

*Contributos para a história da
alimentação na antiguidade*

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

BANQUETE GREGO: ENTRE O RITUAL DA *PHILIA* E O PRAZER DO LUXO

MARIA REGINA CÂNDIDO
Universidade Estadual do Rio de Janeiro

Os gregos foram uma das primeiras sociedades europeias a produzir textos de receitas culinárias, visando definir o prazer de beber e de degustar iguarias presentes nos banquetes, o que nos permite abordar o tema sob a perspectiva da *antropologia histórica*. O prazer à mesa, entendida na atualidade como gastronomia, detém as suas informações mais remotas nas paródias épicas de Arquêstrato de Gela e Mátron de Pítane, cujos fragmentos foram reunidos no livro de Ateneu de Náucrates. No seu *Deipnosophistai*, Ateneu preservou cerca de 60 fragmentos, que totalizam 334 linhas do poema de Arquêstrato. Os seus textos nos apontam o resultado de possíveis viagens, realizadas pelo poeta através do mundo grego banhado pelo Mediterrâneo, no qual o autor destaca os melhores lugares para se deliciar com as iguarias de uma boa mesa, principalmente da culinária a base de peixe, acompanhada de um bom vinho.

O poeta cosmopolita Arquêstrato de Gela, conhecido no séc. IV a. C. como apreciador de uma boa mesa, deixou alguns fragmentos sobre a preparação de receitas no livro intitulado *Hedypatheia*. Segundo Olson-Sens (1999: 9), o poema se caracteriza pelo estilo didático na qual o autor se apresenta como um *expert* no assunto de degustação. Platão menciona, na obra *Górgias* (518b), Mítaco, que antecede Arquêstrato na arte da culinária grega.

Mátron de Pítane também teve a sua poesia preservada por Ateneu em 142 linhas das quais vinte se referem à obra *Banquete Ático* (*Deipnosophistai* 134d-137c), que nos aponta o estilo da boa mesa, relacionado ao expressivo significado de grupo, ao demarcar as relações sociais dos integrantes da elite de Atenas. Trata-se da narrativa poética da realização de um suposto banquete, ocorrido em Atenas no séc. IV a. C., cujos hóspedes identificados pelo narrador são Eubeu de Paros, contemporâneo de Felipe II da Macedónia e Xenócles, orador ateniense, contemporâneo de Licurgo, importante figura envolvida no processo de restauração da democracia ateniense, assim como Estratocles, filho de Eutidemo de Atenas, proeminente político, integrante de uma antiga família aristocrata ateniense de prestígio e riqueza.

Entretanto, nos restaram escassas informações sobre os autores, sabemos que Arquêstrato era um siciliano proveniente da região de Gela ou Siracusa e que viveu no séc. IV a. C. Mátron pertence a região de Pítane na Anatólia, mas frequentava os banquetes atenienses, pois a sua poesia expressa os acontecimentos políticos de Atenas no período de Demétrio de Falero.

Os primeiros textos sobre culinária e banquete foram escritos em forma de poesia épica, seguindo os estilos de Homero e de Hesíodo, ou seja em versos hexâmetros dactílicos, que no conjunto formam uma paródia bem humorada. Devemos afirmar que já existia uma longa tradição do gênero de paródia anterior aos escritos de Arquétrato e Mátron, como nos aponta Xenófanes (frag. 18), do sécs. VI-V a. C., no qual narrou o uso do receitas realizadas a partir de grão de bico e oferecidas em simpósio.

Como podemos observar, pouco sabemos sobre a vida de Arquétrato de Gela e Mátron de Pítane, porém seus fragmentos deixam transparecer os *espaços geográficos* por onde transitaram como viajantes, assim com os *espaços antropológicos*, nos quais se pode constatar as diferentes formas de organização alimentar e as especificidades de ingredientes das diferentes regiões que serviram de escala para o apreciador de uma boa mesa.

Arquétrato e Mátron eram provenientes da cultura helênica e tinham a noção de que os gregos definiam o mundo da civilidade como parte integrante dos homens *comedores de pão*, os *sitophagoi*, conceito definido por Homero na *Odisseia* de Ulisses e reforçado por Hesíodo nos *Trabalhos e os Dias*. A sociedade dos helenos vivia do cultivo de grãos e de cuidados com o gado na pastagem. Ambas as actividades resultam em produtos considerados dádivas dos deuses, o que permitia aos gregos se alimentar de pão produzido a partir dos cereais de Deméter e Perséfone. A carne seria proveniente de animais domésticos abatidos em sacrifícios aos deuses. Bebiam do vinho fornecido por Diónisos e usavam do cultivo do azeite, cuja *techne* foi ensinado por Atena. No conjunto, os alimentos que nutrem a vida de civilidade do homem grego provêm do suor de seu corpo. Na *Teogonia* depois do episódio de Prometeu (*Teog.* vv. 535-541), que levou o castigo ao homem, a sobrevivência humana passa a ser o resultado do esforço diário do trabalho humano, que passava pelo cultivo da terra para os cereais e leguminosas, a criação de gado e necessariamente pelo processo do cozimento dos alimentos.

Esse é o modelo de vida dos homens que emergiram na cultura helênica, ou seja, os filhos da *Idade do Ferro* cujo alimento é o resultado de seu trabalho árduo e diário. No *imaginário social* do homem grego, o ser que vive na cultura ocupa um espaço definido entre o mundo dos deuses e das bestas selvagens, que se alimentam do que nascia na natureza, como os Ciclopes, Lotófagos e os antropófagos Lestrígonas. A civilidade grega determina que a existência do heleno deva ser organizada em comunidade políade, como *espaço geográfico* que se define pela existência de um conjunto de *oikoi*, onde vive com sua família e exerce a sua atividade de cultivo agrário e pastoril, pratica sacrifícios aos deuses e vive em comunidade cercada por muros.

Enfim, o homem grego constrói um *espaço antropológico* socializado pela realização de festas e de banquetes, nas quais realiza o ritual de hospitalidade,

trocas de presentes, trazendo à memória o passado dos ancestrais, o que define a sua linhagem e a sua identidade. Através das festas e banquetes, o homem grego expressa o seu *status* social e sua riqueza, por meio dos quais estabelece e ratifica a rede de alianças necessária para a sobrevivência da vida em coletividade entre os parentes e amigos próximos e os estrangeiros, com o estabelecimento da relação de *philia*, ratificada pelo processo da *xenia sagrada*.

A arte de cozinhar a carne, o pescado e os produtos à base de pão e bolos alcançou o ponto de sua codificação impressa a partir do séc. IV a. C. na região do Egeu, em plena hegemonia ateniense e com o Pireu como núcleo comercial do Mediterrâneo. O porto do Pireu mantinha contactos com diversos entrepostos comerciais no Mediterrâneo, região atravessada por mercadores que transportavam uma variedade de produtos desde a Sicília, passando pelo Egito e a região do Ponto. Mercadores transportavam produtos alimentícios e gastronômicos de acentuado prestígio junto aos *symposia* privados, delegando ao anfitrião elogios e *status* por servir as iguarias de alto valor pecuniário aos seus convidados.

O banquete grego, entendido como refeição comum, se distingue das práticas cotidianas de se alimentar: primeiro pelo número de convivas, segundo pela qualidade da culinária e terceiro pelo aspecto do ambiente no qual ocorre a comensalidade. A primeira dificuldade de análise se pauta na definição do termo “banquete”, diante de sua diversidade de atuação desde o banquete privado, em celebração ao nascimento, casamento e morte, à refeição comunitária dos banquetes e festas públicas em honra aos deuses, sempre acompanhada de distribuição de carnes provenientes de sacrifícios de sangue. Ambos detêm um caráter sagrado, estão submetidos a determinadas regras e inserem-se no processo ritual.

Existem vários tipos de banquetes como o do tipo *eranos*, refeições frugais, em que cada conviva leva a sua cota de participação (N.Theml,1995:152) e dividem entre todos os custos da comensalidade. A reunião e comensalidade subsidiada e rateada entre o grupo serve para reforçar o *fator relacional* entre indivíduos que integram o mesmo grupo político-social e desejam ratificar a relação de *philia* e ajuda mútua.

Nos interessa analisar o banquete privado, no qual o ritual de hospitalidade define a relação de *xenia sagrada*, que segue os preceitos tradicionais presentes nas narrativas épicas de Homero, mas que foi alvo de modificações através dos tempos, quando comparada a obra de Platão intitulada *Symposion*, a poesia de Ateneu de Náucrates e o diálogo de Xenofonte intitulado *Symposion*.

De acordo com Ateneu de Náucrates (livro I) Homero deixa transparecer que a *xenia sagrada* fazia parte do ritual da hospitalidade, que consistia na oferta de refeição a quem chegava de regiões distantes e se qualificava com o epíteto de *xenos* (estrangeiro). Na *Ilíada* e *Odisseia* a refeição servida aos *xenoi*

tornava-se um dos elementos que distinguia o homem comum dos homens ricos, assim como dos heróis e deuses, pois aquele dificilmente teria acesso a fartura de carne e vinho destinada aos considerados seres especiais.

A épica homérica dedicou acentuada atenção às questões alimentares e ao comportamento diante do prazer de uma boa mesa. Os alimentos utilizados tornaram-se *fator identitário*, pois demarcavam o *status* social do anfitrião, que expressava a sua posição social ao ofertar a fartura de carne grelhada e tornavam-se *fator relacional* ao determinar o prestígio do convidado diante da porção e qualidade de carne recebida. Junto aos heróis homéricos, a hierarquia social se materializa através do *geras* que designa os privilégios, o *status* social que no banquete simboliza o pedaço especial de carne, a taça de vinho sempre cheia e o direito de falar, agir e cantar (N.Theml, 1995:150). Diante de tal constatação podemos afirmar que na sociedade grega, se você disser com quem anda e come, do que se alimenta e o que bebe, poderei identificar o seu *status* social e dizer quem é.

No banquete dos heróis homéricos, a *xenia sagrada* denota a riqueza, como nos aponta Nestor e Ulisses no palácio de Peleu (*Il.* 11. 771-779), na refeição ofertada por Nestor a Telémaco (*Od.* 3. 404-472) e até na hospitalidade do porqueiro Eumeu ao ofertar carne destinada aos escravos a Odisseu (*Od.* 14. 45-113). A frequência e fartura de carne detém o *papel social* de ostentação e define a riqueza do anfitrião. Assim, Odisseu tinha uma riqueza expressiva estimada em doze manadas de bois e de ovelhas, outros tantos porcos e um número igual de carneiros e mais onze rebanhos de cabras vigiadas por homens de inteira confiança (*Od.*14. 100-104).

A forma de interagir com os alimentos no banquete denota um modo de vida, define que o grego vive no espaço da cultura dos homens tementes aos deuses a quem oferece sacrifício, com quem participa do banquete sacrificial ao comer a carne de animal doméstico sacrificado aos deuses, acompanhado de pão e vinho.

A refeição servida no banquete público ou privado segue determinadas regras de elaboração e costumes tradicionais, que devem ser seguidos: o número de convivas convidados deve variar entre cinco a oito para uma agradável refeição entre amigos e, pode chegar a cento e vinte em caso de banquete nupcial (J.Willkins, 2006:71). A primeira etapa do banquete era o *deipnon* seguido do *symposion*. No *deipnon*, o anfitrião serve as carnes assadas e/ou grelhadas provenientes de animais de seu rebanho, sempre acompanhados de pão.

No banquete dos heróis homéricos, predomina a abundância de carnes de gado como carneiro, cabra e porco. A carne de origem animal possuía um teor de gordura que a tornava macia ao assar e/ou grelhar. A *geografia física* da Grécia nos indica que a maioria de seus terrenos mantém irregularidade

e são montanhosos. Esta característica geográfica inviabiliza a criação de gado bovino para corte que, diante do esforço da subida e descida de terreno íngreme, desenvolvia os músculos no lugar de gordura, resultando em carne pouco macia e saborosa. O gado bovino integra a economia familiar grega como animal de carga e uso no arado, e a documentação textual indica o seu pouco uso na culinária grega.

Na seqüência, o *symposion* define-se como uma forma de organização social no qual um grupo de homens expressa a sua identidade através do ritual de beber e de comer (M.Wecowski, 2001:340). O ato reforça as relações de *philia* e se distingue da primeira etapa (o *deipnon*), na qual o anfitrião prestou libações aos deuses e na seqüência do rito serviu-se a refeição.

No *symposion*, predomina a ingestão de vinho, seguida de iguarias servidas em pequena porção e com muita variedade. Porém a etapa marcante é o ritual de interação entre os convivas. No banquete homérico, cada participante se fazia conhecer através do diálogo. Os ingredientes servidos eram compostos de pastéis cozidos, pão, carnes de ganso e pombo, queijo e mel. Entre as iguarias apresentadas aos participantes do banquete havia também a música, acompanhada por poetas, citaristas e flautistas.

Nessa etapa, o anfitrião interroga o hóspede, que traz aos demais convidados à memória de seus ancestrais, demarcando a sua região de origem, o nome de sua família e linhagem, as motivações de sua viagem e visita e reforça a possibilidade de retribuir a boa acolhida. A tradição mantém-se através do ritual de identificação, que se torna o *fator identitário* dos integrantes da elite aristocrática no período homérico, reafirma a relação de *philia* e ratifica o ritual da *xenia sagrada* do mundo helênico.

Então, nos questionamos: o que mudou nos banquetes privados a partir do final do período clássico e início do helenístico? Partimos do princípio que a comensalidade dos gregos, identificada como banquete, configura-se como um *lugar de fala* dos homens da aristocracia e da oligarquia mediterrânea, cujo *agon* se faz presente através da ostentação da riqueza, de prestígio e de disputa política, poética e amorosa. A partir do séc. V a. C., percebe-se uma expansão junto ao horizonte gastronômico na Grécia, principalmente em Atenas, de onde provém a maioria das informações.

Nos banquetes narrados por Homero na *Ilíada* e na *Odisseia*, as iguarias predominantes eram as carnes grelhadas acompanhada de pão e vinho. A carne, denominada de *kreas*, é um alimento que circulou no *imaginário social* do grego do período homérico, associada ao ritual de sacrifício. O caráter religioso conservou-se até o período clássico: a cozinha e o sacrifício aos deuses mantiveram uma estreita relação, como nos aponta a presença do *mageiros*, termo funcional que designa cozinheiro, aquele que escarpela o animal e o sacrifica aos deuses (A. M. Atienza, 2007: 43). Para o grego do período clássico

o luxo estava na abundância de carne, como lebre, porco, javali e pequenas aves.

Porém, nos primórdios do período helenístico, como nos aponta Arquêstrato de Gela, o sinal de opulência estava na presença de peixes exóticos, presente no cardápio do banquete. O peixe passa a ser valorizado pelos *symposiastai* devido ao local de procedência e ao sabor. O luxo alimentar era determinado pela presença de porções de peixes no banquete, preparados maioritariamente de forma simples, com azeite e sal, visando manter o sabor e o aroma peculiar.

A ausência de pescado junto à dieta dos heróis homéricos pode ser atribuída ao fato de o peixe não ser um animal doméstico, ser procedente do *chaos* (abismo) do mundo subterrâneo, não fazia parte da caça que forma a *metis* do guerreiro aristocrático, assim como não permite estabelecer o *geras* do herói. Entretanto, o *status* social da dieta à base de alguns peixes considerados nobres mudou através do tempo, tornando-se alimento apreciado pelos emergentes enriquecidos com as atividades comerciais e mercantis, segmento social envolvido em atividades eminentemente urbanas. Estes identificados como elementos da oligarquia, frequentam o mesmo ambiente social da aristocracia, embora a sua riqueza provenha das atividades comercial e mercantil.

De acordo com Wilkins-Hill (2006: 24) o gosto pelo excesso e pelo luxo parece ter sido o resultado da interação cultural com as regiões costeiras da Jônia na Ásia Menor, em constante contato *orientalizante* com a realeza palaciana persa. Os ingrediente narrados por Arquêstrato demarcam ligações entre metrópoles e *emporía* e e *apoikiai*, regiões demarcadas pelas relações de trocas mercantis e comerciais ao longo do Mediterrâneo.

Podemos afirmar que a tendência ao luxo junto à elite ateniense emergiu no período da tirania de Pisístrato, que realizava banquetes seguindo o estilo de suntuosidade oriental dos persas e dos macedônios (Wilkins-Hill, 2006: 43). O modelo de banquete persa foi apreendido pelo grupo emergente integrante da oligarquia ateniense, no final do período clássico. A presença deste segmento social pode ser identificada através da imagética dos vasos áticos, de cuja observação podemos estabelecer uma *relação binária de oposição*: de um lado temos a aristocracia tradicional agrária (que demarcou a sua posição social junto a *polis*, mantendo a tradição e os costumes homéricos junto aos simpósios e banquetes gregos), do outro lado, temos os emergentes da oligarquia, associada à aristocracia cidadina ateniense (ambos apoiam os preceitos da democracia, cuja imagética era demarcada por encomendas de vasos com representações de atividade manual tipicamente urbana). Entretanto, percebemos, através das imagens, que os dois segmentos sociais frequentam o banquete privado, tornando difícil distinguir a diferença visual de *status* e a proveniência da riqueza.

As ambiguidades entre aristocratas e oligarcas tornam-se visíveis através das críticas presentes na documentação textual impressa, como o panfleto do Velho Oligarca, na obra *República dos Atenienses*, do filósofo Demócrito de Abdera. Platão na *República* recomenda a ingestão de vegetais para a efetivação de uma dieta saudável, entendida por nós como uma crítica ao luxo e ao *prazer da boa mesa*. Platão ratifica as suas críticas na obra *Banquete*, onde coloca, no lugar de iguarias exóticas, um *banquete de palavras* que deixa transparecer um conjunto de advertências a presença de excesso e de novos costumes introduzidos pelos emergentes das atividades comercial e mercantil.

O banquete mantém a tradição de ser dividido em etapas distintas e separadas, como nos aponta Pauline Schmitt Pantel (1992: 4): *deipnon* e o *symposion*. Na etapa do *deipnon* os gregos serviam os alimentos sólidos como cereais e as carnes sob diversas formas, e a segunda etapa estava destinada a consumação do vinho, previamente preparado. Segundo Ateneu de Náucrates (11. 782a), a preparação de um bom vinho consistia em colocar três partes de água cristalina na taça, seguidos de uma quarta parte com vinho. O anfitrião recebia seus hóspedes e os escravos lavavam-lhes as mãos com água perfumada para em seguida serem coroados com grinaldas pelo anfitrião. Os convivas reclinavam-se aos pares, pelo lado esquerdo, em almofadas e usavam a mão direita para interagir com os alimentos, colocados em pequenas mesas (*trapezai*) baixas, localizadas a frente dos convivas. As iguarias eram servidas pelo cozinheiro, pelos escravos e por vezes por jovens efebos aspirantes à cidadania.

Nos chama a atenção o fato de as imagens de banquete privado evocarem os prazeres da vida cotidiana, ao mesmo tempo em que nos apontam a realização do banquete como uma atividade ritualizada. As imagens demarcam o costume entre os convivas em fazer circular a taça de vinho sempre no mesmo sentido, ou seja, da esquerda para a direita, como citou Ateneu ao trazer a referência de Crítias na obra *Constituição dos Lacedemônios*. Crítias mencionou que os gregos bebiam em largas taças, passando-as através da mão direita e que os atenienses também têm por costume e tradição beber o vinho em pequenas taças, fazendo-as circular pelo lado direito (11. 504 a-b). Ao mesmo tempo brindam o conviva, que está ao seu lado direito, oferecendo um hino, uma poesia ou um desafio, que só poderá ser respondido pelo desafiado quando a taça de vinho completar o círculo e chegar novamente em suas mãos. Era o tempo necessário para minimizar e/ou espairar a erupção de alguma animosidade provocada pelo desafiante.

Em tempos remotos, no período arcaico, durante o simpósio costumava-se fazer circular entre os convivas uma cítara e um ramo de mirra. No período clássico e helenístico, junto com a taça de vinho, circulavam também elogios, poesia e desafios, que deveriam ser respondidos após terminar o círculo,

como deixa transparecer Aristófanes nas *Vespas* (vv.1219-1248). A palavra *symposion* detem o prefixo *syn-*, que traz o sentido de coesão de um grupo ou comunidade. Diante de tal conceito, os convivas do banquete, nesta etapa do ritual, sentem-se como integrantes de uma comunidade de iguais, diante da disposição circular do espaço e das acomodações.

O banquete no período clássico e helenístico desponta para um novo tempo, em que o ato de beber e de comer em círculo, seguindo sempre em direção a direita, significava que todos estavam em igualdade de posição, assegurando a coesão do grupo e ratificando o *fator relacional* entre os convivas. A disposição circular não permitia o destaque na posição de honra ao anfitrião, hóspede e demais simposiastas. Ou seja, não havia hierarquia e nem espaço para o *geras* (a parte de honra ofertado pelo anfitrião ao hóspede). Nenhum conviva detém destaque ou omissão, o *simposiasta* responsável pelos procedimentos programados deve manter o rigor da igualdade entre os convivas, que pertenciam a grupos sociais distintos e provinham de regiões estrangeiras. A direção circular da taça de vinho, sempre em direção do lado direito, serve para controlar a participação nas competições, assim como as respostas aos desafios. Não podemos esquecer que se tornara comum nos simpósios a precariedade de comportamento após a ingestão de algumas taças de vinho, fato que resultava na emersão da *hybris*, do excesso e da descompostura – atitudes criticadas por Platão e Xenofontes em suas obras, mas perpetuadas pelos defensores dos *prazeres da uma boa mesa*, presentes nos escritores que retomam o estilo da paródia épica, no final do período clássico e durante o helenístico.

BIBLIOGRAFIA

- D. P. AQUILAR, (2006), *El panorama literário técnico-científico em Roma (siglos I-II D.C)*. “*Et docere et delectare*”, Acta Salmanticensia. Estudios Filológicos 312. Salamanca.
- A. M. ATIENZA (2007), “Comedores de pan y bebedores de vino: la cuestión alimentaria en la *Odisea*”, *Circe* 11: 41-56.
- A. C. C. LIMA (2000), *Cultura popular em Atenas no V sec*. Rio de Janeiro.
- S. D. OLSON and A. SENS (1999), *Matro of Pitane and the Tradition of Epic Parody in the Fourth Century BC*. Atlanta.
- P. SCHMITT-PANTEL (1992), *La Cité au Banquet. Histoire des repas publics dans les cités grecques*. Rome.
- M. WECOWSKI (2002), “Towards a Definition of the Symposium”, in T. Derda, J. Urbanik and M. Wecowski, *Studies Presented to Benedetto Bravo and Ewa Wipszycka by their Disciples*. The Journal of Juristic Papyrology, Supplement 1: 337-361.
- J. M. WILKINS and S. Hill (2006), *Food in the Ancient World*. Oxford.
- (2011), *Archestratus: Fragments from The Life of Luxury*. Totnes.
- N. THELM (1995), “As realzas em Homero: *Géras* e *Timé*”, *Phoînix* V. 1: 147-155.