente do número 74a em diante) e até ao seu termo (livro 15. 702 c). Este manuscrito, assinado por John, o Calígrafo, é considerado o arquétipo a partir do qual outras cópias foram feitas e usadas, nomeadamente para a primeira edição impressa da obra, em 1514 (por Marcus Musurus).

Os livros iniciais, em falta nesse documento, são reconstituídos com base em sínteses que nos séculos XV e XVI foram produzidas da obra completa, conhecidos pelo termo grego para ‘resumo’: *epítome*. Deste chegaram-nos dois manuscritos independentes: um (Laurentianus LX. 2) copiado por Jacob Questenberg, à volta de 1490, a partir de um manuscrito do Vaticano que se perdeu; outro (Parisinus suppl. gr. 841) saído da mão do copista Demétrias Damilas, por volta de 1476-1506, feito, ao que tudo indica, a partir de um manuscrito similar ao precedente. Por estes dois *Epítomes* serem tomados por resumos feitos a partir do manuscrito mais antigo, a que faltam os livros

¹³ Não procedi ao estudo dos manuscritos, tarefa que outros tradutores e estudiosos da obra já realizaram em detalhe. Sigo, na síntese que faço de seguida, os dados apresentados sobre a matéria pelos editores Olson-Sens (2000: lxxvii-lxx).

iniciais, os autores de edições críticas do texto grego consideram poder reconstituir com elevada fidedignidade as partes omissas naquela que é a cópia mais antiga da obra de Ateneu (o acima referido manuscrito Venetus Marcianus 447).

Quanto às edições impressas da obra, à primeira, editada em Veneza no ano de 1514, sucedem-se mais duas dignas de menção, a de Bedrot, publicada em Basileia em 1535, com o texto em grego, e a de Casaubon (Leiden, 1597), edição bilingue em latim e grego (versões apresentadas paralelamente em duas colunas por página). Aliás, o interesse por publicar no idioma erudito e da ciência da época (o latim) era tal, que, mais de uma década antes, Dalechamps (1583) procedera à sua publicação anotada apenas em língua latina. Das edições da Época Moderna, as fundamentais datam de três séculos mais tarde: a edição grego-latim de Schweighäuser do início do século XIX (5 vols. publicados entre 1801-1805) e, do seu termo, a edição apenas em grego de Kaibel (em 3 vols., saídos entre 1887-1890). Esta última com a particular importância de ter inspirado uma das principais edições feitas no séc. XX (Gulick 1927-1941, edição grego-inglês em 7 vols.). Muito recentemente foi disponibilizada pela mesma editora da Universidade de Harvard (Loeb) uma nova edição bilingue (Olson 2007-2012).

Importa referir que, no panorama das bibliotecas portuguesas, a Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra dispõe no seu acervo de duas dessas edições de referência: a tradução latina de Dalechamps e a edição bilingue de Schweighäuser. No caso da primeira, uma vez que apresenta a assinatura do proprietário na folha de rosto, Francisco Rodrigues Cação, pudemos chegar a alguns elementos sobre a biografia do mesmo e sobre a cronologia de aquisição da obra. Passamos a apresentar a história deste livro da Biblioteca Joanina, devido ao interesse de que se reveste para a cultura lusófona¹⁴.

De acordo com o assentamento do Índice de Alunos da Universidade de Coimbra, elaborado pelo Arquivo dessa mesma universidade entre 1940 e 1950, sabemos que um estudante com esse nome, natural de Maiorca (localidade próxima da Figueira da Foz) e filho de António Rodrigues Cação, frequentou a Faculdade de Medicina entre 1636 e 1642¹⁵. Deverá coincidir com o médico mencionado em carta régia de 23.4.1654, em que se pede informação ao reitor da Universidade sobre o interesse desse médico em ser professor na Faculdade de Medicina, o que é pedido “com todo o segredo e brevidade”. No entanto, quando se cruza este elemento com as “folhas de Ordenados” (designação

¹⁴ Agradeço à Dra. Ana Maria Bandeira, bibliotecária e arquivista do Arquivo da Universidade de Coimbra, ter-me fornecido os elementos que permitem apurar a identidade do mais antigo possuidor da edição de Dalechamps da Biblioteca Joanina.

¹⁵ Informação completa, com datas das várias matriculas, disponível online: <http://pesquisa.auc.uc.pt/details?id=128429> (acedido em 22-01-2016).

por que eram conhecidos os livros de registo de pagamento dos vencimentos dos lentes), esse nome, Francisco Rodrigues Cação, não aparece, o que leva a supor que não terá chegado a assumir o cargo. Conhecemos, igualmente, a data da sua morte, uma vez que num livro de óbitos da freguesia de São Cristóvão (Coimbra), com a data de 12.6.1666, o seu óbito vem registado, sendo aí referido como médico famoso, a viver em Coimbra.

Não há, no entanto dúvidas de que Francisco Rodrigues Cação foi uma figura de proa do meio intelectual do século XVII e um médico de renome. Nesse sentido aponta o que dele escreveu Bernardo de Brito na sua obra monumental *Monarchia lusytana* (Lisboa 1690: tomo I, p. xxxi) e as conclusões a que chegaram os responsáveis pela obra *Memoria Professorum Universitatis Conimbrigensis* (Coimbra 2003). O primeiro denomina-o de “grande Medico, & Mathematico”, os segundos informam que foi médico do Infante D. Pedro e que era possuidor de uma rica biblioteca (a que pertenceu, sem dúvida, o exemplar da tradução latina dos *Deipnosophistai* de Ateneu por Dalechamps, hoje pertencente ao acervo da Biblioteca Joanina da UC).

Voltando à história da transmissão impressa da obra de Ateneu, notamos que data do séc. XIX o interesse dos editores modernos por potenciar o contributo da obra de Ateneu para o resgate de obras a que uma tradição manuscrita de sucessivas cópias fora alheia, como foi o caso do poema de Arquéstrato. Assim, conforme referimos atrás, a primeira compilação do total de trechos atribuídos ao autor Siciliano de forma dispersa ao longo dos *Deipnosophistai* surge em 1877, pelas mãos de W. Ribbeck, que se limitou a apresentá-los pela sequência em que os mesmos haviam sido citados pelo Naucrática. No entanto, a ordem por que foram sendo introduzidos por Ateneu na malha narrativa do seu texto não correspondia àquela por que a havia composto o poeta grego, o que tornou a tarefa de Ribbeck pouco útil para leitores interessados em aproximarem-se do sentido da obra original. Volvida pouco mais de uma década (em 1888), P. Brandt colmata essa fragilidade da primeira edição dos fragmentos de Arquéstrato com uma edição interpretativa da estrutura do poema. Esta aproximação ao que poderá ter sido a ordem original dos versos foi tão bem conseguida que as edições subsequentes mantiveram-na, com ligeiríssimas correções (Lloyd-Jones/Parsons 1983), ou dela se afastam pouco (Montanari 1983, Olson-Sens 2000). Na tradução que apresentamos no cap. 2 seguimos o texto fixado pela mais recente destas edições, pelo que a nossa numeração dos fragmentos concorda com a proposta dos editores S. Douglas Olson e Alexander Sens¹⁶.

¹⁶ Não obstante seguirmos a proposta de *corpus* estabelecida por estes dois autores para o poema de Arquéstrato, sempre que divergirmos de leituras por eles estabelecidas, dessa discordância será dado conta em nota de rodapé.

I. 3. CARACTERÍSTICAS FORMAIS DA OBRA

Explicada a cadeia de transmissão escrita do poema de Arquéstrato, atentemos agora nas características formais da obra. O total de versos citados por Ateneu corresponde a aproximadamente 334 hexâmetros dactílicos, distribuídos por 60 fragmentos, cada um entendido como formando uma unidade do corpo geral do poema, cuja **extensão** total é impossível determinar com exatidão¹⁷. Se tivermos em conta que, da obra sobrevivente, cerca de 1/3 contém o que se podem apelidar de “receitas culinárias” e que em 90% dos fragmentos se mencionam produtos alimentares¹⁸, relacionando-os por norma a um lugar de produção e/ou consumo, facilmente deduzimos que o que foi preservado por Ateneu do poema completo justifica a classificação da obra como arquétipo dos guias gastronómicos. Aí o seu leitor encontra, como desenvolverei mais adiante, desde logo a indicação de especialidades gastronómicas por regiões ou localidades.

Mas antes de avançarmos para a análise da tipologia literária do texto, há que considerar um outro aspeto formal da obra: o seu **título**. Se com algumas das obras clássicas o problema que, a este propósito, se levanta ao estudioso moderno é a falta de título¹⁹, no caso presente a dificuldade decorre precisamente da situação oposta: a pluralidade de nomes que até ao tempo de Ateneu vários comentadores foram atribuindo ao poema gastronómico de Arquéstrato. Ou seja, quando o enciclopedista romano aborda o assunto, volvidos cerca de seis séculos sobre a composição da obra, depara-se com seis denominações distintas. Se tivermos em consideração que as fontes desses testemunhos são autores contemporâneos ou cronologicamente próximos de Arquéstrato e que, ainda assim, não concordam quanto ao título da obra, parece ser sensata a interpretação dos editores e comentadores Olson-Sens, para quem essa diversidade onomástica seria o reflexo de que as cópias mais antigas da obra (a que teve acesso, na Biblioteca de Alexandria, Lícofron, um dos autores mais

¹⁷ Olson-Sens (2000: xxiv) apontam para a possibilidade de estarmos perante pelo menos 28% do total da obra ou mesmo mais, embora, a meu ver, não apresentem argumentos sólidos para fazerem semelhante proposta. Enquanto não possuímos nenhuma outra fonte além do já conhecido texto de Ateneu, considero este assunto uma falsa questão, sobre a qual não é possível avançar-se com nenhuma proposta definitiva.

¹⁸ Já procedemos anteriormente à publicação desse conjunto de 17 receitas (Soares 2012a) - correspondentes aos frgs. 11, 13, 14, 19, 23, 24, 32, 34, 36, 37, 38, 46, 49, 50, 57, 58, 60 - cuja tradução revimos.

¹⁹ Um dos casos mais célebres é a extensa obra daquele que mereceu de Cícero o título de *Pai da História* (*De legibus*, 1. 1. 5: *pater historiae*), Heródoto, cujo título foi forjado pelos seus editores alexandrinos a partir de uma palavra central do prólogo: *historia* (usada com o sentido que então tinha de ‘investigação, pesquisa, inquirição’).

antigos a referir a obra, no séc. III a. C.) já não exibiam título, se é que o poeta alguma vez lho dera²⁰.

Passemos em revisão os nomes que a tradição transmitiu até ao tempo de Ateneu, recolhidos nos *Testemunhos* apresentados por Olson-Sens (2000: 3-12), a saber: *Gastronomia* (T 2, 5), *Gastrologia* (T 6, 7), *Deipnologia* (T 2), *Opsologia* (T 2, 5), *Opsopoiia* (T 2) e *Hedypatheia* (T 2). A maioria destes títulos é riquíssima em termos de informações sobre a receção da obra nos tempos mais próximos da sua composição. Os quatro primeiros correspondem a termos novos, inventados com o propósito de ridicularizar os esforços do autor por conferir cientificidade a uma área de saber (a culinária) emergente, mas, ontem como (muitas vezes) hoje, considerada menor. Os elementos lexicais que remetem para o domínio (elevado) da ciência (reino do *logos*, ou seja da ‘razão’ ou do ‘inteligível’) são as palavras *-nomia* e *-logia* (ambas com o sentido de ‘ciência, estudo’), bem conhecidas por entrarem na composição dos títulos de áreas do saber maiores, como a *astronomia* e a *astrologia* (então tidas como sinónimos)²¹. Essas segundas partes dos nomes compostos surgem antecedidas por elementos lexicais pertencentes ao quotidiano alimentar, a saber: *gastro-* (do substantivo *gaster*: ‘estômago’), *deipno-* (do substantivo *deipnon*: ‘refeição’) e *opso-* (do substantivo *opson*: ‘conduto, comida, iguaria’)²².

Daí que, se buscássemos traduções literais, as correspondências para os títulos *Gastronomia*, *Gastrologia*, *Deipnologia* e *Opsologia* seriam, para os dois primeiros, ‘Ciência/Estudos do Estômago’, para os subsequentes, ‘Ciência/Estudos da Refeição/Mesa’ e ‘Ciência/Estudos das Iguarias’. Mais do que conhecer o significado literal dos títulos propostos para o poema, importa contextualiza-los, indicando as fontes em que Ateneu informa ter encontrado essas atribuições. Os três primeiros recolhe-os nos escritos dos filósofos Clearco de Soles²³, um Peripatético, e Crisipo,

²⁰ Os estudiosos debatem essa questão nas pp. xxii-xxiv. A menção ao bibliotecário alexandrino vem no *Testimonium* 7 (Olson-Sens 2000: 9-10), que viveu no reinado de Ptolomeu II Filadelfo (283-246 a. C.).

²¹ Aliás é da autoria do referido bibliotecário alexandrino a derivação formal entre o neologismo que dá nome ao título *Gastrologia* e a denominação *Astrologia*, título de um poema pseudo-hesíodico (Hesíodo, frg. 288-293), derivação que teria servido de trocadilho para o nome do poema de Arquétrato (Olson-Sens 2000: xxiii).

²² Como detalharemos no cap. 3, existem dois elementos distintos na alimentação grega: a base, constituída por cereais (preparados sob a forma de papas ou pão), e os suplementos (no sing. *opson* e no pl. *opsa*), i. e. todos os restantes alimentos que acompanham aquela (sejam os produtos cozinhados ou crus, como as frutas). Quer isto dizer que a palavra *opson*, consoante remeter para um preparado mais simples ou sofisticado, pode, na tradução portuguesa, cobrir as três propostas avançadas.

²³ Foi discípulo da escola aristotélica, o Liceu, e viveu em finais do séc. IV a. C., sendo conhecido por se especializar em estudos científicos de zoologia. Disparamos de uma edição alemã recente dos fragmentos atribuídos a Clearco (Tsitsiridis 2013).

um Estóico²⁴. Por se tratarem de fontes francamente hostis ao tom hedonista do poema de Arquéstrato, todos esses títulos se revestem de tom sarcástico e são por isso considerados insultos forjados contra um texto onde se cantam os prazeres do convívio à mesa. Aliás, Ateneu é bem claro quanto à identificação que ele próprio e esses filósofos avessos à fruição sensorial faziam entre os valores exaltados no poema de Arquéstrato e os valores professados pelos Epicuristas. Dessa realidade nos dá conta o enciclopedista, quando coloca na boca de Crisipo a denúncia de ser Arquéstrato o poeta predileto dos epicuristas, a quem dirige o insulto de ‘glutões’ (*gastrimargoi*)²⁵. Ele mesmo partilhava de semelhante reprovação, como se depreende do facto de apelidar o poeta de ‘glutão’ (desta vez usando o sinónimo gr. *tenthes*²⁶) ou de, recorrendo a uma terminologia menos acintosa, mas, ainda assim, clara na denúncia da filiação epicurista do escritor, chamá-lo de ‘filósofo hedonista’²⁷.

Impõe-se, neste momento, registar que remonta pelo menos ao séc. III a. C., período em que viveu o “criador literário” do termo GASTRONOMIA, o filósofo Crisipo, a certidão de nascimento da palavra e de um conceito que teve de aguardar por mais de 21 séculos para assistir à sua elevação ao estatuto de tratado, pela mão do francês Jean Anthelme Brillant-Savarin, autor da *Physiologie du Gout* (Paris, 1825). A incompreensão que a obra de Arquéstrato despertou na altura em que foi escrita e nos tempos subsequentes deriva, estou em crer, de uma longuíssima *damnatio*, imposta durante séculos por correntes filosóficas e doutrinas religiosas refreadoras dos prazeres sensoriais (categoria em que se inclui o Cristianismo, religião dominante na Europa e Novos Mundos por ela colonizados).

Retomando o elenco dos títulos atribuídos por fontes indirectas à obra de Arquéstrato, ficaram apenas por explicar as denominação *Opsopoiia* e *Hedyatheia*. Há entre elas uma divergência profunda em termos de uso linguístico. Enquanto a primeira estava já bem implantada entre a terminologia técnica culinária da época, na mediada em que designa ‘a arte daquele que cozinha’, profissional que em grego se apelidava, entre outros termos,

²⁴ Crisipo de Solos (280-207 a. C.) dirigiu a escola do “Pórtico com Pinturas” (ou *Stoa Poikile*), por isso conhecida por escola dos Estóicos, e foi o discípulo mais influente do seu fundador, Zenão de Chipre. O racionalismo, ou seja, a centralidade que a doutrina estóica confere à razão (o *logos*) na relação do homem com o mundo coloca os seguidores dessa escola de valores nos antípodas de toda e qualquer proposta (mesmo literária, como é o caso da obra de Arquéstrato) em que se valorize o oposto da razão, o prazer (*hedone*). Sobre Crisipo e o estoicismo, vd. Gould 1970, Sharples 1996: 20-27, 43-58, 67-78, 123-127.

²⁵ Cf. *testimonium* 6 Olson-Sens.

²⁶ Cf. *testimonium* 8, frgs. 6 e 22 Olson-Sens.

²⁷ Vd. frg. 17: ὁ ἡδονικὸς φιλόσοφος.

pelo substantivo composto *opsopoios*²⁸, a segunda é mais um neologismo, registado nas obras de dois autores de quem Ateneu não refere nenhuma crítica a Arquétrato, Linceu e Calímaco (Olson-Sens 2000: T 2, p. 3). Se a essa neutralidade ou até mesmo simpatia pelo poema de Arquétrato (como é o caso de Linceu²⁹) juntarmos o facto de ser um nome muito próximo deste (*Hedyatheia*) aquele que o poeta latino Quinto Énio³⁰, de época não muito distante daquela em que viveu o poeta grego, dá a um poema seu (*Hedyphagetica*) inspirado na obra de Arquétrato, melhor compreendemos e aceitamos que seja o título composto da raiz *hedy-* (comum aos nomes ‘prazer’/*hedone* e ‘doce, delícia’/*hedys*) e da raiz *-path* (do vb. ‘suportar, viver, fruir’/*pathein*) aquele que tem sido aceite entre os comentadores modernos como o mais provável título original do poema³¹.

Em suma, em termos de título original da obra de Arquétrato, aceita-se como hipótese mais consensual o composto grego *Hedyatheia*, cuja tradução portuguesa ao pé da letra corresponde a “Vivência dos prazeres” e que noutras línguas modernas se tem vertido para “Life of Pleasure” ou “Life of Luxury” (em inglês), “Les plaisirs de la vie”, ou “Friandises” (em francês), “La buena vida” (em espanhol) e “Vita di delizie” (em italiano). A proposta de tradução que avanço não segue essa linha literal, uma vez que procura congregar o sentido etimológico deste título com o conteúdo da obra³². Não obstante o estado fragmentado em que esta nos chega, temos a sorte de se terem preservado dois trechos (os frgs. 1 e 3) que resumem o seu âmbito temático. É da conjugação da afirmação constante do frg. 1 (de que se apresenta ao leitor os resultados de uma *pesquisa* realizada para um

²⁸ *Opsopoios* à letra significa ‘o fazedor’ (*-poios*, do verbo gr. ‘fazer’: *poiein*) de ‘comida’ (*opso-*), isto é, o ‘cozinheiro’. Termo sinónimo deste e muito vulgar em grego é a palavra *mageiros*, que tem por sentido primitivo ‘sacrificador’. Estamos, neste último caso, nitidamente perante uma situação de sincretismo semântico, ou seja quando a mesma palavra funde duas actividades indissociáveis à luz da cozinha grega, onde a carne dos animais domésticos tinha de ser imolada aos deuses segundo um ritual próprio, o que levou ao aparecimento de profissionais especializados, sobretudo no contexto dos banquetes públicos. Em ocasiões especiais, aquelas em que a mesa festiva substituíra uma dieta tendencialmente cerealífera e vegetal do quotidiano, por ocasião de datas comemorativas (como casamentos, nascimentos, vitórias em concursos públicos, entre outros), os particulares também contratam esses profissionais. Conhecemos a popularidade dessa casta de *chefs* que invadem a cidade de Atenas entre a segunda metade do séc. V e o séc. IV, sobretudo graças à literatura dos comediógrafos, assunto já amplamente estudado por García Soler (2008). Da mesma autora, leia-se ainda García Soler 2011.

²⁹ Cf. Ateneu 7. 285 e-6 a, 313 e-14 a.

³⁰ Finais do séc. III-inícios do II a. C. (239-169 a. C.).

³¹ Repare-se que o composto latino *Hedyphagetica* tem por segundo elemento de composição um outro termo de origem grega (*-phagetica*), da família do vb gr. *phagein* ‘comer’. À letra, este título traduzir-se-ia por ‘Iguarias’ ou ‘Comidas deliciosas’.

³² Aliás, como bem observa Dalby (2003b: 222), o termo grego é “intraduzível”, posição que legitima a adoção em línguas modernas de traduções livres do título ou nele inspiradas.

território específico, *todo o mundo grego*) com as informações do frg. 3 (em que se clarifica que a natureza do domínio de investigação é gastronómica, pois o objeto de indagação consiste em apurar *onde é que cada comida <e bebida> é melhor*) e o texto do frg. 2 (que especifica os nomes dos continentes em questão: a *Ásia e a Europa*, sendo que as especialidades mencionadas nos passos sobreviventes se inserem todas em locais de ocupação grega³³) que chego à minha proposta de título explicativo para o poema de Arquéstrato: “Iguarias do Mundo Grego”.

É verdade que o substantivo “iguaria” se confina ao campo semântico da comida, deixando de fora os vinhos e outros prazeres da mesa a que se refere o Arquéstrato que Ateneu nos legou (como o ambiente material e humano em que decorrem as refeições). Pelo que, tomado por si só, este título pode parecer restritivo. Não obstante esse perigo de afunilamento, tive, igualmente, em linha de conta que o que efectivamente temos do poema são sobretudo pratos requintados – daí a propriedade da escolha “iguarias” para o título – e que a junção de um subtítulo descritivo teria a vantagem de confirmar, através do emprego do adjectivo derivado do nome gastronomia, que não estamos perante apenas um catálogo de comidas (em que as bebidas aparecem como complemento), mas sim perante uma obra com um espectro temático mais complexo.

Aliás a introdução no subtítulo da denominação “guia gastronómico” serviu ainda esse desígnio de esclarecer o leitor moderno de outro aspeto essencial da obra, que é a filiação do poeta numa prática comum entre os homens de cultura e ciência da época – mesmo que se trate de uma “ciência” a dar os primeiros passos na afirmação do seu direito a semelhante estatuto, como era o caso da “gastronomia” (que, como vimos atrás, à letra significa a ciência relacionada com o que, em última instância, acaba no estômago das pessoas). Ou seja, assim como os historiadores, os botânicos, os zoólogos e os médicos eram impulsionados a realizar viagens, maioritariamente *navegando ao redor da costa*, ou seja realizando *périplos* (nome gr. formado da preposição ‘à volta de’/ *peri* e do subst. ‘navegação’/ *ploos* ou do vb. ‘navegar’/ *plein*), também o nosso poeta fornece itinerários para especialidades gastronómicas disponíveis e acessíveis de barco pelo Mediterrâneo, esse mar situado “no meio de terras” (ideia expressa pelo adj. latino composto: *medi-terraneus*) e responsável pela união de três continentes, se aqui incluirmos o que viria a ser chamado de África e que Arquéstrato não contempla (no que do seu texto nos chegou).

³³ Não esquecer que na Antiguidade Clássica as fronteiras do território de cultura grega eram mais vastas do que as da moderna Grécia e que se estendiam no continente europeu a ocidente até ao Sul da Itália e à Sicília (a denominada Magna Grécia, pelos Romanos) e a oriente até à zona envolvente do Mar Negro e costa da Ásia Menor, ocupando regiões que hoje integram a Turquia.

Note-se, ainda, que ao introduzir o passo do poema que Olson-Sens numeram como frg. 20 (7. 294a), Ateneu atribui ao poeta o título de ‘bom guia’ (ὁ καλὸς οὔτος περιηγητής)³⁴, neste caso dos lugares (de referência) da Itália (περὶ τῶν κατ’ Ἰταλίαν τόπων διεξιῶν), referência que denota a importância que essa dimensão “científica” de pesquisador-viajante teria no conjunto da obra. Foi da harmonização destes vários elementos que cheguei à minha proposta de subtítulo para a obra de Arquêstrato: “Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo”.

Devido ao seu carácter fragmentado, as opiniões dos comentadores modernos quanto ao **subgénero literário do poema** têm-se filiado nesta e noutras categorizações. Assim, há quem o qualifique de paródia épica (Wilkins-Hill 2011: 13-15)³⁵, outros de catálogo gastronómico (Dalby 1995: 402; Olson-Sens 2000: xliii), de receituário (Degani 1990)³⁶ ou quem avente tratar-se de uma combinação entre o género didático e o relato de viagens (García Soler 2001: 30). Destas várias hipóteses de categorização literária, aquela que a meu ver se afigura mais viciada pelos filtros éticos e críticos das fontes antigas responsáveis pela transmissão do poema – o que lhe retira credibilidade, pois falta-lhe isenção – é a primeira. É verdade, como referi acima, que o género lírico em que foi escrita a obra é o criado para a épica (o hexâmetro) e que a linguagem empregue ressoa em muitos termos e composições estilísticas (como é o caso de numerosos epítetos) a Homero. Mas, como ficou claro num estudo recente sobre criações linguísticas de Arquêstrato e exclusivas do seu poema (Amado Rodríguez 2010), essa não foi a fonte de inspiração maior do poeta-gastrónomo. Os poetas trágicos (em particular Ésquilo) e os cómicos marcaram igualmente de forma muito significativa a sua escrita. A estas influências, há que juntar outras duas que já os comentadores antigos não se inibiram, no seu tom sarcástico, de revelar: Hesíodo e Teógnis, autores de poemas de pendor fortemente didático. Aliás, a presença nos fragmentos sobreviventes de destinatários internos dos conselhos de Arquêstrato, dois

³⁴ Esse reconhecimento da importância da viagem em busca da boa comida e bebida justificou o atributo que lhe deu a tradutora e estudiosa italiana do poema Ornella Montanari (1999: 70): “il periegeta della cucina”.

³⁵ Nessa mesma linha insere-se a qualificação de Montanari (1999: 67): “poesia paródico-gastronómica”. Dalby (1996: 121) prefere não ser tão categórico, pelo que, sem excluir da obra algumas marcas do discurso paródico, prefere valorizar a sua dimensão didáctica, característica responsável por a obra se prestar a ser recitada em público, muito graças à memorização de preceitos (de etiqueta, gastronomia e convívio social à mesa) que estimula. Note-se que o próprio Wilkins, em trabalho de co-autoria com Hill, havia começado por categorizar a obra de “guia gourmet” (1996: 146),

³⁶ Vd. p. 532 da edição reimpressa em 2004. Note-se que, para Degani, há duas “almas” da poesia gastronómica: uma contendo receitas (representada por Arquêstrato), outra descritiva do banquete (com intuítos estéticos e de puro divertimento, representada por Mátron de Pítane, através do seu poema “Banquete Ático” – analisado em detalhe em Degani 1991).

companheiros seus, Mosco (frgs. 5, 28 e 36) e Cleandro (frg. 18), remetem para a mesma estratégia discursiva usada por esses antecessores na composição de cantos didáticos (Hesíodo dirigiu-se ao irmão Perses e Teógnis ao amigo Cirno).

Repare-se que a valorização que alguns comentadores modernos conferem a essa aproximação da escrita de Arquéstrato ao grande poeta épico grego e a estes dois nomes maiores da poesia didática não decorre exclusivamente de características formais do texto sobrevivente, mas do eco que desse esforço de imitação literária os próprios Antigos lhe reconheceram, conforme testemunham três passagens do seu compilador, Ateneu. Em tom depreciativo e condenatório, igual ao de outras autoridades estoicas incontestáveis, como o já mencionado Crisipo, o enciclopedista romano apelida Arquéstrato de *o Hesíodo ou o Teógnis dos bons-garfos*³⁷ e, retomando as palavras do mestre filósofo do Pórtico de Pinturas, afirma que para os *filósofos glutões* a *Gastrologia* de Arquéstrato é *o seu Teógnis*³⁸. Noutro passo, a respeito de uma personagem do Banquete do Naucrática, Teodoro (um filósofo cínico, cuja alcunha *Cinucló* denuncia a afiliação na escola fundada em Atenas por Antístenes³⁹), diz-se que se ajoelha perante Arquéstrato, em nome (dos prazeres) do ventre, como se de Homero se tratasse⁴⁰.

Em suma, não obstante a proximidade que o poema de Arquéstrato tem com as correntes líricas do género épico e didático e a desconstrução da seriedade de temas que trata (o que lhe mereceria a inclusão no género paródico), considero a categorização de “paródia épica” tendenciosa, ou seja, excessivamente alinhada com as vozes críticas de fontes antigas, que decorrem da incompreensão face a propostas literárias preconceituosamente tomadas como menores.

Pessoalmente considero que, assumindo o risco de toda e qualquer categorização ser imperfeita (desde logo devido ao carácter fragmentário da obra), é preferível uma abordagem mais neutra e que valorize as palavras que do autor nos são transmitidas (sejam elas poucas ou muitas...). Assim sendo, o que Ateneu resgatou para a posteridade da obra do poeta foi não só um catálogo de especialidades gastronómicas, devidamente acompanhadas de algumas recomendações quanto ao protocolo de mesa e ao ambiente humano e material das refeições tomadas em conjunto, mas também uma constante menção a lugares de captura (no caso do pescado), compra e consumo

³⁷ Cf. Ateneu 7. 310 a: ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεόγνης.

³⁸ Cf. Ateneu 3. 104 b: οἱ τῶν φιλοσόφων γαστριμαργοὶ Θεόγνιν τινα αὐτῶν εἶναι λέγουσι τὴν καλὴν ταύτην ἐποποιίαν.

³⁹ Sobre os Cínicos, vd. Branham and Goulet-Cazé 1996, Desmond 2008.

⁴⁰ Cf. Ateneu 4. 163 c: Ἀρχέστρατος δέ, ὃ Κύνουκλε, ὄν ἀντὶ Ὀμήρου προσκυνεῖς διὰ τὴν γαστέρα.

dos melhores ingredientes, bem como da origem geográfica dos melhores preparadores das iguarias cantadas. Ou seja, quem ler o poema do princípio ao fim não tem dúvidas (porque fica esclarecido desde o frg. 1) de que está perante uma ‘apresentação’ (*epideigma*) de uma ‘pesquisa’ (*historia*) destinada a um público-alvo bem identificado: a Grécia inteira. Mais: esse foi um trabalho de recolha realizado preferencialmente para as geografias europeia e asiática (frg. 2) desse mundo habitado por indivíduos que partilham da mesma cultura (ainda que vivam em regiões politicamente independentes, as chamadas *poleis*). O poeta esclarece, nesse mesmo passo, que ‘percorreu’ (emprego do vb. gr. *perierkbesthai*) territórios que ao longo dos versos sobreviventes vemos ascenderem a dezenas de designações de cidades, de regiões, de rios ou de lagos.

Fica, pois, muito evidente o propósito de Arquétrato em se filiar na metodologia de pesquisa daquele que era o grande nome da prosa clássica das narrativas de viagens, com um fundo científico apoiado na observação direta do universo descrito (daí a necessidade de se deslocar aos lugares mencionados) ou, quando de todo impossível essa *autopsia* (palavra grega para ‘verificação pessoal pela vista’), valendo-se de testemunhos fidedignos de terceiros. Referimo-nos a Heródoto, cujo decalque linguístico se evidencia naquelas que são, na ordem hoje conhecida dos fragmentos do poema, as suas duas primeiras palavras: *historia* e *epideigma*.

Embora não possamos asseverar que Arquétrato efectivamente visitou todos os lugares das especialidades que menciona, tal incerteza não nos deve incomodar⁴¹. Mesmo que parte dos sítios sejam apenas “visitas virtuais”, o que uma obra deste tipo denuncia é uma prática que sabemos comum entre as elites endinheiradas da Antiguidade greco-romana: a viagem (seja ela motivada por desejos de formação, de lazer, de negócios ou de outra qualquer natureza)⁴².

Nesta obra inaugural de um género literário atualmente com uma elevada procura comercial –o Guia Gastronómico– deparamos já com a presença do que se podem denominar de seus principais marcadores discursivos, a saber:

1. a identificação de especialidades locais ou regionais, através da associação de um território mais ou menos extenso a determinado produto; das sessenta indicações toponímicas registadas pelo Autor, a grande maioria corresponde a nomes de cidades, em segundo lugar, em termos de número de ocorrências, surgem as

⁴¹ Dalby (1996: 121), com base na descrição informada que Arquétrato faz de produtos locais e modos de preparo de numerosos pratos de origens distintas do Mundo Grego, é bastante favorável à ideia de que o poeta efectivamente tenha viajado.

⁴² Obra de referência sobre este assunto continua a ser André-Baslez 1993.

designações hidrográficas (nomes de lagos, rios e estreitos) e, por último, as denominações territoriais amplas (Itália, Ponto, Iónia);

2. a indicação, para um mesmo produto, dos lugares onde se podem adquirir, permitindo estabelecer rotas por produtos; neste domínio, note-se que, apesar de incompleta, a obra de Arquéstrato permite individualizar três roteiros distintos, com base nos produtos considerados, a que poderíamos chamar “rota do pão”, “rota do vinho” e “rotas do pescado” (sendo que estas são passíveis de se subdividir em “rota do peixe”, “rota do marisco” e “rota dos moluscos”)⁴³;

3. a análise crítica, e não simples catálogo, da oferta gastronómica, abordagem baseada numa hierarquização da qualidade, que tem por extremos a ‘excelência’ (cuja versão mais comum em grego corresponde ao substantivo *aretē/ἀρετή* e ao superlativo do adjectivo ‘bom’, *agathos/ἄγαθός*, i. e. ‘ótimo’, *aristos/ἄριστος*) e a ‘mediocridade’ (sentido em grego contido no adjectivo ‘mau’, *kakos/κακός*, e seus sinónimos);

4. o propósito didático do texto: destinado a transmitir um tipo de conhecimento que, como confessa Arquéstrato, é raro entre (pelo menos) os seus contemporâneos, pois, e cito as suas palavras, *de facto pouca gente sabe o que é comida verdadeiramente boa e má* (frg. 39, vv. 4-5). Daí a insistência com que o poeta – autêntico mestre de uma arte elitista, que designaríamos, *avant la lettre*, de arte do *gourmet* – refere a qualidade como bússola norteadora dos conselhos que vai dando sobre onde comer bem, o que é bom, o que não presta, o tolerável ou o que outros gostam mas ele não aprecia!

Em suma, este texto arquetípico dos modernos guias gastronómicos alia preocupações de pertinência atual incontestável: a inventariação de especialidades alimentares por origem geográfica; a hierarquização dos produtos segundo uma escala de qualidade; a transmissão de informações (que se querem) fidedignas sobre uma realidade pouco conhecida do leitor.

⁴³ Assunto a desenvolver abaixo, cap. 3, quando se analisarem os produtos.

CAPÍTULO II

TRADUÇÃO PORTUGUESA ANOTADA
& EDIÇÃO MODERNIZADA DO POEMA



Imagem 2 - pormenor de tanque da *Villa* romana de Milreu (Estói, Faro)
Créditos fotográficos: Hélio Ramos / Direcção Regional de Cultura do Algarve / 2016

2. 1. DAS METODOLOGIAS DE EDIÇÃO ADOTADAS

À imagem do que têm feito outros tradutores do poema de Arquêstrato, decidi apresentar a versão portuguesa em texto corrido e não em verso⁴⁴. Uma vez que era impossível respeitar na passagem do grego para uma tradução compreensível e atual portuguesa tanto a localização dos termos na ordem por que aparecem nos versos originais como o efeito métrico próprio da língua em que foram escritos, preferi substituir a forma poética pela prosa. Ressalve-se, no entanto, que esses elementos estilísticos continuam a poder ser apreciados pelos leitores que tiverem acesso ao poema na sua versão grega.

Embora siga a ordem e numeração dos fragmentos estabelecidos por Olson-Sens (2000), não me limitei a apresentar a sua tradução, mas dei-lhe a forma de “tradução interpretativa”. Ou seja, tive em conta que a reordenação que os editores modernos e contemporâneos deram às partes sobreviventes das *Iguarias do Mundo Grego* obedeceu ao desígnio de conferir sentido ao discurso de Arquêstrato. Por entender que a obra sairia valorizada em termos de acessibilidade de leitura, se fornecesse ao leitor da tradução portuguesa um “guião de leitura” que a acompanhasse, em vez de ficar apartado dela (na introdução ou no estudo ao poema), criei sete segmentos interpretativos para o texto. O primeiro permite ao leitor conhecer os objetivos que presidiram à composição da obra: fornecer um guia gastronómico das iguarias do Mediterrâneo helenizado. Daí propor para esses frgs. 1 a 3 a denominação: “Apresentação do Guia Gastronómico”. Estes três fragmentos servem para introduzir o leitor na matéria propriamente dita do poema, cuja evolução, ao longo dos pouco mais de 330 versos que Ateneu cita, obedece à ordem dos acontecimentos durante um banquete, essa reunião de homens livres destinada à “partilha de bebida”, pelo que os Gregos a denominavam de “simpósio”⁴⁵. Na verdade, a “narrativa simpótica” de Arquêstrato começa com indicações sobre os preparativos do banquete, mais precisamente dando conselhos sobre ambiente material e humano do convívio (frg. 4). O título proposto para esse prelúdio do banquete foi, por essa razão, “Regras de conforto e de etiqueta”. As secções subsequentes já dizem respeito, todas elas, a componentes-chave ou momentos principais do convívio gastronómico.

O pão, por fazer parte da base da refeição grega (desde logo por, à falta de talheres de mão, ser necessário para levar os alimentos das travessas, taças

⁴⁴ Essa foi a opção assumida pela tradução mais recente em inglês (Wilkins-Hill 2011). Os editores e tradutores cuja numeração dos fragmentos siga preferiram, pelo contrário, traduzir em verso branco (Olson-Sens 2000).

⁴⁵ O termo gr. *symposion* forma-se da junção do prefixo *sym-*, que significa ‘com’, à raiz *posio-*, com o sentido de ‘bebida’. Por extravasar os propósitos da presente obra, não detalharemos a história do simpósio na Grécia Antiga, abordagem que se pode encontrar em obras de referência, como: Murray 1990, Węcowski 2002.

e pratos à boca), ganha o estatuto de produto indispensável e de presença constante à mesa (desde o primeiro ao último serviço). Esse lugar privilegiado justificou a criação de uma rubrica autónoma, justamente intitulada “O pão, rei da mesa mediterrânea”. Em dois fragmentos (5 e 6), o poeta canta e faz recomendações sobre as qualidades dos cereais, as variedades de pão e a origem dos mais reputados padeiros.

Desenrola-se, de seguida, diante do leitor do poema, uma longa sequência de iguarias ou de ingredientes que entram na sua confecção, que se estende até ao último fragmento da obra. Este universo de 54 frgs. é passível de ser segmentado em quatro unidades de leitura, cada uma correspondente a um momento ou serviço de mesa distinto. Começa-se (tal como hoje) pelo consumo de pequenas porções de comidas destinadas a abrir o apetite para o prato principal, pelo que para esses passos criei a rubrica “Aperitivos”. O seu estatuto de componente marginal da refeição (para não dizer mesmo dispensável, como sugere o frg. 9) é o sentido literal que o termo grego usado para denominar essas entradas encerra. Se não vejamos: a comida é conduzida do recipiente em que se coloca até à boca por esse “talher” que é o pão (daí a propriedade de se lhe chamar em português “conduto”⁴⁶); em grego o termo genérico mais comum para designar comida levada à boca com pão é *opson*, donde se compreende que a palavra grega usada para designar os alimentos “marginais” se construa pela junção do prefixo *para-* (‘ao lado’) à raiz *ops-*, o que resulta no vocábulo *paropsis* (que Arquéstrato usa no frg. 9 e que traduzi por ‘aperitivo’).

Os momentos ou serviços de mesa mais relevantes são aqueles a que os Gregos consagraram centralidade, relevância evidenciada pelo próprio facto de lhes atribuírem designações próprias, pormenor linguístico que reflete uma atitude cultural. Ou seja, assim que os convivas estão instalados nos leitos em que comiam reclinados, são-lhes colocadas ao alcance da mão mesas, de preferência individuais (como informa o frg. 4), que são abastecidas por duas vezes. Começa-se por saciar a fome e a satisfação do paladar com preparados salgados, em que o conduto das mesas mais finas e/ou dos dias especiais corresponde a pescados ou carnes variadas (em vez dos legumes e leguminosas das mesas do dia-a-dia). Porque efectivamente constituem o primeiro serviço da refeição e podiam ser trazidos para a sala já em recipientes colocados sobre as mesas portáteis ou simplesmente sobre o tampo dessas mesas (amovível em relação ao pé), esses preparados eram denominados,

⁴⁶ Note-se que “conduto” vem da forma verbal latina *conductus*, que significa ‘conduzido’. Já tive ocasião de proceder noutro lugar (Soares 2012b: 37-40) a uma análise mais profunda do sentido de *opson* com o significado genérico de conduto (e não se restringindo ao sentido de ‘peixe’, que também adquire, sobretudo em contexto ateniense)

num rigor linguístico digno de nota, de ‘primeiras mesas’ (*protai trapezai*⁴⁷). Considerando que de Arquéstrato nos chegaram ingredientes e pratos tanto de fauna aquática como terrestre, abrimos as rubricas “Primeiras mesas: pratos de pescado” e “Primeiras mesas: pratos de carne”.

Concluído este serviço, impunha-se a recolha dos recipientes usados e uma limpeza das mesas. Ou seja, o fim deste “primeiro ato” era bem marcado, podendo ser assinalado pela recolha aos “bastidores” (a cozinha) das próprias mesas. Tanto assim que a última parte da refeição, destinada ao serviço de frutas, doces ou mesmo alguns petiscos salgados, recebia a denominação de ‘segundas mesas’ (*deuterai trapezai*⁴⁸), uma vez que, efectivamente, eram apresentadas aos convivas depois de consumidas as “primeiras mesas”. Outra marca essencial da autonomização destas “sobremesas”⁴⁹ em relação ao serviço precedente está na substituição do domínio da comida pelo domínio da bebida. Esta é a matriz identificadora do *symposion*: beber vinho em grupo, num gesto de devoção ao divino (assinalado pela presença indispensável da consagração do vinho aos deuses). Assim, os dois últimos itens da nossa “tradução interpretativa” do poema gastronómico dão expressão a essa dupla faceta do simpósio, que, na opinião de Arquéstrato (e que não pode ser generalizada a todos os períodos e contextos socioculturais), sendo predominantemente um momento de ingestão de vinho, se devia acompanhar do consumo de alguns alimentos sólidos. Donde os dois fragmentos finais da obra virem respetivamente intitulados de “Segundas mesas: vinho, o rei do simpósio” (frg. 59) e “Segundas mesas: acepipes, fruta e doce” (frg. 60).

Mas a nossa proposta de modernização da edição portuguesa vai para além da palavra. Transvaza para o domínio da interpretação culinária. Assim, recorremos à colaboração do Chef Vítor Dias, responsável pela equipa de cozinha dos restaurantes de um hotel de reconhecido prestígio no panorama nacional, o Hotel Quinta das Lágrimas, para propormos interpretações de boa parte do receituário do poema. As fotos dos pratos por ele recriados são apresentadas no corpo do texto da tradução do poema; já as fichas técnicas de confeção, apesar de entendidas como parte integrante da *leitura interpretativa e modernizada* da obra, figuram no final do livro, em apêndice próprio (“Receituário modernizado de Arquéstrato”).

⁴⁷ Em latim: *primae mensae*.

⁴⁸ Em latim: *secundae mensae*.

⁴⁹ Repare-se que etimologicamente a palavra portuguesa *sobremesa* remete para sentido idêntico ao da expressão grega *segundas mesas*, uma vez que se pode entender que esse serviço é apresentado *depois* (o mesmo é dizer *sobre, por cima de*) do primeiro serviço (o dos salgados, tido por elemento principal da refeição).

2. 2. DA TRADUÇÃO ANOTADA

Considerando que, só após tomar conhecimento da tradução completa do poema, o leitor reúne condições para acompanhar uma análise crítica às problemáticas que ele levanta em termos de contributos para a história da alimentação grega e, por via da influência que esta imprime nos povos com que dialoga, para a história da alimentação de influência mediterrânea helenística, decidi usar de alguma contenção nas anotações à tradução. Tive igualmente em consideração que as recentes traduções para outras línguas modernas (constantes da rubrica “Fontes” da Bibliografia Final) apresentam notas filológicas, literárias e historiográficas no geral de grande profundidade e atualidade, pelo que complementam o meu estudo. No entanto, sempre que se revelou necessário à compreensão do texto, tratámos estes últimos aspetos com maior detalhe.

Em suma, atendendo a que a abordagem que fiz à obra visa em especial evidenciar a sua importância para o conhecimento da História da Alimentação, optei por reservar para o estudo desenvolvido no capítulo final da obra comentários que cada fragmento suscita, não tanto em si, mas mais na sua relação com os outros.

Porque, como vimos na apresentação da obra (cap. I), o poema identifica especialidades associadas a numerosíssimos territórios do Mediterrâneo helenizado, um dos marcadores identitários do discurso do poeta são os topónimos antigos, na maioria das vezes desconhecidos do leitor moderno. Se lhes juntarmos, por força da predominante referência a especialidades feitas com pescado, a abundante presença de denominações hidrográficas, compreende-se a necessidade de se fornecerem algumas coordenadas geográficas ao nosso leitor. Estas encontram-se em mapas, ao longo do cap. III.

Por respeito para com aquele que é o editor antigo da obra de Arquéstrato (ou seja, Ateneu) e com o objectivo de facilitar a localização de cada fragmento no contexto da sua extensa obra *Sábios à Mesa*, indica-se imediatamente abaixo de cada tradução para português a localização do trecho grego em apreço na referida obra.

Passamos a apresentar a tradução dos fragmentos do poema, agrupados sob os títulos temáticos acima explicados.

2. 3. TRADUÇÃO PORTUGUESA ANOTADA DO POEMA

APRESENTAÇÃO DO GUIA GASTRONÓMICO

Frg. 1

Fazendo uma apresentação da minha pesquisa a todo o mundo grego.
(apud Ath. 1. 4e)

Frg. 2

Percorri a Ásia e a Europa
(apud Ath. 9. 383c)

Frg. 3

*onde é que cada comida < e bebida > é melhor*⁵⁰
(apud Ath. 7. 278d)

REGRAS DE CONFORTO E DE ETIQUETA

Frg. 4

*Toda a gente deve comer de uma elegante mesa individual*⁵¹. *Quanto ao total recomendado de [convivas] é de três ou quatro, nunca mais de cinco! Pois, neste caso, tratar-se-ia antes de uma messe de soldados mercenários, uns rufias.*
(apud Ath. 1. 4e)

O PÃO, REI DA MESA MEDITERRÂNEA

Frg. 5

*Em primeiro lugar são os dons de Deméter*⁵² *de farta cabeleira que vou mencionar, meu caro Mosco. Presta bem atenção ao que te digo. Os melhores e mais finos de todos (limpos das impurezas da mais comum cevada) podem arranjar-se em Lesbos, na colina*⁵³ *rodeada pelo mar da famosa Éreso – mais brancos que a neve pura! Os deuses, se por ventura comem farinha de cevada, é aí que, para eles, Hermes a vai comprar. Também a há razoável em Tebas das Sete Portas, em Tasos e noutras cidades – mas assemelha-se a grainhas, quando comparada àquela*⁵⁴ *Não tenhas qualquer dúvida a respeito disto.*

⁵⁰ Entre < > situaram os editores (desde Casaubon) termos omissos, mas deduzidos por comparação com versos idênticos da *Iliada* e *Odisseia* de Homero (cf. Olson-Sens 2000: 18).

⁵¹ Difererimos, na nossa leitura, da proposta de Olson-Sens (2000: 19), que propõem (contra o que é a prática habitual grega) que haja uma única mesa para todos os convivas. Conforme tornaremos claro abaixo (cap. 3, a propósito do mobiliário), o texto grego indica que em frente de todos (o mesmo é dizer, de cada um dos convivas) é colocada uma mesa de serviço, para uso individual.

⁵² Os “dons de Deméter” são uma expressão metafórica para cereais, de que o poeta mais abaixo no poema especifica as espécies mais cultivadas e apreciadas para a produção de farinha e pão: a cevada e o trigo.

⁵³ Traduzimos por ‘colina’ a palavra grega *mastos* (‘seio, peito’). O poeta recorre, aqui, a uma metáfora do corpo feminino para significar uma forma de relevo. Por não encontrarmos um termo em português que servisse cumulativamente os sentidos conotativo e denotativo da palavra do original, optámos pelo emprego do sentido de valor metafórico.

⁵⁴ Remete para a farinha de cevada de melhor qualidade, inicialmente referida, a de Lesbos.

Compra um pão da Tessália, que tenha sido bem enrolado à mão até formar uma bola, aquele a que os locais chamam krimnites e outros pão kondrinos. Em segundo lugar o meu elogio vai para o filho da farinha de trigo de Tégea, o pão escondido. No entanto, quando se trata de pão feito para vender na praça, é a ilustre Atenas que oferece aos mortais o de melhor qualidade. Mas em Éritras, de abundantes cachos, um pão branco, a sair do forno no momento em que atingiu o ponto exato de cozedura, é esse que faz as delícias da refeição.

(apud Ath. 3. 111f-12b)

Frg. 6

Mas, em casa, tem um tipo da Fenícia ou da Lídia⁵⁵, alguém que, sendo um entendido em cereais, tos prepare, no dia-a-dia, de todas as maneiras que tu mandes.

(apud Ath. 3. 112c)

APERITIVOS

Frg. 7

Os mexilhões, tem-nos o Eno grandes, as ostras Abido, os “ursos”⁵⁶ Pário e as vieiras Mitilene. Mas é a Ambrácia que os oferece em maior quantidade e, juntamente com estes, um sem número de (...). No estreito de Messina poderás arranjar conchas do cabo Peloro e conchas de casca fina em Éfeso, nada más. Búzios há os da Calcedônia; mas, quanto a “arautos”⁵⁷, que Zeus dê cabo deles – tanto os do mar como os públicos, à excepção de um único homem, aquele meu camarada que vive em Lesbos, terra rica em passas de uva, de seu nome Ágaton.

(apud Ath. 3. 92d-e)

Frg. 8

Que te sejam servidas azeitonas engelhadas, amadurecidas na árvore.

(apud Ath. 2. 56c)

⁵⁵ Há que considerar que Ateneu faz esta citação de Arquéstrato com intuito de demonstrar que o gastrónomo desconhecia serem os padeiros mais afamados os oriundos da Capadócia. Em todo o caso, este trecho ilustra já a fama de profissionais de um determinado sector alimentar por regiões geográficas.

⁵⁶ Crustáceo de difícil identificação; provavelmente corresponderá à espécie classificada por Lineu como *Scyllaris arctus*, que tem por nome comum português “lagosta-da-pedra”.

⁵⁷ Os búzios (gr. *thetbea*) vêm apelidados de ‘arautos’, provavelmente devido ao seu uso como cornetas, tocadas para convocar a atenção do auditório.

Frg. 9

Às taças com molhos de jacintos-das-cearas⁵⁸ e de caules digo adeusinho, bem como a todo o tipo de aperitivos.

(apud Ath. 2. 64a)

PRIMEIRAS MESAS: PRATOS DE PESCADO

Frg 10

Quanto à enguia louvo qualquer uma, se bem que, de longe, a melhor seja a capturada em frente ao estreito do mar de Régio⁵⁹. Aí, tu, um Messénio⁶⁰, ganhas a todos os outros mortais, por pões na boca semelhante comida.

Não obstante, grande prestígio têm, pela sua qualidade excepcional, as enguias copaicas e estrimónias, realmente grandes e admiráveis pela sua corpulência⁶¹. Independentemente de tudo isso, considero que a enguia é a rainha de todos os festins e ocupa o primeiro lugar entre as iguarias, ela que, por natureza, é o único peixe com uma espinha mínima.

(apud Ath. 7. 298e-9a)

Frg. 11

O peixe-miúdo abomina-o todo, excepto o de Atenas: é de peixitos que falo, aqueles que os Iónios⁶² chamam peixe-espuma⁶³. E compra-o fresco, após ter sido

⁵⁸ Em português o correspondente culinário ao termo *bolboi* ('bolbos') é uma espécie em concreto, conhecida por jacinto-das-cearas ou cebolinho de flor azul. No cap. 3 retomaremos este assunto, quando abordarmos o uso de plantas aromáticas na cozinha de Arquestrato.

⁵⁹ Sendo Régio uma cidade situada a sul da península itálica, de frente para o estreito da Sicília, este é um dos poucos casos em que o autor está a louvar a fauna da sua própria ilha.

⁶⁰ De acordo com os fragmentos que nos chegaram, os dois interlocutores das palavras do poeta são Mosco e Cleandro, o que nos faz pensar que o uso deste adjectivo toponímico ('da Messénia', região a noroeste da Lacónia) denunciaria a naturalidade de pelo menos um deles, que seria não um Grego das ilhas, mas do continente.

⁶¹ São numerosas as referências em textos gregos dos sécs. V e IV a. C. a atestarem o apreço gastronómico das enguias do lago Copaís (situado na região da Beócia), de que referimos a título de exemplo passos de comédias de Aristófanes (*Acarnenses*, vv. 880-894; *Paz*, vv. 1005-1009; *Lisístrata*, vv. 35-36, 701-702) e da obra do poeta gastronómico Mátron de Pítane, autor do *Banquete ático* (Ateneu, *Deipnosophistai*, 134d-137c). As enguias do rio Estrímon (que marcava até ao tempo das conquistas de Filipe II a fronteira oriental entre a Grécia e a Macedónia e hoje divide a Grécia da Bulgária) vêm igualmente referenciadas por fontes contemporâneas (de que destacamos Aristóteles, *História dos animais* 592a7-9).

⁶² Os Gregos, por razões de parentesco linguístico e de cultos religiosos comuns, subdividiam-se em três etnias helénicas claramente diferenciadas. Uma delas é a agora referida, dos Iónios, as outras duas são os Dórios e os Eólios.

⁶³ Sobre o peixe-espuma, cf. Aristóteles, *História dos animais* 569a 29, b 28. A designação é usada para peixes pequenos de várias espécies, incluindo peixe-espadilha e anchovas.

capturado nos braços sagrados da bela baía do Falero⁶⁴! O de Rodes, rodeada pelo mar, também será notável, se tiver mesmo vindo da região.

Mas se, por ventura, tiveres vontade de provar esses peixes miúdos, tens de comprar, juntamente com eles, urtigas do mar (as anêmonas cobertas de tentáculos). Mistura umas com os outros e frita-os numa frigideira, com flores bem cheirosas de hortaliça fresca, moídas em azeite.

(apud Ath. 7. 285b-c)



Imagem 3 - prato de “Fritada de peixe miúdo”

Veja-se receita executada no Apêndice

Frg 12

Quanto ao elops⁶⁵, come sobretudo um na célebre Siracusa, que esse é excelente. Na verdade este peixe é originário daí, de modo que, sempre que é capturado ou nas imediações de ilhas ou em algum lugar próximo da Ásia ou em redor de Creta, chega aí magro, duro e fustigado pelas ondas⁶⁶.

(apud Ath. 7. 300e)

⁶⁴ Nome do porto de Atenas, até aos começos do séc. V a. C. Com as intervenções levadas a cabo sob a gestão de Péricles, na região do Pireu, a cidade ganha um novo porto.

⁶⁵ Não havendo segurança quanto à espécie em causa (uma vez que o nome se usa com o sentido genérico de “peixe”, podendo aludir ao esturjão, conforme propõem Olson-Sens, 2000: 61-62), optámos por transliterar o nome grego para letras latinas.

⁶⁶ Outros autores gregos fazem eco dessa crença de que os peixes de mares revoltos não têm grande qualidade e potencial gastronómico. Veja-se Hipócrates, *Da dieta* II 48, 2 e Mnesíteo (apud Ath. 8. 358a-b) – ambos traduzidos em Olson-Sens (2000: 63).

Frg. 13

Uma dourada de Éfeso, que seja gorda, não a desprezes. É aquela a que os locais dão o nome “delícia da Iônia”⁶⁷. Compra essa filha do sagrado Selinunte⁶⁸, lava-a bem e, depois de a assares inteira, serve-a, mesmo que meça dez cúbitos⁶⁹. (apud Ath. 7. 328c)

Frg. 14

E o bodião, que se cria grande na costa da Calcedónia, grelha-o, depois de bem lavado. Um exemplar de boa qualidade também o hás-de ver em Bizâncio, e de um bom tamanho, 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-o⁷⁰ sobre um forno aquecido e assa-o bem! É para temperar com sal moído com cominhos e azeite escuro, que deixas escorrer da tua mão em gotas sagradas. (apud Ath. 7. 320b)



Imagem 4- prato de “Bodião assado”
Veja-se receita executada no Apêndice

⁶⁷ No original aparece o diminutivo *ioniskos*, que dá ao adjectivo uma carga emotiva, neste caso usado para designar uma especialidade local.

⁶⁸ Nome do rio que em Éfeso desagua no mar.

⁶⁹ 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’.

⁷⁰ Em grego usa-se um verbo que significa ‘pendurar’ (*kremazein*), o que concorda com a comparação acima feita entre a forma do corpo do peixe e um escudo, que, nas casas, se colocava pendurado na parede. Contudo, em termos de preparação culinária, atendendo a que se trata de assar num pequeno forno cerâmico doméstico e portátil (o *klibanos*, considerado abaixo, no cap. 3, a propósito dos utensílios de cozinha), não seria viável suspendê-lo num espeto, como já notou Dalby (2003b: 226-227). Aliás, se assim fosse, o queijo com que se diz para barrar o peixe acabaria por cair e não surtir o efeito desejado (de assar coberto desse reforço de gordura).

Frg. 15

Quanto à pescada⁷¹, a que chamam kallaria, Antédon⁷² cria-a de um bom tamanho, apesar de alguma da sua carne ser esponjosa, e, a mim, de todo não me agrada, embora outros <...> a louvem. Realmente há quem goste de umas coisas, outros de outras.

(apud Ath. 7. 316a)

Frg. 16

Mas, quando fores à afortunada terra da Ambrácia⁷³, o pimpim⁷⁴, se o vires, compra-o e não o deixes para trás, mesmo se for a peso de ouro, não vá uma maldição terrível dos imortais soprar contra ti! É que ele é a fina-flor do néctar⁷⁵.

Não é permitido a todos os mortais comer dele, nem vê-lo com os próprios olhos, a não ser aqueles que, segurando nas mãos um recipiente de entrançado de vimes dos pântanos⁷⁶, têm por costume agitar pedrinhas, com particular perícia, e lançar para o solo ossinhos, oferendas dos rebanhos⁷⁷.

(apud Ath. 7. 305e-f)

Frg. 17

Entre esse sítio e Itália⁷⁸, junto ao estreito delimitado pelas ondas, se se capturar a moreia chamada “flutuante”, compra-a. Na verdade esta é, nesse local, uma comida admirável.

(apud Ath. 7. 313a)

⁷¹ Em grego denomina-se *onos* ('burro, cinzento') e poderá trata-se de um peixe da família *merluccius* (como é o caso da tradução adoptada).

⁷² Porto da costa da região grega da Beócia, fronteiro à ilha de Eubeia e situado próximo do rio Euripo. Subentende-se que o termo *kallaria* seria aquele por que os locais, os habitantes de Antédon, denominavam o peixe em questão.

⁷³ Situa-se no noroeste da Grécia, mais precisamente a norte da Baía do Ácio, na margem leste do rio Aracto.

⁷⁴ Outro nome comum para o *kapros* é 'peixe-pau'. É mais um dos espécimes não identificados na fauna aquática actual. Aristóteles descreve-o na sua *História dos animais* (505a11-13, 535b16-18). Ateneu (7. 326f), por sua vez, aventa a possibilidade de ser o mesmo 'peixe-porco' mencionado abaixo, no frg. 23.

⁷⁵ Néctar e ambrósia tanto vêm apresentados nas fontes clássicas como alimentos líquidos, como sólidos, e são, desde a *Odisseia* de Homero (canto IV, vv. 445-446 e canto IX, v. 359), conotados com substâncias particularmente deliciosas. Eram, por isso, o alimento reservado aos deuses.

⁷⁶ Deverá corresponder a um “copo” de lançar dados, não feito de cerâmica, mas de vime, ou seja, tratar-se-ia de uma peça de jogo, fruto da arte da cestaria.

⁷⁷ Entre as actividades lúdicas executadas pelos convivas de um simpósio, caberiam os aqui aludidos jogos de dados e de ossinhos. Nos dois casos se mencionam as matérias-primas das peças: pequenas pedras ou seixos e ossos das vértebras (no original denominados 'articulações', ou seja *arthroi*), que podiam ser tanto de ovinos como de caprinos (conforme sugere o uso do adjectivo grego genérico 'de gado de rebanho', gr. *meleios*).

⁷⁸ Ou seja, no estreito da Sicília.

Frg. 18

Mas, quanto ao dentão, procura somente um que seja corpulento! Experimenta apanhar também um da zona do estreito⁷⁹, meu amigo⁸⁰. Estes mesmos conselhos são os que tenho para te dar, Cleandro.

(apud Ath. 7. 322c)

Frg. 19

Em Sícion, meu caro, pega numa cabeça de congro gordo, bem constituído e grande, bem como em toda a parte da barriga. A seguir coze-o por longo tempo, em água com sal, temperado em toda a volta de ervas frescas.

(apud Ath. 7. 293f)



Imagem 5 - prato de “Congro cozido”
Veja-se receita executada no Apêndice

Frg. 20

Também se captura um congro apreciável, que é, em si mesmo, muito melhor do que todos os outros pratos, tal como o mais gordo atum em relação aos absolutamente miseráveis roncadores⁸¹.

(apud Ath. 7. 294a)

⁷⁹ A moreia seria comum nos estreitos da Sicília, pois, como confirma Aristóteles (*História dos animais*, 598a9-10), tem o seu *habitat* na região costeira.

⁸⁰ Deve estar a referir-se a Mosco, uma vez que, de seguida, indica expressamente como segundo destinatário das suas palavras Cleandro.

⁸¹ O nome literal do peixe em grego significa ‘[peixe] corvo’ e vem da cor negra da sua pele. Aristóteles fala por diversas vezes desta espécie, vd. o que diz em *História dos Animais* 570b21-6, 610b3-5, etc. O nome comum em português da espécie é ‘roncador’.

Frg. 21

*Mas compra-me uma cabeça de um tubarão tintureira⁸² em Olinto e Mégara!
É que o que se captura nos baixios é sagrado.*
(apud Ath. 7. 295c)

Frg. 22

*E em Rodes, um peixe-raposo (se estiveres disposto a morrer por isso, caso não
te queiram vendê-lo) rouba-o. É ele que os Siracusanos chamam de “cão gordo”. E
em seguida suporta o que o destino te tiver reservado.*
(apud Ath. 7. 286a, 295a)

Frg. 23

*Mas no Eno e na região do Mar Negro compra peixe-porco, aquele que algumas
pessoas chamam ‘escavador de areia’. Coze a cabeça, sem lhe adicionar qualquer
tempero; coloca-a em água, sem mais, vai mexendo sempre e serve-a com hissopo⁸³
moído ou, em alternativa, macerado 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, é para assar.*
(apud Ath. 7. 326f-7a)



Imagem 6 - prato de “Peixe-porco cozido e grelhado”
Veja-se receita executada no Apêndice

⁸² Segundo Olson-Sens (2000: 94) não é possível identificar-se com exactidão o peixe em questão, embora adiantem poder tratar-se de um espécime parecido com o tubarão ou o cação. Seguimos, no entanto, a sugestão proposta pelo nosso revisor científico, optando por uma espécie em concreto de tubarão.

⁸³ Planta de aroma muito intenso, natural do norte da Anatólia e do centro e sudeste da Europa.

Frg. 24

Na terra dos Toroneus⁸⁴ tens de comprar as partes inferiores de uma barriga de um cação⁸⁵. Depois de as temperares com cominho, assa-as com umas pitadas de sal. Além destes ingredientes, meu caro, não lbe adiciones mais nada, a não ser azeite escuro. Assim que estiver assada, serve-a acompanhada de um picadinho. Quanto às outras partes do peixe, se as cozinhares numa caçoila⁸⁶, não lbes juntes água alguma, nem vinagre de vinho, mas tão só azeite e, por cima, cominho seco e algumas folhas de ervas aromáticas. Cozinha sobre brasas, em lume brando⁸⁷, mexendo sempre, para que não se pegue sem que te dê conta.

Mas não são muitos os mortais que sabem que esta comida é divina, nem a desejam comer, com o argumento de que a fera é antropófaga – são eles uma espécie de mortais que possuem a cabeça tola de um gafanhoto. Qualquer peixe, porém, aprecia a carne humana, se deparar com ela algures. De modo que é absolutamente conveniente que todos aqueles que proferem semelhantes disparates se virem para os vegetais e se juntem a Diodoro, o sábio⁸⁸, para viverem com ele na temperança da vida pitagórica.

(apud Ath. 7. 310c-e; 4. 163c-e)

⁸⁴ Habitantes de Torone, cidade costeira da região da península Calcídica (Macedónia).

⁸⁵ *Kuon* ('cão') é considerado um termo genérico para peixes aparentados com os tubarões, que Silva (2006) propõe traduzir por 'cação-liso, esqualo'. *Karkharias* designa uma espécie de tubarão e não vem registado por Aristóteles.

⁸⁶ Traduzimos por 'caçoila' (gr. *lopas*) a expressão grega 'nas paredes do bojo da caçoila' (v. 7: ἐν λοπάδος κοίλης πλευρώμασι).

⁸⁷ Traduzo por 'em lume brando' a expressão 'não levando as chamas até eles', sendo que entendo que o pronome 'eles' (gr. *toutois*) se refere ao substantivo gr. *pleuroma* ('lados' da panela, que, por sinédoque, traduzi simplesmente por 'caçoila'). Ou seja, o conselho que dá é para que não se permita que as chamas do lume sejam suficientemente vivas para incidirem sobre o bojo da caçoila, mas (ao que se subentende) se limitem à área do seu fundo, o que nos leva ao sentido 'cozinhar em lume brando'.

⁸⁸ Diodoro de Aspendo, filósofo pitagórico provavelmente de finais do séc. V-inícios do IV, é o único contemporâneo referido por Arquestrato. O vegetarianismo integrava o código de vida dos seguidores de Pitágoras de Samos (2ª metade do séc. VI a.C.), entendido como consequência natural da doutrina da metempsicose ou transmigração das almas de uma criatura que morre para outra que vai nascer. Ou seja, privar-se do consumo de carne é uma opção alimentar determinada pelo desejo de evitar a possibilidade da antropofagia, uma vez que a alma dos seres humanos podia encarnar na de qualquer animal. Sobre o vegetarianismo na Antiguidade grega, vd. Bernabé Pajares 2015 e Dias 2012.



Imagem 7- prato de “Cação grelhado e estufado”
Veja-se receita executada no Apêndice

Frg. 25

Mas deixa de lado a sucata, que é muita, e compra um lavagante que tenha as pinças⁸⁹ grandes e, para além disso, pesadas, mas as patas pequenas e que corra devagar no solo. Em maior abundância e de qualidade superior existem nas ilhas Líparas⁹⁰. Porém também o Helesponto⁹¹ reúne grandes quantidades delas.

(apud Ath. 3. 105a)

Frg. 26

Mas se alguma vez fores a Iaso, cidade dos Cários, hás-de comprar um camarão de bom tamanho, embora raramente esteja à venda. Porém na Macedónia e na Ambrácia há-os em muita quantidade.

(apud Ath. 3. 105e)

⁸⁹ Traduzimos por ‘pinças’ e ‘patas’ o que no texto grego vem denominado simplesmente de ‘mãos’ e ‘pés’.

⁹⁰ Arquipélago do Mar Tirreno, sito a norte da Sicília, acima de Messina.

⁹¹ Denominação da época para o estreito que atualmente se denomina de Dardanelos, que dá acesso do Mar de Mármara ao Mar Negro.

Frg. 27

Quando se levanta [a estrela] Sírio⁹² <...> um pargo⁹³ <...> em Delos e Erétria, nas casas do belo porto marítimo⁹⁴. Compra apenas a cabeça dele e, a acompanhá-la, o rabo! Quanto ao resto, nem o leves para casa⁹⁵.

(apud Ath. 7. 327e)

Frg. 28

E compra uma lebia⁹⁶, Mosco, o “peixe-fígado”, em Delos e Tenos.

(apud Ath. 7. 301d)

Frg. 29

Mas a salema, pessoalmente, considero-a um peixe mau em qualquer altura! No entanto é comestível sobretudo no período das colheitas dos cereais⁹⁷. Compra-a em Mitilene.

(apud Ath. 7. 321e)

Frg. 30

Em Tasos compra o peixe-escorpião⁹⁸, desde que não seja maior do que um côvado⁹⁹. De um que seja grande, afasta dele as mãos.

(apud Ath. 7. 321a)

⁹² Alusão ao final do verão. Sírio também era conhecida por “Cão de Oríon” (constelação abaixo referida, no frg. 37) ou, na forma abreviada, por “Cão”.

⁹³ O termo grego *phargos* remete para um peixe da família dos esparídeos (*Sparidae*), com probabilidade de corresponder ao pargo ou ao cachucho (cf. Olson-Sens 2000: 121), daí que no índice de fauna final tenhamos elencado as duas possibilidades.

⁹⁴ As partes truncadas do excerto dificultam a interpretação do sentido deste complemento de lugar. Seguindo a sugestão dos comentadores Olson-Sens, consideramos que se deve estar a aludir ao lugar onde se podia comprar e comer o peixe.

⁹⁵ As partes rejeitadas são, como se deduz, o barriga e o lombo.

⁹⁶ Outro peixe de difícil identificação, para o qual Olson-Sens adiantam a possibilidade de ser uma espécie de bacalhau (2000: 123). Nesse sentido também aponta Jorge Paiva, revisor científico da terminologia biológica da obra, sugerindo a identificação da *lebia* com o badejo ou bacalhau, o *Merlangius merlangus* (L.), cuja área de distribuição abrange o Mar Egeu, o Adriático e outras zonas do Mediterrâneo.

⁹⁷ Ou seja, entre o final de maio e inícios de junho, isto é, no verão.

⁹⁸ O nome “escorpião” deriva da presença de espinhos venenosos na cabeça. Os mais conhecidos da fauna mediterrânea são o rocaz (*Scorpaena scrofa*), o rascasso (*Scorpaena notata*) e o rascasso-de-pintas (*Scorpaena porcus*). Destes só as duas últimas espécies se enquadram no tamanho mais pequeno, a que Arquéstrato reconhece qualidade gastronómica.

⁹⁹ O côvado corresponde à medida que vai do cotovelo à ponta dos dedos, ou seja, aprox. 45 cm.

Frg. 31

O “peixe-relinchante”¹⁰⁰ *hás-de comprar um grande (é gordo se for verão*¹⁰¹) *em Pela*¹⁰² *e na Ambrácia.*

(apud Ath. 7. 328a)

Frg. 32

*Quanto ao peixe-cítara*¹⁰³, *exorto-te a que, se for branco e rijo, o cozas só, adicionando-lhe água com sal e algumas folhas tenras; se for ruivo e não demasiado grande, assa-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 desperisismos.*

(apud Ath. 7. 306b)

Frg. 33

*Depois compra um rodovalho grande e o áspero linguado*¹⁰⁴, *ele que é precioso durante o verão na região de Cálcis*¹⁰⁵.

(apud Ath. 7. 288b, 330b)

Frg. 34

*Compra uma cabeça de aulopias grande e tenro*¹⁰⁶, *no verão, quando Faetonte conduzir o seu carro pela estrema do firmamento*¹⁰⁷. *Serve-a de imediato, ainda*

¹⁰⁰ O nome grego *khromis* deriva do verbo *khremetizein*, com o sentido de ‘relinchar’. À falta de certeza quanto à espécie em questão, adotámos a tradução literal, criando a designação “peixe-relinchante”. Tratar-se-á, segundo Olson-Sens (2000: 127-8), de um peixe da família *Sciaenidae* (onde se incluem as corvinas). Aristóteles fala desses peixes em *História dos animais* 535b16-17, destacando, precisamente, essa peculiaridade sonora, responsável pelo seu nome.

¹⁰¹ Começava em meados de maio e estendia-se até meio de setembro.

¹⁰² Principal cidade da Macedónia.

¹⁰³ 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, *Haliêutica* 1. 98. Alguns autores modernos tendem a identificá-lo com o *Rhinobatus rhinobatus* (L.), o peixe-viola, como anotam Wilkins-Hill (2011: 67). A tradução que proponho é, pois, a literal.

¹⁰⁴ Traduzimos por ‘rodovalho’ o termo grego genérico para a família dos peixes-chatos (*pleuronectidae*), pois o adjetivo ‘grande’ indicia essa como uma forte probabilidade de identificação (por exclusão dos linguado e solha, habitualmente de menor porte). Da mesma família, conforme sugere o adjetivo ‘áspero’ (da pele, subentende-se), é o peixe aqui chamado de ‘língua-de-vaca’ (*bouglossos*/βούγλωσσος), que deverá corresponder ao linguado.

¹⁰⁵ Cálcis era a principal cidade da região de Eubeia.

¹⁰⁶ Segundo Aristóteles (*História dos Animais* 610b, 620b), o *aulopias* é outro nome para o canário-do-mar (gr. *anthias*). Contudo Olson-Sens (2000: 134) consideram tratar-se de uma espécie por identificar, pelo que optei por apresentar a transliteração do nome grego.

¹⁰⁷ Faetonte, o sol, faz a sua mais longa viagem (ou seja, produz a órbita maior) por ocasião do solstício. É a este fenómeno que se reporta o poeta.

quente, e acompanhada de um picado. Porém, se comprares a parte inferior da barriga, assa-a num pequeno espeto.

(apud Ath. 7. 326b)

Frg. 35

No entorno da sagrada e ampla Samos há-de ver um atum capturado a grande custo, a que [os locais] chamam orkus e outros ketos. Durante o verão devem comprar-se de imediato as partes adequadas e sem olhar a preço. É notável o de Bizâncio e o de Caristo; mas Cefalédis, na famosa ilha dos Sicilianos¹⁰⁸, cria uns atuns muito melhores do que aqueles, e o mesmo sucede no cabo Tíndaris. Mas quando fores a Epónio, na sagrada Itália, dirige-te, então, à beira da água, pois aí estão, de longe, os melhores de todos e atingem o prémio da vitória. Os atuns que encontras nos outros sítios são dali, mas atravessaram a profundidade das águas do mar, de modo que nós¹⁰⁹ caçamo-los já fora da sua época.

(apud Ath. 7.3 01f-2b)

Frg. 36

Quanto ao bonito, no termo da época das colheitas, quando as Pléiades se começam a pôr¹¹⁰, 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 arranjá-lo, ei-la: em folhas de figueira, com orégãos não em grande quantidade. Nada de queijo, nem de outras futilidades. Trata-o, antes, deste modo 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!¹¹¹

Mas assegura-te de que ele é da adorada Bizâncio, se quiseres ter um bom. Se for capturado próximo desse lugar, apanharás um precioso; mas, se for longe do mar do Helesponto, é inferior e, se atravessar o famoso estreito de água salgada do Mar Egeu, não é mais o mesmo. Pelo contrário: traz desonra ao louvor anterior.

(apud Ath. 7. 278b-d, 314a)

¹⁰⁸ O autor usa o etnónimo de uma população pré-grega da Sicília, os Sícelos, aqui empregues como sinónimo de Sicilianos.

¹⁰⁹ Refere-se aos Gregos de outras localidades.

¹¹⁰ O fenómeno aqui aludido, do grupo de estrelas conhecido por Pléiades, no séc. IV a. C., tinha lugar a 6 de abril (Wilkins-Hill 2011: 70).

¹¹¹ Forma de preparar muito semelhante a esta encontra-se num fragmento de comédia de Sótades (frg. 1, 26-29 K.-A., apud Ath. 7. 293d-e). Tal coincidência pode ser tida como mais um indicio da popularidade do poema de Arquestrato, na medida em que o efeito cómico do seu emprego em contexto teatral derivaria de ser um texto popular entre o público.



Imagem 8 - “Troupas de bonito nas brasas”
Veja-se receita executada no Apêndice

Frg. 37

Mas quando, no momento em que Oríon mergulhar no céu¹¹², a mãe dos cachos carregados de vinho¹¹³ deixar cair a sua farta cabeleira, pega num sargo assado, temperado por cima com queijo, com um bom tamanho, ainda quente e cortado com um vinagre bem forte, pois é um peixe por natureza rijo. A todo o peixe que for duro, o que recomendo é que te lembres de o tratar desta maneira. Mas o que é por natureza saboroso, tenro e gordo da carne, esfrega-o apenas com umas pedras de sal e azeite. A verdade é que contém em si mesmo a essência do prazer.

(apud Ath. 7. 321c-d)



Imagem 9- prato de “Sargo grelhado”
Veja-se receita executada no Apêndice

¹¹² A constelação de Oríon põe-se, no séc. IV a. C., entre 28 de abril e 4 de maio (Willkins-Hill 2011: 71).

¹¹³ Personificação de ‘vinha’.

Frg. 38

Pega num rabo de atum fêmea – estou a falar de um grande atum fêmea, cuja terra mãe é Bizâncio. Depois de bem cortado, assa todas as postas, depois de esfregadas apenas com umas pedras de sal e azeite. Come-as quentes, ensopando-as num molho salgado bem forte. Se quiseres comê-las secas, também são boas, semelhantes aos deuses imortais em natureza e aspecto. Porém, se as servires regadas com vinagre, o prato fica estragado.

(apud Ath. 7. 303e-f)



Imagem 10- prato de “Bifes de atum grelhados”
Veja-se receita executada no Apêndice

Frg. 39

E uma posta de atum siciliano <...> cortada quando ia ser colocada a conservar em sal dentro de potes. Desprezo por completo a saperda, um conduto típico do Ponto, bem como os que a elogiam! Realmente poucas pessoas conhecem o que é por natureza uma comida miserável e uma comida preciosa. Há que ter em conta uma cavala no terceiro dia, antes de ir para a água salgada, para o interior de uma ânfora, recém-salpresa¹¹⁴. E se fores à cidade sagrada da célebre Bizâncio, exorto-te a que comas novamente uma posta [de atum] na sua época: é realmente saborosa e tenra.

(apud Ath. 3. 116f-17b)

¹¹⁴ ‘Salpreso’ é o termo para designar a meia-salga.

Frg. 40

Do Bósforo sai de barco o mais branco [peixe salgado¹¹⁵]. Porém que não se lhe junte nada da carne dura do peixe criado no lago Meótis¹¹⁶, de que não é lícito falar em verso¹¹⁷.

(apud Ath. 7. 284e)

Frg. 41

Porém, quando fores a Bizâncio, compra uma posta de espadarte, precisamente a parte do rabo. Também é precioso nos estreitos [da Sicília], junto ao cabo do promontório de Pelóris.

(apud Ath. 7. 314e-f)

Frg. 42

Busca o bodião de Éfeso, mas no inverno come um salmonete capturado na arenosa Teiquioessa¹¹⁸, um lugarejo de Mileto, próximo dos Cários de pernas tortas¹¹⁹. Compra em Tasos¹²⁰ também um salmonete e não hás-de apanhar um pior do que aquele. Mas em Teos¹²¹ é pior, embora este seja igualmente precioso. Em Erétria¹²², por outro lado, caça-se um bom, junto à praia.

(apud Ath. 7. 320a, 325e)

Frg. 43

Quanto à tainha, compra a de Egina cingida pelo mar e passarás a fazer parte da elite masculina dos cidadãos.

(apud Ath. 7. 307d)

¹¹⁵ No texto de Ateneu que introduz esta citação de Arquéstrato fica claro que se está a falar de ‘conserva salgada de peixe’ (gr. *tarikbe*).

¹¹⁶ Referência ao Mar de Azov. Estrabão menciona a exportação de peixe salgado a partir dessa região (*Geografia* 7. 311, 11. 493). Supõe-se que a espécie em questão poderia ser o esturjão comum ou o esturjão do Volga, como sugerem Olson-Sens (2000: 169).

¹¹⁷ A interdição que o poeta adianta poderá ser de ordem formal, ou seja, o nome do peixe não se adequa ao ritmo do metro em que compõe, o hexâmetro dactílico. Outra justificação poderia encontrar-se na apropriação do autor por um discurso próprio de cultos religiosos secretos, por isso mesmo chamados Mistérios, os quais restringiam aos iniciados o conhecimento do que se proferia nas suas cerimónias.

¹¹⁸ Território da grande cidade íonia de Mileto, provavelmente corresponderá a um povoamento fortificado (em concordância com a própria etimologia do topónimo, formado pela palavra grega para ‘muralha’, *teikhos*), situado na costa sudeste da península de Dídima.

¹¹⁹ Este passo tem sido entendido como uma paródia do Autor a uma referência bem conhecida dos seus contemporâneos, cuja formação elementar passava por conhecer os Poemas Homéricos, a saber: *Iliada* 10. 428. Ou seja, o adjectivo composto grego que traduzimos por ‘de pernas tortas’ (*ἀγκυλόκολοι*) foi construído sobre o epíteto homérico ‘de arcos recurvos’ (*ἀγκυλότοξοι*).

¹²⁰ Ilha grega do Mar Egeu.

¹²¹ Outra cidade grega da costa da Ásia Menor.

¹²² Cidade da costa ocidental da grande ilha grega de Eubéia.

Frg. 44¹²³

São admiráveis as tainhas capturadas no entorno de Abdera, tal como conta Arquêstrato. Em segundo lugar, as de Sinope.
(apud Ath. 7. 307b)

Frg. 45¹²⁴

A tainha é admirável, quando chega o inverno.
(apud Ath. 7. 314a)

Frg. 46

Quando fores a Mileto, compra kephalos, uma espécie de tainha¹²⁵, e robalo, um peixe filho dos deuses, pescados no rio Géson. É aí que se encontram os melhores, graças às condições naturais do lugar. Outros exemplares mais gordos existem em abundância na famosa Cálidon, na rica Ambrácia e no lago Bolbe¹²⁶; porém a gordura da barriga nem exala um odor agradável, nem tem um paladar intenso.

Já os espécimes milésios, meu caro, são de uma qualidade excepcional! Por serem tenros, depois de os assares inteiros, cuidadosamente e por escamar, serve-os 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 os melhores dos peixes; antes os estragam por completo, pois têm o mau gosto de acompanhar toda e qualquer comida de queijo e regam-na com uns salpicos de vinagre e um molho salgado enriquecido com sílfio. No entanto são, de todos, os que melhor sabem arranjar os malditos peixes de terceira¹²⁷, criados nas rochas,

¹²³ Este fragmento é o único do conjunto fixado por Olson-Sens novo em relação à edição de Brandt. Porém não contém a citação direta das palavras de Arquêstrato. Uma vez que seguimos a edição proposta por esses dois autores, e para não interromper a sequência numérica de fragmentos que ambos estabeleceram, mantemos a tradução dessas duas frases. No entanto partilhamos com Dalby (2003b: 223) as reservas quanto ao carácter absolutamente genuíno do fragmento. Contra a sua autenticidade aponta o facto de ser esta a única menção a uma cidade do Mar Negro no poema. Mas como a obra do siciliano não nos chegou completa, não assumo a posição peremptória de exclusão do trecho, uma vez que nada nos garante que, nas partes do poema que se perderam, houvesse uma presença mais significativa de lugares dessa região do mundo grego.

¹²⁴ Este frg., assim como abaixo o frg. 53, apesar de, como bem observa Dalby (2003b: 223), levantarem algumas dúvidas quanto a serem citações das palavras de Arquêstrato ou do autor que na obra de Ateneu as cita, Linceu de Samos, são mantidos na nossa tradução, por não dispormos de argumentos para nos pronunciarmos de forma definitiva sobre a autoria dos mesmos.

¹²⁵ Não é possível identificar com segurança a espécie de tainha a que se refere o Autor, pelo que preferimos manter o nome grego, transliterado para caracteres latinos.

¹²⁶ É o segundo maior lago da Grécia, com 19km de comprimento por aproximadamente 13km de largura (na parte mais ampla), e situa-se na província de Tessalónica.

¹²⁷ 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.

e conseguem preparar um banquete com todo o tipo de comidinhas¹²⁸ pegajosas e mal condimentadas.

(apud Ath. 7. 311a-c)



Imagem 11 - prato de “Robalo grelhado”

Veja-se receita de robalo executada no Apêndice

Frg. 47

E quanto aos seláquios¹²⁹, a famosa Mileto cria os melhores. Mas é necessário fazer referência à guitarra¹³⁰ ou à raia de pele macia¹³¹? Do mesmo modo eu poderia banquetear-me com um lagarto assado no forno, uma delícia para os miúdos da Iónia¹³².

(apud Ath. 7. 319e)

¹²⁸ Novo recurso ao diminutivo do nome *opson* (ὄψαριών, v. 18) de sentido pejorativo.

¹²⁹ O texto grego apresenta precisamente este nome genérico para tubarões e raias, pelo que decidimos adotá-lo.

¹³⁰ Em grego temos *rhinos* ('nariz'), peixe que pode equivaler a várias subespécies dos seláquios, sendo a de morfologia mais semelhante ao nome o que se conhece em português vulgar por 'guitarra, rabeca ou viola'. Entre os possíveis candidatos ao nome, outros comentadores sugerem o tubarão-anjo, o tamboril e a raia-viola (cf. Olson-Sens, 2000: 192).

¹³¹ O substantivo grego *empregue* (*leiobatos*) é um composto, formado do adjetivo *leios* ('macio, liso') e da raiz do substantivo 'raia' (gr. *batis*). Por essa razão, não obstante apresentarmos no índice final a tradução genérica de 'raia', aqui usamos a tradução perifrástica da palavra original.

¹³² A última frase, quer seja interpretada como uma ironia ou uma alusão a um hábito de consumir semelhantes répteis, numa faixa etária bem identificada e de uma proveniência precisa, coloca-nos dúvidas quanto ao sentido que lhe atribuiu o poeta.

Frg. 48

Um peixe-sapo¹³³, onde quer que o vejas, compra-o <...> e prepara a barriga dele.
(apud Ath. 7. 286d)

Frg. 49

E uma tremelga¹³⁴, cozida em azeite e também em vinho e ervas frescas aromáticas e um pouco de queijo ralado.
(apud Ath. 7. 314d)

Frg. 50

Come raia estufada também em meados da estação do inverno, acompanhada não só de queijo, mas também de sílfio. Qualquer criatura do mar que não tenha a carne gorda, é preciso prepará-la deste modo. Já é a segunda vez que te faço esta recomendação¹³⁵.
(apud Ath. 7. 286d-e)



Imagem 12 - prato de “Raia estufada”
Veja-se receita executada no Apêndice

Frg. 51

O dourado de Caristo é excelente. Aliás Caristo é uma terra muito boa para pescado.
(apud Ath. 7. 304d)

¹³³ Outros nomes portugueses para o espécime são ‘peixe-pescador, peixe-diabo, tamboril’. No entanto preferimos a estes a designação também usual ‘peixe-sapo’, devido à sua maior fidelidade ao nome grego *batrakhos* (‘rã, sapo’).

¹³⁴ Ou raia-eléctrica.

¹³⁵ Provável remissão para o frg. 37.

Frg. 52

Quanto à famosa perca¹³⁶, os estreitos de Cila¹³⁷, na Itália de abundantes arvoredos, têm-na – uma comida admirável.

(apud Ath. 7. 311f)

Frg. 53

o mórmiro, um mau peixe e nunca saboroso,

(apud Ath. 7. 313e)

Frg. 54

Os polvos em Tasos e na Cária são excelentes. Também Cercira¹³⁸ cria muitos, grandes e em quantidade.

(apud Ath. 7. 318f)

Frg. 55

Lulas há-as em Dio da Piéria, junto às correntes do Bafira¹³⁹. Também na Ambrácia as verás aos montes.

(apud Ath. 7. 326d)

Frg. 56

Chocos em Abdera e em plena Maroneia¹⁴⁰.

(apud Ath. 7. 324b)

PRIMEIRAS MESAS: PRATOS DE CARNE

Frg. 57

Muitas maneiras e hábitos há de preparação da lebre. Esta é, deveras, a melhor: servires, ao mesmo tempo das bebidas, cada conviva de carne assada, quente, tirada do pequeno 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 preparação da lebre, na minha opinião, são todas demasiado

¹³⁶ Olson-Sens não traduzem, embora digam que a palavra *lathos* é usada por Ateneu noutros passos para se referir à perca. Uma vez que está totalmente colocada de parte a hipótese de ser uma referência à já então famosa perca do Nilo, o Autor poderá estar a reportar-se a uma espécie menor, natural da região da Itália (Willkins-Hill 2011: 83).

¹³⁷ Outro nome para os estreitos da Sicília, na Antiguidade identificados como um dos locais por onde Ulisses andou errante até voltar à sua amada pátria, Ítaca. Devido aos perigos que causavam aos mareantes, aí situaram duas terríveis figuras míticas que defrontou o herói grego: o monstro Cila e o redemoinho Caríbdis (episódios imortalizados na *Odisseia* de Homero, canto XII, vv. 73-110, 234-259).

¹³⁸ Nome antigo para a atualmente denominada Corfu.

¹³⁹ Nome dado à foz do rio Hélicon.

¹⁴⁰ Cidades da costa da Trácia.

rebuscadas (uns molhos gordurosos, empestados de queijo e azeite, como se fossem comidas confeccionadas para uma doninha¹⁴¹).

(apud Ath. 9. 399d-e)



Imagem 13 - “Lebre no espeto”

Veja-se receita executada no Apêndice

Frg. 58

Ao mesmo tempo prepara também uma cria de ganso, engordada com grão, também ela simplesmente assada.

(apud Ath. 9. 384b)

SEGUNDAS MESAS: VINHO, O REI DO SIMPÓSIO

Frg. 59

Oxalá que, quando pegares na taça repleta de Zeus Salvador para beberes, esteja já envelhecido, com a cabeça bastante grisalha e a cabeleira humedecida enfeitada de branca flor, o vinho natural de Lesbos, rodeada pelo mar.

O vinho da sagrada Fenícia, o Biblio¹⁴², também o louvo, apesar de não o equiparar ao anterior. Na verdade, se não o conheces, a primeira vez que o provares,

¹⁴¹ 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.

¹⁴² Como bem alerta Dalby (2003b: 224-225), a alusão a um vinho biblino produzido na Fenícia coloca sérias dúvidas quanto à historicidade do mesmo. Nesse sentido aponta a ausência em todas as fontes antigas conhecidas sobre o Biblino, à exceção de obras poéticas, da referência

irás achar que possui um melhor aroma do que o Lésbio – aroma esse que tem devido à sua muita idade; mas, se passares a bebê-lo, acha-lo-ás muito inferior. Já o outro vai parecer-te não um vinho requintado, mas ambrósia. Se, no entanto, aos tipos fanfarrões, cabeças de vento e fala-baratos que troçam deste vinho, dizendo que o Fenício é de todos o melhor, não lhes ligo a mínima < >¹⁴³.

Também o Tásio é uma bebida notável, se for envelhecido, durante anos, por numerosas e lindíssimas estações.

Eu cá, também sei tecer louvores aos rebentos da vinha carregados de cachos de outras cidades, e não ignoro os seus nomes. Porém nenhum desses vale nada, diante do vinho de Lesbos. Mas há pessoas que se regozijam em elogiar apenas os bens da sua terra.

(apud Ath. 1. 29b-d)



Imagem 14 - Vaso grego proveniente de Alcácer do Sal

Krater de sino. Estilo: Ático de pinturas vermelhas, pelo Pintor dos Tirsos Negros, c. 375-350 a. C. Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras, Instituto de Arqueologia. Altura: 29 cm. Diâmetro máximo: 28 cm.

à sua produção na Fenícia. Tratava-se, sim, de um produto das regiões da Trácia, de Naxos e da Sicília. Conforme sublinha o estudioso, a versão *byblios* é a que o copista do manuscrito registou e que editores posteriores foram corrigindo para *byblinos* e *biblinos*. À seu ver não há que duvidar da autenticidade da cópia, uma vez que, se fosse *biblinos* o termo original, por ser bem conhecido pelo menos desde a lírica arcaica (Hesíodo, *Trabalhos e Dias*, v. 589), o copista não o alteraria para *byblios*.

¹⁴³ Lacuna no texto.

SEGUNDAS MESAS: ACEPIPES, FRUTA E DOCE

Frg. 60

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 ténue fogo do brasido¹⁴⁴ mirra e incenso, fruto fragrante da Síria. Quando estiveres a beber, que te sirvam um dos seguintes acepipes: um enchido do estômago, uma teta de porca cozida, molhadinha em cominho, vinagre bem forte e sílfio e toda a espécie de aves tenras da época, assadas. Esquece os modos dessa gente de Siracusa, que, à maneira das rãs, se limita a beber, sem comer. Mas tu, não vás na conversa deles e come as comidas 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 a encontrares, procura, noutro 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 palmos¹⁴⁵ de terra de profundidade.

(apud Ath. 3. 301b-e)

¹⁴⁴ Alusão à braseira em que se queimavam plantas com propriedades odoríferas e purificadoras.

¹⁴⁵ 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.

(Página deixada propositadamente em branco)

CAPÍTULO III

CONTRIBUTOS DO POEMA DE ARQUÉSTRATO PARA A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO



Imagem 15 - almofariz e pilão do Museu Monográfico de Conimbriga

Almofariz: Conimbriga, Escavações antigas (nº inv. A. 3995); produção bética, séc. I d.C.; diâmetro: 320 mm; altura: 90 mm.

Pilão: Conimbriga, Escavações antigas (nº inv. A. 3759); produção local, cronologia indefinida; diâmetro da base: 75 mm; altura: 100 mm.

Créditos fotográficos: Humberto Rendeiro / DGPC – Museu Monográfico de Conimbriga

Reservei para o termo deste livro uma análise das informações que o poema do siciliano Arquétrato fornece ao leitor moderno em termos de História da Alimentação. Não é, por conseguinte, meu propósito proporcionar mais um estudo sobre a alimentação na Grécia Antiga em geral¹⁴⁶, mas sim circunscrever a minha reflexão aos elementos que as *Iguarias do Mundo Grego* (*Hedypatheia*) fornecem para melhor conhecermos o contributo que a “cozinha” dá para se alcançar a “experiência” (gr. *-patheia*) dos “prazeres” (gr. *hedy-*) de que o poema de Arquétrato é o mais antigo testemunho a ter chegado aos nossos dias.

Comecemos, pois, por esclarecer, o sentido em que usamos o conceito “cozinha”. Este diz respeito a todas as etapas que vão da aquisição dos ingredientes à preparação da comida a ser levada às mesas. A terminologia adotada resulta do facto de o denominador comum a este estágio prévio ao consumo alimentar ser a convergência de víveres e pessoas (os “preparadores” da refeição) num espaço da casa reservado ao que genericamente se denomina em português de “cozinhar”¹⁴⁷. Na análise subsequente consideram-se de forma sequencial as seguintes rubricas constitutivas no seu todo da cozinha de Arquétrato: produtos, métodos culinários, utensílios, mobiliário e agentes de produção.

No que se refere aos **PRODUTOS** mencionados, podemos agrupar a sua análise em categorias já estabelecidas pelos textos fundacionais gregos de dietética, como é o caso do tratado anónimo de um autor da escola médica de Hipócrates, intitulado *Da dieta*¹⁴⁸. São elas: cereais, “pescado” (categoria em que se inclui toda a fauna *pescada* em águas salgadas ou doces, passível de sub-categorizar em “mariscos”, “peixes” e “moluscos”), “carnes” (caça, aves e “especialidades” de carne suína), plantas comestíveis (legumes e aromáticas), gorduras (animal e vegetal), fruta, mel e vinho.

¹⁴⁶ Algumas obras de referência sobre alimentação na Grécia Antiga: García Soler 2001, Dalby 1996 e 2003a, Alcock 2006, Willkins-Hill 2008, Willkins-Nadeau 2015.

¹⁴⁷ A arquitectura da casa grega nem sempre contemplou uma divisão que se possa identificar como sendo a “cozinha”. Segundo Willkins-Hill (2008: 64), apenas as residências de maiores dimensões e com pessoal escravo (como seria o universo de referência de Arquétrato) poderiam ter cozinhas. Em termos de evolução histórica, Dalby informa (2003a: 188) que a autonomização de um espaço de confecção de alimentos só se deu do séc. IV a. C. em diante.

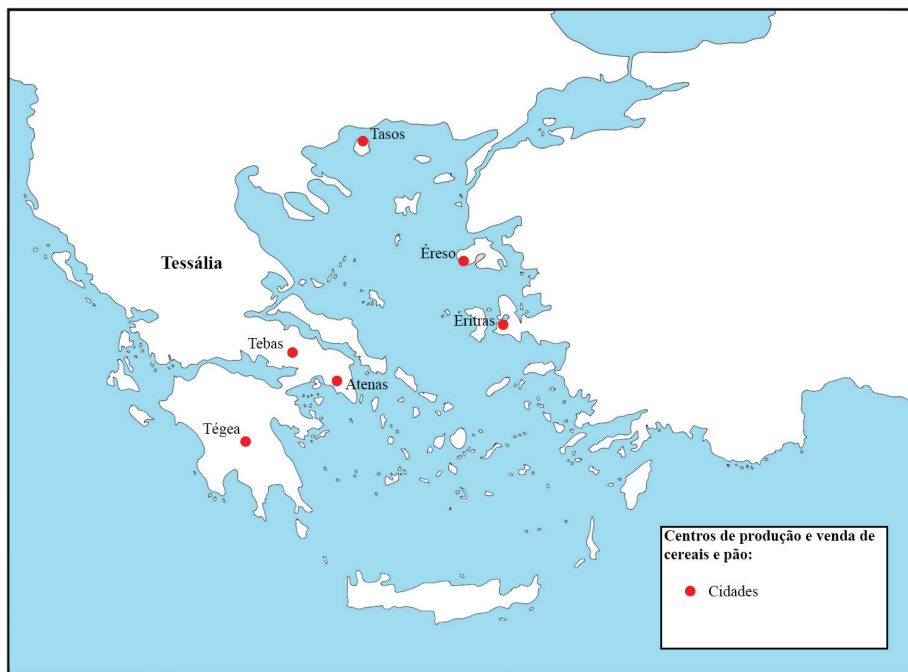
¹⁴⁸ Já tive ocasião de analisar a importância desta obra (e de outra, *Dos padecimentos*) para a afirmação da dietética como área matrícia da medicina antiga em outro estudo (Soares 2013). Aí sintetizo os sentidos que o conceito grego *diata* foi assumindo (desde o seu valor genérico de ‘modo de vida’, presente já nos Poemas Homéricos, ao significado restrito de ‘regime alimentar’, bem como remeto para obras de referência para o conhecimento tanto dessa problemática conceptual – Thievel 2000, Jouanna 2008 e 2012 – como da importância dos escritos dietéticos no vasto universo dos cerca de 60 tratados do *corpus hippocraticum* – Craik 1995, Smith 1980 e 1992, Jouanna 2012).

Atendendo aos propósitos didático-gastronómicos da obra (que, com se viu no frg. 3, se baseiam em apresentar *onde é que cada comida <e bebida> é melhor*) compreende-se que o centro das atenções dadas aos produtos resida em informações sobre a qualidade (maior ou menor) ou falta dela. Esse “valor” vem por vezes denunciado por características organolépticas devidamente identificadas, as quais, em numerosas situações, oscilam consoante a estação do ano em que se consomem os alimentos e o seu local de origem. Ou seja, sempre que alguém se prepara para adquirir um produto, os únicos critérios que lhe permitem fazer uma compra acertada são a análise sensorial (observando, tocando, cheirando e eventualmente provando) e, decorrente desta, a avaliação da qualidade. Só esta conjugação entre fatores objetivos e subjetivos nos ajuda a compreender que o poeta-gastrónomo, em determinados casos (pimpim, frg. 16; atum de Samos, frg. 35), advogue que, em nome do prazer do palato, se pactue com custos exorbitantes dos produtos. Estas situações são exemplos claros de que, muitas das vezes, as “mesas de delícias” de Arquéstrato são, também do ponto de vista económico, verdadeiras “mesas de luxo”.

Passemos em análise as várias rubricas alimentares presentes no poema de Arquéstrato, tratadas pela ordem que, depois de transformadas em iguarias, são servidas às mesas dos convivas.

CEREAIS & PÃO

Concentram-se em um só fragmento (5) as informações que o poema nos dá sobre o alimento básico da refeição grega, o pão (gr. *artos*), e a matéria-prima necessária à sua confecção, o cereal (gr. *sitos*), geralmente a cevada (gr. *krithe*) e o trigo (gr. *pyros*). À farinha de cevada, que tinha sempre uma moagem mais grosseira, chamavam os Gregos *alphita* (‘sêmola’) e a de melhor qualidade distinguia-se, como se percebeu das palavras de Arquéstrato, pela sua cor branca (gr. *leukos*). Fazem, pois, sentido os nomes que para as especialidades de pão de cevada produzidas na Tessália (norte da Grécia) ele indica: *krimnites*, que à letra significa ‘(pão) de farinha grosseira’ (do gr. *krimnon*: ‘cevada grossa’); *khondrinos* (do gr. *khondros*: ‘grosso, granuloso’), remetendo igualmente para o nível de moagem do cereal. Ainda assim, mesmo dentro do universo vasto das diferenças de crivagem do grão (operação destinada a limpar o cereal de impurezas que durante a colheita acabam por não ser retiradas) e da moagem da cevada, há um lugar (a cidade de Éreso, na ilha de Lesbos) onde a farinha é mais pura (leia-se ‘mais limpa’) e mais fina (distinguindo-se de outras que se assemelham a grainhas de uvas, tal a sua grossura, estas produzidas em Tebas, Tasos e outras cidades não discriminadas). Na verdade, o poeta estabelece uma hierarquia de centros produtores, o que revela a sua sensibilidade e o simultâneo reconhecimento público que havia para a qualidade variável dos produtos de região para região.



Mapa 1 - Centros de produção e venda de cereais e pão

A escala de valor de Arquêstrato, que dá a distinção mais alta a Éreso e qualifica de “razoável” a qualidade da farinha de cevada de Tebas e Tasos, tem suporte histórico, sobretudo nos dois primeiros casos. Embora noutras fontes escritas Lesbos não seja destacada pela sua riqueza cerealífera, achados numismáticos de Éreso, datados do séc. III a. C. (ou seja em data não muito distante do poema de Arquêstrato), exibem precisamente de um lado a figura de Hermes e do outro uma espiga¹⁴⁹. Quanto a Tebas, a sua localização geográfica, rodeada de planícies aráveis férteis, fazia dela uma região naturalmente propícia à produção de cereais. Inesperada (à luz dos achados arqueológicos e das fontes escritas) é, porém, a referência a Tasos, famosa sobretudo pela produção de outro produto, o vinho, assunto que retomarei abaixo, na respectiva rubrica.

Só depois de cantar o cereal mais abundante, e que historicamente primeiro foi usado na alimentação dos Gregos, é que Arquêstrato menciona a espécie mais apreciada na confecção do pão. Das três variedades de trigo cultivadas há época, o poeta refere aquela que em latim se chama *Triticum durum* (gr. *semidalites pyros*) e que se usava para bolos e pão não lêvedos. Aliás é compreensível que mencione esse e não os outros dois tipos (*setanias pyros*

¹⁴⁹ Cf. Olson-Sens (2000: 30).

e *silignion*), uma vez que abaixo contempla uma variedade de pão-chato (tipo moderna *pitta*), preparado sem fermento (gr. *zyme*). Só um pão desse tipo se destinaria, como se lê no texto do poeta, a ser ‘escondido’ (gr. *enkryphia*, do vb. ‘esconder’/*enkryptein*) sob as brasas¹⁵⁰.

PESCADO

Num “guia gastronómico” de gostos refinados como é aquele que nos chega, não é de estranhar um eventual predomínio esmagador de pescado, se considerarmos que no “Arquéstrato de Ateneu” se regista uma proporção de 47 frgs. com produtos do mar para três fragmentos com carne (57, 58 e 60). No entanto, há que ser cauteloso na leitura destes quantitativos, uma vez que não só desconhecemos a obra completa do poeta, como não se pode descartar a possibilidade de o seu compilador estar a servir propósitos pessoais de escolha. Isto é, para um autor romano que pretende ilustrar a sofisticação da cozinha grega do séc. IV a. C., nada melhor do que citar abundantemente trechos em que os frutos do mar desempenham o papel de ingredientes-protagonistas. A lista interminável de espécies servidas (num total de 52) deve ser “lida” (tanto pelo leitor antigo como pelo moderno) não apenas como uma demonstração/exibição da riqueza piscícola (marinha e fluvial) do Mediterrâneo antigo e suas zonas de influência (Mar Negro), mas também como uma apetitosa metáfora de um padrão de vida que somente as elites endinheiradas e viajadas poderiam praticar.

Por se tratarem de bens alimentares que o homem não domestica, mas que se limita a capturar nos seus *habitats* naturais (fortemente dependente de condições climáticas favoráveis e das oscilações em termos de oferta), e cuja qualidade rapidamente se deteriora após a captura, os mariscos, os peixes e os moluscos, consumidos frescos, podem ser considerados um produto de luxo. Claro que, conforme se depreende da própria leitura dos versos de Arquéstrato, mesmo dentro desta grande categoria, a disponibilidade do produto no mercado, o calibre e a parte da espécie (no caso da que se vende em postas), a época do ano e o lugar de captura são condicionantes do maior ou menor valor que o alimento atinge.

No que diz respeito ao peixe comercializado em conserva salgada, também o havia de qualidade e preço distintos, como se depreende da referência no frg. 40 à cor do produto. Se esta for muito branca é evidência da sua boa

¹⁵⁰ Quem nos esclarece sobre essa técnica de cozedura é precisamente Ateneu, noutro passo da sua obra, em que fala desse pão (3. 110 a). Uma das formas de evitar que a massa ficasse em contacto com as brasas era usar uma espécie de caçarola com tampa, apresentando esta diversos orifícios, destinados a deixar “respirar” a massa durante a cozedura. Trata-se de um forno portátil, o *klibanos*, que discutiremos abaixo, a propósito dos utensílios.

qualidade, pois, como se depreende e sabe, quando a cor tende para tons mais “amarelados” ou escuros, esse é um sinal da sua deterioração ou eventual ranço. As espécies que o poeta indica expressamente como usadas para a produção de conserva são o atum e a cavala (frg. 39).

Com base na leitura dos fragmentos do poema, podemos construir verdadeiras rotas gastronómicas para cada sub-categoria de pescado, exercício de leitura que proponho abaixo pelo recurso a mapas, o que auxilia a uma melhor apreensão do espaço (pela contextualização geográfica) e da escala de valor (gastronómico e/ou comercial) do produto, sempre que o poeta a ela alude.

Os **mariscos** são referidos em três fragmentos: no frg. 7 dominam as menções a animais de dupla casca ou concha, os bivalves (mexilhão, ostra, vieira, conchas) ao búzio e a um outro hipotético crustáceo, o “urso”. Pode-se supor que estamos perante mariscos de pequenas dimensões, pelo que o respectivo passo vem colocado no serviço dos aperitivos. Nos outros dois fragmentos figuram apenas crustáceos: o lavagante (frg. 25) e o camarão (frg. 26), cujo tamanho superior ao dos mariscos anteriores seria responsável por remetê-los para as “primeiras mesas”.

No caso dos mariscos servidos nas entradas, o poeta começa por destacar as regiões em que algumas das espécies (mexilhão, ostra, “urso”, vieira) são conhecidas pelo seu grande calibre (localidades do norte da Ásia Menor), seguindo-se a zona em que há mais oferta (Ambrácia, no continente grego). Numa ordem de valor decrescente, seguem-se as referências a um produto de qualidade intermédia (como se depreende do uso da adjetivação ‘nada más’/gr. *outi poneras*), as conchas: as do Peloro (no estreito de Messina, sito na sua ilha da Sicília) e as de Éfeso (na costa da Ásia Menor), de que diz serem ‘de casca fina’ (*leiai*)¹⁵¹, característica física que pode levar o leitor a supor que, por omissão, as anteriores seriam de casca grossa, referência que em mais nada ajuda a identificar com precisão que espécie de bivalve são estas ‘conchas’. Na base da sua escala coloca os búzios, que renega de forma peremptória, pelo recurso estilístico à imprecação *que Zeus dê cabo deles*.

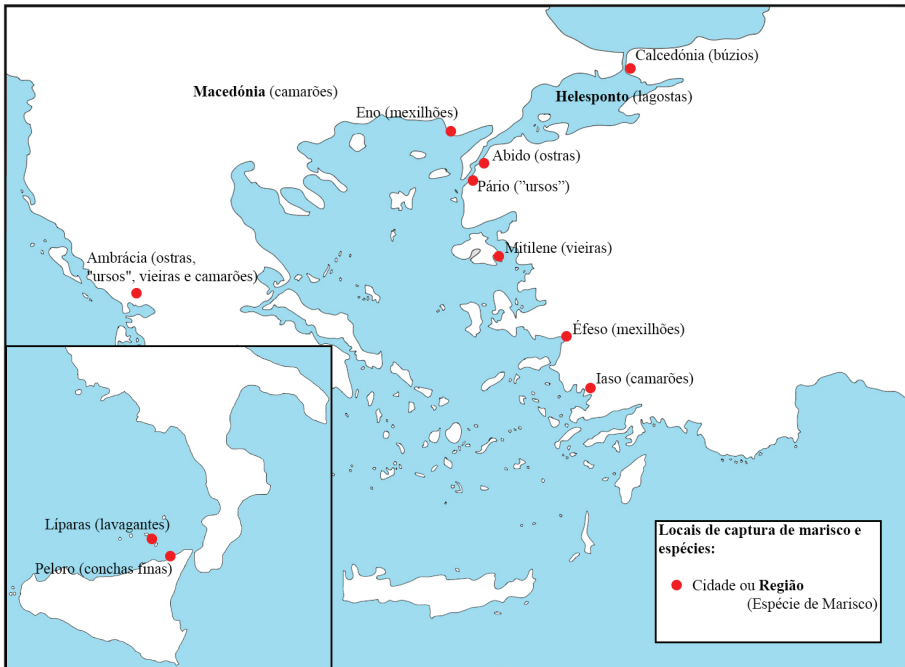
Como sucede noutros passos, o poeta-guia-gastrónomo Arquêstrato cumpre plenamente o princípio “científico” de confrontar o leitor da sua ‘pesquisa’ (gr. *historia*) com opiniões que sobre uma mesma matéria possam outros (mesmo que não identificados) ter. Poderá ter sido esse princípio a ditar a inclusão no frg. 7 de uma iguaria que não aprecia¹⁵²? Certamente. Também o desígnio didático que anuncia no frg. 3, de ensinar *onde é que cada*

¹⁵¹ Aristóteles (*História dos animais* 528 a) distingue as conchas de casca fina das de casca dura. Outra interpretação sugere Dalby (2003: 342), que considera dever subentender-se o substantivo *kbemai* (γῆμαι), correspondente à espécie *Callista chione* (L.).

¹⁵² Como sucede mais adiante, quando faz menção a espécies que afirma não serem do seu agrado (cf. frg. 11, sobre peixe miúdo, frg. 29, sobre a salemá, e frg. 53, sobre o mórmiro).

comida <e bebida> é melhor, o impelia a deixar bem evidente tudo o que não preenchesse esses critérios de alta qualidade.

No frg. 25 indica claramente quais as características físicas do lavagante em que o comprador deve atentar para escolher um exemplar ‘de qualidade superior’¹⁵³. A saber: a dimensão e o peso das pinças, que têm de ser ‘grandes e pesadas’ (gr. *makras..te bareias*). A zona de captura mais abundante e de qualidade superior situa-a nas ilhas a norte da Sicília, as Líparas. A região norte da Ásia Menor volta a merecer menção neste seu roteiro dos mariscos, não pela qualidade (que se omite), mas pela disponibilidade do mercado. Nem sempre os locais de maior oferta são os que criam os produtos mais apreciados em termos gastronómicos, verdade que confirma o frg. 26, relativo ao camarão. Tal como sucedeu com o lavagante, a dimensão é determinante. Neste caso o poeta usa um adjectivo a que recorrerá muitas mais vezes para exprimir o valor de um espécime aquático: gr. *eumegethos* (‘de bom tamanho’).

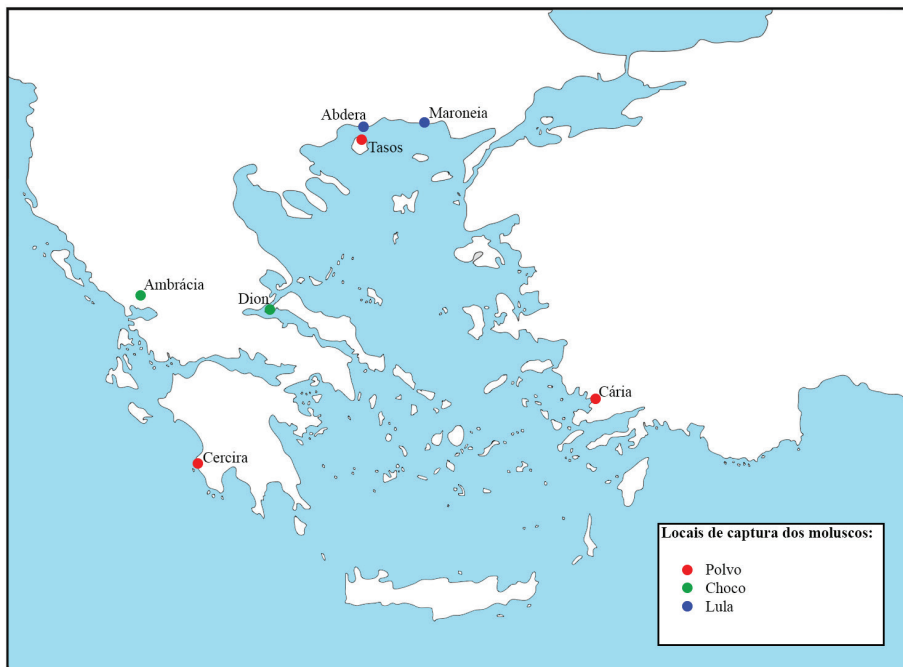


Mapa 2 - Locais de captura de diversas espécies de mariscos

Os **moluscos** vêm referenciados também em três fragmentos. Só em relação aos polvos (frg. 54) há menção a locais em que se distinguem pela

¹⁵³ Ou como aparece no texto grego: ἀρετῆι τε κρᾶτιστον, ‘as melhores em excelência’ (v. 3).

qualidade excepcional (uso do superlativo ‘os melhores’/*aristoi*), nas águas do Mar Egeu (junto à ilha de Tasos e à região da Ásia Menor chamada Cária). O tamanho dos espécimes e a elevada disponibilidade no mercado são predicados que o poeta destaca, no primeiro caso ainda a propósito dos polvos, no segundo tanto para estes como para as lulas (frg. 55). Dos chocos (frg. 56) apenas sobrevive um trecho que faz referência aos seus locais de captura. Tal como sucede com os bivalves e crustáceos, para nenhuma das três espécies de moluscos nos chegam indicações sobre as formas de preparo culinário¹⁵⁴.



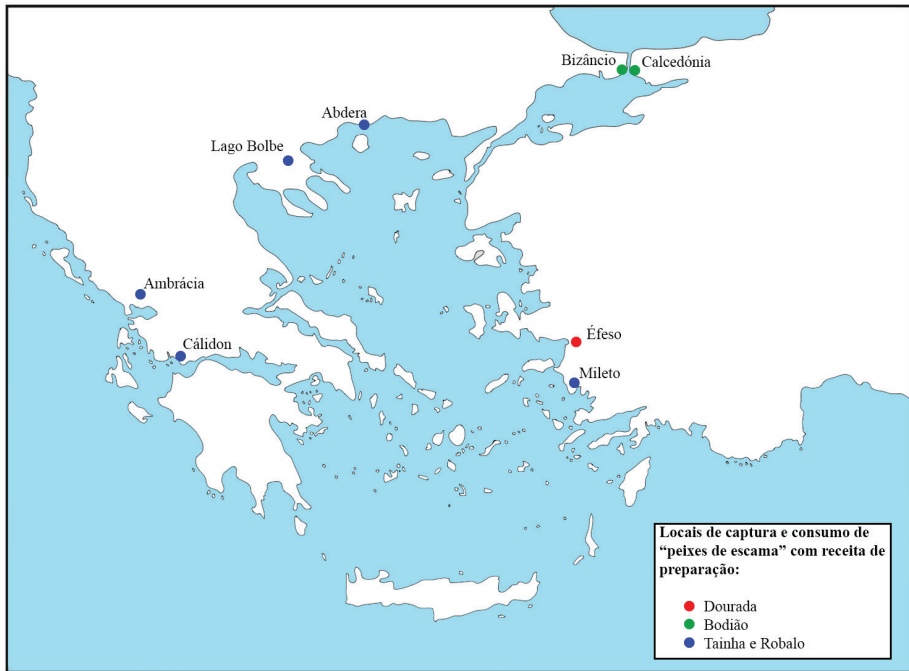
Mapa 3 - Locais de captura de moluscos

Acrescem às espécies mencionadas aproximadamente mais quatro dezenas, nem todas passíveis de agrupar em subcategorias de pescado, desde logo por impossibilidade de classificação segura das mesmas. Ainda assim, por uma questão de aproximação à linguagem conhecida do público em geral e do consumidor de peixe em particular, podemos agrupar os espécimes referidos por Arquêstrato em “peixes de escama” e “peixes de pele”.

Do grupo dos **“peixes de escama”** fazem parte exemplares bem conhecidos da mesa portuguesa (dourada, pargo, pescada, robalo, salmonete e sargo), a

¹⁵⁴ Sobre os moluscos na obra de Ateneu, vd. García Soler 1994.

par de outros menos comuns (dentão, dourado ou sapaterra, mórmiro, bodião, pimpim ou peixe-pau, perca, salema e tainha) ou mesmo desconhecidos (*elops*, *lebia* e peixe-relinchante¹⁵⁵). Destes dezassete, só para cinco são indicadas formas de preparação culinária (dourada, frg. 13; bodião, frg. 14; sargo, frg. 37; robalo e tainha, frg. 46). É apenas para estes que apresentamos, no mapa abaixo, os pontos indicados pelo poeta como os de produção e compra das elogiadas iguarias¹⁵⁶.



Mapa 4 - Locais de captura e consumo de “peixes de escama” com receita de preparação

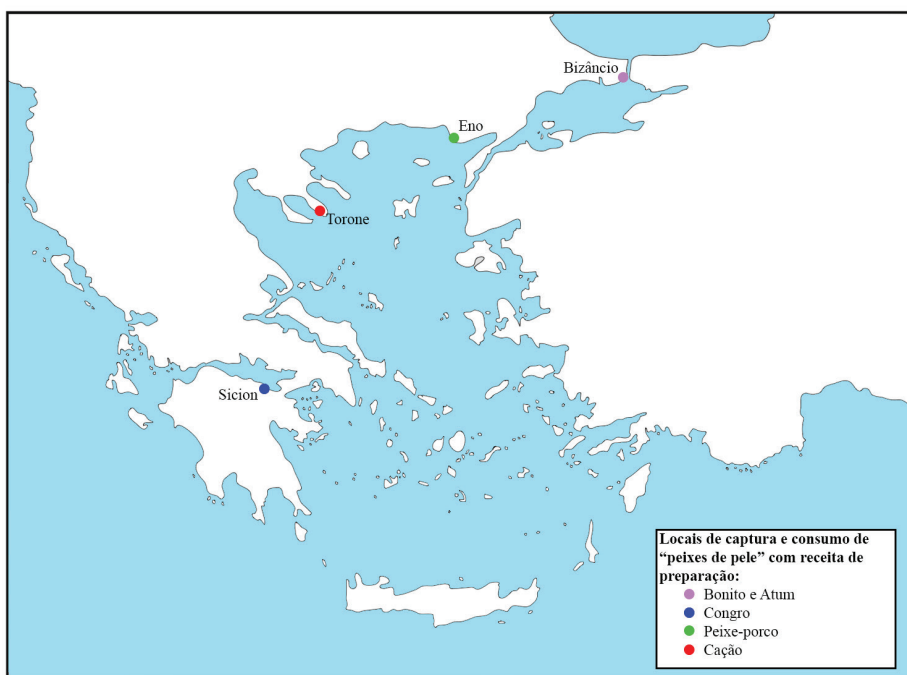
Quanto aos “**peixes de pele**”, alguns são fáceis de agrupar: caso dos fusiformes e sanguíneos atum, bonito e espadarte; dos tubarões (cação, peixe-raposo e tintureira); dos peixes em forma de enguia (a enguia propriamente dita, a moreia e o congro ou safio); dos “peixes-chatos” (rodovalho, “peixe-cítara” e linguado); das raias (categoria em que se inclui a tremelga ou raia-eléctrica).

¹⁵⁵ Incluímos estes peixes na categoria “peixes de escama” uma vez que, conforme indicámos atrás, em notas aos frgs. em que são mencionados, as hipóteses aventadas para a sua identificação são: esturção (para o *elops*, frg. 12), bacalhau (para a *lebia*, frg. 28) e corvina (para o “peixe-relinchante”, frg. 31).

¹⁵⁶ O sargo não consta do mapa, uma vez que no poema não se faz qualquer menção à sua proveniência geográfica.

Há ainda outros, que, apesar de não se “encaixarem” nessas subcategorias, ou são bem conhecidos da nossa mesa (peixe-porco e “peixe-sapo” ou tamboril), ou afiguram-se-nos como estranhos desconhecidos (peixe-escorpião e *aulopias*, que em Aristóteles vem identificado com o *anthias* ou “peixe-pau”¹⁵⁷).

Deste universo de dezoito espécies, metade merecem menção expressa quanto a formas de confecção: congro (frg. 19), peixe-porco (frg. 23), cação (frg. 24), peixe-cítara (frg. 32), *aulopias* (frg. 34), bonito (frg. 36), atum (frg. 38), tremelga (frg. 49) e raia (frg. 50). Apresento, de seguida, o mapa das origens de captura das iguarias que o leitor-gastrónomo-viajante é convidado a realizar (mesmo que apenas virtualmente), numa proposta de rotas gastronómicas, se não reais, pelo menos “literárias”¹⁵⁸.



Mapa 5 - Locais de captura e consumo de “peixes de pele” com receita de preparação

Continuamos a deparar com a associação da mais alta qualidade dos produtos (traduzida no uso do superlativo ‘excelente’/*aristos*) ao seu local de captura. O poeta tanto faz essa associação *tout court* – indicando expressamente

¹⁵⁷ Conforme informamos acima, em nota ao frg. 34.

¹⁵⁸ Quatro desses peixes não constam do mapa, por não estarem ligados a nenhum lugar de origem ou captura, a saber: Peixe-cítara, *aulopias*, tremelga e raia.

a relação de causa efeito entre o ambiente e a constituição física do produto (caso da tainha e do robalo de Mileto)¹⁵⁹, como lhes associa a necessidade de observação direta da constituição do pescado.

Verificamos, aliás, que pode conjugar as duas estratégias (o louvor genérico e o particularizado no aspeto físico do espécime), o que faz a propósito do elogio à ‘qualidade excepcional’ (*arete thaumaste*) desses mesmos robalo e tainha. Deles, um pouco mais abaixo no seu texto, especifica que os espécimes milésios de qualidade superior apresentam uma textura que concorre para tal distinção, i. e., são ‘tenros’ (*malakos*). Essa é uma qualidade que também pode assistir a alguns espécimes de sargo (frg. 37) e de atum (frg. 39). Donde se depreende que a menção ao predicado da consistência corpórea, mesmo se ausente a adjectivação valorativa da família de ‘bom, excelente’, tem implícita o elogio (caso do *aulopias*, para o qual o autor usa um sinónimo, que remete igualmente à ‘tenra, jovem’ idade do animal: *nearos*, frg. 34).

Outro indicador físico da boa qualidade do peixe reside em ser ‘gordo’ (*piôn*), virtude também com uma relação direta com o lugar de captura (casos da dourada de Éfeso, no frg. 13, da tainha e do robalo de Cálidon e do lago Bolbe, no frg. 40, e do congro de Sición, no frg. 19)¹⁶⁰.

De acordo com a doutrina do determinismo geográfico e climatérico, florescente nos escritos dos autores gregos dos sécs. V-IV a. C. (sobretudo nas áreas da medicina, zoologia e botânica), que defendia a influência do meio ambiente na constituição de todos os seres vivos, verificamos que o nosso poeta não só faz depender a compleição dos peixes da sua proveniência geográfica, mas também da estação do ano em que é capturado e consumido. A relação direta entre clima e a boa qualidade do peixe fica bem evidenciada a propósito do atum de Bizâncio (cuja posta, comida *na sua época: é realmente boa e tenra*, frg. 39) e do “peixe-relinchante” (numa relação de causa-efeito bem explícita na afirmação *é gordo se for verão*, frg. 31). Em perfeita sintonia com a literatura especializada em zoologia, sua contemporânea, a *História dos Animais* de Aristóteles, Arquéstrato contém várias outras menções à época do ano propícia para consumir os recursos da fauna marinha¹⁶¹. Todas estas alusões atestam o nível de erudição do nosso poeta e/ou a popularidade dos

¹⁵⁹ *É aí que se encontram os melhores, graças às condições naturais do lugar* (frg. 46).

¹⁶⁰ No frg. 20 o poeta emprega o mesmo adjectivo para o atum, mas, como não menciona o local de origem, excluimo-lo desta lista.

¹⁶¹ A indicação explícita mais frequente diz respeito ao verão: casos do linguado (frg. 33), do *aulopias* (frg. 34) e do atum (frg. 35). Seguindo a tradição literária, o poeta usa igualmente perífrases descritivas da posição dos astros cujos movimentos no céu marcam o ciclo das estações: o ocaso da constelação das Pléiades (em inícios de abril), no frg. 36 (bonito); o ocaso de Órion (entre final de abril e início de maio), no frg. 37 (sargo). Uma metáfora bem popular usada para mencionar o período do ano residia na indicação dos trabalhos do campo que o caracterizam, recurso estilístico que o poeta usa repetidamente (frg. 29, da salema; frg. 36, do bonito).

princípios elementares de coordenação entre clima, variações na qualidade e disponibilidade dos recursos marítimos.

Mas porque estamos perante um texto literário, é natural o recurso do autor a um estilo elaborado. Um desses artifícios consiste em deixar subentender uma ideia pela menção ao seu contrário. A ele recorre no frg. do *elops* (12), uma vez que, para os espécimes de qualidade (ligados a um lugar concreto: Siracusa), se depreende que seriam ‘gordos’ e ‘tenros’, ao invés dos que percorrem longas distâncias nos ciclos migratórios (sendo capturados junto às costas da Ásia Menor, já muito longe do local onde nasceram), dos quais o poeta escreve terem, após tão longa viagem, sofrido alterações na sua natureza (pois ficaram ‘magros’/gr. *leptos* e ‘duros’/gr. *stereos*). A este propósito, assinala-se a concordância evidente entre o discurso do gastrónomo e o dos médicos da escola hipocrática. Por exemplo no tratado *Da dieta* (II 48. 2) esclarece-se que os peixes que viajam, fruto do exercício de nadarem contra as correntes, apresentam uma *carne mais rija e pesada*.

Que a morfologia dura do pescado é um indicador de inferior qualidade, mesmo para o peixe destinado à conserva em sal e não apenas ao consumido fresco, confirma-o o frg. 40, onde aparece a recomendação aos produtores de peixe salgado do Bósforo: *que não se lhe junte nada da carne dura do peixe criado no lago Meótis*.

O calibre do peixe mais louvado é o denominado pelos adjectivos *mezas* (‘grande’)¹⁶², *eumegethos* (‘de bom tamanho’)¹⁶³, *iskhyros* (‘bem constituído’)¹⁶⁴ e *pakhys* (‘corpulento’)¹⁶⁵. Que esse é um critério de qualidade, valorizado entre as elites endinheiradas (público do poeta), não há que duvidar. Para a formação deste quadro de expectativas, em que ao maior tamanho corresponde a melhor qualidade, concorrem alguns trechos do poema, ora referindo o desprezo (aristocrático) pelo “peixe miúdo” (frgs. 11 e 46) ora contendo o exagero fantasioso de se grelhar uma dourada com 4-6m! (frg. 14). No entanto, a variedade de pescado tinha a sua influência no relevo a dar a esta regra do “maior = melhor”. É o que se depreende do frg. 30, referente ao peixe-escorpião, caso único no poema sobrevivente em que a grandeza (o ser *mezas*) é um critério sensorial para rejeitar o espécime. Este trecho (com a indicação *que não seja maior do que um côvado*) e o anterior são os únicos em que figuram indicações exatas sobre o tamanho, algo que só muitos séculos mais tarde se tornaria norma do género literário dos livros de receitas.

¹⁶² Caso de enguia (frg. 10), bodião (frg. 14), congro (frg. 19), rodovalho (frg. 33) e *aulopias* (frg. 34).

¹⁶³ Caso de bodião (frg. 14), pescada (frg. 15), camarão (frg. 26) e sargo (frg. 37).

¹⁶⁴ Caso do congro (frg. 19).

¹⁶⁵ Caso da enguia (frg. 10) e do dentão (frg. 18).

Conforme Arquéstrato explicitamente afirma no trecho sobre o sargo (frg. 37), a qualidade de um peixe decorre em primeira instância das características intrínsecas ao seu ‘físico’, ou como se diz em grego à sua ‘natureza’ (*physis*). Além da visão e do tacto, sentidos que permitem comprovar os predicados que o tornam suculento (por ser ‘gordo’ e ‘tenro’) e o elevam ao estatuto de exemplar distinto (pelo tamanho), o comprador/cozinheiro tem de entrar em linha de conta, na sua avaliação da qualidade do produto, com o paladar, traduzido no uso do adjetivo ‘saboroso’ (que em grego se exprime por *agathos*, de sentido genérico ‘bom’). Como explicitaremos mais abaixo, a propósito dos métodos de confecção, uma avaliação da (superior ou inferior) qualidade do produto condiciona as técnicas culinárias a aplicar-lhe, por forma a poder obter-se o máximo prazer da comida.

Contudo não parece que decorra exclusivamente da arte culinária o gosto bom de um peixe. Conforme destaca o poeta a propósito das tainhas e do robalo (frg. 46), a gordura da barriga do peixe seria objecto de uma apreciação sensorial de tipo olfactivo e gustativo. A inferior qualidade dos espécimes de Cálidon é aferida precisamente com base na ausência do odor ‘agradável’ (*euodes*) e do paladar ‘intenso’ (*drimys*) dessa parte dos peixes, cheirada e provada em cru.

No respeito pela variação vocabular que caracteriza a escrita do poeta para qualificar os produtos de “boa qualidade”, na tradução para português atribuímos aos cinco adjectivos gregos usados com esse significado termos que espelham o seu sentido original. A paleta de opções é a seguinte: ‘bom’ (*agathos*), ‘saboroso’ (*esthlos*)¹⁶⁶, ‘precioso’ (*kednos*)¹⁶⁷, ‘apreciável’ (*spoudaios*)¹⁶⁸

¹⁶⁶ É verdade que ambos os adjectivos gregos (*agathos* e *esthlos*) equivalem ao sentido genérico de ‘bom’. No entanto, por forma a que a versão portuguesa respeitasse a variação linguística do original, optei por diferenciá-los, fazendo corresponder ao valor mais comum de ‘bom’ o nome que em grego também é mais recorrentemente empregue com esse sentido (*agathos*) e reservando a tradução ‘saboroso’ para aquele (*esthlos*) que o poeta, ao utilizar menos vezes, parece sugerir como mais específico. Veja-se o uso de ‘bom’ (adjectivo que vem usado nos graus normal, comparativo e superlativo), que ocorre oito vezes, para a enguia (frg. 10), o atum (frg. 35), o bonito (frg. 36), o sargo (frg. 37), o bodião (frg. 42), a tainha e o robalo (frg. 46), os seláquios (frg. 47) e o dourado (frg. 51). Para ‘saboroso’ registamos apenas duas ocorrências: para a posta de atum cozinhada (frg. 39) e para o mórmiro (fr. 53, embora aqui seja usado precedido da negativa). Repare-se que a isotopia de ‘bom’ aumenta, se às formas adjectivais acrescentarmos dois usos de verbos dessa mesma família: o particípio presente de *kratisteuein* (frg.12, onde se diz do *elops* que ‘é o melhor’, do gr. *kratisteuonta*) e o indicativo presente de *kratein* (frg. 20, em que se escreve do congro que ‘é muito melhor’, do gr. *kratei*).

¹⁶⁷ Dos vários sentidos que o termo grego *kednos* pode ter o de ‘próspero’ levou-nos a optar pela tradução ‘precioso’, com quatro registos no poema: língua-de-vaca (33), bonito (frg. 36), espadarte (frg. 41) e bodião (frg. 42).

¹⁶⁸ O significado em grego de ‘digno de apreço’ determinou a escolha do adjectivo português ‘apreciável’. Vem apenas usado uma vez, para o congro (frg. 20).

e ‘notável’ (*gennaios*)¹⁶⁹. A linguagem metafórica serve idênticos propósitos laudatórios para determinadas espécies. Assim, o pimpim (frg. 16) é apelidado de ‘fina flor do néctar’ (*nektaros anthos*), sem dúvida um dos louvores máximos que se poderia dar a um alimento dos mortais, por esta via colocado ao nível de verdadeiro ‘manjar dos deuses’ (o néctar). Repare-se ainda que a baixíssima disponibilidade desse peixe no mercado justifica quer o tom encomiástico das palavras do poeta quer o preço elevado que se admite poder pagar-se por ele. O robalo, por seu lado, é distinguido com o epíteto ‘filho dos deuses’ (*theopais*, frg. 46) e a tintureira de ‘divinal’ (*semnos*, frg. 21). Mas o poeta não se esquece de recorrer ao domínio da vida dos mortais em que o reconhecimento da excelência tinha mais impacto social e maior popularidade: o das competições. É esse o universo comparativo que subjaz à correspondência entre comer um atum de Epónio, em Itália, e alcançar ‘o prémio da vitória’ (frg. 35).

A superior qualidade dos ingredientes vem reconhecida, em todos estes numerosos casos, como uma dádiva da natureza, pelo que estamos, com toda a legitimidade da etimologia grega (*physis*), autorizados a concluir que é nas características *físicas* dos produtos que radica, muitas vezes, o seu potencial “gastronómico”. Se esta é uma ideia que decorre dos exemplos acabados de analisar, a verdade é que o poeta não quis deixar no plano da mera dedução um princípio já na altura aceite pelo que hoje chamamos de *gourmets* e que, em linguagem corrente, designa, como o próprio Autor afirma, todo aquele que sabe distinguir a boa da má comida (frg. 39)¹⁷⁰. Se bem que então, como hoje, esse universo de entendidos seja considerado reduzido, o elitismo do acesso aos prazeres da comida não depende exclusivamente de poder pagar aos mais hábeis mestres da arte culinária, os que conhecem as mais saborosas formas de confeccionar os pratos, mas sim de distinguir ingredientes *naturalmente* saborosos daqueles que carecem de uma *physis* privilegiada. Daí que, como veremos mais abaixo a propósito dos “agentes de produção”, o poeta repudie a casta dos mais afamados cozinheiros da época, siracusanos e itálias, com base no argumento de que não harmonizam a qualidade dos ingredientes base com os temperos e molhos adicionados na preparação dos pratos.

A propósito do cação (frg. 37), de que elogiou o facto de ser *por natureza saboroso, tenro e gordo da carne*, Arquéstrato grava em forma de letra tratar-se de um “produto gourmet”, ou seja, de características organolépticas que o elevam ao top das iguarias (o mesmo é dizer em grego que o elevam à categoria de ‘excelência’/*arete* do ‘prazer’ (*terpsios*): *A verdade é que contém em si*

¹⁶⁹ Do sentido etimológico de ‘bem-nascido, nobre’ do grego *gennaios* cheguei à proposta de tradução ‘notável’. Arquéstrato usa-o duas vezes: peixe-miúdo (frg. 11) e atum (frg. 35).

¹⁷⁰ Recordem-se as palavras do poeta a respeito do universo limitado dos gourmets: *Realmente poucas pessoas conhecem o que é por natureza uma comida miserável e uma comida preciosa.*

*mesmo a essência do prazer*¹⁷¹. Mas muitos produtos há que não contém esses predicados naturais de boa qualidade. É em relação a estes que o esmero da *arte* culinária será fundamental para, *artificialmente*, os converter em iguarias. Antes de passarmos à análise dos indicadores textuais sobre os modos de preparo, produto da ‘arte do cozinheiro/gr. *mageiros*’, a *mageirike tekhnē* ou *epistēmē* dos Gregos, há que não esquecer que a identidade do ‘bom’ se define pelo confronto com o seu ‘reverso’, o ‘mau’.

Assim, nos antípodas dos ingredientes de eleição estão os que o poeta refere em tom claramente depreciativo, lançando mão, uma vez mais, de adjectivação e de discurso metafórico. Recorre ao mais comum antónimo de ‘bom’ (*agathos*), i. e., a ‘mau’ (*kakos*), quando fala da salema (frg. 29). Importa ter presente que, à época, ambos os adjectivos encerravam uma conotação social de todos conhecida, assente na distinção social vigente em dois grupos, os senhores aristocratas (chamados de ‘bons ou nobres’, i. e. os *agathoi*) e o povo, maioritariamente dominado (apelidados de ‘vilões’, o mesmo é dizer *kakoi*). Fica, por conseguinte, implícita uma contraposição bem vincada entre os ingredientes que (teoricamente) entram na cozinha da aristocracia (de alta qualidade) e os disponíveis para as camadas mais baixas (inferiores ou mesmo desprezados por um gourmet *avant la lettre* como Arquéstrato).

Valendo-se de outra metáfora de sentido sociológico, o Siciliano torna sinónimo de refinamento o consumo de peixe que só chegava ao prato dos cidadãos, mas que estava arredado, ao que se depreende, da dos aldeões¹⁷². Recorre a este outro estereótipo da cisão da *polis* grega no fragmento em que recomenda a aquisição (e consumo) da tão apreciada tainha (mesmo a de Egina, como é o caso do frg. 43).

Reflexo evidente do afastamento do nosso poeta elitista da mesa da gente pobre está em chamar de ‘peixe de má qualidade’ (*kakos ikhthys*) a salema (frg. 29), adiantando que essa é uma opinião pessoal, resultante, segundo compreendemos da leitura integral do que do seu poema nos chegou, dos padrões aristocráticos de alimentação que canta. Idêntico rótulo de vilania coloca ao mórmiro (precisamente apelidado de *kakos*, frg. 53). Comparar o sabor dos cozinhados feitos com algumas espécies de seláquios ou raia ao de lagarto assado (frg. 47), ingrediente absolutamente ausente da mesa comum (e sobremaneira da mesa refinada) dos Gregos, constitui mais um artifício literário (este com algum humor) do nosso poeta para insistir na falta de qualidade de alguns alimentos.

¹⁷¹ Cf. último verso do texto grego: τὴν ἀρετὴν γὰρ ἔχει τῆς τέρψιος αὐτὸς ἐν αὐτῶι.

¹⁷² Ao tipo do cidadão (*asteios*, palavra empregue por Arquéstrato) eram atribuídos predicados como a inteligência, a sofisticação e a bela aparência, a que se opõem a estupidez, a grosseria de modos e a fraca figura do camponês (*agroikos*).

CARNES

Reunimos sob esta categoria as pouquíssimas referências a produtos de origem animal mencionados no poema do Siciliano. Desconhecendo nós o poema na sua completude, todas as interpretações que poderão ser feitas para tentar explicar o desequilíbrio flagrante entre o total de fragmentos consagrados ao pescado (47) e os em que temos pratos de carne (3)¹⁷³, não passam de meras conjeturas. Como é sabido, a diminuta referência a pratos de carne contraria a valorização que o produto tinha tanto na alimentação comum de qualquer extracto social, como na dieta dos doentes¹⁷⁴. Não obstante o estado fragmentado do poema, que não nos permite aventar explicações seguras sobre a matéria, é plausível ter em linha de conta o contexto de recepção da obra. Esta enquadra-se, como considerei *supra*, na “Introdução”, num contexto de apresentação crítica de códigos de alimentação com um alinhamento filosófico epicurista. Sou, por conseguinte, favorável à ideia de que, mesmo que houvesse outros passos do poema sobre consumo das mais comuns carnes de porco, ovinos e caprinos, e de bovino, servido este sobretudo nos festins religiosos, essas referências foram omitidas por Ateneu, por desalinhares com a atitude geral de censura (anti-epicurista e pró-estoica) às mesas de delícias e luxuosas de frutos do mar.

CAÇA

Apenas duas espécies cinegéticas são resgatadas: uma terrestre e de porte médio, a lebre (frg. 57); outras de pena, aves sem discriminação nominal, sendo que o leitor da época, mediante a indicação *toda a espécie de aves da época*, saberia a que espécies se referiria o poeta (frg. 60)¹⁷⁵. Dentro da mesma linha de critérios de qualidade indicados para a fauna alimentar aquática, reaparece associado aos pássaros a menção ao requisito da textura ‘tenra’ (*apalos*), donde deduzimos a juventude dos animais.

Mas os Gregos também criavam aves em cativeiro, sendo a mais antiga nos seus padrões alimentares precisamente a mencionada por Arquéstrato,

¹⁷³ Total em que contabilizamos o frg. das “segundas mesas”, uma vez que aí se referem acepipes de carne suína: o enchido do estômago e a teta de porca.

¹⁷⁴ A carne de porco era considerada a mais restabeecedora, como consta do tratado *Da dieta* II 46, 2.

¹⁷⁵ Comuns, como se depreende da leitura do texto dietético *Da dieta* (II 47), eram pombos, perdizes e rolas. Note-se que as aves de caça (desde logo devido ao seu baixo custo) tinham um papel preponderante na alimentação proteica animal dos Gregos, sendo que em Atenas havia mesmo um mercado especializado na venda de pássaros (de companhia e para comer, referido por Aristófanes, na sua comédia *As aves*, vv. 529-30). Ateneu (IV 141 e) permite percebermos que entre as espécies mais apreciadas se encontravam tordos, melros, tentilhões, papa-figos e pardais em geral. Sobre esta matéria, vd. Garcia Soler (2001: 241) e Dalby (2003a: 51-53).

o ganso (fgr. 58)¹⁷⁶. O estatuto de ave doméstica depreende-se da indicação de que era ‘engordada a ração’ (adj. *síteutos*)¹⁷⁷. Uma vez mais, a preferência recai sobre os espécimes mais tenros, qualidade física que se depreende da indicação de que se cozinhe uma ‘cria’ (*neotos*), o que exclui os adultos (de carne mais rija).

“ESPECIALIDADES” DE CARNE SUÍNA

A carne mais consumida pelos gregos antigos, o porco, criado intensivamente, em pocilgas, desde tempos imemoriais, prática eternizada pelo género elevado da literatura homérica, através da descrição detalhada das propriedades de Ulisses em Ítaca à guarda do porqueiro Eumeu¹⁷⁸, tem no poema de Arquéstrato um modestíssimo lugar. Ignoram-se os bons nacos de carne assada, com lugar no serviço das primeiras mesas. Em vez disso, entre as ‘sobremesas’ (*tragemata*) ou serviço de pequenos acepipes que acompanham o momento consagrado ao serviço de vinho (*symposion*), mencionam-se o que se podem considerar duas especialidades da carne suína: o enchido do estômago e a teta de porca (fgr. 60). Embora no texto não haja qualquer menção explícita às razões para estes dois produtos serem símbolos não de ‘aviltante pobreza’, como se lê no texto, mas de uma ‘mesa de luxo’ (deduzimos nós por antinomia), o certo é que, no caso do primeiro, por ser feito com uma parte do animal geralmente oferecida aos deuses no sacrifício que sempre antecedia a liberação do animal para consumo humano, essa aura de sagrado aumenta-lhe o prestígio entre os alimentos. As maminhas das fêmeas, por sua vez, só sabemos pelo testemunho romano do *Livro de Cozinha* de Apício (VII-“O cozinheiro perdulário”, receitas 258 e 259), que faziam parte da mais extravagante cozinha, a ponto de o estado criar leis sumptuárias que proibiam

¹⁷⁶ A atestar a criação antiga dessas aves de capoeira, temos a *Odisseia* de Homero, em tradução de Frederico Lourenço (2005):

*Tal como a águia, vinda da montanha, onde nasceu e deixará
descendência, arrebatou o ganso criado em casa –
assim Ulisses, após muitos sofrimentos e erros,
regressará a casa para lá se vingar; ou então já regressou
a casa, onde semeia já a desgraça para todos os pretendentes*
(Canto XV, vv. 174-178, fala de Helena)

*Cá em casa tenho vinte gansos que saem da água
para comer trigo: com eles me alegro quando os vejo*
(Canto XIX, vv. 536-537, palavras de Penélope)

¹⁷⁷ Adjetivo verbal do vb. *síteuëin* (‘engordar animais’) e da mesma família do subst. *sítos* (‘trigo, farinha’ e, quando aplicado a animais, ‘ração’).

¹⁷⁸ Famosíssima é a descrição das numerosas pocilgas do herói grego na Guerra de Troia, donde, na sua ausência, diariamente saíam para a mesa dos pretendentes de Penélope leitões e porcos (*Odisseia*, canto XIV, vv. 1-28).

o seu consumo¹⁷⁹. Além da textura tenra que as caracteriza (mas que o poeta não menciona), apresentam, por metáfora entre animal e ser humano, a seu favor uma carga afrodisíaca associada aos correspondentes seios femininos.

PLANTAS COMESTÍVEIS

As plantas comestíveis mencionadas são muito pouco diversificadas e restringem-se a espécimes sobretudo conhecidos pelas suas propriedades aromáticas e na maioria das vezes usados como temperos. Registam-se apenas dois usos de plantas como ingredientes principais (jacinto-das-cearas e caules de alguma verdura) e não como ingredientes complementares, destinados a adubar as iguarias de pescado ou carne.

Começando por estes, note-se que o termo *bolboi* (frg. 9), quando usado por si só e em contexto culinário, refere-se sempre a uma espécie em concreto, a *Leopoldia comosa* ou *Muscari comosum*¹⁸⁰, que se cria tanto em estado selvagem como domesticada¹⁸¹. Quanto aos caules em questão, não vem discriminada a espécie, podendo, na opinião dos estudiosos, ser uma alusão à couve¹⁸² ou ao mais raro e caro sílfio, importado de Cirene, no norte de África¹⁸³.

Sabemos por outros testemunhos já analisados sobre o uso culinário dessa planta silvestre, nunca domesticada, o sílfio, que mais do que os caules, o que se comercializava e entrava na confecção de molhos a que se desejasse imprimir um sabor acre intenso (próprio da planta) era a resina extraída da raiz e das suas hastes.

Tendo sido colhida até à extinção, fim que a tradição situa no reinado do imperador romano Nero (37-68 d. C.), o sílfio, natural do Norte de África, adquiriu de tal forma o estatuto de tempero identitário da culinária do Mediterrâneo romanizado que o desaparecimento da planta não levou ao esquecimento da sua memória gustativa. Muito pelo contrário. Rapidamente se encontrou um substituto mais duradouro e democratizado do luxuoso e excêntrico vegetal africano: a assa-fétida. Originária do oriente persa, acomodava-se ao cultivo e transplante para outros climas e territórios, o que permitiu a prática de preços mais acessíveis, a ponto de o aroma fétido que dá nome à espécie ter permanecido como património culinário de cozinhas asiáticas até à contemporaneidade¹⁸⁴.

¹⁷⁹ Ornellas e Castro (2015: 184) chama a atenção para essa intervenção legislativa, conforme regista Plínio (*História natural* 8, 209).

¹⁸⁰ Cf. Olson-Sens 2000: 46.

¹⁸¹ Sobre os bolbos, vd. Degani 1997 e García Soler 2005.

¹⁸² Cf. Wilkins-Hill 2011: 42.

¹⁸³ Cf. Olson-Sens 2000: 46.

¹⁸⁴ A assa-fétida ainda hoje é usada nas cozinhas indiana, afegã e do Médio Oriente em geral. A primeira referência literária ao sílfio remonta ao séc. VI a. C., mais precisamente à poesia

No entanto, ao tempo de Arquéstrato, o ingrediente utilizado era ainda o sílfio, adubo que gozava de uma fama aparentemente antagónica: ruína dos pratos com ingredientes *naturalmente* bons (tainha e robalo de Mileto, frg. 46); salvação (juntamente com outros temperos) dos produtos de baixa qualidade (raia, frg. 50)¹⁸⁵.

Dentro de uma lógica permanente de valorização dos produtos autóctones (daí também a insistência do poeta em referir o local de proveniência das várias dezenas de pescados identificadas), não se deve surpreender o leitor com o facto de a lista de plantas da “panela” de Arquéstrato apresentar uma terminologia tanto generalista, como específica da flora do Mediterrâneo. Além das categorias indeterminadas ‘hortaliça’ (*lakhana*, frg. 11), ‘ervas frescas’ (*kbloe*, frgs. 19 e 49) e ‘folhagem’ (*phylla*, frgs. 24 e 32), deparamos com nomenclatura específica: hissopo (*hysopos*, frg. 23), orégão (*origanos*, frg. 36) e cominho (*kyminon*, frgs. 14, 24 *bis* e 60). Mas Arquéstrato não nos fornece apenas uma “lista” de aromáticas elementares do Mediterrâneo antigo, usada no preparado de pratos de peixe.

O detalhe que colocou na caracterização da fisiologia animal não está ausente da descrição (ainda que por vezes genérica em termos de espécies) da morfologia das plantas que temperam os cozinhados apresentados. Se não, vejamos: o ponto de maturação produz gostos diversos para uma mesma planta, conforme se depreende da recomendação ao leitor (frg. 24) para que se adicione ‘cominho seco’ (*aukhmeron te kyminon*) ao “estufado” de cação, mas simplesmente ‘cominho’ (*kyminon*) ao grelhado. A necessidade de usar um adjectivo, para distinguir um de outro contexto, sugere que, no caso em que se emprega apenas o substantivo, o autor queria referir-se à planta em estado verde.

Idêntica sugestão do aproveitamento culinário dos rebentos frescos de plantas comestíveis encontramos-na na indicação feita para a junção de ‘folhas tenras’ (*baia phylla*) ao peixe-cítara grelhado (fr. 32). Como é do conhecimento geral (mas nem por isso é despropositado referi-lo – já que falamos na experiência sinestésica da mesa grega), o principal contributo das plantas aromáticas para um cozinhado consiste em despertarem e estimularem, tanto no cozinheiro como no consumidor, um sentido em particular, o olfacto. Talvez por isso, em português, desde a Idade Média, a essas plantas usadas

de Sólon (frg. 39 West). A melhor descrição antiga que possuímos da planta e sua colheita consta da *História das Plantas* (6. 3) de Teofrasto (séc. IV a. C.). Era usado tanto na cozinha como na medicina. Sobre o assunto, vd. Dalby 2003a: 303-304 (com bibliografia específica) e 2000c: 17-19.

¹⁸⁵ O sílfio volta a ser mencionado como ingrediente do molho que acompanha a teta de porca, servida de acepipe (frg. 60). No entanto, como neste caso se trata de elogiar um prato requintado, podemos deduzir que o sílfio, pelo menos com algumas carnes, teria uma prestação bastante boa em termos gastronómicos.

para temperar os cozinhados se lhes chamasse (ervas de) “cheiros”, designação modernamente substituída por (ervas) “aromáticas”, ambas correspondentes à nomenclatura grega ‘folhas aromáticas’ (*euodea phylla*, frg. 24).

Em suma, textura (viçosa ou seca) e aroma são as principais valências culinárias das plantas comestíveis, tal qual nos aparecem no poema de Arquêstrato.

GORDURAS

Reunimos sob esta denominação comum, dois produtos que na preparação de pratos têm em comum enriquecer com os gostos que lhes são próprios os sabores dos ingredientes base: o azeite (*elaion*) e o queijo (*tyros*). Nesse sentido, sinto-me autorizada a incluí-los, juntamente com as plantas acabadas de considerar, na categoria dos temperos. Ambos partilham igualmente da propriedade natural de serem gordos, o que, não obstante essa semelhança, não obsta a que se opte por uma ou outra gordura de acordo com as exigências do produto base e as especificidades do método de cocção.

De acordo com o princípio da harmonização das qualidades contrárias dos alimentos, na preparação de produtos magros há que introduzir um reforço de ingredientes gordos, seja apenas o queijo ou o queijo e o azeite. Em dois fragmentos, o poeta é bastante explícito quanto à relação direta entre aplicar queijo apenas a peixes que não tenham os predicados que os tornam por natureza suculentos (e que já considerámos acima: a gordura e a textura tenra), apresentando-se, ao invés, rijos e magros. Aconselha-se, nestas circunstâncias, que se cozinhe a raia com queijo, porque, conforme Arquêstrato tem o cuidado de esclarecer: *Qualquer criatura do mar que não tenha a carne gorda, é preciso prepará-la deste modo* (frg. 50). Do sargo diz que deve ser *bem temperado com queijo (...)* pois é um peixe por natureza rijo (frg. 37). Em relação ao peixe-cítara, outro espécime marinho de “carne” de natureza dura, o poeta chega mesmo a aconselhar a dupla junção de gorduras, sem contudo esconder o quanto isso possa parecer um luxo culinário: *Esfrega-o com uma boa porção de queijo e azeite, pois, por ser um esbanjador, agrada-lhe assistir a despesismos* (frg. 32). Dentro da mesma lógica do equilíbrio dos contrários, peixes de qualidade, como a tainha e o robalo milésios (precisamente apelidados pelo poeta de ‘os melhores’/*khrestoi*), não devem ser acompanhados de queijo (frg. 46), prática ruinosa de que acusa os cozinheiros siracusanos e italiotas, indivíduos que, como explicitamente afirma *têm o mau gosto de acompanhar toda e qualquer comida de queijo*.

A mesma regra do uso comedido de gorduras assoma num dos dois únicos fragmentos sobreviventes com pratos de carne, o nº 57, dedicado à lebre. Aliás, do ponto de vista da seleção vocabular, este passo sintetiza, no uso de um substantivo e de um adjectivo iniciados pelo prefixo *kata-* (‘totalmente

coberto’) esse sentido de “excesso de gorduras”, uma vez que o poeta emprega a expressão (‘molhos gordurosos’, gr. *katakhyismata gloion*) e os adjetivos compostos (‘empestados de queijo e de azeite’, gr. *katatyra* e *kalelaina*)¹⁸⁶. O tom depreciativo que o poeta imprime ao uso inapropriado do queijo com peixe de qualidade sobressai, igualmente, de forma inequívoca, no frg. sobre o assado de bonito (frg. 36), em que é clara a qualificação do produto como um ingrediente supérfluo (gr. *leros*): *Nada de queijo, nem de outras futilidades*.

Quanto às variedades de queijo usado, o poeta é praticamente omissivo, pois está a escrever para um público que sabe que ao seu dispor tem-no com graus diversos de maturação e feito a partir de leite de gado sobretudo caprino e ovino. O leite de vaca também era aproveitado para idêntico fim, remontando a arte de fabrico de queijo ao 3º milénio a. C.¹⁸⁷. Na verdade, apenas em um fragmento o leitor é autorizado a deduzir que Arquéstrato indica o uso expresso de queijo curado, uma vez que esclarece que ao cozinhado de tremelga (frg. 49) se deve adicionar ‘um pouco de raspadura’ de queijo¹⁸⁸.

O azeite surge referenciado em cinco preparados descritos no poema como única gordura. É ainda possível destacar que há uns pratos em que serve o propósito de, juntamente com outros temperos (como ervas, sal, vinagre, queijo e vinho), adubar o cozinhado, em três momentos distintos do processo de preparação do cozinhado: antes de ser colocado ao lume (frg. 37, qualquer peixe de qualidade); na fase de cozedura ao lume propriamente dita (bodião, frg. 14; barriga de cação, frg. 24; rabo de atum fêmea, frg. 38); depois de se retirar do calor (ainda o bodião, frg. 14).

Na maioria das restantes situações, o azeite constitui-se como líquido gordo em que se levam os alimentos ao lume, o que, no caso de o recipiente ser uma frigideira (*teganon*), nos faz concluir que a gordura permite ‘fritar’ (termo desconhecido do autor, como se verifica pelo no frg. 11, do peixe-miúdo). Quando o recipiente é de bordos mais altos, uma caçoila, e o azeite é o líquido em que o cação (frg. 24) e a tremelga (frg. 49) são cozinhados,

¹⁸⁶ Sobre o uso das expressões gregas *καταχύσματα γλοιῶν, κατάτυρα* e *κατέλαια*, vd. Amado Rodríguez 2010: 19.

¹⁸⁷ Segundo informação de Dalby (2003a: 80), que menciona o achado arqueológico de cinchos na Tessália, por essa altura. A técnica de fabrico, com recurso a “cestos” que permitiam que o soro escorresse, com a ajuda da compressão das mãos dos produtores, é pois muito ancestral, como também atesta a *Odisseia* de Homero (canto IX, vv. 246-7, dando conta do domínio, por parte do selvagem Ciclope, da técnica de colocar leite coalhado em cestos). Consumia-se à refeição (neste caso o mais indicado seria o queijo fresco), podendo servir de “prato principal” de um repasto mais modesto. Também é muito frequente aparecer no serviço das sobremesas, a acompanhar frutas e doces. Importa ter igualmente presente que o queijo, depois de seco, se conservava numa espécie de salmoura, prolongando o seu período de consumo.

¹⁸⁸ Retomaremos mais abaixo este fragmento, uma vez que o uso do substantivo ‘raspadura’ (gr. *xusma*) remete para o uso de um utensílio muitas vezes presente na bateria de cozinha grega clássica: o ralador de queijo.

a própria água libertada do corpo dos peixes ajudaria a criar o processo de cozedura que viria a chamar-se de ‘estufado’, termo igualmente ausente (como veremos mais adiante) da terminologia técnica culinária grega.

Um último destaque para a menção, em dois trechos relativos a peixes de reconhecida qualidade (o bodião e o cação, frgs. 14 e 24), a uma característica sensorial do azeite, a cor escura – à partida um elemento mais surpreendente para o leitor moderno. Ao que pudemos apurar, a coloração estará diretamente dependente do fruto, do processo de transformação em azeite e do seu armazenamento¹⁸⁹. Este, para preservar e potenciar a boa qualidade do produto deveria fazer-se dentro de ânforas, guardadas foram do alcance da luz solar. Ou seja, da conjugação destes critérios dependeria a boa (escura) coloração do azeite!

Interessante é notar o uso do azeite para preparar macerados de “ervas”, molho que se adiciona aos ingredientes, quando estes já se encontram sobre o lume. Esse é precisamente o caso da receita de peixe-miúdo frito do acima mencionado frg. 11, pois, como indica o poeta-cozinheiro: *adicionando-lhes as flores bem cheirosas de hortaliça moídas em azeite*.

OUTROS TEMPEROS: SAL, VINAGRE E VINHO

A ordem pela qual considero estes três últimos condimentos da cozinha de Arquêstrato respeita a sua presença decrescente (em termos quantitativos) no poema. Começamos pelo produto mais mencionado, o sal, que pode ser usado simples (*hals/ἅλς*), ou numa preparação líquida denominada por *hal-me* (ἅλμη)¹⁹⁰. Quanto a esta, há que distinguir o uso do mesmo termo para denominar duas realidades culinárias distintas. Quando constitui o líquido em que se coze o peixe, traduz-se por ‘água [temperada] com sal’ (na qual se cozem a cabeça de congro, acompanhada de ervas frescas, frg. 19, ou o peixe-cítara, adubado com folhas tenras, frg. 32). Sempre que serve para regar (tornando mais suculento e apetitoso) o peixe previamente grelhado (atum, frg. 38; robalo e tainha, frg. 46) traduzimo-lo por ‘molho salgado’.

O sal, por seu turno, tanto surge como tempero exclusivo (frg. 57, da lebre), numa exaltação clara de uma gastronomia despojada de “adereços” e apoiada nos sabores naturais dos ingredientes, como sobressai como tempero indispensável da cocção a seco (conhecida modernamente por “assar ou grelhar”). Vemo-lo fazer parelha com os cominhos (na preparação da barriga de cação, frg. 24) e do azeite (dueto por excelência de qualquer peixe de qualidade que se queira grelhar, como se expõe no frg. 37, de que as postas

¹⁸⁹ Dalby (2003a: 239).

¹⁹⁰ Sobre o sal, seu uso culinário e em conserva, vd. Brisay-Evans 1975, Hocquet-Hocquet 1985-1987, Dalby 2003a: 290-291.

de atum são, sem dúvida, um dos bons exemplos resgatados por Ateneu do poema de Arquéstrato, frg. 38). Até mesmo na fase posterior à confeção, o sal, acompanhado de azeite e algumas ervas aromáticas, desempenha a missão que ainda hoje as cozinhas contemporâneas lhe reconhecem: de tempero finalizador do prato (bodião, frg. 14).

Não menos importante era a utilização do sal na conservação de peixe. Da vastíssima bibliografia produzida sobre esta matéria, tanto por investigadores portugueses como estrangeiros¹⁹¹, importa reter que diversos pontos das costas colonizadas pelos Gregos (e mais tarde pelos Romanos) se transformaram em grandes centros de produção de peixe salgado em posta, inteiro ou de um molho/pasta feito à base de pequenos peixes e vísceras fermentadas (o famoso *garos* grego ou *garum* latino). Do que nos chega do poema do Siciliano apenas se encontram referências a três regiões produtoras de conservas salgadas de peixe: as duas mais famosas a oriente, sitas nas zonas do Mar Negro (frg. 39) e do Mar de Azov (então conhecido por Lago Meóti), ambas as produções escoadas a partir de Bizâncio para o Mediterrâneo; e a produção com que estaria mais familiarizado, por ter lugar na sua ilha, a das conservas sicilianas¹⁹². Referências importantes em termos de informação para o consumidor prendem-se, por um lado, com a indicação dos nomes das duas espécies piscícolas mais usadas e apreciadas para a conserva (o atum e a cavala, frg. 39), pelo outro com a existência de períodos de tempo variáveis de conserva do pescado dentro da marinada dos potes. Ou seja, a cavala apenas em meia-salga (ou seja, salpresa) vem apresentada pelo poeta como um apreciável petisco (frg. 39). Em termos de indicadores sensoriais da qualidade do produto, torna-se evidente que a observação visual é determinante, pois só ela permite adquirir as conservas de mais alta qualidade, predicado denunciado na sua cor branca (frg. 40).

Como sucede com outros temperos de sabores intensos acima considerados (o sílfio e o queijo), o vinagre (*oxos*/ὄξος), que vem seis vezes mencionado no receituário do poeta siciliano, ora colhe a aprovação do *gourmet* ora a sua mais veemente censura. A regra de ouro parece ser, no geral, a mesma anteriormente enunciada para o recurso a adubos que alterem o paladar natural dos ingredientes base das iguarias descritas (o peixe ou a carne). Ou seja, o vinagre, feito de vinho (como confirma o emprego da expressão ‘vinagre de vinho’/*oininon oxos* do frg. 24), só se recomenda quando a qualidade do

¹⁹¹ Dalby 2003a: 156-157 (com vasta bibliografia).

¹⁹² De particular relevo para o abastecimento do mediterrâneo ocidental foram os centros de produção desenvolvidos durante o domínio romano, na Península Ibérica, sendo os mais conhecidos pelas referências literárias e achados arqueológicos Cádiz (na Bética) e Troia (na Lusitânia, actual território português). Sobre este assunto, vd. Arruda et alii (2006), Fabião (1993, 2009).

peixe é inferior (caso do rijo e seco sargo, frg. 37), uma vez que tem o dom de arruinar por completo os espécimes de maior prestígio, como o cação (frg. 24), o atum (frg. 38) ou o robalo e a tainha de Mileto (frg. 46).

Usado tanto individualmente¹⁹³, como integrando molhos¹⁹⁴, o vinagre apresenta como principal “marcador” organoléptico um paladar muito marcado, vertido pelo adjectivo *drimys* (‘forte, intenso’), ideia retomada em metade das ocorrências do substantivo¹⁹⁵.

O vinho apenas aparece uma vez na qualidade de ingrediente líquido, usado na cocção de tremelga, juntamente com azeite e aromáticas frescas (frg. 49). Embora o seu mais usual e prestigiante uso alimentar fosse como bebida, fica aqui atestada a prática (hoje muito comum) de utilizar o vinho como líquido para cozer, a que se soma a vantagem (em relação à mais comum água) de enriquecer o cozinhado com o aroma e paladar que lhe são próprios. Ou seja, o vinho é um ingrediente com valência de tempero¹⁹⁶.

FRUTA E DOCES

O último serviço de mesa, a que os Gregos davam o nome de *tragemata* (‘sobremesas’), podia contemplar, como atesta o frg. 60 (único no poema sobre a matéria), tanto acepipes salgados como doces. Lugar habitual entre essas modestas sobremesas tinham algumas leguminosas, de que Arquêstrato refere o grão-de-bico (*erebinthos*) e a fava (*kyamos*). Quer umas quer outras podiam ser consumidas cruas (quando ainda tenras ou frescas), como cozidas (depois de secas¹⁹⁷). O texto de Arquêstrato é explícito nesta matéria, ao anteceder a enumeração das duas leguminosas pelo participio passado ‘cozidos’ (*hephtthoi*).

Importa ainda reter uma informação interessante em termos da simbologia social da fruta e do doce, partilhada, ao que se deduz do estrato da sociedade a que se destinava o poema, entre as elites refinadas e endinheiradas do séc. IV a. C. Um serviço de “mimos” alimentares à base de uma fruta tão banal como a maçã (*melon*)¹⁹⁸ e o mais vulgar e doce dos frutos secos (o figo, gr.

¹⁹³ Junta-se nestes casos aos grelhados de sargo e atum, nos frgs. 37 e 38, ou à cabeça cozida de peixe-porco, no frg. 23.

¹⁹⁴ Quando acompanha cação, robalo ou tainha e teta de porca estufada, respectivamente nos frgs. 24, 46 e 60.

¹⁹⁵ Cf. o emprego da expressão ‘vinagre forte’ (*drimy oxos*/δριμὸν ὄξος) nos frgs. 23, 24 e 60.

¹⁹⁶ Como bem observa García Soler (2001: 310), os usos culinários do vinho estão atestados não apenas no que será um “estufado” de peixe, mas também em receitas de pastéis e pães, na limpeza, maceração e cozedura de carnes, além de ser um excelente líquido de conservação de uvas e vegetais.

¹⁹⁷ Também havia o costume de torrâ-las (García Soler 2001: 67, 69; Dalby 2003a: 49, 84).

¹⁹⁸ Sobre o grande número de variedades de maçã, produzido em estações diversas do ano, e o hábito de comê-las cruas e à sobremesa, vd. Gracia Soler (2001: 103-104). No entanto, não

sykon), são “guloseimas” que só espelham a origem social humilde (leia-se ‘pobre’) dos respectivos comensais.

Estamos, sem dúvida perante o retrato de uma “mesa de sobrevivência”, cabendo numa “mesa de delícias” iguarias de outro requinte. O destaque vai para uma especialidade doceira regional claramente identificada: a tarte de Atenas¹⁹⁹. À falta desta, o conselho do poeta aos seus leitores é de que se consuma o ingrediente responsável pelo seu requinte *gourmet*, o mel produzido na região envolvente da cidade, a Ática (estaria, mais exactamente, a pensar no mel produzido no Monte Himeto²⁰⁰).

VINHO

Um dos mais extensos fragmentos da obra de Arquéstrato a ter chegado aos nossos dias, o frg. 59, versa, precisamente, sobre a bebida-rainha da mesa grega (como será da romana): o vinho (*oinos*)²⁰¹. O passo é extremamente rico em termos de informação sobre o elevado grau de conhecimento especializado que na Antiguidade grega clássica já havia sobre as suas variedades e propriedades organolépticas (pelo menos entre as elites, que podiam aceder a uma oferta mais variada e requintada).

Tal como fez a propósito do pão (frg. 5), o poeta siciliano permite ao seu leitor detetar uma verdadeira hierarquia de vinhos, estabelecida com base em critérios de avaliação de qualidade diversos. Não é, portanto, uma

é de excluir que se possa subentender o seu consumo, fora de estação, secas (Dalby 2003a: 19), como sucede com outros frutos (caso do figo, mencionado a seguir). Não esquecer, todavia, que o termo grego *melon*, como esclarece Dalby (ibidem) era usado para outros frutos, como marmelo, romã, pêssego e até limão.

¹⁹⁹ A pastelaria era uma arte culinária especializada entre os Gregos antigos, a ponto de nos chegar o título de um livro (infelizmente perdido) consagrado a essa temática: *Tratado de Pastelaria* (πλακωντοποιικὸν σύγγραμμα, da autoria de um tal Hegesipo de Tarento, séc. IV a. C.). Também Platão refere na República (404 d) essa especialidade de tarte da Ática, embora lhe atribua não um termo genérico usado para todos os bolos feitos sem fermento (*plakous*), mas uma denominação específica (*pemmata*). Como observa García Soler (2001: 380), o mel é o ingrediente básico da doçaria grega, uma vez que tanto pode ser ingrediente usado na preparação da massa (como o caso presente), como para cobrir os bolos depois de cozidos. A mesma autora apresenta uma lista exaustiva da doçaria grega, entre as pp. 380-391 da mesma obra.

²⁰⁰ É desnecessária esta precisão topográfica, uma vez que os leitores estavam ao corrente da fama do mel colhido nesse preciso lugar (Dalby 2003a: 179; García Soler 2001: 376-377; Jones 1976). Como esclarece García Soler (ibidem), o mel é uma sobremesa muito frequente, geralmente a acompanhar queijo, coalhada de leite, nozes, sementes de sésamo e de linho torradas. Ainda sobre o mel na Antiguidade, vd. Bortolin 2008.

²⁰¹ A popularidade desta bebida alcoólica entre os antigos gregos e romanos prende-se com razões culturais (é a bebida dos povos “civilizados”, que a bebem misturada com água, por oposição aos chamados “bárbaros”, que a desconhecem ou a consomem estreme), mas também dietéticas (pelas suas propriedades salutíferas e terapêuticas). Vd. sobre estes assuntos, Brock 1994, García Soler 1999 e 2001: 283-310, Bianca-Beta 2002, Dalby 2003a: 350-352, Soares 2014: 42-50.

invenção moderna a prática de avaliar os vinhos de acordo com uma série de características organolépticas (paladar, aroma e aspecto), bem como usar denominações toponímicas.

Qual verdadeiro “crítico de vinhos” *avant la lettre*, Arquéstrato atenta em aspectos como a distinção entre vinhos de castas “nacionais” (gregos) e “estrangeiras” (não gregos). Na categoria dos primeiros, Arquéstrato distingue dois vinhos regionais dos mais referenciados na Antiguidade, os das ilhas de Lesbos e de Tasos, então conhecidos pelas denominações geográficas de “Tásio” e “Lésbio”²⁰²; na dos segundos, o “Biblio”, indicado como originário da Fenícia²⁰³. Esta última denominação, porém, e conforme já alertei acima em nota à tradução, considerando que não vem referenciada em nenhuma outra fonte antiga, tem levado os comentadores a assumirem uma posição cautelosa quanto a tratar-se de uma denominação geográfica. Assim, no caso vertente de Arquéstrato, o mais sensato talvez seja mesmo, como sugere Andrew Dalby (2003b: 224-225), considerar o vinho biblio da Fenícia uma criação literária do poeta²⁰⁴.

Bem diverso é, em termos de notoriedade historicamente certificada, o caso das produções de Lesbos e de Tasos²⁰⁵. Sendo os textos de comédia grega antiga (de que o autor mais conhecido é Aristófanes) a principal fonte literária para o conhecimento dos vinhos consumidos pelos Gregos nos sécs. V e IV a. C., importa assinalar que o nosso poeta gastrónomo alinha com o tom elogioso que aí colhiam estas duas castas²⁰⁶. Acrescente-se que o valor comercial e a necessidade de proteção de castas de origens demarcadas era já uma realidade, à época, conforme atestam a colocação de “rótulos” (mais verdadeiramente “selos”) com os nomes dos locais de produção gravados nas ânforas e a produção de legislação protectora, nomeadamente pela cidade de Tasos²⁰⁷.

²⁰² Para estar completo o “top 3” de melhores vinhos, falta apenas mencionar o da ilha de Quios (Dalby 2003a: 82 e 195). Esta tríade de vinhos de excelência prevalecerá durante séculos, até à Época Romana (García-Soler 2001: 301). Salviat 1986 fez um estudo exemplar de levantamento dos documentos (em sentido amplo) que permitem aplicar ao vinho de Tasos uma conceção moderna, bem ilustrativa da relação intrínseca entre um produto e a terra em que é produzido, conferindo-lhe características ímpares. Refiro-me à noção de *terroir*. Os testemunhos considerados vão das ânforas, a inscrições, textos literários e epigráficos, sem esquecer um papiro. Sobre o vinho de Tasos, vd. ainda Burnet 1993.

²⁰³ A antiga Biblos situava-se entre as actuais cidades costeiras libanesas Tripoli e Beirute.

²⁰⁴ No entanto, outros nomes de vinhos originários da Fenícia, desde o séc. V a. C. e até à Época Romana, foram exportados para o Egipto, o que atesta a fama da região como produtora vitivinícola (Dalby 2003a: 259).

²⁰⁵ Para uma visão das principais regiões vinícolas do Mundo Grego e Romano antigos, vd. Dalby 2003a: 354- 358, com mapa para o Mediterrâneo helénico na p. 355.

²⁰⁶ Sobre os vinhos gregos referidos pelos autores cómicos, vd. em especial Dalby 2000b e García Soler 2002.

²⁰⁷ Vd. García Soler 2001: 298, que remete para Lambert-Gócs 1990: 256-257.

Além da origem geográfica do produto, também o envelhecimento da bebida vem apresentado como abonação da sua excelência. Repare-se que, qual verdadeiro *expert* na matéria, Arquéstrato assinala a presença de espuma branca, aqui designada de ‘branca flor’ (a *flos vini* dos latinos) e o bouquet exalado pela bebida como marcadores da sua qualidade. Essa espuma branca aparece à superfície da bebida em resultado da adição de flores (da espécie *Saccharomyces*), que produzem um efeito de fermentação e levam à redução do teor alcoólico da bebida e da sua acidez²⁰⁸. Mais, chama a atenção para o que se poderia designar de “falsa qualidade” de um vinho, aquele que, se bebido em pequena quantidade e ao primeiro gole deixa na boca uma boa impressão, mas que, quando passa a ser consumido de forma regular, perde o encanto imediato. Essa é a diferença assinalada a propósito do Lésbio, que é bom para provar, mas não para beber!

O recurso à comparação do vinho mais fino com a ambrósia, que, juntamente com o néctar, constituem a alimentação exclusiva dos deuses²⁰⁹, é um dos muitos recursos estilísticos de que lança mão o nosso poeta, herdeiro da primeva literatura épica grega, tão cultivada pelos poetas do Período Helenístico, de que ele é mais um exemplo.

Embora Arquéstrato seja omissos em matérias que hoje interessam ao leitor moderno, outras fontes nos esclarecem que o Tásio era tinto e tinha aroma a maçã, distinguindo-se, precisamente como alerta o nosso poeta para o Lésbio, pelo perfume que exala. Mais apreciado, no entanto, era o Lésbio, outro tinto quente e perfumado²¹⁰. Ambos apuram as suas qualidades depois de um processo de estágio relativamente prolongado (o chamado “envelhecimento”), como também assinala o poeta.

Mas o lugar indispensável do vinho na alimentação grega não é apenas uma exigência do paladar e das práticas alimentares e médicas dos Gregos²¹¹. Antes de tudo isso, é um ato de consagração e veneração aos deuses. Nesse sentido aponta o facto de o frg. 59 abrir com uma libação à figura suprema do panteão divino, o pai dos deuses e dos homens, Zeus. Trata-se de um gesto que permanece vivo na actualidade, o brindar, ou seja evocar e felicitar alguém (hoje um mortal, noutros tempos um deus!). Convém, no entanto,

²⁰⁸ Cf. García Soler 2002: 54. A mesma autora esclarece ainda que uma forma de tornar os vinhos envelhecidos mais agradáveis era acrescentar-lhes aditivos vários, no momento de consumo: flores, mel ou essências perfumadas.

²⁰⁹ Aliás na *Iliada* (canto X, v. 341) afirma-se claramente que os deuses não comem cereais nem bebem vinho. Mais, já vem da tradição homérica o hábito de comparar o vinho não só à ambrósia, mas também ao néctar. A propósito do vinho que lhe serve Ulisses, o ciclope Polifemo afirma: *Mas esta bebida é ambrósia misturada com néctar* (*Odisseia*, IX, v. 359; trad. Lourenço 2005: 155).

²¹⁰ Sobre estas características dos dois vinhos, vd. García Soler 2001: 301-302.

²¹¹ Sobre o vinho na medicina, vd. Jouanna 1996, Jouanna-Villard 2002.

esclarecer que beber em homenagem aos deuses é um ritual de legitimação do convívio (partilha com os demais companheiros) que se repete por diversas vezes durante um festim. O início era marcado por meio de várias libações, uma delas, provavelmente correspondente à segunda ou terceira taça, era precisamente aquela a que alude Arquêstrato, consagrada a Zeus Salvador²¹².

Passados em revista os ingredientes que entram na cozinha de Arquêstrato, é chegado o momento de analisarmos as **TÉCNICAS CULINÁRIAS** que direta ou indiretamente vêm mencionadas no seu poema. Uma observação genérica impõe-se na abertura desta rubrica: não obstante a extrema simplicidade linguística ao nível da terminologia especializada para indicar a cozedura dos alimentos (com o registo de apenas dois verbos: um para cozer em líquido – *hepsō* – outro para cozer a seco, sobre brasas ou em forno, *optao*), deparamos com uma relativa abundância e variedade de nomenclatura para identificar operações de preparação e execução dos diversos pratos.

Mas começemos por observar que a análise exaustiva do vocabulário empregue nos permitiu reunir em dois grandes grupos essa linguagem técnica, um englobando o que se pode denominar de “nomenclatura de sentido genérico” e outro a “nomenclatura específica” da arte de cozinhar. Verificamos que para exprimir a ideia de ‘preparar’ uma determinada comida, o poeta lança mão a três verbos sinónimos, pelo que os traduzimos em português a todos da mesma forma: *teukhein* (frgs. 6 e 46), *therapeuein* (frg. 14), *skeuazein* (frgs. 36, 46, 48, 50 e 58). Repare-se que a preferência pelo último sai reforçada pelo uso do substantivo da mesma raiz (*skeuas-*), i. e., da palavra ‘preparação’ (*skeuasias*, cf. frg. 57 *bis*), o que pode sugerir que este se afigura como sentido genérico preferencial para o domínio específico da culinária. A este propósito, o frg. 36 é do ponto de vista da terminologia genérica particularmente interessante, uma vez que exhibe os dois últimos verbos, a que junta um outro de sentido muito próximo (*diatithenai*, ‘dispor’). Procurando ir ao encontro da variação linguística de Arquêstrato, adotámos na tradução três verbos portugueses que, não obstante diferentes etimologicamente, partilham de significados próximos. Assim, mantivemos para *skeuazein* o valor de ‘preparar’, a *therapeuein* atribuímos o sentido ‘tratar’ e a *diatithenai* o de ‘arranjar’ (retomado no frg. 46).

Muito comum em grego é o verbo de sentido ‘fazer’ (*poiein*), a que o poeta recorre, não apenas nesta forma simples (frg. 46), mas no verbo composto pela junção inicial do substantivo genérico para ‘conduto’, ou seja, qualquer comida preparada para servir de refeição, o *opson*, daí o grego *opsopoiein* (frg. 57). Estando em contexto culinário, observámos na tradução a diferença

²¹² Sobre esta prática grega de realizar diversas libações ao deus supremo do panteão olímpico, vd. Olson-Sens (2000: 216).

terminológica do original, traduzido o verbo simples por ‘**confecionar**’ e o composto por ‘**confecionar comida**’.

Quando passamos para a linguagem (maioritariamente verbos) especializada, podemos igualmente agrupar os termos em dois subdomínios: o das preparações ao lume e o da manipulação em cru. Alerta-se, no entanto, que em dois casos concretos, os de ‘temperar’ e ‘misturar’, as operações se executam tanto na fase pré-cozedura, como na da cozedura propriamente dita. Seguindo a ordem natural da confeção de qualquer prato, iniciaremos a nossa análise pelos processos a que se submetem os alimentos antes de serem cozinhados.

Considerando o estudo anteriormente feito dos produtos presentes na poesia do siciliano, não é de surpreender que as operações referidas digam essencialmente respeito à manipulação dada ao ingrediente principal, o peixe, e aos temperos que com ele se conjugam. As operações de preparação do peixe passam por assegurar a higiene mais elementar a um produto comprado fresco, a limpeza. Daí a recomendação insistente para que, ao que se depreende da ordem dos procedimentos descritos, a primeira operação seja ‘**lavar**’ (*plynein*, frgs. 13 e 14). Uma outra operação de limpeza é ‘**escamar**’ (*lepizein*). Neste caso não chegamos a essa operação por via de um comentário explícito do poeta nesse sentido²¹³, mas no que se subentende do emprego do adjectivo composto ‘**não-escamado**’ (*alepistos*, frg. 46).

O tamanho dos espécimes condiciona o tratamento dado ao corpo, que ou o poeta declaradamente atesta que se prepara ‘inteiro’ (*holos*, frgs. 13, 14, 46) ou vai mencionando a compra e preparação de secções específicas. Tratando-se de exemplares de maior porte e cuja “carne” se presta à feitura de ‘postas ou bifes’ (sing. *temakhos*, pl. *temakhe*), como é o caso do atum (frgs. 38, 39), emprega-se o verbo ‘**cutar**’ (*temnein*). Este procedimento, que consiste em fazer um golpe de alto a baixo, seccionando o peixe em postas, é diverso do recomendado para peixe mais pequeno, destinado a grelhar inteiro. Nesta situação, caso do peixe-cítara (frg. 32), o procedimento indicado é o de ‘**golpear**’ (*kentein*), o que facilita a penetração das gorduras com que é enriquecido antes de assar (queijo e azeite). Mas percebemos, graças às várias menções a modos de preparo diferentes para partes distintas do mesmo peixe ou à recomendação para que se comprem determinadas secções e se desprezem outras, que os cortes principais do peixe praticamente não diferem da prática hodierna, a saber: ‘cabeça’ (frgs. 19, 21, 23 e 27: *kephale*; frg. 34: *kranion*), ‘barriga’ (*koila*, frg. 19, chamada tanto de bucho ou estômago – *gaster*, frg. 46 e *gastriion*, frg. 48 – ou de ‘barriga’, i. e., a região ‘abaixo do estômago’, sentido literal de *hypogastrion*, frgs. 24 e 34) e ‘rabo’ (*ouraion*, frg. 27, 38

²¹³ O poeta não usa o verbo *lepizein*.

e 41). Também se refere uma vez o ‘lombo’ (*lophia*)²¹⁴. Esta zona, situada imediatamente abaixo da cabeça e antes da barriga, vem destacada no caso específico do peixe-porco (frg. 23).

Depois de limpo e cortado (ou não, consoante o caso), o peixe ficava pronto a receber temperos ainda em cru. O verbo genérico que traduzimos por ‘**temperar**’ foi *passein*, tradução a que chegámos do sentido literal ‘espalhar, verter’, associado sempre à indicação do(s) adubo(s) que se derrama(m) ou coloca(m) sobre o ingrediente base: sal, ervas aromáticas, azeite e queijo. Em dois passos esta operação é anterior à cozedura (frgs. 24 e 37), noutro sucede-lhe (frg. 14). Para dar conta de haver um reforço ou empenho particular na condimentação de determinadas comidas, o poeta recorre a verbos compostos de *passein*, juntando-lhes prefixos que remetem para a colocação dos temperos, caso de ‘**temperar em toda a volta**’ (*peripassein*, frg. 19) ou ‘**temperar por cima**’ (*katapassein*, frg. 37). Registe-se, dentro deste contexto vocabular de manipulação dos temperos, o emprego de outro verbo composto de *kata-*, prefixo denunciador de uma deslocação de cima para baixo, agora no fragmento descritivo do tempero pós-assadura do bodião (frg. 14). Referimo-nos a *katakounizein* (‘escorrer de cima para baixo’, que traduzimos por ‘**deixar escorrer**’). Que o tempero principal desta culinária simples de Arquéstrato é o sal, confirma-o o registo de uma terminologia técnica específica para esse procedimento, denunciado no adjectivo verbal *halipaston*, derivado do infinitivo *halipassein* (‘**temperar com sal**’, frg. 57), formado do nome composto do substantivo *hals* (‘sal’) e do verbo *passein* (‘temperar’).

Há um verbo próprio para designar a operação de untar um corpo com uma gordura (de uso muito frequente para referir a prática dos atletas de passarem azeite por todo o corpo), referimo-nos a *aleiphein*, que preferimos traduzir por ‘**esfregar**’ em atenção ao facto de identificar não só a aplicação do azeite (frgs. 37 e 38), mas também do queijo (frg. 32). Aliás o poeta, a propósito desse uso de temperar alguns peixes com queijo, emprega um verbo de sentido muito especializado, precisamente formado da raiz *tyr-* do substantivo ‘queijo’ (*tyros*), que traduzimos por ‘**acompanhar** (sc. comida ou alimento) **de queijo**’ (*tyrein*, frg. 46). Um terceiro verbo usado para identificar o procedimento culinário em apreço é *pykazein* (‘**cobrir**’), usado para identificar a colocação dessas duas gorduras (uma vegetal e outra animal) sobre o bodião, depois de ir assar ao forno (frg. 14). ‘**Adicionar**’ (*prospherein*) é outra forma empregue para indicar a junção de temperos a um preparado, neste caso do azeite ao cação previamente grelhado com sal e cominhos (frg. 24).

²¹⁴ A prática de identificar quatro secções para o peixe encontramos-la em Aristóteles (*História dos Animais* 504b 13-17), a saber: cabeça, lombo ou costas, barriga e rabo.

Uma vez que a adição de diferentes condimentos ao ingrediente base, dentro do recipiente em que será levado ao lume, consiste em ‘misturar (uns) com (os outros)’, não é de surpreender que outro verbo usado para indicar essa etapa seja **‘juntar’** (*symmeignynai*, à letra ‘misturar com’, frg. 24). Acrescente-se que a forma não composta, i. e., *meignynai* (**‘misturar’**) também tem registo no poema, neste caso para indicar os dois ingredientes básicos que se colocam no mesmo recipiente de ir ao lume, a frigideira: os peixes miúdos e as urtigas do mar (frg. 11).

A importância de conhecer os procedimentos corretos em matéria de temperar torna-se ainda mais evidente, se tivermos presente que Arquéstrato usa (frg. 46) dois adjectivos denunciadores da condenação de abusar das gorduras e de ‘condimentos’ (*hedysmata*) ‘desajustados’ (*leroi*): ‘pegajoso’ (*gliskbros*) e **‘mal condimentado’** (*hedysmatoleros*).

As ervas (frescas ou secas) são um tempero recorrente no receituário de Arquéstrato, que sabemos se podiam juntar ao ingrediente principal moídas, pisadas ou trituradas (o que faz supor o uso de um utensílio de que falaremos mais abaixo, o almofariz), ou então desfeitas por imersão e dissolução em vinagre. O autor usa verbos diferentes para referir esses dois processos: **‘moer’** (*tribein*, frgs. 11 e 23) e **‘macerar’** (*diiennai*, frg. 23).

Passemos agora aos procedimentos técnicos executados durante a cozedura dos alimentos. A primeira observação a fazer diz respeito à existência de apenas dois verbos para denominar, por um lado, o cozimento em meio líquido (*hepsein*), pelo outro, em meio seco (*optan*). Por respeito para com a realidade linguística da época adotámos sempre a tradução **‘cozer’** para o primeiro, e **‘assar’** para o segundo. Também em português, como em grego, este último termo identifica o que se assa numa grelha e/ou sobre as brasas e o que vai a cozer dentro de um forno. Podíamos ter optado, como fizemos em traduções anteriores²¹⁵, por apresentar duas traduções para o grego ‘cozer a seco’ (que foram ‘grelhar’ e ‘assar’). No entanto, o paralelismo linguístico entre a língua de origem e a de tradução levou-me a assumir a opção pela tradução homonímia ‘assar’ em vez da heteronímia ‘assar’ e ‘grelhar’. Só quando há menção expressa a forno (frgs. 14 e 47), estamos perante assados; todas as menções em que não se identifica nenhum utensílio de assadura ou se refere os espetos remetem, ao invés, para ‘assar na brasa’ ou ‘grelhar’ (frgs. 13, 23, 24, 32, 34, 37, 38, 57, 58 e 60). O autor demonstra igualmente haver já vocabulário próprio para níveis de assadura, registando os extremos **‘assar bem’** (*katoptan*, frg. 14), equivalente ao atual ‘bem passado’, e **‘em sangue’** (*enomus*, frg. 57) ou, como diríamos hoje, ‘mal passado’.

²¹⁵ Soares 2012a.

Embora haja um número ligeiramente superior de registos do verbo ‘assar’ (num total de 12) e menor de ‘cozer’ (perfazendo 9), o interessante é notar a consciência que, já na altura, havia de que, para determinados peixes ou secções de peixes, há preferência ou por cozer em água ou pela confeção dita seca (mas por vezes não privada de gordura, vinho ou vinagre, líquidos que servem para temperar e que auxiliam no processo de cozimento). Assim, tal como hoje, cozem-se as cabeças (de congro, de peixe-porco, de cação e de *aulopias*²¹⁶, respectivamente frgs. 19, 23, 24 e 34), também as barrigas (de congro e de cação²¹⁷, cf. frgs. 19 e 24) e alguns espécimes inteiros (peixe-cítara branco, tremelga e raia, cf. frgs. 32, 49 e 50). Assados sobre ou sob as brasas (caso único do bonito “entrouxado” em folha de figueira, frg. 36), temos alguns cortes em particular (caso da barriga de cação e do *aulopias*, bem como do rabo do atum, frgs. 24, 34 e 38; caso do lombo do peixe-porco, frg. 23), bem como peixes inteiros, estes de dimensões médias (dourada, bodião, peixe-cítara vermelho e não muito grande, sargo, robalo e tainha milésios, frgs. 13, 14, 32, 37 e 46), e, na rubrica das carnes, a caça (lebre e aves jovens, frgs. 57 e 60), as aves domésticas também jovens (as crias de ganso, frg. 58) e uma especialidade gastronómica feita de carne de suíno (as tetas de porca, frg. 60).

A preferência por animais jovens tem subjacente uma explicação dietética, bem clara na tratadística hipocrática, em particular no texto de referência em matéria de catálogos de alimentos, o *Da dieta*. Aí defende-se que a carne de natureza húmida é a mais salutar (II 46, 2), donde se depreende que os espécimes adultos, por serem mais secos que os jovens (II 49, 2) seriam preteridos em favor destes. Esses preceitos médicos, como percebemos, perpassam da literatura gastronómica. A prova mais evidente de que aos saberes culinário e médico se entrecruzavam e podiam ser literariamente objecto de reflexão de um mesmo indivíduo temo-la em personalidades que escreveram tanto tratados de dietética como livros de cozinha (como Diocles de Caristo, do séc. IV a. C., e outros três autores do séc. seguinte: Erasístrato de Iúlis, Filotimo e Filístion, ambos de Lócrice) ou que nos seus textos médicos incluem receitas (como veio a suceder com Galeno, já nos sécs. II e III d. C.)²¹⁸.

Também se usa o verbo *optan* para o método de ‘cozedura sem água’, mas com uma adição reduzida de azeite, em recipiente específico de barro (uma frigideira, gr. *teganon*) colocado sobre o lume, circunstância que nos autorizou a traduzi-lo por ‘fritar’, ainda que em grego o que apareça seja uma expressão perifrástica: ‘assa na frigideira em azeite’ (frg. 11). A esta cocção

²¹⁶ Esta alusão deduz-se a partir da referência de que a barriga se grelha.

²¹⁷ Deduz-se da afirmação de que a zona abaixo da barriga é grelhada e tudo o resto (barriga e cabeça incluídas, de acordo com as secções tradicionais do peixe) cozido.

²¹⁸ Galeno, VI 490-1, 609 e 706-7 Kuhn. Sobre estes médicos com conhecimentos comprovados de culinária, leia-se García Soler (2004: 8-9; 2007: 32).

rápida, tal como hoje, submete-se, como sucede nesse trecho, preferencialmente peixe pequeno.

A intensidade do fogo e o tempo de cozedura são conhecimentos exigidos ao bom sucesso do cozinhado, pelo que, no tom didático e instrutivo que perpassa o poema gastronómico de Arquéstrato, deparamos com verbos que indicam tanto a necessária técnica de **'mexer' (kinein)** a comida durante a cozedura (frgs. 23 e 24) e de evitar que esta 'pegue', i.e. que **'fique a ponto de queimar'** (verbo *proskaiein*, frg. 24), ou que **'queime por completo' (katakaiein, frg. 36)**.

Quanto ao vocabulário usado para designar as técnicas de preparação do pão, o nosso poeta fornece os seguintes elementos (frg. 5): **'amassar bem com as mãos' (tribein eu kata kheira)**; dar à massa a **'forma de uma bola' (strongylodinetos)**, 'ligando bem' a massa (ideia patente no uso do subst. *kollix*, do vb. *kollao*: **'ligar bem'**).

Depois de preparados os ingredientes e de cozinhados, há que **'servir'** a iguaria aos convivas. Para identificar essa operação, o nosso poeta recorre tanto a dois verbos com a noção de movimento como a um de sentido estático, a saber: **'levar a' (pherein)**²¹⁹, **'levar com' (prospherein)**²²⁰ e **'colocar ao lado de' (paratithenai)**²²¹ quem vai comer os preparados. Também se regista, uma única vez, o uso do verbo **'estar colocado ao lado de' (parakeisthai)**, cujo sentido estático se adequa ao alimento a que se refere, as azeitonas (frg. 8), na medida em que elas são dos mais antigos e simples **aperitivos** (literalmente designados em grego 'os [alimentos] para além do conduto', *paropsides*²²²).

Supõe-se, em todas estas operações de servir a comida, que a mesma se colocava em mesas, de onde se serviriam os comensais. Da mobília falaremos mais adiante, mas cabe-nos, neste momento, mencionar o uso de um verbo relativo a uma técnica das mais comuns para os convivas se servirem do molho de cozedura ou de acompanhamento dos preparados, a saber: **'mergulhar em, ensopar' (embaptein)**. Registado no frg. 23, a propósito da cabeça de peixe-porco cozida, denuncia a técnica de embeber bem os pedaços de peixe no molho que a acompanha. Não esqueçamos que havia que recorrer a pedaços de pão (também eles importantes para absorver os líquidos dos pratos servidos) para levar a comida à boca. Este uso do pão como base e "talher" *avant la lettre*, indispensável ao ato de transportar os

²¹⁹ Frgs. 24, 57 e 60.

²²⁰ Que traduzi por 'servir com' (frg. 46).

²²¹ Frgs. 13, 23, 34 e 38.

²²² O sufixo grego *para* (usado na composição da palavra *paropsides*) significa tanto 'para além' como 'ao lado', daí aparecer no termo que significa em português 'aperitivo'.

alimentos até à boca, está igualmente subentendido na tradução portuguesa ‘ensopar’²²³.

A terminar esta análise sobre a linguagem técnica para indicar procedimentos culinários, note-se que o tom didático, que, desde as origens, caracteriza a escrita do género literário das receitas, está bem marcado no poema de Arquêstrato através do uso abundante de formas verbais imperativas. O poeta recorre ao modo da ordem (o imperativo), qual mestre que ensina os discípulos ou amigo que aconselha outros amigos. Desde a higienização dos ingredientes ao consumo do cozinhado, i. e. desde a cozinha à sala de refeições, o leitor depara com um vasto leque de formas verbais normativas e prescritivas: ‘lava’ (frg. 13), ‘esfrega’ (frg. 32), ‘prepara’ (frgs. 14, 36, 48 e 58), ‘pendura’ (frg. 14), ‘assa’ (frgs. 14, 24, 34 e 38), ‘assa bem’ (frg. 14), ‘coze’ (frgs. 19 e 24), ‘frita’ (frg. 11), ‘serve’ (frgs. 23 e 34) e ‘ensopa’ (frg. 23).

Mas tanto os cozinheiros como os convivas, nas competências atribuídas a cada grupo (preparação e consumo de alimentos, respetivamente), se servem de UTENSÍLIOS de cozinha e de MOBILIÁRIO de apoio²²⁴. Em relação aos primeiros, podemos reuni-los em três grupos, diferenciados segundo a sua relação com os alimentos e a comida, a saber: o acondicionamento, a preparação e o serviço.

A propósito das conservas de postas de atum em sal e da cavala salpresa (frg. 39), Arquêstrato refere dois recipientes de barro usados para armazenar e transportar esses ingredientes: *bikos* (‘pote’) e *amphoreus* (‘ânfora’). Ambos têm a mesma função geral, a conservação de peixe em salga, embora no caso da ânfora o poeta faça, como veremos de seguida, uma alusão expressa à finalidade para que foi desenhada, o transporte de líquidos (vinho, azeite, vinagre, azeitonas e preparados de peixe em sal). No caso do contentor apelidado de *bikos*, é provável que o termo grego seja usado como sinónimo de *stamnos* e de *keramion*, duas formas cerâmicas com uso atestado pela arqueologia e pela literatura²²⁵. Diferem da ânfora por apresentarem um bojo e um gargalo maiores, ainda que sejam mais pequenos. Daí que o poeta tenha dito que a posta de atum se cortava para vir a ser ‘colocada a conservar em sal [gr. *tarikbeuesthai*] dentro de potes [gr. pl. *bikoi*]²²⁶. Já em relação à ânfora (vv. 6-7) diz-se que receberia no seu interior cavala de ‘meia-salga’ (*hemitarikhos*), em ‘água salgada’ (*halmyron hydor*). Tanto um recipiente como

²²³ Cujó sentido ‘embeber, ensopar em caldo’ vem já atestado em Bluteau (1713, vol. III: *sub verbum* ‘ensopar’).

²²⁴ Sobre os utensílios de cozinha no poema de Arquêstrato, vd. Cação 2012. Também Dalby (2003a: 100-102) apresenta na entrada “Cooking utensils” um bom resumo da matéria para os contextos grego e romano, seguido da respectiva bibliografia essencial.

²²⁵ Cf. Olson-Sens (2000: 164).

²²⁶ Cf. v. 2: ἐν βίκοισι ταριχέυεσθαι ἔμελλεν.

o outro destinavam-se a armazenar as conservas e no geral eram vendidos e levados para casa juntamente com o produto, uma vez que a sua função é de contentores (antepassados das modernas embalagens)²²⁷.

No grupo dos utensílios destinados à confeção da comida podemos ainda distinguir quatro subcategorias: a dos utensílios de preparação dos ingredientes, a dos utensílios usados para levar os alimentos ao lume, a dos utensílios produtores de calor (ou seja, os utensílios de cozedura propriamente ditos) e a da louça de servir à mesa. Do primeiro tipo faz parte apenas um objecto: uma faca de grandes dimensões, a *makhaira*, por isso traduzida por ‘facalhão’, indicada para golpear o peixe-cítara (frg. 32), antes de ser esfregado com os temperos gordos (azeite e queijo). Para levar os alimentos ao lume, o poeta somente menciona três objectos: dois de cerâmica, a serem colocados diretamente sobre o fogo, ou seja, uma ‘caçoila’ (*lopas*) e uma ‘frigideira’ (*teganon*); e um de metal, um ‘pequeno espeto’ (*obeliskos*). As formas bem distintas das duas peças de bateria de cozinha mencionadas revelam que eram colocadas em contacto com o calor de maneiras diferentes. Enquanto a primeira (frg. 24), de bojo pronunciado (conforme sugere no texto a referência à ‘barriga’ e aos ‘lados’ do recipiente – gr. *koila* e *pleuroma*), se colocava em cima de um fogareiro (como afirma o poeta) e possuía tampa (como revelam os achados arqueológicos), usada para cobrir e facilitar a fervura dos ingredientes em meio líquido, a segunda não tem testo, coloca-se diretamente sobre o fogo e podia comer-se dela, funcionando simultaneamente como recipiente de ir ao lume e prato²²⁸.

Tanto o peixe (frg. 34) como a carne (frg. 57) podem ser cozinhados em **espetos**, que podiam ser de menor ou maior dimensão. No caso dos espetos referenciados por Arquéstrato, o diminutivo *obeliskos* (formado da junção do sufixo *-ikos* ao nome comum para ‘espeto’, *obelos*)²²⁹, leva-nos, por comparação com o uso por outros autores da expressão ‘espeto para boi’ (*obelos bouporos*)²³⁰, a considerar que é intenção do poeta aludir aos exemplares pequenos. Sabemos pelo testemunho de Heródoto que os espetos eram feitos de ferro²³¹, matéria que, como se sabe, se adequa à exposição ao fogo.

²²⁷ Sobre o uso das ânforas na cozinha grega, vd. Sparkes (1962: 124), que observa que os gargalos podiam ser selados com rolhas de cortiça. Para informação mais detalhada sobre as formas dos vasos gregos pertencentes a coleções de museus portugueses e/ou achados em Portugal, leia-se: Rocha Pereira 2010 e Morais 2011.

²²⁸ Cf. Sparkes (1962: 129), Olson-Sens (2000: 59-60) e Dalby (2003a: 102).

²²⁹ Também Aristófanes, na comédia *Acarnenses* (v. 1007), emprega este diminutivo, o que se adequa à menção a tordos, aves de tamanho pequeno.

²³⁰ Cf. Heródoto 2. 135. 4 e Eurípides, *O Cíclope*, v. 302.

²³¹ No livro II (135. 4) das suas *Histórias* vem precisamente registada a expressão ‘espetos de ferro’ (*obeloi sideroi*).

Quanto aos utensílios de cozinha usados como fontes de calor para cozinhar, no poema aparecem dois tipos de fornos e um **fogareiro**. Este último (frg. 24), destinado a conter brasas, recebe em grego o nome *anthrakia*, que também pode significar simplesmente ‘brasa, carvão’. Destinava-se, como referimos acima a propósito da caçoila, a receber toda a bateria cerâmica de cozinha usada para ‘cozer em meio líquido’ (pelo que, no trecho em questão, o verbo usado é precisamente *hepsein*). Sempre que o processo de cozedura é seco, i. e., quando se trata de ‘assar’ (*optan*), não em contacto direto com o lume, o cozinheiro recorre a **forños**. Os tipos mais comuns são os dois referenciados pelo poeta, o *ipnos* (frg. 47) e o *klibanos* (frg. 14).

O primeiro destinava-se geralmente a cozer pão, embora o trecho do poema (não obstante o tom irónico subjacente à sugestão de as crianças da Lónia comerem lagarto assado) dê a entender que outros alimentos eram aí assados. Conforme atestam os achados arqueológicos, o forno cerâmico era portátil, de pequenas dimensões e aberto na frente. Colocava-se sobre um fogareiro, pelo que o calor era conduzido do lar do forno às suas duas paredes laterais e uma traseira, de formato abaulado²³². O *klibanos* (ou *kribanos*, como vem no texto de Arquêstrato) é um outro formato de forno, mas, tal como o anterior, usado também para cozer pão. Assemelha-se a uma panela de barro, que se colocava dentro de um buraco escavado na terra, rodeada de brasas. Na base da panela-forno podiam pôr-se folhas, sobre as quais se depositavam os alimentos. Para não se perder o calor, esses recipientes eram cobertos com uma tampa, o que explica que em latim a esse método de cozedura se tenha mais tarde chamado *sub testu*²³³.

Das referências expressas de Arquêstrato a utensílios de cozinha, falta-nos apenas mencionar um de servir à mesa: a ‘**molheira**’ (*oxybaphon*, frg. 9). A tradução literal do nome grego indica que se trata de um recipiente próprio para ‘mergulhar, pôr dentro de um líquido’ (*baptein*) alimentos, de paladar ‘ácido ou amargo’ (adj. *oxys*). A própria terminologia do objecto denuncia a característica essencial desses molhos que acompanhavam o prato principal ou o antecediam: o gosto intenso.

A nossa lista de utensílios não fica, no entanto, completa, se não lhe acrescentarmos outros dois, referidos indiretamente. Em causa estão o ‘**almofariz**’ (*igdis* ou *thyeia*) e o ‘**ralador de queijo**’ (*tyroknestis* ou *kybelis*). Muito presente na culinária grega, o primeiro era indispensável não só para moer grãos, mas também sal e ervas, originando, graças à junção de líquidos (azeite e vinagre), molhos e reduções usadas para condimentar a comida. Tanto o uso de formas

²³² Cf. Sparkes (1962: 127), Olson-Sens (2000: 193) e Dalby (2003: 101-102).

²³³ Sobre estes fornos em contexto arqueológico romano, o qual ajuda a compreender em retrospectiva o seu uso entre os gregos, leiam-se Cubberley 1995 e Cubberley-Lloyd-Roberts 1988.

verbais de ‘moer’ (*tribein*, frgs. 11 e 23), como dos substantivos ‘picadinho’ (*trimmation*, frg. 24) e ‘picado’ (*trimma*, frg. 34) denunciam operações que exigiam a sua utilização. Ao ralador de queijo chegamos pela menção no frg. 49 à adição de ‘raspa de queijo’ (trad. literal do grego *xyma tyrou*, v. 2), que verti por ‘queijo ralado’.

Sobre o MOBILIÁRIO ao dispor do conviva, apenas possuímos uma indicação: a ‘**mesa**’ (*trapeza*) sobre a qual eram colocadas as iguarias que iam sendo servidas (frg. 4)²³⁴. Tratava-se de uma pequena mesa individual, colocada ao alcance da mão de cada comensal, pelo que no texto o autor escreve ‘à frente...da mesa’ (πρὸς ...τραπέζην). Também a escolha do adjetivo *abrodaís* (‘com um modo de vida requintado’), de inspiração trágica²³⁵, nos permite adivinhar que se trataria de uma peça de particular requinte e beleza. Pode não ser uma coincidência fortuita Ateneu ter resgatado do olvido precisamente um passo do poema em que vem mencionada uma mesa apreciada do ponto de vista artístico. Não esqueçamos que eram originários da Sicília, e muito em especial de Siracusa, os modelos mais afamados de mesas de então²³⁶.

Sabemos que a prática (comum a Gregos e Romanos) consistia em servir em pequenas mesas (destinadas a um ou, no máximo, dois comensais) os diversos convivas e que era a limpeza ou troca efectiva de mesas que marcava a distinção entre os vários serviços (justamente ainda hoje chamado de ‘serviço de mesa’)²³⁷. Foi essa nomenclatura de “primeiras mesas” e “segundas mesas” que nos autorizou a estabelecermos para a tradução do poema duas grandes rubricas com essas denominações.

No termo do nosso estudo sobre a culinária do poema de Arquéstrato, teremos em consideração a presença que nele têm os AGENTES de PRODUÇÃO. Surgem-nos apenas referências indirectas, i. e., sem menção expressa dos substantivos comuns das respectivas categorias do ‘**padeiro**’ (*artopoiós*, à letra ‘fazedor de pão’) e do ‘**cozinheiro**’ (*opsopoiós* ou *mageiros*). O primeiro vem identificado através da perífrase ‘entendido em cereais’

²³⁴ Sobre o mobiliário dos banquetes, vd. Richter (1966: 52-72) e Boardman (1990, só sobre os leitos em que se reclinavam os convivas). Para um estudo das evidências materiais dos espaços usados para os serviços de refeições privadas, cívicas e rituais, vd. Bergquist 1990.

²³⁵ A propósito da presença na linguagem do poeta de neologismo de inspiração em outros géneros literários bem conhecidos (como a épica, a tragédia e a comédia), vd. Amado Rodríguez 2010 (em especial, para este adj., as pp. 14-15).

²³⁶ Cf. Richter 1966: 65.

²³⁷ Os achados arqueológicos e outras fontes escritas e iconográficas permitem-nos saber que o material mais comum das mesas era a madeira (com a vantagem de ser leve, logo facilmente transportada pelos servos da cozinha para o local de serviço da refeição e vice-versa). Também as havia de bronze e mármore. A forma dos tamos variava entre o rectangular e o redondo, peça que assentava sobre um suporte único ou sobre três ou quatro pés. No geral deveriam ser objectos relativamente pequenos, o que facilita o seu recolhimento debaixo dos leitos, quando necessário. Sobre esta matéria, vd. Richter (1966: 63-72).

(*epistemon sitoio*, frg. 6, v. 2), mas o segundo depreende-se do contexto a sua profissão (pois surge no frg. 46, a propósito das formas de cozinhar tainha e robalo milésios). A opinião que o poeta exprime a propósito de profissionais das duas especialidades é, como veremos, diametralmente oposta: elogio/repúdio. Os argumentos que sustentam posições tão contrastantes residem, conforme se perceberá de seguida, no bom ou mau conhecimento e práticas que apresentam nas respetivas áreas.

A propósito do especialista de cereais (frg. 6)²³⁸, a recomendação que o Siciliano dá ao seu interlocutor interno é para que possua pessoal oriundo de duas regiões não gregas, a Fenícia e a Lídia. Estas indicações precisas levam-nos a aventar hipóteses quanto às razões que estarão por detrás das mesmas. Em termos sociológicos estamos perante escravos domésticos, “luxo” que o desaforo económico das elites leitoras da poesia de Arquéstrato poderia sustentar. Quanto à naturalidade dos padeiros particulares, no caso da Fenícia, a região era famosa pela produção de trigo dos seus campos, conforme atesta a tragédia *Suplicantes*, de Ésquilo (vv. 554-555). Seria, pois, natural considerar que os Fenícios fossem tidos na conta de bons técnicos da arte de transformar os cereais em alimento.

No que diz respeito à Lídia, as fontes não a destacam pela sua produção cerealífera, mas pelo luxo e requinte que caracterizam o modo de vida das suas gentes, mesmo em matéria gastronómica. O mais conhecido testemunho literário neste domínio é Heródoto. Recorde-se que o historiador conta que, no momento em que o rei lídio Creso se prepara para pegar em armas contra os Persas (*Histórias* 1. 71. 3), o nobre Sândanis alerta o monarca para a insensatez de semelhante campanha, pois atacavam uma gente que desconhecia o vinho e os figos, símbolos de um ‘modo de vida’ (ou, como se diz em grego, *diaita*) sofisticado²³⁹. Mais tarde será o próprio Creso a proferir palavras para as quais encontramos eco no presente fragmento de Arquéstrato. Assim

²³⁸ Os cereais eram consumidos sob a forma de três preparados: papas, pão e bolos. As papas (*mazai*) constituem a forma mais ancestral de consumir a farinha de cevada (previamente torrada), que era o cereal mais comum, porque mais abundante, na Grécia. Como sugere o próprio nome (formado do verbo *massein*, ‘amassar’), tratava-se de amassar o cereal moído com um líquido (água, leite, mel, vinho ou mosto cozido), a que se podiam adicionar plantas aromáticas (como cominhos e aneto) e outros temperos (azeite e sal). Da proporção entre sólidos e líquidos dependia a forma que adquiria o preparado: papas, “panquecas” e biscoitos (estes, por serem rijos e de longa conservação, adequavam-se aos farnéis de viagem e, para mais fácil consumo, podiam ser amolecidos num líquido). Havia papas doces e salgadas, cruas (caso das papas, que não iam ao fogo) ou cozinhadas (caso da massa cozida, não em fornos fechados, mas em recipientes descobertos, caçarolas ou frigideiras, sendo o resultado uma espécie de tarte ou panqueca). Sobre este assunto, vd. Amouretti 1986, Braun 1995: 25-31, García Soler 2001: 95-6, Wilkins-Hill 2008: 125-126.

²³⁹ O vinho e os figos eram duas ‘iguarias’, i. e., *agatha*, não conhecidas dos Persas, mas com que estariam, por contraste, bastante familiarizados os invasores, os Lídios.

como no texto do historiador temos um Lídio a recomendar que se sirva um banquete abundante em ‘comida de toda a espécie’ (*sitia pantoia*, 1. 207.6), também no poema de Arquéstrato deparamos com a indicação de que um serviçal originário da Lídia conhece ‘todas as maneiras’ (*pantoias ideas*, v. 3) de preparar cereais²⁴⁰.

Ateneu atesta, além disso, em vários trechos da sua obra, a fama de bons padeiros reconhecida aos asiáticos. Basta lembrarmos que o padeiro-pasteleiro que mais cita era natural da Ásia Menor (Cilícia), Crisipo de Tiana (séc. II-I a. C.)²⁴¹. Confirma-se, assim, a ideia de que é nos locais em que a matéria-prima mais abunda que se podem encontrar os melhores profissionais da área.

Nos antípodas dos louvores anteriores, surge nas palavras de Arquéstrato (frg. 46) um severo ataque aos cozinheiros na época mais badalados, autores de uma cozinha apostada na condimentação forte das comidas. Afamada, conforme testemunho da *República de Platão, a mesa de Siracusa e a variedade de pratos siciliana*, nas palavras do filósofo²⁴², caracterizava-se por recorrer a uma elevada variedade de ingredientes para confeccionar um único prato, bem como por transformar em regra e marca de distinção do luxo culinário que executa a constante e forte presença de temperos (alterando, dessa forma, o gosto natural dos produtos básicos). Os símbolos desse disfarce excessivo do sabor e da qualidade naturais dos ingredientes são, no frg. 46 de Arquéstrato, o queijo, o vinagre, o molho salgado e o sílfio. Esses cozinheiros sicilianos e italiotas abusam das gorduras e a mistura de condimentos, que repetem em todos os pratos, acaba por surtir o efeito contrário ao anunciado, pois, como remata o poeta, *conseguem preparar um banquete com todo o tipo de comidinhas pegajosas e mal condimentadas*.

Não esqueçamos que esta casta de cozinheiros é formada por conterrâneos e vizinhos do Autor (naturais de Siracusa e de Itália), pelo que se confirma uma vez mais que o nosso guia gastronómico possui uma qualidade atualmente indispensável aos redatores de roteiros, a imparcialidade. No excerto sobre os vinhos que nos chega do poeta, deparamos com um “juramento de isenção” desse tipo, quando o poeta se demarca das *peçoas que se regozijam em elogiar apenas os bens da sua terra* (frg. 59).

²⁴⁰ Note-se que Ateneu apresenta, em notas dispersas ao longo da sua obra, evidências da paixão *gourmet* dos Lídios. Recordemos que, sendo conhecidos por apreciarem grande variedade de pratos, o Naucratis lhes atribui a invenção de uma especialidade famosa, a *karyke* (12. 516c). Noutro passo (12. 516f), a propósito de mais um prato, o *kandaulos*, indica que esse povo lhe dá três nomes, *o que está de acordo com o seu gosto por iguarias*. Sobre estes dois passos de Ateneu, vd. Soares 2010: 45-46 e 50, respectivamente.

²⁴¹ Sobre esses primeiros livros de especialidades de culinária, entre eles o *Livro da Padaria* de Hegesipo de Tarento (um italiota), vd. Soares 2010 (em especial pp. 50-51 para esta matéria).

²⁴² *República* 404d.



APÊNDICE

RECEITUÁRIO MODERNIZADO
DE ARQUÊSTRATO

Imagem 16 - preparação do peixe bonito

OBSERVAÇÕES PRÉVIAS:

1. As receitas constantes deste apêndice foram confeccionadas e degustadas no dia 14 de maio de 2016, na cozinha e restaurante “Arcadas” do Hotel Quinta das Lágrimas, em Coimbra.

2. Todos os peixes e a lebre são utilizados inteiros, excepto quando indicado na receita; os pesos indicados correspondem aos exemplares que foram utilizados para a reprodução das receitas, antes de serem arranjados (com vísceras e escamas).

RECEITUÁRIO

Frg. 11

“Fritada de peixe miúdo”

Para 2 pessoas

Ingredientes

Petinga e Carapau pequeno (500 gr.)

Azeite (250 ml)

Ervas aromáticas frescas - Salsa e coentros (12 gr.)

Sal fino (3 gr.)

Depois de eviscerados e bem lavados, fritar os peixes numa frigideira com azeite bem quente, durante cerca de 3 minutos. Reservar e temperar com o sal fino. Moer as ervas aromáticas com um pouco de azeite e adicionar ao peixe.

Frg. 14

“Bodião assado”

Para 2 pessoas

Ingredientes

Bodião (1000 gr.)

Queijo de Cabra ou Ovelha curado (50 gr.)

Azeite (60 ml)

Sal grosso (8 gr.)

Cominhos secos (1 gr.)

Escamar e eviscerar o peixe. Ralar o queijo e misturar com um pouco de azeite e colocar sobre o peixe com algum sal. Levar a assar sobre brasas durante 15 minutos, virando a meio da confeção.

Retificar de sal e temperar com os cominhos e o restante azeite.

Frg. 19

“Congro cozido”

Para 2 pessoas

Ingredientes

Congro - Cabeça (2000 gr.)

Água (3000 ml)

Sal grosso (20 gr.)

Ervas aromáticas frescas - Salsa, coentros, funcho e orégãos (20 gr.)

Colocar numa panela a água com o sal e as ervas aromáticas e levar ao lume.

Quando estiver prestes a levantar fervura, colocar a cabeça do congro e baixar para lume brando. Deixar cozer lentamente durante 15 minutos e retirar.

Frg. 23

“Peixe-porco cozido e grelhado”

Para 2-3 pessoas

Ingredientes

Peixe-porco (1600 gr.)

Água (1000 ml)

Orégãos (1 gr.)

Vinagre (20 ml)

Sal grosso (8 gr.)

Depois de escamado e eviscerado o peixe, cortar a cabeça, separando-a do resto do corpo.

Colocar a água numa panela ao lume e, quando estiver prestes a levantar fervura, juntar a cabeça do peixe. Baixar para lume brando e deixar cozer durante 10 minutos. Retirar. Polvilhar o restante peixe com sal grosso e grelhar durante 12 minutos, virando a meio da confeção.

Servir a cabeça com os orégãos moídos ou embebidos no vinagre.

Frg. 24

“Cação grelhado e estufado”

Para 2-3 pessoas

Ingredientes

Cação (1500 gr.)

Azeite (50 ml)

Sal grosso (10 gr.)

Cominhos secos (1 gr.)

Ervas aromáticas frescas - Salsa e orégãos (6 gr.)

Separar a barriga do cação e temperar com sal grosso e cominhos. Grelhar durante 8-10 minutos, virando a meio desse tempo e pincelar com um pouco de azeite. Cortar o restante peixe em pedaços e estufar numa caçoila com um fundo de azeite, cominhos e as ervas aromáticas, em lume brando durante 10 minutos.

Frg. 36

“Troupas de bonito nas brasas”

Para 3-4 pessoas

Ingredientes

Bonito (1500 gr.)

Folhas de figueira (cerca de 20)

Orégãos frescos (3 gr.)

Azeite (10 ml)

Água (1000 ml)

Sal grosso (10 gr.)

Escaldar previamente as folhas de figueira em água. Depois de eviscerado, colocar os orégãos na barriga do peixe, pincelar todo o peixe com azeite e temperar com sal grosso. Embrulhar com as folhas de figueira molhadas, atando com fio norte. Colocar debaixo de brasas não muito quentes e deixar cozinhar durante 15-20 minutos.

Frg. 37

“Sargo grelhado”

Para 2 pessoas

Ingredientes

Sargo (800 gr.)

Azeite (40 ml)

Sal grosso (6 gr.)

Vinagre (15 ml)

Queijo de cabra ou de ovelha curado (20 gr.)

Depois de escamado e eviscerado, esfregar com o azeite e temperar com sal, e grelhar durante 10 minutos, virando a meio da confeção.

Poderá servir-se simplesmente grelhado ou com um pouco de queijo de cabra ou de ovelha curado e vinagre bem forte.

Frg. 38

“Bifes de atum grelhados”

Para 3 pessoas

Ingredientes

Atum - lombo (600 gr.)

Azeite (30 ml)

Sal grosso (4 gr.)

Molho de peixe vietnamita *Nuoc Mam* ou tailandês *Nam Pla* (20 ml)

Cortar o lombo de atum, limpo e arranjado, em bifes de cerca 200 gr. cada. Temperar com azeite e sal e grelhar durante cerca de 2-3 minutos de cada lado.

Servir simples ou com molho de peixe salgado bem apurado.

Frg. 40

“Raia estufada”

Para 2-3 pessoas

Ingredientes

Raia (500 gr.)

Queijo de cabra ou de ovelha curado (20 gr.)

Azeite (30 ml)

Chalota (15gr.)

Sal (3 gr.)

Assa-fétida (1 gr.)

Cortar previamente a raia em pedaços (sem retirar a cartilagem). Refogar a chalota picada em azeite, adicionar a raia e o sal, e deixar estufar durante 5 minutos. Adicionar o queijo ralado e a assa-fétida no final.

Frg. 46

“Robalo grelhado”

Para 2 pessoas

Ingredientes

Robalo (800 gr.)

Molho de peixe vietnamita *Nuoc Mam* ou tailandês *Nam Pla* (20 ml)

Depois de eviscerado, grelhar o robalo ainda com escama, durante 10 minutos, virando a meio desse tempo. Regar com o molho salgado.

Frg. 57

“Espetada de lebre”

Para 4-5 pessoas

Ingredientes

Lebre (2000 gr.)

Sal grosso (10 gr.)

Depois de pelada e eviscerada, temperar a lebre com o sal e colocá-la inteira num espeto a grelhar durante 15-20 minutos, se a quiser mal passada, virando-a algumas vezes durante a confeção.

(Página deixada propositadamente em branco)

BIBLIOGRAFIA

FONTES (EDIÇÕES, TRADUÇÕES E COMENTÁRIOS)

Arquéstrato e Ateneu:

- Bedrot, I. (ed.) (1535), *Athenaei Dipnosophistarum libri XV*. Basileia.
- Brandt, P. (ed.) (1888), *Parodorum Epicorum Graecorum et Archestrati Reliquiae*. Leipzig.
- Casaubon, Isaac (1597), ΑΘΗΝΑΙΟΥ ΔΕΙΠΝΟΣΟΦΙΣΤΩΝ. BIBLIA ΠΕΝΤΕΚΑΙΔΕΚΑ. ATHENAEI DEIPNOSOPHISTARVM LIBRO XV. Apud Hieronymum Commelium. Leiden²⁴³.
- Cazzola, C. (1995), *Archestrato di Gela. Gastronomia in versi*. Ferrara.
- Citelli, L., Gambato, M. L. (2001), *Ateneo, I Deipnosofisti. I Dotti a Banchetto*. 4 vols., Salerno.
- Dalechamps, J. (1583), *Athenaei Naucratis, Deipnosophistarum libri quindecim*. Lugdunum.
- Desrousseaux, A. M., Astruc, C. (1956), *Athénée, Les Deipnosophistes*. Tome I: livre I et II. Paris.
- Friedrich, Cl., Nothers, Th. (1998-2000), *Athenaios, Das Gelehrtenmahl*. 3 vols. Stuttgart.
- Grasso, S. (1987), *Archestrato di Gela. I piaceri della mensa (frammenti 330 a.C.)*. Palermo.
- Gulick, G. B. (ed.) (1927-1963), *Athenaeus: The Deipnosophists*. 7 vols. Cambridge.
- Kaibel, G. (ed.) (1887-1890), *Athenaeus: Deipnosophistae*. 3 vols. Stuttgart.
- Lloyd-Jones, H., Parsons, P. (eds.) (1983), *Supplementum Hellenisticum*. Berlin, New York.
- Martín García, J. A. (1994), “Arquéstrato de Gela (o Siracusa)”, in *Poesía alejandrina menor*. Madrid, Biblioteca Clásica Gredos, 79-109.
- Montanari, O. (ed.) (1983), *Archestrato di Gela*, vol. I, *Testimonianze e frammenti*. Bologna.
- Olson, S. D. (2007-2012), *Athenaeus. The Learned Banqueters*. 8 vols. Harvard.
- Olson, S. D., Sens, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- Ribbeck, W. (ed.) (1877), *Archestrati Syracusii siue Gelensis Quae Feruntur apud Athenaium Reliquiae*. Berlin.
- Rodríguez-Noriega Guillén, L., *Banquete de los Eruditos*. Libros I-II (1998), Libros III-V (1998), Libros VI-VII (2006); Libros VIII-X (2006); Libros XI-XIII (2014). Madrid.
- Schweighäuser, I. (ed.) (1801-1805), *Athenaei Naucratis Deipnosophistarum Libri Quindecim*. 5 vols. Argentorati.

²⁴³ Acessível online na plataforma Fondos Digitalizados da Universidade de Sevilla: http://fondosdigitales.us.es/fondos/libros/3883/1/athenai-ou-deipnosophiston-biblia-pentekai-deka-athenaei-deipnosophistarum-libri-xv/vista_amplia/?desplegar=116696&desplegar=1

- Scinà, D. (1993), *Archestrato. I frammenti della gastronomia*. Palermo.
- Turturro, G. (1961), *I Deipnosofisti (o Sofisti a banchetto)*. Bari.
- Wilkins, J. M., Hill, S. (1994), *Archestratus. The Life of Luxury: Europe's Oldest Cookery Book*. Totnes.
- Wilkins, J. M., Hill, S. (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes.

Outros autores antigos:

- Lourenço, F. (2005), *Homero. Odisseia*. 6ª ed. Lisboa.
- Silva, M. F. (2006), *Aristóteles, História dos animais I*. Lisboa.
- Silva, M. F. (2008), *Aristóteles, História dos animais II*. Lisboa.
- Silva, M. F. (2010), *Aristóteles, Partes dos animais II*. Lisboa.
- Tsitsiridis, S. (2013), *Beiträge zu den Fragmenten des Klearchos von Soloi*. Berlin.

Dicionário:

- Bluteau, Raphael (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino*. Colégio das Artes da Companhia de Jesus. Vols. I-VIII. Coimbra.

ESTUDOS

- Alcock, J. P. (2006), *Food in the Ancient World*. London.
- Amado Rodríguez, M. T. (2010), “Originalidad léxica en los fragmentos de Arquéstrato de Gela”, *Humanitas* 62: 11-21.
- Amouretti, M.-C. (1986), *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Annales Littéraires de l'Université de Besançon, 328. Paris.
- André, J.-M., Baslez, M.-F. (1993), *Voyager dans l'Antiquité*. Paris.
- Arruda, A. M., Viegas, C., Bargão, P., Pereira, R. (2006), “A importação de preparados de peixe em Castro Marim: da Idade do Ferro à época romana”, *Setúbal Arqueológica* 13: 153-176.
- Bergquist, B. (1990), “Symptotic space: a functional aspect of Greek dining-rooms”, in O. Murray (ed.), *Symptica. A Symposium on the Symposium*. Oxford and New York, 37-65.
- Bernabé Pajares, A. (2015), “Vegetarianismo en Grecia: implicaciones religiosas, éticas y sociales”, in S. Tarodo Soria, P. C. Pardo Prieto (coords.), *Alimentación, creencias y diversidad cultural*. Valencia, 27-47.
- Bilabel, F. (1921), ‘Kochbücher’, in G. Wissowa et alii, *Paulys Real-Encyclopädie der classischen Altertumwissenschaft*. Stuttgart.
- Bianca, L. della, Beta, S. (2002), *OINOS. Il vino nella letteratura greca*. Carocci.
- Boardman, J. (1990), “Symposion furniture”, in O. Murray (ed.), *Symptica. A Symposium on the Symposium*. Oxford and New York, 122-131.
- Bortolin, R. (2008), *Archeologia del miele*. Mantova.

- Branham, R. Bracht, Goulet-Cazé, M.-O. (1996), *The Cynics: the Cynic Movement in Antiquity and its Legacy*. Berkeley.
- Braun, Th. (1995), “Barley cakes and emmer bread”, in J. Wilkins, D. Harvey and M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 25-37.
- Braund, D., Wilkins, J. (2000), *Athenaeus and His World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter, repr. 2003.
- Brisay, K. W. de, Evans, K. A. (eds.) (1975), *Salt: The Study of an Ancient Industry*. Colchester.
- Brock, R. (1994), “Greece: ancient Greece”, in J. Robinson (ed.), *The Oxford Companion to Wine*. Oxford, 464-468.
- Burnet, M. (1993), “Vin local et vin de cru: les exemples de Délos et de Thasos”, in M.-C. Amouretti, J. P. Brun (eds.), *La production du vin et de l’huile en Méditerranée*. École Française de Athènes, Athens, 201-212.
- Cação, E. (2012), “Preparação e confeção dos alimentos e utensílios de cozinha nos fragmentos de Arquêstrato de Gela”, in C. Soares e P. B. Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*. Coimbra, 49- 55.
- Casson, L. (2001), *Libraries in the Ancient World*. New Haven and London.
- Craik, E. (1995), “Hippocratic *Diaita*”, in J. Wilkins, D. Harvey and M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 343-350.
- Cubberley, A. L. (1995), “Bread-baking in Ancient Italy. *Clibanus* and *sub testu* in the Roman world: further thoughts”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 55-68.
- Cubberley, A. L., Lloyd, J. A., Roberts, P. C. (1988), “*Testa* and *clibani*: the baking covers of Classical Italy”, *Papers of the British School at Rome* 56: 98-119.
- Dalby, A. (1995), “Archestratos: Where and When?”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*. Exeter, 400-412.
- Dalby, A. (1996), *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. London and New York.
- Dalby, A. (2000a), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*. London and New York.
- Dalby, A. (2000b), “*Topikos oinos*: the named wines of Old Comedy”, in D. Harvey and J. Wilkins (eds.), *The Rivals of Aristophanes: Studies in Athenian Old Comedy*. London, 397-405.
- Dalby, A. (2000c), *Dangerous Tastes: the Story of Spices*. Berkeley.
- Dalby, A. (2003a), *Food in the Ancient World. From A to Z*. London and New York.
- Dalby, A. (2003b), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE: Text, Translation and Commentary*. S. DOUGLAS OLSON and ALEXANDER SENS. Oxford University Press. 2000. Pp. lxxiv + 261, *Hermathena* 173-174: 222-228.
- Degani, E. (1990), “La poesia gastronomica greca (I)”, *Alma Mater Studiorum* 3: 33-50, versão inglesa nas pp. 51-63 (repr. in M. G. Albiani et alii, *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*. Hildesheim, 2004, 529-546).

- Degani, E. (1991), “La poesia gastronomica greca (II)”, *Alma Mater Studiorum* 4: 147-163, versão inglesa nas pp. 164-175 (repr. in M. G. Albiani et alii, *Filologia e storia: scritti di Enzo Degani*. Hildesheim, 2004, 547-563).
- Degani, E. (1997), “Βολβοί ‘lampascioni’”, in U. Criscuolo, R. Maisano (eds.), *Synodia. Studia humanitatis Antonio Garzya septuagenario ab amicis atque discipulis dicata*. Napoli, 233-6.
- Desmond, W. (2008), *Cynics*. Stocksfield.
- Dias, P. B. (2012), “Em defesa do vegetarianismo: o lugar de Porfírio de Tiro na fundamentação ética da abstinência da carne dos animais”, in C. Soares, P. B. Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra, 81-92.
- Fabião, C. (1993), “*Garum* na Lusitânia rural? Alguns comentários sobre o povoamento romano do Algarve”, *Studia Historica. Historia Antigua* X-XI: 227-252.
- Fabião, C. (2009), “Cetárias, ânforas e sal: a exploração de recursos marinhos na Lusitânia”, *Estudos Arqueológicos de Oeiras* 17: 555-594²⁴⁴.
- García Soler, M. J. (1994), “Nombres de moluscos en la obra de Ateneo de Náucratis”, *Veleia* 11: 197-235.
- García Soler, M. J. (1999), “Algunos nombres de vinos en griego antiguo”, *Habis* 30: 391-403.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- García Soler, M. J. (2002), “Los vinos de la comedia griega”, *DOURO-Estudios & Documentos* VII (13): 49-64.
- García Soler, M. J. (2004), “Alimentación y salud en la Grecia antigua”, *biTARTE* 34: 5-20.
- García Soler, M. J. (2005), “La cocina del amor: alimentos afrodisiacos en la antigua Grecia”, *Révue des Études Anciennes* 107.2: 585-600.
- García Soler, M. J. (2007), “Nourriture et santé dans la médecine grecque ancienne”, in F. Audoin-Rouzeau et F. Sabban (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*. Tours, 25-37.
- García Soler, M. J. (2008), “El cocinero cómico: maestro de los fogones y de la palabra”, *Estudios griegos e indoeuropeos* 18: 145-158.
- García Soler, M. J. (2011), “Entre lo sagrado y lo profano: la figura del μάγειρος en la antigua Grecia”, *ARYS: Antigüedad, Religiones y Sociedades* 9: 85-98.
- Gould, J. B. (1970), *The Philosophy of Chrysippus*. Albany.
- Hocquet, J. C., Hocquet, J. (1985-1987), “The history of a food product: salt in Europe. A bibliographic review”, in *Food and Foodways* 1: 425-447.
- Jacob, Ch. (2000), “Athenaeus the librarian”, in D. Braund and J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter, repr. 2003, 85-110.

²⁴⁴ Disponível para consulta online em: http://lisboa.academia.edu/CarlosFabi%C3%A3o/Papers/141095/Cetarias_anforas_e_sal_a_exploracao_de_recursos_marinhos_na_Lusitania (acedido em 31 de Maio de 2012).

- Jacob, Ch. (2013), *The Web of Athenaeus*. Washington.
- Jones, J. E. (1976), “Hives and honey of Hymettus”, *Archaeology* 29. 2: 80-91.
- Jouanna, J. (1996), “Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne”, *Révue des Études Grecques* 109: 410-434.
- Jouanna, J. (2008), “Réflexions sur le régime des peuples dans la Grèce classique (Hérodote, I, 133; Hippocrate, *Ancienne médecine*, ch. 5; Thucydide, I, 6) et sur le sens des mots de la famille de δῖαιτα”, *Révue des Études Grecques* 1: 17-42.
- Jouanna, J. (2012), “Dietetics in Hippocratic medicine: definition, main problems, discussion”, in J. Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen. Selected Papers*. Translated by N. Allies. Edited with a preface by Ph. van der Eijk. Leiden, Boston, 137-153.
- Jouanna, J., Villard, L. (eds.) (2002), *Vin et santé en Grèce ancienne*. Actes du colloque organisé à l’Université de Rouen et à Paris. Paris.
- Lambert-Gócs, M. (1990), *The Wines of Greece*. London, Boston.
- Montanari, O. (1999), “I pesci di pregio nella *Vita di delizie* di Archestrato di Gela”, *Mélanges de l’École Française de Rome. Antiquité* 111. 1: 67-77.
- Morais, R. (2011), *A coleção de vasos gregos do Museu de Farmácia*. Coimbra.
- Murray, O. (ed.) (1990), *Symptica: a Symposium on the Symposium*. Oxford, reimpr. 1994.
- Murray, O. (2015), “Athenaeus the encyclopedist”, in J. Wilkins and R. Nadeau (eds.), *A Companion to Food in the Ancient World*. Malden, Oxford, 30-42.
- Ornellas e Castro, I. (2015), *O Livro de Cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial*. Lisboa.
- Richter, G. M. A. (1966), *The Furniture of the Greeks, Etruscans and Romans*. London.
- Rocha Pereira, M. H. (2010), *Greek Vases in Portugal*. Coimbra.
- Romeri, L. (2000), “The Λογόδειπνον: Athenaeus between Banquet and Anti-Banquet”, in D. Braund and J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter, repr. 2003, 256-271.
- Salviat, F. (1986), “Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites”, in J.-Y. Empereur, Y. Garland (eds.), *Recherches sur les amphores grecques*. Suppléments au Bulletin de Correspondance Helléniques 13, 145-196.
- Sharples, R. W. (1996), *Stoics, Epicureans and Sceptics: An Introduction to Hellenistic Philosophy*. London and New York.
- Smith, W. D. (1980), “The development of classical dietetic theory”, in *Hippocratica. Actes du colloque hippocratique de Paris (Setembre 1978)*. CNRS, Paris, 439-448.
- Smith, W. D. (1992), “Regimen, κρησις and the history of dietetics”, in J. A. López Férez (ed.), *Tratados Hipocráticos*. VII^o colloque international hippocratique. Madrid, 263-271.
- Soares, C. (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *Boletim de Estudos Clássicos* 54 (Dezembro) 43-52.
- Soares, C. (2012a), “Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo de Arquêstrato*”, in M. R. Cândido (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro, 64-92.

- Soares, C. (2012b), “Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in C. Soares, P. B. Dias (coords.), *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*. Coimbra, 35-47.
- Soares, C. (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in C. Soares (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade*. Conferências & Debates Interdisciplinares I. Coimbra, 13-36.
- Soares, C. (2014), “Pão e vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação portuguesa”, in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Estudos sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro*. Série DIAITA: Scripta & Realia. Coimbra, 17 - 50.
- Sparkes, B. A. (1962), “The Greek kitchen”, *Journal of Hellenic Studies* 82: 121-137.
- Thivel, A. (2000), “L'évolution du sens de ΔΙΑΙΤΑ”, in J. A. López Férez (ed.), *La lengua científica griega*. Madrid, 25-37.
- Węcowski, M. (2002), “Towards a definition of the symposion”, in T. Derda, J. Urbanik, M. Węcowski (eds.), *EUERGESIAS CARIN: Studies presented to Benedetto Bravo and Ewa Wipszyscka by their disciples*. Warsaw, 337-361
- Wilkins, J. M. (2008), “Athenaeus the navigator”, *Journal of Hellenic Studies* 128: 132-152.
- Wilkins, J. M. and Hill, S. (1996), “Mitaikos and other Greek cooks”, in *Cooks and other People. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995*. Totnes, Devon, 144-148.
- Wilkins, J. M. and Hill, S. (2008), *Food in the Ancient World*. Malden, Oxford, Carlton, 2nd ed.
- Wilkins, J. M., Nadeau, R (eds.) (2015), *A Companion to Food in the Ancient World*. Malden, Oxford.

ÍNDICES REMISSIVOS

NOMES COMUNS PORTUGUESES DE FAUNA E FLORA

Para cada espécie presente no poema de Arquéstrato apresenta-se um dos nomes comuns usados em português, seguido do nome científico latino (sempre que foi possível a identificação), da transliteação do nome grego para caracteres latinos, do termo original dentro de parêntesis e do fragmento em que ocorre.

Fauna identificada

- Anémoma – *Anemonia sulcata* (Pennant) – *akalephe* (ἀκαλήφη) – frg. 11
Atum – *Thunnus thynnus* (L.) – *thynnos* (θύννος) – frgs. 35, 38
Bonito – *Sarda sarda* (Bloch) – *amia* (ἀμία) – frg. 36
Bodião – *Sparisoma cretense* (L.) – *skaros* (σκάρως) – frgs. 14, 42
Búzio – *Hexaplex trunculus* (L.) – *tetheon* (τήθειον) – frg. 7
Cação – provavelmente *Galeorhinus galeus* (L.) – *karkharia* (καρχαρία) – frg. 24
Cachucho – *Dentex macropthalmus* (Bloch) – *phagros* (φάγρος) – frg. 27
Canário-do-mar – *Anthias anthias* (L.) – *anthias* (ἀνθίας) frg. 34 (nota)
Camarão – provavelmente *Penaeus kerathurus* (Forsskal) ou *Parapenaeus longirostris* (Lucas) – *karis* (καρίς) – frg. 26
Cavala – *Scomber scombrus* (L.) – *skombros* (σκόμβρος) – frg. 39.
Choco – *Sepia officinalis* (L.) – *sepia* (σηπία) – frg. 56
Concha – *konche* (κόγχη) – frg. 7
Conchas de casca fina – *Callista chione* (L.) – [*khemai*] *leiai* (χῆμαι λείαι) – frg. 7
Congro – *Conger conger* (L.) – *gongros* (γόγγρος) – frg. 19
Dentão – *Dentex dentex* (L.) – *sinodon* (σινόδων) – frg. 18
Dourada – *Sparus aurata* (L.) – *khrysophrys* (χρύσοφρυς) – frg. 13
Dourado – *Coryphaena hippurus* (L.) – *hippouros* (ἵππουρος) – frg. 51
Enguia – *Anguilla anguilla* (L.) – *enkhelys* (ἐγγελυς) – frg. 10
Espadarte – *Xiphias gladius* (L.) – *xiphias* (ξιφίας) – frg. 41
Ganso – *Anser anser* (L.) – *khen* (χῆν) – frg. 58
Guitarra – *Rhinobatos rhinobatos* (L.) – *rhine* (ρίνη) – frg. 47
Lagosta-da-pedra – *Scyllaris arctus* (L.) – *arktos* (ἄρκτος) – frg. 7
Lavagante – *Hommarus gammarus* (L.) – *astakos* (ἄστακός) – frg. 25
Lebre – *Lepus europaeus* (Pallas) – *lagos* (λαγός) – frg. 57
Linguado – *Buglossidium luteum* (Risso) – *bouglossos* (βούγλωσσος) – frg. 33
Lula – *Loligo vulgaris* (Lamarck) – *teuthis* (τευθίς) – frg. 55
Mexilhão – *Mytillus galloprovincialis* (Lamarck) – *mys* (μῦς) – frg. 7
Moreia – *Muraena helena* (L.) – *myraina* (μύραινα) – frg. 17
Mórmiro – *Lithognathus mormyrus* (L.) – *mormyros* (μόρμυρος) – frg. 53
Ostra – *Ostra edulis* (L.) – *ostreion* (ὄστρειον) – frg. 7
Pargo – *Pagrus pagrus* (L.) – *phagros* (φάγρος) – frg. 27
Peixe-escorpião – *Scorpaena scrofa* (L.) – *skorpios* (σκορπίος) – frg. 30.
Peixe-porco – *Diplodus puntazzo* (Walbaum) – *us* (ῦς) – frg. 23.
Peixe-raposo, *Alopias vulpinus* (Bonnaterre) – *galeos* (γαλεός) – frg. 22

- Peixe-relinchante – *Chromis chromis* (L.) – *khromis* (χρόμις) – frg. 31
Peixe-sapo – *Lophius piscatorius* (L.) – *batrachos* (βάτραχος) – frg. 48
Pescada – *Merluccius merluccius* (L.) – *onos* (ώνός) – frg. 15
Perca – *Crenilabrus mediterraneus* (L.) – *latos* (λάτος) – frg. 52
Pimpim – *Capros aper* (L.) – *kapros* (κάπρος) – frg. 16
Polvo – *Octopus vulgaris* (Cuvier) – *roulygos* (πούλυπος) – frg. 54
Raia – *Raia batis* (L.) – *leiobatos* (λειόβατος), frg. 47; *Batis batis* (L.) – *batis* (βατίς) – frg. 50
Robalo – *Morone labrax* (L.) – *labrax* (λάβραξ) – frg. 46
Rodvalho – *Scophthalmus rhombus* (L.) – *psetta* (ψηττα) – frg. 33
Roncador – *Johnius umbra* (L.) – *korakinos* (κορακίνος) – frg. 20
Salema – *Sarpa salpa* (L.) – *salpe* (σάλπη) – frg. 29
Salmonete – *Mullus barbatus* (L.) ou *Mullus surmuletus* (L.) – *trigle* (τριγλή) – frg. 42
Sargo – *Diplodus sargus* (L.) – *sargos* (σαργός) – frg. 37
Seláquio – subclasse *Elasmobranchii* (Bonaparte) – *selakhe* (σελάχη) – frg. 47
Tainha – *Mugil cephalus* (L.) – *kestreus* (κεστρεύς) – frgs. 43, 44, 45, 46
Tintureira – *Prionace glauca* (L.) – *glaukos* (γλαυκος) – frg. 21
Tremelga – *Torpedo torpedo* (L.) – *narke* (νάρκη) – frg. 49
Vieira – *Pecten maximus* (L.) – *kteis* (κτείς) – frg. 7

Nomes de peixes traduzidos literalmente do grego

- “Peixe-cítara” – provavelmente *Euclitharus linguatula* (L.) – *kitharos* (κίθαρος) – frg. 32
“Peixe-espuma” – *aphros* (ἀφρός) – frg. 11
“Peixe-miúdo” – *aphye* (ἀφή) – frg. 11
“Peixito” – *gonos* (γόνος) – frg. 11
“Urso” – provavelmente *Scyllaris arctus* (L.) – *arktos* (ἄρκτος) – frg. 7

Nomes de peixes transliterados do grego

- Aulopias* (αὐλωπίας) – frg. 34
Elops (ἔλωψ) – frg. 12
Lebia (λεβία) – frg. 28
Saperda (σαπέρδη) – frg. 39

Flora

- Cominho – *Cuminum cyminum* (L.) – *kyminon* (κύμινον) – frgs. 14, 24 e 60
Hissopo – *Hyssopus officinalis* (L.) – *hyssopos* (ὑσσωπος) – frg. 23
Jacinto-das-cearas – *Leopoldia comosa* (L.) – *bolboi* (βολβοί) – frg. 9
Orégão – *Origanum vulgare* (L.) – *origanos* (ὀρίγανος) – frg. 36
Sílfiio – *Ferula tingitana* (L.) – *silphion* (σίλφιον) – frgs. 46 e 50

NOMES GREGOS DE FAUNA

- akalephe* (ἀκαλήφη) – frg. 11
amia (ἀμία) – frg. 36
aphros (ἀφρός) – frg. 11
aphye (ἀφή) – frg. 11
arktos (ἄρκτος) – frg. 7
astakos (ἄστακός) – frg. 25

- aulopias* (αὐλωπίας) – frg. 34
batis (βατίς) – frg. 50
batrachos (βάτραχος) – frg. 48
bouglossos (βούγλωσσος) – frg. 33
elops (ἔλοψ) – frg. 12
enkbelys (ἔγγελυς) – frg. 10
galeos (γαλεός) – frg. 22
glaukos (γλαῦκος) – frg. 21
gongros (γόγγρος) – frg. 19
gonos (γόνος) – frg. 11
hippouros (ἵππουρος) – frg. 51
kapros (κάπρος) – frg. 16
karis (καρίς) – frg. 26
karkharia (καρχαρία) – frg. 24
kestreus (κεστρεύς) – frgs. 43, 44, 45, 46
[kbemai] leiai (χῆμαι λείαι) – frg. 7
khen (χῆν) – frg. 58
khromis (χρόμις) – frg. 31
khrysofhrys (χρῦσοφρυς) – frg. 13
kitharos (κίθαρος) – frg. 32
konkhe (κόγχη) – frg. 7
korakinos (κορακῖνος) – frg. 20
kteis (κτεῖς) – frg. 7
labrax (λάβραξ) – frg. 46
lagos (λαγός) – frg. 57
latos (λάτος) – frg. 52
lebia (λεβία) – frg. 28
leiobatos (λειόβατος) – frg. 47
mormyros (μόρμυρος) – frg. 53
myraina (μύραινα) – frg. 17
mys (μῦς) – frg. 7
narke (νάρκη) – frg. 49
onos (ὄνός) – frg. 15
ostreion (ὄστρειον) – frg. 7
phagros (φάγρος) – frg. 27
poulypros (πούλυπος) – frg. 54
psetta (ψῆττα) – frg. 33
rhine (ρίνη) – frg. 47
salpe (σάλπη) – frg. 29
saperda (σαπέρδη) – frg. 39
sargos (σαργός) – frg. 37
selache (σελάχη) – frg. 47
sepia (σηπία) – frg. 56
sinodon (σινόδων) – frg. 18
skaros (σκάρος) – frg. 14, 42
skombros (σκόμβρος) – frg. 39
skorpios (σκορπίος) – frg. 30
tetheon (τήθεον) – frg. 7
teuthis (τευθίς) – frg. 55

thynnos (θύννος) – frgs. 35, 38

trigle (τρίγλη) – frg. 42

us (ὕς) – frg. 23

xiphias (ξιφίας) – frg. 41

NOMES GREGOS DE FLORA

bolboi (βολβοί) – frg. 9

hysopos (ὑσσωπος) – frg. 23

kymionon (κύμινον) – frgs. 14, 24, 60

origanos (ὀρίγανος) – frg. 36

silphion (σίλφιον) – frgs. 46, 50

A presente obra constitui a primeira tradução para português do texto grego de literatura gastronómica mais antigo a ter chegado aos nossos dias, ainda que apenas sob a forma de fragmentos. O poema do siciliano Arquéstrato (séc. IV a. C.) é um retrato da alimentação requintada das elites aristocráticas, com poder económico para comprar o mais caro dos ingredientes (o peixe fresco de qualidade) e para realizar as rotas gastronómicas implícitas no texto. Na introdução procede-se à análise dos dados biográficos do autor e à história da transmissão e receção da sua obra até ao presente. Segue-se a tradução dos 60 fragmentos que a compõem, acompanhada de notas explicativas e de fotos de algumas das iguarias (reproduzidas da forma mais fidedigna possível). No cap. III realiza-se uma análise detalhada do contributo do poema para a história da alimentação na Grécia antiga. Aí a “cozinha de Arquéstrato” é considerada sob cinco perspectivas: produtos, métodos culinários, utensílios, mobiliário e agentes de produção. Destaca-se nesta parte o recurso a mapas de localização de ingredientes usados na confeção das receitas culinárias presentes na obra e um pormenorizado estudo da terminologia técnica usada no universo da cozinha do poeta. A obra está, ainda, complementada por um anexo com as receitas das fotos, atualizadas segundo os padrões modernos, pela bibliografia (edições e estudos) e por índices de fauna e flora alimentares mencionados (em português, nome latino científico e em grego).

OBRA PUBLICADA
COM A COORDENAÇÃO
CIENTÍFICA



CECH
CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA



• U



C •

I
IMPRESSA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
U