

Espaços e Paisagens

*Antiguidade Clássica e Heranças
Contemporâneas*

Vol. I Línguas e Literaturas. Grécia e Roma

Francisco de Oliveira, Cláudia Teixeira,
Paula Barata Dias (coords.)

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

UM REPASTO NA ARCÁDIA AS *BUCÓLICAS* DE VIRGÍLIO

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO
Universidade Nova de Lisboa

Abstract:

In the ten compositions that comprised the *Eclogues*, the rural landscape send-in always for an evasion space, not only for the idealized land of Pan, paradigm of the nature-shelter, but also for the campestral universe inspired in the reality (Cisalpine Gaul; Sicily). By accepting that in these spaces, since we can found, in a greater or a minor degree, a coherent organization of the represented world, established either by the conventions of the generic code, either by the author's proper construction of nature, it is our aim to analyse the articulation between the landscape and foods of lyric pastoral. The connection food-landscape will allow us to reflect, among others, about urban space and rural space, the civilized and the uncivilized, and, in parallel, will permit us to define a canon of food decurrent of literary, cultural and ideological implications

Keywords: *Bucolics*, food, Rome, Virgil.

Palavras-chave: Alimentação, *Bucólicas*, Roma, Virgílio.

Herdeiro de uma tradição bucólica alicerçada em Teócrito, o mantuano reatualizou com mestria o código literário recebido e conferiu alguns dos traços genéricos mais paradigmáticos ao objecto artístico que denominamos lírica pastoral. Se mantém como elementos fundamentais os pastores, o canto, o amor e a natureza, a verdade é que estes deixam os campos da Sicília para integrarem uma Arcádia imaginada, um paraíso desenhado à medida das memórias de infância na terra natal. É «un écologiste avant la lettre, pour qui la relation an monde passe par la nature¹». No cenário ficcionado para os pastores-poetas reinventa-se um quotidiano de *otium* que passa por um código alimentar, que se tornará parte integrante do idílio até ao século XIX. É, pois, sobre a interacção entre espaço e alimento de que nos iremos ocupar.

Nas dez composições que perfazem as *Bucólicas*, a paisagem rural, pautada pelo artifício, remete-nos sempre para um espaço de evasão, menos explícito quando se inspira na realidade, em particular a da Cisalpina - alusões aos arredores de Mântua, de Cremona, ou ao rio Mincio -, a província natal do poeta, ou mesmo a da Sicília, mas bem evidente na criação da Arcádia (7, 8 e

¹ J. Thomas (1998), *Virgile, Bucoliques, Géorgiques*. Paris.

10), a idealizada terra de Pã, paradigma da natureza-refúgio em consonância com a frequente melancolia do canto destes pastores de *gabinete*.

Nestes espaços, em maior ou menor grau idealizados, há uma organização coerente do mundo representado, fundada quer nas convenções herdadas do género, quer na própria imagem de natureza do autor. Assim, todo o ideal é concebido através de uma realidade transformada: eliminam-se uns traços do real e modificam-se outros.

Do *canon* acolhido encontramos a visão de um universo campestre conotado com o *otium*, imaginado à medida dos anseios de um cidadão - caso de Teócrito - desejoso de se evadir da vida urbana e dos males da civilização. Virgílio, embora oriundo de um meio rural, estabelece uma deliberada distância dos *opprobria rustica* e exponencia os traços de «mole tranquilidade» numa falsa reprodução mimética do real. O cenário primaveril, em que os cabreiros ou ovilheiros de *simulacrum* surgem mais interessados nas flautas e nas competições melómanas do que nas suas ocupações, retoma um *illud tempus* primordial em que a natureza, reflexo da mítica Idade de Ouro, oferece tudo sem esforço aos homens e aos animais. Vejamos então como situar as referências que, ao longo das dez éclogas, vão sendo feitas aos repastos dos pastores-poetas. Embora nunca presenciemos as suas refeições - tal não faz parte das convenções do género -, abundam as referências aos alimentos². Qual a função destas referências na estrutura da obra?

Partindo do princípio de que no *corpus* em análise distinguimos bucólicas de natureza marcadamente pastoris, as mais próximas do modelo teocritiano (2, 3, 5, 7 e 8), e outras consensualmente alegóricas, as mais originais na sua romanidade, pelas alusões à realidade contemporânea do poeta (1, 4, 6, 9 e 10), poder-se-iam identificar igualmente dois grupos de alimentos, por exemplo uns temáticos e outros ao serviço da alegoria ou do mito. Será assim?

Bucólicas pastoris

A - Alimentos transformados		
Cozinhados	<i>moretum</i>	2,10-11
	bolos (oferenda a Priapo)	7,33
	sacrifício	vitela 3,77 (festa das Ambarvais)
Não cozinhados	azeite (libação a Dáfnis)	5,68
	vinho de Ariúsio (libação a Febo)	5,71

² Além de Vigílio, Calpúrnio Sículo é o autor com mais imagens de alimentos. J. Amat (1995), "L'image bucolique post-virgilienne" in J. Thomas (ed.) *Les imaginaires des latins*. P.U.P., 82-83.

B - Alimentos não transformados: recollecção e caça		
Leite	de ovelha	2,20; 22; 3,5-6; 29-30; 5,67 (libação a Dáfnis)
	leite (libação a Priapo)	7,33
	de vaca	3,21-22
Frutos	marmelos, ameixas	2,50-52
	castanhas	2,51; 7,53-54
	uvas de videira brava	5,7; 32
	maçã	2,50-52; 3,64; 3,71; 8,37
Caça	veados	2,29; 5,60
	javalis	3,75

O levantamento realizado ao 1º grupo de bucólicas revela uma maior variedade e ocorrência de alimentos, em conformidade com o *canon* bucólico que, como não poderia deixar de ser, se situam na esfera ideológica do não civilizado. Os frutos, única conotação com o mundo vegetal, quer evoquem a simples recollecção (castanhas, uvas bravas), quer remetam para uma arboricultura organizada (marmelos, ameixas e maçãs), identificam-se sempre com as dádivas generosas da natureza num espaço utópico de campos férteis. Dos produtos de extracção animal o leite ocupa o primeiro lugar, ou não fosse a bucólica virgiliana um espaço de cabreiros e de ovillheiros³. Trata-se de leite fresco, não transformado, reforçando o *otium* característico da pastoral. Há uma única ocorrência de leite de vaca, pois, em Roma, raro se consumia leite de vaca. Eram inexistentes as raças leiteiras e, não sendo o gado *vacum* criado especificamente para a alimentação, destinavam-no ao trabalho dos campos. Podemos entender esta ocorrência (frequente entre os boieiros de Teócrito) como uma concessão ao código alimentar do género.

Num enquadramento em que os rebanhos são apascentados em liberdade, a alusão à caça - neste caso de veados e de javalis - confirma a relação entre o pastor e o meio físico no estado selvagem, o bosque: ... *nobis placeant ante omnia siluae*. 2, 62. O espaço do pastor é, por inerência, o *saltus*, concretizado pela eutopia virgiliana na idílica terra de Pã, transformado o agreste Peloponeso em amena Arcádia.

Embora o predomínio de alimentos associados à pastorícia em espaço aberto, à caça e à recollecção pressuponha uma valorização dos modos de produção específicos do espaço inculdo ou não civilizado, *i.e.* do ambiente silvo-pastoral, não cremos estar perante um objectivo estritamente ideológico, antes um propósito literário. Estes meios de produção devem ser enquadrados num cenário alargado em que um animismo lírico torna a própria terra um ser vivo, uma metáfora maternal. A terra-mãe, omnipresente no alimento mítico - leite -, tudo proporciona, quer no mundo vegetal, quer no mundo animal (os rebanhos

³ Enquanto os boieiros, que dão o nome ao género, são frequentes na bucólica grega, encontram-se quase ausentes da sua congénere latina.

com fartura de pasto, a caça abundante); funciona como a grande matriz feminina na atmosfera das bucólicas, consubstancia os deuses que, na Idade de Ouro, partilhavam a mesa com os homens. Recreando o mito prometeico, este cenário paradisíaco desconhece quer as penas do *labor* (os alimentos obtidos sem esforço) quer esse artifício chamado Pandora. Exceção feita à pastora da bucólica 8, quando os amores cantados não são homossexuais, as pastoras são as amadas ausentes, a terceira pessoa tornada presente pela evocação. Nos quadros consagrados ao *otium* o alimento não cozinhado coaduna-se com a ausência da mulher.

Em contraste, longe das pastagens, onde a natureza é ordenada pelos trabalhos agrícolas - a dos campos cultivados, dos pomares e das searas - os camponeses, meros figurantes, apesar de igualmente frugais, requerem alimentos proporcionais ao seu esforço, confeccionados por uma mão feminina, como os temperos do *moretum*⁴ para ceifeiros cansados pelo calor violento: *Thestylis et rapido fessis messoribus aestu / allia sorpyllumque herbas contundit olentes* (2, 10-11).

Continuamos, todavia, e eleger o cru, pois o *moretum*, tal como os demais alimentos do quotidiano pastoril, dispensa o cozinhado, nas categorias de cozido ou assado. A apreciação gustativa privilegia, por isso, as cores e as texturas naturais: leite cor de neve 2, 20; leite fresco 2, 22; brancos marmelos com penugem macia 2, 50; ameixas com pele de cera 2, 52; dez maçãs douradas 3, 71; azeite gorduroso 5, 65.

Sem intuito de recriar uma alegoria da infância vegetariana da humanidade, a Idade de Ouro virgiliana actualiza o mito numa Arcádia (mesmo quando as alusões geográficas são itálicas) onde deuses e homens convivem tranquilamente, embora saibam que pertencem a mundos distintos. Por isso, à imagem da realidade, sacrifício animal e oferendas alimentares, os sacrifícios vegetais, operam a *religatio* entre mortais e imortais (Ninfas, Priapo, Dáfnis, Ceres). Assim, a res destinada ao sacrifício, a oferenda de bolos e as libações com leite, azeite e vinho ganham sentido enquadrados numa simbólica do sagrado.

Não é por acaso que a alusão a uma vitela destinada às *Ambarvais*, as festas em honra de Ceres⁵, constituem o único sacrifício animal (3). A vitela representa aqui o alimento prometeico, configura o sacrifício por excelência. Não esqueçamos que, na civilização greco-latina, a cultura cerealífera constitui o contraponto do ritual do sacrifício: Prometeu enganou os deuses ao esconder destes as carnes das vítimas que destinou aos homens, mas estes, por sua vez, foram obrigados a trabalhar a terra - os grãos - para seu sustento⁶. Mas esta ocorrência isolada também nos permite concluir pela quase exclusão da

⁴ P. Heuzé (1998) "Saveurs du *moretum*", in Carmignani, Laurichesse, Thomas (eds.) *Saveurs, senteurs: Le goût de la Méditerranée*. P.U.P.

⁵ Nestas solenidades anuais os camponeses conduziam em procissão o animal a imolar, a *ambarrualis hostia*, em torno do campo, o *ager romanus*, geralmente uma seara, como nesta écloga, para a purificar de modo a obter melhores colheitas. A vítima seria por ordem crescente de preferência um porco, um carneiro ou um boi ou, se os meios o permitissem, as três reses, uma *suovetaurilia*.

⁶ M. Détéienne - J. P. Vernant (1990), *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris.

cozinha sacrificial do universo da pastoral. Tal facto poder-se-á explicar de dois modos.

Por um lado, - e esta seria uma explicação polémica - o modelo alimentar destes pastores-poetas que “recusa” o sacrifício assemelha-se a uma opção de teor filosófico, de filiação órfica ou pitagórica. Os seguidores destas duas grandes orientações místicas são marginais ao sistema sacrificial, preferindo o vegetarianismo, não especificamente pelo respeito intrínseco de todas as formas de vida (vegetarianismo ético), mas pela ruptura com a comunidade que tal recusa preconiza, já que o sacrifício, além de *religare* o homem e os deuses, implica o estabelecimento de laços sociais entre os membros de uma colectividade. O repúdio do sistema sacrificial, sobretudo da carne, equivaleria, pois, a escolher outro código de comportamento social, político e religioso.

Porém, a haver intuito de advogar determinada doutrina mística nas bucólicas pastoris, qual o estatuto da caça? Relega-la-íamos para elemento convencional, referência activa na identificação de um código literário que convoca a natureza - vegetal e animal - no seu estado selvagem (2, 28-30).

Por outro lado, é evidente a intenção de manter uma determinada coerência no interior do imaginário construído, daí a correspondência entre a sintaxe alimentar do espaço não civilizado (mundo marginal do pastor⁷) e os elementos tradicionais do *canon* pastoral. Esta correspondência afigura-se-nos ser, antes de mais, o superar de uma tensão face a uma aparente oposição entre a valorização dos alimentos no ambiente sócio-cultural real e seu estatuto simbólico no âmbito do imaginário virgiliano. Enquanto o *canon* alimentar greco-latino difundido por Roma desvaloriza ideologicamente o modo de produção e o consumo do modelo silvo-pastoral, o género bucólico valoriza-os esteticamente e ideologicamente.

Mas se os pastores não privilegiam o sacrifício animal como forma de *religatio*, resta-nos enquadrar as oferendas alimentares e as libações.

O rústico Priapo é presenteado com bolos - alusão aos cereais - e com uma taça de leite (7, 33-34), uma bebida associada ao carácter pastoril da divindade⁸. Dáfnis, o mítico pastor siciliano inventor do canto bucólico, recebe o culto devido a um mortal divinizado, sob a forma de libações com leite e azeite. Estas duas divindades tradicionais da poesia bucólica surgem homenageadas com um alimento natural, o leite fresco, e dois transformados, o bolo de farinha e o azeite. O trigo e o azeite, tal como o vinho oferecido a Febo, constituem um sacrifício vegetal por trituração do grão e da baga. Encontramos, assim, reunida a tríade simbólica da alimentação mediterrânica - trigo, azeite e vinho - em breve convertida no paradigma do repasto civilizado e ideologicamente civilizacional do Império, que a bucólica virgiliana evidencia ao valorizar a paisagem associada à produção destes géneros (cf. o elogio de Dáfnis, 5, 32-34), numa consonância entre repasto e meio ambiente.

⁷ F. Dupont (1996) “Grammaire de l’alimentation et des repas romains”, in Flandrin- Montanari (ed), *Histoire de l’Alimentation*. Paris 197-214.

⁸ Priapo foi abandonado por sua mãe, Afrodite, numa montanha, onde, de acordo com uma das tradições, foi encontrado e educado por pastores.

ALIMENTOS	TEMÁTICOS	SIMBÓLICOS	MÍTICOS
<i>moretum</i>	◇		
bolos		◇	
azeite		◇	
vinho		◇	
leite	◇		◇
marmelos	◇		
ameixas	◇		
castanhas	◇		
uvas	◇		
maçãs	◇	◇	
caça	◇	◇	
vitela		◇	

Neste primeiro grupo, os alimentos apresentados estão ora ao serviço da convenção pastoral, com um estatuto temático, ora o ultrapassam, convertendo-se em alimentos simbólicos ou mesmo míticos, podendo haver convergência de estatutos.

Diferente se afigura, porém, o contexto do segundo grupo de bucólicas (1, 4, 6, 9 e 10), remetido pela tradição exegética para uma permanente interpretação de matiz alegórico: 1 e 9 (drama da confiscação de terras vivido pelo Autor); 4 (celebração da Paz de Brindes, em 40 a.C., associada à Idade de Ouro); 6 (dedicada ao seu amigo Varo, onde apresenta teorias epicuristas sobre a criação do mundo); 10 (a mais romântica *avant la lettre* das bucólicas, onde paisagem e personagens da Arcádia cantam os amores infelizes do poeta Galo).

Bucólicas alegóricas

A - Alimentos transformados		
Queijo	(gordo)	1,34
	(fresco)	1,81

B - Alimentos não transformados: recollecção e caça		
Leite fresco	(cabra)	4,21
	(vaca)	9,31
Vinho		6,15
Frutos	pereiras e videiras (actividades do passado)	1,73
	frutos e castanhas	1,80-81

Amono da Assíria	(erva aromática)	4,25
Mel		1,53-54

Constatamos de imediato uma reduzida alusão a alimentos, mantendo-se, como constante o leite, fresco e sob a forma de queijo, pressentido, todavia, como um signo a conferir «efeitos de real» no intuito de garantir a autenticidade do ambiente pastoril. Já o *licor de Íaco*, o vinho do Sileno embriagado, surge despojado da sua qualidade sacra (libações) e indicia, por si só, que o Poeta transmutou o idílio em elegia amorosa. Enquanto toda a pastoral encontra coerência sob o signo do leite (por vezes implícito), a bucólica 6 assume a sua diferença ao eleger o canto sob a égide do vinho.

Nestas éclogas, quer as que evocam directamente a realidade política (1, 4 e 9), quer as que recriam episódios mitológicos (6 e 10), a pastoral afigura-se mais como um pretexto do que como objecto. As referências alimentares, quais *tromp-l'oeil* na pintura parietal de *simulacrum*, emprestam verosimilhança no âmbito do género.

Apenas a referência aos queijos da bucólica 1 poderá merecer uma interpretação simbólica, na medida em que as qualidades de queijo, gordo (+ transformado) e fresco (- transformado), concretizam a oposição entre o mundo urbano e o rural, espaços cujos traços distintivos ultrapassam o mero *canon* eutópico da pastoral para assumirem funções como cenários políticos. O espaço urbano do passado é, em determinado momento, conotado com o poder gerador de injustiças, incapaz de reconhecer o esforço de produção: *Quamuis multae meis exiret uictima saeptis, / pinguis et ingratae premeretur caseus urbi* (1, 33-34). O queijo fresco, por sua vez, enquadra-se na refeição frugal campestre, perfazendo, com os frutos maduros, o repasto arquetipal dos pastores-poetas. Com efeito, excepção feita ao valor simbólico do vinho (6) e do queijo (1) não se verifica, neste grupo, qualquer aproveitamento alegórico dos signos alimentares, todos se enquadram no código alimentar do género.

O código alimentar da pastoral fixado por Virgílio afirma-se à margem da gramática gastronómica romana pois, embora recupere a tríade simbólica (trigo, azeite e vinho) no contexto da *religatio*, assenta em categorias insitas ao não civilizado (cf. espécies mais valorizadas, quase ausência de cozinha sacrificial e de técnicas de preparação). O leite, os frutos, o queijo e o mel marcam o quotidiano, enquanto a mesa festiva é assinalada com cordeiros e cabritos ganhos em concursos de canto ao desafio. É este o repasto⁹ do género convencionado pela tradição estético-literária que vigora nas éclogas do renascimento (António Ferreira, Diogo Bernardes, Camões, Pero Andrade Caminha, Agostinho da Cruz) e do neoclássico (Marquesa de Alorna, Cruz e Silva).

⁹ Por influência dos idílios piscatórios de Sanazzaro, irromperá na península ibérica um novo alimento na pastoral: o peixe (cf. Cruz e Silva).