

*Contributos para a história da
alimentação na antiguidade*

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

ARTE CULINÁRIA EM XENOFONTE, PLATÃO E ARISTÓTELES

CARMEN SOARES

Universidade de Coimbra

A História da Alimentação, na Antiguidade, faz-se com base numa diversa e vasta galeria de fontes escritas. Aquelas em que primeiro pensam os estudantes, sobretudo os não iniciados nesse Mundo Novo das culturas grega e romana, são os hoje tão triviais livros de culinária. E, de facto, quando buscamos os mais antigos exemplares do género deparamos – nós os “frequentadores habituais” dessa literatura primeva, tantas vezes esquecida numa estante inacessível ou simplesmente desconhecida – deparamos, dizia eu, sem grande surpresa (pois outra coisa não esperávamos...) com diversos títulos, nomes de autores e receitas várias. O entusiasmo do professor/investigador é legítimo, mas como aconselham os grandes nomes do pensamento grego clássico, deve ser pautado pela moderação! A verdade é que, fruto das vicissitudes de uma transmissão multissecular e do papel marginal que no panorama literário geral, tais obras tinham, o que hoje até nós chegou de uma produção escrita que, a avaliar pelas referências numerosas, terá sido abundante, são fragmentos, i. e., algumas ‘migalhas’ que não chegam para saciar a nossa ‘gula *biblika*’ – expressão que aqui emprego, naturalmente, no seu sentido etimológico! – Importa, no entanto, dar a conhecer, livrando do esquecimento e invertendo uma tendência (quicéa inadvertida) para silenciar parte da nossa identidade cultural, ao público português, na sua língua materna, esse património.

Não pretendo, contudo, apresentar essas iguarias arcanas nem falar dos que delas nos deixaram o seu registo – em obras designadas tanto pelo título genérico de ‘livros de culinária’ (ὄψαρτυτικά βιβλία, à letra ‘livros para a preparação dos cozinhados’), como por textos especializados em determinadas áreas gastronómicas (vd.: ὄψαρτυτικά γλῶσσαι, ‘glossários de culinária’; πλακουντοποικὰ συγγράμματα, ‘tratados de pastelaria’; τὸ βιβλίον περὶ ταρίχων, ‘livro dos peixes salgados’; τὸ βιβλίον περὶ λαχάνων, ‘livro dos vegetais’)¹. O meu objectivo é reforçar a ideia de que, tal como hoje, nos sécs. V e IV a. C., a culinária era uma área que estava na moda, um tema de discussão de tal forma actual e transversal que, a par da já referida proliferação de bibliografia especializada (quem sabe se motidada por esse *boom* literário), não deixou alheios dois sectores que marcaram a cultura clássica: um artístico – a produção teatral cómica; outro filosófico – as elites intelectuais descendentes da filosofia humanista (i. e., orientada para a reflexão/questionamento sobre o

¹ Assunto cuja abordagem iniciei em C. Soares 2010.

homem na sua complexidade ética e política) de Sócrates. Não me debruçarei sob o legado riquíssimo que os autores de comédia nos deixaram², mas atentarei no bem menos abundante contributo de dois nomes maiores da filosofia grega antiga, Platão e Aristóteles, bem como da figura menos conhecida do público contemporâneo em geral, Xenofonte, que, tal como o primeiro, terá frequentado os círculos de discípulos do mestre, Sócrates, cujas ideias e memória ajuda a reconstruir e a reabilitar nos seus *Diálogos Socráticos*.

O meu interesse em proceder a uma análise das parcas ‘migalhas’ que estas fontes “sérias” (adjectivo aqui tomado enquanto antónimo de “cómicas”) nos legaram sobre a culinária foi motivado por uma questão que me tem assaltado e para a qual, numa investigação que ainda considero por fechar, não creio ter já encontrado uma resposta satisfatória, e que é a seguinte: em que conta eram tidos na Grécia Clássica, pelos seus contemporâneos, o conjunto de ‘saberes’ (alternativamente denominados de τέχνη e ἐπιστήμη) culinários e, por inerência, os profissionais e/ou entendidos na matéria³? Deveremos limitar-nos apenas à imagem de pedantes, charlatões e gabarolas, presente na comédia?

Não obstante algum exagero que a pincelada satírica dos comediógrafos tenha imprimido aos retratos desses sábios culinários (formados em astrologia, medicina, geometria, estratégia e aritmética – como enfatiza, a título de exemplo, o cozinheiro do frg. 1 K-A de Nicómaco), a verdade é que, na obra mais completa que possuímos do género, os cerca de 60 frgs. do mais antigo ‘Guia Gastronómico’ – *Hedypatheia* (‘Iguarias do Mundo’) de Arquétrato de Gela (séc. IV a. C.), é evidente a preocupação do autor em sujeitar a preparação das suas receitas a aspectos que, se seguirmos a sugestão do referido cozinheiro de Nicómaco, se afiguram familiares às ciências atrás enunciadas. A noção de que as estações do ano influem na qualidade dos peixes poderia fazer pensar na necessidade de possuir conhecimentos básicos de astrologia⁴; o número de convivas conveniente para um banquete e a disposição, em frente de cada um, de uma fina mesa (frg. 4), poderiam requerer conhecimentos de aritmética e geometria; no fundo, a obsessão de Arquétrato pela excelência dos produtos usados, bem como as indicações do papel decisivo que sobre ela podem exercer os temperos⁵, fariam pensar, também, na consciência que o cozinheiro e

² Vd. M. Garcia Soler 1996, 2008, 2009 e M. F. Silva 2012.

³ Refiro-me a duas categorias distintas: os profissionais são indivíduos que vivem do salário enquanto cozinheiros; os “entendidos” correspondem a pessoas que conhecem a arte, não para dela tirarem o seu sustento, mas pelo interesse que sentem em conhecê-la e dela fazerem, eventualmente, um uso pessoal. É neste último tipo que se incluiria Arquétrato, motivado, ao que podemos supor, para a redacção do seu guia gastronómico pelo desejo de partilhar a sua arte com um ciclo de amigos (e não clientes).

⁴ Assunto presente em vários frgs. de Arquétrato, citados pela edição de Olson-Sens: 27, 31, 33, 34, 35, 36, 37, 42, 45, 50.

⁵ Veja-se as observações do siciliano a propósito da preparação do barbudo e do robalo

especialista gastronómico deveriam ter dos benefícios/prejuízos que aqueles podem trazer à saúde dos comensais. Ou seja, por mais exageradas que sejam as caricaturas dos mestres da arte culinária na comédia, a realidade é que a leitura do único livro que conhecemos, em alguma extensão, da literatura gastronómica grega antiga, deixa perceber o fundo de verdade dessa caricatura. Ou seja, nos sécs. V e IV a.C., a arte culinária atingira um patamar de desenvolvimento e sofisticação tal que, numa altura em que a discussão epistemológica em geral se produzia de forma consistente nos círculos de intelectuais, era natural que esta abrangesse áreas emergentes, como parece ser o caso da arte culinária.

O método que segui para proceder ao presente estudo partiu, antes de mais, do levantamento dos passos em que Xenofonte, Platão e Aristóteles empregam ou o substantivo ὄψοποιία (à letra: ‘o acto de fazer/confeccionar *opson*’), tradicionalmente vertido para português por ‘cozinha/culinária’ ou os adjectivos da mesma família, ὄψοποιική e μαγειρική – o primeiro formado do substantivo acabado de referir (cuja raiz é comum também ao nome ὄψοποιός, que à letra significa ‘aquele que faz/confecciona *opson*’) e o segundo de μάγειρος (à letra: ‘aquele que realiza um sacrifício’ e cuja carne cozinha) – ambos a qualificar os substantivos (expressos ou subentendidos) τέχνη e ἐπιστήμη.

Dos dois pensadores que ainda viveram no séc. V a. C., comecemos por Xenofonte, aquele que desapareceu primeiro e cuja reflexão sobre a questão, até por não ser epistemológica, mais próxima estará da visão que a população comum tinha do ‘acto de confeccionar *opson*’, a ὄψοποιία. Antes, porém, de atentarmos nas suas palavras (*Memoráveis* 3. 14. 5-6), importa lembrar que o termo ὄψον, que entra na composição do substantivo, designava, genericamente, ‘tudo o que é cozinhado’ e que, numa altura em que se levava os alimentos à boca com as mãos, vinha sempre acompanhado por pão (ἄρτος/σίτος). Ou seja, há que distinguir duas componentes essenciais da refeição dos Gregos Antigos, o pão, elemento básico da sua alimentação, e tudo o que o acompanha, o chamado ‘acompanhamento’ ou, em linguagem popular portuguesa, ‘conduto’ (formada do participio passado do verbo latino *conducere*, remetendo, pois, para essa função de “ser conduzido” à boca pelo pão) – categoria em que se incluem, como começámos por afirmar, não só os alimentos cozinhados, mas também outros, como os primordiais queijo e mel (de presença constante nos testemunhos escritos da Época Arcaica, indispensável às mesas dos heróis

(frg. 46): “Por serem tenros, grelha-os cuidadosamente, sem os escamares, e serve-os regados 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 peixe de qualidade; antes o estragam por completo, pois têm o mau gosto de acompanhar toda e qualquer comida de queijo e regam-na com um vinagre de vinho e um molho salgado enriquecido com sílfio”.

épicos dos Poemas Homéricos⁶ e dos ambientes descritos por poetas líricos, de que destaque Xenófanos⁷).

Que o pão e os cozinhados correspondem a dois domínios de conhecimento e acção bem distintos no universo cultural alimentar da antiga Grécia, confirmamo-lo pela perfeita distinção que havia entre os profissionais e as artes que lhes correspondem: os padeiros-pasteleiros, por um lado, e os cozinheiros, por outro. Aliás, ao nível de literatura gastronómica, essa distinção era bem nítida, pois, além de autores de ‘livros de culinária’ (τὰ ὀψαρτυτικά βιβλία), Ateneu refere Crisipo de Tiana (sécs. II-I a. C., natural da Cilícia, na Ásia Menor), a quem atribui um ‘livro da padaria’ (ἐπιγραφομένω ἄρτοποιικῶ, cf. 3. 113 a, 7. 326 e, 14. 647 c). No entanto, a distinção entre padeiros e pasteleiros, tal como hoje, não seria de regra, como percebemos pelo título de ‘mestre pasteleiro’ (ὁ σοφὸς πεμματολόγος Χρύσιππος, cf. 14. 648 b) pelo qual o enciclopedista designa esse mesmo indivíduo⁸.

Mas é no próprio texto de Xenofonte que deparamos com o esclarecimento inequívoco de que o sentido a dar a ὄψον é esse de ‘acompanhamento’ do pão. No último capítulo do livro III dos seus *Memoráveis*, a personagem Sócrates discute com os amigos o sentido da palavra ὀψοφάγος, habitualmente traduzida por ‘comilão’ (A. Pinheiro 2009: 222-223), mas cujo sentido etimológico me interessa recuperar, na esteira, aliás, do que propõe o filósofo aos seus convivas. A situação que faz com que Sócrates proponha uma definição do nome é ver que, entre os convivas, há “um que deixa o pão e come só o conduto” (τῶν συνδειπνούντων τινὰ τοῦ μὲν σίτου πεπαυμένον, τὸ δὲ ὄψον αὐτὸ καθ’ αὐτὸ ἐσθίοντα, 3.14. 1-2). Conforme começa por esclarecer o filósofo, tal comportamento só não deve merecer ao seu praticante o rótulo pejorativo de *opsosfagos*, se ditado por razões dietéticas, i. e., exigido por um qualquer regime (μὴ ἀσκήσεως... ἔνεκα, 3. 14. 2). Mas, quando a razão que o leva a consumir exclusivamente o acompanhamento é a ‘gula’, tradução que damos, no contexto, ao termo ἡδονή (com o sentido geral de ‘prazer, gozo, fruição’, cf. *ibidem*: ἀλλ’ ἡδονῆς ἔνεκα) ou quando se verifica uma evidente desproporção entre a quantidade dos dois elementos indissociáveis (i. e., como se lê no texto: “alguém que come muito conduto em cima de/com pouco pão”, ὁ δὲ μικρῶ σίτω, ἔφη, πολὺ ὄψον ἐπεσθίων, 3. 14. 4-5; ou que “se serve de conduto com pão em vez de pão com conduto”, ὁπότερα τῶ σίτω ὄψω ἢ τῶ ὄψω σίτω χρήσεται, 3. 14. 5-6), nestas duas circunstâncias estamos

⁶ Cf. e. g., II. 11. 631, Od. 10. 234.

⁷ Fr. 1, v. 10 Diels.

⁸ Outros autores de livros de pastelaria mencionados são: Egímio, Hegesipo, Metrobo e Feto (ἀναγράφαντα πλακουντοποιικά συγγράμματα Αἰγυμίου καὶ Ἠγησιππου καὶ Μητροβίου, ἔτι δὲ Φαίτου 14. 643 e).

perante um *opsófagos*, termo que prefiro, pois, traduzir por ‘guloso’⁹! A gula, que o cristianismo haveria de condenar de forma implacável, ao conferir-lhe lugar entre os sete pecados mortais, encerra desde cedo, como acabamos de perceber, uma conotação negativa. Não se trata, neste período pré-cristão, de uma censura baseada numa moral religiosa, mas sim na transgressão que a mesma representa relativamente a um dos valores norteadores da ética do Homem Grego das épocas arcaica e clássica, a moderação (*sophrosyne*).

Toda esta reflexão sobre o sentido de um nome composto da palavra *opson*, não deriva do mero interesse que as questões filológicas nos despertam, mas sim do esclarecimento que podem trazer ao propósito da nossa investigação: fazer o retrato da arte culinária (*opsopiia*), tal qual nos a apresenta Xenofonte. Aliás é o próprio autor que nos sugere esta aproximação, uma vez que remata o debate entre Sócrates e os companheiros sobre o sentido do termo *opsófagos*, pondo na boca daquele questões que nos elucidam quanto à autonomia que, no séc. V a. C., se reconhecia à arte culinária e respectivos mestres. A *techné* de produzir *opsa* era comumente vista como o saber cujo domínio permitia fazer da alimentação um acto de fruição/prazer. Uma vez mais, é o sentido original da fonte em análise que apoia esta interpretação.

Atentemos, pois, no passo 3. 14. 5-6 dos *Memoráveis*:

Ἄλλον δέ ποτε τῶν συνδείπνων ἰδὼν ἐπὶ τῷ ἐνὶ ψωμῷ πλειόνων ὄψων γευόμενον, Ἄρα γένοιτ’ ἄν, ἔφη, πολυτελεστέρα ὀψοποιία ἢ μᾶλλον τὰ ὄψα λυμαινομένη, ἢ ἢν ὀψοποιεῖται ὁ ἅμα πολλὰ¹⁰ ἐσθίων καὶ ἅμα παντοδαπὰ ἠδύσματα εἰς τὸ στόμα λαμβάνων; πλείω¹¹ μὲν γε τῶν ὀψοποιῶν συμμιγνύων πολυτελέστερα ποιεῖ ἃ δὲ ἐκεῖνοι μὴ συμμιγνύουσιν, ὡς οὐχ ἀρμόττοντα, ὁ συμμιγνύων, εἴπερ ἐκεῖνοι ὀρθῶς ποιοῦσιν, ἀμαρτάνει τε καὶ καταλύει τὴν τέχνην αὐτῶν. καίτοι πῶς οὐ γελοῖόν ἐστι παρασκευάζεσθαι μὲν ὀψοποιούς τοὺς ἄριστα ἐπισταμένους, αὐτὸν δὲ μὴδ’ ἀντιποιοῦμενον τῆς τέχνης ταύτης τὰ ὑπ’ ἐκείνων ποιούμενα μετατιθέναι;

Numa outra ocasião, ao ver um dos convivas a comer vários acompanhamentos com uma única fatia de pão, Sócrates perguntou: “Haverá uma cozinha mais dispendiosa ou que mais arruine os condutos do que a que confecciona um indivíduo que os costuma não só comer em grande quantidade, mas também provar de todo e qualquer tipo de temperos? De facto encarece-a, quando mistura mais temperos que os cozinheiros! Enquanto estes não os misturam

⁹ Termo usado para aquele que só quer comer o que lhe dá ‘prazer’.

¹⁰ Subentende-se o substantivo ὄψα anteriormente referido, com o qual concorda, sintaxe que alude ao retrato atrás descrito do *opsófagos*, como o indivíduo que (e aqui a expressão é usada no sing.) come ‘muito conduto’ (πολὺ ὄψον).

¹¹ Complemento directo de συμμιγνύων, a concordar com ἠδύσματα, que se subentende da oração anterior.

de forma aleatória, o dito fulano, ao fazer a sua mistura – não obstante os cozinheiros a saibam fazer correctamente – comete erros e acaba por arruinar a arte deles. Pois bem, então não é ridículo que cozinheiros daqueles que conhecem as melhores especialidades se tenham empenhado na preparação de um cozinhado e que o tal tipo altere o que eles fizeram, não respeitando a sua arte?

A culinária é um saber do domínio de entendidos e, como área de especialização que é (i. e., com um objecto e conhecimentos próprios), merece o respeito dos que a desconhecem. E respeito significa, muito concretamente, não interferir no que ela tem de essencial, a saber: ‘mistura/combinar’ (συμμίγνυμι), de forma correcta (ὀρθῶς ποιεῖν) e ajustada (ἀρμόττων), ‘o que torna agradáveis’ os alimentos (ἡδύσματα, sentido literal para a palavra grega, regra geral traduzida em português por ‘temperos, condimentos’). Note-se que a referência ao consumo indiscriminado de ‘todo e qualquer tipo de temperos’ (παντοδαπὰ ἡδύσματα), típica do guloso, denuncia que, ao invés dessa prática, a arte culinária, que aquele não possui, dota os seus detentores não só de competências relativas à confecção propriamente dita, mas também à selecção dos ingredientes. Estes domínios de conhecimento são, podemos deduzi-lo das palavras de Xenofonte, o segredo dos profissionais! Todos os esforços de amadores para se aventurarem na culinária são vistos como um capricho caro, uma extravagância. Na verdade, como se depreende do contexto, os gastos de uma refeição aumentam significativamente quando o consumo do componente mais dispendiosa (os *opsa*) predomina de tal forma sobre o pão que este até pode ser suprimido ou quando se carrega um cozinhado de toda a espécie de condimentos, alguns, devido à sua raridade, verdadeiros produtos de luxo. Em suma, podemos retirar da argumentação de Sócrates a conclusão de que o *opsosfagos* corresponde a um padrão gastronómico situado nos antípodas da arte culinária, que, tal qual vem delineada por Xenofonte, pressupõe não só o respeito pelo equilíbrio que na refeição deve ser dada à ingestão de pão e dos respectivos acompanhamentos, mas também uma utilização regrada e com regra dos *hedusmata*.

Passemos, agora, aos testemunhos que sobre arte culinária até nós chegaram da obra de Platão, o mais célebre filósofo socrático. Embora, no total da sua produção, os passos dedicados ao assunto confirmem que não passam também de “migalhas”, é interessante notar que se dispersam por quatro diálogos, que, se seguirmos a cronologia tradicional de composição, cobrem o conspecto geral da vida literária do autor. A reflexão mais longa regista-se numa obra da primeira fase, o *Górgias*; ao grupo dos diálogos intermédios pertencem a *República* e o *Banquete*; finalmente, do último período, temos o *Político*.¹² Que o pensador

¹² Não obstante a maior ou menor controvérsia que sobre a datação de cada um dos diálogos

aborda a questão sob prismas diversos é a conclusão mais importante que tiramos, como passarei a demonstrar, do confronto entre os testemunhos da obra considerada mais antiga, o *Górgias*, e a mais recente, o *Político*.

Antes, porém, dessa tentativa de delinear as perspectivas *de Platão* (leia-se *veiculadas por Platão* e, não forçosamente *da sua autoria*), devo insistir que o facto de, ao contrário do que sucedia em Xenofonte, o seu discurso se revestir de uma preocupação de natureza epistemológica clara (ou seja, insere-se em contextos de definição da *episteme/techne*), não significa que ponha de parte a concepção tradicional *comum* (leia-se *não filosófica*) de culinária. Muito pelo contrário. Começo, pois, por destacar que o autor se filia nessa tradição, ao identificar como seu elemento caracterizador o prazer.

À excepção do *Político*, em todos os outros três diálogos se enfatiza a importância da *hedone* nesse retrato. No *Górgias*, texto em que o tema é mais longamente tratado (462 b-466 a 3; 501 a 7-501 b), a culinária serve de modelo para ajudar Sócrates a explicar ao seu jovem interlocutor a natureza não científica da retórica. Ou seja, assistimos à recusa clara em aceitar a atribuição do estatuto de arte/ciência à *opsopoiia*. Mais ainda, essa exclusão tem por argumento validatório precisamente o elemento geralmente visto como identitário da mesma, e que Platão refere pela expressão “a produção de alguma espécie de satisfação e de prazer” (χάριτός τινος καὶ ἡδονῆς ἀπεργασίας, 462 c 7). Como aclara Sócrates, é nesta dimensão hedonista que reside a razão para afirmar que a culinária, tal como a retórica, não é uma *techne*, mas um conhecimento empírico e um acto rotineiro¹³.

Começamos, a partir deste ponto, a levantar a argumentação filosófica usada para retirar à culinária o título de “arte”, que geralmente o vulgo lhe reconhecia. Só percebemos (nós e os contemporâneos de Platão desconhecadores do pensamento da Academia, i. e. a maioria dos Atenenses) o significado da distinção entre *techne* e *empeiria*, se atentarmos na explicação apresentada. E esta radica em três critérios: a natureza (*physis*), a causa (*aitia*) e a razão ou princípio lógico (*logos*). Enquanto a medicina (uma *techne*, precisamente adjectivada de *ιατρική*) examina a natureza do paciente de que cuida, ocupa-se da(s) causa(s) do tratamento e tem uma explicação racional para todos os seus actos, a culinária (uma *empeiria*, adjectivada de *ὀσποικική*), ao invés, apresenta um perfil ‘completamente a-científico’ (κομιδῆ ἀτέχνως, 501 a 4),

se tem colocado (e continuará, seguramente, a colocar), decidi considerar os textos de acordo com esta ordem cronológica, não por considerar irrefutável a tese de que nesta se percebe uma evolução no pensamento do autor, mas porque, no que ao móbil concreto da minha presente investigação diz respeito, essa ordem de análise me conduziu à formulação da hipótese de leitura de que Platão não oferece um retrato único de arte culinária.

¹³ Cf. 463 b 3-4: ὁ δοκεῖ μὲν εἶναι τέχνη, ὡς δὲ ἐμὸς λόγος, οὐκ ἔστιν τέχνη ἀλλ’ ἐμπείρια καὶ τριβή.

pois não examina a natureza, nem a causa do seu objecto (o prazer), além de que não produz um discurso baseado no raciocínio lógico; consiste, sim, em “preservar a memória do que é costume fazer-se através de uma rotina e de um conhecimento empírico, processo pelo qual se criam sensações agradáveis”¹⁴.

Não esqueçamos que é precisamente este último aspecto o que permite clarificar uma distinção que, como vimos atrás em Xenofonte, para o senso comum ou para apenas alguns praticantes mais pretensiosos da “arte” não estava definida de forma inequívoca. Estamos a falar da confusão que reinava entre as profissões (ἐπιτηδεύματα, cf. 462 e 6) de médico e cozinheiro, indefinição que se estendia aos domínios das competências e saberes respectivos. O desfazer do engano só se atinge se, como propõe a personagem Sócrates, se analisar o assunto à luz de um dos raciocínios nucleares do que costuma designar-se de pensamento de Platão, vulgarmente conhecido por “teoria das ideias/formas”. Ou seja, quando declara que a retórica é um *eidōs* (‘ideia/forma’, 263 d 5) e um *eidolon* (‘simulacro’, 463 d 2), porque *parece*, mas não *é*, ou seja, pertence ao mundo das *aparências* e não das *essências*,¹⁵ a personagem subentende a aplicação deste mesmo raciocínio a todas as *empeiriai* (entre as quais, a culinária¹⁶), que anteriormente declarou incluir num mesmo grupo, denominado *kolakeia* (‘adulação’ 463b 1), onde inclui a culinária (além da sofisticada e da estética). Ou seja, uma *empeiria* é uma ‘adulação’ de uma *techne*, *faz-se passar* (cf. 464 c 7: προσποιεῖται) por aquilo que não é.

Este raciocínio, aplicado ao objecto do nosso estudo, e como esclarece o Sócrates do *Górgias*, significa que a culinária é um simulacro da medicina (464 d 3-4). Mas há quem não possua este entendimento esclarecido, sujeitos que a personagem do diálogo aventava só poderem ser ‘adultos tão insensatos quanto crianças’ (464 d 6-7), a ponto de atribuírem ao cozinheiro uma competência que é própria do médico: o saber distinguir os alimentos benéficos (τὰ βέλτιστα σιτία τῷ σώματι, 464 d 4-5; περὶ τῶν χρηστῶν σιτίων, 464 d 7) dos prejudiciais (πονηρῶν, 464 e 1) ao corpo. Porque busca os prazeres, sem cuidar das virtudes¹⁷ é que a culinária (tal como a retórica, a sofisticada e a estética) não pode ser uma arte/ciência.

Ecoss deste retrato disfórico de culinária encontramos-os em outros dois passos da obra do fundador da Academia. Na *República* (332 c), as personagens repetem a ideia de que medicina e culinária se distinguem claramente. A

¹⁴ Cf. 501 a 7-b1: τριβῆ καὶ ἐμπεiriά μνήμην μόνον σωζομένη τοῦ εἰωθότος φρίγνεσθαι, ᾧ δὴ καὶ πορίζεται τὰς ἡδονάς.

¹⁵ A propósito do exemplo ilustrativo da ‘saúde’ refere: ‘a que parece, mas não é’ (δοκοῦσαν μὲν εὐεξίαν, οὐσαν δ’ οὐ, 464 a 2-3).

¹⁶ As restantes são a estética e a sofisticada.

¹⁷ Cf. 465 a 1-3: ὅτι τοῦ ἡδέος στοχάζεται, ἄνευ τοῦ βελτίστου. τέχνη δὲ αὐτὴν οὐ φημι εἶναι ἀλλ’ ἐμπεiriάν.

omissão de qualquer referência à diferença entre *empeiria* e *techne* pode talvez ser interpretada como um indício de desvalorização da operatividade do primeiro conceito, uma vez que não volta a ser recuperado em nenhum dos segmentos em que Platão retoma o assunto “arte culinária”. Aqui, como nos dois passos que nos falta analisar, emprega-se, sem reservas, a denominação “arte/ciência culinária” (*mageirike/opsopoiike techne/episteme*). Não que o que as personagens de Platão dizem pressuponha, nesta mudança de discurso, o abandono dos princípios subjacentes à teoria das ideias/formas. Parece-me, sim, que esta mudança decorre do que julgo ser um dos traços mais fascinantes do seu legado: o compromisso do filósofo com o mundo que o rodeia. Se “a culinária é chamada uma arte” (como se lê em *Resp.* 332 c 12: τέχνη μαγειρική καλεῖται), tal como “se diz arte médica” (cf. *Resp.* 332 c 8: τέχνη ἰατρική καλεῖται), não é por alguém reproduzir essa voz corrente que se pode defender que a mesma se identifica com o seu sentido. Não se trata, neste passo, disso, pois continua-se a insistir na nítida separação entre esferas de acção dos dois domínios de saber.

Há, no entanto, uma alteração ao nível dos critérios distintivos de cada um. Os três anteriores critérios (*physis*, *aitia* e *logos*) são preteridos por um outro: identificação dos destinatários (τίσιν) e daquilo (τί) que cada uma convém (προσῆκον) e deve (ὀφειλόμενον) oferecer (ἀποδιδούσα). Ou seja, a medicina intervém sobre os corpos (isto é, as pessoas), fornecendo-lhes três elementos constitutivamente distintos, mas unidos por essas propriedades comuns de serem indispensáveis e apropriados: os remédios, os alimentos e as bebidas (φάρμακά τε καὶ σιτία καὶ ποτά). Quanto à culinária, intervém sobre as comidas, proporcionando-lhes os ‘temperos’, i. e., tudo ‘o que torna os acompanhamentos agradáveis’ (τοῖς ὄψοις τὰ ἡδύσματα, 332 d 1).

Passemos ao diálogo seguinte. A referência feita no *Banquete* é brevíssima (187 e) e apela ao respeito pela moderação (a famosa *sophrosyne*). Aí deparamos, uma vez mais, com a alusão à *opsopoiike techne* num contexto de comparação, desta feita não com a medicina, mas com um domínio que, tal como Platão fez para aquela, ainda no *Górgias* (264 b) nós, sem grande dificuldade, nos atreveríamos também a catalogar de “arte do corpo”, o amor físico (no texto chamado de “amor vulgar” ou da Musa Polímnia, μούσης Ἔρωσ ὁ δὲ Πολυμνίας ὁ πάνδημος), i. e. o de Afrodite. Assim como

“nos devemos entregar a este com cautela, de modo a vir a colher o fruto do seu prazer, sem cair em nenhum destempero, também devemos servir-nos de forma correcta dos apetites da esfera da arte culinária, de modo a colher o prazer sem a doença”¹⁸.

¹⁸ Cf. ὃν δεῖ εὐλαβούμενον προσφέρειν οἷς ἂν προσφέρῃ, ὅπως ἂν τὴν μὲν ἡδονὴν αὐτοῦ

Estas advertências trazem-nos à mente o trecho dos *Memoráveis* de Xenofonte, quer pelo ataque que fazem aos comportamentos excessivos, traduzidos sob a forma de um ‘abuso’ (outro sentido para a palavra grega ἀκολασία, que acabei de verter por ‘destempero’), seja ele alimentar (como era típico do *opsofagos* de Xenofonte) ou amoroso. Em suma, tanto a gula, como a luxúria são retratadas em fontes gregas clássicas como transgressões, condição que inevitavelmente acabará por penalizar quem nelas incorre. No caso concreto de uma alimentação desregrada, o malefício decorrente do excesso corresponde ao mal estar físico, à doença, estado que acaba por anular o benefício que a arte culinária traz ao ser humano a ‘fruição do prazer’, ou, numa tradução mais fiel ao sentido literal da expressão grega (τὴν ἡδονὴν καρπώσασθαι), o ‘colher [o fruto] do prazer’.

Consideremos, agora, como Platão no trecho do *Político* (288d 9-288a 5) em que evoca a arte culinária é devedor da distinção entre ciências da alma e ciências do corpo, anteriormente tecida no *Górgias*, a propósito da diferença entre *techne* e *empeiria*. A medicina e a ginástica vinham então referidas com duas partes da mesma ciência, a ciência do corpo, por oposição à ciência da alma, ou ciência política (264 b). A novidade do *Político* reside em colocar a par daquelas duas a culinária. Tal atitude pode ser interpretada como evidência de uma aceitação, pelo menos em sectores da sociedade mais esclarecidos, da inclusão da culinária entre os diversos saberes especializados nos cuidados do corpo. Atentemos nas palavras do Estrangeiro, pelo que elas têm de revelador de um “retrato neutro” da ‘arte do cozinheiro’ (μαγειρικὴ):

Os cuidados com a alimentação e tudo quanto, depois de absorvido pelo nosso corpo, tem o poder de cuidar das partes do mesmo, através das suas próprias partes, devemos dizer que constituem o sétimo tipo de bens, designado com o nome geral de “alimento” – caso não tenhamos nenhuma designação melhor para propor. Se estabelecermos que esse conjunto de funções pertence às artes do agricultor, do caçador, do mestre de ginástica, do médico e do cozinheiro, estamos a fazer uma melhor atribuição de competências do que se as atribuíssemos à “arte política”.

Todas as artes do corpo enumeradas são postas em pé de igualdade. Assim, à luz das fontes escritas chegadas até nós, reconhecemos ao *Político* de Platão o mérito de consagrar a culinária como uma das várias artes/ciências humanas que cuidam do corpo. Se quiséssemos fazer a história da culinária enquanto arte, seríamos, por conseguinte, levados a sugerir que a sua certidão

καρπώσεται, ἀκολασίαν δὲ μηδεμίαν ἐμποίησιν, ὡσπερ ἐν τῇ ἡμετέρᾳ τέχνῃ μέγα ἔργον ταῖς περὶ τὴν ὄψοποιικὴν τέχνην ἐπιθυμίας καλῶς χρῆσθαι, ὡστ’ ἄνευ νόσου τὴν ἡδονὴν καρπώσασθαι.

de nascimento data do séc. V a. C., mais propriamente do *Político* de Platão.

Consideremos, por último, o testemunho de Aristóteles. Na sua vastíssima obra regista-se um único passo em que se caracteriza, brevemente, a *episteme opsopoiike* (*Política* 1255 b 22-27). O contexto é o da distinção entre “ciência de ser senhor” (ἐπιστήμη δεσποτική) e “ciência de ser escravo” (ἐπιστήμη δουλική). O Estagirita inclui neste último tipo a culinária, uma entre as várias da “classe [das ciências] de servir” (γένη τῆς διακονίας). Acrescenta que as actividades são ensinadas por um profissional, isto é um indivíduo que recebe um salário por ministrar uma instrução (μάθησις), denominada ‘ciclo de formação do serviçal’ (τὰ ἐγκύκλια διακονήματα). Repare-se, no entanto, que a culinária é evocada como o exemplo (entre outros, não identificados) de formação avançada (ou como diz o grego, ‘uma aprendizagem mais prolongada no tempo do que aqueles¹⁹: ἐπὶ πλεῖον τῶν τοιούτων μάθησις) dentro do conjunto de conhecimentos que os escravos aprendem. Estas palavras de Aristóteles, além de reflectirem o estatuto social servil dos indivíduos que tinham a seu cargo, no seio das funções domésticas, a preparação das refeições dos senhores da casa, apontam para uma hierarquização dessas mesmas actividades e saberes (*epistemai*).

Seguramente devido ao nível mais exigente de preparação requerida ao cozinheiro, não estranhamos que à sua pessoa e à sua arte se reconheça um estatuto privilegiado dentro do meio humilde dos serviçais. Que essa valorização poderia ser aproveitada pelos praticantes da arte para tentarem esbater o estigma social negativo que a condição de escravos lhes imputava é a realidade para que a comédia (com traços exagerados, é certo) remete. Aí deparamos com uma galeria de cozinheiros apostados, não tanto em preparar uma refeição apropriada, mas sim em cantar os virtuosismos de uma ciência esmeradíssima, que, de tão científica (leia-se que acumula conhecimentos dos mais variados domínios, como a astronomia, medicina, geometria, aritmética, estratégia, entre outros), se revela inútil. Desse desajuste entre a propaganda (feita pelo cozinheiro aos seus dotes) e a realidade (o serviço prestado) nos dá conta o exemplo do comediógrafo Nicómaco, já recordado no início desta reflexão. Perante a extensa enumeração da profunda e variada formação científica apresentada pelo cozinheiro contratado para lhe preparar a refeição, a personagem da comédia *Ilitia* comenta, num absoluto desprezo pelas credenciais do especialista: *Tu, não te chateies, nem me chateies, passa mas é o dia a descansar.*

Aceitemos do desabafo desta personagem o apelo que ele encerra à contenção e concluamos a nossa pesquisa. Os retratos de culinária captados, num momento da história que é o do seu surgimento como arte (uma entre as

¹⁹ O pronome demonstrativo é usado em vez dos supra referidos τὰ ἐγκύκλια διακονήματα.

diversas áreas do saber em que o ser humano se vai especializando), denunciam a controvérsia que o tema contemporaneamente despertava. Homens do seu tempo, Xenofonte, Platão e Aristóteles, aproveitam o que se percebe ser um entendimento geral sobre uma área emergente e acrescentam reflexões que ecoariam entre os indivíduos dos círculos intelectuais que integram. Assim, à luz do que esses homens escreveram, a culinária corresponde a uma soma de esboços, que recuperamos neste fecho da nossa intervenção:

- é uma área de especialização (chame-se-lhe arte/ciência ou saber empírico e prática rotineira);

- com objectivos próprios: proporcionar a fruição dos prazeres da comida;

- concebida como um processo de ensino/aprendizagem, o que origina a formação de profissionais, de origens humildes, mas que granjeiam ou reivindicam uma crescente projecção social.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- L. BRANDWOOD (1990), *The Chronology of Plato's Dialogues*. Cambridge.
- R. H. KRAUT (ed.) (1992), *The Cambridge Companion to Plato*, Cambridge: Cambridge University Press.
- M. J. GARCÍA SOLER (1997), “El pescado en la comedia griega”, in A. Lopez Eire *Sociedad, política y literatura: comedia griega antigua*. Actas del I Congreso Internacional. Salamanca, 279-285.
- (2008), “El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra”, *Estudios griegos e indoeuropeos* 18, 145-158.
- (2009), “La utopía gastronómica en la comedia griega antigua”, in *Morus. Utopía e Renascimento* 6, 201-209.
- S. D. OLSON, A. SENS (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- A. E. PINHEIRO (2009), *Xenofonte. Memoráveis*. Coimbra.
- M. F. SILVA (2012), “Comédia e comida. Aristófanes e o quotidiano alimentar ateniense”, in M. R. Cândido (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro, 170-194.
- C. SOARES (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *BEC* 54: 43-52.