

# Boletim de Estudos Clássicos

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos  
Instituto de Estudos Clássicos



Coimbra  
Junho de 2012

## **IGUARIAS DO MUNDO DE ARQUÉSTRATO: ROTEIRO GASTRONÓMICO DE PRODUTOS DE QUALIDADE (I)**

Na sequência do estudo iniciado no número anterior do *Boletim de Estudos Clássicos*, continuamos a apresentar a tradução e comentário de mais alguns fragmentos da obra do siciliano Arquétrato<sup>1</sup>. Seguem-se quatro textos. O primeiro, de apenas 3 versos, trata um aspecto que o autor aborda por mais de uma vez e que se prende com a questão da qualidade do comer confeccionado, refiro-me aos comentários às competências dos profissionais do ramo (padeiros e cozinheiros<sup>2</sup>). Atentemos nas suas recomendações:

### **Frg. 6**

ἔστω δ' ἢ σοι ἀνὴρ φοῖνιξ ἢ λυδὸς ἐν οἴκῳ,  
ὅστις ἐπιστήμων ἔσται σίτοιο κατ' ἡμᾶρ  
παντοίας ιδέας τεύχειν, ὡς ἂν σὺ κελεύῃς.

(Ath. 3. 112b-c)

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

Tratando-se de um conselho dado a um compatriota, Grego como ele, é de notar que os mais afamados padeiros – i. e., a quem se reconhece, através do emprego do adjectivo homérico ‘entendido/sábio’ (ἐπιστήμων), o estatuto de ser dos melhores – são Bárbaros. Oriundos de regiões exteriores à Hélade, a Fenícia e a Lídia, pertenceriam muito provavelmente à categoria

---

<sup>1</sup> ERRATA ao artigo publicado em *BEC* 56, pp. 69-80: onde se lê ‘centeio’ leia-se ‘cevada’.

<sup>2</sup> No fragmento que passaremos a considerar refere-se aos padeiros; sobre os cozinheiros há-de pronunciar-se a propósito da melhor forma de preparar barbudo e robalo (frg. 46). Já reflectimos sobre a discussão filosófica que na época se fazia sobre ‘arte culinária’, saber que esses profissionais reclamam para si (“Arte Culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles”, in Soares, C., Dias, P., eds., *Contributos para a História da Alimentação na Antiguidade*, Coimbra, CECH, no prelo).

dos escravos domésticos, ao serviço de senhores de elevadas posses, desaforo económico que lhes permitia comprar servos especializados num dos dois grandes domínios da preparação dos alimentos. O facto de neste passo não se utilizar o nome composto comum para denominar a ocupação em apreço (e refiro-me ao termo ἀρτοποιός, ‘fazedor de pão’), mas sim uma perífrase de forte colorido épico, denuncia um estilo literário intencionalmente elevado<sup>3</sup>. Daí que a tendência entre os comentadores da obra seja para incluir o texto no género da paródia épica<sup>4</sup>.

Estas referências à naturalidade dos padeiros particulares são compreensíveis, por duas razões de ordem diversa. No caso da Fenícia, a produção de trigo dos seus campos já vem imortalizada na literatura grega desde as *Suplicantes* de Ésquilo (vv. 554-555). Seria, pois, natural considerar que os Fenícios fossem tidos na conta de bons conhecedores dos vários processos de transformação da farinha em pão e outros preparados feitos à base desse produto, como seria o caso das vulgares μᾶζαι<sup>5</sup>.

Quanto 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. Basta lembrar o retrato que Heródoto oferece dos Lídios em matéria gastronómica. No momento em que Cresos se prepara para pegar em armas contra os Persas, o nobre Sândanis alerta o monarca para a insensatez de

<sup>3</sup> Além do adjectivo ἐπιστήμων, outras formas épicas deste fragmento são o genitivo σίτοιο (em vez de σίτου), pedido por aquele, e a forma ἡμᾶρ do substantivo ἡμέρα.

<sup>4</sup> Cf. Wilkins-Hill 2011: 13-15. Opinião diversa têm Olson-Sens 2000: xxxi-xliii.

<sup>5</sup> As *mazai* constituem a forma mais ancestral de consumir a farinha de cevada (previamente torrada), o cereal mais comum, porque mais abundante, na Grécia. Como sugere o próprio nome (formado do verbo μάσσω, ‘amassar’), tratava-se de amassar o produto com um líquido (água, leite, mel, vinho ou mosto cozido), a que se podiam adicionar plantas aromáticas (como cuminhos, aneto, alho francês) 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-as doces e salgadas, cruas (caso das papas, que não iam ao fogo) ou cozinhadas (caso dos biscoitos e 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. Braun 1995: 25-31, García Soler 2001: 95-6, Wilkins-Hill 2008: 125-126.

semelhante campanha, pois atacavam uma gente que desconhecia o vinho e os figos (duas ‘iguarias’, i. e., *agatha*, com que estariam, por contraste, bastante familiarizados os invasores<sup>6</sup>). Também por ocasião do ataque dos Persas aos Masságetas o historiador coloca na boca de um Lídio (precisamente Creso) palavras para as quais encontramos eco no presente fragmento de Arquêstrato. Ou seja, tal como no texto do historiador Creso recomenda ao rei que sirva um banquete que prime pela presença de ‘comida de toda a espécie’ (σπιτία παντοῖα, 1. 207.6), também aqui o gastrónomo refere que um cozinheiro lídio conhece ‘todas as maneiras’ (παντοίως ιδέας, v. 3) de preparar cereais. Aliás, Ateneu apresenta notas dispersas da paixão *gourmet* dos Lídios. Recordemos que, sendo conhecidos por apreciarem grande variedade de pratos, o Naucrátita lhes atribui a invenção de uma especialidade famosa, a *karyke* (12. 516c)<sup>7</sup>, não se inibindo de referir, noutro passo (12. 516f), a propósito de mais um prato, o *kandaulos*, que esse povo lhe dá três nomes, *o que está de acordo com o seu gosto por iguarias*<sup>8</sup>.

Em termos de produção literária sobre a especialidade em apreço, a padaria (na Antiguidade como hoje, associada muitas vezes à pastelaria), convém não esquecer que remonta ao séc. IV o mais antigo livro de que há referência, de um autor da Magna Grécia, Hegesipo de Tarento e que o padeiro-pasteleiro mais citado por Ateneu é natural da Ásia Menor (Cilícia), Crisipo de Tiana (séc. II-I a. C.)<sup>9</sup>. Confirma-se, assim, a ideia de que é nos locais em que a matéria prima mais abunda que se encontram os melhores profissionais da área.

Os três fragmentos que se seguem correspondem a acepipes equivalentes ao que actualmente se designa de “entradas” e que compõem, juntamente com os pratos de pescado (frgs. 10-56) e carne (frgs. 57-58), a refeição propriamente dita, o *deipnon*<sup>10</sup>. Versando o primeiro sobre mariscos (moluscos e crustáceos) e o terceiro sobre molhos à base de plantas aromáticas fortes (bolbos e sílfio), atestam o costume de reservar para alimentos de reconhecido potencial afrodisíaco e de sabor intenso o papel de

<sup>6</sup> Cf. 1. 71. 3.

<sup>7</sup> Cf. Soares 2010: 45-6.

<sup>8</sup> Cf. Soares 2010: 50.

<sup>9</sup> Cf. Soares 2010: 50-51.

<sup>10</sup> Tradicionalmente, a esta primeira parte, consagrada sobretudo à ingestão de comida, seguia-se o simpósio, momento dedicado ao consumo de vinho (fig. 59), mas do qual não estava arredada a presença de alimentos sólidos (fig. 60).

abrirem o apetite, sobretudo para o consumo de vinho, durante o *symposion*<sup>11</sup>.

### Fig. 7

τοὺς μῦς Αἴνος ἔχει μεγάλους, ὄστρεια δ' Ἄβυδος,  
τὰς ἄρκτους Πάριον, τοὺς δὲ κτένας ἢ Μυτιλήνη·  
πλείστους δ' Ἀμβρακίη παρέχει καὶ ἄπλατα μετ' αὐτῶν  
< > .

Μεσσήνη δὲ πελωριάδας στενοπορθμίδι κόγχας  
κάν Ἐφέσῳ λήψει τὰς λείας οὐτι πονηράς.  
τήθεα Καλληδῶν, τοὺς κήρυκας δ' ἐπιτρίψαι  
ὁ Ζεὺς, τοὺς τε θαλασσογενεῖς καὶ τοὺς ἀγοραίους,  
πλὴν ἑνὸς ἀνθρώπου, κεῖνος δὲ μοί ἐστιν ἑταῖρος  
Λέσβον ἐριστάφυλον ναίων, Ἀγάθων δὲ καλεῖται.

(Ath. 3. 92d-e)

*Os mexilhões, tem-nos o Eno grandes, as ostras Abido, os “ursos” Pário e os leques Mitilene. Mas é a Ambrácia que os oferece em maior quantidade e, juntamente com estes, um sem número de (...). No estreito de Messena poderás arranjar conchas do cabo Peloro e conchas de casca fina em Éfeso, nada más. “Arautos” há os da Calcedónia; mas, quanto a “arautos”, 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.*

Associar um produto alimentar a uma localização geográfica constitui, como verificamos, uma prática bastante ancestral, que actualmente se traduz na certificação através das denominações DOP (Denominação de Origem

<sup>11</sup> Sobre a utilização culinária de alimentos com propriedades de estimulantes sexuais e sua adequação ao ambiente do simpósio grego, vd. García Soler 2005. Repare-se que este estudo assinala os paralelos que é possível estabelecer entre várias fontes antigas, abordagem que permite confirmar a recorrência de associações de alimentos tal qual nos a dá Arquéstrato. A título de exemplo, refira-se que os frgs. 7 e 9 devem ser incluídos no início do banquete, e não passar o frg. 7 para depois dos fragmentos consagrados ao pescado e antes das carnes (como fazem Wilkins-Hill 2011: 85, atribuindo-lhe o nº 56), pois no primeiro elencam-se mariscos e no outro bolbos, dois produtos que também no *Banquete Ático* de Mátron de Pítane figuram juntos, entre os aperitivos (García Soler 2005: 591).

Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida). O elenco apresentado pelo poeta gastrónomo oferece ao leitor contemporâneo indicações sugestivas em termos de variedades de mariscos consumidos<sup>12</sup>. É, no entanto, por vezes particularmente difícil encontrar equivalentes na terminologia actual, sobretudo devido ao facto de não se poder com segurança identificar o animal referido. As dificuldades são tanto mais intransponíveis quando o termo grego remete, à luz dos conhecimentos actuais, para classes, constituídas por numerosas espécies ou, o que não é menos vulgar, quando se usam designações de espécies impossíveis de identificar. Sempre que houver paralelos na terminologia empregue em textos antigos, deve-se estabelecer esse confronto, por forma a aproximarmo-nos o mais que pudermos do espírito da época. No caso concreto dos nomes de animais, dispomos já de uma tradução portuguesa das obras de referência nesta matéria: *História dos Animais* e *Partes dos Animais* de Aristóteles<sup>13</sup>. Recorremos, pois, às traduções aí fixadas para os nomes que Arquéstrato usou.

Assim sucede com os substantivos ‘mexilhão’ (μῦς), ‘ostra’ (ὄστρειον), ‘urso’ (ἄρκτος), ‘leque’ (κτερίς), ‘concha’ (κόγχη) e ‘ascídia’ (τήθυον). Repare-se que, embora M. F. Silva sugira, em nota, que por ‘urso’ podemos entender ‘lagosta-da-pedra ou cavaco’<sup>14</sup>, preferimos, perante a incerteza, e como faz a autora, manter a tradução literal da palavra grega. O ‘arauto’ (κῆρυξ) é outro caso deliberado de respeito pelo sentido do original, ditado agora não por haver dúvidas em encontrar o equivalente português (‘búzio-fêmea’)<sup>15</sup>, mas por respeito para com o jogo de sinonímia dupla que

<sup>12</sup> Do conjunto de fragmentos chegados até nós verificamos que apenas em mais cinco o autor refere espécies que, juntamente com estas, entram na categoria genérica de ‘mariscos’, a saber: duas espécies de crustáceos – o ‘lavagante’ (frg. 25, ἄστακός) e o ‘camarão’ (frg. 26, καρίς); três moluscos – o ‘polvo’ (frg. 54, πούλυτος), o ‘choco’ (frg. 55, τευθίς) e a ‘lula’ (frg. 56, σηπίο). Contudo, nestes cinco textos os mariscos são ‘conduto’ (*opson*), i. e. ‘comida’ que acompanha o pão, o mesmo é dizer que servem de refeição propriamente dita e não de ‘entrada’ (*paropsis*, tema discutido mais adiante, no comentário aos frgs. 8 e 9).

<sup>13</sup> Vd. Silva 2006, 2008 e 2010.

<sup>14</sup> Vd. Silva 2006: 228, n. 97 (= HA 549 b).

<sup>15</sup> Vd. Silva 2008: 103 (= HA 599 a).

tem no contexto literário em que é usado (aplicado ao molusco e à profissão<sup>16</sup>).

Em termos de distribuição geográfica dos mariscos, nota-se uma maior incidência na parte oriental do Mundo Grego. Além do trácio Eno (na foz do rio Hebro), o autor confere particular destaque à região, fértil em pescado, de acesso ao Mar Negro (Abido, nos Dardanelos; Páριο, no Mar de Mármara; Calcedónia, no Bósforo<sup>17</sup>) e a outras duas conhecidíssimas cidades, tal como as anteriores, importantes portos comerciais (Mitilene, na ilha de Lesbos, e Éfeso, na Ásia Menor). Embora não se possa afirmar que Arquéstrato provou todas as iguarias de que fala no seu poema, podendo conhecer algumas só de ouvir falar, o facto de mencionar ter um amigo em Lesbos (o qual constitui uma excepção à regra de os arautos serem uma categoria profissional mal quista) faz-nos aceitar como muito provável que os leques sejam um dos produtos regionais que já comera. A rota dos mariscos constitui-se, neste momento, por apenas mais dois outros pontos no mapa *gourmet* que Arquéstrato vai construindo: um na costa ocidental do continente grego (Ambrácia, com o seu golfo); outro na Sicília (Messena, na região do estreito, dianteira a Régio, em Itália)<sup>18</sup>. Ainda a respeito dos lugares identificados e especialidades gastronómicas a eles associadas, convém sublinhar que no epíteto ‘rica em passas de uva’ (ἐριστάφυλον<sup>19</sup>, v. 10) podemos perceber uma alusão à

---

<sup>16</sup> Embora não tenhamos encontrado, nos comentários consultados, nenhuma explicação para partilharem do mesmo nome, pensamos que essa coincidência onomástica pode derivar do facto de os arautos, para chamarem a atenção do público para o que vão anunciar ou para impor a ordem, soprarem num búzio.

<sup>17</sup> Na Antiguidade, os nomes gregos que essas regiões recebiam eram os seguintes: Helesponto (ou ‘Mar dos Gregos’ = Dardanelos), Propôntida (à letra ‘Diante do Mar’, i. e. que fica antes do Mar Negro = Mar de Mármara) e Ponto Euxino (cuja tradução literal é ‘Mar Negro’).

<sup>18</sup> Falta apenas acrescentar os novos locais identificados nos frags. 25, 26, 54, 55 e 56, para ficarmos com o desenho completo do que poderíamos designar de “rota dos mariscos”, a saber: a Macedónia, na costa oriental da Grécia; as ilhas Líparas, a norte da Sicília; Íaso, na Ásia Menor, a sul de Éfeso; o Helesponto em geral; a ilha de Cócira (gr. Κέρκυρα, ao largo da costa oeste da Grécia continental); a ilha de Tasos (próximo da costa Trácia); a Cária (região da Ásia Menor); Díon (no continente, a norte do Monte Olimpo); Abdera e Maroneia, duas cidades trácias vizinhas.

<sup>19</sup> Repare-se que o adjectivo é composto do prefixo *eri-* (com o sentido de ‘muito, abundante’) e do substantivo *staphis*, cujo equivalente latino é *uva passa*.

distinção que Lesbos merece, neste texto do séc. IV a. C., de região vinícola de referência no Mundo Grego. Os elogios rasgados que o autor tece ao vinho de Lesbos, apelidado de verdadeira bebida dos deuses, i. e. de ambrósia (cf. frg. 59, v. 11), são a confirmação da fama de que então gozava.

Repare-se, finalmente, que estamos autorizados a extrair do texto de Arquéstrato indicadores da qualidade dos produtos, com base na presença de um discurso valorativo. Essa avaliação fundamenta-se em três critérios distintos: o calibre, a quantidade e o potencial gastronómico. A ordem pela qual o poeta os apresenta é precisamente essa, ou seja, começa por indicar onde se podem encontrar espécimes ‘grandes’ (μεγάλους, v. 1), passando de seguida aos ‘mais abundantes’ (πλείστους, v. 3), para terminar, pelo recurso estilístico à lítotes, com a indicação de que ‘não são maus’ (οὔτι πονηράς, v. 5, o mesmo é dizer ‘são bons’) para comer, como facilmente se subentende.

Na interpretação de Olson-Sens (2000: 44), os dois próximos fragmentos integravam uma lista mais completa de ‘aperitivos’ (ou, na tradução literal do termo grego παροψίς, ‘o que é servido com/a par do *opson*’<sup>20</sup>). Desse universo faz parte um dos alimentos obrigatórios nas dietas de origem mediterrânea, as ‘azeitonas’ (ἐλαίαι). Se eram servidas antes da comida ou a acompanhá-la, não estamos seguros. Poderiam, no entanto, tal como sucede actualmente, acumular ambas as funções. Vejamos o único verso que sobre elas nos chega de Arquéstrato.

### Frg. 8

ῥυσαὶ <καὶ> δρυπεπεῖς παρακείσθωσάν σοι ἐλαίαι.

(Ath. 2. 56c)

*Que te sejam servidas azeitonas engelhadas, amadurecidas na árvore.*

O passo alude a um dos dois processos de preparação daquele que é o único fruto que não se pode comer cru, directamente da árvore. Aqui trata-se da azeitona preta, i. e., aquela que foi colhida só depois de ‘ter amadurecido na árvore’ (adj. δρυπεπής<sup>21</sup>). Mesmo assim, o elevado grau de acidez do produto obrigava a que o mesmo fosse depositado em sal, até ficar com a pele ‘engelhada’ (adj. ῥυσός), ponto em que ficava agradável ao paladar. Outra

<sup>20</sup> O elemento principal da refeição é o pão, que se consome com ‘alimentos cozinhados’ (os *opsa*), os quais, à falta de talheres, ‘eram conduzidos’ à boca com o auxílio ou sobre fatias daquele. Daí traduzir-se *opson* por ‘conduto’ ou ‘comida’.

<sup>21</sup> Adjectivo composto de δρῦς (‘árvore’) e πέπων (‘maduro’).



maneira de tornar as azeitonas comestíveis era colhê-las verdes e curá-las em salmoura, daí serem chamadas ‘salgadas’ (ἀλμάρδες ἐλαῖαι) ou ‘marinadas’ (κολυμβίδες ἐλαῖαι).

### Frg. 9

βολβῶν καὶ καυλῶν χαίρειν λέγω ὄξυβάφοισι  
ταῖς τ’ ἄλλαις πάσῃσι παροψίσι.

(Ath. 2. 64a)

*Às taças com molhos de bolbos e de caules digo adeusinho, bem como a todo o tipo de aperitivos.*

Se bem que breve, o fragmento em apreço encerra sugestões que nos permitem compreender o fenómeno da gastronomia sob perspectivas complementares: a baixela, o menu e a arte culinária. Uma das valências que a arqueologia comporta no que se refere ao estudo da alimentação na Antiguidade é seguramente a de poder revelar, com base nos achados, a tipologia de um serviço de mesa. Quando é possível articular esse estudo com os testemunhos escritos, tanto melhor. O caso presente revela a existência de ‘molheiras’ (subst. ὄξυβαφον) ou, como sugere a tradução literal do nome grego, de recipientes próprios para ‘mergulhar, pôr dentro de um líquido’ (vb. βάπτω) alimentos ‘ácidos, amargos’ (adj. ὄξύς). A dificuldade está em fazer corresponder com segurança determinada taça encontrada em escavação a esse objecto específico. Aliás não é garantido que houvesse uma forma usada para esse fim exclusivo, podendo, pelo menos no plano conjectural, dar-se o caso de uma mesma tipologia de taça poder desempenhar essa função cumulativamente com outras.

Repare-se, ainda, que a própria terminologia do objecto denuncia uma característica dos molhos que, tal como os outros aperitivos (como seriam as azeitonas do fragmento anterior), acompanhavam o prato principal ou o antecediam: o paladar intenso (adj. ὄξύς). O que o autor rejeita (recorrendo à metáfora ‘digo que passe bem’ = ‘digo adeus’: χαίρειν λέγω) são os preparados feitos à base de ‘bolbos’ e ‘caules’, o conhecimento que possuímos do sentido explícito e implícito desses dois termos genéricos permite-nos identificar os primeiros com o chamado ‘jacinto-das-searas’ e os

segundos com o sílfio, referido por sinédoque, uma vez que se toma a parte (os caules) pelo todo (o sílfio<sup>22</sup>).

De entre as diversas fontes que referem as propriedades e preparação dos bolbos, evocamos o testemunho de um texto médico, pela apresentação relativamente detalhada que deles faz. Galeno (sécs. II-III d. C.), natural de Pérgamo, ao serviço de imperadores romanos como Marco Aurélio e seu filho Cómodo, no tratado *Das propriedades dos alimentos*, dedica o cap. 64 do livro II a esta planta comestível<sup>23</sup>. Embora esclareça que é sobretudo a raiz que serve para comer, acrescenta que, na primavera, as folhas também podem ter essa utilidade. Do seu extenso comentário interessa reter que o autor confirma ficar a dever-se ao facto de ser ‘ácida’ (πικρά, 64. 1) a razão para servir como estimulante do apetite<sup>24</sup>, pelo que eram servidos nas entradas.

O texto contém ainda informações relativas à ‘preparação para consumo’ (noção contida no vb. σκευάζω, *ibidem*), aspecto em que Arquêstrato não se detém, a avaliar pelo que dele conservou Ateneu. Podem ser servidos crus, mas neste caso, e para os tornar mais agradáveis e apetitosos, macerados em vinagre, azeite e *garos*<sup>25</sup>. Quanto aos processos de confecção, contemplam-se todos os então praticados. Além de ‘fritos’ (i. e., preparados no *teganon* ou ‘frigideira’), comiam-se cozidos (preferencialmente por duas vezes) e enriquecidos com vários temperos (que não identifica), e ainda assados na brasa.

---

<sup>22</sup> Ο σίλφιον (lat. *silphium*) era uma resina extraída da raiz e caule de uma planta natural de Cirene, na Líbia antiga. Além da resina, usavam-se na culinária também os caules. Nunca se conseguiu domesticar a planta, que, devido à elevada procura de que foi alvo entre Gregos e Romanos, acabou por extinguir-se no séc. I d. C. Na cozinha foi substituída pela assafétida. Vd. Dalby 2000: 110, 189 e 2003: 303-304; Alcock 2006: 60-61.

<sup>23</sup> Cf. Powell 2003.

<sup>24</sup> Cf. πρότρεπει γὰρ αὐτοὺς μᾶλλον ἐπὶ τὴν ἐδωδὴν, II. 64. 3.

<sup>25</sup> Trata-se de um preparado de peixe, em salmoura e exposto ao sol, que os Romanos haviam de produzir em grande escala e de que nos chegam vários locais arqueológicos, com os seus emblemáticos tanques de salga, as chamadas cetárias. Destacamos, naturalmente, os locais situados na costa portuguesa da antiga província da Lusitânia. Para uma revisão dos estudos sobre a matéria e discussão fundamentada da temática, vd. Fabião 2009 (na p. 565 encontra-se um mapa com a distribuição geográfica de locais romanos de exploração de recursos marinhos).

Em conclusão, este último fragmento, na rejeição clara do consumo de molhos, anuncia uma característica que encontraremos sublinhada noutros passos da obra do gastrónomo, e que nos autoriza a falar da apologia de uma cozinha natural: a simplicidade. A prática comum da cozinha servida às elites - pois é este o público a quem Arquéstrato destinaria o seu livro - pautava-se pela presença forte de molhos e condimentos vários, destinados a disfarçar o sabor natural dos alimentos. Contra essa “cozinha do disfarce” insurge-se o primeiro autor que conhecemos de um guia gastronómico. Graças a essa posição, o siciliano situa-se numa contra-corrente da culinária da moda, aquela que, pela sua complexidade e arte sofisticada, permitira aos autores de comédia do séc. V a. C. elaborar um retrato satírico do cozinheiro, personagem cômica por excelência - verdadeiro mestre das panelas e do fogão!<sup>26</sup>

### BIBLIOGRAFIA

- Alcock, J. P. (2006), *Food in the Ancient World*. London.
- Braun, Th. (1995), “Barley cakes and emmer bread”, in WILKINS, J., HARVEY, D. and DOBSON, M., *Food in Antiquity* (Exeter) 25-37.
- Dalby, A. (2000), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*. London and New York.
- (2003), *Food in the Ancient World. From A to Z* (London and New York).
- Fabião, C. (2009), “Cetárias, ânforas e sal: a exploração de recursos marinhos na Lusitânia”, *Estudos Arqueológicos de Oeiras* 17, 555-594<sup>27</sup>.
- García Soler, M. J. (2001), *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid.
- (2005), “La cocina del amor: alimentos afrodisíacos en la antigua Grecia”, *REA* 107.2, 585-600.
- (2008), “El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra”, *Estudios griegos e indoeuropeos* 18, 145-158.

---

<sup>26</sup> Sobre o aproveitamento cómico do cozinheiro, vd. o estudo de síntese de García Soler 2008.

<sup>27</sup> 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](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).

- 
- Olson, S. D., Sens, A. (2000), *Archestratos of Gela. Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*. Oxford.
- Silva, M. F. (2006), *Aristóteles, História dos animais I*. Lisboa.
- (2008), *Aristóteles, História dos animais II*. Lisboa.
- (2010), *Aristóteles, Partes dos animais*. Lisboa.
- Soares, C. (2010), “História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros Livros de Culinária”, *BEC* 54 (Dezembro) 43-52.
- Powell, O. (2003), *Galen, On the Properties of Foodstuffs*. Introduction, translations and commentary, Cambridge.
- Wilkins, J. M. and Hill, S. (2008), *Food in the Ancient World*. Malden, Oxford, Carlton, 2nd ed.
- (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes.

CARMEN SOARES