

Vitualhas, água e vinho nas práticas medicinais de Oribásio (séc. IV EC)

*Food, water and wine in the medicinal practices of Oribasius (4th
century CE)*

Margarida Maria de Carvalho*

Resumo: Oribásio de Pérgamo é um médico neoplatônico da Antiguidade Tardia, mais especificamente, do período de 320 a 403 aproximadamente. Sua obra foi considerada por muito tempo como uma mera compilação de Galeno. Rechaçamos essa ideia ao verificar que há várias complementações médicas atualizadas por esse médico em sua época. Nesse artigo, temos como objetivo analisar a comida, a água e o vinhos nas práticas medicinais de Oribásio. Em termos de comida ou vitualhas, optamos por falar das carnes vermelhas. Todos esses elementos fazem parte da dieta médica escrita pelo Oribásio ao imperador Juliano e suas tropas militares.

Abstract: Oribasius of Pergamum is a Neoplatonic doctor from Late Antiquity, more specifically, from the period from approximately 320 to 403. His work was considered for a long time to be a mere compilation of Galen. We reject this idea when we see that there are several medical supplements updated by this doctor in his time. In this article, we aim to analyze food, water and wine in the medicinal practices of Oribasius. In terms of food, we chose to talk about meat. All these elements are part of the medical diet written by Oribasius to Emperor Julian and his military troops.

Palavras-chave:

Oribásio de
Pérgamo.
Vitualhas.
Água.
Vinho.

Keywords:

Oribasius.
Food.
Water.
Wine.

Recebido em: 02/07/2024
Aprovado em: 04/09/2024

* Profa. Dra. Livre-Docente do Departamento de História e do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (Unesp/Franca). Bolsista de Produtividade do CNPq.

Considerações preliminares

Oribásio de Pérgamo (320 – 403 EC) foi um dos grandes nomes da Medicina do período da Antiguidade Tardia. Durante muitas décadas, seu legado foi, totalmente, associado ao de Galeno. Apesar da tradição galênica ter sido muito importante para médicos como ele, Oribásio, em seus escritos, inseriu muitos dados novo condizentes com a sua realidade e a sua experiência. Acrescentou trechos de médicos novos do seu período e, praticamente, criou um gênero de literatura médica denominado *Coleções médicas*. Sua obra é um apanhado completo sobre alimentos, bebidas, medicamentos e vários tratados sobre o corpo humano.

Cabe-nos, aqui, analisar e chamar a atenção do público para as inovações provenientes da obra de Oribásio, mostrando como ele associa carnes vermelhas e bebidas em sua medicina prática. Lembramos que Oribásio foi médico da corte imperial de Juliano e que ambos se conheceram anos antes de Juliano se tornar César e redigiu suas *Coleções Médicas* a pedido daquele imperador. Logo, temos como objetivo, no presente artigo, ilustrar e interpretar como os tratamentos oribasianos possuem duas metas fundamentais: ser cabível às práticas alimentares do imperador Juliano e auxiliar no tratamento de suas tropas militares.

O médico de Pérgamo

De acordo com Roberto de Lucia (2006, p. 21), embora Oribásio de Pérgamo fosse médico pessoal e amigo do imperador Juliano e desfrutasse de grande fama em sua época, pouco se sabe sobre sua vida pessoal e sua carreira. A principal fonte de onde obtemos alguns dados biográficos consta na obra *Vida dos Sofistas*, de Eunápio de Sardes (*Vit. Soph.*, VII 3.8, XXI 1,1), a quem Oribásio dedicou um livro breve sobre medicina prática. Outras informações esparsas podem ser obtidas através de referências presentes nas cartas de Juliano (*Ep.*, 14; *Ath.*, 7, 277 b-c) e na *História Eclesiástica*, de Filostórgio (VII, 15).

Figura 1 – Oribásio de Pérgamo

Fonte: Orib. Folkloricum. Disponível em: <https://www.folkloricum.it/abbreviazioni/orib/>

Acesso em: 03 mai. 2024.

Segundo Eunápio (*Vit. Soph.*, VII 3.8, XXI 1,1), Oribásio nasceu em Pérgamo em torno do ano de 325, membro de uma família local importante. Tudo indica que frequentou a escola de medicina de Pérgamo e a de Alexandria, quando foi aluno de Zenão de Chipre. Foi por causa de seus estudos médicos que, a partir de 351, Oribásio e Juliano se aproximaram, tornando-se amigos próximos. Dessa forma, o médico se tornou membro da corte do imperador Juliano, o que influenciou o modo como dirigiu sua própria carreira. Oribásio ficou famoso devido a essa relação e acompanhou Juliano na época de César em sua estadia na Gália e, igualmente, em sua campanha em prol do trono imperial (De Lucia, 2006, p. 21-22).

Figura 2 – Mapa com a localização de Pérgamo



Fonte: Wikimedia Commons contributors. Wikimedia Commons. Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Pergamon.png&oldid=651640325>.

Acesso em: 03 mai. 2024.

Figura 3 – Mapa com a localização de Alexandria



Fonte: Wikimedia Commons contributors. Wikimedia Commons. Disponível em: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Egypt_Alexandria_locator_map.svg&oldid=512164282. Acesso em: 03 mai. 2024.

Ao final de tal campanha, Juliano conseguiu tornar-se único Augusto e, logo em seguida, partiu para uma nova empreitada bélica, dessa vez contra os persas, também acompanhado pelo seu médico e amigo. No decorrer desse conflito, Juliano foi atingido por uma lança e não pode ser salvo por Oribásio. Após a sua morte, o médico foi exilado

pelos sucessores de Juliano e teve suas propriedades confiscadas, porém, posteriormente, foi chamado de volta do exílio e suas propriedades foram restauradas; ele se casou com uma mulher rica e teve quatro filhos, e ainda estava vivo quando Eunápio escreveu a sua *Vida dos Sofistas XXI*.

Por ocasião dessa amizade, Oribásio compôs sua primeira obra digna de nota a mando de Juliano. Tratava-se de um compêndio dos textos de Galeno, o qual não chegou aos nossos dias, porém é citado por Fócio (*Bibl.*, 206-219). Mais tarde, também a pedido de Juliano, escreveu sua obra mais conhecida, as *Coleções médicas*, composta por 70 livros preservados apenas parcialmente. Tal obra tinha como intuito proporcionar ao leitor uma formação médica profunda e abrangente com o apoio de um compilado de trabalhos de vários médicos e adições do próprio Oribásio, ou seja, o conteúdo da experiência que adquiriu como médico (Asade, 2020, p. 228). O interesse daquele César nos escritos de Oribásio é explicado pela inspiração que o médico tinha na medicina helênica, tradição de conhecimentos admirada por Juliano. É nesse sentido que Oribásio valorizou a obra platonista de Galeno, fazendo com que Juliano se orgulhasse de uma medicina relacionada ao neoplatonismo (De Lucia, 1999, p. 474).

Outras fontes médicas atribuídas a Oribásio são *Synopsis ad Eustathium*, que consiste num resumo da obra anteriormente citada direcionado a viajantes em caso de emergência, e a coleção de quatro livros *Ad Eunapium*, muito semelhante à obra anterior, embora mais concisa, tanto no conteúdo quanto na finalidade; neste caso, a escrita foi dirigida a leigos instruídos que desejassem adquirir conhecimentos médicos básicos para suas necessidades cotidianas.

É visível, portanto, que a medicina, na Antiguidade Tardia, além de retomar alguns conceitos antigos, continuou com avanços significativos, realizando adaptações e criando conhecimentos relacionados à área da saúde. Segundo Vivian Nutton, os três trabalhos médicos sobreviventes desse período, de Oribásio de Pérgamo (c.325-400), Aécio de Amida (S.E. Turquia, fl. 530) e Paulo de Egina (ativo em Alexandria c.630), possuem diferenças substanciais de escritos anteriores (Nutton, 2004, p. 302), o que demonstra os toques de originalidade do médico de Pérgamo. São muitos os tipos de alimentos comentados por Oribásio em suas práticas medicinais. Escolhemos como objeto de estudo para esse artigo as carnes vermelhas e bebidas como água e vinho.

As vitualhas nas práticas medicinais oribasianas

Consideramos como vitualhas os estudos sobre as carnes vermelhas nas práticas medicinais de Oribásio. A dieta de Oribásio é rica e possui vários elementos que a compõem, como peixes, aves, temperos, vegetais, hortaliças, frutas, dentre outros. Além disso, há uma parte exaustiva sobre a importância do trigo, do pão e da cevada. Esses últimos já abordados em nossas publicações anteriores.¹

Conforme Chistopher Chandenzon (2015, p. 136), a historiografia contemporânea enfatizou algumas abordagens tradicionais sobre a carne vermelha. No mundo grego, ela seria voltada para sacrifícios aos deuses e ocuparia um papel não muito significativo na dieta dos gregos. Essa ideia se desenvolveu ao longo do tempo, adquirindo novas características do uso da carne na dieta alimentar dos romanos, por exemplo. É necessário ter a dimensão de que a carne não ocupava, na dieta de um cidadão ateniense e na de um habitante do *limes* romano, o mesmo papel. O consumo da carne mudou de acordo com as necessidades e os tempos históricos. Isto significa que, tal como acontece com muitos alimentos, o uso da carne variou temporal, geográfica, ambiental e socioculturalmente (MacKinnon, 2018, p. 150).

Cabe ressaltar que o estudo do consumo de carne ainda está em pleno desenvolvimento, principalmente, no que diz respeito à Antiguidade Tardia. Um bom exemplo disso é o manual de dieta alimentar de Oribásio que comenta várias características positivas e negativas da carne como alimentação de romanos ricos e pobres. Segundo o próprio Oribásio:

O porco fica muito ruim depois da primavera até o pôr do sol das Plêiades. Desta época até a primavera é muito bom. A cabra faz mal no inverno, na primavera começa a melhorar até que o pôr do sol do Ártico se estabeleça. As ovelhas também ficam muito ruins no inverno e engordam depois do equinócio até o solstício de verão. Já o boi engorda quando o capim dá semente no final da primavera e durante todo o verão (Oribasius, *Collectiones medicae*, l. 3, 1-4).

A discussão sobre o consumo da carne e de outros produtos de origem animal na dieta romana requer, como base, algum contexto sobre as refeições romanas. Entre o sistema romano, o queijo e, até certo ponto, os ovos poderiam constar do cardápio de diversas refeições e parecem ter sido disponibilizados de forma mais ampla a um maior número de grupos sociais. A carne, geralmente, estava ausente do cardápio do café da manhã, independentemente do grupo social, mas poderia, para quem pudesse pagar,

¹ Para mais informações, consultar Carvalho (2023, p. 379-397; 2024, p. 165-186).

fazer parte do cardápio do almoço ou estar presente como componente central do jantar (MacKinnon, 2018, p. 151).

Nas palavras de Mackinnon (2018), os romanos classificavam os alimentos em termos de nutrição e digestibilidade e esforçavam-se por manter algum equilíbrio alimentar, sempre que possível. Celso (séc. I EC), o enciclopedista romano, conhecido pelo seu tratado médico *De medicina*, classifica a carne de todos os quadrúpedes domésticos e de todos os animais de caça de grande porte como veados, javalis e cabras selvagens entre as mais fortes, isto é, mais nutritivas. A carne bovina, por exemplo, tem uma classificação superior à carne suína, enquanto animais selvagens maiores superam os seus equivalentes menores. Os animais mais jovens pontuam menos na questão da nutrição que os animais adultos e a taxa de animais selvagens é inferior à dos seus homólogos domésticos. O teor de gordura era particularmente valorizado. Se os romanos seguissem o esquema de Celso, obedientemente, então aqueles que tinham acesso a produtos de origem animal e desejavam uma nutrição ideal poderiam consumir pedaços de carne selecionados de animais domésticos, recém-cozidos e bastante gordurosos (MacKinnon, 2018, p. 151).

Isso foi um senso comum entre Celso e outros médicos de seu período. Já na época de Oribásio, ele nos chama a atenção de que a carne de porco seria mais saudável que a carne bovina:

A carne de porco é, entre todos os pratos, o mais nutritivo. A carne bovina também fornece alimento bastante abundante, que não é facilmente perdido pela transpiração, mas produz sangue mais espesso do que o adequado. Assim, quem tem, por natureza, temperamento atrabiliar será acometido por alguma doença proveniente da bile negra, caso ingira muita bile. Assim como a carne bovina supera a carne suína pela espessura de toda a sua substância, a carne suína supera a carne bovina pela viscosidade de sua carne, sendo muito mais fácil de digerir. A vitela é mais fácil de digerir do que a carne bovina. O mesmo acontece com os cabritos jovens em comparação com as cabras, porque, embora a carne seja mais úmida e viscosa que o boi, o bode, se o compararmos ao porco, difere muito visivelmente. Os porcos pequenos fornecem-nos uma alimentação ainda mais impregnada de humores excrementais, porque têm mais humidade que os porcos grandes; segue-se naturalmente que eles também são menos nutritivos. Os cordeiros têm carne lamentável e muito úmida; mas o das ovelhas também está mais ou menos impregnado de excrementos e maus humores; o da cabra igualmente contém maus humores e, além disso, é amarga. A carne de cabra é a pior, tanto em termos de bom humor como de facilidade de digestão; depois vem a carne de carneiro e depois a de touro (Orib., *Coll. med.*, II, 28, 3-8).

Apesar de a carne fazer parte da dieta dos romanos, esta não era produzida em larga escala. A carne do cavalo não era criada para ser consumida, embora isso acontecesse muito raramente porque a hipofagia não era incentivada. A questão é mais complicada para o gado. Certamente, os antigos nunca tiveram raças separadas para a produção de carne ou leite. Os criadores procuravam, principalmente, o gado para puxar arados ou

carroças em estaleiros de construção. Além disso, uma espécie de tabu proibia a matança de bois, pelo menos em tempos remotos, ainda comentado por Plutarco no início do século II EC (Chandenzon, 2015, p. 137).

Roberto Cristofoli (2005) nos informa que o hábito de se ingerir carne é relacionado ao Império Romano tardio. Aliás, foi a partir do aumento do consumo de carne que os romanos descobriram a gota, uma doença muitas vezes atribuída a uma ingestão excessiva de proteínas de origem animal, que causa inchaço, dor e vermelhidão nas articulações. A gota é provocada pelo acúmulo de cristais de ácido úrico que os rins não conseguem mais eliminar (Cristofoli, 2005, p. 29). De acordo com Oribásio, vários tipos de carne eram de difícil digestão:

Cabra, carne bovina e veado. A cabra é a pior coisa para a digestão. Em seguida vem o carneiro e depois dele o touro. A carne dos animais velhos também é muito ruim, até mesmo a dos porcos velhos. O estômago desses animais é de difícil digestão assim como os intestinos, o útero, a pele, o fígado, as orelhas, a cauda, os rins, todas as vísceras, o cérebro, a medula espinhal, os testículos dos animais que chegam à idade adulta, seu sangue e seja o que for (Orib., *Coll. med.* III, 18, 1-5).

Outro elemento importante que deve ser destacado no consumo da carne é que, com o passar das épocas históricas, diversas correntes filosóficas começaram a defender um consumo bastante moderado da carne vermelha. Para os filósofos, não há necessidade dos humanos se entregarem a grandes quantidades ou grandes variedades de alimentos; tudo o que se precisa para uma vida humana feliz é, no máximo, um mínimo básico de sustento e uma pequena variedade de comida. Esta atitude está frequentemente associada à visão de que o desejo de grande quantidade ou variedade constitui uma falha moral. Entre os pensadores que identificam a vida virtuosa com a vida feliz, existem diferenças sobre se a virtude é suficiente para a felicidade ou se a vida feliz requer tanto a virtude quanto os bens externos, como a comida e o prazer sensorial (Scade, 2015, p. 67-68).

O conhecido historiador da filosofia clássica, Diógenes Laércio, contou-nos sobre Pitágoras, dizendo que ele estava tão longe de permitir que os animais fossem comidos que chegou a proibir a sua execução, pois eles tinham uma alma, exatamente como a nossa. Promovendo uma dieta de carácter ascético e que excluía seres vivos, considerava, assim, a obtenção da saúde corporal e a agudeza de espírito. Ele só oferecia culto no altar do pai Apolo, em Delfos, porque ali não eram sacrificadas vítimas animais. No entanto, expressando as visíveis divergências quanto à mitologia reconstruída *a posteriori* sobre a vida de Pitágoras, o mesmo autor reconhece que outras fontes afirmam que ele permitia comer todos os animais, exceto bois de fazenda e carneiros. Porfírio também destacou

que o filósofo sâmio sentia aversão aos sacrifícios e àqueles que os praticavam, rompendo relações com açougueiros ou caçadores (Serrano Madroñal, 2021, p. 589-590).

Por sua vez, o discípulo de Porfírio, o neoplatonista Jâmblico, acrescenta que o hábito de se abster de comer carne foi herdado por Pitágoras de Tales de Mileto, enfatizando a admiração que professava ao altar exangue de Apolo. Assim, ensinou entre seus discípulos a abstinência de todos os seres vivos e de certos alimentos que impossibilitavam a lucidez e a clareza mental. Jâmblico salienta que as proscricções mais estritamente vegetarianas só poderiam ser destinadas aos filósofos mais teóricos. O princípio vegetariano mais ou menos rigoroso desta corrente filosófica pode ser entendido num contexto de ascetismo e de frugalidade nutricional (Serrano Madroñal, 2021, p. 589-590).

De fato, Oribásio nos relata que o consumo excessivo da carne vermelha poderia trazer malefícios ao corpo, seja relacionado à digestão, como comentamos anteriormente, ou à produção de humores intrabiliares (Orib., *Coll. Med.*, III, 9, 1). O médico também informa os cuidados com o consumo de carne nas diferentes estações que podiam produzir humores ruins em maiores quantidades:

Você deve saber que os animais que precisam pastar em capim alto, como os bois, tornam-se magros e imbuídos de mau humor no inverno e no início da primavera, enquanto, obviamente, parecem mais gordos e impregnados de melhor humor numa estação posterior, quando a grama fica grande, espessa e dá sementes. Aqueles, ao contrário, que podem se alimentar de capim curto, como as ovelhas, são melhores no início e no meio da primavera. As cabras, por fim, são preferíveis no início e no meio do verão, quando os brotos dos arbustos são mais abundantes, porque este é o seu alimento habitual (Orib. *Coll. med.* II, 28, 16).

De mais a mais, Oribásio alega que o excessivo consumo de carne vermelha faz mal à alma, preceito que foi seguido à risca pelo imperador Juliano. A seguir, analisaremos a importância da água e do vinho para a saúde em Oribásio.

Água e vinho na saúde e na doença: a concepção terapêutica de Oribásio sobre essas bebidas

Em consonância com Irene Calà, a água é um elemento importante não só para a vida cotidiana, mas também no tratamento de inúmeras patologias: é utilizada tanto para a preparação de receitas, como ferver ingredientes e diluir medicamentos à administração. A contribuição da água para a saúde já era bem conhecida na época clássica, como evidencia Hipócrates no tratado *Ares, águas, lugares* (Calà, 2020, p. 193).

É visível, da mesma maneira, a importância da água para o médico Oribásio (*Coll. med.*, V, 2, 1-2):

Como qualquer infecção antinatural se cura por meios que lhe sejam contrários, como demonstramos, é claro que a febre será inteiramente extinta pela água fria. Desde que exista sozinha, sem o acompanhamento de qualquer infecção, porque, se concomitantemente à febre exista outra infecção que a água fria exaspera, mais tarde, caso tenhamos extinguido com a ajuda da água fria, pelo menos por enquanto, a febre produzida por esta infecção, outra febre irromperá, mais grave que a primeira, porque terá piorado o quadro para o qual a água fria tomada como bebida não será adequada. Ora, as condições às quais a água fria é prejudicial são aquelas que se devem à inflamação das partes ou os danos dos humores, dos quais os danos da urina é o sinal. A consideração da urina, juntamente com a ausência de inflamação de um órgão importante, é, portanto, suficiente para nos determinar a dar água fria para beber.

Oribásio, no quinto livro das *Coleções médicas*, dedica vários capítulos ao uso da água para fins terapêuticos. Este tema também está presente em textos de outros dois autores de enciclopédias médicas, Aezio Amideno (século VI EC) e Paulo Egineta (século VII EC). É conhecida a dívida que os médicos da Antiguidade Tardia têm com Galeno, mas nos últimos anos, sobretudo graças a estudos recentes, está emergindo a contribuição inovadora que estes autores souberam dar à medicina (Calà, 2020, p. 193). Oribásio inicia a discussão sobre o uso da água fornecendo uma interessante síntese do pensamento hipocrático e galênico:

A água, para ser excelente, deve ser isenta de qualquer qualidade, não só de sabor, mas também de cheiro. Essa água será ao mesmo tempo muito agradável de beber e completamente pura e, se, além disso, passar rapidamente pela hipocondria, procuraríamos em vão uma melhor; enquanto as águas puras, límpidas, que não são desagradáveis de beber, mas que permanecem por muito tempo na hipocondria, paralisando e inchando o estômago ou tornando-o pesado, devem ser consideradas meio ruins; porque, sem dúvida, há um grande número de águas semelhantes, e é sobretudo, na minha opinião, a diferença entre estas últimas e as melhores que Hipócrates quis assinalar quando disse: "a água que aquece e arrefece rapidamente é a mais leve". Esta distinção é inútil para as águas lamacentas ou malcheirosas e também para aquelas que trazem algo de medicinal ao paladar, porque todos podem apreciar a sua natureza sem possibilidade de erro, embora se aplique aos casos em que não há nada semelhante, mas onde existir na água algum outro defeito devido à mistura de ar ruim, ou algum defeito inerente à própria água e cuja causa esteja oculta; porque, nestes casos, a distinção acima mencionada constitui um excelente critério, uma vez que tais águas não aquecem nem arrefecem rapidamente; há ainda outro critério semelhante ao primeiro: é aquele que dá as ervas, as sementes, a carne, os frutos ou as raízes que são fervidas nestas águas; porque essas substâncias cozinham muito rapidamente em águas excelentes e muito lentamente em águas ruins (Orib., *Coll. Med.*, V, 1, 1-4).

Oribásio no décimo livro das *Coleções médicas*, comenta sobre os banhos minerais naturais. Para ele, a ação desses banhos é muito mais eficaz e energética em comparação com a dos banhos artificiais, mas existem diferentes tipos de águas minerais, com base nas propriedades do solo através do qual são transportadas, como, por exemplo, a

alcalina, a salina, aluminosa, sulfurosa e outros. Entre as águas sulfurosas e aluminosas, os textos médicos incluem as águas de Albula, perto de Tivoli, das quais temos numerosos testemunhos.

Oribásio também alerta sobre a qualidade das águas para consumo:

A água estagnada, que eu chamo de água de poço, não é muito tênue porque não tem movimento e, quando penetra no interior, umedece e dissolve menos água e alimento que outras águas. Também atua menos na digestão e não passa facilmente pela urina devido à sua espessura e por ser fria. As águas dos poços tornam-se melhores para beber quando experimentam uma espécie de fluxo tanto pela aspiração quanto pela limpeza dos poços. A água que desce uma encosta é muito mais fina e é melhor para umedecer e promover a digestão e a emissão de urina (Orib., *Coll. Med.*, V, 3, 1).

As águas do lago são, sem exceção, muito ruins, pois têm um odor desagradável, como se estivessem corrompidas, e depois são quentes no verão e frias no inverno, circunstância que considero o principal sinal de má qualidade das águas. No verão, portanto, causam diarreia e passam lentamente pela bexiga. Muitas vezes também sofremos de disenteria que se transforma em hidropisia. No inverno, as águas dos lagos não causam muita diarreia porque são frias, mas produzem rupturas, pleurisia e tosse. Também vão para a lateral do baço e acabam causando hidropisia. Sendo o baço afetado, os pés também ulceram e essas úlceras não cicatrizam rapidamente (Orib., *Coll. Med.*, V, 3, 2-6).

Em vista da qualidade da água, Wim Broekaert nos informa que os padrões de consumo romanos desta bebida eram baixos, já que havia muitos riscos de infecções. O vinho, por sua vez, era uma alternativa segura e saudável (Broekaert, 2018, p. 141). Em geral, os métodos de produção de vinho permaneceram relativamente análogos em todo o Mediterrâneo, desde a pré-história até a Antiguidade. A origem dessas práticas vitícolas contínuas e cronologicamente duradouras pode ser rastreada desde 20.000 anos atrás. A maioria das evidências arqueológicas, entretanto, data de 8.000-6.000 anos. Elas são encontradas no Mediterrâneo Oriental, sob a forma de restos orgânicos, incluindo sementes de uva, peles e madeira, juntamente com jarras de vinho. Com o passar do tempo, o vinho tornou-se um produto básico do mundo antigo, especialmente na região mediterrânica, superando até mesmo a popularidade de outras bebidas fermentadas em áreas onde o vinho não era tradicionalmente popular. A popularidade crescente da bebida criou novas infra-estruturas, arquitetura e tecnologia, ampliou os padrões comerciais e teve implicações socioeconômicas e culturais para todo o Mediterrâneo e para as suas sociedades (Dodd, 2020, p. 3-4).

Assim, o vinho era largamente consumido no mundo antigo e, segundo Jacques Jouanna, é na *Odisseia* que temos a primeira atestação desta bebida como um remédio para a alma. Apresentação que, claramente, mostra o lugar importante que o vinho conseguiu ocupar no pensamento dos médicos da Grécia antiga. Segundo eles, o vinho afeta a medicina de diversas maneiras. Tal como acontece com os médicos modernos, o

vinho pode ser uma possível causa de distúrbios e até de doenças, especialmente quando bebido em excesso; também seu uso requer precauções que não deixam de especificar. Mas o que é mais inesperado para nós é que o vinho era considerado pelos médicos antigos como um agente terapêutico não só para a alma, mas também para o corpo; por isso faziam uso extensivo de vinho em suas receitas (Jouanna, 1996, p. 410-411).

Os dois *corpora* médicos mais ricos sobre o uso do vinho pelos médicos gregos são, sem dúvida, Hipócrates e Galeno. O trabalho de muitos médicos gregos é, infelizmente, conhecido apenas em fragmentos. Lamentamos, por exemplo, o desaparecimento do trabalho sobre o vinho do médico Asclépiades da Bitínia (séc. I EC.), que lhe valeu a alcunha de "doador de vinho" e deu origem a inúmeros comentários positivos segundo Plínio, o Velho. O entusiasmo de Asclepiades pelo vinho era tal que igualava, ou quase, ao poder dos deuses. Quando o conhecimento médico se tornou enciclopédico, nomeadamente a partir de Oribásio, a referência básica sobre o vinho continuou a ser Galeno. E como Galeno tomou como base, nesta matéria, o seu grande antecessor, Hipócrates, sem ter consciência de trazer inovações decisivas nesta área, é claro que a posição hipocrática sobre o vinho continuou a ser essencial na história da medicina grega e deve servir de base para uma apresentação sobre o vinho no pensamento médico da Grécia antiga (Jouanna, 1996, p. 411-413).

Segundo John Wilkins, inerente ao consumo do vinho, estavam as dificuldades de se lidar com o álcool, que se refletiam de muitas formas: na poesia que apela ao equilíbrio e à contenção; em rituais de bebida que novamente equilibram a intoxicação comunitária com destreza e inteligência; e em histórias de advertência sobre bebidas que saíram do controle. Apesar dos perigos, o vinho e o seu consumo eram tidos em alta conta na Antiguidade, e o simpósio, a parte da refeição onde o vinho era consumido na cultura grega e muitas vezes na romana, sempre foi visto como o momento de sabedoria e reflexão cultural (Wilkins, 2006, p. 171).

Tomar o vinho moderadamente era também uma preocupação para Oribásio (*Coll. Med.*, V, 7, 1-5):

Louvo o vinho como um suporte para a saúde mais do que qualquer outra coisa, mas quem bebe precisa de sabedoria, se não quiser atrair algum mal irremediável; pois o vinho pode desenvolver calor, encher o corpo de força e digerir o alimento em todas as suas partes; e não há vinho que seja tão mal que não possa produzir estes efeitos; mas existem, neste aspecto, como acontece com outras coisas, qualidades inferiores e superiores. O vinho também pode colocar a alma num determinado estado, porque é o remédio para a dor; e, na minha opinião, foi vinho que Helena despejou na cratera. Portanto, quem bebe com moderação pode ser alegre e acolhedor; ele pode estar perfeitamente bem; mas o que é agradável em excesso para quem bebe vinho em excesso? O que há nesse excesso que não dói? Além disso, como poderia estar isento de transtornos quem bebe mais do

que o necessário, quando a alma se afoga em tão grande quantidade de vinho, e se refresca com o que tem? Julgue pelas seguintes provas: primeiro o corpo do homem bêbado torna-se impotente para governar a si mesmo e depois fica inclinado a dormir; no entanto, os alimentos também são digeridos pelo calor.

Além de comentar sobre o uso moderado do vinho, Oribásio explora os diversos tipos desta bebida em suas *Coleções Médicas*. Havia o vinho doce cozido, o vinho azedo, o vinho tinto, o branco e outros. Para Oribásio, cada tipo de vinho produzia humores, benefícios e malefícios diferentes ao corpo. O vinho doce, por seu turno,

[...] tem a propriedade de aquecer, mas não tanto quanto o vinho, por isso alguns são da opinião de que esfria. Mas, na minha opinião, nada que tenha sabor doce esfria realmente, como se acredita, porque tudo que tem sabor doce é necessariamente agradável, e tudo que é agradável causa liquefação ou dissolução; mas é precisamente o calor que produz estes efeitos. O vinho doce cozido também não passa pela urina e não tende a se distribuir rapidamente pelo corpo; mas fica no estômago e sempre causa cada vez mais plenitude ali, como é grosso, também engrossa o sangue, o fígado e o baço (Orib., *Coll. Med.*, V, 9, 1-3).

Dessa forma, tanto a água como o vinho são bebidas importantes para a manutenção de uma saúde moderada, sendo líquidos fundamentais para a sobrevivência de quaisquer membros de grupos da população romana. As duas bebidas são fundamentais de igual modo para a sobrevivência do exército romano, desde que o seu general saiba impor limites no consumo, principalmente, do vinho.

Considerações finais

Como podemos observar, várias características da alimentação na Antiguidade, sobretudo na Antiguidade Tardia, permaneceram até os dias de hoje. Comentaremos, apenas, mais algumas curiosidades a respeito do consumo de carnes, água e vinho do período antigo. O domínio romano do comércio garantiu que os alimentos pudessem viajar para as partes mais distantes do Império Romano, e se um alimento ficasse indisponível, a iniciativa romana assegurava que os produtos locais preenchessem essa lacuna.

As uvas eram nativas do Oriente Próximo e do sul da Europa, mas o cultivo da vinha se estendeu à Grã-Bretanha e à Alemanha, nas partes norte do Império Romano. As uvas cresceram selvagens até que os gregos e romanos cultivaram as plantas assiduamente, desenvolvendo as habilidades da viticultura. Eram consumidas como fruta, secas como passas e transformadas em vinho.

Já o gado, ovelhas e cabras eram criados para obter carne, leite e peles. Bois e vacas foram domesticados no Oriente Próximo antes de 7.000 AEC e eram vistos como

animais de trabalho, principalmente bois, que forneciam tração. As ovelhas parecem ter sido domesticadas no sudoeste da Ásia, no nono milênio AEC, e de lá a domesticação se espalhou para o Oriente Próximo. Todos esses animais eram considerados adequados para sacrifício aos deuses. Na Grécia e em Roma, a carne fresca estava mais disponível, especialmente para as pessoas nas cidades, onde a carne era vendida no mercado. Outros animais eram consumidos, mas com moderação, como gosto adquirido.

Em todas as sociedades antigas, a carne bovina era consumida com moderação, em parte porque havia muita carne para comer depois que o animal era abatido; carne de porco e aves foram fontes de proteína mais facilmente obtidas. No Egito, na Grécia e em Roma, o gado era abatido e vendido no mercado, mas também podia ser doado à população após ser sacrificado, desde que os deuses recebessem a sua parte. As vacas eram geralmente abatidas quando estavam velhas e paravam de procriar, mas os animais jovens eram frequentemente castrados porque podiam ser engordados mais facilmente. Como anteriormente mencionado, a carne bovina era servida mais nas mesas dos ricos do que dos pobres, que se contentavam com outras carnes, vegetais e pães.

Gregos e romanos estavam conscientes da importância da água potável. Oribásio afirmou que a água estagnada criava criaturas minúsculas, invisíveis aos olhos e isso poderia fazer a mal a quem a bebesse. O médico declarou que a água corrente era melhor do que a água parada e, quando arejada, tornava-se ainda melhor. A água era, obviamente, necessária para cozinhar e limpar e era misturada com vinho. Na culinária, era frequentemente fervida, o que teria ajudado a esterilizá-la.

O fornecimento de água limpa era, portanto, essencial e, embora a água estivesse disponível em riachos, rios e poços, os romanos ampliaram o abastecimento, levando água doce às cidades e vilas através de aquedutos. A água também abastecia os balneários, que eram uma parte essencial do estilo de vida clássico; em spas minerais como Bath, na Grã-Bretanha, e Wiesbaden, na Alemanha, as águas teriam sido consumidas por motivos de saúde.

Os romanos cultivavam vinhas extensivamente na Itália e em todo o Império. As principais áreas de produção foram Grécia, Itália, Espanha, sul da Gália e norte de África. Até a Grã-Bretanha produziu algum vinho. Destas áreas, o vinho era transportado para todas as partes do Império Romano, embora muitos vinhos fossem consumidos localmente, pois não podiam ser exportados. O vinho era geralmente bebido jovem, embora sejam mencionados vinhos mais velhos. A origem dos vários vinhos pode ser reconhecida no tipo de ânforas utilizadas para exportá-lo.

O vinho tinha um grande número de usos medicinais. Podia ser usado como desinfetante e para purificar a água. Oribásio prescrevia vinho para doenças e enfermidades

específicas. O vinho tinto era bom para a digestão e o branco para problemas de bexiga, mas o vinho não deveria ser dado para tratar doenças nervosas, pois podia causar dor de cabeça.

Figura 4 – Ruínas do Templo de Asclépio



Fonte: O Templo de Esculápio. Campos Humana. Disponível em: <https://camposhumana.com.br/o-templo-de-esculapio/>. Acesso em: 03 mai. 2024.

Sobre o culto a Asclépio, em Roma, este era um ato formal do governo romano, e não uma iniciativa privada, como as de Telêmaco, em Atenas, ou de Árquias, em Pérgamo. Em Egeas, o grande templo de Asclépio foi arrasado em 331, e suas colunas foram removidas ou reutilizadas na igreja cristã do local. Os não-cristãos consideraram isso um ultraje e um insulto aos muitos milhares que se aglomeravam ali em busca de cura. Não é de surpreender que, quando o imperador Juliano, em 363, desejou restaurar os cultos mais antigos, este foi um templo que ele tentou reconstruir. Finalmente, muitos outros tipos de alimentos podem ser desenvolvidos com a ajuda do manual dietético de Oribásio, que é o que pretendemos fazer em outras edições sobre essa documentação textual.

Referências

Documentação textual

- JULIANO. *Discursos*. Traducción de José Garcia Blanco. Madrid: Gredos, 1979.
- JULIANUS. *The works of Emperor Julian*. Translated by John Duncombe, 1798. 1 v.
- JULIANUS. *The works of Emperor Julian*. Translated by W. C. Wright. London: William Heinemann, 1913. 3 v.
- JULIEN. *Oeuvres complètes: discours de Julien l'Empereur*. Traduit par Joseph Bidez. Paris: Les Belles Lettres, 2003. t. 1.
- JULIEN. *Oeuvres complètes: discours de Julien l'Empereur*. Traduit par Joseph Bidez. Paris: Les Belles Lettres, 2004. t. 2.
- ORIBASE. *Oeuvres D'Oribase*. Traduit par Charles Daremberg e Ulco Cats Bussemaker, Auguste Molinier. Paris: A l'Imprimerie Nationale, 1854. t. 2.
- ORIBASE. *Oeuvres D'Oribase*. Traduit par Charles Daremberg et Auguste Molinier. Paris: A l'Imprimerie nationale, 1851. t. 1.
- ORIBASIUS. *DiETING for an emperor: a translation of books 1 and 4 of Oribasius*. Translated by Mark Grant. Leiden: Brill, 1997.
- PHILOSTORGE. *Histoire Eclésiastique*. Traduit par Édouard Des Places. Paris: Les Éditions du Cerf, 2013.
- PHILOSTRATUS; EUNAPIUS. *The lives of sophists*. Translated by Wilmer Cave Wright. London : Harvard University Press, 1922.
- PHOTIUS. *Bibliothèque*. Traduit par René Henry. Paris: Les Belles Lettres, 1962. t. 3.
- PHOTIUS. *Bibliothèque*. Traduit par René Henry. Paris: Les Belles Lettres, 1965. t. 4.

Obras de apoio

- ASADE, D. La Hierá de Archigénes en Oribasio, en el anónimo libro siríaco de las medicinas y en Sábūr ibn Sahl en la transmisión del conocimiento farmacéutico. *Iter*, n. 26, p. 221-242, 2020.
- BROEKAERT, W. Wine and other beverages. In: ERDKAMP, P.; HOLLERAN, C. (ed.). *The Routledge Handbook of diet and nutrition in the Roman World*. London: Routledge, 2018, p. 140-149.
- CALÀ, I. Sui diversi usi dell'acqua nelle enciclopedie mediche della Tarda Antichità: da Oribasio di Pergamo a Paolo Egineta. *Antiquité Tardive*, v. 28, 2020, p. 193-201.

- CARVALHO, M. M. As concepções médicas de Juliano e Oribásio e suas preocupações com a alimentação das tropas militares (355-363 E.C.). In: ROSSI, A. L. D. de O. C.; CARVALHO, M. M. (org.). *Representantes do poder e suas ações culturais na Antiguidade e no Medievo*. Curitiba: CRV, 2024, p. 165-186.
- CARVALHO, M. M. O médico Oribásio de Pérgamo e a dieta alimentar em prol do imperador Juliano (século IV E.C.). In: CARVALHO, M. M.; LEONI MORENO, Á.; JOSÉ, N. F. (org.). *Impérios, imperadores e redes de sociabilidade na Antiguidade*. Curitiba: CRV, 2023, p. 379-397.
- CHANDEZON, C. Animals, meat, and alimentary by-products: patterns of production and consumption. In: WILKINS, J.; NADEAU, R. (ed.). *A Companion to Food in the Ancient World*. London: Blackwell, 2015, p. 133-143.
- CRISTOFOLI, R. *L'alimentazione nell'antica Roma*. Perugia: Il Calamo, 2005.
- DE LUCIA, R. Doxographical hints in Oribasius' *Collectiones medicae*. In: VAN DER EIJK, P. J. (ed.). *Ancient Histories of Medicine: essays in Medical Doxography and Historiography in Classical Antiquity*. London: Brill, 1999, p. 473-489.
- DE LUCIA, R. Oribásio di Pérgamo. In: DI GARZYA, A. et al. *Medici Bizantini (Oribasio di Pergamo, Aezio d'Amida, Alessandro di Traite, Paolo d'Egina, Leone Medico)*. Turin: Unione Tipografico-Editrice Torinese, 2006.
- DODD, E. K. *Roman and Late Antique Wine Production in the Eastern Mediterranean: a comparative archaeological study at Antiochia ad Cragum (Turkey) and Delos (Greece)*. Oxford: Archaeopress, 2020.
- JONES, A. H. M.; MARTINDALE, J. R.; MORRIS, J. (ed.). *The prosopography of the Later Roman Empire*. London: Cambridge University Press, 1971. v. 1.
- JOUANNA, J. Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne. *Revue Des Études Grecques*, v. 109, n. 2, p. 410-34, 1996.
- MACKINNON, M. Meat and other animal products. In: ERDKAMP, P.; HOLLERAN, C. (ed.). *The Routledge Handbook of diet and nutrition in the Roman World*. London: Routledge, 2018, p. 150-162.
- SCADE, P. Food and ancient philosophy. In: WILKINS, J.; NADEAU, R. (ed.). *A Companion to food in the Ancient World*. London: Blackwell, 2015, p. 67-75.
- SERRANO MADROÑAL, R. Prisciliano y el vegetarianismo: un estudio crítico a la luz de las fuentes. *Gerión*, n. 39, v. 2, p. 587-606, 2021.
- WILKINS, J. M. Wine and drinking. In: WILKINS, J.; HILL, S. (ed.). *Food in the Ancient World*. Oxford: Blackwell, 2006, p. 166-185.
- WILKINS, J. Medical literature, diet, and health. In: WILKINS, J.; NADEAU, R. (ed.). *A Companion to food in the Ancient World*. London: Blackwell, 2015, p. 59-66.