

# Boletim de Estudos Clássicos

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos  
Instituto de Estudos Clássicos



Coimbra  
Dezembro de 2011

## ***IGUARIAS DO MUNDO DE ARQUÉSTRATO: O MELHOR DA COZINHA GREGA NO SÉC. IV A. C.***

### **Apresentação**

A mais antiga e abundante fonte grega de que temos conhecimento, no âmbito do que poderemos denominar de literatura gastronómica especializada, vem atribuída a um autor siciliano, do séc. IV a. C. Tratando-se, pois, de uma obra de referência para o estudo da História da Alimentação, até à data arredada dos horizontes da investigação feita em língua portuguesa<sup>1</sup>, merece que lhe seja consagrada uma reflexão que procure não só dar a conhecer, em tradução, o texto fragmentário que nos chegou, mas que revele também os principais contributos do mesmo para um mais fiel conhecimento de um património que é nosso – a “dieta mediterrânea”<sup>2</sup>.

Foi graças ao gosto de um dos maiores enciclopedistas da Antiguidade, Ateneu de Náucrates, que uma parte do livro de Arquéstrato chegou até nós. Trata-se de aproximadamente 334 hexâmetros dactílicos, o verso tradicional da épica e da poesia didáctica. Não é, de forma alguma, possível avaliar com segurança a que parcela do total da obra correspondem esses fragmentos. Tal como sucede com muitos outros textos, o que temos hoje da obra de Arquéstrato não é o que ele compôs, mas o que se preservou do *corpus* original.

---

<sup>1</sup> Já começámos a inverter esta situação através da elaboração de um estudo em que se incluiu a tradução e comentário de 17 dos fragmentos da obra, precisamente os que incluem receitas. A publicação está prevista para Janeiro de 2012 (Soares 2012).

<sup>2</sup> Designação tomada no sentido literal de práticas alimentares comuns aos povos europeus, asiáticos e africanos situados na região da bacia do Mediterrâneo ou sob a sua influência directa. Não me reporto, por conseguinte, ao sentido específico que, recentemente (a 16 de Novembro de 2010), adquiriu, no âmbito do reconhecimento que lhe foi dado pela UNESCO de património mundial da humanidade. Para mais informações sobre a Fundação da Dieta Mediterrânica, responsável pela candidatura premiada, consulte-se o sítio: <http://fdmed.org>.

Começemos, pois, por considerar, em síntese, o ponto a que chegou a discussão entre os estudiosos sobre questões prévias à abordagem do texto propriamente dito<sup>3</sup>.

#### Autor

A única fonte que diz citar as palavras do siciliano<sup>4</sup> é, como já referimos, a extensa obra de Ateneu, conhecida por *Deipnosophistas* (ou, na tradução que propomos, *Sábios à Mesa*), datada de 200 d. C.<sup>5</sup> Quanto à autoria, as várias ocorrências em que se citam os passos são unânimes na atribuição a Arquéstrato. O desentendimento surge no que se refere à naturalidade do autor. Entre Gela e Siracusa as opiniões divergem<sup>6</sup>, embora a tendência actual seja para preferir a primeira<sup>7</sup>.

#### Título e data

A panóplia de designações científicas, leia-se “sérias” (ou seja, destinadas a ilustrar uma área do saber humano na maioria das vezes inferiorizada, a culinária), registadas por Ateneu como títulos atribuídos à obra de Arquéstrato é composta do seguinte modo: ‘ciência do estômago’ (γαστρολογία), ‘estudos do estômago’ (γαστρονομία), ‘ciência do banquete’ (δειπνολογία), ‘ciência dos pratos’ (όψολογία) e ‘experiência das coisas boas’ (tradução literal de ἡδυσπάθεια). Note-se, antes de mais, que esta proliferação de nomes pode ser interpretada como uma evidência da divulgação que a obra teve na Antiguidade. A tendência é para rejeitar os quatro primeiros títulos, considerados invenções destinadas a menosprezar a obra, na medida em que os termos científicos que entram na composição dos mesmos (-logia e -nomia) tentariam dar um retrato ridículo de indivíduos que

---

<sup>3</sup> Somos particularmente devedores do balanço feito por Olsen-Sens (2000: xxi-xxiv, lxxvii-lxx). Veja-se ainda Wilkins-Hill (2011: 11-23).

<sup>4</sup> Ao que se julga, o poeta Quinto Énio teria procedido a uma tradução/adaptação latina da obra de Arquéstrato, a que deu o nome de *Hedypagetica* (de inícios do séc. II a. C.). Para uma tradução e comentário do trecho que desta sobreviveu, vd. Olsen-Sens (2000: 241-245).

<sup>5</sup> A obra de Ateneu foi reunida em 15 volumes, correspondentes, na edição da Loeb Classical Library, da autoria de C. B. Gulick (*The Deipnosophists*), a 7 vols., publicados entre 1927-1941. Os oito trechos em que refere o livro de Arquéstrato já foram elencados, traduzidos e comentados por Olson-Sens (2000: 3-12), num capítulo autónomo, justamente intitulado *Testimonia*.

<sup>6</sup> Cf. Olson-Sens *testimonium* 2.

<sup>7</sup> Cf. Olson-Sens (2000: xx); Wilkins-Hill (2011: 11).

(como Arquéstrato) pretenderiam indevidamente equiparar a arte da cozinha a artes/saberes científicos<sup>8</sup>. Aceita-se, antes, que o título verdadeiro seria *Hedypatheia*, opinião que tem a seu favor a originalidade do nome, factor desde logo responsável pela sua pervivência.

A tradução que propomos para este nome, composto das raízes do adj. ἡδύς ('aprazível, delicioso') e do verbo παθεῖω ('suportar, viver, fruir'), afasta-se das seguidas noutros idiomas modernos (ingl. "Life of Pleasure" e "Life of Luxury"; fr. "Les plaisirs de la vie", "Friandises"; esp. "La buena vida"; ital. "Vita di delizie"). Preferimos conjugar o sentido etimológico do termo com o conteúdo dos fragmentos, que se centra na apresentação do que há de melhor para comer nas partes de que se compõe o Mundo Grego antigo (continente, ilhas do Mar Egeu, Magna Grécia, costa da Ásia Menor e bacia do Mar Negro)<sup>9</sup>. Daí a tradução "Iguarias do Mundo".

Não havendo consenso também no que diz respeito a uma data de composição da obra (oscilando as propostas entre 348 e 330 a. C.), o mais prudente é referir os inícios da segunda metade do séc. IV como período provável de redacção, situando-se, por conseguinte, a obra na viragem da Época Clássica para o Período Helenístico.

### Tradução e Comentário

A ordem dos fragmentos que seguimos é a proposta por Olson-Sens (2000). Uma vez que já tratámos noutra lugar cerca de um terço dos fragmentos que possuímos, não publicaremos no *Boletim de Estudos Clássicos* a totalidade da obra, mas apenas os passos que ainda não tenhamos considerado<sup>10</sup>. De momento apresentamos os três primeiros brevíssimos excertos, que poderíamos designar de "Apresentação do Guia Gastronómico", um quarto, em que se estabelecem "Regras de Etiqueta" em matéria de número de convivas e, finalmente, uma passagem mais extensa (o frg. 5), que incluímos no grupo do que designamos de "Guia de produtos de qualidade".

---

<sup>8</sup> Esta discussão é feita em pormenor por Olson-Sens (2000: xxii-xxiv).

<sup>9</sup> Para a localização em mapa dos topónimos presentes no texto de Arquéstrato, vd. Wilkins-Hill (2011: 9).

<sup>10</sup> Ficam desde já excluídos os frgs. 11, 13, 14, 19, 23, 24, 32, 34, 36, 37, 38, 46, 49, 50, 57, 58 e 60, todos compilados em Soares 2012.

Importa esclarecer que os textos que já tratámos, e que completam a obra, correspondem ao item que designamos de “Receitas” propriamente ditas<sup>11</sup>.

O texto grego precede a tradução, apresentada em texto corrido e não em verso (como no original), e vem identificado não só pela numeração atribuída pelos editores Olson-Sens, mas também pelo passo a que corresponde na obra de Ateneu. O comentário que fazemos não visa uma análise exaustiva dos aspectos filológicos e literários<sup>12</sup>, mas antes destacar os elementos informativos reveladores dos hábitos e rituais alimentares na Antiguidade grega.

### Apresentação do Guia Gastronómico

#### **Frg. 1**

ἱστορίας ἐπίδειγμα ποιούμενος Ἑλλάδι πάση

(Ath. 1. 4d-e)

*Fazendo uma apresentação da minha pesquisa a todo o mundo grego.*

#### **Frg. 2**

περιῆλθον Ἀσίην καὶ Εὐρώπην

(Ath. 9. 383b)

*Percorri a Ásia e a Europa*

#### **Frg. 3**

ὅπου ἐστὶν ἕκαστον κάλλιστον βρωτόν τε <ποτόν τε>

(Ath. 7. 278d-e)

*onde é que há a melhor comida e bebida*

Deste conjunto de fragmentos sobressai o principal propósito do livro de Arquéstrato: dar a conhecer aos Gregos (cf. frg 1: Ἑλλάδι πάση) o que há de melhor (cf. frg. 3: κάλλιστον) na gastronomia do vasto espaço geográfico (aqui identificado pelos nomes dos dois continentes conhecidos)

<sup>11</sup> A avaliar pelo conteúdo do que designamos de “receitas”, convém desde já clarificar que nestas não encontramos indicações de quantidades e que, muitas vezes, mesmo as referências aos procedimentos de confecção se reduzem ao mínimo. Destinadas a um público seguramente conhecedor da ‘arte culinária’, a aposta recai, sim, sobre a identificação dos ingredientes, da qualidade dos mesmos e de alguns cuidados a ter na sua aquisição e durante o processo de confecção.

<sup>12</sup> Abordagem seguida por Olson-Sens (2000).

ocupado por populações irmanadas culturalmente. Apesar da expectativa que o terceiro fragmento cria no leitor moderno, infelizmente apenas possuímos um exemplar do que poderíamos chamar de “carta de vinhos” (frg. 59).

O vocabulário do primeiro trecho aponta de imediato para a filiação do autor numa herança literária do mais elevado nível: Heródoto (cujas obras exibem no prólogo a expressão *ιστορίας ἀπόδειξις*, de que é devedora a *ιστορίας ἐπίδειγμα* de Arquéstrato). De facto, o esforço do autor em dignificar, através da palavra, uma arte (a culinária) que não contaria com muitos cultores ilustres, vemo-lo, desde logo ao nível formal, na escolha do estilo mais distinto, o metro épico. Ateneu verbaliza essa filiação literária ao chamar-lhe “o Hesíodo ou o Teógnis dos bons-garfos” (ὁ τῶν ὀψοφάγων Ἡσίοδος ἢ Θεόγνις, 7. 310a), perante quem, em nome (dos prazeres) do ventre, se ajoelha Cínulco, em adoração, como se estivesse diante de Homero (Ἀρχέστρατος δὲ, ὃ Κύνουλκε, ὃν ἀντὶ τοῦ Ὀμήρου προσκυνεῖς διὰ τὴν γαστέρα, 4. 163c).

Na forma verbal do frg. 2 deparamos com a denúncia de uma característica particular deste livro, configurar-se como relato de um itinerário gastronómico do Mundo Grego. Além de impossível de confirmar, a veracidade da afirmação do autor/poeta não deve preocupar o leitor moderno, pois, mais importante do que tal confirmação, é considerarmos a reflexão que, em termos sociológicos, a mesma levanta. O Grego endinheirado e culto apreciava viajar e, a avaliarmos pelo que se sabe sobre o hábito que alguns membros da elite tinham de o fazer<sup>13</sup>, podemos defender que Arquéstrato deixou para a posteridade um guia gastronómico realista. Em suma, embora não seja imperioso acreditar que tenha visitado e provado a totalidade das iguarias referidas ou descritas, conhecer e divulgar um universo alimentar mediterrâneo de qualidade a um público ávido por experienciar especialidades culinárias de outras paragens afigura-se-nos um cenário verosímil, pelo menos no que se refere à receptividade que a obra deve ter tido contemporaneamente.

Do terceiro fragmento ressalta aquela que parece ser a transposição para uma dimensão que tem tanto de básico como de excepcional, a alimentação, de um dos traços definidores da identidade do Homem Grego antigo, a busca da excelência. A *aretê* – que estamos habituados a encontrar como elemento motivador do desempenho do guerreiro homérico, do atleta

---

<sup>13</sup> Sobre a importância prática da viagem na Antiguidade grega e romana, vd. André-Baslez 1993.

dos jogos e dos cidadãos que se apresentam aos mais diversos concursos artísticos (música e canto, teatro e recitação) – constitui, naquele que é o primeiro guia gastronómico conhecido, a sua pedra angular. A promoção da qualidade revela-se, ontem como hoje, uma marca da retórica de exaltação da alimentação cuidada. Também neste domínio de sociabilização, o esmero, i. e., a distinção ou excelência, não pode ser esquecido, tanto mais que comer ‘o melhor’ (τὸ κάλλιστον) deve corresponder a um marcador identitário distintivo, interpretado como reflexo de pertença ao grupo dos ‘melhores’ (οἱ ἀριστοί).

### Regras de Etiqueta

#### **Frg. 4**

πρὸς δὲ μιῇ πάντας δεῖπνεῖν ἀβρόδαίτι τραπέζῃ·  
ἔστωσαν δ' ἢ τρεῖς ἢ τέσσαρες οἱ ξυνάπαντες  
ἢ τῶν πέντε γε μὴ πλείους· ἤδη γὰρ ἂν εἶη  
μισθοφόρων ἀρπαξιβίων σκηνῆ στρατιωτῶν.

(Ath. 1. 4d-e)

*Toda a gente deve comer de uma elegante mesa individual. 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.*

O presente trecho não é o único do *corpus* a elucidar-nos sobre preceitos a observar na preparação do “cenário” e dos “actores” da refeição. Deixaremos, no entanto, para mais tarde a análise do segundo passo em que esta temática reaparece (frg. 61). Ou seja, revelamos, nesta opção, a nossa concordância com os editores Olsen-Sens<sup>14</sup>, que consideram esse outro fragmento uma reconstituição do ambiente não da primeira parte do festim, a que se dava o nome de δεῖπνον<sup>15</sup> (uma vez que se privilegiava a ingestão de comida, isto é, o acto de comer = δεῖπνεῖν), mas da segunda, consagrada

<sup>14</sup> Wilkins-Hill (2011) fazem uma interpretação diversa do passo, uma vez que consideram que estes preparativos dizem respeito antes ao *symposion*. Daí que lhe tenham atribuído o n.º 61, colocando-o imediatamente antes do passo que deixamos para analisar mais tarde.

<sup>15</sup> Como esclarecem Olson-Sens (2000: 36 sq.), o termo aplica-se à refeição principal do dia (daí as traduções genéricas ‘refeição, mesa, comida’), que podia ocorrer ao meio-dia ou, o que era mais corrente, ao final da tarde.

à partilha da bebida (daí que tenha recebido a designação de ‘acto de beber acompanhado’ = συμπόσιον). Aliás, o uso da forma verbal δεῖπνεῖν (v. 1) reforça a nossa preferência por entender o frg. 4 como referência à refeição principal.

Em termos de mobiliário, repare-se não só na referência à usual mesa individual, mas também à adjectivação que a acompanha. Tratava-se de uma peça portátil, colocada à frente (πρὸς ...τραπέζην) de cada conviva, com os alimentos em pequenas porções, isto é, do tamanho indicado para serem pegadas com os dedos, muitas vezes com o auxílio de pedaços de pão. Qualificada por um *hapax legomenon* de inspiração trágica<sup>16</sup>, a descrição da mesa anuncia o requinte do momento, apropriado a ambientes em que o elevado estatuto social dos presentes ressalta não só das suas escolhas gastronómicas, mas também dos “adereços” da própria refeição. Assim se compreende que o poeta esclareça que estamos perante uma peça adequada a “um modo de vida requintado” (sentido literal do composto ἀβρόδαις, formado da junção do adj. ἀβρός ao subst. δαίς, que é uma variante da forma mais recorrente δίαιτα). A recomendação para que o número de convivas seja moderado encontra eco nos conselhos de Plutarco para que se reúnam tantas pessoas quantas as que habitualmente conseguem manter uma conversa em comum (o mesmo é dizer três ou quatro)<sup>17</sup>.

Repare-se que outro aspecto fundamental para que o banquete decorra envolto nessa desejável atmosfera de elegância e moderação reside no comportamento dos convivas. Pelo retrato apresentado de excesso e falta de educação daqueles que seriam a antítese dos convivas modelo (os mercenários), deduzimos, uma vez mais, a ênfase que Arquêstrato coloca no estatuto distinto dos seus destinatários, um público de elevada formação e camada social.

### Guia de produtos de qualidade

#### **Frg. 5**

πρῶτα μὲν οὖν δῶρων μεμνήσομαι ἡυκόμοιο  
 Δήμητρος, φίλε Μόσχε·σὺ δ' ἐν φρεσὶ βάλ्लεο σῆσιν.  
 ἔστι γὰρ οὖν τὰ κράτιστα λαβεῖν βέλτιστά τε πάντων,

<sup>16</sup> Sobre o sentido de diversos termos cuja única ocorrência se dá na obra de Arquêstrato, vd. Rodríguez Amado (2010).

<sup>17</sup> Cf. *Quaestiones conuiales* = *Moralia* 679 C.



- 5 εὐκάρπου κριθῆς καθαρῶς ἠσσημένῃ<sup>18</sup> πάντα,  
 ἐν Λέσβῳ κλεινῆς Ἐρέσου περικύμονι μαστῶ,  
 λευκότερ' αἰθερίης χιόνος<sup>19</sup>. θεοὶ εἶπερ ἔδουσιν  
 ἄλφιτ', ἐκεῖθεν ἰὼν Ἐρμῆς αὐτοῖς ἀγοράζει.  
 ἐστὶ δὲ κὰν θήβαις ταῖς ἑπταπύλοισ ἐπιεικῆ  
 10 κὰν θάσῳ ἔν τ' ἄλλαις πόλεσιν τισιν, ἀλλὰ γίγαρτα  
 φαίνονται πρὸς ἐκεῖνα· σαφεῖ τάδ' ἐπίστασο δόξῃ.  
 στρογγυλοδίνητος δὲ τετριμμένος εὔ κατὰ χεῖρα  
 κόλλιξ θεσσαλικός σοι ὑπαρχέτω, ὄν καλέουσι  
 κεῖνοι κριμνίτην, οἱ δ' ἄλλοι χόνδρινον ἄρτον.  
 εἴτα τὸν ἐν Τεγέαις σεμιδάλεος υἷον ἐπαίνῳ  
 15 ἐγκρυφίην. τὸν δ' εἰς ἀγορὴν ποιεύμενον ἄρτον  
 αἰ κλειναὶ παρέχουσι βροτοῖς κάλλιστον Ἀθῆναι.  
 ἐν δὲ φερεσταφύλοισ Ἐρυθραῖς ἐκ κλιβάνου ἐλθῶν  
 λευκὸς ἀβραῖς θάλλων ὦραις τέρψει παρὰ δεῖπνον.

(Ath. 3.111e-112b)

*Em primeiro lugar são os dons de Deméter 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 do mais comum centeio) podem arranjar-se em Lesbos, na colina rodeada pelo mar da famosa Éreso – mais brancos que a neve pura! Os deuses, se por ventura comem farinha de centeio, 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 às anteriores! Não tenhas qualquer dúvida a respeito disto. 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 exacto de cozedura, é esse que faz as delícias da refeição.*

<sup>18</sup> Participípio perfeito passivo do vb. σήθω: 'peneirar'.

<sup>19</sup> À letra significa 'neve etérea', ou seja a neve que ainda não atingiu a terra, o que lhe mancha a alvura, mas se encontra no éter (αἰθήρ), acima do qual os Gregos situavam o 'céu' (οὐρανός). Preferi traduzir 'neve pura', por considerar que esta expressão é a que melhor exprime, em português, a ideia contida no adj. αἰθέριος.

Indispensável à mesa, do princípio ao final do repasto, tanto mais que serviria tanto de “prato” (como suporte dos alimentos, na habitual ausência de qualquer tipo de talher) como de “guardanapo” (para limpar as pontas dos dedos), o pão e os principais cereais usados na sua confecção merecem o lugar de abertura no cardápio do Guia Gastronómico de Arquêstrato. Como anunciou anteriormente, o critério da sua selecção reside na qualidade, o que o leva a estabelecer, com base no mesmo, uma hierarquização dos produtos em questão, permitindo, quase sempre (exceptua-se a indicação genérica do v. 9, que refere ἐν τ᾽ ἄλλαις πόλεσιν τισιν, ‘noutras cidades’), pensar num paralelo entre estes produtos de qualidade e os que, em termos de terminologia contemporânea, se classificam de produtos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida). Essa qualificação materializa-se no texto sob três recursos diversos do discurso, a saber:

a) uso de superlativos do adjectivo ‘bom’ (ἀγαθός): v. 3 (τὰ κράτιστα...βέλτιστά τε) e v. 16 (κάλλιστον);

b) uso do comparativo de superioridade de uma boa qualidade do cereal, a cor branca (v. 6): quanto mais branco for, melhor é; a qualidade elevada dos cereais de Lesbos releva do facto de, com algum exagero é certo (note-se o tom hiperbólico da comparação), se apresentarem mais alvos do que a neve no seu estado mais puro, ou seja, quando esta ainda se encontra no éter (numa fase em que não se conspurcou com as impurezas do solo, que assimila quando aí se deposita<sup>20</sup>);

c) inclusão do alimento no mundo dos deuses, um universo idealizado, situado num patamar superior ao dos mortais: hipotética admissão do consumo de outros alimentos que não as tradicionais ambrósia e néctar<sup>21</sup>, em concreto o centeio de Lesbos, região em que o poeta diz produzir-se o topo de gama ‘de todos os cereais’ (v. 3: πάντων, referente aos ‘dons de Deméter de farta cabeleira’: δῶρων ἠυκόμοιο Δήμητρος, vv. 1-2);

d) a comparação com produtos de baixa qualidade, evocados precisamente para, servindo de contraponto ao que poderíamos chamar de

<sup>20</sup> O cereal mais branco é aquele cujo grão foi seleccionado, isto é, bem separado da mistura de outros. Essa selecção/pureza conseguia-se passando o mesmo grão por peneiras de crivo cada vez mais apertado, permitindo separar espécies diferentes pelo tamanho do respectivo grão.

<sup>21</sup> Na *Ilíada* (5. 341) afirma-se claramente que os deuses não comem cereais nem bebem vinho.

“produtos de qualidade”, destacar a excelência destes: referência a uma boa crivagem dos cereais comercializados em Lesbos (de forma a separar não o trigo do joio como hoje se diz, mas do centeio, que, ao que supomos da leitura do v. 4 – que insiste que ‘todos [os cereais] são bem peneirados até ficarem limpos do abundante centeio’ – por ser o cereal mais abundante, se poderia misturar àquele, diminuindo a qualidade da farinha obtida); a farinha de centeio (ἀλφιτα) de Lesbos apresentaria um grau de moagem superior (logo seria mais macia) à de outras proveniências, que, por apresentarem uma farinha mais grossa (como a sêmola comparável no tamanho dos fragmentos a grainhas de uva), não são qualificadas de ‘excelentes’ (v. 3: κράτιστα/βέλτιστα, distinção reservada à farinha de centeio de Lesbos), mas apenas de ‘razoáveis, aceitáveis’ (v. 8: ἐπιεικῆ).

Em termos de variedades de cereal usadas para a confecção de pão, o texto atesta aquelas que eram as dominantes, sendo a ordem por que aparecem no texto um reflexo da própria ordem cronológica por que se foram generalizando no Mundo Grego. Primeiro fala-se do centeio (a κριθή ou ἄλφιτα), depois do trigo (a σμιδαλις, substantivo que remete para a expressão completa σμιδαλίτης πυρός<sup>22</sup>).

No caso do centeio, começa-se por identificar as regiões produtoras, distribuídas pelo continente e ilhas gregas. Rodeada de planícies aráveis e férteis, Tebas surge aos ouvidos do leitor contemporâneo como uma região naturalmente propícia à produção de cereais. Já os topónimos insulares podem suscitar alguma surpresa. Tasos é famosa sobretudo pela produção de outro produto, o vinho (aspecto a que voltaremos, quando analisarmos o frg. 59). No que diz respeito a Éreso, em Lesbos, os achados numismáticos, tal como Arquétrato, atestam essa faceta de produtora cerealífera, ao exibirem exemplares do séc. III a. C. precisamente com a figura de Hermes de um dos lados e uma espiga do outro<sup>23</sup>.

Mas os cereais chegam à mesa dos banquetes sobretudo sob a forma de pão. O autor, dentro do espírito crítico que o caracteriza, começa por identificar, primeiro na categoria do pão de centeio, depois na do pão de trigo, uma especialidade de cada tipo. Porque, tal como sucede ainda hoje com os mais diversos pratos e alimentos, um mesmo produto pode receber

<sup>22</sup> Esta variedade de trigo semeava-se no outono, dava uma farinha mais escura e corresponde ao *durum*. Havia um trigo mais tenro (ο σιτανίως πυρός), semeado na primavera e cuja farinha era, por comparação com aquele, mais branca.

<sup>23</sup> Cf. Olson-Sens (2000: 30).

nomes diferentes em locais também distintos, Arquêstrato regista três designações regionais para o que genericamente se designa de ‘pão da Tessália’. Se a origem etimológica deste termo se explica por servir de referência ao que chamaríamos de produto de origem, as restantes denominações adicionais por que também é conhecido têm a sua explicação etimológica nos seguintes aspectos:

a) a forma dada à massa: sendo esta ‘bem amassada com as mãos’ (τετριμμένος εὔ κατὰ χεῖρα), até se lhe dar a ‘forma de uma bola’ (στρογγυλοδίητος), pode dizer-se que se obtém uma massa que, à letra se diz ‘bem ligada’ (do vb. κολλάω), ou seja bem enrolada – daí chamar-se-lhe κόλλις;

b) o tipo de farinha: ao centeio de grão grosseiro – que não corresponde ainda ao ponto de moagem em que se lhe atribui a designação de farinha (ἀλφίτα) –, dava-se o nome de κρίμνον, donde deriva a denominação por que também é conhecido de κριμνίτης; outro termo para esse grão grosso era χόνδρος, o que explica que fosse conhecido também por χόνδρινος.

Do universo do pão de trigo os elogios do gastrónomo recaem sobre o que chama de pão ‘escondido’ de Tégea, cidade sita no coração do Peloponeso. A terminologia, neste caso, deriva do processo de cozedura, ou seja, o pão, como esclarece Ateneu noutra lugar (3. 110b), ficava debaixo das brasas, daí chamar-se ‘escondido’ (ἐγκρυφίας < vb. ἐγκρύπτω). Não nos é dada, nos passos em que se alude a este pão, qualquer indicação sobre como evitar que a massa fique em contacto directo com o carvão. Sabemos, no entanto, que uma das formas mais conhecidas de obter idêntico desígnio 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*<sup>24</sup>, comum também nas cozinhas romanas. A este processo de cozedura os latinos davam o nome de preparação *sub testu*, em virtude da tal tampa que cobria o recipiente. Atendendo ao facto de os exemplares encontrados destes mini-fornos apresentarem elevadas marcas de carbonização no bojo e no fundo deduz-se que o calor (sob a forma de brasas ou chama) seria colocado em contacto com qualquer uma dessas duas regiões.

Duas últimas considerações suscitadas pelo catálogo de bom pão de Arquêstrato. O fabrico para fins comerciais, destinado a satisfazer as necessidades da população urbana, era uma realidade bem implantada no séc. IV a. C. O mercado de Atenas é o local onde, no que toca à rubrica do pão de

<sup>24</sup> Vd. Cubberley 1995.

padaria (por oposição ao caseiro), o Grego pode encontrar uma verdadeira iguaria (cf. v. 16: κάλλιστον)! Nada há, no entanto, que supere, em termos de prazer gastronómico suscitado entre os convivas, um pão acabadinho de sair do forno. Conforme teremos ocasião de apreciar a propósito de fragmentos que havemos de tratar, a frescura dos produtos constitui um dos indicadores da boa qualidade de um alimento (muito em especial daquele que Arquéstrato mais abundantemente refere, o peixe).

### **BIBLIOGRAFIA**

- ANDRÉ, J.-M., BASLEZ, M.-F. (1993), *Voyager dans l' Antiquité*. Paris.
- DALBY, A., (2003), "Archestratus. Where and when?", in WILKINS, J., HARVEY, D., DOBSON, M. (eds.), *Food in antiquity*. Exeter, 400-412.
- CUBBERLEY, A. (1995), "Bread-baking in Ancient Italy. *Clibanus* and *sub testu* in the Roman World: further thoughts", in WILKINS, J., HARVEY, D., DOBSON, M., *Food in Antiquity* (Exeter) 55-68.
- OLSON, S. D., SENS, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- RODRÍGUEZ AMADO, M. T. (2010), "Originalidad léxica en los fragmentos de Arquéstrato de Gela", *Humanitas* 62, 11-21.
- SOARES, C. (2012), "Receitas do mais antigo Guia Gastronómico: *Iguarias do Mundo* de Arquéstrato", in CÂNDIDO, M. R. (org.), *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro, 64-92.
- WILKINS, J. M., HILL, S. (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes.

CARMEN SOARES