



Carmen Soares
Cilene da Silva Gomes Ribeiro
(coords.)

MESAS
LUSO-BRASILEIRAS
ALIMENTAÇÃO, SAÚDE & CULTURA

VOLUME II

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

PUCPRESS

A DIETA DOS MONTANHESES DO NORTE DA IBÉRIA SOB O OLHAR DE ESTRABÃO¹

(The diet of the mountain people of
northern Iberia according to Strabo)

SUSANA HORA MARQUES
UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CENTRO DE ESTUDOS CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
PROJETO DIAITA: PATRIMÓNIO ALIMENTAR DA LUSOFONIA
SMP@FL.UC.PT

RESUMO: Entre os dezassete volumes que constituem a *Geografia* de Estrabão, o tomo terceiro descreve a Ibéria sob o olhar de um Grego que esteve em Roma entre os reinados de Augusto e de Tibério. Nas múltiplas informações que concentra na apresentação do confim peninsular, o geógrafo de Amásia refere seja recursos naturais da região, seja o comportamento de diversos povos face aos bens concedidos pela terra, seja ainda práticas rituais e de alimentação características dos “montanhese”, definidoras da identidade desses “outros” situados no extremo ocidental do mundo conhecido, que muito poderiam beneficiar com a intervenção pacificadora e civilizadora romana, na perspetiva estraboniana. O presente contributo propõe-se analisar a descrição da dieta dos montanhese do norte da Ibéria, uma dieta expressiva de um padrão próprio de vida que pressupõe não apenas a satisfação das necessidades biológicas de sobrevivência, mas também ocasiões de convívio geradoras de prazer.

PALAVRAS-CHAVE: Estrabão, *Geografia*, dieta ibérica, montanhese do norte da Ibéria.

¹ Alguns aspetos do presente trabalho encontram-se também na tradução de *Estrabão. Geografia. Livro III* (2016) – cf. bibliografia final. Estas páginas centram-se na dieta dos montanhese que *delimitavam o lado norte da Ibéria: <nomeadamente> Galaicos, Astures, Cântabros, até à região dos Vascos e dos Pirenéus, pois o modo de vida de todos eles é semelhante* (Estrabão 3.3.7). Os dados arqueológicos favorecem uma aproximação entre esses montanhese do norte peninsular e os Lusitanos (cf. e. g. a omnipresença da bolota, ou a abundância de carne de cabra). Tal proximidade parece igualmente apoiada pelo facto de, no texto estraboniano, a apresentação dos montanhese surgir imediatamente depois da descrição dos Lusitanos e o próprio autor, em determinado momento, ter a noção de que não estava clara a identidade dos montanhese aos quais se estava a referir (cf. 3.3.7). Note-se, porém, que a Lusitânia propriamente dita aparece no volume III da *Geografia* como uma zona mal definida em termos de regime alimentar característico, porquanto Estrabão se concentra num contraste que estabelece entre a zona sul da Península, que considera mais civilizada, e o extremo norte, a necessitar da intervenção romana, na perspetiva do geógrafo de Amásia.

ABSTRACT: The third of seventeen books in Strabo's *Geography* describes the Iberian Peninsula from the viewpoint of a Greek citizen living in Rome in the period corresponding to the rules of Augustus and Tiberius. Amidst the multitude of information provided by Strabo to describe in particular the westernmost area of Iberia, reference is made to the natural resources of the region and the manners in which the local inhabitants used them, as well as prevalent rituals and the diet consumed by the "mountain people". Such detailed information helps characterise the identity of "these others" living in the westernmost part of the known world, who in the author's opinion, drew much benefit from the peaceful occupation and civilizing influence of the Romans. The present writing intends to analyse in further detail the diet consumed by the mountain people of northern Iberia as part of a lifestyle aimed not only at fulfilling one's biological needs of survival but also at establishing social norms of conviviality that increase one's sense of pleasure.

KEYWORDS: Strabo, *Geography*, Iberian diet, mountain people of northern Iberia.

Entre os dezassete volumes que constituem a "colossal" *Geografia* de Estrabão, o tomo terceiro é consagrado à descrição da parte mais ocidental do império romano, a Ibéria. De facto, após uma apresentação geral do mundo então conhecido, nos dois primeiros livros, o desejo de um *relato sistemático acerca das características de cada território* (3.1.1) impele o autor a iniciar a sua rota pela região limítrofe do extremo ocidente europeu, lugar que, todavia, nunca chegou a visitar². Sobre esse confim distante e ainda mal explorado, motivador de várias lendas, Estrabão vai adquirindo um conhecimento mais informado, quer através da leitura de diversas fontes escritas, ilustrativas do saber geográfico da época, como Artemidoro, Eratóstenes, Políbio, Posidónio³, quer também através de testemunhos orais, proferidos, por exemplo, por soldados que haviam estado na Hispânia ao serviço do império romano⁴. Deste modo, mitos transmitidos por obras como os Poemas Homéricos vão-se enquadrando em espaços geográficos concretos, desvendados graças à intervenção romana que o autor, um Grego em Roma entre os reinados de Augusto e de Tibério, elogia reiteradamente, acentuando a missão pacificadora

² O próprio Estrabão afirma que a descrição de diversas paragens da sua *Geografia* não resulta da observação direta, mas de informações de segunda mão (cf. 2.1.5).

³ Cf. e.g. 3.2.9 sqq., 3.3.3. Estrabão reúne diversas fontes na sua obra, ainda que, segundo Bermejo Barrera 1986: 16, não tenha chegado a "compreender muitas das teorias que recomendou", nem se tenha interessado "sistematicamente pelo estudo das causas". Sobre as fontes do Livro III, cf. e.g. Gómez Espelósín et al. 2012: 34-40.

⁴ Como bem observa González Ballesteros 2009: 250, esta circunstância converte-se "numa oportunidade para conhecer a visão que se tinha na sociedade romana da mudança de Era daqueles povos bárbaros que se iam integrando na romanidade...".

e civilizadora do império e o poder dos seus governantes⁵. A ocupação de novos territórios, fomentadora do contacto com povos e culturas diversas, altera fronteiras e permite definir uma imagem cada vez mais precisa do *alter* e estabelecer critérios expressivos da diferença entre “uns” e “outros”, pelo confronto constante com o paradigma greco-romano.

A apresentação estraboniana da região peninsular congrega uma simbiose de informações variadas que entrelaçam domínios como a geografia, a política, a economia, a etnografia, a arqueologia, a história ou a literatura⁶, facultando, entre outros, elementos sobre os recursos naturais da Ibéria, sobre o comportamento de certos povos face aos bens concedidos pela terra, sobre algumas práticas rituais e de alimentação definidoras da identidade desses “outros” situados no extremo ocidental do mundo conhecido⁷.

I. A DIETA DOS MONTANHESES DO NORTE PENINSULAR: O CONTRASTE BARBÁRIE/CIVILIZAÇÃO

O presente contributo propõe-se abordar a dieta ibérica dos montanhese do norte, a que Estrabão se refere, expressiva de um padrão próprio de vida que pressupõe a satisfação das necessidades biológicas do ser humano, mas também o convívio social, tal como entre Gregos e Romanos (e ainda que de modos distintos). Nesse sentido, concentra-se num passo famoso que, embora não exiba receitas do passado, suscetíveis de recriação em cozinhas da atualidade, descreve brevemente hábitos alimentares considerados comuns a distintos povos que habitavam uma zona específica, encarados sob o olhar de um “eu” que tinha na dieta greco-romana a sua referência (cf. 3.3.7).

Na verdade, o autor fala de um modo de vida genericamente semelhante entre os montanhese do norte da Ibéria⁸, encontrando no seu regime alimentar mais um traço distintivo em relação à civilização greco-romana (a par de outros, como a indumentária, por exemplo) – o confronto entre barbárie e civilização, entre *physis* e *nomos*, de larga expressão na cultura grega⁹, sobressai

⁵ Afirma Thollard 1987: 42 que Estrabão, “face ao poderio romano, esforça-se por explicá-lo, sem querer julgá-lo”.

⁶ A propósito da tradição geográfica grega, cf. Gómez Espelósín et al. 2012: 44-66.

⁷ O contacto entre povos distintos no espaço europeu é uma prerrogativa de diversos momentos da História da Humanidade, como se sabe, seja sob o governo de Alexandre Magno, por exemplo, ou durante a Romanização, ou mesmo na Época Contemporânea, caracterizada por permanentes fluxos migratórios. A definição da especificidade de um indivíduo ou de um grupo resulta do confronto com a diferença, com o “outro”. Com frequência, o desajuste entre as expectativas de uns e os comportamentos de outros é gerador de divergência e de conflito.

⁸ Silva 1986: 17, 111 e 131 chama todavia a atenção para o facto de que “o sistema económico castrejo [...] se afigura mais complexo e matizado do que Estrabão faz supor” (131).

⁹ A este propósito, cf. e.g. González Ballesteros 2009: 250 sqq. Na historiografia herodo-

na descrição estraboniana também a nível dos costumes alimentares, que contribuem para desenhar o estereótipo do bárbaro¹⁰. A exposição é pouco detalhada, mas esboça em linhas gerais uma dieta alimentar simples, que parece corroborar a imagem incivilizada que o autor apresenta destes povos, antes da intervenção romana¹¹. As condicionantes geográficas de gentes que se distribuíam por espaços distantes e de acesso difícil, desfavoráveis a intercâmbios comerciais, e que se dedicavam ao bandoleirismo e a guerras continuadas instigavam-nas a uma alimentação frugal mas nutritiva, evocativa da austeridade espartana, formadora de homens robustos. A descrição estraboniana reflete teorias do determinismo geográfico, sendo todavia que o autor, apesar de reconhecer importância a fatores naturais como o clima no modo de vida de um povo, não lhes concede um papel absoluto: a exploração adequada dos recursos existentes é da responsabilidade humana, e permite diferenciar a civilização da barbárie¹².

Nessa alimentação se incluíam as bolotas que a natureza em redor facilmente proporcionava, ou os animais – e seus derivados – que se davam bem em zonas montanhosas: daí a referência aos bodes que os montanheses comiam e que sacrificavam a Ares, por exemplo, e à manteiga, ingredientes de uma dieta que refletia “uma vida não baseada no azeite e no vinho para complementar o cereal”¹³, ao contrário do que acontecia entre os Gregos, por exemplo. O desenvolvimento da agricultura em estreita ligação com o cultivo do trigo, da oliveira e da vinha – a “trilogia mediterrânica” – era todavia um indício de civilização entre Gregos e Romanos¹⁴.

O excerto em análise foi redigido depois de Estrabão se referir especificamente à Lusitânia nos termos seguintes¹⁵: é uma região *fértil e atravessada por rios* (3.3.4), *próspera em frutos, gado, ouro, prata e metais semelhantes* (3.3.5), abundância de que a maior parte dos povos entre o Tejo e os Ártabros¹⁶ não tirava partido, porquanto

tiana, bem como em diversos passos da tragédia grega, esta oposição é reiteradamente convocada para distinguir o “eu” grego do “outro”, não grego (sobre este assunto, cf. e.g. diversos capítulos incluídos em Fialho, Silva, Pereira 2005). Thollard 1987 salienta porém que, em Estrabão, a noção de barbárie está intimamente associada a Roma, “a civilização”, aos Romanos e às suas conquistas.

¹⁰ Sobre o conceito de “bárbaro”, em particular em Estrabão, cf. Lomas Salmonte 1982: 18 sqq. Nas pp. 21 sqq. Lomas Salmonte distingue características comuns ao “bárbaro” em geral, como a força guerreira, a economia rudimentar, os condicionalismos geográficos em que vive.

¹¹ Observa Thollard 1987: 6 sqq. que Estrabão não define “bárbaro” nem “civilizado”, mas descreve traços favorecedores da distinção clara que estabelece entre um e o outro.

¹² Sobre este assunto, cf. e.g. Lomas Salmonte 1982: 15-18; Bermejo Barrera 1986: 21 sqq.; Thollard 1987: 14 sqq.; González Ballesteros 2009: 251-252.

¹³ Wilkins, Hill 2006: 24.

¹⁴ Sobre esta questão, cf. e.g. Almeida 2001: 67-68; González Ballesteros 2009: 253.

¹⁵ A propósito da definição cambiante dos limites da Lusitânia, um território heterogéneo a nível étnico e cultural, cf. Guerra 2010; Gómez Espelosín et al. 2012: 412-415.

¹⁶ Povo do noroeste extremo da Península.

abandonara a exploração da terra: passava o tempo em piratarias e em guerras contínuas, quer entre si, quer, atravessando o Tejo, contra os seus vizinhos. [...] Deram início a esta anarquia os montanhese, como é natural, pois, como ocupavam uma terra pobre e possuíam territórios reduzidos, cobiçavam o alheio. E os outros, ao defenderem-se deles, tornaram-se necessariamente impotentes em relação às suas próprias atividades, de modo que também eles guerreavam em vez de cultivarem as terras (3. 3. 5). Estas palavras testemunham uma noção global de fertilidade da Lusitânia, com menções genéricas à sua riqueza pesqueira¹⁷ e abundância em frutos e em gado, sugerindo a existência de zonas que poderiam ser produtivas se os seus habitantes tivessem determinado comportamento – trata-se, portanto, também, de uma questão civilizacional, a requerer a intervenção de Roma, segundo o autor¹⁸.

Avançados os motivos estrabonianos para um padrão de vida que não dava primazia à agricultura¹⁹, é o momento oportuno para o geógrafo de Amásia definir o regime alimentar da generalidade dos montanhese que habitavam o norte inóspito da Ibéria longínqua:

Todos os montanhese são frugais, bebem água, dormem no chão, deixam o cabelo cair pelas costas abaixo, à maneira das mulheres, mas

¹⁷ Almeida 2001: 73 enumera peixes (de rio e de mar) e marisco que provavelmente fariam parte da dieta alimentar de diversos povos galaicos (“[...] lampreia, sável e salmão, trutas e bogas, pescada e congro, robalo, pargo, dourada [...] salmonetes [...] os crustáceos, as percebas e as santolas, as ostras, a ameijoia, o berbigão, o mexilhão, as navalhas, as lapas e os búzios”).

¹⁸ Nota Thollard 1987: 24 e 40 que “Estrabão concebe a civilização como uma tendência natural. Em momento algum mostra a barbárie como um fenómeno a que um povo cederia de novo. Os povos parecem todos caminhar em direção à civilização que, sob o impulso dos Romanos [...], ganhará a terra inteira. [...] não se repelem mais os bárbaros, integram-se progressivamente no império. As conceções de Estrabão a propósito da barbárie estão pois ligadas a Roma e aos Romanos”.

¹⁹ Sobre a questão do bandoleirismo nos territórios sob domínio romano, cf. Gómez Espelosín et al. 2012: 96 sqq., bem como Vives Ferrer 2015 e a bibliografia aí indicada (cf. fatores geográficos, económicos, sociais, antropológicos, políticos, mas também a percepção do bandoleirismo como uma forma de sublevação contra Roma, “seja em zonas de domínio romano direto, em território de aliados ou em áreas consideradas já pacificadas” (196)). Vives Ferrer não deixa de referir um entendimento comum que interpreta a alusão ao bandoleirismo “como um estereótipo usado pelos autores antigos para justificar o imperialismo romano, assim como uma forma de deteriorar a imagem dos povos hispânicos” (187-188). Sublinha ainda que “para Estrabão, vida urbana e civilização são conceitos que estão ligados, enquanto selvajaria, primitivismo, isolamento e bandoleirismo são características próprias dos povos que não vivem em cidades” (190), posição de que Vives Ferrer se distancia, ao afirmar que “não existe sempre uma relação direta entre a falta de uma rede urbana ou um modo de vida nómada e a prática do bandoleirismo, pelo menos no caso de Hispânia” (190). Cf. também as relações entre alimentação e guerra na obra herodotiana – a este propósito, cf. Soares, C. (2014), “Alimentação e guerra nas *Histórias* de Heródoto”, *Humanitas* 66: 125-150. Alarcão 2001: 338 sqq. apresenta motivos para o belicismo dos Lusitanos, evidenciando “a necessidade de ver na guerra que os *Lusitani* faziam algo mais que uma mera necessidade económica” (342), nomeadamente tendo em conta que a capacidade do solo e o gado que criavam, bem como os animais que caçavam garantiriam a sua subsistência (cf. o entendimento da guerra como um modo de atestar a valentia).

combatem cingindo as fronteiras com uma fita. Comem sobretudo carne de bode e é um bode que sacrificam a Ares, e também cativos de guerra e cavalos; e fazem ainda hecatombes de cada espécie, à maneira grega, como diz Píndaro: “de tudo se sacrifica à centena”. [...] Os montanheses, durante duas partes do ano, utilizam bolotas, depois de as terem secado e triturado; logo as moem e as transformam em pão, de modo que se conservem por algum tempo. E utilizam também cerveja, mas têm falta de vinho: o que arranjam, todavia, depressa o consomem, banqueteadando-se com os parentes. Em vez de azeite, usam manteiga. Tomam a refeição sentados, em bancos construídos em torno das paredes, e acomodam-se de acordo com a idade e a honra. A refeição circula e, enquanto bebem, dançam em círculo ao som da flauta e da trombeta, mas também saltam e põem-se de cócoras. [...] O sal é púrpura, mas branco depois de moído (3.3.7).

Nestas linhas, Estrabão reúne pois alguns dos marcadores de identidade desses “outros”, bárbaros de *carácter incivilizado e selvagem* (cf. 3.3.8), ora relativos ao seu regime alimentar, ora à caracterização física, ora a rituais de sacrifício, ora à vida social. Nesse sentido, sem diferenciar a dieta de ricos e de pobres, começa por acentuar a sobriedade de costumes dessas sociedades em geral, marcadas pelo isolamento geográfico, pelo bandoleirismo e pela guerra, para as quais os produtos regionais disponíveis acabavam por satisfazer as necessidades físicas básicas, fornecendo as proteínas e a energia essenciais, mesmo para as exigências de homens-combatentes. Estrabão não faz menção a produtos de influência externa, resultantes do comércio, por exemplo – a ideia de que a navegação até junto destes povos era longa e os caminhos de acesso difícil é explicitada pelo autor no subcapítulo seguinte, momento em que não deixa de acentuar o carácter singular dos montanheses²⁰.

A enumeração propriamente dos alimentos que consumiam tem início com uma referência genérica à água que bebiam, sem que sejam fornecidos quaisquer detalhes alusivos à sua proveniência, à potabilidade da mesma ou ao modo como a tomavam – bebida naturalmente acessível em correntes e fontes das montanhas, satisfazia com facilidade requisitos vitais do corpo humano, garantindo a hidratação necessária às populações.

A inclusão de carne no regime alimentar destes montanheses, por seu turno, assegurava a provisão de proteínas, sobretudo importantes para gente

²⁰ Silva 2005: 20 enumera “traços convencionais no esboço do mundo bárbaro” na Antiguidade, muitos dos quais aplicáveis também à descrição estraboniana: “o desconhecimento e a evidente inacessibilidade do espaço [...]; a estranheza dos habitantes; a diferente organização social e política; os costumes novos em aspectos diversos, desde logo no que se refere aos hábitos alimentares; o desconhecimento de festas ou danças que exprimem um convívio e uma orgânica social colectiva; a animosidade e selvajaria habituais no contacto com estranhos e ainda a substituição de uma actividade pacífica como a agricultura pela predilecção pela caça”.

ativa, que realizava esforços violentos, como os bandoleiros e os combatentes. A carne de bode/cabra em particular, alimento de relevo para estes povos, segundo Estrabão, era considerada especialmente nutritiva²¹, sendo que a criação do gado caprino não era para eles demasiado exigente a nível de cuidados e, por outro lado, possibilitava uma reprodução rápida e produtos variados, como se sabe (carne, leite, pele). González Ballesteros²² sublinha porém que a cabra era considerada, na perspectiva grega, como gado de categoria inferior à ovelha, por exemplo, uma vez que não tinha as mesmas exigências ao nível do pastoreio – note-se, também nesta menção estraboniana, uma oportunidade do geógrafo para acentuar o contraste entre o bárbaro e o homem civilizado.

Os dados arqueológicos confirmam o uso do leite e seus derivados na dieta dos montanheseos, para além da lã e das peles dos animais, utilizadas em vestuário, no fabrico de armas e em barcos²³. A par do gado caprino, também o gado ovino e bovino é atestado pelos achados da Arqueologia no regime alimentar destas comunidades, bem como o gado suíno²⁴.

Hábitos alimentares e ritos sagrados vêm-se associados a propósito da menção ao consumo da carne de bode, numa relação que evidencia afinal similitudes entre os usos dos bárbaros da Ibéria e costumes gregos, como seja o sacrifício de gado com propósitos rituais. De facto, o bode era precisamente um animal que os montanheseos sacrificavam a Ares, um deus adequado para gentes que se dedicavam à luta, passível de lhes ser propício – de modo significativo, honravam assim a divindade com a oferenda do animal que ingeriam habitualmente²⁵.

Na senda da modéstia que caracteriza esta dieta na descrição estraboniana se enquadra a introdução de um outro elemento, fornecido pela natureza e tradutor de um estágio atrasado dos povos que a ele recorriam, de acordo com algumas interpretações – a bolota, uma espécie de colheita sazonal (no outono) e um substituto do trigo, cereal superior²⁶. No caso dos montanheseos ibéricos, o recurso à bolota, que exigiria um trabalho humano reduzido, ao contrário do que acontecia com a produção cerealífera, seria uma opção recorrente para homens que, segundo Estrabão, descuravam a agricultura, movidos por outros

²¹ A este propósito, cf. Dalby 2003: 160, *s. u.* “goat”.

²² 2009: 255.

²³ Cf. Silva 1986: 113.

²⁴ Cf. e.g. Morais 1997-1998: 179; Almeida 2001: 73.

²⁵ Alarcão 2001: 304 associa a menção estraboniana a Ares, em 3.3.7, a *Arentia* e/ou *Arentius*, divindades guerreiras incluídas no panteão lusitano.

²⁶ A este propósito, Bermejo Barrera 1986: 23 assinala que o consumo da bolota é considerado por autores clássicos “como próprio dos homens que viveram em etapas anteriores ao aparecimento da cultura e à organização da sociedade”.

interesses²⁷. No entanto, como observam Oliveira, Queiroga e Dinis²⁸, num estudo que procura recriar técnicas de fabrico do pão de bolota na Idade do Ferro, congregando oportunamente dados da Paleontologia Cultural, da Arqueologia, da Química, da Etnografia e de fontes Clássicas,

a utilização da bolota [...] poderá [...] ser entendida não como um complemento pobre no contexto de uma economia produtiva de cariz agrícola [...], mas sim definidora de uma estratégia de produção e utilização de recursos. [...] Indicará [...] uma estratégia de utilização de recursos ambientais que, de resto, não é exclusiva do Noroeste, bem como uma versatilidade técnica e cultural dos povos castrejos [...].

“Algumas espécies de bolota são nutritivas para os humanos, quando moídas em farinha e preparadas em puré”²⁹, prática que o geógrafo de Amásia documenta entre os montanheses. Para assegurarem uma maior durabilidade, secavam primeiro a bolota e só depois a moíam³⁰. A partir da farinha obtida, faziam pão, um dos elementos que constitui a base da dieta alimentar das mais variadas culturas e épocas, como se sabe, e conservavam-no durante algum tempo³¹. Uma vez mais, Estrabão não fornece detalhes, seja sobre os responsáveis pela moagem da bolota, tarefa em geral atribuída às mulheres (ou a escravos, no que ao grão diz respeito), seja sobre os métodos de cozer o pão³² – interessa-lhe sobretudo destacar a simplicidade e a modéstia da mesa aparentemente pouco variada deste “outro” visto sob o olhar crítico de um grego a viver sob o hegemónico império romano. “O estilo e a qualidade do pão estão profundamente dependentes do tipo de cereal usado. O trigo é o cereal de topo,

²⁷ Almeida 2001: 74 refere-se a diferentes modos de consumir a bolota entre os povos galaicos: assada, transformada em farinha para fazer pão, bolos ou papas. Silva 1986: 111-115 apresenta uma síntese sobre “atividades de subsistência” no noroeste peninsular, com indicação das espécies vegetais e animais utilizadas, comprovadas pelos achados arqueológicos, que amplia a informação estraboniana: aí se incluem cereais como o trigo, o milho-miúdo e a cevada, o cultivo de favas e ervilhas, para além de gado diverso (ovino, caprino, bovino, bem como porcos e cavalos) e abundante. Meana, Piñero: 1992, 85, n. 167, por seu turno, registam que o trigo e o milho foram encontrados em terras montanhosas e, por outro lado, que o silêncio de Estrabão em relação ao cultivo de cereais nesses lugares poderia estar associado à intenção de sublinhar o modo de vida rude e incivilizado dos povos que aí habitavam, justificativo da intervenção romana.

²⁸ 1991: 254 e 266.

²⁹ Dalby 2003: 2, *s.u.* “acorn”.

³⁰ Oliveira, Queiroga, Dinis 1991: 262 concluem que o processo de moagem “aparentemente mais viável” seria o da trituração das bolotas por cozedura.

³¹ De acordo com Almeida 2001: 74, o pão castrejo seria “cozido entre cinzas quentes embrulhado em folhas de couve-galega ou de figueira. Por pão também poderemos entender a farinha de trigo, de cevada ou de bolota, consumida sob a forma de papas e porque não de caldo”.

³² Oliveira, Queiroga, Dinis 1991: 262-266 referem-se a hipóteses diferentes de cozedura no processo de panificação (cf. fornos familiares/coletivos, lareiras castrejas), considerando a possibilidade de “soluções regionais nas técnicas de panificação” (265).

sempre o mais procurado e o mais caro”³³ e, como observa com oportunidade González Ballesteros³⁴, o seu cultivo ilustrava uma forma de prestar culto a Deméter, “a deusa que dava o trigo, <que> trouxe o matrimónio e as leis [...]. Se faltava este alimento, o matrimónio e a boa ordem social tornar-se-iam estranhos”. Deste modo, o contraste entre a utilização da bolota, por um lado, e o uso do trigo, por outro, reforça a diferença entre “uns” e “outros”.

A notação de barbárie está de igual modo associada ao recurso que os montanhese faziam a uma gordura de origem animal, a manteiga, em vez de utilizarem o azeite característico da dieta mediterrânica – o uso da manteiga como substituto do azeite constituía para os Gregos uma marca típica dos bárbaros do norte³⁵. O consumo de azeite, nas suas mais variadas utilizações, desde a alimentação à higiene pessoal ou a diversos rituais, implicaria a plantação de oliveiras, árvores que os Gregos consagravam a Atena, precisamente a deusa da civilização – uma vez mais, os produtos consumidos pelos montanhese e, por outra parte, por Helenos e Romanos espelham a dicotomia barbárie-civilização tão presente no tomo III.

A Arqueologia reitera a carência do cultivo de oliveira no noroeste peninsular na época romana³⁶, propondo como justificação para a preferência por gorduras animais a própria organização económica dos povos dessa região, assente na “autosuficiência alimentar”. Na verdade, a criação de gado “em regime silvo-pastoril” era uma das fontes de subsistência dos habitantes desta zona – a confirmação da presença de gado bovino, oviceprídeo e suíno na sua dieta alimentar favorece seja o recurso à gordura do porco na alimentação, seja a predisposição para o uso da manteiga.

Estrabão menciona ainda, de passagem, o uso do sal, *púrpura, mas branco depois de moído*, sem qualquer referência, porém, ao seu modo de utilização. Diferente do sal comum, este tipo de sal corresponde provavelmente ao mineral designado como “silvina”, de sabor amargo, e é possível que se encontrasse em salinas outrora existente no norte da Península e que os habitantes desse espaço se servissem dele para diversos usos³⁷.

Quanto à bebida alcoólica, o geógrafo testemunha que os “bárbaros” do norte peninsular tomavam uma bebida fermentada³⁸, muito usual na Europa ocidental, mas preterida na Grécia e em Roma em favor da que era

³³ Wilkins, Hill 2006: 110.

³⁴ 2009: 253. Sobre esta questão, cf. também Bermejo Barrera 1986: 24.

³⁵ Cf. Dalby 2003: 65, *s.u.* ‘butter’.

³⁶ A este propósito, cf. Morais 1997-1998: 178 sqq.; Almeida 2001: 72, por seu turno, refere-se à presença de carvalhos, sobreiros e castanheiros na floresta, assim como de cerejeiras nas áreas cultivadas.

³⁷ Sobre esta questão, cf. Gómez Espelosín et al. 2012: 222, n. 53.

³⁸ O termo grego significa propriamente “bebida fermentada”, que se optou por traduzir por “cerveja”, de modo a torná-lo mais inteligível para um leitor atual.

aí considerada a mais prestigiada das bebidas, o vinho, realidade que permite distinguir os “bárbaros bebedores de cerveja” dos “civilizados bebedores de vinho”. Culturas como a da vinha não teriam grande desenvolvimento em zonas com condições climáticas como as que caracterizavam o norte da Ibéria, de acordo com Estrabão³⁹.

Afirma com oportunidade Fabião⁴⁰ que

[...] parece evidente que no extremo ocidente peninsular se desenhava uma das mais significativas fronteiras alimentares, mas também, culturais, da Antiguidade europeia: a que dividia o mundo mediterrâneo, do vinho e do azeite, desses outros mundos setentrionais, ditos “bárbaros”, das bebidas de cereais fermentados e das gorduras animais⁴¹.

Os habitantes das montanhas do norte peninsular não desconheciam no entanto o apetecível vinho, favorecedor do convívio social – de facto, tinham-no, ainda que em pequenas quantidades, rapidamente consumidas em banquetes, espaços tradicionalmente aliados a essa bebida⁴². Tal situação sublinha o facto de, também entre estes povos considerados incivilizados, a alimentação não ter apenas a finalidade pragmática de garantir a sobrevivência, mas se revestir de igual modo de importância social. Os momentos de convívio, que com frequência são associados ao contexto alimentar, propiciam informação, embora parca, sobre a forma como comiam – numa prática já usual na sociedade homérica, os montanhese tomavam a refeição sentados, em vez de recorrerem ao hábito usual entre os Romanos de se reclinarem; os lugares que tomavam tinham em conta a hierarquia: *acomodam-se de acordo com a idade e com a honra* (3.3.7)⁴³. Deste modo, as normas de convívio social eram uma prática partilhada por Gregos e Bárbaros, ainda que com contornos bem diferentes⁴⁴. A propósito da refeição em comum, não se descrevem os pratos disponíveis, nem os utensílios usados para os servir, mas assinala-se que estes convívios incluíam entretenimento gerador de prazer, à semelhança do que acontecia no mundo greco-romano, apesar de as modalidades do “banquete”

³⁹ Morais 1997-1998: 177-178 problematiza o tema da ausência da prática da vitivinicultura no noroeste peninsular, concluindo que “a questão da produção vitivinícola não se deve colocar para a região do NO peninsular, pelo menos até meados do século I”.

⁴⁰ 1998: 174.

⁴¹ A propósito do vinho como produto expressivo de desenvolvimento civilizacional, cf. também García Soler 2000.

⁴² Sobre este assunto, cf. Morais 1997-1998: 177.

⁴³ Nas casas dos castros do Minho há bancos de pedra, corridos, do lado interior as paredes, que equivalem à descrição de Estrabão. A este propósito, cf. Silva: 2007.

⁴⁴ González Ballesteros 2009: 254-255 chama a atenção para a diferença profunda destas celebrações entre os bárbaros peninsulares e os Gregos civilizados.

se revelarem claramente distintas. O elenco das atividades realizadas durante o festim contempla diversas formas de dança ao som da flauta e da trombeta.

2. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em jeito de síntese, podemos concluir que, sob o olhar de Estrabão, uma fonte clássica a viver em Roma numa época de hegemonia romana, o regime alimentar é mais um elemento a sublinhar a natureza bárbara das gentes distantes do norte da Península Ibérica, é mais um critério definidor de uma identidade que o autor considera comum a diversos povos agrupados sob a designação genérica de “montanheseos”. Essa identidade distingue-os, na generalidade, dos hábitos do civilizado “eu” greco-romano, representante da parte evoluída da humanidade e, por isso, com ascendente sobre aqueles, na perspetiva estraboniana. De facto, em breves linhas pouco pormenorizadas, tradutoras do carácter marginal que as questões alimentares assumem no seu discurso geográfico sobre a Ibéria, Estrabão, com a sua dieta por referência, singulariza a do “outro”, montanhês incivilizado do norte peninsular, em consonância com uma prática já perceptível nos Poemas Homéricos para sublinhar a diferença cultural (cf. e.g. a menção aos Lotófagos, “comedores da flor do lótus”, no Canto IX da *Odisseia* 82 sqq., que divergem do tradicional regime grego de Ulisses e dos companheiros). Circunscrevendo a informação apenas a uma parte dos alimentos dos montanheseos que a arqueologia reconhece⁴⁵, e sem se preocupar com os modos de preparação dos mesmos ou com a descrição do cardápio das refeições, o geógrafo de Amásia destaca sobretudo os traços que considera importantes para ilustrar o barbarismo dos povos que descreve e que realçam o contraste com o civilizado “eu” greco-romano, imprimindo à sua geografia uma tonalidade etnográfica. Estrabão associa os “*barbaroi*, por um lado, a uma existência miserável e, deste modo, à simplicidade [...] e, por outro, à selvajaria”⁴⁶, noção a que por certo não seria alheia a percepção da forte e prolongada resistência que estes povos ofereceram à conquista romana⁴⁷. A alimentação surge assim apenas como mais um elemento corroborador de um retrato incivilizado dos habitantes das inóspitas regiões do norte da Ibéria, num contexto de conquista da Península por Roma. Não se pode deixar de observar, contudo, que a dieta dos montanheseos, a par de alimentos considerados próprios de povos rudes, como a cerveja ou o uso da manteiga, contempla também outros associados a modelos de vida civilizados, como o pão e o vinho, ainda que estes ocupassem lugares diferentes nos regimes

⁴⁵ Cf. *supra* e ainda Gómez Espelosín et al. 2012: 220, n. 43.

⁴⁶ Vliet 2003: 263.

⁴⁷ A este propósito, cf. Almeida 2001: 70 sqq.; Vives Ferrer 2015: 188.

alimentares de uns e de outros. Não se pode tão pouco deixar de notar que as festas eram uma prática comum também entre os montanhese, traduzindo ocasiões de convívio expressivas afinal da existência de uma estrutura social⁴⁸.

REFERÊNCIAS

- Alarcão, J. (2001), “Novas perspectivas sobre os Lusitanos (e outros mundos)”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 4.2: 293-345.
- Almeida, C. A. B. (2001), “O vinho e a pretensa barbárie dos povos galaicos”, *Douro - Estudos & Documentos* 6.11: 67-81.
- Bermejo Barrera, J. C. (1986), “El erudito y la barbarie”, in *Mitología y mitos en la Hispania prerromana* 2. Akal, Madrid, 13-43.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, London-New York.
- Estrabão (2016), *Geografia: Livro III*, introd., trad. e notas de J. Deserto, S. Marques Pereira, Imprensa da Universidade de Coimbra/Annablume, Coimbra.
- Fabião, C. (1998), “O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 1.1: 169-198.
- Fialho, M. C., Silva, M. F. S., Pereira, M. H. R. (coords.) (2005), *Gênese e consolidação da ideia de Europa*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- García Soler, M. J. (2000), “Il vino come element di civiltà nella Grecia antica”, in D. Tomasi, Ch. Cremonesi (eds.), *L'avventura del vino nel bacino del Mediterraneo. Itinerari storici ed archeologici prima e dopo Roma*, S.V.E.T., Treviso, 175-182.
- Gómez Espelosín et al. (2012, 2ª ed.), *Estrabón. Geografía de Iberia*. Trad. de J. Gómez Espelosín, pres., notas y com. de G. Cruz Andreotti, M. García Quintela y J. Gómez Espelosín, Alianza Editorial, Madrid.
- González Ballesteros, I. (2009), “El estereotipo del bárbaro y la imagen de la civilización en el occidente romano en la *Geografía* de Estrabón”, Espacio, Tiempo y Forma Série II, *Historia Antigua* 22: 249-260.
- Guerra, A. (2010), “A propósito dos conceitos de ‘lusitano’ e ‘Lusitânia’”, *Palaeohispanica*

⁴⁸ Para apoio do trabalho desenvolvido no presente contributo também foram consideradas as seguintes referências bibliográficas: Braun, T. (1995), “Barley cakes and emmer bread”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 25-37; Cruz Andreotti, G. (coord.) (1999), *Estrabón e Iberia: nuevas perspectivas de estudio*, Servicio de publicaciones de la Universidad de Málaga, Málaga; Garnsey, P. (1999), *Food and society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge; Gozalbes Cravioto, E. (2006), “Algunos modelos de interpretación del bandolerismo hispano en la Antigüedad”, S. Castillo, P. Oliver Olmo (eds.), *Las figuras del desorden: heterodoxos, proscritos y marginados*, Siglo XXI, Asociación de Historia Social, Madrid, 1-17; Guerra, A. (1995), *Plínio-o-Velho e a Lusitânia*, Colibri, Lisboa; Mason, S. (1995), “Acornotopia? Determining the role of acorns in past human subsistence”, in J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, University of Exeter Press, Exeter, 12-24; Wilkins, J., Nadeau, R. (eds.) (2015), *A companion to food in the ancient world*. Blackwell, Malden/Oxford.

10: 81-98.

- Lomas Salmonte, F. J. (1982), “Bárbaros y barbarie en Estrabón”, *Actas del I Congreso Andaluz de Estudios Clásicos (Jaén, 1981)*, Jaén, 15-27.
- Meana, M. J.; Piñero, F. (1992), *Estrabón. Geografía: Libros III-IV*. Trad., introd. y notas de M. J. Meana e F. Piñero, Editorial Gredos, Madrid.
- Morais, R. (1997-1998), “Sobre a hegemonia do vinho e a escassez do azeite no Noroeste Peninsular nos inícios da romanização”, *Cadernos de Arqueologia* 14-15: 175-182.
- Oliveira, F., Queiroga, F., Dinis, A. P. (1991), “O pão de bolota na cultura castreja”, in *Paleoecologia e Arqueologia II*, Centro de Estudos Arqueológicos Famalicenses, Vila Nova de Famalicão, 261-268.
- Silva, A. C. F. (1986), *A cultura castreja no noroeste de Portugal*, Câmara Municipal de Paços de Ferreira, Paços de Ferreira.
- Silva, M. F. S. (2005), “O bárbaro e o seu mundo no teatro de Eurípides”, in *Ensaio sobre Eurípides*, Cotovia, Lisboa, 15-91.
- Soares, C. (2014), “Alimentação e guerra nas *Histórias* de Heródoto”, *Humanitas* 66: 125-150.
- Thollard, P. (1987), *Barbarie et civilisation chez Strabon. Étude critique des livres III et IV de la Géographie*, Les Belles Lettres, Paris.
- Viver Ferrer, G. (2015), “El fenómeno del bandoleirismo como sublevación contra Roma: el caso de Hispania en la época republicana”, *Antesteria* 4: 187-197.
- Vliet, E. Ch. (2003), “The Romans and us: Strabo’s *Geography* and the construction of ethnicity”, *Mnemosyne* 56.3: 257-272.
- Wilkins, J., Hill, S. (2006), *Food in the Ancient World*, Blackwell, Malden/Oxford.

(Página deixada propositadamente em branco)