

24
2024

DOSSIÊ
Medicina e alimentação
na Antiguidade



Romanitas
Revista de Estudos Grecolatinos



ISSN: 2318-9304

Romanitas

Revista de Estudos Grecolatinos

ISSN 2318-9304

Editor-gerente

Prof. Dr. Gilvan Ventura da Silva, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Brasil

Editores assistentes

Profa. Dra. Érica Cristhyane Morais da Silva, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Brasil

Prof. Dr. Belchior Monteiro Lima Neto, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Brasil

Editor Júnior

Prof. Dr. João Carlos Furlani, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Brasil

Conselho Editorial

Profa. Dra. Ana Teresa Marques Gonçalves, Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil

Prof. Dr. Carlos Augusto Ribeiro Machado, University of St Andrews, Escócia, Reino Unido

Prof. Dr. Ennio Sanzi, Università degli Studi di Messina, Itália

Prof. Dr. Fábio Duarte Joly, Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop), Brasil

Prof. Dr. Fabio Favarsani, Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop), Brasil

Profa. Dra. Margarida Maria de Carvalho, Universidade Estadual Paulista (Unesp/Franca), Brasil

Profa. Dra. Maria Manuela Reis Martins, Universidade do Minho (UMinho), Portugal

Prof. Dr. Norberto Luiz Guarinello, Universidade de São Paulo (USP), Brasil

Prof. Dr. Paulo Duarte Silva, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

Prof. Dr. Pedro Paulo Funari, Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Brasil

Prof. Dr. Renan Frighetto, Universidade Federal do Paraná (UFP), Brasil

Conselho Consultivo

Profa. Dra. Adriene Baron Tacla, Universidade Federal Fluminense (UFF), Brasil

Prof. Dr. André Leonardo Chevitarese, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

Prof. Dr. Breno Battistin Sebastiani, Universidade de São Paulo (USP), Brasil

Prof. Dr. Carlos Eduardo da Costa Campos, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Brasil

Profa. Dra. Claudia Beltrão da Rosa, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UniRio), Brasil

Prof. Dr. Darío Sánchez Vendramini, Universidade de Córdoba/Universidad de La Rioja/Conicet, Argentina

Prof. Dr. Dominique Vieira Coelho dos Santos, Universidade Regional de Blumenau (FURB), Brasil

Prof. Dr. Fábio de Souza Lessa, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil

Prof. Dr. Fábio Vergara Cerqueira, Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Brasil

Profa. Dra. Francesca Rohr Vio, Università Ca'Foscari, Itália

Profa. Dra. Graciela Gómez Aso, Pontificia Universidad Católica Argentina (UCA), Argentina

Profa. Dra. Helena Amália Papa, Universidade Estadual de Montes Claros (UNIMONTES), Brasil

Profa. Dra. Isabella Tardin Cardoso, Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Brasil

Profa. Dra. Luciane Munhoz de Omena, Universidade Federal de Goiás (UFG), Brasil

Profa. Dra. Ludimila Caliman Campos, Faculdade de Ensino Superior de Linhares (Faceli), Brasil

Prof. Dr. Marcus Silva da Cruz, Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT), Brasil

Profa. Dra. Maria Isabel Fleming, Universidade de São Paulo (Usp)

Profa. Dra. Maria Regina Cândido, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Uerj), Brasil

Profa. Dra. Maria Cristina Nicolau Kormikiari, Universidade de São Paulo (USP), Brasil

Profa. Dra. Monica Selvatici, Universidade Estadual de Londrina (Uel), Brasil

Profa. Dra. Nathalia Monseff Junqueira, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Brasil

Prof. Dr. Ramón Teja, Universidad de Cantabria (Unican), Espanha
Profa. Dra. Renata Senna Garraffoni, Universidade Federal do Paraná (UFPR), Brasil
Profa. Dra. Roberta Alexandrina da Silva, Universidade Federal do Pará (UFPA), Brasil
Prof. Dr. Rodrigo Laham Cohen, Universidad de Buenos Aires/Conicet, Argentina
Profa. Dra. Silvia M. A. Siqueira, Universidade Estadual do Ceará (Uece), Brasil
Profa. Dra. Terezinha Oliveira, Universidade Estadual de Maringá (Uem), Brasil
Prof. Dr. Thiago Eustáquio Araujo Mota, Universidade de Pernambuco (UPE), Brasil
Prof. Dr. Wagner Carvalheiro Porto, Universidade de São Paulo (USP), Brasil

Diagramação

Vitória Pessini Pizetta, Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), Brasil

A revista

Romanitas - Revista de Estudos Grecolatinos é um periódico semestral voltado para a divulgação de trabalhos inéditos sob a forma de dossiês, artigos de temática livre e resenhas. O periódico exibe uma vocação interdisciplinar, buscando congregar pesquisadores em História, Letras e Arqueologia que se dediquem ao estudo da Antiguidade Clássica, campo de conhecimento que tem experimentado, no Brasil, um significativo incremento ao longo dos últimos anos. Mantida pelo Laboratório de Estudos sobre o Império Romano (Leir) da Universidade Federal do Espírito Santo, *Romanitas* pretende conferir visibilidade à produção intelectual dos pesquisadores vinculados ao sistema nacional de pós-graduação, além de promover o intercâmbio com especialistas estrangeiros, requisito indispensável para a consolidação da área.

Ficha catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)

Romanitas – Revista de Estudos Grecolatinos, Laboratório de Estudos sobre o Império Romano, Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, Programa de Pós-Graduação em História, n. 24, dez. 2024.

257 p. : il.

ISSN: 2318-9304

1. Grécia – Expansão – História. 2. Roma – Expansão – História. 3. História Antiga.
4. Arqueologia Clássica. 5. Estudos Clássicos.

CDU: 94(3)

Contato

Laboratório de Estudos sobre o Império Romano • Centro de Ciências Humanas e Naturais • Universidade Federal do Espírito Santo • Av. Fernando Ferrari, n. 514, Campus de Goiabeiras, Vitória, ES - Brasil • CEP 29075-910 • Telefone: 27 4009-7641 • E-mail: es.leir@gmail.com

Dossiê Dossier

Medicina e alimentação na Antiguidade
Medicine and Food in Antiquity

Apresentação
Introduction

Margarida Maria de Carvalho e Nathalia Monseff Junqueira

7

Sobre medicina e alimentação antigas: uma entrevista com John Wilkins
On ancient medicine and food: an interview with John Wilkins
John Wilkins

9

Breves reflexões sobre a História da Medicina e do uso do *garum* como remédio
Brief reflections on History of Medicine and the use of garum as medication
Paulo Pires Duprat

13

Salud, enfermedad, *ethos* y *epimeleia*. Hesíodo: Un pliegue de la inquietud en torno al cuidado del cuerpo. Una propuesta arqueológica
Health, illness, ethos and epimeleia. Hesiod: a fold of concern about body care. An archaeological proposal
María Cecilia Colombani

34

Sexo e fertilidade: o vinho como alimento e remédio em Hipócrates (séc. V-IV AEC)
Sex and fertility: wine as food and medicine in Hippocrates (5th-4th centuries BCE)
Bárbara Alexandre Aniceto

48

Pão e cerveja: a produção da dieta alimentar do território egípcio nos relatos etnográficos da Antiguidade
Bread and beer: the production of the diet in Egyptian territory in ethnographic reports from Antiquity
Nathalia Monseff Junqueira

64

El vino de lujo en Roma
Luxury wine in Rome
Antonio Aguilera Martín

79

O vinho na medicina tradicional romana: entre o sagrado e o empírico
The wine in traditional Roman medicine: between the sacred and the empirical
Marina Regis Cavicchioli

100

A dieta pitagórica de Apolônio de Tiana na biografia escrita por Filóstrato: a construção de um homem divino e sua atuação política como reformador religioso
The Pythagorean diet of Apollonius of Tyana in the biography written by Philostratus: the construction of a divine man and his political role as a religious reformer
Semíramis Corsi Silva

118

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

136

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)
Transport, sale, and consumption of food in Antioch (4th-5th centuries)
Gilvan Ventura da Silva
Érica Cristhyane Morais da Silva

153

Tema livre *Open object*

Prática médica e cura no Egito Antigo ou: o que pode ser feito em quatro dias?
Healing and medical practice in Ancient Egypt, or: what can be done in four days?

Camilla Di Biase-Dyson

Michae Schultz

Nina Wagenknecht

Tradução de Victor Sancassani

183

A historiografia sobre Domiciano em três atos: perspectivas tradicional, revisionista e retórica (séc. XIX-XXI)

The historiography on Domitian in three acts: traditional, revisionist, and rhetorical perspectives (19th-21st centuries)

Irlan de Sousa Cotrim

209

Entre o passado e o presente: antigos naufrágios e a questão migratória contemporânea.

Uma abordagem etnoarqueológica sobre o Mediterrâneo

Between past and present: ancient shipwrecks and the contemporary migration issue. An ethnoarchaeological approach over the Mediterranean

Letícia Aga Pereira Passos

229

Resenhas *Reviews*

A estética da doença em Lucrécio

The aesthetics of disease in Lucretius

Alessandro Rolim de Moura

248

Dossiê

Dossier

Medicina e alimentação na Antiguidade
Medicine and Food in Antiquity

Organizador/*Editor*: Margarida Maria de
Carvalho e Nathalia Monseff Junqueira

Apresentação

Introduction

**Margarida Maria de Carvalho
Nathalia Monseff Junqueira**

O tema da Medicina e da alimentação na Antiguidade vem tomando grande vulto nas últimas décadas do século XXI. Muitos historiadores renomados estão publicando capítulos de livros, coletâneas e livros autorais sobre o assunto, além de artigos em periódicos específicos sobre a História da Medicina na Antiguidade, como *Asclepio: Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia* (Espanha), *Studies in Ancient Medicine* (BRILL/Países Baixos) e *Medicine and the Body in Antiquity* (Routledge/Reino Unido), dentre outros.

A arte da cura e da alimentação são temas recorrentes à História do Cotidiano e médicos como Hipócrates, Galeno e Oribásio de Pérgamo são considerados grandes perpetuadores de estudos médicos utilizados até hoje. Existia, na prática desses médicos e outros da Antiguidade Oriental e Clássica, o costume da escrita de manuais sobre o corpo humano, alimentação e exercícios físicos. Muitos desses manuais não chegaram até os nossos dias, mas os poucos disponíveis apontam para uma preocupação real em torno da saúde do indivíduo e de comunidades que ficavam sob a responsabilidade de determinado médico.

Nas sociedades do Antigo Oriente Próximo, a medicina estava fortemente associada à religião. Os egípcios, por exemplo, acreditavam que as doenças eram causadas por desequilíbrios no corpo, e os tratamentos incluíam práticas como purificações, banhos, aplicação de pomadas e o uso de encantamentos mágicos. Na Grécia Antiga, por sua vez, a medicina estava relacionada a filósofos como Hipócrates, considerado o pai da medicina ocidental. Ele introduziu uma abordagem mais racional e baseada na observação, enfatizando a importância da dieta, do exercício físico e do cuidado com o corpo. Os gregos também acreditavam na teoria dos quatro humores (sangue, bile amarela, bile negra e fleuma) e buscavam equilibrá-los para manter a saúde.

A medicina, na Roma Antiga, foi muito influenciada pelos egípcios, persas e pelos gregos, porém com alguns avanços significativos, como uma melhor especialidade nas práticas cirúrgicas. O conhecimento médico no período do Império Romano foi sendo ampliado por médicos como Galeno e, na Antiguidade Tardia, todo esse conhecimento

foi aplicado e atualizado por médicos como Oribásio de Pérgamo, cuja maior inspiração foi seu conterrâneo, o médico citado anteriormente.

Na Antiguidade, a alimentação era baseada principalmente nos recursos disponíveis em cada região e nas práticas culturais específicas de cada sociedade. Os grãos e cereais eram os alimentos basilares para aqueles povos devido ao alto teor nutritivo, sua durabilidade e a facilidade de transportá-los. Alimentos mais perecíveis como legumes, frutas e carnes eram consumidos, ocasionalmente.

Considerando que a medicina e a alimentação, na Antiguidade, eram influenciadas por crenças religiosas e filosóficas, práticas culturais e conhecimentos empíricos, fica evidente a ampla possibilidade de se desenvolver pesquisas sobre o material médico relacionado ou não à alimentação entre historiadores e arqueólogos da Antiguidade. Dessa forma, nossa intenção, ao organizarmos este dossiê, foi apresentar ao público um domínio de investigação sobre as sociedades antigas que, embora, em âmbito internacional, já se encontre em florescimento, ainda carece, no Brasil, de profissionais interessados no assunto.

Sobre medicina e alimentação antigas: uma entrevista com John Wilkins*

*On ancient medicine and food: an interview with
John Wilkins*

John Wilkins

Interviewee

Margarida Maria de Carvalho

Nathalia Monseff Junqueira

Interviewer

John Wilkins é Professor Emérito de Estudos Clássicos na University of Exeter, Reino Unido. É especialista em História da Alimentação e da Medicina no Mundo Greco-Romano e membro do comitê científico da revista *Food and History* publicada pelo European Institute of Food History and Cultures.

1. Margarida Maria de Carvalho e Nathalia Monseff Junqueira: Where did you find your inspiration to study medicine and food in Antiquity?

A.: Inspiration came first of all from my grandmother and my mother. My mother had 5 children and always cooked fresh food for us, with much concern for nutritious and healthy food. My grandmother had been a professional cook before she was married and was very proud of her roast chicken (a special meal in those days) and Christmas pies. To this I would add a BBC radio programme, The Food Programme, which began in the 1980s to explore the history of food in the UK and across the world. When I moved to Exeter in 1989 I proposed a special subject for 3rd year students on Food in Antiquity, and to my amazement my colleagues agreed. Numerous publications arose from this and associated conferences. I tied in my research to embrace food studies and this led to books on the three best ancient sources for food: comedy, medicine and Athenaeus of Naucratis, who quotes many comic and other texts on the topic.

*Entrevista concedida a Margarida Maria de Carvalho e Nathalia Monseff Junqueira em 18/07/2024

2. What's the current theme of your research? What are the ancient sources about food, medicine and health you have been working on lately?

A.: I am currently producing a translation of Galen's treatise *Simple Medicines (de simplicium medicinum temperaments ac facultatibus)*, the first translation into a modern language. The first five books explain how drugs work and how drugs differ from foods. Foods maintain the body in its natural state, while drugs alter it in order to restore its natural balance. I am translating these theoretical books and not the last six books of the treatise which catalogue the plants, minerals and animal parts that were the basis of ancient drugs. This treatise is referred to frequently in Galen's work on nutrition, *On the Powers of Foods (de alimentorum facultatibus)*, which I edited in 2013 as *Galien: sur les Facultés des Aliments*. I have gone back to study drugs because they are often derived from the same plants and animals as are foods. When Galen discusses theoretical examples he chooses substances such as olive oil, vinegar and honey, which the modern world would normally identify as foods. This is the place to look therefore for Galen's understanding of how food works and how drugs work in the body. Furthermore, it is closely linked into ancient life. Most olive oil, for example, was used for massage in Greco-Roman bath complexes rather than for internal use. Galen sees massage as a non-invasive treatment to keep the body in balance on a daily basis, along with a balanced diet and sensible exercise. This is discussed extensively in the treatise *On Health (de sanitate tuenda)*.

3. In your point of view, do you believe Oribarius is merely a compiler of Galen?

A.: Oribasius is much more than a compiler. He has selected sections of work to include and has excluded others. That is important evidence for how Galen might be read in the fourth century AD. Equally important are the other authors that Oribasius selects, which show that alternatives to Galen were still considered valuable. We can see similar choices in later centuries in Aetius of Amida and Paul of Aegina: who do they select? Do they quote directly or summarise? What is the supposed audience? Similar processes of compiling and quoting were evident in earlier centuries, not least in Galen himself and in Athenaeus of Naucratis who built the fifteen books of his *Deipnosophistae* on quotations from medical authors among many others, all on the subject of food broadly defined, as covered in your question 5. Galen himself describes his own scholarly practices in *On Avoiding Grief (peri alupias)*.

4. In your scholarly opinion, what do you think led the works of ancient physicians such as Hippocrates, Galen and Oribarius to influence medieval and modern medical thought?

A.: These authors were considered worthy of preservation in ancient libraries in cities such as Byzantium and Alexandria. The texts were valued, and they were thought of great practical importance also, especially in abbreviated and selected forms. The Alexandrian books were widely translated and used by scholars of Syriac and Arabic. Medical books thus survived along with Aristotle and other technical works alongside a Greek tradition and a more limited Latin tradition. These traditions can be traced through the mediaeval period, where again abbreviating authors were more often used than Galen himself. Galen and Hippocrates were not widely known in the original texts in Italy and the West, until Greek and Arabic texts came from Byzantium and the Islamic world from the twelfth century onwards. This influenced expanded greatly with full printed editions (Galen in Latin in 1490 and in Greek in 1525) and enabled Galen in particular to be used widely and challenged, often using his own methods. Hippocrates had an Early Modern revival as a more convincing account than Galen's totalising system.

5. Besides bodily nutrition and the insurance of survival, which aspects are related to the practice of eating in Antiquity?

A.: The most important are sacrifice and commensality. Offering plants and animals to gods was thought to promote agriculture and survival, and was a key engagement with the natural world. The Greco-Roman gods were powerful forces behind nature. In honouring them, human beings identified themselves in a median position between gods and animals. Similarly, eating together at festivals brought people together as citizens, often in gendered ways, within the city state. In the later imperial period, patronage was significant as wealthy people picked up from the Hellenistic states the practice of giving meals, food or drink to poorer citizens and thus demonstrating their own power and influence. On a smaller scale, people ate in family groups, in networks such as at symposia and in working guilds and at local festivals.

6. Do you conceive food as a means of building identities and as a factor of sociability?

A.: Food was extensively used to build identity. Communities had particular eating practices linked to their gods. They often had stories about traditional identities, such as the simple foods of early Athens or the traditional preserved pork, emmer wheat and

beans of Republican Rome. The Spartans had distinctive military messes and strictly defined foods until the fourth century BC. Greeks distinguished themselves from their wealthier Eastern neighbours and from the Egyptians by stressing a simple and basic diet that could be linked to their anti-monarchical political ideologies. Writers such as Plato saw food as a dangerous influence as luxuries could lead to tyranny, as seen in the Greek cities of Sicily. Fears of luxury were also expressed by Roman authors particularly after Rome extended its political influence into the Greek East and imported many new foods. There is an interesting contrast between this lasting ideological opposition to foreign influences and all the new foods and agricultural techniques taken up by the Romans from the late Republic onwards. These factors all interacted with the social structures outlined above. For example, meat-eating was seen as desirable (partly because it was limited in the earlier periods) as it was largely based on agriculture and sacrifice, whereas fish-eating was seen as luxurious by Plato and Roman traditionalists. Fish must appear at luxurious meals. Large and expensive fish that is, rather than shoaling and salted fish that were available to many.

7. What are your perspectives on the future studies in medicine, food and health's fields in Antiquity?

A.: The modern world is much more alert to the importance of food, diet and exercise than it was in the decades after the Second World War. At that time, it was thought that industrialised production could resolve food shortages across the world and make luxuries available to all at moderate prices. Most dangerously meat in vast quantities. This has proved damaging to the natural environment (in Brasil as elsewhere of course) as have other aspects of agricultural production. Ultra-processed food is also a great concern. These developments have brought food and the environment to the centre of world politics and made many people more receptive to ideas a healthy diet and healthy lifestyle. Galen's Hippocratic proposal that people live a balanced life thus has considerable contemporary resonance. Where ancient food used to be thought of as a matter of grain supplies to Rome and a fear of luxury it is now concerned with the issues that you have raised in your questions. The most promising areas for study and for bringing our modern concerns to the ancient evidence are probably to be found in medical texts and in archaeology, where food remains are routinely identified now and linked with ceramics and other remains. DNA sequencing allows ancient plants and bones to be accurately identified.

Breves reflexões sobre a História da Medicina e do uso do *garum* como remédio

Brief reflections on History of Medicine and the use of garum as medication

Paulo Pires Duprat*

Resumo: Neste trabalho, busquei fazer uma brevíssima perspectiva comparada entre a Medicina antiga e moderna, delineando um pano de fundo histórico que julgo pertinente e didático para meu tema principal, que é o uso do *garum* como remédio na Medicina e Veterinária greco-romana, de forma a apresentar a prática humana de cuidar do outro sob um *continuum* temporal revelador, tentando demonstrar que nosso atual patamar de conhecimento sobre Medicina é muito recente e que devemos respeito ao legado dos antigos.

Abstract: In this contribution, I seek to provide a very brief comparative perspective between ancient and modern medicine, outlining a historical background that, I believe, is pertinent and didactic for my main theme, which is the use of *garum* as a medication in ancient medicine and veterinary medicine, presenting the human practice of care under a more revealing time *continuum*, and attempting to demonstrate that our current level of knowledge about medicine is very recent and that we need to respect the legacy of the ancients

Palavras-chave:

História da Medicina.
História das técnicas.
Medicina antiga.
Veterinária antiga.
Farmacologia antiga.
Garum.

Keywords:

History of Medicine.
History of
Techniques.
Ancient Medicine.
Ancient Veterinary
Garum.

Recebido em: 29/02/2024
Aprovado em: 16/07/2024

* Servidor público federal desde 2005, atuando como bibliotecário da BOR-CT/UFRJ. Doutor em História pela Unicamp (2023), tendo sido orientado pelo prof. Pedro Paulo Abreu Funari. Agradecemos de forma efusiva o apoio institucional de ambas as universidades em prol da concretização desta contribuição acadêmica.

Apresentação

Minha ideia inicial era escrever algumas linhas sobre o uso medicinal e veterinário do *garum* pelos gregos e romanos clássicos, manancial por si só inesgotável. Mas decidi aproveitar a oportunidade para propor uma brevíssima perspectiva comparada entre a Medicina antiga e a moderna, de modo a delinear um pano de fundo histórico mais pertinente e didático para o tema. Assim, optei por apresentar a prática humana de cuidar do outro sob um *continuum* temporal mais empolgante, dinâmico e revelador.¹ Minha perspectiva histórica se justifica, haja vista que alguns especialistas creem que a Medicina avançou mais nas últimas décadas do que nos últimos milênios, desprezando de forma acintosa o legado dos antigos. Mas aqui estou para lembrar que esse processo foi longo e extenuante, pois o conhecimento agora disponível sobre a anatomia do corpo humano foi construído ao longo de eras e descreveu uma trajetória bruxuleante de avanços e retrocessos, até que encontrou alguma aceleração nos últimos tempos, quando a técnica de dissecação de cadáveres deixou de ser tabu e se tornou uma prática científica fundamental, disciplina obrigatória em todas as universidades de Medicina ao redor do globo. Ao fim e ao cabo, esse nicho do conhecimento logrou formar massa crítica, ao mesmo tempo que ocorria um avanço notável no campo da microbiologia, quando ficou claro que a maior parte das doenças que afigem os seres vivos são causadas pelo assédio implacável dos trilhões de microrganismos que estão empenhados em colonizar e submeter nossos corpos. Enfim, parto do princípio de que os deuses não têm qualquer culpa por nossas mazelas e que cabe a nós evitá-las.² Ademais, avanços sistemáticos nos campos da Química e Bioquímica permitiram alcançar resultados laboratoriais muito mais precisos e tratamentos cada vez mais efetivos. Enquanto isso ocorria, também, o desenvolvimento da farmacologia, o que resultou na possibilidade de produzir e distribuir drogas muito mais eficazes em todas as áreas da saúde, permitindo um controle das

¹ Dizem que certa vez um aluno teria perguntado à antropóloga Margaret Mead (1901-1978): “qual seria o primeiro sinal de civilização?” Eis que ela teria respondido: “um fêmur consolidado.” Verdade ou não, essa narrativa sintetiza seu legado acadêmico, pois sempre defendeu que a compaixão e o altruísmo são indícios primeiros de civilização. Aliás, a arqueologia comprova que o cuidar do outro não é prerrogativa humana, pois os neandertais também a praticavam (Spinkins *et al.*, 2018), dentre outros homínideos. Ora, cuidamos dos entes queridos porque queremos que eles sobrevivam e possam perpetuar os genes da família caso falhemos, mera faceta do intrincado instinto de preservação da espécie, motivando práticas sociais cada vez mais complexas; pode ser que a origem da medicina esteja aí. Disponível em: <https://www.sapiens.org/culture/margaret-mead-femur/>; <https://super.abril.com.br/coluna/alexandreversignassi/mentiras-sinceras>. Acesso em 17/02/2024.

² Por exemplo, o hábito moderno de tomar banho e escovar os dentes diariamente com água corrente e substâncias saponáceas bactericidas reduzem a presença de microrganismos em nosso corpo e evitam doenças mediante simples controle populacional. A origem da higiene no Ocidente remete aos gregos, romanos e suas termas, mas eles não conheciam nem a microbiologia, nem os saponáceos. De modo que é correto dizer que a higiene antiga se restringia à remoção de patógenos do corpo mediante ação mecânica.

patologias muito mais efetiva.³ Como se tudo isso já não bastasse, houve, também, uma verdadeira revolução tecnológica na área do diagnóstico por imagens, tais como o raio-X, a ultrassonografia e a tomografia computadorizada,⁴ o que permitiu ao médico avaliar o que está ocorrendo no interior do corpo humano sem ter que fazer incisões exploratórias. E o que dizer sobre o advento das vacinas? E das terapias genéticas ou das técnicas de transplantes e próteses? E o salto da Odontologia? Até outro dia, estávamos fadados a extrair os dentes que adoeciam ao longo de nossa existência para, enfim, substituí-los por uma dentadura; mas o conhecimento acumulado de todas as ciências que acabamos de mencionar, somado aos avanços das Engenharias, permitiu o surgimento de técnicas revolucionárias, dentre elas o advento dos polímeros, o que permitiu o desenvolvimento de inúmeras resinas sintéticas, possibilitando aos dentistas reconstruir nossos velhos dentes ou até mesmo implantarem novos. Devemos lembrar, também, da indispensável contribuição da Ciência da Informação, que tomou para si o dever da sistemática atualização científica de todos os campos do conhecimento, materializada sobretudo nos livros e periódicos publicados em suas respectivas áreas, permitindo aos profissionais de todas as especialidades se manterem atualizados. Por exemplo, algumas cirurgias agora podem ser executadas a distância pela internet, mediante a robótica. Através da rede, qualquer leigo pode pesquisar e reunir conhecimento relevante acerca de seus próprios males e debater com seu médico sobre os rumos de seu tratamento.

Seja sincero: você estaria vivo se não existissem antibióticos ou vacinas? Só para citar duas das conquistas mais recentes da Medicina. Pois bem, os antigos nunca contaram com esses avanços. É lamentável, pois tiveram suas expectativas de vida reduzidas pela falta de conhecimento e de recursos que hoje são considerados banais e corriqueiros. Contudo, suas contribuições ao campo foram massivas e podemos provar. Por isso, antes que alguém condene a medicina dos antigos como reles e primitiva, devo convidar o eventual leitor a levar em conta que a tecnologia médica descreveu uma trajetória errática até o século XX. Em plena Guerra de Secesão Norte-Americana (1861-1865), não havia anestesia e o melhor médico era aquele que sabia amputar membros sem matar o paciente. Enfim, nosso atual patamar de conhecimento sobre Medicina é muito recente; trata-se de um processo histórico que está se desenrolando diante de nossos olhos e é

³ Basta lembrar que a penicilina se tornou disponível aos pacientes somente a partir dos anos de 1950, na esteira do pós-guerra, já que todos os antibióticos que dispomos agora são meros desdobramentos da precursora pesquisa de Alexander Fleming.

⁴ Essas tecnologias não são exclusivas da Medicina e encontram diversas aplicações na ciência moderna. Por exemplo, estão sendo usadas para ler os frágeis papiros de Herculano sem desenrolá-los, com o auxílio de programas baseados em inteligência artificial. Fazem parte do acervo da única biblioteca romana original que chegou aos nossos tempos. Disponível em: <https://www.scientificamerican.com/article/ai-unravels-ancient-roman-scrolls-charred-by-volcano/>. Acesso em 25/02/2024. Ver também Marchant (2023).

um tema privilegiado para pesquisadores de várias áreas correlatas. Em suma, a Medicina moderna deve sua notável *performance* aos múltiplos avanços do conhecimento técnico que se desenrolaram ao longo das eras e estão se locupletando em tempo real. Hoje em dia, todo conhecimento se torna obsoleto em poucas décadas, mas nem sempre foi assim. Agora, todas as ciências estão se beneficiando da revolução tecnológica e da disseminação sistemática do conhecimento. Por isso, acredito que pesquisar a história de qualquer ciência impõe certos desafios de contextualização que o historiador precisa enfrentar.

Resta aguardar para ver quando as conquistas médicas mais avançadas estarão disponíveis para garantir a boa saúde de todos e não apenas a dos mais abastados. Diante destas questões, para melhor contribuir com o conhecimento sobre o uso do *garum* na Medicina antiga, é necessário apresentar antes alguns pormenores, não apenas acerca da Medicina moderna, quanto também sobre a História Social da Medicina, de modo a propor reflexões capazes de transcender preconceitos e injustiças milenares. Afinal, resta transcender o vil metal e alcançar a todos sem distinção, pois o ápice da evolução de qualquer ciência deveria ser sua total democratização, de modo a torná-la capaz de promover a saúde, a justiça e o bem-estar social. Essa é a sociedade que merecemos.

Algumas reflexões sobre a Medicina clássica

Na Grécia e Roma clássicas, bem como em todas as sociedades antigas, a prática da medicina começou como uma mistura de magia e religião e assim permaneceu quase inteiramente até a época de Catão.⁵ Tácito (*An.* 15.44) comentou que superstições perniciosas das colônias se disseminavam em Roma e se tornavam populares e afirmou que Vespasiano curara um homem paralisado ao pisá-lo e um cego com sua saliva, o que fazia alusão a passagens contidas nos relatos evangélicos (Jo, 9, 6; Mc, 21, 23). Pois bem, embora essas evidências de crença no poder taumaturgo dos poderosos possam parecer exóticas, a medicina ocidental ainda apresenta alguns elementos mágicos, pois ressalvas quanto à ação de influências mágicas e religiosas nos males humanos passaram a ocorrer apenas em nossa cultura moderna e ainda há um longo caminho a percorrer até que possamos superar totalmente essas percepções religiosas. Enfim, o sobrenatural continua reverberando em nossa medicina porque ainda somos muito supersticiosos. Mesmo em tempos modernos, não faltam interpretações esotéricas e sobrenaturais para qualquer mal que nos afilha. Mas é possível perceber que, de uns tempos para cá, houve

⁵ Marco Pórcio Catão (234-149 a.C.) foi um político e escritor da *gens* Pórcia da República romana, tendo sido eleito cônsul, em 195 a.C., ao lado de Lúcio Valério Flaco. Ficou conhecido como Catão, o Velho, para distingui-lo de seu bisneto, Marco Pórcio Catão, o Jovem.

um esforço resoluto em descrever esses processos de forma mais “racional”. Na verdade, agora usamos novos termos, como “efeitos psicossomáticos”, “complexos” e “reflexos condicionados” para descrever as percepções que os antigos costumavam atribuir à magia (Scott, 1955, p. 281). Tudo isso, diga-se de passagem, graças aos avanços das modernas Psicologia e Psiquiatria.

O que queremos frisar é que, na Antiguidade, o conceito do médico como sacerdote-mágico fazia todo sentido, pois nesta época um simples raio era considerado uma arbitrária intervenção divina e atemorizava todos os antigos, que já se consideravam “rationais”. Tudo porque os gregos e romanos careciam de um entendimento científico sobre os fenômenos naturais e quase tudo o que acontecia àquelas pessoas podia ser interpretado como a “vontade dos deuses”. Então, não é difícil entender que, no que se refere à Medicina Clássica, se o sacerdote-mágico podia prever eventos e apazigar os deuses, ele também era capaz de diagnosticar doenças, prognosticar seu curso e fornecer instruções adequadas para sua remissão. Decerto que essas concepções incidiam de forma mais evidenciada em relação às doenças internas graves e terminais, que costumam ter um desfecho amargo em curto espaço de tempo; não obstante, eram comuns em todas as comunidades os problemas dermatológicos, ferimentos e lesões de membros, sobretudo naquelas que eram mais militarizadas, como os romanos. Para o tratamento delas, métodos empíricos costumavam ser desenvolvidos (Scott, 1955, p. 281). Temos aqui a técnica da experimentação através do velho método do erro-e-acerto e foi neste contexto que o *garum* surgiu nos estudos farmacêuticos antigos e passou a ser usado como medicamento humano e veterinário, como veremos adiante.

De forma a delimitar o tema dos três tipos de medicina que a Antiguidade Clássica conheceu - mágica, religiosa e racional – precisamos priorizar a última, pois optamos por enfatizar o legado de Hipócrates, tradição que remonta a milênios e têm reverberado na História da Medicina desde o século V a.C. até finais do XVIII d.C. Nunca é demais ressaltar que práticas racionais são, muitas vezes, indevidamente descritas como científicas (Byl, 2011, p. 7-8). Devemos ter isto em mente, pois não são a mesma coisa. Aquilo que era considerado racional em uma época pode não ser em outra. Afinal, os romanos se achavam muito racionais, mas acreditavam que relâmpagos eram uma intervenção divina. Enfim, tudo depende do nível de conhecimento e do volume de informações que o indivíduo podia acumular sobre dado assunto. Antes, como agora, são esses conjuntos de conhecimentos que permitem uma reflexão mais aprofundada e vão fundamentar uma tomada de decisão sobre qualquer tema que venha a se interpor ao longo de nossas vidas.

Hipócrates e o *corpus* hipocrático

Como já ensejamos na primeira nota, situamos a origem da Medicina nos primórdios do Neolítico e sequer podemos afirmar que seja prerrogativa de nossa espécie, *homo sapiens sapiens*, pois há diversas evidências arqueológicas que os neandertais e outros primatas também a praticavam. Mas decerto fomos mais longe do que eles, até porque criamos a escrita e deixamos várias obras literárias. Hipócrates costuma ser descrito como o pai da Medicina no mundo ocidental e sempre figurou como destaque dentre os grandes nomes do pensamento antigo clássico, mas demorou muito até que um esforço sério e científico fosse feito para situá-lo de forma precisa e matizada na história do pensamento grego e da ciência médica. Ademais, é lógico que a Medicina era praticada na Grécia muito antes de Hipócrates, tanto que há diversas menções ao termo *i-ja-te*, que significa “médico”, em linear B, no texto homérico (*Ilíada*, II, 730-4 apud Cairus, 2005, p. 30).

Foi a partir do trabalho de Hipócrates e dos registros literários de seus discípulos e seguidores, contudo, que começamos a sistematizar um conhecimento ancestral acumulado sobre a medicina ao longo de milênios e sua fama é mais do que merecida. Segundo a tradição, Hipócrates nasceu na ilha de Cós, por volta de 460 a.C. Seu legado deu o que falar, pois, em meados de 370 a.C., ano de sua morte, era considerado modelo e referência obrigatória sobre a medicina, nada menos que o pai fundador da medicina grega, paradigma de todos os médicos modernos. Isso porque a escola hipocrática foi a primeira que tentou separar a medicina da religião e da magia, contribuindo para dissipar crenças recalcitrantes de que as doenças eram a vontade dos deuses, lançando os alicerces da medicina racional e científica. Não só atribuiu um sentido de dignidade à profissão médica como, também, estabeleceu as normas éticas de conduta que devem nortear a vida do médico, tanto no exercício profissional, como fora dele (Rezende, 2003, p. 31).

Os tratados hipocráticos foram utilizados como material de ensino e orientação prática e teórica numa época em que a literatura científica começava a substituir o ensino oral (Rebolho, 2006, p. 49). Por isso, esse *corpus* acabou se tornando um *vade mecum* e sempre ocupou um lugar canônico na literatura médica. Mesmo após o advento da ciência, em pleno Século das Luzes, manteve seu posto. Seu nome está ligado ao nascimento de uma literatura médica especializada: o *corpus* hipocrático reúne sessenta e seis tratados sobre temas relacionados ao corpo humano, acrescidos de um juramento, que deveria ser prestado pelo médico que se formava na Escola de Cós, um minúsculo livro de leis (*nómoi*), em cinco pequenos parágrafos, nada mais do que um esclarecimento preliminar àqueles que pretendiam iniciar sua aprendizagem da arte médica, além de um conjunto de cartas

e discursos (Cairus, 2005, p. 25). Mas o fundamental é deixarmos claro que nem tudo que está no *corpus* hipocrático foi escrito por Hipócrates: a maior parte dos textos recolhidos é produto da investigação e do ensino de vários autores que manipularam suas obras entre os finais do séc. V a.C. e inícios do IV a.C., ou seja, esse *corpus* foi formado com a colaboração de outros médicos contemporâneos a Hipócrates, além de seus discípulos.⁶ Foi reescrito por diferentes autores desde o final da segunda metade do séc. V a.C., já em época romana (Dasen, 2012, p. 8). Assim, a datação dos textos que compõem o *corpus* não pode ser expressa de forma exata, tampouco são precisas as autorias de alguns tratados que fazem parte deste acervo. A querela sobre a autenticidade dos tratados que formam o *corpus* hipocrático tem motivado vários helenistas, de Littré (1839) a Jouanna (1992), que se ocuparam sobre os temas que envolvem esse conjunto de obras (Cairus, 2005, p. 25).⁷ De forma que quem quer que precise se aprofundar nesta matéria, recomendo sobretudo a leitura destes trabalhos. Pois, para o momento, pretendo ressaltar apenas o famoso juramento hipocrático, que consiste, grosso modo,⁸ nas seguintes palavras:

Juro pelo médico Apolo, por Asclépio, por Hígia, por Panaceia e por todos os deuses e deusas, fazendo deles minhas testemunhas, que hei de levar até o fim o juramento e este acordo, segundo a minha força e entendimento. Atribuirei aquele que me ensinou esta arte a mesma consideração que aos meus pais; tomarei para mim a vida daquele; trocarei os meus conhecimentos com ele, caso seja preciso; considerarei os familiares dele como meus irmãos; ensinar-lhes-ei esta arte, caso precisem de a aprender, sem salário nem contrato; trocarei ensinamentos escritos e orais e de toda a espécie com os meus filhos, com os filhos daquele que me ensinou e com os alunos inscritos, que juraram pela lei médica, e com mais ninguém. Recorrerei a tratamentos para ajudar os doentes, segundo a minha força e entendimento; abster-me-ei de lesar a saúde e de ser injusto. Não darei substâncias letais, mesmo que alguém me peça; nem darei tal conselho. Também não darei a uma mulher um cataplasma abortivo. Mas conservarei, de forma pura e sagrada, a minha vida e a minha arte. Não cortarei os que sofrem de cálculos e cederei o lugar aos homens especialistas nesta prática. Em quantas casas entrar, entrarei para ajudar os doentes, evitando toda a injustiça e dano voluntários, abster-me-ei de práticas de sedução sobre corpos de mulheres ou de homens, sejam eles livres ou escravos. Farei silêncio sobre

⁶ O conhecimento médico tradicional era transmitido a uma linhagem masculina familiar. Hipócrates (460 a.C.- ca. 370 a.C.) é um bom exemplo do modo como, nessa época, a medicina foi ensinada. Além de praticá-la, ao mesmo tempo a ensinava, ou melhor, a ensinava praticando, além de contribuir com vários escritos especializados. Como não havia estabelecimentos públicos para a formação e o recrutamento de médicos, a transmissão do saber era feita, num primeiro momento, no interior das próprias famílias. Com o tempo, discípulos sem vínculo consanguíneo puderam usufruir desse tipo de formação especializada. Assim, Hipócrates foi formado pelo pai, Heráclides, e o avô, Hipócrates, ambos médicos *asclepiádes* da Ilha de Cós, e posteriormente ele mesmo reuniu um bom número de aprendizes. É nesse sentido que se pode falar da escola de Cós, onde Hipócrates se formou (Rebollo, 2006, p. 49).

⁷ Somente o espírito lúcido e positivista de Littré foi capaz de mudar o lugar do *corpus* nas estantes das bibliotecas, no século XIX. O positivismo trouxe o *corpus* hipocrático para a discussão de ideias, resgatando-o do universo das preleções técnicas, onde já não mais cabia (Cairus, 2005, p. 29).

⁸ O texto do juramento de Hipócrates foi traduzido para vários idiomas a partir de obras manuscritas antigas e raras de diversas origens, de modo que podem ser verificadas variações em seu conteúdo ao longo do tempo, discussão que não é oportuna para o momento, pois a versão apresentada serve ao propósito imediato.

aquilo que eu vir ou ouvir, no decorrer de um tratamento, ou até mesmo fora dele, ao longo da minha vida, se for imprescindível não o divulgar, contanto que eu considere interdito revelá-lo. Se levar até o fim este juramento e não o violar, que me seja permitido desfrutar da vida e da arte adquirindo glória entre todos os homens para sempre. Se o transgredir e perjurar, que eu receba o contrário de tudo isto (Hipócrates, *Hippocratis Ius iurandum*).

E o que urge ressaltar como avanço na medicina hipocrática? Para começar, o saber médico era uma espécie de cátedra familiar, transmitida de mestre para discípulo. Cada doença tem uma origem natural e uma potência própria e não há nenhuma diante da qual estejamos sem recursos ou meios. Elas são curáveis e, em sua maioria, o médico trata doenças cuja origem não considera sobrenatural (Hippoc., *De morbo sacro*, 18, 1-2 *apud* Dasen, 2012, p. 8). Ademais, a medicina hipocrática trata o paciente de maneira individualizada. O exame médico depende da história pessoal do paciente, de sua dieta e de seu meio ambiente. Essas informações eram primordiais para um bom prognóstico. Os exames eram feitos através do exame dos olhos, ouvidos, nariz, mãos e outros meios. O médico antigo apalpava, cheirava ou provava. Observava também a textura dos cabelos, cor, pele, veias, partes nervosas, músculos, carne, ossos, medula, cérebro, sangue, vísceras, estômago, bile, articulações, batimentos cardíacos, tremores, espasmos, soluços, tudo que se relaciona com a respiração e os excrementos (Hippoc., *Epidemiae*, 4, 43 *apud* Dasen, 2012, p. 8). Embora o exercício da medicina fosse muito menos regulamentado na Antiguidade greco-romana do que é hoje, já obedecia a certas regras quase institucionais. Além disso, a atividade do médico também podia ser mais itinerante do que hoje e o atendimento em domicílio era mais frequente.

Um sistema de representação corporal

Uma vez que o médico hipocrático não podia explorar o interior do corpo humano com as modernas tecnologias que dispomos hoje em dia, ele recorria a outras estratégias. O *corpus* fornece uma concepção de corpo segundo a qual a saúde depende sobretudo do equilíbrio dos “humores” fundamentais que o constituem. Além das noções de quente, frio, úmido e seco, existe a de humores ou fluidos corporais, cujo número e natureza podem variar dependendo do tratado. Hipócrates relaciona os quatro humores que tornar-se-ão canônicos:

O corpo do homem contém sangue, fleuma,⁹ bílis amarela e bílis negra; isto é o que constitui a sua natureza e o que cria a doença e a saúde. Existe essencialmente

⁹ *Pituite*, também conhecido como *fleuma*, é um fluido frio, de aspecto translúcido, cuja origem remete ao termo em latim *pituita*, que significa mucosidade (Dasen, 2012, p. 9).

saúde quando estes princípios estão em uma proporção justa de propriedade, força e quantidade, e que seu equilíbrio é perfeito (*Hippoc.*, *Nat.Hom.*, 5).

Cabe-nos ressaltar que essas ideias deixam claro que os antigos não tinham qualquer noção da ação dos microrganismos em nossa saúde e que, para eles, toda doença decorria de um suposto equilíbrio dos “humores corporais”. Embora possam ser um tanto anacrônicas, considero válidas minhas interpretações, pois não escrevo para os antigos e sim aos nossos pares modernos, que são capazes de entender a perspectiva temporal mais ampla. Por ora, interessa ressaltar que o médico grego antigo costumava ser um homem livre e que sua profissão gozava de alta estima em sua comunidade, em geral renomado e bem-sucedido. Era possível alcançar uma vida confortável e notoriedade após anos de trabalho, em dada cidade ou a serviço do exército. Os decretos gravados em pedra são, em sua maioria, de época helenística (séc. IV a I a.C.) e descrevem as honras e privilégios concedidos como reconhecimento, tais como isenção de impostos, concessão de terras e de cidadania (Dasen, 2012, p. 8). Bons tempos os médicos gregos viveram, mas tudo estava para mudar, pois os romanos estavam chegando. Confira, a seguir, a figura 1, cuja legenda oferece mais informações.

Figura 1 - Relevo funerário em mármore dedicado a um médico grego



Fonte: Dasen, 2012, p. 9

Legenda: A obra traz um alto-relevo com seis instrumentos cirúrgicos no topo; à esquerda, há um altar com a famosa iconografia da serpente enroscada, que remete ao deus Asclépio (ou Esculápio, para os romanos). O médico segura um rolo de papiro na mão esquerda e, com a direita, faz um gesto retórico a um jovem que lhe entrega outro papiro, evidência que devia contar com uma biblioteca. Uma mulher se aproxima com um serviçal que conduz cavalos e porta duas lanças, sinal de que o ofício do médico podia

ser itinerante e cercado de perigos. A peça faz parte do acervo do *Antikensammlung Staatliche Museum*, Berlim.

A medicina em Roma

Da herança grega de Hipócrates, nasce o culto ao deus da saúde, Asclépio (Esculápio, em latim), que se instalou de forma oficial, em Roma, na Ilha Tiberiana, no ano de 291 a.C., durante um período de epidemias. Segundo reza a lenda, a estátua do deus foi despachada de Epidauro para Roma e, ao chegar, descobriram que uma cobra se enroscara no monumento em busca de refúgio. Ora, os supersticiosos romanos logo interpretaram o acontecimento como se a serpente estivesse empenhada em alcançar Roma, prova cabal do desejo do deus de estabelecer-se na cidade (Dasen, 2012, p. 12).

Um medalhão em bronze lá encontrado mostra alguns elementos deste folclore. Lá está representada a proa de uma embarcação, onde uma serpente se encontra enrolada ao lado do busto de Esculápio. Eis aqui uma evidência da medicina grega adentrando o mundo romano. Confira, a seguir, a figura 2.

Figura 2 - Medalhão em bronze de Antonino, o Piedoso, datado entre 140-143.



Fonte: Dasen, 2012, p. 12

Em meados de 146 a.C., Roma já havia dominado a Península Grega e agora muitos médicos gregos estavam submetidos. Ainda sob a República, a maioria dos médicos que atuavam em Roma era constituída por escravos ou libertos gregos. É lógico que o domínio das artes médicas foi alvíssareiro e muitos conseguiram fazer fama e fortuna mesmo submetidos. Não demorou para que se organizassem como libertos e pedissem a cidadania romana. No ano de 46 a.C., Júlio César concedeu cidadania a todos os médicos estrangeiros estabelecidos em Roma (Dasen, 2012, p.12).

Esse domínio da Medicina, em Roma, pelos gregos incomodou alguns. Plínio (*Naturalis Historia*, 24, 5) reclamou: “Está provado que o povo romano, ao ouvir sobre suas conquistas, perdeu a sua antiga moral; vitoriosos, fomos derrotados. Obedecemos a estrangeiros. E, graças a uma única profissão, tornaram-se senhores dos seus senhores”.¹⁰

Enfim, há várias evidências literárias e arqueológicas que indicam que os médicos de origem grega foram muito bem-sucedidos em território romano e que sua herança impulsionou a medicina romana. Dominar um ofício relevante é uma forma de poder e pode fazer a diferença, de modo que o “profissional liberal” competente sempre teve seu espaço reservado no mundo greco-romano, parte de uma verdadeira “classe média”. Sua estrutura de transmissão do saber foi mantida, na qual o mestre passava sua “expertise” para um discípulo. Em Roma, a medicina pertencia às artes liberais, mas não se igualava ao domínio da Filosofia ou da Retórica, porque o médico realizava trabalhos manuais e era remunerado. Esse era o motivo do preconceito que havia quanto ao trabalho do médico entre os nobres literatos romanos. Não obstante, as evidências de seu prestígio e opulência podem ser encontradas, sobretudo nos monumentos funerários. Pois, para demonstrar seu valor, muitos médicos dedicaram monumentos funerários com representações cotidianas do exercício da sua profissão, rodeado dos objetos que comprovam sua destreza, tanto intelectual quanto manual. Sua contribuição literária também apresenta o médico como um homem culto e suas ferramentas são o meio de alcançar esse objetivo, que era o tratamento das doenças. Uma fórmula, presente na literatura e nos monumentos funerários resume o ideal romano: o *medicus amicus*. Evoca uma relação de confiança com um homem que conhece a história do seu paciente, como os nossos médicos de família. “[...] um médico é mais eficaz se for amigo do paciente”, afirma Celso (25 a.C.-50 d.C.), em seu tratado *Sobre Medicina* (*Preâmbulo*, 73).

A propósito, eram os médicos romanos generalistas ou especialistas? A epigrafia revela que a especialização era comum, pois é possível distinguir denominações específicas. As mais comuns são o *clericus*, o *chirurgus* e o *ocularius* (oftalmologista). Outras especialidades são atestadas: as inscrições também apontam para os *iatraliptès* (fisioterapeuta ou massagista) ou *herbarius*, que designava aqueles que eram especialistas no uso das ervas para a cura de seus pacientes (Dasen, 2012, p. 14). Havia também os médicos militares, que acompanhavam as legiões e detinham conhecimentos avançados no tratamento de lesões de todos os tipos. Enfim, o saber médico sempre foi complexo e havia muita diversidade. Mais uma vez, a Arqueologia pode trazer dados inestimáveis

¹⁰ A menção à indignação de Plínio não ocorre por acaso, pois ele também citou o uso do *garum* como remédio algumas vezes; vamos falar mais sobre isso adiante.

sobre o tema. Confira, a seguir, a figura 3, cuja legenda traz informações adicionais.

Figura 3 - *Kit* de ferramentas de médico oculista romano da Gália (Recuperado em uma sepultura em Reims, foi datado entre finais de II e inícios de III)



Fonte: Lioux; Santrot, 2012, p. 17.

Diante destas questões, no que se refere ao papel da Arqueologia no estudo da Medicina antiga, basta aos eventuais interessados selecionar um conjunto de obras que seja relevante - dentre estátuas, monumentos, inscrições e instrumentos – e confrontar os dados recuperados com os registros literários que lhes dizem respeito. Isso tornará possível revelar o eco distante de uma Medicina antiga que ainda está próxima de nós, já fundada numa abordagem racional, cujo ideal era o conhecimento íntimo do paciente, considerado como um todo harmonioso. Uma visão que a ciência atual não pode refutar quando destaca a diversidade de interações entre as diferentes partes do corpo e seu papel essencial neste delicado equilíbrio que é a saúde (Mercier, 2012, p. 4).

O *garum* a serviço da medicina e veterinária dos antigos

Desde o surgimento da espécie humana, o homem procura na natureza materiais que possam ser utilizados como medicamento. Mas isto ocorreu de maneira lenta e gradativa ao longo dos milênios para reconhecer o que era medicamento ou veneno (Galletto, 2006, p. 41). Ora, na falta de uma bioquímica moderna, os antigos confiavam

em observações sensuais baseadas nas relações percebidas pelo senso comum derivadas da experiência. Assim, de acordo com a já citada noção do equilíbrio dos humores, eles categorizaram os alimentos como aquecedores ou resfriadores, úmidos ou secos, laxantes ou aglutinantes e assim por diante (Curtis, 1991, p. 27).

Dioscórides

Para dar conta deste tema, não podíamos deixar de lado a contribuição literária de Pedânio Dioscórides (40-90). Nascido em *Anazarbus* (atual Turquia), médico e farmacologista de origem grega, cujo trabalho *Materiais da medicina (De materia medica)* foi a principal fonte clássica da terminologia botânica moderna e o principal texto farmacológico por 16 séculos. As viagens de Dioscórides, como cirurgião, ao lado dos exércitos de Nero lhe proporcionaram a oportunidade de estudar as características, a distribuição e propriedades medicinais de muitas plantas e minerais. E ele resolveu registrar tudo. Lá estão excelentes descrições com quase 600 plantas, desde a *cannabis*, o *colchicum*, o *silphium*, a cicuta e a hortelã, bem como produtos oriundos de matéria-prima animal, como o *garum*.¹¹ Escrito em cinco livros por volta do ano 77, esta obra aborda cerca de 1.000 medicamentos simples e muito nos interessa. O valor medicinal e dietético de derivados animais, como leite e mel, se encontra descrito no segundo livro, e uma sinopse de drogas químicas minerais, como o mercúrio, o arsênico, o acetato de chumbo, hidrato de cálcio e óxido de cobre, são encontrados no quinto livro. Ele reporta com clareza as propriedades anestésicas dos remédios preparados com ópio e mandrágora, que se destinavam às cirurgias.

Galen

Da mesma forma, precisamos ressaltar a contribuição de Galeno, mais um médico grego que foi bem-sucedido sob os romanos. Ele também prescrevia o *garum* como remédio e deixou isso registrado. Galeno de Pérgamo (129-216) conseguiu se tornar o segundo pai fundador da Medicina antiga. Ele teve uma trajetória que durou mais de

¹¹ Na Antiguidade, matérias-primas vegetais, animais e minerais serviram como ingredientes para a preparação dos medicamentos (Maire, 2012, p. 28). A falta de interesse moderno acerca dos aspectos medicinais das salações deriva do fato que as substâncias animais como um todo receberam menos atenção de escritores antigos, tais como Dioscórides, Plínio e Galeno, do que as ervas, especiarias e outros materiais derivados das plantas. Embora o *corpus* hipocrático tenha privilegiado a dietética em detrimento dos remédios farmacêuticos, mesmo quando estes são citados, os produtos de origem animal receberam menos atenção do que os vegetais (Curtis, 1991, p. 3-4). Então, nossa contribuição se justifica, pois precisamos preencher essa lacuna.

uma década no exercício da medicina até que se estabeleceu, em Roma, no ano 162. Foi médico particular do imperador Marco Aurélio e de sua família. Foi autor de mais de 350 tratados sobre medicina. Parte desse trabalho nos foi transmitida em grego, outra em latim, árabe e hebraico. A amplitude de seu trabalho e a influência de seu pensamento se estenderam até a Era Moderna. Galeno desenvolveu a teoria das três “faculdades” do corpo que são, em ordem crescente de importância, a função nutricional, vital e lógica. Três tipos de *pneuma* ou respirações vitais estão associados a eles. Enfim, ele retoma a teoria hipocrática dos quatro humores com um grau de complexidade maior, associando cada estado de espírito a uma qualidade, a uma estação, a um período do ciclo de vida, a uma hora do dia, a uma cor ou a um sabor. O sangue, quente e úmido, estaria assim ligado à primavera e predomina na infância; bile amarela, quente e seca, no verão e na juventude; bile preta, fria e seca no outono e na idade adulta; catarro frio e úmido, este seria o clima do inverno e da velhice (Dasen, 2012, p. 13).

Em nossa tese, descobrimos que a provável origem do *garum* remonta aos mesopotâmicos, pois consta em uma das receitas culinárias registradas nas tabuletas em escrita cuneiforme da Coleção Babilônica de Yale (*The Yale Culinary Tablets*), datada de cerca de 1750 a.C. (Duprat, 2023, p. 31). Mas não sabemos ao certo quando começou a ser usado como remédio. Com certeza, essa dupla finalidade do *garum* contribuiu para sua proeminência na vida grega e romana. Enfim, aqui estamos para defender que o *garum* era muito mais do que um alimento, pois também tinha aplicações como remédio na medicina e na veterinária dos antigos e este é um dos motivos pelos quais o produto persistiu através dos tempos. Afinal, era um produto que podia ser fabricado em larga escala e despachado a longa distância embalado em ânforas e comprado em todo o território romano, do mesmo modo que podia ser produzido de forma artesanal e local (Duprat, 2023, p. 72; 245).

Como já citamos acima, Dioscórides foi o criador da *farmagnosia*, descrita em seu livro *Materiais da medicina*, onde foram citadas seiscentas plantas e fármacos de origem animal e de origem mineral. Pois lá consta o *garum*, prescrito para disenteria, mordidas de cão, problemas nos quadris, feridas supuradas e até mesmo furúnculos (*Mat. med.*, 2, 32). Galeno também receitou o *garum* para debelar a disenteria (Galen, *De alimentorum facultatibus*, 1, 1, 478) e Plínio, o Velho (Plin. *N. H.*, 31, 96ff), lembrou que servia como unguento para feridas de todos os tipos, ou laxativo (Celso, *De medicina*, 2, 29). Devido à alta concentração de cloreto de sódio diluído em enzimas proteolíticas, o produto tinha mesmo qualidades desinfetantes comparáveis a alguns modernos compostos anti-

inflamatórios.¹² Era comum misturar o *garum* com outros produtos, tais como o mel, vinho ou vinagre, para garantir que a solução medicinal adquirisse a modulação e consistência desejadas a cada aplicação, do mesmo modo que faziam para os fins alimentares. O uso de medicamentos compostos é típico da polifarmácia, que surgiu ao final do período helenístico. Não é de surpreender que os produtos de peixe salgado, além de serem alimentos úteis para as populações rurais e urbanas, tenham sido usados, também, na medicina popular, o que permeou parte da escrita médica grega e romana (Curtis, 1991, p. 31-34).

O *garum* recebeu alguma atenção no *corpus hipocrático*, mas não aparece na literatura médica até ser mencionado no segundo livro de Dioscórides (*Mat. med.*, 2, 32), já no século. Os gregos, contudo, já usavam este produto tanto como alimento quanto como medicamento desde o século V a.C. e participaram ativamente de seu comércio. Galeno fornece provas que os romanos, seiscentos anos depois, estavam fazendo a mesma coisa, mas em uma escala muito maior.¹³

Quanto ao valor terapêutico do molho de peixe, os médicos antigos, em geral, estão de acordo. No tratamento de infecções e doenças internas, o molho de peixe desempenhou um papel importante na criação de alimentos medicinais administrados por via oral ou soluções que podiam ser aplicadas até como supositório e envolviam sobretudo o trato digestivo. Galeno, em seu tratado *Misturas e propriedades dos medicamentos simples*¹⁴, diz que o *garum* tem considerável capacidade de calor e secura e, por conta disso, alguns médicos o utilizam para tratar pessoas com úlceras supuradas, disenteria e ciática (Curtis, 1991, p. 31). Em suma, o *garum* era capaz de desidratar a lesão e acelerar sua cicatrização.

¹² O sal *in natura* também era usado para curar mordidas e picadas de animais peçonhentos, na eliminação de verrugas, abcessos e queimaduras, nas dermatites, desconforto dentário, dores nervosas, gota, cólica, febre, tosse (Vegécio, *Digesta artis Mulomedicinae*, 4, 22, 1; Dioscórides, *mat. med.* 5, 125; Plin. *H.N.* 31, 102). O uso de compostos salinos pode ser eficaz sobre algumas doenças específicas, como é o caso dos males oftálmicos, tratados com sal-gema ou sal *fossilis* (Paládio, XIV, 3), também denominados *fossicius* (Varrão, I, 7, 8), ou pela aplicação de sal da Capadócia (Plin., *N.H.* 31, 84). Tudo isso ocorre porque o sal restringe a ação dos microrganismos através da desidratação. É importante entender que o *garum* podia ser a maneira mais fácil por meio da qual os antigos tinham acesso aos compostos salinos e isto fazia parte da “indústria química e farmacêutica” da Antiguidade. Saiba mais em: Duprat, 2023, p. 79-104.

¹³ O comércio de *garum* foi tão importante que alguns chegaram a sugerir que a colonização grega no Estreito de Bizâncio e no Mar Negro tenha obedecido à necessidade em se obter salações, um alimento tão ou mais importante do que o trigo (Blazquez, 2012; Duprat, 2023, p. 32). Há diversas evidências de que os antigos competiram pela supremacia neste comércio no entorno do Mediterrâneo e esta disputa deveria ser mais explorada. Em suma, o *garum* era uma *commodity* usada tanto como alimento quanto como medicamento (Curtis, 1991, p. 2).

¹⁴ Galen. *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*, 12.377K. Confira em: <https://doi.org/10.11588/digit.38020#0292>. Acesso em 22/02/2024.

Medicina Veterinária

Acreditamos que a utilização do *garum* na Medicina Veterinária é muito importante e deve ser tratada com distinção. Os animais de fazenda, como ovelhas, gado e cavalos, eram muito valiosos para o agricultor e ainda mais para o exército. De forma que o *garum* também foi empregado na Veterinária para obter inúmeros remédios, fosse na cura de órgãos (Vegécio, *Artis veterinariae*, 4, 27; Plin., *Nat. Hist.*, 31, 86; Columela, *De Re Rustica*, 6, 17), como cicatrizante (Col., *Rust.* 6, 32, 33) ou mesmo para prevenir doenças (Col., *Rust.*, 6, 13, 1; 7, 5, 10 e 7, 10, 13; Catão, *Da agricultura*, 3 apud Martínez Maganto, 2005, p. 114; Duprat, 2023, p. 84-5). Columela recomendava o *garum* para tratar artrite em animais de carga (Col., *Rust.*, 6, 34, 2; 6, 38, 2). Plínio afirmou que o ser humano e o cavalo sofriam as mesmas aflições e que o homem poderia descobrir remédios através de seu uso em outros animais (Plin. *Nat. Hist.*, 8, 97).

Como a fisiologia dos mamíferos é muito semelhante, muitos dos medicamentos que servem aos humanos também são efetivos nos animais que nos acompanham. Tal como na Medicina humana, a Veterinária antiga prescrevia o *garum* sobretudo para os males do aparelho digestivo e problemas para os quais era necessário um agente de secagem, aquecimento ou adstringência. Columela (*Rust.*, 6, 34) recomenda que uma égua que sofresse de emagrecimento súbito devia receber quatro *sextarii* de *garum* administrados pelo nariz, ou mesmo um *congius*, se o animal fosse grande. Ele acrescenta que isso remove o catarro e serve como laxante.

Enfim, era lógico aos antigos que as terapias usadas, na fazenda, para o homem fossem aplicadas aos animais (Curtis, 1991, p. 36). Na maioria dos casos em que Plínio recomenda peixe salgado, por exemplo, a doença é idêntica àquelas para as quais o *garum* também era remédio; por exemplo: abscessos, queimaduras, úlceras e mordidas de vários animais. O *garum* feito com peixes específicos, dentre os quais destacamos o *silurus*, a *maena*, a perca e o atum, podia ter uma ação mais eficaz em circunstâncias particulares. Plínio dá algumas sugestões interessantes, como a afirmação de que o *silurus* salgado fazia bem à voz, de que o sangue de atum, a vesícula e o fígado em conserva eram úteis para remover pelos supérfluos e de que a *salsamenta*, em geral, era útil para a remoção de projéteis que perfuraram a pele.¹⁵

¹⁵ Plínio (*N. H.*, 32, 45-47) menciona de forma genérica que o *garum* era usado para picadas de cobra, crocodilo, cachorro raivoso, escorpião e peixe-aranha, além de dor de dente (79-80); como purgante (95); e que, misturado com pimenta, tratava da icterícia (101); o *garum* também era usado para extrair projéteis (125) e para curar fistulas (127). O autor também discorre sobre profilaxias específicas que variavam de acordo com a espécie de peixe usada em sua fabricação: *garum de maena* (*Spicara maena*) era indicado para abscessos; *garum de sirulus* (*silurus glanis*) era indicado para tratar da voz (90) e queimaduras (119); raspas da cabeça de *pelamys* salgado curavam fissuras na derme

À guisa de conclusão

O *garum* difere das tradicionais substâncias medicinais de origem animal em alguns aspectos. Talvez porque fosse um alimento usado pelos antigos sobretudo como condimento, indispensável fonte de proteínas e sais minerais do mundo antigo. Mas também era usado como medicamento, prescrito em sua forma pura ou como ingrediente principal de substâncias compostas. Como já aludimos em nossa pesquisa de doutorado, o *garum* também era um meio que os antigos tinham de obter o cloreto de sódio (*NaCl*), empregado em escala elevada na “indústria química” dos antigos, uma vez que essa substância era primordial em inúmeras aplicações medicamentosas (Duprat, 2023, p. 83). O *garum* se encaixa de forma inequívoca na definição de droga de Stannard: “a distinção entre drogas e alimentos é, acredito, muito pragmática: se um item é administrado a uma pessoa doente com objetivo curativo, qualquer que seja o modo de sua administração e natureza, representa, *ipso facto*, uma droga (Stannard, s/d, p. 512 *apud* Curtis, 1991, p. 31).

Diante destas questões, pode até ser que alguns ainda considerem o uso histórico do *garum* como medicamento de amplo espectro com certo estranhamento e perplexidade, eco distante de um mundo há muito extinto, desconectado de nossos tempos “modernos”. Mas devo apontar a conexão entre o passado e o presente e informar que não há nada de exótico ou obsoleto no uso do pescado como matéria prima de remédios e terapias de todos os tipos, pois o uso do pescado como insumo da indústria farmacêutica continua descrevendo trajetória histórica em nosso mundo moderno e somos meros continuadores das técnicas que os antigos inventaram. Há muitas décadas que Curtis (1991, p. 33), que dedicou toda sua vida acadêmica à temática do *garum*, enfatizou que a pesquisa medicinal e farmacológica com espécimes da vida marinha era objeto de intensos estudos modernos. Ele está coberto de razão: o pescado continua sendo usado não só como alimento, como também na farmácia e na medicina. O consumo de pescado agora é recomendado como saudável, fonte de nutrientes indispensáveis à boa saúde; por exemplo, o ômega-3 é indicado como remédio. Mas não só: agora mesmo estão em curso vários estudos que cobrem diferentes aspectos sobre o uso da proteína e da gelatina de peixe, sobretudo as que se relacionam com a produção de colágeno. Essa matéria prima tem aplicações cosméticas e biomédicas em curativos e cicatrização de feridas, terapia genética, engenharia de tecidos, implantes e próteses ósseas. Há também inúmeras aplicações farmacêuticas, incluindo a fabricação de cápsulas, revestimento

e condilomas (105); *garum de coracinus* tratava abscessos superficiais (106-07) e reduzia carbúnculos (108 e 127); os de perca tratavam abrasões na derme (126, *apud* Curtis, 1991, p. 35).

de micropartículas/óleos, revestimento de comprimidos, estabilização de emulsões e administração de medicamentos, tais como toda a sorte de vitaminas e o ômega-3 (Al-Nimry *et al.*, 2021, p. 1-12).

Não podemos esquecer que estão em curso pesquisas acerca da utilização da pele da Tilápia-do-Nilo (*Oreochromis niloticus*) como curativo biológico oclusivo, no tratamento de queimaduras de 2º grau em adultos. Método criado no Brasil, o uso da pele de tilápia apresenta grande potencial para o tratamento de lesões por queimaduras. A pele da tilápia apresenta boa resistência à tração e à compressão e pode ser utilizada como um curativo biológico, pois a existência de peptídeos no tecido atua como uma barreira capaz de impedir que os microrganismos alcancem a lesão, favorecendo sua cicatrização (Miranda, 2018, p. 12).

Ora, na Antiguidade, no mais das vezes, o *garum* como remédio atuava exatamente dessa forma, uma emulsão cuja aplicação tópica funcionava como anti-inflamatório ou antibiótico, milhares de anos antes do advento da penicilina. Em suma: os antigos podiam não ter consciência do papel que os microrganismos atuavam em sua saúde, mas desenvolveram técnicas quase instintivas para barrar seu avanço mortal, mediante a acumulação de experiências medicamentosas a partir do método do erro e acerto. De forma que a história do uso do *garum* como remédio pode ter sido descontinuada, mas a latente necessidade de buscar novas drogas permanece e a evolução das técnicas farmacológicas e medicinais que incide sobre os derivados piscícolas continua descrevendo uma trajetória histórica lógica e ascendente diante de nossos atônicos olhos “modernos”.

Referências

Documentação textual

- ARISTÓTELES. *Da geração dos animais*. In: ADLER, M. J.; FADIMAN, C.; GOETZ, F. W. (ed.). *Great books of the Western World: the works of Aristotle*. Chicago: Encyclopaedia Britannica, 1990. v. II.
- BÍBLIA DE JERUSALÉM. Português. Tradução de Euclides Martin Balancin *et al.* São Paulo: Paulus, 2006.
- CELSO. *Sobre a medicina*. Disponível em: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Celsus/home.html>. Acesso em: 23 abr. 2019.
- COLUMELA. *Os trabalhos do campo*. Disponível em: <https://www.thelatinlibrary.com/columella/columella.rr12.shtml>. Acesso em: 23 abr. 2019.

- CORNELIUS TACITUS. *The Annals*. In: _____. *Complete Works of Tacitus*. Edited by Alfred John Church, William Jackson Brodribb and Sara Bryant. New York: Random House, 1942.
- DIOSCÓRIDES. *De materia medica*. Translated by Lily Y. Beck. Olms-Weidmann: Hildesheim, 2005.
- GALEN. *On the properties of foodstuffs*. Translated by Owen Powell. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.
- HIPÓCRATES. *Iusiurandum*. Disponível em: https://la.wikisource.org/wiki/Hippocratis_Iusiurandum. Acesso em: 16 fev. 2024.
- HIPÓCRATES. Tradução do grego, introdução e comentário de A. A. A. de Sousa. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; São Paulo: Annablume, 2017.
- HIPPOCRATE. *Oeuvres complètes d'Hippocrate*. Traduction de E. Littré. Paris: Association médicale de l'Action culturelle et artistique, 1839.
- HIPPOCRATES. *De morbo sacro*. Disponível em: <https://www.perseus.tufts.edu/hopper/text.jsp?doc=Perseus:text:1999.01.0250:text=Morb.%20Sacr>. Acesso em: 26 fev. 2024.
- PLINY THE ELDER. *Natural history*. Translated by John F. Healy. New York: Penguin Books, 2004.
- VEGÉCIO. *Medicina veterinaria*. Traduction de José Maria Robles Gómez. Madrid: Gredos, 1999.

Obras de apoio

- AL-NIMRY, S. et al. Cosmetic, biomedical and pharmaceutical applications of fish gelatin/ hydrolysates. *Mar. Drugs*, n. 19, p. 145, 2021.
- BYL, S. *De la médecine magique et religieuse à la médecine rationnelle*: Hippocrate. Paris: L'Harmattan, 2011.
- CAIRUS, H. F. O *Corpus Hippocraticum*. In: CAIRUS, H. F.; RIBEIRO JÚNIOR, W. A. (org.). *Textos hipocráticos: o doente, o médico e a doença*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005, p. 25-38.
- CURTIS, R. I. *Garum and salsamenta: production and commerce in materia medica*. Leiden: Brill, 1991.
- CURTIS, R. I. Salted fish products in Ancient Medicine. *The Journal of the History of Medicine and Allied Sciences*, v. 39, p. 430-445, 1984.
- DASEN, V. *La médecine à l'époque romaine: quoi de neuf, docteur?* Lyon: Département du Rhône & Musée de la Civilisation Gallo-Romaine, 2012.

- DUPRAT, P. P. *Do mar à mesa dos romanos*. 2023. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História da Unicamp, Campinas, 2023.
- GALLETO, R. História da Farmácia: do surgimento da espécie humana ao fim da Antiguidade Clássica. *Revista UNINGÁ*, n. 10, p. 41-53, 2006.
- JOUANNA, J. *Hippocrate*. Paris: Fayard, 1992.
- LIOUX, M.; SANTROT, J. Tombes de médecins em Gaule romaine. In: DASEN, V. (éd). *La médecine à l'époque romaine: quoi de neuf, docteur?* Lyon: Département du Rhône & Musée de la Civilisation Gallo-Romaine, 2012.
- MAIRE, B. *La médecine par les plantes*. In: DASEN, V. (éd.). *La médecine à l'époque romaine: quoi de neuf, docteur?* Lyon: Département du Rhône & Musée de la Civilisation Gallo-Romaine, 2012.
- MARCHANT, J. AI reads text from ancient Herculaneum scroll for the first time. *Nature News*, n. 12, 2023.
- MARTÍNEZ MAGANTO, J. La sal en la Antigüedad: aproximación a las técnicas de explotación y comercialización. Los salsamenta. In: MOLINA, J.; SANCHEZ, M. J. (ed.). *El Mediterráneo: la cultura del mar y la sal*. Santa Pola: Congreso Internacional de Estudios Históricos, 2005, p. 113-128.
- MEAD, M. *Cooperation and competition among primitive peoples*. New York: McGraw-Hill, 1937.
- MERCIER, M. *Avant-propos*. In: DASEN, V. (éd). *La médecine à l'époque romaine: quoi de neuf, docteur?* Lyon: Département du Rhône & Musée de la Civilisation Gallo-Romaine, 2012.
- MIRANDA, Marcelo José Borges. Estudo comparativo entre xenoenxerto (pele da tilápia-do-nilo) e hidrofibra com prata no tratamento das queimaduras de II grau em adultos. 2018. Dissertação (Mestrado) –Programa de Pós-Graduação em Cirurgia da Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2018.
- NICOLSON, F. W. The saliva superstition in Classical literature. *Harvard Studies in Classical Philology*, v. 8, p. 23-40, 1897.
- PÉREZ-CAMBRODÍ, R. J., et al. Hollow needle cataract aspiration in Antiquity. *Acta Ophthalmologica*, v. 93, n. 8, p. 782–784, 2005.
- REBOLLO, R. A. O legado hipocrático e sua fortuna no período greco-romano: de Cós a Galeno. *Scientiae zudia*, v. 4, n. 1, p. 45-82, 2006.
- REZENDE, J. M. *À sombra do plátano: crônicas de História da Medicina*. São Paulo: Editora Unifesp, 2009.
- SCARBOROUGH, J. Drugs and medicines in the Roman world. *Expedition*, v. 18, n. 2, p. 38-51, 1996.

- SCARBOROUGH, J. On the understanding of Medicine among the Romans. *The Historian*, v. 39, n. 2, p. 213–227, 1977.
- SCOTT, W. A. The practice of medicine in Ancient Rome. *Canadian Anaesthetists' Society Journal*, v. 2, n. 8, p. 281-290, 1955.
- SPINKINS, P. et al. Calculated or caring? Neanderthal healthcare in social context. *World Archaeology*, v. 50, n. 3, p. 384-403, 2018.

Salud, enfermedad, *ethos* y *epimeleia*. Hesíodo: Un pliegue de la inquietud en torno al cuidado del cuerpo. Una propuesta arqueológica

*Health, illness, ethos and epimeleia. Hesiod: A fold of concern
about body care. An archaeological proposal*

María Cecilia Colombani*

Resumen: En este artículo abordaremos las características que toma la inquietud ético-dietética en la obra de Hesíodo. Para eso analizaremos las recomendaciones que sugieren una preocupación por una cuestión dietética, que tensión la diáda salud-enfermedad, inscrita en el *ethos* entendido como una forma de vivir. Proponemos una aproximación arqueológica, lo cual implica pensar y transitar una espesura de saberes y discursos que van constituyendo un conglomerado discursivo que subyace, sin por ello constituir un elemento determinante de las emergencias ulteriores. Una vez analizado cada uno de los tópicos, trataremos de pensar el alcance de este incipiente balbuceo subjetivante a fin de descubrir su alcance ético, rastrear y relevar lo que Michel Foucault entiende por "políticas de la existencia", abordar un pliegue arcaico de lo que representan las "artes de la existencia". En última instancia, bucearemos en el *corpus* hesiódico para rescatar lo que entendemos como una preocupación por una "sabiduría de vida", para pensar las relaciones entre mito y filosofía.

Abstract: In this article we will address the characteristics that the ethical-dietary concern takes in the work of Hesiod. For this, we will analyze the recommendations that suggest a concern for a dietary issue, which stresses the health-disease dyad, inscribed in the *ethos* understood as a way of living. We propose an archaeological approach, which implies thinking and moving through a thicket of knowledge and discourses that constitute an underlying discursive conglomerate, without constituting a determining element of subsequent emergencies. Once each of the topics has been analyzed, we will try to think about the scope of this incipient subjectifying babbling in order to discover its ethical scope, trace and reveal what Michel Foucault understands by "politics of existence", address an archaic fold of what they represent the "arts of existence." Ultimately, we will delve into the hesiodic corpus to rescue what we understand as a concern for a "wisdom of life", to think about the relationships between myth and philosophy.

Palavras-chave:

Hesíodo.
Opera et diez.
Ética.
Dieta.
Subjetividad

Keywords:

Hesiod.
Opera et diez.
Ethics.
Diet.
Subjectivity

Recebido em: 02/02/2024
Aprovado em: 11/06/2024

* Profesora Titular de la Universidad de Morón y Universidad Nacional de Mar del Plata. Investigadora de la Asociación Argentina de Filosofía Antigua Asociación Filosófica de la República Argentina.

Introducción y proyecto de trabajo

En este artículo abordaremos las características que toma la inquietud ético-dietética en la obra de Hesíodo. Para eso analizaremos las recomendaciones que sugieren una preocupación por una cuestión dietética, que tensiona la diáada salud-enfermedad, inscrita en el *ethos* entendido como una forma de vivir.

Proponemos una aproximación arqueológica,¹ lo cual implica pensar y transitar una espesura de saberes y discursos que van constituyendo un conglomerado discursivo que subyace, sin por ello constituir un elemento determinante de las emergencias ulteriores. Si bien la preocupación ético-dietética cobra una importancia radical con el giro socrático e inaugura una problematización ética que supone el privilegio de la cuestión del sujeto por sobre otros elementos constitutivos de la problematización filosófica clásica, Hesíodo representa, a nuestro entender, una figura insoslayable, un pliegue ineludible que debe ser revelada en su carácter de antecedente arqueológico, un sedimento primero de consideración para ver esta primera "versión" de lo que luego constituirá lo que Michel Foucault denomina una cuestión presente.

Desde este abordaje problemático del objeto recortado, la política subjetivante, nos proponemos pensar la retórica exhortativa como un modelo estratégico tendiente a modificar las conductas de los individuos, transformar las identidades, asumir responsabilidades, tomar decisiones que los vuelvan responsables de sus actos. En definitiva, a construir un *ethos* que tienda un puente hacia la aldea, a reforzar un lazo comunitario y vigorizar la autonomía de los individuos desde la propia manutención.

Una vez analizado cada uno de los tópicos, trataremos de pensar el alcance de este incipiente balbuceo subjetivante a fin de descubrir su alcance ético, rastrear y relevar lo que Michel Foucault entiende por "políticas de la existencia", abordar un pliegue arcaico de lo que representan las "artes de la existencia". En última instancia, bucearemos en el *corpus* hesiódico para rescatar lo que entendemos como una preocupación por una "sabiduría de vida", para pensar las relaciones entre mito y filosofía y ver cómo ambos saberes parten de un mismo *páthos*: la maravilla; de-construir las férreas fronteras entre mito y filosofía para indagar sus bases filosóficas impensadas, repensar las características de la aldea hesiódica y reflexionar sobre la dimensión didáctica de Hesíodo para ubicarlo en un *tópos* filosófico.

¹ Foucault, M. En su período arqueológico, el autor parte de lo que él denomina "cuestión presente". Esto es el punto de superficie. A partir de esta "cuestión presente" se inicia el descenso arqueológico a través de la espesura de saberes, experiencias y discursos que han configurado la prehistoria del objeto en cuestión. La arqueología constituye así un modelo de instalación teórica, presente, tanto en *La arqueología del saber*, como en *Las palabras y las cosas* (Colombani, 2009, p. 25 y ss.)

En este horizonte de preocupación, proponemos buscar en Hesíodo un pliegue de lo que constituirá más tarde una preocupación dominante de la Atenas Clásica: la reflexión en torno a la dieta como *ethos* (Colombani, 2009, p. 183 y ss.). Los objetos de problematización suelen tener una historización, una construcción histórico-epocal que nos lleva a desandar las huellas de esa ficción para recalcar en ciertas "versiones" inaugurales de la preocupación, en capas arcaicas que van configurando esa historia invisibilizada y silenciada de la cuestión. Recorrer ese conglomerado de saberes, prácticas y discursos significa relevar la espesura de esa historia que nos muestra, habitualmente, su punto de emergencia, pero no su recorrido vertical. He allí el conglomerado arqueológico.

Desde esta perspectiva, proponemos, a su vez, establecer algunas líneas de contacto entre Hesíodo y Michel Foucault quien indagara, precisamente, el tópico en su intento por efectuar una "genealogía del sujeto del deseo".

Si la *Historia de la Sexualidad* nos marca el rumbo foucaultiano, *Opera et dies* resulta el poema emblemático para indagar la preocupación arcaica, por tratarse de un texto volcado hacia la constitución de un sujeto temperante, tópico de fuerte vinculación con una preocupación dietética, donde la relación salud-enfermedad-alimentación resulta de capital importancia.

Tendiendo puentes. La Dietética: la inquietud por el régimen de vida

Empecemos por ubicar la inquietud foucaultiana en su biografía intelectual. El segundo tomo de la *Historia de la Sexualidad*, "El uso de los placeres", de extenso recorrido griego, se articula en cuatro grandes segmentos que constituyen cuatro *topoi* de preocupación en esta tarea de constitución del hombre temperante, ya que dan cuenta de los cuatro enclaves donde se mide la racionalidad del varón: la dietética, la económica, la erótica y el verdadero amor, siendo este último un desplazamiento claro al *topos* filosófico como remate de la cuestión.

En la Dietética, Michel Foucault analiza las relaciones de los sujetos con sus cuerpos, su salud y los riesgos de la enfermedad, relaciones inscritas en la economía general de lo que constituye la dieta para los griegos. De allí que el segmento roce cuestiones de orden médico, sellando el maridaje entre filosofía y medicina, antropología y medicina, subjetividad y medicina. Las referencias al *Corpus Hippocraticum* dan cuenta de esta alianza, al tiempo que muestran la red de vinculación con los distintos *topoi* que bordan políticamente la constitución del sujeto.

El modo de problematización que despliega Michel Foucault lo lleva a comenzar por poner el acento sobre el cuerpo como geografía de inquietud. El autor inicia el recorrido

por una mínima unidad para luego tender puentes hacia el afuera: la casa, la esposa, los sirvientes, los muchachos, la *polis* en su conjunto.

La dietética da cuenta de esa inquietud primera. En torno a ella, Michel Foucault afirma (1993, p. 92):

La preocupación principal de esta reflexión era definir el uso de los placeres –sus condiciones favorables, su práctica útil, su disminución necesaria – en función de una determinada manera de ocuparse del propio cuerpo. La preocupación era mucho más “dietética” que “terapéutica”: asunto de régimen que buscaba reglamentar una actividad reconocida como importante para la salud.

El campo léxico de la palabra *diaita* inaugura el horizonte de sentido en que se inscribe la problemática. No sólo significa un régimen, sino que nos remite a un concepto más amplio e integrador: modo de vivir, género de vida, método de vida, régimen prescrito, especialmente de alimentación, dieta, vivienda, residencia, con lo cual vemos la integración de un número de elementos que guardan conexión entre sí. El campo del verbo *diaitao* refuerza el núcleo de problematización que perseguimos. El mismo alude a la noción de conservar la vida, cuidar la salud.

Ahora bien, ¿qué interés reviste la dietética en el marco de la reflexión griega y qué vinculaciones guarda con el tema de inquietud de las *tekhnai tou biou*, las artes de la existencia? Es precisamente la dieta, el régimen, una categoría privilegiada a partir de la cual puede pensarse la conducta humana; caracteriza el modo en que se administra la existencia y apunta a reglamentar un conjunto de pautas razonadas y elegidas para la conducta mesurada que hacen de la vida del hombre prudente un modelo de acción, apostando a la salud como estado de equilibrio entre las fuerzas que componen el cuerpo.

La relación con la dieta y, por ende, con el propio cuerpo, es el *topos* a partir del cual se construye un determinado sujeto, surgido históricamente a partir de las prácticas que él mismo elige y se impone por elección y no por coacción. La relación de este sujeto con su propio cuerpo es la bisagra; de allí que su manejo conlleve una dimensión ética, ya que roza la noción de *armonía*. El ajuste, el encastre, el acuerdo, transita por un andarivel sugerente: la armonía cuerpo-alma y sus resonancias en el concepto de salud, como conjura de la enfermedad como des-equilibrio.

Esta perspectiva abre dos campos semánticos: el dominio médico y el dominio moral. Este doble registro, el de la buena salud y el del buen mantenimiento del alma, nos hace pensar en el más remoto maridaje entre filosofía y medicina y moral y medicina. La resolución del régimen adecuado, su acabado cumplimiento y la ardua tarea del cuidado de uno mismo, *epimeleia heautou*, implican de por sí fuerza y energía moral. El tema de la buena salud no sólo tiene consecuencias en el terreno del cuerpo, como mera

contrapartida de la noción de enfermedad; por el contrario, la buena salud habla de la excelencia del alma y de su sabiduría; es por este motivo que roza el *ethos*.

Así, *sofía* y *arete*, sabiduría y excelencia, y *sophrosyne* y *arete*, medida y virtud, pasan a ser los fines hacia los cuales se orienta una conducta mesurada, que apuesta a la salud como *telos* dominante y rector. La empresa subjetivante es una gesta teleológica, encaminada hacia un fin.

En este marco general de reflexión moral, se nos impone ver los alcances entre el concepto de cuidado del cuerpo y la noción de medida, *sophrosyne*, porque será ese concepto el que nos permita relevar las características del camino que lleva a la constitución del varón prudente.

A partir de este marco teórico, de impronta foucaultiana, nos proponemos indagar en qué medida ciertos consejos, exhortaciones y recomendaciones presentes en *Opera et dies* pueden ser pensados como un remoto antecedente del tema, una primera capa o pliegue del dispositivo arqueológico.

Dejemos a Hesíodo hablar a partir de sus imágenes, devenidas en "conceptos" de índole práctica.

Hesíodo. Los rumores de un tiempo otro

Cuerpo y ciclo estacional

De este modo, proponemos el juego intertextual que hace énfasis en los resortes de la constitución de sí, en el punto donde la problemática intersecta los asuntos relacionados con el cuerpo, la alimentación, la salud y las incipientes recomendaciones dietéticas.

La primera tríada de observación se da entre el cuerpo, la salud y el trabajo. El cuerpo está al servicio del trabajo como fuente de progreso y virtud, pues se da por sentado la salud de quien elige el trabajo como forma de vida:

Esta es la ley de los campos para quienes viven cerca del mar y para quienes, en frondosos valles, lejos del ondulado punto, habitan ricos lugares. Siembra desnudo, ara desnudo y siega desnudo si quieres atender a su tiempo todas las labores de Deméter (Hesíodo, *Opera et dies*, 389-393).

En primer lugar, una referencia al hábitat como constitutiva del modo de vida; el mar, los valles, los ricos lugares, representan las referencias geográficas donde se inscribe la vida y el trabajo de los hombres, en tanto elementos constitutivos de la buena salud del cuerpo. Primer núcleo de preocupación que más tarde un texto canónico de la

cuestión dietética como el *Corpus Hippocraticum* retomará como tópico de consideración dominante en los modelos de *bios* y los registros de salud-enfermedad.

En segundo lugar, aparece el protagonismo del cuerpo; el bienestar y la salud para cumplir con el dispositivo de trabajo que la ley de los campos impone en una economía de matriz agraria. La salud del cuerpo se erige como la pieza clave en la concreción del trabajo y la recomendación es nítida: su desnudez alude al trabajo en una estación templada o cálida que conjuran los riesgos de la enfermedad que puede acarrear el invierno; se trata de protegerlo como un bien preciado y protegerlo de las inclemencias del clima como factor determinante de la tensión salud-enfermedad.

La recomendación de la protección del cuerpo retorna cuando la exhortación se refiere al tipo de vida fuera del hogar:

No vayas a la fragua ni a la cálida tertulia junto al hogar del herrero durante el invierno, cuando el frío aparta al hombre de las faenas –entonces el hombre diligente puede dar cucha prosperidad a su casa-, no sea que te cojan en la indigencia las dificultades del riguroso invierno y tengas que frotarte el pie hinchado con tu mano enflaquecida (Hes., *Op.*, 493-497).

En realidad, la cita abre el frente de la cuestión de la salud como bien a proteger, tópico íntimamente inscrito en una red de problematización dietética.

La estación del año es determinante para la conservación o pérdida de la salud a raíz de los rigores estacionales, sobre todo el frío que acompaña al invierno. Al mismo tiempo parece abrirse una partición entre el adentro y el afuera como elemento a considerar en la preocupación por la salud. Tiempo de salidas o tiempo de estancias interiores al amparo del calor del *oikos* son las opciones para cuidarse o desprotegerse de las inclemencias del tiempo. El tiempo como el hábitat aparecen como nudos claves a la hora de tensar la díada salud-enfermedad.

La misma consideración estacional aparece a propósito de los trabajos de otoño, lo que da cuenta de una relación clave en la economía general de la dieta a seguir: la vinculación cuerpo-legalidad cósmica. El cuerpo como fuerza de trabajo acompaña la regularidad del universo como todo ordenado: "Cuando ya la fuerza del sol picante extinga su sudorosa quemazón, al tiempo que el prepotente Zeus hace caer las últimas lluvias de otoño, el cuerpo humano se vuelve mucho más ágil" (Hes., *Op.*, 414-417). En efecto, el cuerpo se transforma en el marco del juego estacional, lo que enfatiza la relación que mantiene con la ciclicidad-legalidad cósmica como marco de inscripción del *bios* en su conjunto.

No podemos dejar de observar el paralelismo entre el hombre y los animales a la hora de efectuar las recomendaciones climáticas. En realidad, se da un isomorfismo

entre ambas estructuras, comprensible desde la zona común que comparten hombres y animales en relación con su sustrato biológico o base fisiológica, tal como sostiene la Antropología clásica:

Es entonces cuando los habitantes del bosque con cuernos y sin cuernos escapan rechinando sus dientes por los frondosos bosques y sólo les inquieta esto en su corazón: dónde encontrarán, buscando abrigo, profundas grutas y cuevas pétreas (Hes., *Op.*, 529-533).

El abrigo constituye un elemento de intersección entre ambos *topoi*; un eje de la consideración dietética es la inquietud de los hombres que buscan el abrigo como forma de supervivencia, a fin de evitar los rigores del duro invierno: "Entonces también los mortales, semejantes al de tres pies cuya espalda va encorvada y la cabeza mirando al suelo, semejantes a éste van de un lado al otro tratando de esquivar la blanca nieve" (Hes., *Op.*, 533-535). La relación con el clima es un tópico nodular del ulterior campo de saber que la sociedad clásica inaugura a través de las reflexiones dietéticas, presentes copiosamente en el *Corpus Hippocraticum* y consideradas por Michel Foucault en su diálogo con éste.

El clima es, en ese sentido, una nueva bisagra de la constitución del hombre en el plexo de relaciones que guarda con la naturaleza y en su deseo explícito o implícito de conservar la salud y el vigor del cuerpo como patrimonio, volcado, fundamentalmente, al *topos* del trabajo.

La preocupación dietética implica una serie de recomendaciones. En realidad, la ropa cobra importancia en la medida en que constituye la clave del abrigo y, por ende, de la salud: "En ese momento vístete para protección de tu cuerpo, según mis consejos, con un mullido manto y una cálida túnica; teje abundante lana en poca trama" (Hes., *Op.*, 536-539). No se trata de un consejo vinculado a la ropa que acompaña cada estación. Hay una percepción de las consecuencias del frío extremo sobre el cuerpo.: "Envuélvete en ella para que no te tiemble el vello ni se te erice poniéndose de punta sobre el cuerpo" (Hes., *Op.*, vv. 539-541). Sandalias hechas de buey, bien tupidas de pelo por dentro, pieles de cabrito para cubrir la espalda, un gorro de fieltro para protección de las orejas, son algunas de las recomendaciones que hablan del vínculo entre el clima, la vestimenta y la salud a fin de proteger partes delicadas del cuerpo, los pies, la espalda, las orejas.

Cuerpo y trabajo. Las marcas de la alimentación

La relación cuerpo-trabajo aparece en el juego de recomendaciones a propósito de la variedad de labores que exigen el campo y el acompañamiento de los bueyes. Entonces, "Que los siga un hombre fuerte de unos cuarenta años después de desayunar

un pan cuarteado de ocho trozos" (Hes., *Op.*, 441-443). La recomendación recae sobre la tríada cuerpo-trabajo-alimentación como tópico a considerar.

La alimentación es un núcleo de problematización dietética de suma importancia porque implica el mantenimiento de la fuerza de trabajo, tópico central del poema. Sin una adecuada relación con la dieta alimentaria, no hay posibilidad de conservar intacta la energía que las faenas demandan. La recomendación retorna a propósito de la crudeza invernal: "Reciban los bueyes entonces la mitad y añádase algo más a los hombres de comida" (Hes., *Op.*, 559-560). Las exigencias son claras y el invierno supone una ración alimenticia más contundente.

El vínculo cuerpo-trabajo se asocia también con una observación estacional (Colombani, 2016, p. 443 y ss.). Como ya esbozamos, el clima es un tópico instituyente de la preocupación dietética porque su influencia es enorme; ya ha rozado las prácticas del vestido y de la vivienda interior y ahora es el turno de las prácticas laborales, en este caso, a propósito de la crudeza del Bóreas: "Antícipate a él y regresa a casa cuando termines en trabajo, no sea que algún día te cubra desde el cielo una nube sombría y deje húmedo tu cuerpo y empapados tus vestidos" (Hes., *Op.*, 554-556). La crudeza del viento implica nuevas prácticas sociales, tendientes a conjurar los riesgos de la enfermedad.

Si el Bóreas trae aparejada una serie de consecuencias, otros fenómenos estacionales también ponen al hombre prudente en alerta frente al cuidado de su cuerpo. Si el invierno es duro, el verano no se queda atrás: "porque Sirio les abrasa la cabeza y las rodillas, y su piel está reseca por la calina" (Hes., *Op.*, 587-588). El calor abrasador puede ser tan dañino como el frío más cruel. He aquí una nueva marca de registro climático, los vientos, como factores interviniéntes en la consolidación de las prácticas aldeanas.

En este sentido, el espacio supone un lugar fundamental en la reparación de la salud del cuerpo y, en este sentido, la búsqueda de la sombra es la clave del confort: "sentado a la sombra, con el corazón harto de comida y la cara vuelta de frente al brioso Céfiro" (Hes., *Op.*, 593-595). Una vez más, la recomendación de la alimentación abundante habla de su importancia en la constitución del hombre de trabajo.

Cuerpo y sexualidad

Hay un pasaje interesante en la búsqueda que venimos realizando porque roza una cuestión clave en toda indagación dietética. Nos referimos a una brevíssima alusión a la sexualidad que viene de la mano de la consideración de la mujer como mal necesario. Conocemos las marcas de lo femenino por la presencia de Pandora en el poema y, en particular de su funesta estirpe:

Pues nada mejor le depara la suerte al hombre que la buena esposa y, por el contrario, nada más terrible que la mala, siempre pegada a la mesa y que, por muy fuerte que sea su marido, le va requemando sin antorcha y le entrega a una vejez prematura (Hes., *Op.*, 703-706).

Los versos impactan directamente en un foco íntimo de la preocupación dietética ya que el horizonte de la sexualidad es un tema de inquietud dominante en la Atenas Clásica, que parece tener en este comentario hesiódico un nítido antecedente.

El abuso o la mala gestión de los placeres en materia sexual, *chresis ton aphrodision*, determinan la debilidad de quien se expone a una práctica desmedida, tal como de ello parece dar cuenta la referencia a la mujer predadora de la energía sexual del marido. El daño se mide en la inminencia de una vejez prematura, acortando con ello los tiempos de una vida útil y productiva, volcada a la fuerza del trabajo como motor del progreso y del engrandecimiento del *oikos*.

La idea de consumir al otro evoca la asociación entre sexualidad y *hybris* que Michel Foucault, en la *Historia de la Sexualidad*, refiere explícitamente y asocia no sólo al peligro, sino también al temor que implica el debilitamiento del vigor masculino. Lo que Foucault denomina "el esquema eyaculador" se inscribe en esa relación peligro-temor-amenaza. La cuestión no solo roza una dimensión dietética, sino también un horizonte moral, ya que la mujer asociada al mal, es la portadora de este peligro que acecha la virilidad del marido y la prosperidad del *oikos* (Colombani, 2009, p. 186-188).

Este es uno de los tantos ejemplos que Michel Foucault recoge de la tradición médico-filosófica entre las posibles patologías orgánicas y una inadecuada economía sexual. En todos los casos, las patologías se sitúan en el marco del exceso, *hybris*.

El horizonte de inquietud sexual retorna desde otro andarivel, donde el cuidado de los genitales roza una cuestión visual y de buenas costumbres, más que dietética, aunque en un punto son dimensiones que no se excluyen: "No te dejes ver con los genitales manchados de semen dentro de tu casa junto al hogar, sino evítalo" (Hes., *Op.*, 732-734). La prohibición, comentada por los escoliastas, representada por la pérdida de semen, bien valioso, patrimonio capital del varón, impide acercarse al hogar por tratarse del altar de los dioses y el lugar indicado para sacrificios y libaciones. En realidad, está apareciendo una preocupación por el cuerpo desde un lugar diferente al de los tópicos que hemos tematizado, pero no por ello menos sugerente. El cuidado y la medida sobre el cuerpo sexuado aparecen asociados a la ritualidad que caracteriza al hogar como *topos* íntimo.

No obstante, la mención de los escoliastas pone el acento en la asociación del acto con la mancha, lo cual nos retrotrae a los análisis precedentes sobre cierta amenaza intrínseca al acto mismo.

Una nueva recomendación instala el concepto de *kairos*, oportunidad, ocasión, coyuntura favorable, como tópico nodular de la interrogación dietética y su vínculo con el campo de la salud. En realidad, el concepto ha sobrevolado nuestras reflexiones más allá de su explicitación. Oportunidad del trabajo, del descanso, de la alimentación adecuada, de los espacios y climas favorables, de la sexualidad. Los versos impactan sobre un tema que será recurrente en la literatura moral y dietética ulterior: el *kairos* de la procreación: "No engendres tus hijos a la vuelta de un funeral de mal agüero, sino al volver de un banquete de los Inmortales" (Hes., Op., 735-736). Si bien los versos recogen el fondo religioso que sostiene la trama textual y mental, el tema es capital: un hijo exige un momento oportuno para su concepción porque en ello se juega la descendencia noble y sana. El *Corpus Hipocraticum* recogerá la inquietud en el marco de las recomendaciones empíricas que la incipiente medicina clásica despliega en su saber secularizado.

Construyendo puentes. La constitución del hombre prudente. Una sabiduría de vida

Retornemos a nuestro punto de partida, a Michel Foucault, como modo de cerrar los puentes que hemos propuesto en nuestra introducción.

La *Historia de la Sexualidad* es el fruto de un largo proyecto de trabajo de Foucault, al tiempo que marca un cambio de rumbo en su producción intelectual. Cambio de rumbo que, a nuestro entender, significa un atajo, un intersticio, al modo foucaultiano de pensar otros modos de subjetivación. Nosotros hemos intentado mostrar el esbozo de convertirse en un varón prudente en Hesíodo.

La *Historia de la Sexualidad* constituye un intento de pensar la constitución del sujeto ético-político-estético y esto no es otra cosa que pensar la construcción y constitución de un determinado *ethos*, tal como hemos rastreado arqueológicamente en el pensador de Ascra. Se trata, asimismo, de pensar el cuidado y la atención de los sujetos sobre sí mismos como experiencia históricamente singular y situada, cuyo *topos* compromete distintos dominios prácticas de subjetivación.

Creemos ver en esta obra tardía de Michel Foucault una doble convergencia de abordajes. Por un lado, observamos una cierta preocupación por la constitución del hombre mesurado y atento a sí mismo, transido por la *sophrosyne*, como conjura de la *hybris*, intentando excavar las capas o pliegues históricos sobre los que se ha ido configurando una espesura de experiencia en torno a la noción en cuestión. Foucault se muestra como un arqueólogo que excava y revuelve pliegues para ver cómo se ha sedimentado un dominio de preocupación sobre sí. Es este intento el que se vincula con nuestro proyecto de trabajo, leyendo el antecedente hesiódico al respecto.

Lo que Foucault pretende es analizar una dimensión estética en la configuración del modelo de subjetividad. Se trata de "analizar las prácticas por las que los individuos se vieron llevados a prestarse atención a ellos mismos" (Foucault, 1993, p. 9). Esta conformación subjetiva implica formas y modalidades de la relación con uno mismo, lo que pone en el epicentro de la mirada el universo del hombre, no en relación con otro, sino en diálogo consigo mismo, donde van apareciendo los tópicos que, arqueológicamente, recorrimos en Hesíodo: la salud, la enfermedad, el cuidado del cuerpo, la alimentación, el clima, el hábitat, las prácticas sociales, las prácticas sexuales.

Es precisamente y tal como lo anticipamos en nuestra introducción, en la Dietética donde Foucault analiza las relaciones de los hombres con sus propios cuerpos, inscritas en la economía general de lo que constituye la dieta para los griegos. Esta preocupación por la constitución de un determinado tipo de hombre, asociada a la salud como una forma de excelencia, es la que nos enfrenta con el concepto de "artes de la existencia", ya que:

Por ellas hay que entender las prácticas sensatas y voluntarias por las que los hombres no sólo se fijan reglas de conducta, sino que buscan transformarse a sí mismos, modificarse en su ser singular y hacer de su vida una obra que presenta ciertos valores estéticos y responde a ciertos criterios de estilo (Foucault, 1993, p. 14-15).

Verdaderas tecnologías de sí que van dibujando una praxis continuada y sostenida para dar a la vida una forma bella, que responda al principio general de lo bueno, esto es, de aquello que permite conservar la vida como un bien preciado. Creemos ver en la gramática hesiódica una interrogación al respecto, en el punto en que consideramos que en el pensador beocio aparece una sabiduría de vida en la que la asociación excelencia-salud ha quedado demostrada.

Hablar de las artes de la existencia es hablar de una empresa transida por un *telos*; alcanzar la *arete* como forma de consumación del ideal antropológico más alto. Buscar la excelencia es tarea de los *aristoi*, los mejores hombres y, en ese marco, podemos pensar la provocación de Michel Foucault cuando afirma, a propósito de la tarea antropológica, "interrogarse sobre su propia conducta, velar por ella, formarla y darse forma a sí mismos como sujetos éticos" (Foucault, 1993, p. 15).

Así, las llamadas *tekhnai tou biou* son ese cuidadoso trabajo del hombre sobre sí mismo, sobre su alimentación, su abrigo, su energía, que busca hacer de su vida la mejor posible, la más digna.

Hay, en esta constitución de uno mismo como hombre prudente, una dimensión de *askesis* y otra de *mathesis*, las cuales son las bases de un dominio sobre sí, de

una potestad sobre uno mismo, que implica la plena autoridad sobre el campo de la subjetividad. Quizás sea el hilo conductor que atraviesa toda la problematización moral de la Antigüedad. En la lectura propuesta del corpus hesiódico hemos podido ver ambas dimensiones. Las prácticas analizadas se sustentan en un nivel de conocimiento sobre los ciclos estacionales, por ejemplo, las bondades de la alimentación, las atenciones al clima, los vientos, el hábitat. Estos tópicos constituyen una fuente de sabiduría práctica que determina formas de la constitución de uno mismo como hombre mesurado.

Conclusiones

La Dietética: la cuestión del régimen

El modo de preocupación que despliega Michel Foucault ha inspirado nuestro trabajo porque lo ha llevado a poner el acento problemático sobre el cuerpo como primera geografía de preocupación y, en definitiva, ese ha sido nuestro foco en el relevamiento hesiódico.

En Foucault, la dietética da cuenta de esa inquietud primerísima, como sustrato de preocupaciones ulteriores.

La palabra griega *dīaita* abre el horizonte de sentido en que se inscribe la problemática. No solo significa un régimen, sino que nos remite a un concepto más amplio e integrador: modo de vivir, género de vida, método de vida, régimen prescrito, especialmente de alimentación, dieta, vivienda, residencia, con lo cual vemos la integración de un cierto número de elementos que guardan conexión entre sí. Ahora bien, ¿qué interés reviste la dietética en el marco de la reflexión griega y qué vinculaciones guarda con el tema de inquietud de las *tekhnai tou biou*? Es la dieta una categoría privilegiada a partir de la cual puede pensarse la conducta humana; caracteriza el modo en que se administra la existencia y apunta a reglamentar un conjunto de pautas para la conducta, tal como hemos advertido en el poema hesiódico.

En última instancia, la pregunta foucaultiana que podemos intuir es: ¿qué relación hay entre prácticas sociales y modos de subjetivación? En algún punto la pregunta roza la relación con la dieta, y, por ende, con el propio cuerpo, *topos* a partir del cual se construye un determinado sujeto, surgido históricamente de las prácticas que elige y se impone. Es esta vida temperante, transida por la racionalidad del hombre que conoce el riesgo de la *hybris*, el esquema de comportamiento que se espera del *strategos*, aquel conductor que, por saber conducir su vida conforme a la excelencia de la medida y a los beneficios de la salud, sabiendo conjurar los riesgos de la enfermedad, será el mejor *fylax* de su *oikos*:

aquel que sabe liberarlo de la pobreza, conjurar los peligros que sobre él se yerguen cuando el trabajo no rinde sus frutos, evitar los desórdenes que pueden conducirlo a un estado de *a-nomía* por no haber atendido todos los tópicos que hacen a la buena salud como sustento moral del trabajo y del engrandecimiento del hogar. En realidad, el hombre que Hesíodo presenta como modelo antropológico puede hacerlo porque antes ha sabido atender cada una de las variables que constituyen la salud y ha comprendido la relación indisoluble entre salud y fuerza de trabajo.

El trabajo se ha movido en un proyecto arqueológico, dialógico en algún sentido, entre Hesíodo y Michel Foucault, excavando en ese fondo inagotable que el mito representa, tratando de indagar los indicios-vestigios de una inquietud dietética en Hesíodo, definiendo la misma por una interrogación por el propio cuerpo y la noción de salud como contrapunto del estado de enfermedad. Convencidos de que ciertos tópicos de interés del poeta beocio tienen proyecciones sobre los núcleos de interrogación antropológica de la ulterior filosofía clásica, fuimos a buscar aquellos elementos que evidencian un antecedente de la preocupación por el régimen o la dieta, entendidos como la adecuación a una racionalidad que neutraliza los aspectos no racionales del individuo, allí donde el hombre no toma conciencia de lo que significa la preocupación y la inquietud del propio cuerpo como asiento de la vida saludable, motor indispensable del *bios* ordenado del buen trabajador.

Creímos no traicionar ni la letra poético-filosófica de Hesíodo ni la gramática foucaultiana en el juego de proyecciones que creemos ver en el pensador beocio en relación a interrogantes éticos posteriores ni el retorno del pensador francés escrutando modos de constitución antropológica a partir de la toma de conciencia de sí mismo como núcleo de interrogación.

El régimen, la dieta, siguiendo su *topos* lexical modo de vivir, género de vida, método de vida, régimen prescrito, nos ha instalado frente a una inquietud que, definitivamente, a nuestra entender, nos lleva a Hesíodo como un antecedente vigoroso de un primer estrato de consideración ético-antropológica del tópico en cuestión. La alimentación, la dieta, la vivienda, el *habitat*, el clima, han constituido los elementos cuya integración guarda conexión entre sí y cuya polifonía dan como resultado el concepto de salud y la condición antropológica de un hombre responsable de sí y del modo de cuidarse como nodo de inquietud y atención.

Una vez más, el campo de significación del verbo *diaitao*, sobre el cual que conviene insistir nos reafirma el rumbo: conservar la vida, cuidar la salud. He aquí el objeto preciado de cuidarla como aquello que vale ser vivido desde ciertos valores éticos, asociados al concepto de *sophrosyne*. No se trata, entonces, de una atención ingenua, sino

de una dirección que obedece a un saber, a un conocimiento imprescindible que recae, fundamentalmente, en el cuerpo como objeto de conocimiento y cuidado. Tal como Michel Foucault recuperara de ese fondo griego que tanto lo sedujo, "Hay que comprender que esa aplicación a uno mismo no requiere simplemente una actitud general, una atención difusa. El término *epimeleia* no designa simplemente una preocupación, sino todo un conjunto de ocupaciones" (Foucault, 1993, p. 49). Este ha sido, quizás, el precioso vestigio de la excavación arqueológica que nos ha llevado a Hesíodo por la vía del descenso por la espesura de saberes y *logoi*. Conjunto de aplicaciones que suponen la consideración del tiempo y de la vida como un *continuum* a considerar y cuidar en aras de la salud, baluarte de las posibilidades del trabajo; la idea dominante es, inauguralmente, la conjura de la *hybris*, del exceso y la soberbia, frente a la soberanía de la *sophrosyne* y esta temprana *epimeleia* es precisamente ese conjunto de aplicaciones que garantiza el reinado de la medida que conduce a la salud como el mayor de los bienes.

Referencias

Documentaciones

- HESÍODO. *Obras y fragmentos*. Prologo de Aurelio Pérez Jiménez y traducción de Alfonso Martínez Díez. Madrid: Gredos, 2000.
- HESÍODO. *Teogonía, Trabajos y Días*. Introducción, traducción y notas de Lúcia Linhares. Buenos Aires: Losada, 2005.
- HIPÓCRATES. *Tratados Hipocráticos*. Traducción por Carlos García Gual. Madrid: Gredos, 2016. v 1.

Obras generales

- COLOMBANI, M. C. *Foucault y lo político*. Buenos Aires: Prometeo, 2009.
- COLOMBANI, M. C. *Hesíodo*. Discurso y linaje. Una aproximación arqueológica. Mar del Plata: Editorial Universidad Nacional de Mar del Plata, 2016.
- FOUCAULT, M. *Historia de la sexualidad*: el uso de los placeres. México: Siglo XXI, 1993.
- FOUCAULT, M. *Las palabras y las cosas*. México: Siglo XXI, 1964.
- FOUCAULT, M. *La arqueología del saber*. México: Siglo XXI, 1984.

Sexo e fertilidade: o vinho como alimento e remédio em Hipócrates (séc. V-IV AEC)

Sex and fertility: wine as food and medicine in Hippocrates (5th-4th centuries BCE)

Bárbara Alexandre Aniceto*

Resumo: Este artigo tem o propósito de explorar alguns cuidados com o corpo presentes na *Coleção Hipocrática*, especialmente os relacionados à manutenção da fertilidade entre os casados. Os cuidados corporais englobavam prescrições alimentares distintas, de modo que a alimentação estava inserida em um quadro maior, no qual tanto os procedimentos do corpo quanto a dieta eram considerados como parte do tratamento hipocrático. Dentre as recomendações médicas, uma interessa-nos em particular: os usos internos do vinho como remédio e alimento para os enfermos. A partir do cruzamento dos tratados *Da medicina antiga*, *Afeições*, *Da natureza do homem*, *Esterilidade* e do auxílio da comédia aristofânica, procedemos à análise do conceito dietético para compreender a conexão entre o vinho, o sexo e a fertilidade na medicina e sociedade gregas da época clássica.

Abstract: This article explores bodily care in the Hippocratic Collection, especially the ones related to maintaining fertility among married people. Bodily care encompassed different dietary prescriptions so that food was part of a larger framework, in which both body procedures and diet were considered part of the Hippocratic treatment. Among the medical recommendations, one interests us particularly: wine's internal uses as a remedy and food for the sick. From the intersection of the treatises *On ancient medicine*, *Affections*, *Nature of man*, and *Sterility* alongside Aristophanes' testimony, I analyze the Hippocratic dietary concept to grasp the connection between wine, sex, and fertility in the Greek medicine of the classical period.

Palavras-chave:
História da Medicina.
Gênero.
Hipócrates.
Alimentação.
Sexualidade.

Keywords:
History of Medicine.
Gender.
Hippocrates.
Food
Sexuality.

Recebido em: 01/04/2024
Aprovado em: 11/06/2024

* Doutora em História pela Unesp. É membro dos seguintes grupos de pesquisa: Grupo de Estudos sobre o Império Romano da Unesp/Franca (G.Leir), Laboratório de Arqueologia da Unesp/Franca (Arque), Núcleo de Estudos Antigos e Medievais da Unesp/Franca e Assis (Neam) e Messalinas – Grupo de Estudos sobre Gênero e Antiguidade da USP.

A medicina hipocrática no período clássico e a *díaita*

AColeção *Hipocrática* consiste em um conjunto de aproximadamente 60 tratados médicos, compostos ao longo dos séculos V e IV AEC pelos discípulos de Hipócrates, os quais pertenciam às chamadas escolas de Cós e Cnido. Herdeira das reflexões pré-socráticas e pitagóricas que integraram os circuitos filosóficos jônicos do período arcaico, a medicina hipocrática engloba o resultado de constantes aprimoramentos desenvolvidos pelos médicos do século V AEC, aprimoramentos que refletem as atividades mentais em curso na transição do VI para o V século AEC. Apreender as particularidades de tais atitudes nos auxilia a investigarmos não apenas o fortalecimento da medicina, como também a centralidade da alimentação no debate médico. Conforme Regina Andrés Rebollo (2006, p. 45) salienta, não devemos nos esquecer que o *Corpus Hippocraticum* é um empreendimento coletivo,¹ no qual encontramos teorias médicas e orientações plurais, representativas da diversidade mediterrânea. Como tal, é evidente que os autores, partícipes de uma vasta rede de médicos escritores e de filósofos, dialogavam não apenas entre si, como também com doutrinas anteriores ao século V AEC.

De acordo com o especialista hipocrático Mark Schiefsky (2005, p. 6-7), havia um esforço dos tratadistas em validar a sua medicina como uma atividade racional, pautada em uma investigação séria, como também na aplicação da inteligência humana para alcançar o controle das doenças. Em um de seus principais tratados, *Da medicina antiga*, o autor antigo discorre longamente acerca do raciocínio lógico do qual a medicina deveria dispor, como também de sua base essencialmente empírica. O caráter racional compartilhado no período advém da concepção de τέχνη (*téchnē*), pensada como “arte, habilidade, ofício”. Assim, a *téchnē* medicinal clássica, no olhar hipocrático, consistiria em uma série de procedimentos regulados e amparados no conhecimento da φύσις (*physis*), da natureza do corpo humano. O domínio teórico da *physis* humana era fundamental para se evitar erros médicos e determinar com precisão (ἀκρίβεια, *akríbeia*) as causas das enfermidades tratadas. Dessa forma, a medicina de Hipócrates pode ser definida como o esforço conjugado de muitos autores, os quais se dedicaram a registrar e propagar seus estudos metodológicos, nosológicos e receituários nas *poleis* e colônias gregas na época

¹ Da totalidade dos tratados que compõem o *Corpus Hippocraticum*, dez pertencem ao rol da ginecologia. Dentre os dez, quatro compreendem o estudo da natureza da mulher e suas compleições, enquanto os seis restantes buscam analisar a fecundação, gestação, formação do embrião, as condições específicas do parto, os procedimentos de retirada do feto decorrentes de complicações do parto e as causas da infertilidade. São eles, respectivamente: *Da natureza da mulher*, *Das doenças das mulheres I-II*, *Das doenças das virgens*, *Da geração*, *Da natureza da criança*, *Do parto de oito e sete meses*, *Da superfetação e Da excisão do feto*, *Esterilidade*. Os tratados femininos estão temporalmente localizados entre 430 AEC a meados do século IV AEC. Para uma investigação pormenorizada da datação hipocrática, consultar: Lonie (1981); García Gual (1998); Craik (2015, 2018).

clássica, como também a elaborar e estabelecer o que a medicina era, principalmente do ponto de vista de uma comunidade médica em expansão (Rebollo, 2003; Cairus; Ribeiro, 2005).

Nesse rico emaranhado conceitual ordenador do ofício médico, a dieta emerge como mais uma prática legítima de intervenção no corpo. Ela operava dentro do escopo maior da *téchnē* e era parte indispensável do tratamento proposto. Como Julieta Alsina e Henrique Cairus (2007, p. 212-214) pontuam, o testemunho mais antigo da palavra *díαιτα* (*díaita*) conectada à alimentação é identificada justamente no tratado *Da medicina antiga* (7). A ligação entre dieta e alimentação nesse momento é intrigante, pois pela primeira vez é também sugerida, no texto antigo, uma visão de dieta vinculada à manutenção da saúde e à concepção da vida humana. Para os hipocráticos, o ser humano se diferenciava dos animais pela alimentação. Enquanto a deste é crua, fria e bruta, a dos seres humanos é cozida, pensada e calculada para fins nutritivos e sanadores. Essa capacidade de gerenciar o alimento habilitaria os pacientes a utilizarem-no de forma direcionada e consciente (com a ajuda médica, decerto), como no caso do vinho, o qual exploraremos adiante.

Concordamos com a posição de Jacques Jouanna (1999, p. 344) quando afirma que *Da medicina antiga* é um dos testemunhos mais profícios do século V AEC, em termos das artes antigas, visto que nos apresenta uma intensa sistematização e reflexão das regras definidoras da medicina. Somada a seu caráter fundante, encontramos, no próprio texto, a preservação de um estilo de escrita muito peculiar na Antiguidade Clássica, o dos tratados denominados de *téchnai*, obras dedicadas a determinar os métodos e as bases epistemológicas de uma técnica, *téchnē* ou arte (Rebollo, 2003, p. 275). De acordo com o historiador Ralph Rosen (2016), o fato de *Da medicina antiga* constituir um dos tratados mais antigos da coleção hipocrática nos mostra, por um lado, que o texto se relaciona diretamente aos debates filosóficos do período clássico e, por outro, nos fornece elementos muito específicos do campo médico em ascensão no século V AEC. Ao investigar esse tratado mais profundamente, Rosen objetiva examinar tais elementos, sobretudo no que eles possuem de particularmente hipocráticos.

A ideia sustentada pelo autor (Rosen, 2016, p. 243), à qual nos alinhamos, advoga que é possível identificar uma visão antropológica em *Da medicina antiga*, visão essa que ampara tanto o raciocínio analógico e o método empírico da arte médica quanto o foco do autor antigo na condição dos seres humanos em um mundo primitivo e feroz por ele imaginado. Na edificação do discurso médico que perpassa todo o tratado, notamos a constante defesa de que a medicina como *téchnē* é tão antiga quanto a própria espécie

humana, que se encontrava em um estado de vida selvagem e bestial.² Esse estado foi ultrapassado pelo domínio técnico do apreste alimentar, responsável por originar, em longo prazo, o nascimento da medicina. Em sua narrativa da origem humana, atrelada à medicinal, o autor faz uma comparação (*Hippoc.*, *VM.*, 3, 37-51) com seu modo de vida atual e o modo antigo, tendo como ponto de partida a alimentação e a interação com a natureza. Para ele, a medicina foi descoberta conforme os seres humanos aprendiam a lidar com os recursos naturais, como o trigo e a cevada. Dessas interações empíricas, o ser humano inventou os alimentos assados, fervidos ou cozidos, os quais conseguem prover uma nutrição adequada à composição fisiológica do homem. As experimentações também possibilitaram combinações alimentares mais fortes ou mais fracas, adaptadas à constituição do corpo humano como um todo, e, ainda, de cada corpo em particular. Assim, a fim de diferenciar o trabalho especializado dos médicos da descoberta alimentar realizada por outras pessoas, o autor remonta ao que ele considera ser um dos berços da medicina, a saber, o domínio de refeições equilibradas e nutritivas ao corpo. Na seção sete, ele lança uma pergunta ao seu público:

Que diferença, então, pode ser percebida entre o propósito daquele que chamamos de médico, o qual é um reconhecido artesão, o descobridor da dieta e da nutrição apropriadas aos doentes, e aquele que descobriu e preparou, originalmente, alimento para todos os homens, o qual nós agora usamos, ao invés do velho modo de vida selvagem e brutal? Minha própria visão é a de que as suas razões eram idênticas e a descoberta, a mesma. Um procurava eliminar todos aqueles alimentos que, quando ingeridos, a constituição humana saudável não conseguia superar devido ao seu caráter bruto e puro, enquanto o outro procurava eliminar aqueles alimentos que cada doente, em qualquer condição em que estivesse, não conseguisse superar (*Hippoc.*, *VM.*, 7, 1-7).

Se os motivos do médico, “artesão reconhecido”, e daquele que descobriu o alimento para todos os homens são os mesmos, qual seria a distinção entre eles? A diferença reside precisamente no elo entre a medicina e a alimentação como via de cura ao paciente. O viés antropológico defendido por Rosen diz respeito à fundação daquilo que é propriamente humano, o domínio alimentar, como também do que é próprio à medicina: o manejo correto e tecnicamente orientado do alimento como medicamento. Na visão hipocrática, a explicação da sobrevivência humana está ancorada não apenas no êxito do domínio alimentício, mas, principalmente, na noção de que o estado natural do ser humano é fisiologicamente falho e fraco (Rosen, 2016, p. 252). Uma vez que o corpo humano é naturalmente imperfeito, ele necessita ser cuidado pela medicina. Embora os

² [...] Do modo de vida selvagem e brutal" ἐξ ἐκείνης τῆς ἀγρίης τε καὶ θηριώδεος. (*Hipócrates, De vetere medicina*, 7, 5). Para a presente análise de *Da medicina antiga*, empregamos a tradução bilíngue grego-inglês de Mark Schiefsky (2005).

médicos assumam o papel da eventualidade (*tyché*) na composição da *phýsis* humana e na cura das enfermidades, esta não se daria, pelo menos não a princípio, através do autorrestabelecimento da *phýsis*, pois a natureza, sozinha, não é capaz de tomar conta do homem. Em sua incompletude, o indivíduo precisa da mediação médica, pois ela consegue prover um regime dietético compatível às necessidades de cada paciente.

No conjunto das produções filosóficas que pululavam entre os gregos do século V AEC, o grande diferencial da medicina estaria em sua capacidade de interferir no corpo humano, ou seja, de gerar algum tipo de impacto no próprio funcionamento da natureza. De observador do cosmos e da Terra, o ser humano passa a ser, também, um interventor. Como pontuamos anteriormente, a precisão, *άκριβεια* (*akríbeia*), configurava uma das principais qualidades do conhecimento médico; ela não apenas possibilitava a mediação terapêutica no corpo do/a paciente, como a legitimava. A medicina era entendida como uma *téchnē* porque tanto a sua prática quanto o seu arcabouço teórico dependiam umbilicalmente da *akríbeia* e era esse aspecto que a distanciava de um preparo trivial dos alimentos. Além disso, de acordo com a narrativa deste autor antigo, os médicos foram os primeiros a elevar a dieta ao patamar terapêutico quando a associaram ao estado de saúde dos indivíduos.

Sendo assim, enquanto um homem educado na arte médica (Hipporc., *De articulis*, 9), o *iatrós* estava preparado para avaliar as condições de seu/sua paciente e lhes prescrever a dieta mais adequada possível de acordo com o diagnóstico efetuado e suas compleições físicas. Como Julieta Alsina e Cairus (2007, p. 212-213) ressaltam, na época clássica grega, o conceito de dieta transcendia a alimentação e caracterizava-se por uma compreensão comportamental mais ampla. A palavra *δίαιτα* (*díaita*), designativa de "modo de vida", abarcava o *nómos* de cada povo, os exercícios físicos, o trabalho, a região geográfica, a idade, o gênero, a compleição corporal de cada enfermo e as atividades políticas nas quais o indivíduo se envolvia (Alsina; Cairus, 2007, p. 215; Jouanna, 2012, p. 138-139). O espaço dedicado às reflexões dietéticas na Coleção Hipocrática nos dá conta da relevância desta abordagem para os médicos: o tratado *Da dieta* divide-se em 4 livros e é um dos mais extensos da coleção.

Assim, a dieta tinha como fim a manutenção/restauração da saúde e era considerada, em conjunto com a análise da natureza e a *akríbeia*, uma intercessão integrante da *téchnē iatrikē*. Implicado na recuperação do bem-estar encontrava-se o/a paciente, o qual deveria comprometer-se com seu processo de cura através de um regime particular. Em sua investigação sobre os limites perceptivos entre a comida e o medicamento, a pesquisadora Laurence Totelin (2014, p. 1-4) sugere que a fronteira entre ambos os elementos, compilados na dietética e na farmacologia, era bastante confusa e

não raras vezes se misturavam. Os hipocráticos escreviam em um contexto de crescente profissionalização da medicina, contexto em que a dietética se tornou o ramo de maior prestígio. Não é de se estranhar, portanto, que diversos alimentos e bebidas fossem delineados com base em suas potencialidades curativas.

O problema da fertilidade e a simbologia sexual do vinho

O vinho ocupava um lugar de grande importância no pensamento médico da Grécia antiga. Era considerado um agente terapêutico para a mente e o corpo e foi abundantemente indicado pelos *iatroi*, pelos médicos da comunidade de Hipócrates. Constituía, assim, um objeto recorrente da reflexão hipocrática. Os médicos estavam cientes dos malefícios causados pelo seu uso excessivo; no entanto, creditavam a essa bebida o poder (*dynamis*) de fortalecer o corpo. Baseados em uma detalhada classificação dos tipos de vinho do período, presente no catálogo de alimentos do tratado *Da dieta*, como também na apreciação das composições corporais de cada indivíduo, avaliavam-no de acordo com sua utilidade ou nocividade à fisiologia humana, categorizando-o conforme a cor (cor de palha, branco, escuro), o paladar e a consistência (delgado, concentrado, leve, macio, suave, aguçado), o aroma (odorífero, cheiro de mel, sem cheiro) e, por último, conforme a idade (novo ou velho).

O objetivo desta catalogação médica consistia não somente em alertar os consumidores sobre os prejuízos do vinho, mas, sobretudo, em enfatizar seu efeito benéfico e seu emprego na dieta de pessoas doentes e saudáveis. O vinho foi inicialmente considerado pelos médicos como um alimento e, por esse motivo, eles conferiam-lhe um caráter nutritivo (Jouanna, 2012, p. 179-180). Esse raciocínio nutricional servirá de base para um aconselhamento masculino/matrimonial que veremos dentro em breve.

Quando o conhecimento médico se tornou enciclopédico, notadamente a partir de Oribásio, o médico do imperador Juliano (século IV EC), os trabalhos de Galeno converteram-se na fonte fundamental de referência ao vinho. Contudo, conforme Jouanna (2012, p. 175) nos explica, uma vez que Galeno considera Hipócrates como sua base teórica, é evidente que a posição hipocrática sobre o vinho continuou a ser essencial na história da medicina grega e pode servir de base para uma discussão sobre o vinho no pensamento médico da Grécia antiga mesmo após o período clássico do qual faz parte. Em seu importante capítulo sobre a presença dessa substância na medicina grega antiga, o historiador francês chama a atenção para a flagrante ausência de estudos devotados a explorar a relação entre o vinho e a saúde no *Corpus Hippocraticum*. Desse modo, sua investigação do papel do vinho na patologia hipocrática volta-se para as diferentes

situações nas quais a bebida é recomendada em paralelo à distinção dos usos internos e externos no corpo.

Como vimos, o conceito antigo de dieta não se restringia aos alimentos consumidos pelo/a paciente, mas correspondia a todo um estilo de vida preconizado pelos médicos, de modo que os catálogos alimentares por eles elaborados levavam em conta as diferentes regiões dos homens e mulheres atendidos e, ainda, as estações do ano. O vinho é examinado juntamente com outros alimentos e bebidas; além disso, possui uma grande vantagem de flexibilidade na aplicação, visto que pode ser empregado puro ou misturado com outros ingredientes que enfraqueçam ou modifiquem seus efeitos. O tratadista de *Afeições* (15-17) afirma que “vinho e mel são maravilhosamente adequados ao homem se, na saúde e na doença, você os administrar adequadamente e de acordo com as constituições individuais”. Curiosamente, essa passagem nos lembra das discussões levantadas pelo médico-redator de *Da medicina antiga*, nas quais a precisão e o cuidado com a composição corporal de cada ser humano foram bastante enfatizados. Assim como neste tratado, em *Afeições*, o médico preocupa-se em ajustar a força dos alimentos mencionados, vinho e mel, à compleição de cada pessoa, demonstrando a inclusão das substâncias na conduta dietética proposta.

No presente artigo, buscamos investigar o emprego do vinho como uma espécie de remédio fortificador da constituição humana e estimulante do desejo sexual entre o casal. Logo, nosso interesse reside no entrelaçamento desta bebida com o sexo e o aperfeiçoamento das trocas eróticas e reprodutivas entre a esposa e o cidadão. O acesso a esse entrelaçamento nos é possível devido ao cotejo com a comédia aristofânica sob a perspectiva de gênero. Vale ressaltar, igualmente, que embora nosso foco compreenda a manutenção da fertilidade tal qual preconizada pelos médicos, nosso ponto de partida consiste na ideia da esterilidade. Isso significa dizer que pensamos a fertilidade a partir de seu contraponto, pois ela nos é assim apresentada pelos médicos, os quais se debruçamativamente sobre a incapacidade feminina e masculina de gerar filhos.

Conforme David Le Breton (2006, p. 7) nos lembra, os usos físicos do corpo dependem de um conjunto de sistemas simbólicos. A título de exemplo, o ato sexual entre um homem e uma mulher existe por si mesmo, mas os sentidos que lhe são concedidos por determinada sociedade – a partir, como Michel Foucault (2020) sinaliza, do ponto de vista médico, psiquiátrico, estatal e religioso – guiam a forma pela qual os agentes desta mesma sociedade escolhem se relacionar, seja consigo mesmos ou com seus pares. A frequência da relação sexual, sua recomendação ou negação, finalidade e os desejos a ela subjacentes são condicionados e legitimados ou deslegitimados, em maior ou menor medida, pelo modo como o próprio sexo é concebido. Enquanto o elo

que une o ser humano ao mundo e aos outros, o corpo é percebido de diferentes formas a depender do período histórico trabalhado, de modo que as experiências corporais vividas pelas pessoas e pela coletividade na qual se inserem adquirem sentidos bastante particulares. Acreditamos que, nas cidades gregas da época clássica, o sentido dado ao sexo se conectava fortemente à perpetuação comunitária, para além do possível e almejado deleite físico. Por isso mesmo, o corpo/*phýsis* feminino servia aos propósitos da continuidade da comunidade através da maternidade e, de forma similar, o corpo masculino cumpria sua função em manter e proteger o coletivo pelo sacrifício da guerra e da bela morte (Lessa, 2006, p. 85)

Em um artigo publicado em 2011, no qual Lessa (2011, p. 107) analisa a sexualidade feminina junto ao corpo, ele sublinha o caráter social e relacional do ato sexual. O sexo é a única atividade humana ligada à sobrevivência cuja aplicabilidade depende de outrem. A alimentação e a caça, por exemplo, podem ser realizadas isoladamente, mas o sexo implica na participação de pelo menos um segundo sujeito, disposto a interagir com base em estímulos físicos, afetivos ou ambos. Essa característica inerente ao coito o aproxima do gênero como categoria de análise histórica, afinal, este é concebido sob o paradigma da relação entre o feminino e o masculino. Quando refletimos sobre o sexo a partir da documentação hipocrática, devemos considerar o papel de ambos os gêneros no processo gerador.

No início dos anos 2000, Jean-Baptiste Bonnard (2004, p. 147) trouxe à tona o inegável contributo feminino para a geração, denominado por ele como “a surpreendente paridade das sementes paterna e materna”. Em seu exame sobre os discursos mítico e biológico relativos à descendência humana, o historiador francês examina as representações gregas da paternidade. Sua análise perpassa um amplo leque documental, que transita entre os testemunhos hesiódicos e trágicos a hipocráticos e aristotélicos. A tese do autor, da qual nos afastamos, advoga a construção depreciativa da maternidade, que seria reforçada por Hipócrates e seus discípulos. Em um primeiro momento, somos levados a crer que Bonnard (2004, p. 148) atesta a participação congênere do homem e da mulher na fecundação, pois ele afirma que a visão hipocrática era contrária ao pensamento partilhado pela maioria dos autores gregos até então (século V AEC), ao menos se julgarmos pelas fontes escritas que nos chegaram.

Após discorrer sobre a embriologia hipocrática presente nos tratados *Da geração*, *Doenças IV*, *Da natureza do homem* e *Da dieta*, o autor conclui que, dada a ampla atribuição de doenças femininas ao útero, os *iatroi* viam como o maior órgão responsável pelas enfermidades das mulheres, levando-os a negar a paridade dos papéis paterno e materno na concepção. Para Bonnard, os médicos enxergavam, no útero, um potencial nocivo,

pois ele estaria ligado, também, à maior incidência da esterilidade nas mulheres e tais fatores minimizariam o contingente feminino na fecundação. Em que pese a contribuição do autor contemporâneo em enfatizar a existência da semente feminina na *Coleção Hipocrática*, nos parece que há uma conclusão assaz repentina sobre a desvantagem das mulheres na concepção, conclusão essa baseada na vertente historiográfica que corrobora o presumido aspecto selvagem e temerário do útero, como também a exclusividade da esterilidade ao corpo feminino. A principal argumentação de Bonnard (2004, p. 160) situa-se na infertilidade da mulher e nas prováveis ameaças do útero à reprodução que destituiriam a equivalência seminal feminina.

Ao examinarem o problema da infecundidade em detalhes, Rebecca Flemming (2013, p. 565) e Michaela Senkova (2015, p. 121) nos mostram a considerável atenção concedida pelos antigos às adversidades reprodutivas masculinas. Ambas as autoras se debruçam sobre vestígios textuais e materiais que atestam a apreensão dos homens com suas capacidades gerativas. Do *Corpus Hippocraticum* à biologia aristotélica, das tragédias de Eurípides às consultas ao oráculo de Zeus Dodonaios,³ localizado na antiga *pólis* de Dodona, Flemming (2013, p. 575) e Senkova (2015, p. 124) descortinam a compreensão da infertilidade no mundo grego clássico. Elas constatam que esse contratempo era relacional, em oposição a uma responsabilidade unicamente feminina. Os médicos, filósofos e poetas consideravam a esterilidade como uma questão pertencente ao casal e não apenas à paciente hipocrática. Os inquéritos a divindades antigas,⁴ em Dodona, bem como as representações trágicas de esposas lamuriosas acompanhadas de seus maridos oferecem algumas pistas sobre os impactos da infertilidade na vida dos gregos. Estes testemunhos, combinados com observações sistematizadas fornecidas por tratados médicos e filosóficos, revelam que eles comprehendiam a incapacidade de alguns homens em contribuir para a reprodução. Além disso, ambas as autoras identificam 5 momentos distintos nos quais os hipocráticos reconhecem a inabilidade masculina em conceber:

³ Flemming (2013) trabalha com dados do inventário a Ártemis, referentes às oferendas a Ártemis Braurônia, em Atenas, com inscrições de cura em estelas, associadas ao santuário de Asclépio em Epidauro e com a *Coleção Hipocrática*. Senkova (2015), por sua vez, se dedica às obras *Geração dos Animais* (746b 15) e *História dos Animais* (10.1), de Aristóteles e a duas tragédias eurípidianas, a saber, *Íon* (v. 299-305) e *Fenícias* (v. 12-18).

⁴ O santuário de Dodona conta com um grande número de placas de chumbo, que contêm várias perguntas a Zeus Dodonaios, gravadas entre os séculos VI e o II AEC. Um inventário desse testemunho foi publicado recentemente por Esther Eidinow (2013 *apud* Senkova). Nele, são frequentes as consultas feitas pelos suplicantes homens acerca de sua progenitura. De acordo com Senkova (2015, p. 126), havia uma fórmula padronizada através da qual eles rogavam a uma mulher específica, geralmente suas esposas, que lhe dessem um filho: “[nome do homem] pergunta ao deus se haverá crianças para ele dá [nome da esposa], a esposa que ele tem agora?” (Eidinow, 2013 *apud* Senkova, 2015, p. 126). Ainda que a esterilidade não seja explicitamente mencionada, a preocupação masculina com a garantia de sua descendência é significativa e nos leva a crer que a não-procriação constituía um desassossego a ambos os gêneros. Flemming (2013, p. 589) pontua que Aristóteles sugere até mesmo a troca de parceiros, caso um deles não se mostre bem-sucedido na geração de filhos.

em *Ares, Águas e Lugares* (20-21), *Lugares no homem* (3-5), *Da geração* (2), *Da dieta* (4) e *Aforismos* (5).

Assim, compreendemos que a esterilidade não era apanágio do feminino, e sua atribuição às mulheres não invalidava a capacidade geracional de suas sementes. Se assim o fosse, é muito provável que os tratadistas escolhessem dar ênfase a essa ressalva reprodutiva, da mesma maneira que o fazem em relação à maior força física do homem. Devemos nos lembrar que a fecundação só pode ocorrer caso haja a mistura de ambas as sementes, como explica o redator de *Da geração*: “e então o que veio do homem e o que veio da mulher são misturados” (*Hippoc., Genit.*, 5). De forma similar, o autor de *Da natureza do homem* afirma ser impossível alcançar a concepção sem o envolvimento de duas pessoas “da mesma raça”, ὁμόφυλα (*homóphyla*):

Primeiramente, é necessário que a gênese não se dê a partir de um só indivíduo. Como, de fato, um ser único geraria, se não se unisse a outro? Afinal, se não se mesclar em seres que sejam da mesma raça e tenham as mesmas propriedades, não haveria gênese, nem isto poderia acontecer (*Hippoc. Nat. Hom.*, 3, 1-3).

Nesse capítulo do tratado mencionado, notamos como a colaboração e união de ambos os gêneros eram consideradas essenciais para o sucesso da reprodução. Veremos que o mesmo sucede à exigência de uma postura colaborativa por parte do homem quando da relação sexual com sua esposa. Conforme Flemming (2013, p. 577) explicita, as causas das falhas generativas em homens e mulheres se encaixam nos padrões etiológicos gerais do *Corpus*. Apesar de haver um foco maior no feminino, a historiadora pontua que as razões levantadas pelos hipocráticos se subsumem a variações no equilíbrio entre os elementos corporais, os quais fundamentam a *téchnē iatrikē* por nós explorada. Seguindo a linha da autora, acreditamos que, assim como em outras patologias femininas descritas pelos médicos, a esterilidade inscreve-se no quadro maior da arte médica ensinada e propagada por Hipócrates e seus discípulos. Esse pertencimento lhes possibilitava enxergar a infertilidade, também, como um problema masculino. É o que nos mostra a sexta passagem do tratado *Esterilidade* (6, 218L):

A primavera é a melhor época para engravidar. Deixe que o homem fique sóbrio e evite vinho branco, mas beba apenas muito vinho potente não misturado com água; ele também deve comer os alimentos mais potentes, evitar o banho quente e tornar-se forte e saudável, e afastar-se de alimentos que não contribuam para o assunto.

Após iniciar seu texto com considerações acerca das causas da infertilidade na mulher, o tratadista se volta às atribuições do homem. Em um tratado pertencente ao

campo da ginecologia hipocrática, a menção ao masculino nos causa, à primeira vista, surpresa. Porém, nossa visão é compatível, uma vez mais, à de Flemming (2013, p. 589) quando advoga que a reprodução era percebida como decorrente de um esforço mútuo, e que as questões generativas competiam aos maridos tanto quanto às suas esposas. A infecundidade era compartilhada e certamente mobilizava ambos os parceiros. Vemos como, apenas algumas linhas depois de dissertar sobre a atuação esperada do homem, o médico-redator insiste na importância da preparação masculina para o ato sexual:

Quando você sabe que uma mulher está em condições de aproximar-se de seu marido, deixe-a em jejum e deixe-o estar sóbrio, banhado em água fria e bem nutrido com uma pequena quantidade de alimentos apropriados. Se a mulher sabe que ela reteve a semente, não deixe que ela aborde o marido novamente, mas antes que se mantenha quieta; ela saberá disso se o marido disser que ejaculou, mas ela mesma estiver seca. Se o útero dela devolver a semente no mesmo dia, ela ficará molhada, e se ela ficar molhada, deixe-a ter relações sexuais novamente até que ela retenha a semente (*Hippoc., Steril.*, 8, 220 L).

Ao contrário do que poderíamos supor, notamos que a obra possui capítulos dedicados ao comportamento do homem e não apenas ao da mulher. A fertilidade seguramente não constituía um problema masculino na mesma intensidade em que o era para as mulheres casadas. No entanto, ambas as passagens abrem caminho para ponderarmos acerca do papel masculino na manutenção da relação matrimonial, visto que o casamento e a gestação estavam intimamente conectados. É salutar destacar que, em um texto centrado na identificação e tratamento da não-procriação, o autor antigo busca dar alento, também, à fertilidade, incentivando condutas as quais julga promissoras para o alcance da gravidez. Conquanto nenhuma das seções mencione a esterilidade masculina, há um senso de dever partilhado pelo homem, a quem eram incumbidas práticas supostamente favoráveis à geração.

Desse modo, ele deveria (1) manter-se sóbrio, (2) dar preferência a banhos frios, (3) estar bem nutrido, forte e saudável. Tais são os pontos em comum entre os trechos 6 e 8. O *iatrós* insiste na condição sóbria do consorte masculino, mas faz uma concessão ao consumo de um vinho não branco, potente e puro. Por ser concebido enquanto um mantimento, Jouanna (2012, p. 184) vê na passagem 6 supracitada a orientação para que o futuro pai garanta a força e a saúde do bebê vindouro. O historiador francês nos explica que os hipocráticos associavam o vinho, especialmente os escuros e puros, ao sangue, como se a bebida fosse capaz de incitar a produção deste no corpo. Dessa forma, a ingestão deste vinho potente asseguraria o fortalecimento do feto. Nos tratados *Da natureza da mulher* (59) e *Doenças das mulheres* (2, 110L), os autores aconselham a ingestão de vinho para, respectivamente, estimular a menstruação e auxiliar na perda

de sangue por parte da mulher, oriunda de um “fluxo vermelho” exacerbado, em uma vinculação do líquido alcóolico à restituição ou estímulo hemático no corpo. Em *Doenças das mulheres*, vemos as mesmas admoestações feitas ao homem na sexta passagem de *Esterilidade*, pois o médico afirma que “é benéfico para uma mulher beber um pouco de vinho escuro, apenas um pouco diluído e evitar o banho, exceto para uma lavagem fria” (Hippoc., *Nat. mul.*, II, 1, 110 L). O vinho escuro e não diluído é receitado juntamente ao banho frio, assim como no caso masculino, ainda que as situações médicas sejam distintas. Estamos de acordo com a hipótese levantada por Jouanna (2012, p. 185) acerca da utilidade dietética da bebida em questão.

Ao nos voltarmos para as seções 6 e 8 sob a ótica de gênero, notamos implicações sexuais ligadas à prescrição médica. Da mitologia antiga à comédia aristofânica, sabemos que o vinho foi associado, pelos gregos, à desinibição sexual. A figuração ambígua do deus Dionísio – que transita entre representações masculinizadas e efeminadas – implicitamente simboliza as transgressões proporcionadas pelo vinho e as potenciais licenciosidades praticadas por homens e mulheres (Almila; Inglis, 2022, p. 312). Assim, os médicos possivelmente acreditavam que esse tipo específico de vinho – não diluído e escuro – não causaria uma embriaguez incapacitante ao marido, e que poderia, inclusive, contribuir para um estado de excitação ideal e necessário ao coito.

No que concerne o uso privado e erótico-afetivo do vinho, Aristófanes nos legou uma cena notável, proveniente de *Acarnenses* (425), cujo enredo preconiza o fim da Guerra do Peloponeso, a qual durava 6 longos anos. O comediógrafo elege os carvoeiros de Acarnas, maior *demos* da Ática, como membros do coro e Diceópolis, o “cidadão justo”, como o homem responsável por levar a palavra da paz aos seus concidadãos. A estória tem início na *Pníx*, onde Diceópolis aguarda ansiosamente pela assembleia e pela oportunidade de advogar em favor da trégua helênica. Silenciado neste espaço político por defensores da guerra e desiludido, o protagonista refugia-se em um mundo idílico, preenchido pela comemoração às Dionísias Rurais, com o cortejo falofórico, e pela abundância dos alimentos, a qual contrasta com a escassez e dureza do embate bélico. Após celebrar o primeiro festival dionisíaco, Diceópolis, sua família e convidados procedem à comemoração da festa dos *Côngios*, realizada durante as Antestérias, que marcava o fim do inverno e a entrada da primavera. Nesse momento, o protagonista recebe um pedido de paz de uma noiva que sofre pela partida de seu marido à guerra. Munido das libações ritualísticas, Diceópolis concede o acordo de paz à recém-casada, simbolizado no frasco de vinho:

Padrinho – É a casamenteira. Vem da parte da noiva para te dizer qualquer coisa em particular.

Diceópolis - Bem, o que tens para me dizer? (*A casamenteira fala ao ouvido de Diceópolis*). É de rir – coa breca! – o pedido da noiva. Pede-me ela – e com que insistência – que arranje a que ela conserve em casa... a pilinha do noivo. (*A um escravo*). Traz-me cá as tréguas. Vou-lhas dar, mas só a ela, porque é mulher e não tem culpa da guerra. Chega cá o frasco, mulher. Sabes o modo de usar? Diz lá à noiva o seguinte: na ocasião da recruta dos soldados, ela que esfregue, durante a noite, a pilinha do noivo com isto. Torna a levar as tréguas lá para dentro. Traz-me uma infusa para eu deitar o vinho para a festa dos Côngios (Aristófanes. *Acharnenses*. v. 1055-1068).⁵

Diceópolis se mostra receptivo à noiva e se compadece de sua situação, pois “é mulher e não tem culpa da guerra” (v. 1060). Ao derramar o vinho no frasco, ele indiretamente instrui a esposa a esfregá-lo, “ἀλειφέτω” (*aleiphétō*, v. 1065), presente imperativo de “ἀλείφω” (*aleíphō*), na “pilinha”, “τὸ πέος” (*tò péos*, v. 1065) do marido. Dentre os significados de *aleíphō*, temos a ideia não apenas de esfregar ou “aplicar como um unguento”, como também de “friccionar” (Malhadas; Dezotti; Neves, 2006, p. 35).

Notamos que os conceitos de paz, sexo e casamento se entrelaçam nessa peça, assim como em *Lisístrata*. Neste episódio cênico, o vinho representa a conciliação almejada, traduzida no apelo da noiva em manter seu marido em casa. Malogradas as tentativas de findar a guerra, a solução encontrada pelo protagonista reside em ensinar a noiva a incitar o desejo sexual no homem a tal ponto que ele não consiga comparecer ao recrutamento dos soldados, mas compareça ao leito de sua esposa. Ao fazê-lo, ele evitaria a morte e celebraria a fertilidade da vida ao lado daquela que era responsável por mantê-la, tanto no seio familiar/privado quanto no comunitário/público.

Lembremo-nos de que a esposa do cidadão ateniense era um elo essencial das engrenagens citadinas, tanto pela sua participação ativa nos festivais quanto porque a ela cabia o provimento de filhos legítimos para a *pólis*, como Aristófanes nos atesta em *Tesmoforiantes*: “se uma de nós desse à luz para a cidade” (Ar., *Th.*, v. 832).⁶ Supondo que a junção hipocrática do vinho e do sangue fosse conhecida pelos/as pacientes, nada os impediria de desfrutarem desta bebida, potencializando os efeitos da relação. A um só tempo, o vinho derramado no frasco resultaria na paz do casal e em sua união, como se a fecundidade espelhada pelo ato sexual garantisse a permanência do marido em seu *oikos*. Similarmente, as dietas hipocráticas contribuiriam para a manutenção da fertilidade do

⁵ Empregamos a tradução em português de Maria de Fátima Sousa e Silva.

⁶ “ἡμῶν εἰ τέκοι τις ἄνδρα χρηστὸν τῇ πόλει”. Desse verso, destacamos o substantivo *pólis* no dativo *τῇ πόλει* (*tēi pólei*). O dativo compõe um dos cinco casos gramaticais da língua grega clássica e, dentro de suas possibilidades lexicais, contém a ideia de “direcionar algo a alguém”; por esse motivo, nosso poeta opta por empregá-lo na oração acima (Ragon, 2012, p.185-187). Nessa passagem, o Coro de Mulheres destaca suas responsabilidades cívicas e as esposas escolhem ressaltar que a reprodução de filhos carrega um caráter comunitário significativo, pois estava direcionada à cidade e não apenas a elas enquanto mães.

casal e, potencialmente, para a paz e perpetuação da cidade pelo provimento de filhos oriundos do sucesso gestacional.

Considerações finais

Ambientado no *Tesmofório*, templo dedicado a Perséfone e Deméter e localizado na *Pnyx* (a oeste da Acrópole), onde ocorriam as assembleias, o ritual das Tesmofórias representa a ocupação simbólica das mulheres no centro político de Atenas, transferindo-lhe uma conotação mítica e feminina coadunada à democrática e masculina, conotação essa que é também cívica, porque a celebração pública às duas deusas tinha como ponto principal o farto crescimento das plantações. Nessa equação, envolvendo o aumento do plantio e a autoridade política da cidade, temos a esposa do cidadão ateniense, responsável tanto pela realização do ritual quanto pela gestação de futuros cidadãos, soldados e políticos à cidade. À luz da referência ao ritual das Tesmofórias, conjugado à representação do vinho e da mulher como mantenedores da paz, da fertilidade e do elã em *Acarnenses*, entendemos que a sexualidade é um tema recorrente da comédia antiga, que evocava, a um só tempo, a fertilidade das mulheres e da terra pela execução do ritual religioso das Grandes Dionísias e pela ocupação do terreno sagrado do teatro de Dioniso. As metáforas sexuais não são mero aparato da comicidade aristofânica, mas respondem a uma simbologia profunda partilhada pelos gregos, que envolvia a fecundidade agrícola, a abundância proporcionada pela paz, a função das esposas na manutenção da comunidade, o papel do poeta como porta voz de sua época histórica e do médico como interventor legítimo da natureza. Ao fim e ao cabo, o enquadramento do vinho como recomendação terapêutica para o coito, como também para disfunções femininas e masculinas, respondia tanto à pretensa tecnicidade da medicina quanto às simbologias seculares em torno desta bebida.

Referências

Documentação textual

ARISTÓFANES. *Duas Comédias: Lísistrata e As Tesmoforiantes*. Tradução de Adriane da Silva Duarte. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

ARISTÓFANES. *Os Acarnenses*. Tradução de Maria de Fátima Sousa e Silva. Coimbra: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1988.

- HIPÓCRATES. *Tratados Hipocráticos*. Traducción y notas por Carlos García Gual. Madrid: Gredos, 1998. v. IV.
- HIPPOCRATES. *Affections. Diseases 1-2*. Translated by Paul Potter. Cambridge: Harvard University Press, 1988.
- HIPPOCRATES. *Generation. nature of the Child. Diseases IV. Nature of Women. Barrenness*. Translated by Paul Potter. Cambridge: Harvard University Press, 2012.
- HIPPOCRATES. *Hippocrates on Ancient Medicine*. Translated by M. Schiefsky. Boston: Brill, 2005.
- HIPPOCRATES. *The Hippocratic Treatises On Generation, On the Nature of the Child, Diseases IV*: a commentary. Translated by Ian Malcom Lonie. Berlin: De Gruyter, 1981.

Obras de apoio

- ALMILA, A.; INGLIS, D. Wine and gendered social order. In: CHARTERS, S. et al. (ed.). *The Routledge Handbook of Wine and Culture*. London: Routledge, 2022, p. 311-319.
- BONNARD, J. B. *Le complexe de Zeus: représentations de la paternité em Grèce ancienne*. Paris: Éditions de la Sorbonne, 2004.
- CAIRUS, H.; RIBEIRO, W. *Textos hipocráticos*: o doente, o médico e a doença. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.
- CAIRUS, H.; ALSINA, J. A alimentação na dieta hipocrática. *Classica (Brasil)*, v. 20.2, p. 212-238, 2007.
- CRAIK, E. M. *The 'Hippocratic' Corpus*: content and context. London: Routledge, 2015.
- CRAIK, E. M. The 'Hippocratic Question' and the nature of the Hippocratic Corpus. In: PORMANN, P. E. (ed.). *The Cambridge Companion to Hippocrates*. Cambridge: Cambridge University Press, 2018, p. 25-37.
- FLEMMING, R. The invention of infertility in the Classical Greek World: medicine, divinity, and gender. *Bulletin of the History of Medicine*, v. 87, n. 4, p. 565-590, 2013.
- FOUCAULT, M. *História da sexualidade*: a vontade de saber. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2020.
- JOUANNA, J. *Hippocrates*. London: The Johns Hopkins University Press, 1999.
- JOUANNA, J. Dietetics in Hippocratic medicine: definition, main problems, discussion. In: JOUANNA, J. *Greek medicine from Hippocrates to Galen*: selected papers. Boston: Brill, 2012, p. 137-155.
- JOUANNA, J. Wine and medicine in ancient Greece. In: *Greek medicine from Hippocrates to Galen*: selected papers. Boston: Brill, 2012, p. 173-193.
- LE BRETON, D. *A Sociologia do Corpo*. Petrópolis: Vozes, 2006.

- LESSA, F. S. Maternidade e morte na Atenas Clássica. *Politeia: História e Sociedade*, v. 6, n. 1, p. 85-97, 2006.
- LESSA, F. S. Corpo e sexualidade feminina na Atenas Clássica. In: GRILLO, J. G. C.; GARRAFONI, R. S.; FUNARI, P. P. A. (org.). *Sexo e violência: realidades antigas e questões contemporâneas*. São Paulo: Annablume, 2011.
- REBOLLO, R. A. Considerações sobre o estabelecimento da medicina no tratado hipocrático *Sobre a arte médica. Scientle Studia*, v. 1, n. 3, p. 275-297, 2003.
- REBOLLO, R. A. O legado hipocrático e sua fortuna no período greco-romano: de Cós a Galeno. *Scientiae Studia*, v. 4, n. 1, p. 45-82, 2006.
- ROSEN, R. M. Towards a Hippocratic Anthropology? On Ancient Medicine and the Origins of Humans. In: DEAN-JONES, L.; ROSEN, R. (ed.). *Ancient concepts of the Hippocratic*. Austin: Studies in Ancient Medicine, 2016, p. 242-257.
- TOTELIN, L. When foods become remedies in ancient Greece: the curious case of garlic and other substances. *Journal of Ethnopharmacology*, v. 167, n. 9, p. 1-8, 2014.

Pão e cerveja: a produção da dieta alimentar do território egípcio nos relatos etnográficos da Antiguidade

*Bread and beer: the production of the diet in Egyptian territory
in ethnographic reports from Antiquity*

Nathalia Monseff Junqueira*

Resumo: Os relatos etnográficos produzidos na Antiguidade revelam diversas particularidades das sociedades elencadas em suas páginas. Aspectos políticos, militares e do cotidiano são relatados envoltos em explicações mitológicas e racionais, características do pensamento desenvolvido na Antiguidade. A proposta deste artigo é apresentar como a alimentação dos egípcios é descrita nas obras dos historiadores Heródoto (c. 484-425 a.C.) e Diodoro Sículo (c. 90-30 a.C.) e do geógrafo Estrabão (c. 64 a.C.-23 a.C.). A seleção destes autores, que escreveram em diferentes contextos históricos, ocorre por alguns motivos. O primeiro, por terem se deslocado para o Egito e permanecido por alguns anos nesta região e por escreverem em grego e, assim, partilharem de uma cultura em comum. Outro motivo, por tais narrativas fornecerem informações sobre os processos de fabricação dos alimentos e possíveis alterações entre o período Saítico e o Hellenístico, caso elas tenham ocorrido. Além disso, traremos como suporte para a nossa análise a cultura material produzida pelos egípcios a respeito do preparo dos alimentos, permitindo observar, especialmente, como esta sociedade preparava o pão e a cerveja.

Abstract: Ethnographic reports from Antiquity reveal some societies' singularities listed in their pages. Political, military and everyday aspects are reported, imprinting mythological and rational explanations, which are characteristics of the thought developed in the ancient world. The aim of this article is to show the Egyptians' diet, described in the narratives of the historians Herodotus (ca. 484-425 BC) and Diodorus Siculus (ca. 90-30 BC) as well as the geographer Strabo (ca. 64 BC - 23 BC). These travelers, who wrote in different historical contexts, were chosen for several reasons. The first one is due to their stay in Egypt for some years and because they shared a common culture, writing consistently in Greek. Such narratives shed light on the processes of food production in Egypt and possible changes, if any, from the Saitic to the Hellenistic periods. In addition, we will support our analysis with the material culture produced by the Egyptians in terms of food preparation, so that we can observe the way this society prepared bread and beer.

Palavras-chave:
Antigo Egito.
Alimentação.
Pão.
Cerveja.
Relatos etnográficos.

Keywords:
Ancient Egypt.
Food.
Bread.
Beer.
Ethnographic reports.

Recebido em: 01/04/2024
Aprovado em: 11/06/2024

* Docente do curso de Licenciatura em História da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – Campus do Pantanal. Coordenadora do Projeto de Pesquisa *A contribuição da História Antiga para o estudo do tempo presente em sala de aula: a construção dos papéis femininos nos relatos etnográficos*, financiado pela Fundação de Apoio ao Desenvolvimento de Ensino, Ciência e Tecnologia do MS (FUNDECT), processo: 83/024.199/2023.

Introdução

Os relatos etnográficos produzidos na Antiguidade revelam diversas particularidades das sociedades elencadas em suas páginas. O historiador grego Heródoto, nascido em Halicarnasso no século V a.C., aparenta ter se espantado com os costumes de muitos grupos que não partilhavam do mesmo sistema de crenças dos helenos, entre eles, os egípcios. Isto torna-se visível em sua obra, *Histórias*, uma vez que dedica o Livro II e parte do Livro III à descrição daqueles que seriam um dos primeiros habitantes da terra (Heródoto, *Historiae*, 2, 2).

O rio Nilo é um importante componente da obra herodotiana, uma vez que, nas palavras do historiador, ele seria o responsável dos egípcios obterem “a colheita da terra com menos trabalho que todos os outros homens e que ... não têm fadiga para abrir sulcos com o arado, nem para cavoucar a terra, nem para trabalhar em outra coisa” (Hdt. 2, 14).¹ O historiador Diodoro Sículo (1, 10, 1) versa que este rio produziria, de forma espontânea, uma grande quantidade de alimentos, como a raiz do junco e do lótus, o feijão egípcio e muitos outros vegetais, fornecendo “aos homens nutrientes prontos para o uso”.² Essa seria uma das razões pela grande quantidade de provisões produzida neste território,³ principalmente de grãos e raízes.

Desta forma, a proposta deste artigo é apresentar como a alimentação dos egípcios é descrita nas obras dos historiadores Heródoto (c. 484-425 a.C.) e Diodoro Sículo (c. 90-30 a.C.) e do geógrafo Estrabão (c. 64 a.C.-23 d.C.).⁴ A seleção destes viajantes, que escreveram em diferentes contextos históricos, ocorre por alguns motivos. A primeira razão se refere ao fato de estes autores terem se deslocado para o Egito e permanecido por alguns anos nesta região e por escreverem em grego, o que significa compartilharem de uma cultura comum. Outro motivo, por tais narrativas fornecerem informações sobre os processos de fabricação dos alimentos e possíveis alterações entre o período Saíta e o Helenístico, caso elas tenham ocorrido. Além disso, traremos como suporte para a nossa análise a cultura material produzida pelos egípcios em relação ao preparo dos alimentos,⁵ permitindo, sobretudo, observar todas as etapas da produção do pão e da cerveja.

¹ Para a análise da obra *Histórias*, empregamos a tradução de Maria Aparecida de Oliveira Silva (2016).

² Para a presente análise de Diodoro da Sicília, empregamos a tradução bilíngue grego-inglês de C. H. Oldfather (1933).

³ Mesmo que as inundações deste rio tornassem a terra mais fácil de ser arada, essas passagens evidenciam que Heródoto e Diodoro Sículo não observaram o trabalho diário dos camponeses, que enfrentavam altas temperaturas durante o plantio e a colheita dos grãos.

⁴ Para mais informações sobre estes autores, consultar Junqueira (2023, p. 133-152).

⁵ Não é nosso intuito realizar um longo tratamento a respeito da cultura material ou dos artefatos produzidos no Antigo Egito, mas, sim, contrastar esse material com a documentação escrita por outro grupo étnico. Assim, podemos salientar alguns detalhes que aparecem nas obras escritas, mas, também, sublinhar como os próprios egípcios representavam a

Antes de iniciarmos o debate referente aos produtos selecionados, é necessário destacar algumas informações relevantes sobre o estudo das sociedades na Antiguidade e, em especial, o Egito. De acordo com Dorothy J. Crawford (1979, p. 137-138), devemos considerar que essa região abrigou uma grande quantidade de grupos étnicos ao longo da sua história, havendo uma infinidade de dietas alimentares neste espaço, inclusive nos pagamentos e nos subsídios de cereais concedidos aos trabalhadores atuantes nas obras públicas. Outro ponto a ser destacado está relacionado ao fato de que a maioria das evidências referentes à alimentação e à dieta egípcia do período faraônico pertence ao contexto funerário, como as pinturas, os utensílios e os alimentos, preservados devido ao clima seco. Esta evidência, no entanto, representa uma idealização construída pelos faraós e pelos altos funcionários reais, sendo pouco provável que as camadas sociais menos abastadas tivessem acesso à mesma variedade, qualidade e quantidade de alimentos em suas refeições.⁶ Entretanto, essas características da iconografia egípcia não nos impedem de categorizá-la como fonte histórica e, assim, receberem o mesmo tratamento documental aplicado a todo tipo de documentação histórica.

O pão e a cerveja: uma produção compartilhada

Os egípcios, aliás, são também, depois dos líbios, os mais saudáveis dentre todos os homens... eles se alimentam de pão, com os pães eles fazem com espelta, aos quais eles dão o nome de *ciléstis*. Eles utilizam um vinho feito a partir dos grãos da cevada; pois eles não têm videiras em seu território. Eles se alimentam de peixes, uns crus, colocados ao sol para secar, e outros, conservados na salmoura; e eles se alimentam também, dentre as aves, das codornas, dos patos e das pequenas aves cruas... (Hdt., 2, 77, 3-5).

Na narrativa *Histórias*, Heródoto descreve os principais alimentos produzidos e caçados pelos egípcios no século V a.C. A base da alimentação era a cerveja e o pão, oriundos, respectivamente, da cevada (*Hordeum vulgare*) e do trigo tetraplóide (um trigo descascado, *Triticum dicoccum*), o *emmer*,⁷ largamente produzidos em seu território. Além disso, ambos eram referenciados nas fontes egípcias do Pré-Dinástico como grãos, milho ou sementes. Esses grãos faziam parte da dieta egípcia, sendo a maior parte na porção de alimentos pagos aos trabalhadores pelo faraó. É possível observar a importância desses alimentos nas representações nas tumbas e nos papéis referentes à administração real,

sua sociedade.

⁶ Estrabão (17, 14), em sua narrativa, indica que era difícil encontrar vinho de boa qualidade no Egito: "Todo este país está sem bom vinho, pois as jarras recebem mais água do mar do que vinho; e isso eles chamam de vinho "líbio", que, como também a cerveja, é usado pela maior parte da tribo dos alexandrinos".

⁷ Referido como *olyra* em Heródoto.

uma vez que esta produção era taxada e o valor do imposto era pago em espécie, sendo enviado para os silos reais ou para os santuários (Wilson, 2001, p. 11).

De acordo com Saffiro (1972, p. 299), o *emmer* já era encontrado em assentamentos do Neolítico localizados na região do Fayum. Os cultivos utilizavam as águas do Lago Moeris para a sua irrigação, o que ampliava a área semeada e, consequentemente, a produção. A chegada dos Ptolomeus ao poder não revolucionou as técnicas utilizadas no plantio de grãos, porém, introduziu uma nova variedade de trigo, o tetraplóide nu (*Triticum durum*), substituindo o trigo *emmer*, que teve o seu cultivo reduzido. Desta nova variedade de semente produzia-se dois tipos de farinha: uma de maior qualidade, a *semidalis*,⁸ e farinha de trigo integral (*autopyros*). Por causa disso, essa região, durante o Período Ptolomaico, era a mais populosa e próspera de todo o Egito (Crawford, 1979, p. 140).

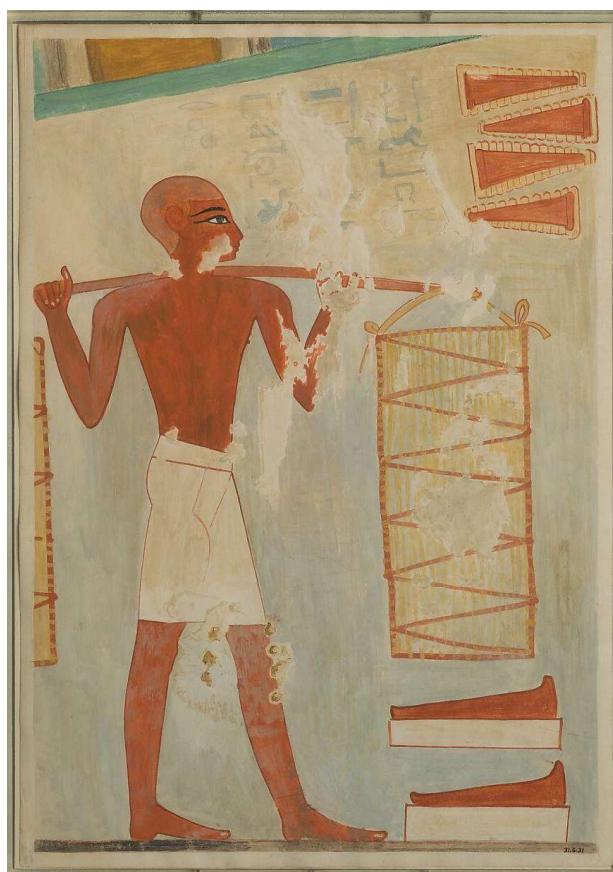
Os egípcios produziram diversos tipos de pão, que podiam ser cozidos em fornos ao ar livre sendo, o mais comum, o pita, feito com farinha, água e sal misturado em um tipo de tigela, chamada de *magur* árabe. Essa massa, sem fermento, pode ser moldada à mão e cozida diretamente sobre uma pedra plana colocada sobre o fogo dentro de um forno de barro (Wilson, 2001, p.13). Entretanto, pães adocicados com mel e frutas (Bresciani, 2001, p. 99) ou manufaturados com algum tipo de noz poderiam ser encontrados na dieta egípcia. A farinha de cevada também produzia pães, contudo, eram mais comuns nas casas de pessoas menos abastadas.

Heródoto descreve que os homens que viviam na região mais pantanosa da região egípcia coletavam os lírios, chamados de lótus por essa população. Então, "eles os colocam ao sol para secar e, em seguida, o que há no meio do lótus... após macerá-lo, eles fazem pães assados no fogo" (Hdt., 2, 92, 2). No século I a.C., quando Diodoro Sículo esteve no Egito, esse tipo de pão feito com a farinha do lótus continuava a fazer parte da alimentação da população: "crescem muitos lótus, dos quais os egípcios preparam pães úteis para satisfazer as necessidades físicas do corpo, e o 'cibório', que é muito abundante, produz o chamado 'feijão egípcio'" (Diod. Sic., 1, 34, 6).

Os arqueólogos também descobriram pães de diversos formatos, podendo ser geométricos, redondos, triangulares ou quadrados, assim como em formato de animais e humanos (Wilson, 2001, p.16), como observado na figura 1.

⁸ É provável que o pão de trigo fosse o mais comum nos banquetes funerários, uma vez que a sua farinha seria mais fina e mais adequada à produção desse tipo de oferenda.

Figura 1 - Homem carregando pão



Fonte: Wilkinson; Hill, 1983

Apesar da construção de imagem que separa homens e mulheres por atividades e atuação dentro do espaço urbano, a historiadora Thais Rocha da Silva (2014, p. 378) explica que ambos participavam da confecção do pão e da cerveja, principalmente no espaço doméstico. Na imagem abaixo (Fig. 2), podemos observar uma cooperação no processo de preparação dos alimentos, não havendo, em um primeiro momento, nenhuma marcação que indique algum grau de hierarquia entre os sujeitos. Entretanto, devemos ressaltar a idealização dessa imagem, encontrada em uma tumba, uma vez que a pele da figura feminina é mais clara que a das personagens masculinas.⁹

⁹ Como reitera Christiane Desroches Noblecourt (1994, p. 201), haveria um ideal feminino nas representações das mulheres egípcias: “físico de pernas compridas e finas, quadril saliente, cintura estreita, seio alto e firme e, sobretudo, para cada um dos dois tipos descritos – a mulher nua ou vestida – um penteado encantador”, além de serem representadas com a pele mais clara que a dos homens.

Figura 2 - Modelo de cozinha: trabalhadores moendo, assando e fabricando cerveja
(12^a Dinastia, 2050-1800 a.C)



Fonte: Museu Egípcio de Berlim, Inv. 1366

Em muitas representações, os homens aparecem ilustrados com a tonalidade da pele mais escura do que a das mulheres que o acompanham na cena. Tais imagens manteriam uma divisão idealizada e tradicional de que aos homens caberiam às atividades exteriores (ao Sol), sendo os únicos provedores da casa, tornando a pele mais escura do que a das mulheres, que estariam realizando as tarefas no interior da casa, em especial, a tecelagem e o cuidado com os filhos. Essa divisão seria reforçada na literatura, nas pinturas e nas esculturas da época pois eram espaços ocupados, em sua maioria, por homens, que reproduziam aspectos da vida cotidiana de uma forma estilizada, ocultando o fato de milhares de mulheres atuarem fora de casa na busca pelo seu sustento, como o trabalho nas cervejarias, que detalharemos no próximo item.

Retomando a sequência do desenvolvimento da produção do pão, no Antigo Egito, ela está sempre associada à cerveja, que era a bebida alcoólica mais popular, sendo que cada família a produzia para uso próprio. O método comum de produção de cerveja no espaço doméstico era fermentar pão de farinha de cevada levemente cozido em água; o líquido denso, ao qual eram adicionadas tâmaras para dar sabor e promover

a fermentação, era filtrado e colocado em potes, cujo interior provavelmente era coberto de barro (Bresciani, 2001, p. 99). Na imagem de número 3, uma maquete de madeira datada do Reino Antigo, podemos observar quatro figuras, dois adultos e dois jovens, envolvidos na fabricação da cerveja, pois, na cena, encontramos os jarros dispostos em fileiras, selados com rolhas de barro preto.

Figura 3 - Reino Antigo, 6^a Dinastia (ca. 2345-2181 a.C)



Fonte: Museu Britânico. Localização: EA55728

Pão e cerveja produzidos nas oficinas

Finalmente, Osíris visitou desta forma todo o mundo habitado e avançou à vida comunitária pela introdução dos frutos que são mais facilmente cultivados. E se algum país não admitia o cultivo da videira, introduziu a bebida preparada a partir da cevada, que é pouco inferior ao vinho no aroma e na força (Diod. Sic., 1, 20, 3-4).

Como vimos anteriormente, o pão era um ingrediente importante na produção da bebida alcóolica mais consumida no Antigo Egito, a cerveja. A sua fabricação estava atrelada à do pão feito de cevada. Dessa forma, a produção deste alimento poderia acontecer no mesmo local ou muito próximo às cervejarias,¹⁰ como podemos observar na maquete abaixo, encontrada na Tumba de Meketre, construída no período do Reino Médio.

¹⁰ Nas oficinas estatais, os pratos eram preparados em grandes quantidades para atender às necessidades para festas e banquetes. Uma cena detalhada que data do reinado de Ramsés III representa este tipo de oficina: trata-se de uma pastelaria onde cerca de dez artesãos se ocupam em amassar a massa, em dar forma aos bolos e panquecas e, depois, em colocar tudo o que se cozinha em grandes caldeirões postos sobre a lareira.

Figura 4 - Padaria e cervejaria: modelo da Tumba de Meketre (12ºDinastia)



Fonte: Metropolitan Museum. Número de inventário: 20.3.12.

Nesta maquete, há uma divisão entre os espaços que combinam a produção do pão e da cerveja. Homens e mulheres estão envolvidos em todas as etapas: enquanto os homens esmagam o grão com um pilão, as mulheres transformam-no em farinha, que outro homem transforma em pedaços de massa. Depois que um segundo homem adiciona água aos pedaços de massa, transformando-a em um purê. O líquido resultante é reservado em quatro potes altos para fermentar. Heródoto (2, 36) relata essa prática, mas com um detalhe inusitado, que foi recuperado por Estrabão, no final do século I a.C.: "a afirmação de Heródoto também é verdadeira, de que é um costume egípcio amassar lama com as mãos, mas para fazer pão, eles amassam com os pés" (Str., 17, 2, 5).¹¹

Após a fermentação, o líquido resultante é despejado em jarras redondas cobertas com rolhas de barro preto, como informado anteriormente. A panificação também é retratada nesta maquete.

¹¹ Para a presente análise da narrativa *Geografia*, empregamos a tradução bilíngue grego-inglês de Horace Leonard Jones (1960).

Figura 5 - Detalhe da panificação: Padaria e Cervejaria (Modelo da Tumba de Meketre - 12ºDinastia)



Fonte: Metropolitan Museum. Número de inventário: 20.3.12.

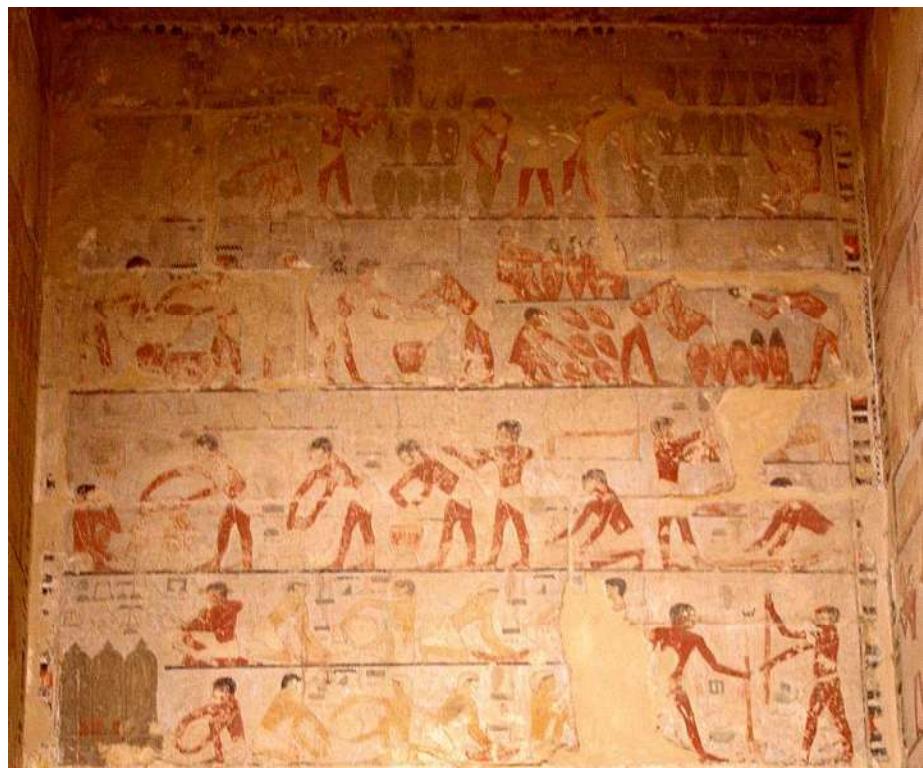
Na cena, temos duas mulheres, que estão curvadas, misturando a massa enquanto um homem, sentado e com as mãos enfarinhadas, abre a pasta, dando uma forma arredondada a ela. Um terceiro homem completa a cena, responsável por manter aceso o forno preto. Para além da idealização das imagens, assunto já discutido anteriormente, é interessante notar como havia uma preocupação com os detalhes nestas maquetes, a exemplo das mãos pintadas de branco, representando a farinha, e do formato dos utensílios empregados, reiterando a nossa decisão de trazer para a elaboração deste artigo a cultura material egípcia.

Jeremy Geller (1992, p. 19), em um estudo sobre a economia cervejeira no Egito, revela que a bebida era feita assando parcialmente pães de grãos moídos grosseiramente. Então, eram partidos e embebidos em água com grãos germinados, o malte, para produzir açúcar. Esta mistura era levada ao fogo, podendo permanecer várias horas em altas temperaturas, e deixada para fermentar por alguns dias, promovendo um aumento do grau alcoólico da cerveja. Dessa forma, era recomendada a diluição com água. Diodoro Sículo (3, 73, 6) indica, em sua obra, que teve contato com a cerveja, já que afirma que “a bebida preparada com cevada” tinha um aroma um pouco inferior em comparação com o vinho, mas, na continuação, não relatou como era o seu sabor.

Outro ponto a ser ressaltado pela historiografia sobre este tema refere-se ao fato de não haver um único tipo de cerveja. De acordo com as pesquisas arqueológicas,

os egípcios fabricavam a cerveja escura, que seria mais encorpada, a vermelha, a mais popular e outros licores para uso medicinal. Frutas e vegetais poderiam ser introduzidos na fabricação da bebida com o intuito de deixá-la mais encorpada.

Figura 6 - A fabricação do pão e da cerveja (Mastaba of Ti, Saqqara, 5^a Dinastia)



Fonte: Wikimedia Commons contributors. Wikimedia Commons. Disponível em: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?title=File:Mastaba_of_Ti_05_a.jpg&oldid=476938603. Acessado em: 29 de junho de 2024.

Nesta imagem, uma cena da fabricação do pão e da cerveja encontrada na mastaba do arquiteto real Ti, pertencente à 5^º Dinastia, figuram todas as etapas de processamento do trigo e da cevada. Devemos sublinhar que estas imagens encontradas nas tumbas são a elaboração das crenças na vida após a morte, esquematizadas desde o Pré-Dinástico, que insistiam na necessidade de fornecer alimentos ao falecido. Edda Bresciani (2001, p. 65) versa que as orações fúnebres pediam pão, cerveja e tipos de carne. Esses alimentos eram depositados nos túmulos, em uma mesa de oferendas, incluindo milhares de alimentos comestíveis, como uma forma de agradar aos deuses e auxiliar o morto na sua adaptação no *post-mortem*.

Além disso, reiteramos a análise de Dominique Farout (2012, p. 54) acerca do conceito prospectivo da imagem, da qual partilhamos, que informa que os diferentes

elementos constituintes nas imagens encontradas nas tumbas não se preocupam com a relação entre tempo e espaço. Portanto, diferentes estágios do processo de produção de qualquer alimento, que precisa de um período para sua maturação, fermentação ou mesmo germinação, são representados em uma única estrutura. Entretanto, como já mencionado anteriormente, essas características da iconografia egípcia não nos impedem de categorizá-la como fonte histórica e incluí-la nas nossas interpretações a respeito do cotidiano desta sociedade.

A cerveja também era explorada comercialmente pelos egípcios. A produção de cerveja poderia ser classificada como em escala industrial, juntamente com a confecção de cerâmica, onde o líquido era armazenado, e os depósitos para os cereais nas proximidades. Segundo Nico Dogaer (2021, p. 83-84), cada vila teria uma cervejaria e muitas delas possuíam a figura do cervejeiro, sendo a produção e a comercialização realizada por esta mesma pessoa ou por um estabelecimento. A cerveja tornou-se um elemento atrativo para os Ptolomeus, que criaram monopólios com alguns destes cervejeiros para receberem cevada oriunda dos celeiros reais, comprometendo-se com a entrega de uma produção diária.

Esse monopólio não excluía, entretanto, a possibilidade de outras cervejarias e cervejeiros ou cervejeiras de atuarem na mesma aldeia, contribuindo para a economia com os pagamentos de impostos. Dessa forma, o monopólio não se restringiria à exclusividade na produção de cerveja naquela localidade, mas também na cobrança dos impostos referentes à produção desta bebida. Dogaer (2021, p. 86) nomeia este contrato de “o monopólio da cerveja da aldeia”. Em diálogo com o estudo deste especialista, Victoria Jensen (2017, p. 298) indica que os governantes destas povoações criaram um sistema integrado que controlava e administrava tanto os recursos, como a mão-de-obra, e forneciam à população uma parte dos produtos acabados, incluindo a cerveja.

O dado interessante a respeito da produção de cerveja no Egito é que ela acontecia, também, através da terceirização. No caso dos templos, que produziam a própria cevada em suas terras, a matéria prima seria enviada para alguma cervejaria. Além disso, os templos poderiam ser os responsáveis pela cobrança das taxas (Geller, 1992, p. 20), já que, como os sacerdotes estavam envolvidos nos assuntos da administração real, provavelmente eles tenham projetado esse sistema na administração das receitas dos templos (Dogaer, 2021, p. 92).

Segundo Geller (1992, p. 21), alguns autores salientam a participação feminina nas cenas de cervejaria, como vimos nas figuras 4 e 5, nas quais as mulheres aparecem amassando o pão e, em alguns casos, foi observado o uso de títulos como “superintendente da cervejaria feminina”, o que suscita a possibilidade de as mulheres serem donas

de cervejaria no Antigo Egito. Se partirmos do pressuposto que as mulheres egípcias estariam na ágora realizando o comércio, comportamento que permitiu a Heródoto (2, 35) afirmar que os egípcios teriam todos os costumes contrários aos outros povos e que a iconografia das tumbas aponta para outros espaços ocupados por elas, seria plausível pensarmos nesse protagonismo feminino. Entretanto, enquanto a fabricação da cerveja seria confiada às mulheres, elas estariam apartadas da produção e do consumo do vinho (Noblecourt, 1986, p. 263).

Segundo Heródoto (2, 37, 4), os sacerdotes usufruíram do privilégio de consumir uma quantidade maior de alimentos e de beber vinho, que seria importado, devido à sua posição social e papel desempenhado no Antigo Egito. Segundo Margareth Bakos (2001, p. 69), referenciando outros pesquisadores a respeito do tema, o vinho era produzido no Egito, mas em menor escala e por ricos proprietários de terras, devido à necessidade de frequentes regas por causa das altas temperaturas no território egípcio. As regiões vinícolas que se destacaram durante o período faraônico foram o Delta, o Fayum e os oásis, por apresentarem temperaturas mais amenas.

Pelo fato de apresentar um alto custo, o vinho e a carne seriam consumidos somente pelas camadas mais abastadas da sociedade egípcia (Chadefaud, 2015, p. 78). Segundo Diodoro Sículo (1, 70, 11-2), "era costume dos faraós comerem comida delicada, não comiam outra carne além de vitela e pato, e bebiam apenas uma quantidade prescrita de vinho, o que não era suficiente para deixá-los excessivamente fartos ou bêbados". Heródoto, no capítulo 168 do Livro II, elenca os privilégios concedidos à guarda pessoal do rei: "além das terras aráveis, eram cinco minas para cada um de farinha de trigo torrada, duas minas de carne de boi, quatro canecas de vinho por dia". Conforme Maria Aparecida de Oliveira Silva (2016, p. 132) comenta, na tradução da obra deste historiador, cada caneca equivaleria a um litro da bebida.

O último, mas não menos importante aspecto por nós destacado neste item, refere-se ao fato de a cerveja não ser somente um aspecto econômico para os egípcios, mas ser empregada em festivais religiosos. De acordo com Wilson (2001, p. 19), os egípcios se alcoolizavam no Festival da Embriaguez dedicado à deusa Hator, em Dendera,¹² na qual uma grande quantidade de cerveja era distribuída aos peregrinos que, todos os anos, se deslocavam de diversas partes para as celebrações. Conforme descrito nesta cidade, uma procissão de sacerdotes carregaria a estátua da deusa para o pátio da frente para ser colocada num quiosque, onde a população pudesse contemplá-la. Os celebrantes

¹² Geller (1992, p. 21) afirma que os textos egípcios se referem ao templo de Dendera como o local da embriaguez, e a deusa dedicada a ele, Hator, como a inventora da cervejaria.

festejavam e bebiam até o ponto de inconsciência, adormecendo no pátio do templo (Jensen, 2017, p. 297). Estrabão também relata outra cerimônia no território, que acontecia no templo de Serápis, próximo da cidade de Alexandria, com contornos parecidos com o festival de Dendera, ou seja, que misturavam características religiosas e populares:

[...] o templo de Sarapis [...] contém a multidão de foliões que desce de Alexandria pelo canal para o público festivais; pois todos os dias e todas as noites estão lotados de pessoas nos barcos que tocam flauta e dançam sem restrições e com extrema licenciosidade, tanto homens como mulheres, e com o próprio povo de Canobus, que tem balneários situados perto do canal e adaptados para relaxamento e diversão deste tipo (Str., 17, 1, 17).

Considerações finais

A economia de subsistência em estado centralizado exigia a acumulação de bens e a sua redistribuição estrita, a fim de acumular reservas para compensar a escassez de produtos. Na economia egípcia, o faraó assegurava a sobrevivência nutricional dos vivos, organizando, juntamente com a administração que dele dependia, desde a disponibilização de terrenos para a produção até a redistribuição dos alimentos.

A cerveja era considerada um alimento no Antigo Egito, sendo consumida por todas as camadas sociais como um substituto para a água retirada do rio Nilo ou dos canais, sendo também encontrada nas tumbas, como oferendas para os deuses e para os mortos. A dieta habitual dos vivos consistia, principalmente, em cereais, legumes, pão e produtos de peixe e cerveja de cevada fermentada. Com o acesso a outros alimentos, o cardápio tornou-se mais variado, com carnes bovinas e ovinas, de caça, patos e gansos; frutas e legumes, que eram abundantes. A quantidade e a qualidade dos alimentos variavam, claro, de acordo com as possibilidades econômicas, a situação social e as ocasiões (cerimônias religiosas, festas, banquetes e recepções).

Muitas cenas que chegaram até nós graças à decoração dos túmulos do Império Antigo nos dão acesso a inúmeras informações sobre a forma de cozinhar os diversos tipos de carne (assados ou cozidos) e sobre a panificação e a preparação da cerveja. Além do mais, devemos atentar que a documentação escrita selecionada para este artigo, mesmo sendo escrita por viajantes e marcada pela alteridade, sobretudo o recurso da comparação, salienta certa regularidade no consumo e na produção destes alimentos em um arco temporal de quatrocentos anos.

Apesar do perigo que envolve qualquer afirmação a respeito dos detalhes que envolviam o consumo de pão e da cerveja por parte da população egípcia, os relatos etnográficos trazem algumas sugestões. A população privilegiada tinha a possibilidade de

um cardápio mais variado, como vários tipos de carne e a ingestão do vinho. A população das áreas pantanosas se adaptou ao seu meio ambiente, pois transformava o interior do lótus em farinha, produzindo um outro tipo de pão.

Com essas considerações em mente, ao término da descrição da produção e do consumo do pão e da cerveja em território egípcio, tanto nos relatos etnográficos quanto na produção iconográfica, percebemos a diversidade de formatos e de sabores desses alimentos que compunham, de alguma maneira, a mesa dos egípcios e como ela perdurou mesmo após séculos de invasões, inovações e de alternâncias de governantes.

Referências

Documentação textual

- HERODOTE. *Histoires*. Introduction, notice préliminaire sur la vie et la personnalité d'Herodote et sur la présente édition par E. Legran. Paris: Les Belles Lettres, 1932.
- HERÓDOTO. *Histórias*: livro II. Tradução, introdução e notas de Maria Aparecida de O. Silva. São Paulo: Edipro, 2016.
- HERÓDOTO. *Histórias*: livro III. Tradução, introdução e notas de Maria Aparecida de O. Silva. São Paulo: Edipro, 2017.
- HERODOTUS. *Historiae*. Translated by A. D. Godley. Cambridge: Harvard University Press/ Heinemann, 1990.
- STRABO. *The Geography*: book VIII. Translated by Horace Leonard Jones. London: Harvard University Press, 1960.
- DIODORUS OF SICILY. *The Geography*: books I and II, 1-34. Translated by C. H. Oldfather. London: St. Edmundsbury Press, 1989 (1933).

Obras de apoio

- BAKOS, M. Vinho e ceremonial no Antigo Egito. In: BAKOS, M. *Fatos e mitos do antigo Egito*. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2001, p. 67-78.
- BRESCIANI, E. *A orillas del Nilo*: Egipto en tiempos de los faraones. Barcelona: Paidos Iberica, 2001.
- CHADEFAUD, C. Alimentation et offrandes funéraires dans l'Égypte ancienne: rouages économiques et motivation religieuse. In: DEMEULENAERE-DOUYÈRE, Ch. (dir.). *Tous à table! Repas et convivialité*. Actes du 138e Congrès national des sociétés

- historiques et scientifiques, « Se nourrir : pratiques et stratégies alimentaires », Rennes, 2013. Paris: Éditions du CTHS, 2015, p. 69-81.
- CRAWFORD, D. J. Food: tradition and change in Hellenistic Egypt. *World Archaeology*, v. 11, n. 2, p. 136-146, 1979.
- DOGAER, N. Beer for the gods and coin for the priests: temple involvement in the beer industry in Hellenistic Egypt. *Ancient Society*, v. 51, p. 81-100, 2021.
- FAROUT, D. Manger en Égypte: multiples témoins. *Dialogues d'Histoire Ancienne*. Supplément n. 7, p. 47-72, 2012.
- GELLER, J. From Prehistory to History: beer in Egypt. In: FRIEDMAN, R.; ADAMS, B. (ed.). *The followers of Horus*. Oxford: Oxbow, 1992, p. 19-26.
- JENSEN, V. Predynastic precursors to the Festival of Drunkenness: beer, climate change, cow-goddesses, and the ideology of kingship. In: ROSARI, G.; GUIDOTTI, M. C. (ed.). *Proceedings of the XI International Congress of Egyptologists*. Oxford: Archaeopress, 2017.
- JUNQUEIRA, N. M. A História do Antigo Egito pelo olhar dos seus viajantes: a construção de relatos etnográficos na Antiguidade. In: CARVALHO, M. M. de; LEONI, Á. M.; JOSÉ, N. F. (org.). *Império, imperadores e redes de sociabilidade na Antiguidade*. Curitiba: CRV, 2023, p. 133-152.
- NOBLECOURT, C. D. *A mulher no tempo dos faraós*. Campinas: Papirus, 1994.
- NOBLECOURT, C. D. *La femme au temps des pharaons*. Pris: Stock, 1986.
- SAFFIRIO, L. Food and dietary habits in Ancient Egypt. *Journal of Human Evolution*, v. 1, i. 3, p. 297-305, 1972.
- SILVA, T. R. da. Lugar de mulher não é na cozinha: rearticulando gênero e alimentação no Egito Antigo. *NEARCO – Revista Eletrônica de Antiguidade*, 2014, Ano VII, n. 1, p. 366-389, 2014.
- WILKINSON, C. K.; HILL, M. *Egyptian wall paintings*: The Metropolitan Museum of Art's Collection of Facsimiles. New York: The Metropolitan Museum of Art, 1983.
- WILSON, H. *Egyptian food and drink*. Buckinghamshire. London: Shire, 2001.

El vino de lujo en Roma

Luxury wine in Rome

Antonio Aguilera Martín*

Resumen: La relación del hombre con la comida nace inicialmente como primera respuesta al estímulo del hambre, como instinto natural de supervivencia. Las civilizaciones más antiguas surgieron allí donde se garantizaban los medios para su sustento y su evolución está estrechamente conectada a los progresos cumplidos en el ámbito productivo. En la sociedad romana arcaica la alimentación estuvo constituida por productos derivados de una economía agrícola y pastoril, pero los contactos con etruscos y griegos permearon de nuevos valores la cultura romana: el banquete se asoció al boato y al lujo como expresión tangible y necesariamente manifiesta de riqueza real; incluso el vino fue uno de los elementos característicos y más importantes para demostrar ese estatus social. El objetivo de este texto es presentar cómo el vino, desconocido por griegos y romanos en la época arcaica, se convirtió en un alimento fundamental en la mesa romana y cómo los romanos desarrollaron técnicas específicas para el cultivo y elaboración de esta bebida. En la segunda parte de este artículo, presentaré los resultados de un experimento realizado entre los años 2009 y 2013 en el que nos propusimos comprobar si un vino considerado de lujo por los romanos podría ser hoy día considerado como vino de calidad.

Abstract: The relationship between humans and food initially arises as a primary response to the stimulus of hunger, as a natural instinct for survival. The oldest civilizations emerged where sustenance was guaranteed and their evolution is closely connected to advancements in the productive sphere. In archaic Roman society, food consisted of products derived from an agricultural and pastoral economy, but contacts with the Etruscans and Greeks permeated Roman culture with new values: the banquet became associated with pomp and luxury as a tangible and necessarily manifest expression of real wealth; even wine became one of the characteristic and most important elements to demonstrate this social status. The aim of this text is to present how wine, unknown to the Greeks and Romans in the archaic period, became a fundamental food on the Roman table and how the Romans developed specific techniques for the cultivation and production of this beverage. In the second part of this article, I will present the results of an experiment conducted between 2009 and 2013 in which we aimed to verify if a wine considered luxurious by the Romans could be considered a quality wine today.

Palavras-chave:

Vino.
Roma.
Cultivo.
Status social.

Keywords:

Wine.
Rome.
Cultivation.
Social status.

Recebido em: 09/03/2024
Aprovado em: 22/07/2024

* Departamento de Prehistoria, Historia Antigua y Arqueología de la Facultad de Geografía e Historia Universidad de Barcelona.

La relación del hombre con la comida nace inicialmente como primera respuesta al estímulo del hambre, como instinto natural de supervivencia. Pero pasada esta primera respuesta, la relación pronto se transforma y aparecen determinadas costumbres alimentarias que, al interior de una comunidad, son experiencias colectivas que trascienden el ámbito alimentario, fuertemente influenciadas por la organización social y especialmente determinadas por las clases dominantes.

Las civilizaciones más antiguas surgieron allí donde se garantizaban los medios para su sustento y su evolución está estrechamente conectada a los progresos cumplidos en el ámbito productivo. En estas civilizaciones el momento de la comida nace como reunión familiar que deriva de una exigencia concreta e indispensable para garantizar la supervivencia. Pero pronto la comida será ocasión de agregación y de reunión no limitada a las familias, sino extendida a un ámbito social.

En la sociedad romana arcaica la alimentación estuvo constituida esencialmente por simples productos derivados de una economía agrícola y pastoril, pero muy pronto los contactos con etruscos y griegos permearon de nuevos valores la cultura romana: la comida social devino banquete y simposio, reunión social e intelectual adornada con vino, música y entretenimiento. Una reunión en la cual la comida, ya no sólo alimento, se convirtió casi en un pretexto para exhibir refinación y lujo, manifestaciones del propio status social (Daremburg-Saglio s.v. *convivium*). Así, el banquete se asoció al boato y al lujo como expresión tangible y necesariamente manifiesta de riqueza real; incluso, a menudo, acabó siendo más simulación, declarada a través de un conjunto de símbolos jerárquicos mostrados, no siempre poseídos, tendentes a ensalzar una condición social declarada pero no siempre sustanciada¹. Deriva de ello una estrecha ligazón entre lujo y banquete, pues el lujo encuentra su manifestación y exaltación en las “ocasiones especiales” (tales como se deben considerar los banquetes), en las que demostrar una condición social.

Uno de los elementos característicos y más importantes para demostrar ese estatus social fue el vino. La evolución del banquete y del uso del vino es pareja al desarrollo de la sociedad romana: así, los simples modos de las costumbres ancestrales y sencillas de la monarquía inicial llegarán a convertirse con el tiempo en orgías salvajes, símbolo de la degradación moral del imperio tardío. Pero para llegar a este momento deberán pasar bastantes siglos, pues los primeros romanos no conocían el vino. Tampoco los primeros griegos.

Así, a pesar de que la *Vitis vinifera sylvestris* se encuentra de forma natural en un hábitat que se extiende desde la península Ibérica hasta el Asia Central, las primeras

¹ Recuérdese, por ejemplo, al liberto Trimalción de la obra de Petronio, *El Satírico*.

evidencias sobre la producción de vino no proceden del Mediterráneo, sino que las tenemos en la zona de los montes Zagros entre Irán, Georgia y Armenia. De momento, los restos más antiguos están fechados en el año 5.400 a.C. y se han documentado en seis vasijas, de unos 9 litros de capacidad cada una, encontradas en una casa del poblado neolítico de *Hajii Firuz Tepe*, al sur del lago Urmia, en los montes Zagros iraníes (McGovern et al, 1996). Desde los Zagros, los conocimientos y la producción del vino se fueron extendiendo hacia el Oeste y pronto llegaron a la costa oriental del Mediterráneo, desde donde los fenicios y más tarde los griegos lo difundieron en su proceso colonizador por todo nuestro mar. De esta forma, primero el vino (como producto exótico importado) y la viticultura después, llegaron a Roma a través de los colonos griegos asentados en el sur de Italia y Sicilia.

Las primeras referencias romanas al vino demuestran el altísimo precio que éste tenía para aquellas gentes. Así, su escasez y su elevado precio inicial sirvieron de excusa a los romanos para prohibir el consumo de vino a las mujeres, los hombres menores de 30 años y los esclavos. Según Ateneo de Naucratis (*Deipnosophistarum*, 429b):

Entre los romanos [...] no bebía vino ni el esclavo, ni la mujer libre, ni los jóvenes libres hasta los treinta años"; la edad límite es elevada a los 35 años por Claudio Eliano (*Varia Historia*, 2.38): "ninguna mujer, ni libre ni esclava, puede beber vino, como tampoco los varones de noble linaje desde el final de la adolescencia hasta los treinta y cinco años.²

Por su parte Plinio cuenta el caso de un tal Egnacio Metenio que, con el consentimiento del primer rey, Rómulo, mató a palos a su mujer por haber incumplido la prohibición (Plinio, *Naturalis Historia*, 14, 89).³ Fabio Pictor (*apud Plin., HN.*, 14., 89) narraba otro caso en el que una mujer que abrió la caja que contenía la llave de la bodega, fue castigada a morir de hambre por su familia; la última mujer condenada por los jueces por tal motivo lo fue en 194 a.C. (Plin., *HN.*, 14, 89-90; Valerio Máximo, *Facta et Dicta Memorabilia*, 6, 3, 9; Aulo Gelio, *Noctes Atticae*, 10, 23, 4-5; Tertuliano, *Apologetica*, 6, 4; Servio, *Vergilii carmina commentarii*, 1, 737). Se desarrollaron incluso medidas legales de prevención, como el *ius osculi* ("derecho de beso"), que permitía que una mujer pudiera ser besada por cualquiera de sus parientes cercanos para verificar su abstinencia; el primero en citar este derecho es Catón (*Fragmenta incerta*, 14 Jordan; también lo hacen Plinio, *HN.*, 14, 90; Aul. Gell., *NA*, 10, 23, 1; Tert., *Apol.*, 6, 5). Estas medidas prohibitivas comenzaron a ser soslayadas en

² Otros autores también mencionan la prohibición: Dionisio de Halicarnaso, *Antiquitates Romanae*. 2, 25; Polibio, *Histories*, 6, 11a, 4; Plut., *Quaestiones romanae*, 6; Plin. *HN.*, 14, 89, Aul. Gell., *NA.*, 10, 23; Val. Max., 2, 1; Tert., *Apol.*, 6, 4; Arnobio, *Adversus nationes*, 2, 67; Isidoro, *Origenes*, 20, 3, 2.

³ El episodio también es narrado de forma diversa por Val. Max. (6, 3, 9).

Roma desde el momento en que el vino dejó de ser un bien escaso.⁴ De hecho, a partir del siglo II a.C. las fuentes nos muestran que las mujeres ya no son privadas del vino. Incluso tienen todo un repertorio de vinos a su disposición; son especialmente asiduas a consumir vinos dulces o fabricados con un exceso de ingredientes ricos en azúcares. Es el caso del *passum*, el *melilites*, el *mulsum*, etc.; sin embargo, no se limitaron a beber esos vinos, pues el vino ordinario, originariamente reservado a los hombres adultos, pronto dejó de ser un privilegio para ellos. De forma que lo que sí parece estar mal visto a todo lo largo de la historia de Roma es la embriaguez de la mujer, la *ebrietas*. En el teatro de Terencio, la partera Lesbia es presentada como una borracha (Terencio, *Andria*, 228-231), y Juvenal (*Saturaे*, 299-313) describe de esta forma tan cruel a dos asiduas bebedoras, ahítas de vino:

El asqueroso dinero fue el primero en importar modas extranjeras; las riquezas enervantes han quebrantado la tradición con su lujo indecente. Pues ¿De qué tiene cuidado una Venus borracha? La mujer que a media noche ya muerde grandes ostras no ve la diferencia que hay entre el coño y la cara, cuando en el vino de Falerno, derramado, espumean los perfumes; cuando ya no se bebe en vasos sino directamente de los potes de perfume con forma de concha; cuando el mareo hace dar vueltas al techo y la mesa se muestra ante ella con el candelabro duplicado. De modo que vete ahora a dudar de la mueca de desdén con la que resopla Tulia; de lo que dice Maura, hermana de leche de otra conocida Maura, cuando pasan ante el viejo altar de la Castidad. De noche detienen allí sus literas para mear, cubriendo la estatua de la diosa con largos chorros, y se montan la una sobre la otra y ejecutan sus zarandeos con la Luna por testigo. A continuación, se van a casa. Cuando vuelve la luz del día tú pisoteas los meados de tu esposa, en tu marcha a visitar a amigos importantes.

Volviendo a aquellos primeros tiempos, del segundo rey de Roma, Numa Pompilio, se nos dice que obligó a los romanos a realizar las libaciones religiosas con leche en lugar de con vino y, de la misma forma, prohibió esparcir vino en las piras funerarias, todo con la intención de economizar una bebida que todavía era escasa en Roma y, sobre todo, muy cara (Plin., *HN.*, 14, 88).

Así pues, los inicios del uso del vino en Roma se caracterizaron por su carencia. También, por la calidad mediocre de sus incipientes producciones, pues un buen vino ha sido siempre indicador de una civilización avanzada que exige una mano de obra abundante y muy especializada. Por ello, los patricios romanos demandaban vinos de

⁴ Aunque todavía Suetonio cuenta que Agripina consiguió enamorar a su tío, el emperador Claudio, utilizando el *ius osculi*, que aún no había sido derogado. Así, parece que Agripina abusó del afecto de su tío utilizando esa ley en sentido inverso, pues continuamente pedía ser besada por Claudio, con la intención de que éste pudiera comprobar si ella había bebido o no (Suet., *Claudius*, 26, 3, 5).

ultramar, sobre todo griegos⁵. Vinos sabiamente preparados y de buen gusto. Vinos que en las grandes ocasiones excluían de las mesas al aún deficiente vino indígena⁶.

Los autores antiguos, sin excepción, dan como causa de la revolución de la moral y el afloramiento del lujo en las mesas al botín de las conquistas orientales.⁷ Gracias a ellas la élite romana llegó a ser tan rica que desarrolló un nuevo estilo de vida, copiado del mundo helenístico, muy lejos del que podían soñar los romanos corrientes; pero muy distante también de la aún cercana época en la que vivió Publio Cornelio Escipión Africano, vencedor de Cartago en la II Guerra Púnica y el más rico entre los romanos de su tiempo. Escipión, con una fortuna de 1.200.000 denarios, se retiró a su villa de *Linternum*, cerca de *Cumas*, donde murió en 183 a.C. y su austero modo de vida aún se resistía a los lujos que comenzaba a mostrar la alta sociedad romana, según podemos ver en la descripción que hace Séneca de su baño (*Epistulae*, 86, 4-5):

La pequeña sala de baño, estrecha y oscuro según la antigua usanza. A nuestros mayores les parecía que no podría calentarse si no era oscura. Con gran placer estuve comparando las costumbres de Escipión y las nuestras. En este pequeño reducto, el que fue el "terror de Cartago", a quien Roma debe el haber sido ocupada por los enemigos una sola vez, restauraba en el baño sus miembros, fatigados por los trabajos del campo. Pues se ejercitaba en el trabajo y, según la costumbre de los antiguos, con sus manos roturaba la tierra. Vivía bajo un techo sórdido y le sostuvo un vil pavimento. ¿Quién soportaría hoy día lavarse en tales condiciones?

Si buscamos una fecha que indique de forma convencional el momento exacto de la introducción del germen del lujo en Roma ésta es el 5-3-187 a.C. Fue la fecha en la que Cneo Manlio Vulsón, vuelto a Roma tras su victoria sobre los gálatas de Asia Menor, celebró el triunfo con su ejército. Livio (39, 6, 7-9) nos describe el momento:

El germen del lujo extranjero, en efecto, fue introducido en Roma por el ejército de Asia. Fueron aquellos soldados los primeros en importar a la ciudad lechos de bronce, colchas preciosas, tapices y otros tejidos finos, y mesas de un solo pie y aparadores, enseres que entonces se consideraban suntuosos. Fue entonces

⁵ En Grecia cada ciudad producía sus propios vinos, pero algunas de estas producciones se destacaron por su calidad y pronto cobraron fama en todo el mundo helenístico primero y luego entre los romanos. Los más afamados eran los procedentes de la isla de Quíos, luego los de Thasos, los de Lesbos, los de Maronea en Tracia y los de Mende en la península Calcídica. Con el tiempo se unieron a su fama los de la isla de Cos y los de la isla de Rodas. También eran muy apreciados por los romanos los procedentes de Sicilia y la Magna Grecia: en Sicilia el *pollios* de Siracusa, el vino de Tauroménion (Taormina) y el mamertino; en la Magna Grecia, el *lagaritanos* (producido en Lagaria, pequeña colonia griega cerca del río Síbaris en el golfo de Tarento), lo mismo que el cercano vino de Turios y el de Regio.

⁶ Frente a estos vientos de cambio, el censor Catón, famoso por su austeridad, se vanagloriaba en sus días de no haber bebido vino mejor que el que bebían los remeros del barco que lo transportó a Hispania en 195 a.C.: *Non aliud vinum bibi quam remiges* (Plin., *HN.*, 14, 91).

⁷ Las victorias del año 189 a.C. en Asia, de 168 a.C. en Macedonia, la toma de Corinto en 146 a.C., la herencia del rey de Pérgamo en 133 a.C., etc.

cuando se sumaron a los banquetes las tañedoras de cítara y sambuca y otros elementos para divertir a los comensales; también los propios banquetes comenzaron a prepararse con mayor detalle y suntuosidad. Fue entonces cuando el cocinero, el esclavo menos apreciado y considerado menos útil por los antiguos, se apreció, y lo que había sido un servicio comenzó a ser considerado un arte. No obstante, aquellos detalles que entonces comenzaban a despuntar eran apenas el germen del lujo que iba a venir.

Al mismo tiempo que se difundía entre los ricos romanos el uso de tener a su servicio (o de alquilarlos para la ocasión) músicos, *mimos* o acróbatas, que acompañaban los banquetes con sus canciones y músicas mientras los cocineros demostraban sus habilidades culinarias, también los romanos más pudientes pudieron permitirse el lujo, cada vez con más asiduidad, de consumir los caros vinos griegos importados de ultramar. Tanto de la Grecia continental como de las islas del Egeo o de la costa occidental de Anatolia.

Otro hito, más importante aún que el del año 187 aC, será el final de la tercera guerra macedónica. Esa guerra, finalizada con la batalla de Pidna en 168 aC, permitió a Lucio Emilio Paulo volver a Roma con más de 150.000 esclavos griegos (Livio, 45, 34, 5). Entre ellos llegaron profesionales que nunca antes habían sido vistos en Roma y que acabarían en las casas de los aristócratas romanos ávidos de los nuevos lujos que llegaban de oriente (Plin., *HN.*, 18, 107-108):

Hasta la guerra contra Perseo, más de 580 años tras la fundación de la ciudad, no hubo panaderos en Roma. Los romanos se hacían el pan ellos y era, ésta, misión sobre todo de las mujeres, como sucede aún hoy entre muchísimos pueblos. Ya Plauto, en la comedia *Aulularia*, habla de moldes para cocer el pan, y es grande la discusión entre los eruditos sobre la atribución del verso a aquel poeta; pero es seguro, según parecer de Ateio Capitón que, en aquella época [*Aulularia* está fechada poco antes del 200 a.C.], los cocineros solían cocer el pan para los más ricos; y que se denominaban *pistores* sólo aquellos que molían el farro⁸. Tampoco había verdaderos cocineros entre los sirvientes, sino que se les alquilaba en el mercado.

Dentro de ese conjunto de esclavos, profesionales del lujo, llegaron también expertos viticultores y enólogos, que permitieron que los romanos comenzasen a desarrollar sus propias producciones vinícolas de calidad. Además, Lucio Emilio Paulo trajo de Macedonia algo incluso más importante: la entera biblioteca del rey Perseo (Plutarco,

⁸ El consumo de pan debió ser algo anterior entre los romanos más ricos (cf. también a Cicerón, *in Pisonem*, 67; *pro S. Roscio Amerino*, 134 y de *Finibus*, 2.23), quienes, como el mismo Plinio reconoce, ya usaban cocineros para ese menester. El fragmento de Plauto al que Plinio se refiere es de la comedia *Aulularia*, 400: *ego hinc artoptam ex proximo utendam peto*. La palabra *artoptam*, de origen griego, es citada también por Juvenal, 5.72 (*Dextram cohibere memento, salva sit artoptae reverentia*) y el mismo Plin., *HN.*, 18, 88 (*artopticio pane*) y 18, 105 (*furnacei vel artopticii*). Por otra parte, otro personaje de Plauto, en *Asinaria*, 200, dice: *a pistore panem petimus, vinum ex oenopolio*. Aunque no sabemos la fecha de confección de *Asinaria*, el hecho es que por fuerza es anterior a 184 a.C., año de la muerte de Plauto.

Aemilius Paulus, 28). Esta biblioteca y, sin duda, otras más conseguidas tras la victoria contra los cartagineses en la II Guerra Púnica, permitieron al censor Catón escribir, hacia 160 a.C., el primer libro de agronomía romana, donde ya se mencionan 8 variedades de uva autóctonas de Italia (Catón, *De Agricultura*, 6, 4-5): aminea pequeña, aminea doble, eugenea, helvola pequeña, aminea mayor, murgantina, apicia y lucana. Con todas estas herramientas la élite romana adquirirá grandes fincas en la Italia del sur y, tomando el modelo de la agricultura capitalista helenística, se concentrará en la producción de grandes cantidades de vino. En el Lacio meridional, en la Campania y sobre la costa adriática, junto a una gran cantidad de vino común destinado a saciar a los habitantes de Roma, de las legiones o de los nuevos mercados de *Hispania* y la *Galia*, comenzaron también a nacer vinos refinados, susceptibles de mejorarse con el envejecimiento. Así, estas élites no descuidaron el creciente mercado de lujo que aparecía en la capital y aprovecharon las habilidades técnicas de sus nuevos esclavos para desarrollar los grandes viñedos italianos de calidad, ahora conducidos por viticultores y enólogos griegos. En este sentido hemos de recordar aquí que los esclavos dedicados a la viticultura eran de los más caros, al menos entre los dedicados a las labores agrícolas. Como ejemplo, un esclavo varón normal sin especialización en época del agrónomo Columela (hacia el año 65 d.C.) valía unos 2.500 sestercios. Por el contrario, un esclavo viticultor costaba unos 8.000 sestercios en esa fecha; algo más incluso que una esclava reproductora, que estaba en unos 6.000 sestercios.

Sólo 40 años después, según Plinio, la añada del año 121 a.C. (marcada por el consulado de Lucio Opimio), fue la más importante de la historia de Roma, pues a partir de ese momento los vinos romanos competirán a la par con los griegos en calidad. Plinio consideraba que el éxito de esa añada estuvo marcado por la enorme cantidad de luz solar que recibieron las viñas. Eso permitió, según el propio Plinio, que muchos de los vinos de aquel año pudieran envejecerse al menos hasta la fecha en la que él escribía, casi 200 años después. En época de Plinio los vinos de la añada de Opimio se habían deshidratado hasta convertirse en una especie de miel amarga que no se podía beber pura y debía ser mezclada con agua; se utilizaban sobre todo para mezclar con otros vinos que se querían envejecer. Para Plinio (*HN.*, 14, 94) ese es el momento en el que los primeros vinos romanos son trasegados y comienzan a utilizarse en los viñedos las *apothecae*, las bodegas destinadas a envejecer el vino, pues sólo el vino de calidad es susceptible de ser envejecido; estas *apothecae* son diferentes de las *cellae vinariae*, las instalaciones generales de fabricación del vino.

Sin embargo, el mismo Plinio reconoce que aún en esa época, aunque todo el mundo reconocía su calidad, las ánforas que transportaban esos vinos romanos sólo

llevaban como información en sus etiquetas el nombre del cónsul (la fecha de envasado), no siendo hasta más tarde que se escribieron en ellas las diferentes "denominaciones de origen" o la variedad de uva utilizada en su elaboración (Plin., *HN.*, 14, 84); un ejemplo de este cambio lo podemos ver en una inscripción conservada sobre un ánfora de la forma Dressel 1 *similis* encontrada en el monte Esquilino de Roma (publicada en CIL XV, 4554): *Fal(ernum) Mas(sicum) / Q(uinto) Lutatio / C(aio) Mario / co(n)s(ulibus)* = "(vino) Falerno-Másico,⁹ envasado siendo cónsules Quinto Lutacio Cátulo y Cayo Mario [102 a.C.]".

Contra esa tesis de Plinio refiriendo que las primeras "denominaciones de origen" sólo comienzan a partir del año 121 a.C. tenemos un único argumento en contra. Se trata de otro documento epigráfico, hoy desaparecido, encontrado en una tumba de la antigua ciudad de Capena (a unos 30km al noreste de Roma) y conservado inicialmente en el Museo de Villa Giulia (Della Seta, 1918, p. 335-336; CIL, vol. I2 *addenda* 2, 4 n. 2929). Se trata de un ánfora vinaria con una inscripción en tinta roja que dice lo siguiente: *Gn(aei) Etrili / L(ucio) Ani(cio) co(n)s(ule) / F(alernum?)* = "(Producido o propiedad) de Cneo Etrilio. Año 160 aC (siendo cónsul Lucio Anicio Galo). (vino) F(alerno?)". En apoyo de la lectura *falernum* tenemos un texto de Cicerón (*Brutus*, 287) quien, hablando de vinos extraordinariamente viejos, iguala la categoría del falerno producido en el año de Opimio (121 a.C.) al del producido en el año de Anicio (160 a.C.):

Como si a uno le gustara el vino de Falerno, pero no tan nuevo como para querer el elaborado bajo los últimos cónsules, ni tan viejo como para buscar el nombre del cónsul Opimio o Anicio. Sin embargo, son años excelentes, lo creo. Pero un vino demasiado añejo no tiene el sabor agradable que buscamos y ya no es tolerable (Cic., *Bru.*, 287).

Por tanto, si damos crédito a esa inscripción, quizá habría que retrasar la fecha del comienzo de las "denominaciones de origen" romanas en, al menos, 40 años. Sería entonces el momento en el que comenzaron a consumirse los vinos envasados en ánforas que llevaban en sus etiquetas topónimos como falerno (el primero en aparecer), céculo o albano; más tarde, con el inicio del imperio, aparecerán otros de calidad similar: el *surrentinum*, el *setinum* o el *hadrianum*. Y del mismo modo, esas mismas etiquetas comenzaron a indicar a inicios del s. I a.C. la uva que se utilizó en su elaboración, siendo las más prestigiosas la aminea, la nomentana, la apiana o la eugenia, entre otras más.

⁹ El monte Másico hacía de límite entre el Lacio y la Campania. En la vertiente norte estaba el campo Másico; en la vertiente sur, el campo Falerno. Por tanto, vino falerno y másico son intercambiables como denominación de origen. Cf. Marcial, *Epigramas*, 1, 18, 1; 4, 69, 1; 13, 111. Incluso la inscripción podría estar indicando que la "denominación de origen" es massica y la uva falerna (cf. Plin., *HN.*, 14, 38: "Sé que las vides transplantadas desde Falerno se llaman falernas").

A pesar de todo, sin embargo, aún a finales del siglo II a.C. los romanos no eran muy pródigos en el uso de vinos de lujo en sus mesas. El gran cambio comenzará a mediados del siglo I a.C. En este sentido Plinio, citando a Varrón, pone dos ejemplos del gran salto que se produce, de la gran diferencia existente entre lo que solía acontecer a finales del siglo II a.C. y lo que sucedía ya a mediados del siglo I a.C.:

Acerca de qué vinos tenían prestigio en su juventud, Marco Varrón [116-27 a.C.] nos informa con estas palabras: «Lucio Lúculo, cuando era niño, no vio nunca en casa de su padre un banquete suntuoso en el que se sirviera vino griego más de una vez; él mismo, cuando volvió de Asia, repartió más de cien mil *cados* como regalo. Cayo Sentio, al que hemos conocido como pretor, decía que el vino de Quíos había entrado por primera vez en su casa cuando el médico se lo prescribió por sus dolores de estómago. Hortensio dejó más de diez mil *cados* a su heredero (Plin., *HN.*, 14, 96).

Así, Lucio Licinio Lúculo, nacido en el año 118 a.C. y prototipo del lujo desmedido de finales de la República, recordaba que, de niño, nunca vio en casa de su padre un banquete en el que se sirviese más de una vez vino griego a los invitados; por el contrario, el propio Lúculo, a su vuelta victoriosa de Asia 50 años más tarde, en 67 a.C., se pudo permitir la distribución al pueblo romano de 100.000 *cados* (1 *cado* tiene 39 litros de capacidad) de vino griego, equivalentes a casi 4 millones de litros. Del mismo modo, el vino de Quíos sólo entró en casa de Cayo Sentio (pretor urbano en 94 a.C. y gobernador de Macedonia entre 93 y 87 a.C.) durante su niñez, cuando el médico se lo prescribió por un problema intestinal. Pero en 50 a.C., año de la muerte del famoso abogado Quinto Hortensio Hórtalo, éste dejó a sus herederos una casa en el Palatino con una bodega que contenía (hemos de suponer que entre otras muchas ánforas conteniendo otros tipos de vino) más de 10.000 *cados* de vino de Quíos, el equivalente a 390.000 litros. En realidad, muy posiblemente Hortensio acaparaba esa enorme cantidad de vino más como inversión especulativa que como reserva de uso privado.

Quizá, el comienzo de esta desviación exagerada hacia el lujo excesivo podría estar a inicios del siglo I a.C. Así, en el año 89 a.C., vemos a los censores Publio Licinio Craso y Lucio Julio César, publicar un edicto (Plin., *HN.*, 14, 95): "que nadie venda vino griego ni amineo a ocho ases el cuadrantal". El cuadrantal es la misma medida de capacidad que más tarde se denominó ánfora: contiene 26 litros. El límite de precio impuesto por los censores parece extremadamente bajo, pues estamos hablando no sólo de 26 litros de vino a cambio de 8 ases (= 2 sestercios), sino que se trata de vinos de calidad; el edicto hace referencia por una parte a cualquier vino griego (considerando que todos los vinos griegos de importación son de calidad) y por otra al vino romano hecho con la uva amínea, la variedad romana considerada como la mejor. Esta cifra tan baja podría

hacer pensar que, en algún momento de la transmisión del texto, el copista se equivocó y los 8 ases quizá fueron originariamente 8000. Ese precio sí estaría mucho más acorde con la realidad; además coincide con el precio que podría costar un esclavo en la época. De esta forma tendríamos que se prohibía que un ánfora de vino de calidad se pudiera vender por encima del precio de un esclavo, los 2000 sestercios (= 8000 ases). Que un hombre costase igual o incluso menos que un ánfora de vino era una costumbre que se había puesto de moda en los mercados occidentales en esa época, pues como nos indica Diodoro Sículo (c. 90-30 a.C.) en la Galia era corriente hacer el trueque de un hombre a cambio de un ánfora de vino:

[Los galos] Al ser sobremanera aficionados al vino, beben hasta saciarse el vino sin rebajar, importado por los comerciantes; y dado que hacen un uso brutal de la bebida debido a su pasión por ella, se emborrachan y son presa del sueño o del delirio. Por este motivo muchos comerciantes itálicos, con su habitual apego al dinero, piensan que la afición de los galos por el vino constituye su regalo de Hermes. Transportan el vino en barcas por los ríos navegables o en carros a través del llano, y reciben a cambio un precio increíblemente alto, puesto que dan un ánfora de vino y reciben a cambio un esclavo, trocando bebida por esclavos (Diod. Sic., 5, 26, 3).

Hemos de recordar aquí que esta prohibición del año 89 a.C. la hacen los censores, los encargados de velar por la moral pública (el *regimen morum*), el control general de la conducta de los ciudadanos. Mantener la moral pública era uno de los deberes más importantes de los censores y esto hacía que su cargo fuera uno de los más venerados y temidos. De esta manera, los censores ejercían una supervisión completa, al menos nominal, sobre toda la vida pública y privada de cada ciudadano. Sus actuaciones no estaban destinadas simplemente a prevenir delitos o actos particulares de inmoralidad, sino más bien a mantener el carácter, la ética y los hábitos tradicionales romanos, el *mos maiorum* (Cic., *De Legibus*, 3, 3; Liv., 4, 8; 24, 18; 40, 46; 41, 27; 42, 3; Suetonio, *Augustus*, 27). De su lucha contra la inmoralidad destacaban sus actuaciones contra el modo de vida excesivo y lujoso, o del gasto extravagante de dinero. Se registran muchísimos casos de este tipo (Liv., 14, 39, 4; Plut., *Cato*, 18; Aul. Gell., *NA.*, 4, 8; Val. Max., 2, 9). Posteriormente se crearon las *leges sumptuariae* para controlar la creciente pasión por los lujos.¹⁰ Sin embargo, estas intervenciones legislativas contra la difusión de la ostentación

¹⁰ La promulgación de leyes sumptuarias, que buscaban mantener el recuerdo de los tiempos pasados, el respeto de las reglas familiares y dictados inspirados por principios religiosos, intentaron proteger a la sociedad romana de los excesos llegados con las conquistas. En 180 a.C. la *lex Orchia* limitaba el número de invitados a la mesa, para evitar reuniones que con la ayuda de la niebla de la bebida pudieran acabar en peleas indeseables. En 161 a.C. un senadoconsulto prohibía gastar en las *mutationes* (rito importado de Oriente que incluía un banquete) más de 120 ases por comida, de no servir vinos extranjeros (por su elevado precio) y de no exhibir más de 100 libras de plata sobre la mesa (unos 32,7 kg). Otras leyes reafirmaron esas restricciones, como la *lex Fannia*, la *lex Didia* del 143 aC o la *lex Emilia* del 115

producieron un efecto contrario: dieron impulso a una gastronomía aún más compleja que, recurriendo a artificios asombrosos, buscó obtener resultados extraordinarios simulando formas y sabores tradicionales mediante las estratagemas más ocultas. Baste releer el relato petroniano y enumerar los platos que se suceden para comprender, más allá del paroxismo literario, el nivel de los trucos puestos en práctica (Petronio, *Satiricon*, 33-36; Maiuri, 1935; Della Corte, 1965, p. 300).

Así pues, esta lucha de los censores contra la extensión del lujo excesivo no tuvo éxito. Según nos cuenta Plinio, vemos que a mediados del siglo I a.C. el lujo ha inundado por completo la ciudad, al mismo tiempo que casi todos los grandes viñedos italianos habían alcanzado su máxima celebridad. Un ejemplo de esas nuevas metas conquistadas por el vino itálico lo muestra el hecho de que César, para celebrar sus triunfos, distribuyó al unísono entre sus compatriotas vino griego y vino romano sin distinción en tres ocasiones diferentes:

El dictador César ¿No repartió también en el banquete de su triunfo ánforas de vino de falerno y cados de quíos? Igualmente, por su triunfo de Hispania ofreció quíos y falerno, y en calidad de epulón, en su tercer consulado, falerno, quíos, lesbos y mamertino, momento en que consta que por primera vez se sirvieron cuatro variedades de vino (Plin., *HN.*, 14, 97).

Así, en septiembre de 46 a.C., para celebrar su cuádruple triunfo sobre la Galia, Egipto, Farnaces (en Asia) y Juba (en África) ofreció en un banquete, donde se contaron 22.000 triclinios (Suet., *Iulius*, 38, 2; Plut., *Caesar*, 55, 4),¹¹ un ánfora de vino de falerno y un *cado* de vino de Quíos a cada grupo. Ese mismo año, seguramente para celebrar su autonombraimiento como epulón y la ampliación del colegio a 10 individuos, aumentó el reparto a cuatro especies de vino a la vez, dos griegos y dos romanos: falerno, quíos, lesbos y mamertino. Jamás, según confiesa Plinio, se hizo tan loca profusión de riqueza.¹² Finalmente, en 45 a.C., cuando celebró su triunfo tras vencer a los hijos de Pompeyo en la batalla de Munda en Hispania, volvió a repartir vino de falerno y vino de Quíos.

a.C. En 97 a.C. la *lex Licinia* reafirmaba la *lex Orchia* y fijaba en 200 sestercios el gasto para un banquete matrimonial, definiendo incluso el peso de la carne y de los demás alimentos no vegetales. También Sila promulgó una *lex Cornelio* y en 78 a.C. la *lex Emilia* autorizó algunas comidas y prohibió otras como lirones y otros animales exóticos.

¹¹ En cada triclinio suelen colocarse, habitualmente, hasta 9 individuos; si multiplicamos ese número por los 22000 triclinios dispuestos por César, tenemos como resultado que pudieron sentarse a la mesa hasta 198000 romanos. Una cifra incluso más alta que la del número de romanos que resultaron del censo hecho por el mismo César pocos días después del banquete, donde se contaron 150.000 ciudadanos (Plut., *Caesar*, 55, 5). Si, como dicen las fuentes, en la celebración de sus triunfos repartió a cada triclinio un ánfora de vino de falerno (26 litros) junto con un *cado* de vino de Quíos (39 litros), a cada grupo de 9 individuos tocaron 65 litros de vino.

¹² La noticia de que César, durante su 3º consulado (46 a.C.), fue el primero en dar 4 vinos diferentes la considera Plinio tan importante como para figurar transcrita casi literalmente en el índice del libro XIV.

Pero, ¿Cómo eran realmente estos vinos de calidad? ¿Podrían competir con los vinos actuales? Si consultamos las fuentes literarias vemos que los romanos utilizaban los mismos o muy parecidos procedimientos a los que se siguen hoy día para conseguir un producto de lujo. Una de las características que definen y diferencian más claramente los vinos de lujo de los vinos normales es aquella que permite que los primeros se pueden y suelen envejecer, pues su calidad mejora con el tiempo mientras los vinos normales deben consumirse en pocos años y los vinos mediocres se deben consumir cuanto antes.¹³

Si quisiéramos hacer un vino de calidad, tanto en época romana como en la actualidad, lo primero que tenemos que saber es que el factor más importante en la calidad de un vino es la luz solar que recibió la uva. Si no hay suficiente sol, la uva no produce suficientes azúcares y sin éstos la fermentación alcohólica creará un vino con poca estabilidad y con muchas posibilidades de sufrir enfermedades o quiebras. En principio, cuanto más alta sea la riqueza en azúcares del mosto, más riqueza alcohólica tendrá el vino. Del mismo modo, cuanto más alta sea esta riqueza, más difícil será el picado o avinagrado del vino, aunque sólo en los vinos de más de 16° no existe ese peligro.

Los romanos no sabían nada acerca del proceso químico que tiene lugar cuando las levaduras que habitan en la piel de las uvas consiguen entrar en contacto con los azúcares que se encuentran en el interior. Pero lo que sí sabían es que el sol es el factor más importante en las condiciones y calidad que tendrá una cosecha. Que las uvas más maduras daban mejores vinos. Y que los hechos con esas uvas duraban más tiempo sin picarse, sin convertirse en vinagre tras pocos meses. Y, además, que estos vinos hechos con las uvas más maduras se podían envejecer con más facilidad que los otros y sufrían muchas menos quiebras y enfermedades.

Por ello, igual que hoy, lo romanos comenzaban sus vinos de lujo seleccionando las mejores uvas del viñedo para obtener un mosto de la mejor calidad posible. Los

¹³ Generalmente, al vino recién hecho le falta alcanzar el sabor definitivo que determinará su calidad. Irá madurando con el paso del tiempo, hasta alcanzar su desarrollo óptimo en función de su aptitud inicial; este proceso es el que constituye la crianza y añejamiento del vino. Por regla general la calidad del vino aumenta paulatinamente hasta alcanzar en un determinado momento su máximo nivel, que luego se perderá progresivamente. Pero tanto la calidad como la duración de ésta varían según el vino: Los vinos con poco grado alcohólico suelen conseguir su óptimo en muy poco tiempo (incluso algunos a los pocos meses de haber acabado su fermentación) y por tanto a partir de ese momento perderán gran parte de sus cualidades. En el otro extremo tenemos los vinos de alta graduación, vinos de lujo en los que se busca un *bouquet* obtenido por añejamiento, proceso que puede durar 10 años o más. Los vinos tintos de calidad que pueden ser envejecidos consiguen su óptimo en 10 años, conservando sus cualidades unos 8 años más, momento en el que empiezan a decaer hasta perder sus cualidades a los 50 años. Más largo es el ciclo del oporto: 15 años hasta el óptimo, que conserva durante 20 años y se anula completamente a los 100. Los vinos de marsala y de tokay superan al oporto en todos estos períodos; pero el que supera a todos es el jerez, que precisa 30 años para alcanzar el óptimo, lo conserva 60 años y sólo hasta los 160 años de haberse efectuado la vendimia originaria no habrán perdido completamente sus buenas cualidades (Ibar, 2002, p. 125-127). Compárese con lo que dice Plinio del vino de la añada de Opimio, separada del tiempo en el que escribe Plinio en unos 200 años.

romanos distinguían muy bien las diferentes calidades del mosto. Para ellos, como para los viticultores de hoy, el mejor mosto es aquél que sale de la uva sin apenas presión. Los romanos lo llamaban *mustum lixivum* y nosotros lo llamamos mosto yema, mosto lágrima o mosto flor. Es el mosto que se obtiene al pisar la uva;¹⁴ o, mejor incluso, aquél que sale de forma natural de las uvas aplastadas por su propio peso.¹⁵ Este tipo de mosto estaba destinado a confeccionar los vinos de mejor calidad, pues es el que sale de las uvas que están más maduras y que por lo tanto contienen mayor cantidad de azúcares.¹⁶

Tras el prensado el mosto se almacenaba en grandes tinajas de barro (*dolia*) de unos 500 litros (pero también de 1000 o incluso más litros) donde se esperaba que se produjera la fermentación. Ese mismo tipo de recipiente es el que se sigue utilizando aún hoy en algunas regiones vinícolas, como Montilla-Moriles o la Mancha en España o el Alentejo en Portugal. En ellos, mientras se realizaba la fermentación, también se atendían las posibles enfermedades que pudieran atacar al vino. Para ello los romanos añadían a veces a sus vinos algunos ingredientes que, *a priori*, hoy nos pueden parecer extraños. Sin embargo, son productos que, en la mayoría de los casos, se han utilizado hasta hace muy poco tiempo en la vinificación moderna y que aún hoy se usan en algunos lugares o en algunos tipos de vino modernos. Los procesos e “ingredientes” principales utilizados en la sanidad de los vinos por los romanos son: El enyesado, el salado, la adición de pez y el sulfitado.

Enyesado: Todavía se sigue utilizando en numerosas regiones vinícolas situadas en países cálidos, cuyos mostos tienen poca acidez natural. Un ejemplo paradigmático es el de los vinos de Jerez. Este enyesado, de forma genérica, ha consistido en la adición al mosto, durante la fermentación, de una pequeña cantidad de yeso (o de polvo de mármol, en el caso de algunos vinos romanos). El sulfato de calcio del yeso/mármol, al combinarse con el vino, aumenta su contenido en ácido tartárico, con los que aumenta su acidez y permite una mejor y mayor conservación; además el sulfato de calcio disminuye

¹⁴ El sistema clásico de pisado con los pies es engorroso y de baja producción, pero con este sistema los hollejos de la uva quedan completamente desgarrados mientras que las pepitas y el ruspón quedan enteros; para un vino de calidad éstos no deben romperse nunca, pues el ruspón daría demasiado sabor tónico y las pepitas un aceite de sabor desagradable; por otra parte el pisado con los pies provoca que la aireación del mosto resultante sea muy elevada, con lo que se favorece el desarrollo de las levaduras (Ibar, 2002).

¹⁵ Por ejemplo, Columela (*Rust.*, 12, 41): *Mustum lixivum de lacu statim tollito: hoc autem erit, quod destillaverit antequam nimium calcetur uva* (= Retira en seguida de la poza el mosto yema, que es el que ha destilado antes de que la uva esté demasiado pisada).

¹⁶ La segunda calidad de mosto se obtenía utilizando una prensa. Con el mosto así obtenido se realizaban los vinos corrientes. Finalmente, cuando la fuerza de la prensa no podía exprimir más los orujos éstos se humedecían con agua durante un día o dos y eran vueltos a prensar, obteniéndose un mosto con muy poco nivel de azúcares. Con este mosto los romanos realizaban un vino muy barato al que llamaban *lora* y que no duraba más de 3 meses debido al débil grado alcohólico que contenía. Solía estar destinado a los esclavos.

la actividad de la fermentación y previene en cierta medida el agriado del vino. Con el enyesado también se consigue clarificar el vino y avivar su color (Ibar, 2002).

Salado: La adición de sal al vino fue una acción abundantemente utilizada por los romanos a imitación de muchos de los vinos griegos. Esto se realizaba normalmente agregando agua de mar al vino. La sal se añade para clarificar el vino, aumentar su sabor y permite que el vino quede menos expuesto a agriarse (Ibar, 2002). En la actualidad, la legislación de la Unión Europea permite un máximo de 3 gramos de sal por litro de vino. Algunos vinos griegos, como el de la isla de Cos, llegaron a tener unos 15 gramos de sal por litro.

Empegado: La pez es resina cocida y se obtiene por combustión lenta de madera resinosa. A diferencia de la resina fresca, es muy poco o nada soluble en el alcohol y se añadía al mosto por su poder antiséptico. Tanto durante la fermentación como al final de la misma.

Sulfitado: El sulfitado consiste en la adición de anhídrido sulfuroso al vino para asegurar su conservación. En la actualidad, casi todos los vinos de mesa lo reciben. Es el conocido «contiene sulfitos» que indican la mayoría de etiquetas modernas y al que está obligado cualquier vino que contengan más de 10mg de dióxido de azufre por litro. El sulfitado es la acción que produce mayor seguridad de que el vino pueda mantenerse estable durante un tiempo prudencial y gracias a Plinio sabemos que los romanos ya utilizaban este procedimiento (Plin., *HN.*, 14, 129).

Envejecimiento: Una vez fermentado y después de pasar los meses del invierno, el vino se trasegaba en primavera y se cataba. Los mejores vinos se trasegaban a otras *dolia*, situadas en *apothecae* (*cf. supra* y Plin., *HN.*, 14, 94), donde eran envejecidos debidamente. A veces también se utilizaban las ánforas para el envejecimiento. Y será en estas ánforas donde finalmente acostumbraba a comercializarse el vino. Normalmente, la mayoría de las etiquetas que se suelen encontrar en las ánforas de vino indican que ha sido envejecido durante 4 años. Lo que hoy consideraríamos un *reserva* o *gran reserva*.

Envejecimiento artificial: A veces, para acelerar el envejecimiento natural del vino se practicaba el calentamiento del mismo en *fumaria*, pues el calor acelera la oxidación. Era un procedimiento muy parecido al que se realiza aún hoy con los vinos de Madeira, que son calentados durante unos meses a cerca de 40°. Esto sólo se podía realizar con vinos que tuvieran gran calidad, pues de lo contrario el tratamiento era perjudicial y podían avinagrarse mucho más rápidamente. El médico Galeno, originario de Pérgamo explica muy bien el proceso:

Y es verdad que, entre nosotros, en Asia, cada vez que llega la buena estación, casi todo el mundo, después de haber metido su vino en ánforas, las mete bajo

los techos de tejas de las casas. Seguidamente se las baja para meterlas en las plantas bajas de los edificios donde se encienden grandes fuegos. Y aún más, se orientan las bodegas hacia el sur y el sol. Gracias a esos procesos el vino se puede vender y beber más rápidamente. Y lo que en otros casos tarda mucho tiempo a producirse llega a suceder en mucho menos tiempo calentando así los vinos (Gal., *Claudi Galeni Opera Omnia*, 11, 664-665).

Finalmente, presentaré a continuación los resultados de un experimento realizado entre los años 2009 y 2013 en el que nos propusimos comprobar si un vino considerado de lujo por los romanos podría ser hoy día considerado como vino de calidad. Con esa intención formamos un equipo compuesto por un viticultor (Miquel Sunyer), un enólogo (Josep María Vaquer) y dos historiadores (Aguilera Martín et al, 2023). Escogimos como ejemplo a reproducir el *vinum mulsum*. El *mulsum* era uno de los vinos más importantes para los romanos y se apreciaba más cuanto más viejo era. Se solía beber como aperitivo durante la *gustatio*, el primer servicio de la cena, la comida más importante para los romanos (Plaut., *Per.*, 87; Varrón, *Re Rustica*, 3, 16, 2, *in convivio*; Cic., *Clu.*, 166). Este uso del *mulsum* fue tan frecuente que con el tiempo la *gustatio* llegó a veces a confundirse y tomar el nombre de *promulsis*, por derivación de este vino de aperitivo (Horace, *Sermones*, 2, 4, 24-27). En algunos casos se bebía durante toda la comida, aunque no era de muy buen gusto el hacerlo así. En este sentido Petronio (*Sat.*, 34, 1) se ríe del nuevo rico Trimalción, quien por demostrar su riqueza ofrece a sus huéspedes esa posibilidad. Tanto se puso de moda el beberlo como aperitivo que incluso algunas ánforas de vino *mulsum* llevan la etiqueta de *gustaticium* en lugar del más corriente *mulsum* (Cf. CIL IV, 5589, encontrada en la casa de los *Vettii* de Pompeya).

A la hora de reproducir el *mulsum* encontramos en las fuentes clásicas dos recetas, una propuesta de Columela (*De re rustica*, 12, 41) en el siglo I d.C. y otra de Paladio (11, 17) en el s. IV d.C. Tanto la receta de Columela como la de Paladio, describen un *mulsum* hecho a base de mosto flor, de uvas cultivadas en emparrados del tipo de los que aún hoy día se pueden ver en Campania, donde las viñas se conducen *in alberato*, un sistema de poda por el que se obliga a la planta a remontar los árboles y gracias al cual las uvas reciben la mayor cantidad de sol posible, y la reciben además de manera uniforme. *La idea es, siempre, obtener un mosto lo más azucarado posible*. En ambas recetas y antes de que comience la fermentación, se añadía miel fresca al mosto flor, de forma que las levaduras que convierten el azúcar del mosto en alcohol convirtieran también en alcohol el azúcar de la miel. En los dos procedimientos se añade 1/5 parte de miel por 4/5 partes de mosto.

A la hora de decidirnos por la variedad de uva a utilizar, en nuestro experimento nos tuvimos que conformar con variedades modernas y en particular escogimos una uva

característica de Batea (Tarragona), *la vernatxa blanca*. En realidad, ni Columela ni Paladio nos dicen que se haya de escoger una uva específica, sino que se ha de escoger la de mejor calidad y con el mayor grado de maduración.

Tanto la receta de Columela como la de Paladio proponen una vinificación en blanco, es decir, una vinificación sin restos de hollejos ni raspones. El *vinum mulsum* es un vino que se fabrica sin presencia de las vinazas, sin el sombrero flotante típico de la vinificación en tinto. Al no existir ese sombrero la actividad fermentativa es menos violenta que la que habitualmente producen los hollejos del sombrero y alcanza menos temperatura. Esta forma de trabajar también provoca que la producción alcohólica aumente en ausencia de vinazas; así, con la vinificación en blanco se obtiene un 10% más de grado alcohólico del que se consigue con los otros sistemas de vinificación.

Tras la adición de la miel al mosto tuvo lugar la fermentación alcohólica de la mezcla, que tuvo una duración diferente cada año del experimento, pero que de media rondó los 20-30 días (Aguilera Martin et al, 2023, figura 9). Una vez realizada la fermentación y convertido el mosto en vino, éste fue sulfitado y trasegado. Desconocíamos los posibles problemas de inestabilidad generados por una mezcla hecha a base de mosto y miel. Especialmente temíamos que el vino resultante tuviera muchas impurezas y que necesitase una clarificación. Sin embargo, el vino resultó sorprendentemente claro y para su limpieza sólo se utilizó un simple trasegado. En la tabla que aquí reproducimos se pueden observar las diferentes analíticas finales según cada uno de los años del experimento.

Tabla 1 - Analíticas finales

Año	2009	2010	2011	2012	2013
Densidad (gr/l)	1.041	1.040	1.043	1.043	1.045
Grado Baumé	4,6	5,5	7,4	6,9	5,8
Grado alcohólico por destilación 20/20	16,9°	14,9°	15,8°	15,2°	16,1°
SO ₂ libre (mg/l)	3,8	5	8	10	4
SO ₂ total (mg/l)	12	27	30	31	30
Acidez total tartárica (gr/l ácido tartárico)	5,1	6,3	6,7	6,7	5,8
Acidez volátil (gr/l ácido acético)	1,54	0,92	1,15	1,2	1,1

Fonte: Aguilera Martín et al, 2023, p. 368-383, figura 10.

A la hora de envejecer el vino, por problemas logísticos no pudimos hacerlo dentro de depósitos de cerámica (*dolia*) sino que lo hicimos en un depósito de acero inoxidable. Pero, como se puede apreciar en la fotografía de la figura 1, el envejecimiento ha discurrido de forma perfecta.

Figuras 1 y 2 - A la izquierda, el *vinum mulsum* con un año de envejecimiento. A la derecha, el *vinum mulsum* con 12 años de envejecimiento.



Fonte: Aguilera Martín et al, 2023, p. 368-383, figura 11a y 11b.

En su primer año (ver figura 1 izquierda) nuestro vino tiene un color amarillo pálido, de ribetes dorados, de lágrima densa y lenta, muy límpido y brillante. Los aromas que desde el primer momento saltan de la copa recuerdan la uva bien madura, presencia de cítricos y flores blancas. También un apreciable toque de frutas maduras de hueso, como el melocotón, el albaricoque, las cerezas o las ciruelas. Para acabar con notas de miel de brezo y monte bajo. Todo ello junto a una extremada sutileza y armonía. En boca deja un sabor algo alcohólico, aterciopelado y dulce, pero no excesivamente, para nada empalagoso; y siempre con una fresca chispa cítrica.

Con 12 años de envejecimiento (figura 2 derecha), el color ha cambiado hacia un dorado rojizo fruto de la oxidación paulatina a la que el vino se ha visto sometido. En nariz tiene aromas pronunciados de hojas de tabaco y canela; y en boca nos encontramos con un cuerpo medio cargado de notas terciarias derivadas del proceso oxidativo durante su elaboración: miel, frutos secos y flores secas.

Quizá parte de su éxito como bebida de moda entre los romanos se debió al color tan particular que el *mulsum* adquiere con el tiempo. Un color ideal (figura 2), como nos

dice Plinio, para combinar con el color de las carísimas mesas hechas de madera de *thuja* (la *tetraclinis articulata*), tan en boga en la Baja República y el Alto Imperio (Plin., *HN.*, 13, 97).

Figura 3 - Detalle de un fresco con mesa de madera de *thuja*. Herculano (IV estilo pompeyano, 50-79dC).



Fonte: Museo Archeologico Nazionale di Napoli. N° inv. 9024.

Una vez comprobada la calidad de este vino, ahora sólo nos queda comprobar si nuestro *mulsum* cumple con su fama de ser un fuerte reconstituyente y un seguro de longevidad: Así, en una cena a la que el emperador Augusto invitó a un viejo centenario, Romilio Polio, aquél le preguntó cómo conseguía mantenerse en forma después de haber cumplido los 100 años y Romilio Polio le respondió que "con aceite por fuera y vino mulso por dentro" (Plin., *HN.*, 22, 113-114).

Referencias

Documentaciones

- ARNOBIUS OF SICCA. *The seven books of Arnobius Adversus gentes*. Edited by Alexander Roberts and James Donaldson. Edinburgh: T. & T. Clark, 1971.
- ATHENAEUS OF NAUCRATIS. *The deipnosophists or banquet of the learned of athenœus*. Translated by C. D. Yonge. London: R. Clay, Printer, Bread Street Hill, 2011.
- AULUS GELLIUS. *Noctes Atticae*. Edited by P. K. Marshall. Oxford: Clarendon Press, 1990.
- CATO; VARRO. *On Agriculture*. Translated by W. D. Hooper, Harrison Boyd Ash. Cambridge: Harvard University Press, 1934.
- CATO. *Orations. Other Fragments*. Edited and translated by Gesine Manuwald. Cambridge: Harvard University Press, 2023.
- CICERO. *Brutus. Orator*. Translated by G. L. Hendrickson, H. M. Hubbell. Cambridge: Harvard University Press, 1939.
- CICERO. *De re Publica (On the Republic) and De Legibus (On the Laws)*. Translated by Clinton W. Keyes. Cambridge: Harvard University Press, 1928.
- COLUMELLA, L. J. M. *On agriculture*. Edited and translated by E. S. Forster e E. H. Heffner. Cambridge: Harvard University Press, 1993.
- CORPUS INSCRIPTIONUM LATINARUM. Vol IV: *Inscriptiones parietariae Pompeianae Herculaneenses Stabianeae. Suppl: Inscriptionum parietariarum Pompeianarum supplementum. Pars III: Inscriptiones Pompeianae Herculaneenses parietariae et vasorum fictilium. 3. Lieve* Edited by Matteo Della Corte and Pio Ciprotti. Walter de Gruyter, 1952.
- DIODORUS SICULUS. *Library of History*: books 4.59-8. Translated by C. H. Oldfather. Cambridge: Harvard University Press, 1939. v. III.
- DIONYSIUS OF HALICARNASSUS. *Roman Antiquities*: books 1-2. Translated by Ernest Cary. Cambridge: Harvard University Press, 1937. v. I.
- GALEN. *Claudii Galeni Opera Omnia*. Edited by Karl Gottlob Kühn. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.
- HORACE. *Satires. Epistles. The Art of Poetry*. Translated by H. Rushton Fairclough. Cambridge: Harvard University Press, 1926.
- ISIDORI HISPALENSIS. *Etymologiarum sive originum libri XX*. Translated by Wallace M. Lindsay. Oxford: Oxford University Press, 1911.
- JUVENAL. *The Satires*. Edited with introduction and commentary by John Ferguson. New York: St Martin's Press, 1989.

- LIVY. *History of Rome*: books 38–40. Edited and translated by J. C. Yardley. Cambridge: Harvard University Press, 2018. v. XI.
- PETRONIUS. *Satyricon*. Translated with notes by Sarah Ruden. Cambridge: Hackett, 2000.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle*: livre XIII. Texte établi et traduit par Alfred Ernout. Paris: Les Belles Lettres, 1956.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle*: livre XIV. Texte établi et traduit par Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1958.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle*: livre XVIII. Avec la contribution de André Le Boeuffle. Texte établi et traduit par Henri Le Bonniec. Paris: Les Belles Lettres, 1972.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle*: Livre XXII. Texte établi et traduit par Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1970.
- PLUTARCH. *Moralia. Roman Questions. Greek Questions. Greek and Roman Parallel Stories. On the Fortune of the Romans. On the Fortune or the Virtue of Alexander. Were the Athenians More Famous in War or in Wisdom?*. Volume IV. Translated by Frank Cole Babbitt. Cambridge: Harvard University Press, 1936.
- PLUTARCH. *Lives. Theseus and Romulus. Lycurgus and Numa. Solon and Publicola*. Translated by Bernadotte Perrin. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. I.
- PLUTARCH. *Lives. Themistocles and Camillus. Aristides and Cato Major. Cimon and Lucullus*. Translated by Bernadotte Perrin. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. II.
- POLYBIUS. *The Histories*: books 5-8. Translated by W. R. Paton. Cambridge: Harvard University Press, 2011. v. III.
- SENECA. *Epistles 66-92*. Translated by Richard M. Gummere. Cambridge: Harvard University Press, 1920. v. II.
- SERVIUS. *Commentary on Virgil's Aeneid*. Servii Grammatici qui feruntur in Vergilii carmina commentarii. Ed. Georgius Thilo and Hermannus Hagen. Leipzig: Teubner, 1881.
- SUETONIUS. *Lives of the Caesars*. Translated by J. C. Rolfe. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. I.
- SUETONIUS. *Lives of the Caesars. Claudius. Nero. Galba, Otho, and Vitellius. Vespasian. Titus. Domitian. Lives of Illustrious Men: Grammarians and Rhetoricians. Poets (Terence. Virgil. Horace. Tibullus. Persius. Lucan). Lives of Pliny the Elder and Passienus Crispus*. Translated by J. C. Rolfe. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. II.
- TERENCE. *Andria*. Edited with Introduction and Notes by Sander M. Goldberg. Cambridge: Cambridge University Press, 2022.
- TERTULLIAN; MINUCIUS FELIX. *Apology. De Spectaculis. Octavius*. Translated by T. R. Glover, Gerald H. Rendall. Cambridge: Harvard University Press, 1931.

- VALERIUS MAXIMUS. *Memorable doings and sayings*. Edited and Translated by D. R. Shackleton Bailey. Cambridge: Harvard University Press, 2000.
- VARRON. *Économie rurale*: livre III. Texte établi, traduit et commenté par Charles Guiraud. Paris: Les Belles Lettres, 1997.

Bibliografía de referencia

DAREMBERG, C.; SAGLIO, E. (dir). *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines d'après les textes et les monuments*. Paris: Hachette, 1877-1919.

Bibliografía general

AGUILERA MARTÍN, A. et al. Vinum Mulsum. La recuperación experimental del vino romano más exclusivo. In: PONS PUJOL, L.; PÉREZ GONZÁLEZ, J. (ed.). *De luxuria propagata romana aetate: Roman luxury in its many forms*. Oxford: Archaeopress, 2023, p. 368-383.

DELLA CORTE, M. *Case ed abitanti di Pompei*. Napoli: Fausto Fiorentino Napoli, 1965.

DELLA SETA, A. *Museo di Villa Giulia*. Roma: Danesi, 1918.

IBAR, L. *Cómo se hace un buen vino*. Barcelona: De Vichi, 2002.

MAIURI, A. *La Cena di Trimalchione di Petronio Arbitro*: saggio testo e commento. Napoli, 1935.

MCGOVERN, P. E. et al. Neolithic resinated wine. *Nature*, 381/6582, p. 480-481, 1996.

O vinho na medicina tradicional romana: entre o sagrado e o empírico

The wine in traditional Roman medicine: between the sacred and the empirical

Marina Regis Cavicchioli*

Resumo: Este estudo explora o papel crucial que o vinho desempenhou na medicina tradicional romana. O vinho não era apenas um alimento, mas também um componente terapêutico utilizado nas práticas de cura e na prevenção de doenças. Seu uso foi evidenciado desde a época arcaica, no que poderíamos denominar de medicina primitiva e que, posteriormente, se configurou como uma medicina tradicional baseada em ingredientes provenientes dos bosques e campos, frequentemente associados a libações e rituais mágico-religiosos. Desse modo, esse estudo explora a intersecção entre vinho, magia, religião e práticas de cura na Roma antiga, onde a figura da deusa Meditrina simboliza essa conexão, representando a cura, a longevidade e o próprio vinho. A obra de Catão também oferece *insights* sobre a medicina tradicional romana, enquanto também reflete resistência à influência grega e um apelo à preservação dos valores romanos tradicionais. Assim, o vinho é destacado como uma substância sagrada e terapêutica fundamental na prevenção e cura de doenças, além de estabelecer uma ligação entre a prática da medicina e da agricultura.

Abstract: This study explores the crucial role that wine played in the traditional Roman medicine. Wine was not only a foodstuff but also a therapeutic component used in healing practices and disease prevention. Its use has been evidenced since archaic times, in what could be termed primitive medicine and later evolved into traditional medicine based on ingredients sourced from forests and fields, often associated with libations and magical-religious rituals. Thus, this study explores the intersection between wine, magic, religion, and healing practices in ancient Rome, where the figure of the goddess Meditrina symbolizes this connection, representing healing, longevity, and wine itself. The work of Cato also provides *insights* into traditional Roman medicine while reflecting resistance to Greek influence and an appeal to preserve traditional Roman values. Therefore, wine is highlighted as a sacred and fundamental therapeutic substance in disease prevention and treatment, establishing a link between the practice of medicine and agriculture.

Palavras-chave:

Vinho.
Medicina romana.
Práticas de cura.
Rituais mágico-religiosos.
Meditrina.
Catão.

Keywords:

Wine.
Roman medicine.
Healing practices.
Magical-religious rituals.
Meditrina.
Cato.

Recebido em: 15/04/2024
Aprovado em: 20/06/2024

* Professora do Departamento e do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal da Bahia. Líder do grupo de pesquisa Cultura Material, Antiguidade e Cotidiano (CMAC).

Considerações iniciais

O vinho desempenhou um papel crucial na dieta romana, não apenas como alimento, mas também como remédio. Além de possuir o papel de alimento/bebida, o vinho era empregado na prevenção e tratamento de uma variedade de doenças, tanto psicológicas, como tensões e dores de emocionais, como na prevenção de doenças físicas. Utilizado como fármaco, o vinho era frequentemente misturado com outras substâncias, como ervas e plantas, sendo tanto ingerido para a cura de determinadas doenças, como empregado para desinfetar e tratar ferimentos. As fontes antigas atestam inequivocamente o uso medicinal do vinho, como discutiremos em detalhes adiante. No entanto, para uma melhor compreensão de seus usos, é necessário primeiro examinar o contexto da medicina romana.

De acordo com o *Dicionário Etimológico*, de Ernout e Melliet (1932, p. 392), a palavra medicina deriva do termo *medeōr*, um verbo que denota a ação de cuidar, tratar ou medicar. É plausível que desde sua origem, o termo tenha sido empregado na terminologia médica, com o sentido de “fornecer medicamento”. De *medeōr*, derivaram-se diversos termos relacionados, tais como *medēns* (medicina), *medela* (uma palavra arcaica para remédio, substituída na época clássica por *remedium*), *medicus* (médico), *medibilis* (remediável), *Meditrina* (uma deusa associada à cura, vida longa, saúde e ao vinho), *medicamen* e *medicamentum* (ambos significando medicamento), *medicinalis* (medicinal) e *medicare* (curar), entre outros. Além disso, *medicus* e seus derivados, como *medicatus* e *medicamen*, também tinham a conotação de cura através da magia.

Na atualidade, observa-se uma significativa disparidade entre o conceito de medicina, entendido como um campo do saber desenvolvido a partir de métodos científicos, cujas práticas englobam o diagnóstico, tratamento e prevenção de enfermidades e outras condições relacionadas à saúde, abrangendo diversas disciplinas, como anatomia, fisiologia, bioquímica, farmacologia, patologia, microbiologia, entre outras, e as práticas de cura que se fundamentam em costumes tradicionais, utilização de ervas, rituais místicos e religiosos. A medicina da Roma Antiga não pode ser avaliada sob esses critérios contemporâneos, uma vez que se desenvolveu em um contexto cultural, social e científico distinto, marcado por diferentes concepções e abordagens terapêuticas.

Durante muito tempo, a prática médica na Roma antiga esteve fundamentada, predominantemente, no uso tradicional de ervas e alimentos como agentes terapêuticos, amiúde associados a libações e outros rituais religiosos. Nesse contexto, a medicina não era concebida como um campo científico distinto, mas sim como um conjunto de práticas e rituais de origem mágica, e a prática médica era exercida por aqueles que detinham

esses saberes. Nos primórdios de Roma, não existia a figura do médico profissional, e essas práticas de cura eram geralmente conduzidas dentro da esfera familiar, sobretudo pelo *pater famílias* e, ocasionalmente, por uma mulher mais velha (Santacroce; Battalico; Charitos, 2017, p. 2; Real, 2004, p. 306). Não existiam bases teóricas sólidas e a terapêutica era baseada, principalmente, no uso de vegetais e de fórmulas mágicas, caracterizando assim um saber predominantemente empírico (Santacroce; Battalico; Charitos, 2017, p. 2). Essa caracterização é corroborada por Mudry (2016, p. 179):

Trata-se de uma medicina primitiva e popular, o que não significa necessariamente ineficaz; exclusivamente empírica, se entendermos por isso certo número de receitas baseadas em uma experiência tosca, que não se inscreve em qualquer tentativa de construção de um sistema etiológico e patológico racional. Os remédios consistiam essencialmente dos produtos comuns da fazenda, legumes diversos, vinho, mel, ervas aromáticas, cuja eficácia terapêutica repousa sobre as preparações complicadas das quais são objeto.

A chegada dos médicos de origem grega, entre os séculos III a II AEC, teve um impacto significativo na prática médica romana, conforme observado por Mudry (2016, p. 181). Essa transformação foi caracterizada pela incorporação de discussões teóricas e filosófica às práticas de cura tradicionais, de modo que nessa nova medicina:

No lugar das receitas tradicionais e empíricas, dos sortilégios e fórmulas mágicas, ela propunha uma explicação natural da doença, inscrevendo-a em uma interpretação global do homem e do mundo. Ela oferecia terapêuticas fundadas sobre a pesquisa das causas da enfermidade e empregava um tesouro de conhecimentos diversos, anatômicos, fisiológicos, patológicos, dietéticos, farmacêuticos e cirúrgicos, que uma longa tradição havia acumulado. Dispunha, enfim, de uma importante literatura específica sobre a qual poderia se apoiar (Mudry, 2016, p. 182).

Entretanto, conforme apontado por Santacroce, Battalico e Charitos (2017, p. 2), uma “verdadeira educação na arte da medicina não existia em Roma até os séculos I e II E.C., então qualquer um poderia declarar-se médico e abrir uma ‘clínica’ sem qualquer conhecimento teórico e experiência prática”.¹

Não se pode negar que muitos médicos de origem grega alcançaram sucesso em Roma, contribuindo para o estabelecimento da figura do *medicus* (médico). Contudo, é importante ressaltar que muitos desses médicos eram escravos ou libertos que, reconhecidos como artesãos habilidosos, foram agraciados e instruídos na arte da

¹ “A real education in the art of medicine did not exist in Rome up to the 1st–2nd century C.E., so anyone could declare himself a doctor and open a “clinic” without any theoretical knowledge and practical experience” (Santacroce; Battalico; Charitos, 2017, p. 2).

medicina por seus proprietários, a fim de servirem como médicos pessoais ou familiares (Santacroce; Battalico; Charitos, 2017, p. 2). Real (2014, p. 306) ressalta que essa nova forma de medicina não estava acessível a todos, e muitos continuavam a recorrer à medicina tradicional por necessidade, ou ainda por uma escolha e por considerar os médicos gregos pouco confiáveis.

Plínio, em sua obra, oferece uma crítica significativa aos médicos de origem grega, afirmando que, antes da chegada dos médicos gregos em Roma, não havia uma classe distintiva de médicos na sociedade romana, mas a prática da medicina já estava presente:

A medicina muda todos os dias, depois de ter sido tantas vezes modificada. Somos impulsionados pelo vento do charlatanismo grego; e é evidente que o primeiro entre eles habilidoso em discursar se torna imediatamente o árbitro de nossa vida e morte; como se milhares de povos não vivessem sem médicos, nem por isso estão sem medicina; assim foi o povo romano por mais de seiscentos anos; no entanto, nunca foi lento em receber as artes úteis; ele até acolheu a medicina com avidez, até que, feita a prova, a condenou (Plínio, *Naturalis Historia*, 29, 5, 5).²

Assim, muitos romanos continuavam considerando o *pater famílias* como o único médico em quem um romano deveria confiar (Sandei, 2008, p. 2) e consideravam as práticas de cura tradicionais, consideradas legitimamente romanas, como as mais apropriadas.

Sobre essa medicina legitimamente romana, Mudry (2016, p. 181) argumenta que:

[...] se houve uma medicina legitimamente "romana", ela deve ser considerada como fruto do mundo rural latino, com suas receitas e terapias tradicionais, não se igualando aos avanços obtidos pela medicina grega, mas que não se eximiu, todavia, de uma rica reflexão acerca da arte médica e do papel do médico.

O vinho como remédio e bebida sagrada

Inicialmente, é relevante destacar que o vinho, na Roma arcaica, era, a princípio, um produto importado e raro, acessível apenas a uma minoria privilegiada. De modo geral, considera-se, com base em ânforas encontradas em tumbas, que as primeiras importações de vinho, no Lácio, datam entre 720-700 AEC (Gras, 1983, p. 1068-1069). Pode-se inferir que também existia uma produção limitada a partir da colheita de uvas de videiras selvagens (*vitis selvática*), porém, essa prática era bastante restrita, já que essas videiras produziam quantidades reduzidas de vinho. Todavia, foi por volta da primeira metade do

² "Mutatur ars cottidie totiens interpolis, et ingeniorum graeciae flatu inpellimur, palamque est, ut quisque inter istos loquendo polleat, imperatorem illico vitae nostrae necisque fieri, ceu vero non milia gentium sine medicis degant nec tamen sine medicina, sicuti populus romanus ultra sexentesimum annum, neque ipse in accipiendo artibus lentus, medicinae vero etiam avidus, donec expertam damnavit" (Plin., *HN.*, 29, 5, 5).

século VII AEC que se observou o surgimento de uma cultura do cultivo de videiras no Lácio (Gras, 1983, p. 1070), com a transição de uma produção pequena baseada na *vitis selvatica* para uma economia vitícola nascente, com o emprego de técnicas específicas de plantio e poda voltadas para a produção do vinho (Gras, 1983, p. 1070). A partir desse período, observa-se um aumento gradual na produção e no consumo de vinho, embora este continuasse a ser um produto consumido por uma parcela restrita da sociedade.

Será sobretudo após as mudanças estruturais decorrentes das Guerras púnicas e da expansão romana (Sandei, 2008, p. 1) que o consumo de vinho se generaliza, tornando-se *alimentum* e, assim, um elemento essencial da dieta romana de todos os estratos sociais (Tchernia, 1986; Brun, 2003). Vale ressaltar, no entanto, que havia uma variedade de tipos e qualidades de vinhos consumidos por diferentes grupos sociais ou em contextos específicos. Entre esses contextos de consumo, destacam-se os rituais sagrados e o uso do vinho em práticas de prevenção e cura de doenças, tanto em seres humanos quanto em animais.

É desafiador determinar precisamente quando o vinho começou a ser empregado nas práticas de cura, prevenção de doenças e promoção da saúde na Roma antiga. Em geral, considera-se que, na Roma arcaica, o uso inicial do vinho estava principalmente associado a propósitos sagrados (Sandei, 2008, p. 1). Noailles observa que o vinho: "é inicialmente uma bebida sagrada e um remédio, ou seja, uma bebida mágica. Mais tarde, apenas, se torna um item de consumo" (Noiales, 1948, p. 20).³ Gras (1983, p. 1072) também afirma que para a sociedade romana arcaica o vinho não é uma bebida qualquer: ele era um líquido sagrado medidor das relações entre os homens e os deuses.⁴ Gras, por sua vez, delimita de forma inequívoca a distinção entre o vinho sagrado, empregado em rituais de oferendas aos deuses e como agente terapêutico, e os vinhos para consumo comum: o vinho sagrado era o vinho puro, não diluído com água ou outros aditivos, chamado de *temetum*, *vinum merum*. Seu uso era reservado aos homens: sacerdotes, magistrados e o *pater familias* (Gras, 1983, p. 1071).

Dentre os usos do vinho em rituais de época arcaica, destacam-se as libações realizadas durante a *Meditrinalia*, uma festa associada à produção do vinho, celebrada após a prensagem da uva (Dumezil, 1975, p. 98). Embora, geralmente se atribuam os sacrifícios da *Meditrinalia* a Júpiter (De Cazanone, 1998, p. 249-251; Dumézil, 1975, p. 95,

³ "C'est d'abord un breuvage sacré et un remède, c'est à dire une boisson magique. Plus tard seulement, il devient une denrée de consommation" (Noiales, 1948, p. 20).

⁴ "Le vin n'est pas une boisson quelconque : il est un liquide sacré médiatisant les relations entre hommes et dieux" (Gras, 1983, p.1072).

98), em alguns relatos eles aparecem vinculados à Meditrina (*Sextus Pompeius Festus, De verborum significatu quae supersunt*, 123, 15).⁵

De acordo com o enciclopedista latino Sexto Pompeio Festo:⁶

Era costume entre os povos latinos que, no dia em que alguém bebesse pela primeira vez o mosto, dissesse por razões auspiciosas: 'Bebo vinho novo e velho, curo doenças antigas e novas'. Dessas palavras também foi derivado o nome da deusa Meditrina e suas festas foram chamadas de *Meditrinalia* (P. Fest., 123, 15).⁷

Meditrina, deusa da cura, era originalmente uma divindade romana, possivelmente adotada pelos gregos após a conquista romana. Ela era uma das seis filhas de Esculápio e Epione, porém é a única filha de Esculápio a não ser identificada com uma deusa grega, fazendo parte dos *di indigetes*. Os *di indigetes* eram deuses indígenas, pertencentes à religião e mitologia romana primitiva, considerados como deuses pátrios, em contraste com os *di nouensiles*, deuses importados de outras localidades e de origem recente em Roma (Schling, 1968, p. 90).⁸ Meditrina presidia tanto os medicamentos e as curas quanto estava associada à longevidade e ao vinho (Ernout; Meillet, 1932, p. 392). Em sua homenagem, o consumo de vinho era praticado como um meio de busca por cura (Le Boniec, 1979, p. 393) durante as festividades da *Meditrinalia*. A *Meditrinalia*, conforme Sexto Pompeio Festo, era a festa celebrada em honra a Meditrina em outubro, durante a qual libações de vinho eram oferecidas em devoção a deusa, também atuando como pedidos de cura. Varrão descreve essas libações da seguinte maneira:

Outubro era o mês da *Meditrinalia*, dias ditos para a cura, quando Flacus, o flâmine de Marte, dizia que neste dia era costumeiro oferecer e provar vinho novo e velho por razões medicinais; o que muitos ainda fazem hoje em dia, quando dizem: "Bebendo vinho novo e velho: eu curo doenças novas e velhas (Varrão, *De lingua latina*, 6, 21).⁹

⁵ Alguns autores, como De Cazanove (1998), Dumezil (1975), consideram a *Meditrinalia* uma festa dedicada a Júpiter e não a Meditrina. Existe uma polêmica se esta festa seria originalmente dedicada a Meditrina que com o passar do tempo foi substituída por Júpiter, ou se criou-se, *a posteriori*, com Pompeio Festo, a ideia de que a festa era originalmente dedicada a Meditrina. Para mais detalhes sobre essa festa e seu culto a Júpiter cf. Dumézil (1975, p. 95-107).

⁶ Sexto Pompeio Festo, possivelmente nascido em Narbone, atual França, foi um enciclopedista latino que escreveu sobre o significado das palavras em sua obra, hoje fragmentária, *De verborum significatu*, obra datada da segunda metade do século II E.C. (Heim; Sallmann, 2000, p. 276).

⁷ "Mos erat Latinis populis, quo die quis [primurri] gustaret mustum, dicere ominis gratia: « Vētus nouom uinum bibo, ueteri nouo morbo medeor. » A quibus uerbis etiam Meditrinae deae nomen conceptum, eiusque sacra Meditrinalia dicta sunt." (P. Fest., 123, 15).

⁸ "Et, si les contemporains de Tite-Live comprenaient indigetes — indigenae, cette assimilation montre qu'en tout état de cause l'expression a dû s'opposer toujours aux di novensiles, comme les « dieux de la patrie » aux « dieux d'origine récente » (Schling, 1968, p. 90).

⁹ *Octobri mense Meditrinalia dies dictus a medendo, quod Flaccus flamen Martialis dicebat hoc die solitum vinum novum et vetus libari et degustari medicamenti causa; quod facere solent etiam nunc multi cum dicunt: Novum vetus vinum bibo:*

A cultura material também fornece pistas sobre Meditrina (Aupert, 1992, p. 164). Foram encontradas algumas estelas associadas à deusa. Uma delas, particularmente, bem conservada até os dias atuais, foi encontrada na vila francesa de Grand, na região de Vosges, entre 1841 e 1842. Grand é hoje uma pequena vila, mas foi uma cidade de proporções significativas em época romana, como testemunham seus inúmeros vestígios arqueológicos, como muralhas, mosaicos, basílica e canalizações subterrâneas, entre outros (Bouvier, 2006, p. 267). Esta estela tem aproximadamente 70 cm de altura e 48 cm de largura e está atualmente sob conservação no Museu de Épinal, com uma cópia exposta no Musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye, e outra no Museu Romano de Grand (Bouvier, 2006, p. 267; Aupert, 1992, p. 164). A estela é objeto de inúmeros estudos,¹⁰ e embora tenha recebido diferentes interpretações ao longo do tempo, vários pesquisadores a identificam como a representação da deusa Meditrina conforme resumido por Aupert (1992, p. 164) e Bouvier (2006, p. 267).

novo veteri morbo medeor (*Varro, Ling.*, 6, 21). Tradução nossa.

¹⁰ Para um inventário mais completo dos vários estudos que esta estela já recebeu desde sua descoberta, cf. Aupert, 1992, p. 164-165.

Figura 1 - Estela de Meditrina, deusa romana do vinho e da saúde¹¹



Fonte: Wikimedia Commons contributors. Wikimedia Commons. Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=30161976>. Acesso em: 04 jun. de 2024

Nesta estela, podemos observar a representação de uma mulher jovem vestindo uma túnica longa, com seu pé esquerdo apoiado sobre um banquinho. Ela está pressionando um objeto plano, parcialmente restaurado, semelhante a tabletas, com sua mão esquerda sobre o joelho, enquanto segura uma *patera* na outra mão. Destaca-se a representação da *patera*, que sugere um uso ritualístico para libações de vinho, reforçando a possibilidade de ser a deusa Meditrina. À direita da figura, abaixo há um forno e uma pequena pá e, acima deles, possivelmente, uma caldeira coberta com uma tábua que suporta uma cuba. Dentro da cuba, há um objeto, talvez uma colher, cuja extremidade do cabo se assemelha a um caduceu. Na parte superior, contra a parede, há uma prateleira de ripas onde estão afixados o que parecem ser duas ânforas arredondadas de cabeça para baixo. À esquerda

¹¹ Fotografia de Carole Raddato, de Frankfurt, Alemanha, contendo a seguinte descrição: "Roman Goddess of Wine and Health, Roman Grand (Andesina)". Tradução: "Deusa romana do vinho e da saúde, grande romana (Adesina)".

da mulher, ao fundo, há outra figura feminina de pé, vestindo uma túnica, encostada em algo que pode ser um tanque ou bacia, possivelmente um alambique, preso na parede. Ela segura com ambas as mãos um tubo que parece observar com atenção. Abaixo, estão visíveis mais alguns tanques sobrepostos. O frontão da estela é decorado com uma rosa.

Espérandieu (1966, n. 4892) descreve a estela como a representação de uma deusa protetora de uma farmácia, sugerindo a identificação de Meditrina. Outros autores e guias de museus citados por Bouvier e Aupert também interpretam a estela como relacionada a uma farmácia ou como representando uma deusa protetora desse ambiente (Bouvier, 2006, p. 268-269). Bouvier (2006, p. 274-281), no entanto, propõe uma interpretação alternativa: a estela poderia representar uma cena relacionada à produção de queijos.

Dois objetos específicos nos fazem questionar, todavia, a interpretação de Bouvier (2006, p. 276): a *patera* e o caduceu. Bouvier discute a representação do caduceu, observando que “o caduceu, hoje emblema das profissões medicais, é em sua origem um atributo dos pastores gregos”.¹² No entanto, sua interpretação possui dois problemas: o primeiro consiste no fato de que ele utiliza uma iconografia grega de Hermes pastoreando e, em seguida, uma iconografia romana de Mercúrio em sua justificativa (Bouvier, 2006, p. 275). Todavia, é importante ressaltar que tanto Hermes quanto Mercúrio,¹³ assim como Esculápio, são divindades que possuem o caduceu como objeto típico de suas representações iconográficas.

Um segundo problema com a interpretação de Bouvier (2006, p. 276) é que ele mesmo admite que o esquecimento da origem do caduceu e o mistério de seu significado ao longo do tempo resultaram na associação do símbolo à medicina a partir do V século AEC. Em relação à *patera*, Bouvier não oferece nenhum comentário sobre a sua presença.

Assim, esses dois elementos em especial, embora não tenham sido tratados de maneira específica por Espérandieu, nos direcionam para sua interpretação e reforçam a possibilidade de que esta iconografia represente a deusa Meditrina. As *paterae*, por um lado, tinham um uso ritualístico para libações de vinho, o que se vincula aos rituais associados a Meditrina; por outro lado, o caduceu estava relacionado à medicina e à cura, sendo um dos símbolos de seu pai, Esculápio.¹⁴

¹² “Le caducée, aujourd’hui emblème des professions médicales est, à l’origine, un attribut du berger grec” (Bouvier, 2006, p. 276).

¹³ Vale lembrar que Mercúrio é em Roma associado ao Hermes grego.

¹⁴ Esculápio é o deus da medicina e da cura, de origem grega, onde era chamado de Asclépio, foi posteriormente incorporado pelos romanos. Existem várias versões de seu mito. Segundo a versão mais recorrente de sua lenda, ele era filho de Apolo e de Corônis, uma mortal. Após a morte de sua mãe, ele foi retirado do ventre de Corônis pelo seu pai através de uma cesariana. E, em seguida, teria sido criado pelo centauro Quíron, quem o ensinou a caça e as artes da cura. Ele ficou muito habilidoso na cura através de ervas e cirurgias e chegou a ressuscitar os mortos, o que levou Zeus a matá-lo com um raio. Seu culto foi bastante disseminado no mundo grego e posteriormente por todo Império

As relações de Esculápio, deus da cura, com o vinho não são claras. Esculápio, deus de origem grega, foi posteriormente incorporado ao panteão romano. Embora, geralmente, não seja associado à bebida, existe uma polêmica em torno da passagem de Arnóbio (*Adversus Nationes*, 7,23) que, ao enumerar várias festas anuais pagãs, menciona Júpiter e, em seguida, Esculápio: "fazemos a vindima a Esculápio e o celebramos. Porque os deuses cultivam a videira!" (Arnobia, *Adversus nationes*, 7, 23).¹⁵ A relação de Júpiter com a videira é recorrente, todavia, há controvérsias sobre se Arnóbio estaria errado em seu comentário, pois teria confundido Esculápio com Liber Pater, uma vez que Esculápio não estaria tradicionalmente associado ao vinho (Le Bonniec, 1979, p. 393).¹⁶

Le Bonniec (1979, p. 393), argumentando com as suas ideias e de vários autores, defende a ideia apresentada por Festugière de que "nós não conhecemos de modo suficiente todos os detalhes dos cultos pagãos, notadamente na época do sincretismo para ter o direito de corrigir",¹⁷ complementando que talvez tenha havido, em algum momento ou localidade, uma associação do deus da cura e medicina Esculápio com os vinhedos, uma vez que em Roma havia muitos usos medicinais do vinho.

O vinho e a medicina tradicional na obra de Catão

Muitos escritos abordaram os usos do vinho naquilo que podemos categorizar como medicina tradicional romana, em contraposição à medicina de origem grega, mas certamente, nenhum é tão emblemático quanto os escritos de Catão.

Embora Catão tenha produzido diversas obras, sobre temas variados "*De agricultura*" (*Sobre a agricultura*), um texto redigido por volta de 160 AEC, é o único trabalho completo do autor que chegou até nós. Trata-se de um manual que delinea as diretrizes para a gestão de propriedades rurais, fornecendo normas e regras para a criação e administração de propriedades rurais, ensinando administração de grandes propriedades, com a presença de numerosos escravos.

Nascido em uma família abastada, Catão passou sua juventude em uma propriedade sabina que herdou de seu pai (Citroni *et al*, 2006, p. 137). Conhecido por sua eloquência e por advogar pela aniquilação de Cartago, ocasião em que a célebre frase *delenda Cathago est* lhe foi atribuída, ele também se destacou por suas severas críticas

Romano. Havia muito templos e santuários em seu nome, que atuavam como locais de cura. (Hart, 2000, p. 1-9).

¹⁵ "Aesculapii geritur celebraturque uindemia. Colunt enim dii uineas..." (Arn., *Adv. nat.*, 7, 23).

¹⁶ Para ver as diferentes opiniões de autores e tradutores, bem como algumas proposições de correção das traduções propostas, cf. Le Bonniec, 1979, p. 393

¹⁷ "Nous ne connaissons pas assez tous les détails des cultes païens, notamment à l'âge du syncrétisme, pour avoir le droit de corriger" (Festugière, 1952, p. 208-254 *apud* Le Bonniec, 1979, p. 393).

à liberalidade e à “degeneração dos costumes”, assumindo a posição de guardião da integridade romana. Valorizando a medicina tradicional, Catão se opunha tenazmente à influência dos costumes helenizantes na cultura romana, defendendo o apego aos ideais rurais e aos valores tradicionais em todas as esferas da vida romana (Citroni et al, 2006, p. 138).

Catão, portanto, se opôs firmemente à influência dos costumes helenizantes na cultura romana, ao mesmo tempo em que advogava pela preservação do ideal “rural” e dos “valores tradicionais” em todas as esferas da vida romana. Seu objetivo era revitalizar o papel dos romanos, destacando os “valores tradicionais” por meio da exaltação da vivência no campo, como uma resposta aos vícios e à corrupção associados às cidades (Citroni et al, 2006, p. 139).

Embora Catão se inspirasse em fontes da filosofia e da literatura grega, ele não apenas combatia os costumes helenizantes, mas também se opunha firmemente à influência da cultura grega. Nesse sentido, Catão defendia os valores tradicionais romanos e era um defensor do *mos maiorum*, que ele alegava ter sido influenciado pelos sabinos (Citroni et al, 2006, p. 144; Trevisan, 2016, p. 13). Portanto, é plausível afirmar que Catão manifestava uma postura hostil em relação a hábitos que não estivessem alinhados com os valores tradicionais romanos, chegando a considerá-los como degenerados e perigosos.

Relevante mencionar parte da produção literária de Catão, em particular uma obra de cunho didático conhecida como *Ad Marcum filium*. Nos fragmentos preservados, que nos chegaram por meio de uma citação de Plínio, encontramos um texto no qual Catão aconselha seu filho a desconfiar dos gregos e de sua cultura, especialmente no que diz respeito à medicina. Nesse fragmento, conforme apresentado por Plínio, Catão afirma:

Vou falar sobre esses gregos, meu filho Marcus, no momento e lugar apropriados. Vou destacar o que encontrei de excelente em Atenas e demonstrarei que é bom ter algum conhecimento de suas letras, mas não as aprofundar. É uma raça perversa e indisciplinada. Acredite que um oráculo disse isso: Sempre que esta nação compartilhar seus conhecimentos, corromperá tudo. Será ainda pior se eles nos enviarem seus médicos: eles juraram entre si matar todos os bárbaros usando a medicina; eles exercem essa profissão por dinheiro, para ganhar sua confiança e perdê-los facilmente. Eles também nos chamam de bárbaros e nos denigrem ainda mais do que aos outros, nos chamando de ‘*Opiques*’.¹⁸ Proíbo você de se envolver com médicos (Plin., HN., 29, 7, 1).¹⁹

¹⁸ Οπικός, palavra grega que pode significar bárbaro, grossoiro.

¹⁹ “Dicam de istis graecis suo loco, m. fili, quid athenis exquisitum habeam et quod bonum sit illorum litteras inspicere, non perdiscere. Vincam nequissimum et indocile genus illorum, et hoc puta vatem dixisse: quandoque ista gens suas litteras dabit, omnia conrumpet, tum etiam magis, si medicos suos hoc mittet. Iurarunt inter se barbaros necare omnes medicina, sed hoc ipsum mercede faciunt, ut fides iis sit et facile disperdant. Nos quoque dictitant barbaros et spurcius nos quam alios Οπικῶν appellatione foedant. interdixi tibi de medicis.”(Plin., HN., 29, 7, 1).

É notável que Catão, em seu tradicionalismo e profunda desconfiança em relação ao estrangeiro, além de sua defesa fervorosa do *mos maiorum*, demonstra uma posição extremamente combativa à medicina grega e aos gregos como um todo (Trevisan, 2016, p. 13). Ele associa a medicina grega com a usura e afirma que ela representa, potencialmente, uma ferramenta que os gregos utilizarão para prejudicar e matar os romanos.

Em contrapartida a essa medicina de origem grega, podemos observar, em várias passagens do *De agri cultura*, o aconselhamento sobre o uso de uma medicina tradicional, baseada em produtos provenientes do campo. No tratado, Catão se dirige a um hipotético *pater famílias* responsável pela saúde da esposa, dos filhos, dos escravos e também de seus animais, descrevendo de maneira detalhada vários usos do vinho como medicamento e preventivo de doenças.²⁰

Para as dores ciáticas ele dá a seguinte receita:

Faze o vinho para as dores ciáticas assim: retalha miudamente um pedaço de madeira de zimbro de meio pé de espessura. Faze ferver com um côngio de vinho envelhecido. Quando esfriar, põe em uma bilha e em seguida toma um cíato pela manhã em jejum: fará bem (Catão, *De Agri Cultura*, 123).²¹

Para indigestão, algo que ele descreve como “dor de lado” e “cólica”, temos:

Faze vinho com murta assim: seca a murta negra na sombra. Quando já estiver seca, conserva até a vindima, esmaga meio módio de murta em uma urna de mosto e veda. Quando a fermentação do mosto parar, retira a murta. Serve para indigestão, dor de lado e cólica (Cato, *Agr.*, 125).²²

O vinho também era usado em mistura para criar remédios anti-helmínticos:

Para cólicas, diarreias e se tênias e lombrigas molestarem: toma trinta maçãs púnicas ácidas, esmaga e põe em um pote com três côngios de vinho escuro forte; veda o vaso. Depois de trinta dias, abre e usa; bebe uma hêmina em jejum (Cato, *Agr.*, 126).²³

²⁰ Todas as traduções a seguir foram feitas por Trevisan (2016).

²¹ “*inum ad isciacos sic facito. De iunipiro materiem semipedem crassam concidito minutum. Eam infervefacito cum congio vini veteris. Ubi refixerit, in lagonam confundito et postea id utito cyatum mane iejunus; proderit*” (Cato, *Agr.*, 123).

²² “*Vinum murteum sic facito. Murtam nigram arfacito in umbra. Ubi iam passa erit, servato ad vindemiam, in urnam musti contundito murtae semodium, id oblinito. Ubi desiverit fervere mustum, murtam eximoto. Id est ad alvum crudam et ad lateris dolorem et ad coeliacum*” (Cato, *Agr.*, 125).

²³ “*Ad tormina, et si alvus non consistet, et si taeniae et lumbrici molesti erunt. XXX mala Punica acerba sumito, contundito, indito in urceum et vini nigri austeri congios III. Vas oblinito. Post dies XXX aperito et utito; iejunus heminam bibito*” (Cato, *Agr.*, 126).

A seguir, uma receita para vários fins, com distinção nas prescrições para crianças e adultos:

Para remediar a dispepsia e a estrangúria: colhe as flores das macieiras púnicas quando florescerem, põe três minas delas em uma ânfora, junta um quadrante de vinho envelhecido e uma mina de raízes de funcho limpas e esmagadas. Veda a ânfora e, depois de trinta dias, abre e usa. Quando quiseres digerir o alimento e urinar, bebe disso o quanto quiseres sem nenhum risco. O mesmo vinho livra das ténias e lombrigas se o preparares assim. Manda que se fique sem jantar. No dia seguinte, pila uma dracma de incenso, uma dracma de mel cozido e um sextário de vinho perfumado com orégano. Dá em jejum e, a uma criança, conforme a idade, um trióbolo e uma hêmima de vinho. Faze com que suba sobre um pilar, salte dez vezes e caminhe (Cato, *Agr.*, 127).²⁴

Existem ainda os usos sacrificiais da bebida, nos quais observamos que, além de proteger os campos e as plantações, o sacrifício deveria salvaguardar a saúde da família, dos pastores e do rebanho:

É preciso purificar o campo assim: manda que o sacrifício da suouetaurilia seja levado em torno dele. "Com a benevolência dos deuses e para ter sucesso, confio a ti, ó Mânia, que te ocupes de purificar minha propriedade, campo e minha terra com esta suouetaurilia, em qualquer parte que julgares convir que seja levada ou circule". Faze tu primeiro uma prece com vinho a Jano e a Júpiter, fala estas palavras: "Pai Marte, suplico-te e rogo que sejas favorável e benévolos para mim, minha casa e minha gente e por esse motivo mandei que a suouetaurilia fosse levada em torno de meu campo, minha terra e minha propriedade; que tu afastes, repelas e apartes as doenças visíveis e invisíveis, a desdita, a destruição, o flagelo e as intempéries; consintas que as searas, os cereais, os parreirais e as mudas cresçam e se desenvolvam bem; conserves os pastores e o rebanho com boa saúde e dês boa saúde e vigor a mim, minha casa e minha gente; por esse motivo, para purificar e tornar puros minha propriedade, minha terra e meu campo, como disse, sejas glorificado com essa *suouetaurilia* de vítimas não desmamadas. Pai Marte, por esse motivo sejas glorificado com essa *suouetaurilia* de vítimas não desmamadas".

Também oferece com uma faca a strues e o fertum; em seguida, faze a oferenda. Quando imolares o porco, o carneiro e o bezerro, é preciso dizer isto: "por esse motivo sejas glorificado pelas vítimas da suouetaurilia". Não se deve pronunciar "Marte", "carneiro" ou "bezerro". Se não se tiver bom presságio em tudo, recita esta fórmula: "Pai Marte, se algo naquela suouetaurilia de vítimas não desmamadas não te agradou, eu te aplaco com esta suouetaurilia". Se houver dúvida a respeito de um ou dois animais, recita esta fórmula: "Pai Marte, pelo que não te agradou naquele porco, eu

²⁴ "Ad dyspepsiam et stranguriam mederi. Malum Punicum ubi florebit, conligito, tris minas in amphoram infundito, vini Q. I veteris addito et feniculi radicem puram contusam minam. Oblinito amphoram et post dies XXX aperito et utito. Ubi voles cibum concoquere et lotium facere, hinc bibito quantum voles sine periculo. Idem vinum taenias perpurgat et lumbricos, si sic concinnes. Incenatum iubeto esse. Postridie turis drachmam unam conterito et mel coctum drachmam unam et vini sextarium origaniti. Dato ieuno, et puero pro aetate triobolum et vini heminam. Supra pilam inscendat et saliat decies et deambulet" (Cato, *Agr.*, 127).

te aplaco com o sacrifício expiatório deste porco" (Cato, *Agr.*, 141).²⁵ Grifo nosso.

Em relação ao gado, além da passagem citada anteriormente, temos uma série de outras passagens com receitas específicas. Na passagem abaixo, podemos notar o uso recorrente do número três, o que poderia estar associado a algum tipo de magia:

Remédio para os bois: no temor de uma doença, dá aos sãos três grãos de sal, três folhas de louro, três folhas de alho-poró, três bulbos de ulpicum, três dentes de alho, três grãos de incenso, três hastes de erva sabina, três folhas de arruda, três caules de dragontea branca, três favas brancas, três brasas de carvão e três sextários de vinho. É preciso que isso tudo seja reunido, triturado e dado enquanto ficas de pé. Quem o dará deve estar em jejum. Dá esse remédio a cada boi por três dias. Reparte-o assim: quando deres três vezes a cada um, que não reste mais nada; faze com que próprio boi e quem dará fiquem ambos de pé. Dá em um vaso de madeira. (Cato, *Agr.*, 70).²⁶

A receita abaixo apresenta passagens semelhantes à anterior, ressaltando em ambas a ideia de que quem prepara e administra o remédio aos bois deve estar em pé:

Se um boi começar a adoecer, dá-lhe logo um ovo de galinha cru: faze com que o devore inteiro. No dia seguinte, tritura um bulbo de ulpicum com uma hêmima de vinho e faze com que sorva. Que triture em pé e dê em um vaso de madeira, e que o próprio boi e quem dará fiquem de pé. Dá em jejum ao boi em jejum (Cato *Agr.*, 71).²⁷

²⁵ "Agrum lustrare sic oportet. Impera suovitaurilia circumagi: «Cum divis volentibus quodque bene eveniat, mando tibi, Mani, uti illace suovitaurilia fundum agrum terramque meam quota ex parte sive circumagi sive circumferenda censeas, uti cures lustrare.» Ianum lovemque vino praefamino, sic dicio, «Mars pater, te precor quaeisque uti sies volens propitius mihi domo familiaeque nostrae, quoius re ergo agrum terram fundumque meum suovitaurilia circumagi iussi, uti tu morbos visos invisoisque, viduertatem vastitudinemque, calamitates intemperiasque prohibessis defendas averruncesque; utique tu fruges, frumenta, vineta virgultaque grandire beneque evenire siris, pastores pecuaque salva servassis duisque bonam salutem valetudinemque mihi domo familiaeque nostrae; harumce rerum ergo, fundi terrae agrique mei lustrandi lustri faciendi ergo, sicuti dixi, macte hisce suovitaurilibus lactentibus inmolandis esto; Mars pater, eiusdem rei ergo macte hisce suovitaurilibus lactentibus esto.» Item cultro facito struem et fertum uti adsiet, inde obmoveto. Ubi porcum inmolabis, agnum vitulumque, sic oportet: «Eiusque rei ergo macte suovitaurilibus inmolandis esto.» Nominare vetat Martem neque agnum vitulumque. Si minus in omnis litabit, sic verba concipito: «Mars pater, siquid tibi in illisce suovitaurilibus lactentibus neque satisfactum est, te hisce suovitaurilibus piaculo.» Si in uno duobusve dubitabit, sic verba concipito: «Mars pater, quod tibi illoc porco neque satisfactum est, te hoc porco piáculo» (Cato, *Agr.*, 141).

²⁶ "Bubus medicamentum. Si morbum metues, sanis dato salis micas tres, folia laurea III, porri fibras III, ulpici spicas III, alií spicas III, turis grana tria, herbae Sabinae plantas tres, ruta folia tria, vitis albae caules III, fabulos albos III, carbones vivos III, vini S. III. Haec omnia sublimiter legi teri darique oportet. Ieiunus siet qui dabit. Per triduum de ea potionе uni cuique bovi dato. Ita dividito, cum ter uni cuique dederis, omnem absumas, bosque ipsus et qui dabit facito ut uterque sublimiter stent. Vaso ligneo dato" (Cato, *Agr.*, 70).

²⁷ "Bos si aegrotare cooperit, dato continuo ei unum ovum gallinaceum crudum; integrum facito devoret. Postridie caput ulpici conterito cum hemina vini facitoque ebibat. Sublimiter terat et vaso ligneo det, bosque ipsus et qui dabit sublimiter stet. Ieiunus ieíuno bovi dato" (Cato, *Agr.*, 71).

Existem ainda os tratamentos preventivos, nos quais notamos que, além da prescrição dos preparos alimentares/medicamentosos à base de vinho, Catão ressalta a importância de que os bois bebam água:

Quando as uvas começarem a variegar-se, medica anualmente os bois para que tenham boa saúde. Quando vires uma pele de serpente, recolhe-a e conserva-a para não precisares procurar por uma quando houver necessidade. Tritura junto a pele, a espelta, o sal e o serpão com vinho e dá de beber a todos os bois. No verão, cuida sempre de que os bois bebam água boa e pura: ajuda-os a ter boa saúde (Cato, *Agr.*, 73).²⁸

As serpentes provavelmente representavam um problema recorrente no contexto rural romano, já que temos receitas específicas para tratamento de picadas de serpentes, aplicáveis tanto a animais quanto a humanos:

Se uma serpente morder um boi ou qualquer outro quadrúpede, mói em uma hêmina de vinho envelhecido um acetábulo de nigela, que os médicos chamam de *zmurnaeum*. Insere pelas narinas e põe esterco de porco sobre a própria mordida. Faze o mesmo a um homem se houver necessidade (Cato, *Agr.*, 102).²⁹

Também eram realizadas oferendas em prol da saúde dos bois.

Faze a oferenda pela saúde dos bois assim: oferece a Marte Silvano, em um bosque e durante o dia, três libras de espelta, quatro e meia de toucinho, quatro e meia de carne e três sextários de vinho por boi; junte-se isso tudo em um só vaso e o vinho em outro vaso se junte. Será permitido que um escravo ou homem livre faça a oferenda. Quando o culto for concluído, que se consumam logo e no mesmo local. Que uma mulher não presencie esse culto nem veja como acontece. Será possível fazer essa oferenda anualmente caso o desejes. (Cato *Agr.*, 83).³⁰

Nessa última passagem, percebemos ainda os tabus em relação à presença feminina nos sacrifícios com vinho.

²⁸ "Ubi uvae variae coeperint fieri, bubus medicamentum dato quotannis, uti valeant. Pellem anguinam ubi videris, tollito et condito, ne quaeras cum opus siet. Eam pellem et far et salem et serpulum, haec omnia una conterito cum vino, dato bubus bibant omnibus. Per aestatem boves aquam bonam et liquidam bibant semper curato; ut valeant refert" (Cato, *Agr.*, 73).

²⁹ "Si bovem aut aliam quamvis quadrupedem serpens momorderit, melanthi acetabulum, quod medici vocant *zmurnaeum*, conterito in vini veteris hemina. Id per nares indito et ad ipsum morsum stercus suillum adponito. Et idem hoc, si usus venerit, homini facito" (Cato, *Agr.*, 102).

³⁰ "Votum pro bubus, uti valeant, sic facito. Marti Silvano in silva interdius in capita singula boum votum facito. Farris L. III et lardi IIII S et puluae P. IIII S, vini S. III, id in unum vas liceto coicere, et vinum item in unum vas liceto coicere. Eam rem divinam vel servus vel liber licebit faciat. Ubi res divina facta erit, statim ibidem consumito. Mulier ad eam rem divinam ne adsit neve videat quo modo fiat. Hoc votum in annos singulos, si voles, licebit votare" (Cato, *Agr.*, 83).

De modo geral, é observável que o vinho era utilizado em conjunto com outros ingredientes, geralmente plantas e ervas, mas também incluindo ingredientes de origem animal, como mel, ovos, pele de cobra ou fezes de porco, para compor os remédios. O processo de preparo e a administração desses medicamentos seguiam padrões rigorosos, pois os ingredientes deveriam ser combinados em proporções específicas e preparados e administrados segundo regras precisas. Por vezes, essa preparação e administração parecem ter conotação ritualística mágico-religiosa, enquanto, em outras, está claramente associada aos rituais de sacrifício aos deuses. Em certos casos, o vinho, em conjunto com outros elementos, desempenha o papel de alimento e preventivo de certas doenças. Percebemos ainda que Catão apresenta diferenças de posologia para adultos e crianças.

Por fim, pode-se observar que não há menção a médicos envolvidos na elaboração ou administração dos remédios. Embora escravos ou pastores possam participar desse processo, o *pater familias*, a quem Catão dirige seu texto, permanece como um protagonista central nessa prática da medicina tradicional.

Considerações finais

Podemos afirmar que em Roma, desde o período arcaico, houve uma estreita ligação entre magia, religião e práticas de cura, associando-as aos cuidados com o corpo e com a dieta, fazendo uso de produtos provenientes da agricultura e dos bosques, com usos importantes de ervas e do vinho. Embora essa forma de medicina tradicional tenha predominado durante o período arcaico e início da República, a chegada dos médicos gregos não a eliminou por completo.

Os vínculos entre a religião, a medicina e os usos do vinho são bastante evidentes na sociedade romana. Enquanto, em nossa concepção contemporânea de mundo e medicina, ou mesmo na concepção de medicina grega que eventualmente se disseminou em Roma, esses elementos podem parecer dissociados, é inegável que eles estavam intrinsecamente interligados no contexto romano, especialmente na prática da medicina tradicional.

A emblemática figura da deusa Meditrina, sendo considerada a divindade associada à cura, aos medicamentos, à longevidade e ao vinho, reúne e simboliza esses elementos simultaneamente. Ademais, durante as celebrações da *Meditrinalia*, os cultos são dedicados aos deuses que contribuem para a produção do vinho, preservando, assim o caráter rural e estabelecendo uma conexão entre a prática da medicina e da agricultura.

Essa forma de medicina tradicional é evidenciada na obra de Catão. Embora seja desafiador determinar o quanto essas práticas descritas por Cartão eram de fato adotadas

na medicina doméstica/tradicional romana, o fato de que várias de suas prescrições e receitas envolvendo o uso do vinho apareçam de forma semelhante, sem outras fontes, sugere que elas possam ter sido amplamente empregadas. Embora as receitas de Catão sejam apresentadas como orientações práticas para o cotidiano, é importante também as enxergar como um discurso apologético ao *mos maiorum*, representando uma forma de medicina tradicional em oposição à emergente medicina grega.

De todo modo, fica evidente o papel fundamental desempenhado pelo vinho nessa medicina tradicional, seja como um elemento sagrado que estabelece conexões com os deuses, seja como um componente essencial na prevenção de doenças e na cura.

Referências

Documentação textual

- ARNOBIUS. *Adversus nationes*. Iowa: Drake University, 1949.
- CATO. *De agricultura; Da agricultura*. Tradução, apresentação e notas de Matheus Trevizam. Campinas: Editora da Unicamp, 2016.
- SEXTUS POMPEIUS FESTUS. *De verborum significatu quae supersunt*. Stuttgart: Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Teubneriana, 1997.
- VARRO. *De língua latina*. Oxford: Oxford University press, 2019.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle*: livre XXIX. Paris: Les Belles Lettres, 1962.

Obras de apoio

- AUPERT, P. Stele dite de Meditrine. In: LANDS, C. (ed.). *Dieux guérisseurs en Gaule romaine*. Lattes: Musée Arqueologique Henri Prates, 1992, p. 164-165.
- BRUN, J.-P. *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique*: viticulture, oléiculture et procédés de fabrication. Paris: Errance, 2003.
- BOUVIER, M. Une nouvelle interprétation des stèles de Grand (Vosges). *Bulletin de la Société Nationale des Antiquaires de France*, 2006, p. 267-282, 2012.
- CITRONI, M. et al. *Literatura de Roma Antiga*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2006.
- DE CAZANOVE, O. Jupiter, Liber et le vin latin. *Revue de l'Histoire des Religions*, t. 205, n. 3, p. 245-265, 1988.
- DUMÉZIL, G. *Fêtes romaines d'été et d'automne, suivi de dix questions romaines*. Paris: Galimard, 1975.

- ERNOUT, A., MEILLET, A. *Dictionnaire étymologique de la langue latine: histoire des mots.* Paris: C. Klincksieck, 1932.
- ESPÉRANDIEU, E. *Recueil général des bas-reliefs, statues et bustes de la Gaule Romaine.* Paris, 1966.
- FESTUGIÈRE, A. J. Compte rendu critique de la traduction McCracken, note ad loc. *Vigiliae Christianae*, n. 6, p. 208-254, 1952.
- GRAS, M. Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque. In: NENCI, G. et al. *Modes de contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes: Actes du colloque de Cortone (24-30 mai 1981).* Rome: Publications de l'École Française de Rome, 1983, p. 1067-1075.
- HART, G. D. *Asclepius: the god of medicine.* London: Royal Society of Medicine Press, 2000.
- HEIM, J.-C. E.; SALLMANN F. K (dir.). *Nouvelle Histoire de la Littérature Latine: L'âge de transition: de la littérature romaine à la littérature chrétienne, de 117 à 284.* Tessalonica: Brepols, 2000.
- LE BONNIEC, H. La philologie latine au service de l'histoire de la religion romaine. *Bulletin de l'Association Guillaume Budé*, n. 38, p. 389-401, 1979.
- MUDRY, P. Reflexões sobre a medicina romana. *Romanitas – Revista de Estudos Grecolatinos*, n. 8, p. 179-193, 2016.
- NOAILLES, P. Les tabous du mariage dans le droit primitif des Romains. In: _____. *Fas et Ius: études de Droit Romain.* Paris: Les Belles Letres, 1948, p. 1-27.
- REAL, C. El vino como alimento y medicina em la sociedade romana. *Fortunatae: Revista Canaria de Filología, Cultura y Humanidades Clásicas*, n. 3, p. 305-314, 2004.
- SANDEI, I. Il vino nella società romana (maschile): la medicina, la 'cena', la sfera religiosa. *Ager Veleias*, n. 3.14, 2008.
- SANTACROCE L, BOTTALICO L, CHARITOS I. A. Greek medicine practice at Ancient Rome: The Physician Molecularist Asclepiades. *Medicines*, n. 12, v. 4, 2017.
- SCHILLING, R. La vision de la religion romaine par Georges Dumézil. *Revue des Études Anciennes*, t. 70, n. 1-2. p. 83-91, 1968.
- SKOVENBORG, E. In vino sanitas. *Bibliotek for Laeger/Medicinski Forum*, p. 3-38, 1990.
- TCHERNIA, A. *Le vin de l'Italie romaine: essai d'Histoire Économique d'après les amphores.* Roma: École Française de Rome, 1986.

A dieta pitagórica de Apolônio de Tiana na biografia escrita por Filóstrato: a construção de um homem divino e sua atuação política como reformador religioso

The Pythagorean diet of Apollonius of Tyana in the biography written by Philostratus: the construction of a divine man and his political role as a religious reformer

Semíramis Corsi Silva*

Resumo: Neste texto, propomos abordar a representação de Apolônio de Tiana como seguidor de uma dieta pitagórica livre do consumo de carne animal na biografia *Vida de Apolônio de Tiana*, escrita pelo sofista Flávio Filóstrato (século III EC). Partimos das observações de Marcel Detienne (1970, 1975, 1998 [1972]) de que a escolha por uma alimentação sem carne animal por grupos filosófico-religiosos antigos pode ser considerada como uma rejeição à cidade, pois recusava-se o sacrifício aos deuses. E, no caso de alguns pitagóricos, podia significar uma proposta de reforma política das cidades. Sabendo disso e percebendo Apolônio como atuante politicamente na biografia escrita por Filóstrato, analisaremos a construção de seu papel político como reformador e o sentido de sua alimentação e de seu estilo de vida para a realização do mesmo.

Abstract: In this text, we propose to address the representation of Apollonius of Tyana as a follower of a Pythagorean diet free from the consumption of animal meat in the biography *Life of Apollonius of Tyana*, written by the sophist Flávio Filóstrato (3rd century CE). We start from the observations of Marcel Detienne (1970, 1975, 1998 [1972]) that the choice for a diet without animal meat by ancient philosophical-religious groups can be considered as a rejection of the city because the sacrifice to the gods was refused. And, in the case of some Pythagoreans, it could mean a proposal for political reform of cities. Knowing this and perceiving Apollonius as politically active in the biography written by Philostratus, we will analyze the construction of his political role as a reformer and the meaning of his diet and lifestyle to achieve this.

Palavras-chave:
Apolônio de Tiana.
Filóstrato.
Pitagorismo.
Dieta pitagórica.
Alimentação sem carne.

Keywords:
Apollonius of Tyana.
Philostratus.
Pythagoreanism.
Pythagorean diet.
Meat-free diet.

Recebido em: 01/03/2024
Aprovado em: 11/06/2024

* Doutora em História pela Universidade Estadual Paulista (Unesp/Franca). Professora do Instituto de História da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) e do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Coordenadora do Grupo de Estudos sobre o Mundo Antigo Mediterrâneo (GEMAM).

Introdução

Em 1972, o importante helenista Marcel Detienne publicou, na *Nouvelle Revue de Psychanalyse* (Destins du cannibalisme), um artigo intitulado *Ronger la tête de ses parents*.¹ O objetivo de Detienne era decifrar elementos do canibalismo a partir de uma série de mitos e histórias gregas em que o motivo da antropofagia aparecia. Uma importante observação do ensaio, no entanto, foi sobre o comportamento de indivíduos que escolhiam um modo filosófico de viver, não comendo carne de animais. Na interpretação de Detienne, tal escolha conduzia o indivíduo a um distanciamento do mundo, podendo ser considerada como uma espécie de rejeição à cidade e ao seu modo de vida, uma rejeição à política. Pois, ao se negar a comer carne de animais, o indivíduo estaria negando o sacrifício aos deuses, no qual os seres humanos recebem a carne porque precisam comê-la para sobreviverem e os deuses recebem seus odores e perfumes.² Sendo os ritos sacrificiais para os deuses centrais nas religiosidades de Estado, a recusa da carne significaria uma rejeição à própria cidade e à piedade (*Εὐσέβεια*) aos deuses.³

Um novo modo de vida pautado, fundamentalmente, no fato de o indivíduo não comer carne e negar os sacrifícios de animais para os deuses, mas também em outros elementos ascéticos, era realizado pelos seguidores do orfismo e do pitagorismo. Estes indivíduos caracterizavam-se como andarilhos, em uma espécie de protesto, resistência e contra-sistema, segundo Detienne (1998 [1972]). Em um extremo dessa alimentação, estariam outros manifestantes que também recusam a cidade, mas abolindo a fronteira entre os animais e os homens, buscando na selvageria de comer carne crua de animais (omofagia) o contato com o sobrenatural. Esse segundo caso seria o dos dionisíacos tal como apresentados na tragédia *As Bacantes*, de Eurípides, e os cínicos.

Voltando aos grupos que se negavam a comer carne animal no contexto antigo, em outro texto de sua autoria, escrito pouco depois, *Les chemins de la déviance: Orphisme, Dionysisme et Pythagorisme* (1975), Detienne reafirma sua ideia sobre estes grupos estarem rejeitando um sistema de valores estabelecido nas cidades com os sacrifícios. Porém, ele frisa aqui que o orfismo se desenvolveu nas periferias das cidades e ao lado do

¹ Publicado também como capítulo no livro DÉTIENNE, M. *Dionysos mis à mort*. Paris: Gallimard, 1998.

² Detienne apresenta essa ideia também no artigo *La cuisine de Pythagore* (1970), remetendo-se às reflexões de Dario Sabbatucci, na obra *Essai sur le mysticisme grec* (1965).

³ Além disso, a parcela de carne sacrificial atribuída a cada convidado em um banquete era indicativa de seu *status* na sociedade. Ou seja, além de se negar a seguir os costumes religiosos de piedade aos deuses, aquele que se não comia carne, estava deixando de lado um costume que tinha um valor social marcado (Detienne; Vernant, 1979, p. 7-132 apud Freyburger, 2016, p. 45).

culto público, enquanto o fenômeno pitagórico ocorria na cidade e até desempenhando um papel muitas vezes essencial na condução dos assuntos públicos. A posição dos pitagóricos, assim, podia ser dupla: uma renúncia ao mundo com uma vida ascética e a purificação completa da alma ou uma crítica ao sistema político-religioso a partir de seu interior, por uma espécie de reformismo (Detienne, 1975, p. 58). Assim, havia duas orientações nas práticas pitagóricas: uma em sistema de seita religiosa anti-cidade – com alimentação restrita, em especial em relação à carne – e outra de sociedade aberta à vocação política, visando reformas – com alimentação menos restrita (Detienne, 1970).

As observações de Detienne em seus ensaios chamaram nossa atenção para pensarmos o sentido da dieta não carnívora, a escolha de um modo de vida ascético e a negação de sacrifícios animais por parte do filósofo pitagórico Apolônio de Tiana. Em nosso doutoramento, analisamos a biografia *Vida de Apolônio de Tiana*, escrita pelo sofista Filóstrato nas primeiras décadas do século III EC, e o que pudemos notar é que, neste texto, Apolônio é um asceta, mas, ao mesmo tempo ele é um sujeito muito ativo na vida do Império Romano, nas cidades imperiais e também fora dos limites romanos.⁴ Entre outros aspectos de sua atuação, Apolônio é um reformulador de costumes das cidades por onde passa em suas longas viagens.

Diante dessa observação, nos questionamos sobre a relação da dieta de Apolônio de Tiana com seu papel político na escrita de Filóstrato. Apolônio é uma asceta na VA de Filóstrato, mas, ao mesmo tempo um reformador político-religioso.⁵ Como seria, então, a atuação política de Apolônio nas cidades? Quais reformas ele propõe? Como Filóstrato concilia a vida ascética pitagórica, a dieta sem carne e a negação dos sacrifícios por parte de Apolônio com a atuação política do biografado? O que significava sua estética de existência e seu modo de vida pitagórico? Qual o objetivo disso? E quais as principais funções da dieta não carnívora de Apolônio diante das intenções de Filóstrato ao moldar seu biografado como atuante nas cidades por onde passa?

Para compreendermos a situação da alimentação de Apolônio, seu sentido filosófico e sua representação, neste texto iremos apresentar a dieta e os elementos sobre o modo de vida do personagem na biografia escrita por Filóstrato. Feito isso, iremos analisar elementos gerais da atuação política do Apolônio da biografia pelas cidades do Império Romano como reformador de costumes. Por fim, buscaremos levantar algumas

⁴ Nosso doutorado resultou na tese *O Império Romano do sofista grego Filóstrato nas viagens da Vida de Apolônio de Tiana* (século III d.C.), defendida no Programa de Pós-graduação em História da UNESP/Franca, sob orientação da Profa. Dra. Margarida Maria de Carvalho e financiamento da CAPES. A Tese foi publicada como livro em 2020 pela Editora Appris, com o título *Identidade Grega e Império Romano: A Vida de Apolônio de Tiana, de Filóstrato* (Século III d.C.).

⁵ Abreviaremos o nome da obra como VA, conforme regras de abreviação de obras clássicas do *Oxford Classical Dictionary*.

considerações sobre como Filóstrato conciliou uma dieta e um modo de vida pitagórico ($\beta\acute{\iota}\circ\varsigma\;\Pi\bar{u}\theta\acute{a}g\circ\rho\iota\kappa\acute{o}\varsigma$) com suas intenções enquanto biógrafo e sofista.

Comecemos apresentando Apolônio, seu biógrafo, elementos sobre seu estilo de vida e, em especial, sua dieta alimentar.

O modo de vida pitagórico e a dieta de Apolônio de Tiana

Apolônio de Tiana foi, muito possivelmente, um personagem histórico que viveu no século I EC, embora sua realidade e trajetória sejam ainda hoje permeadas por dúvidas. Nascido em Tiana, na província romana da Capadócia, Apolônio causou admiração em algumas pessoas, como no sofista grego Flávio Filóstrato, que, em meados do século III EC, lhe rendeu uma longa biografia apologética, a *Vida de Apolônio de Tiana*.

Na VA, Filóstrato narra os feitos fantásticos de Apolônio e, especialmente, destaca características de suas funções e relações com povos de diferentes regiões em suas viagens. Desenvolvida em oito livros, a VA nos remete a uma longa viagem que dura toda a vida adulta do protagonista. Apolônio sai da Capadócia, passando pelas Províncias da Cilícia, Panfília e Síria. A caminho da Índia, Apolônio passa pela região da Armênia, por terras do Império Parto, parando em Nínive, viaja pela chamada “terra dos árabes”, pela Císia e estabelece pouso de um ano na Babilônia. Na volta da Índia, Apolônio para novamente na Babilônia, em Nínive e depois em várias cidades gregas. Então ele viaja para Roma, Gadira (ou Gades, na Hispânia Bética, atual Cádiz), regiões do norte da África romana, Egito, Etiópia, Síria e regiões da Ásia Menor. Nos últimos livros, Apolônio faz novas viagens para cidades gregas, Roma e terras itálicas.

Na biografia, Filóstrato transforma Apolônio em um homem divino ($\theta\acute{e}\iota\circ\varsigma\;\acute{a}v\acute{h}\rho$), elogiando as realizações miraculosas do tianeu e desconstruindo uma imagem negativa que recaía sobre o protagonista em outros textos antigos, como em *Alexandre ou o falso profeta* (5) e *Philopseudes* (XXIX), ambos de Luciano de Samósata, e *História Romana* (LXVII, 18; LXXVIII, 18, 4), de Dião Cássio, contemporâneo de Filóstrato. Tanto Luciano como Dião Cássio consideraram Apolônio como um *goes* ($\gamma\acute{o}\eta\varsigma$) o praticante da nefasta *goeteia* ($\gamma\acute{o}\eta\tau\acute{e}\iota\alpha$), práticas de cunho mágico consideradas populares, maléficas e charlatãs na literatura antiga. Filóstrato, ao contrário disso, defende o personagem como um homem divino através de uma elaborada construção de Apolônio como filósofo pitagórico, o que incluía sua rigorosa dieta e seu modo austero de viver, como veremos a seguir.

Flávio Filóstrato, por sua vez, nasceu por volta 160/170 na Ilha de Lemnos, parte do território ateniense, tendo sido membro da Boulé de Atenas. Sabemos que o mesmo nome Filóstrato aparece nas inscrições de um destacado general hoplita, um estratego de

Atenas (Puech, 2002, p. 381). Há três referências a Flávio Filóstrato como general hoplita entre 200 e 210, mas sem menções a seu envolvimento em batalhas. No entanto, foi como sofista que o nome Flávio Filóstrato se destacou, sendo mencionado como tal nas bases de duas estátuas encontradas em território grego (Puech, 2002, p. 378-379) e citado como sofista também em obras de contextos posteriores, como no léxico bizantino *Suda*.⁶

Além disso, Filóstrato fez parte de um grupo de escritores próximos da imperatriz Júlia Domna, esposa de Septímio Severo (193-211), mãe dos futuros imperadores Caracala (198-217) e Geta (209-211) e importante personagem na política romana nos governos de seu marido e de seu filho Caracala. O grupo em torno da imperatriz é chamado por Filóstrato (VA., I, 3) de círculo (*κύκλος*). É Júlia Domna quem Filóstrato diz ter lhe pedido que escrevesse a obra sobre a vida de Apolônio de Tiana (VA., I, 3), a quem a família severiana parece ter rendido admiração (Philostr., VA., VIII, 31; Dião Cássio, LXXVIII, 18, 4; *História Augusta*, Vida de Severo Alexandre, 29, 2).

Ao escrever a biografia de Apolônio de Tiana, Filóstrato dá especial atenção à dieta alimentar do biografado, considerada o que hoje poderíamos ver como uma espécie de veganismo,⁷ pois Apolônio não apenas se recusava a comer carne, como também não se alimentava de outras coisas vindas de animais e não usava roupas de lã e couro, apenas o linho, tal como Pitágoras (Philostr., VA., VIII, 7, 4). Sobre suas vestimentas, Apolônio, segundo Filóstrato (VA. VIII, 5), diz: “– Na terra que me alimenta, respondeu, também me veste, e trato de não incomodar os animais”.

O fenômeno de abstinência da carne de animais na alimentação (conhecido hoje como vegetarianismo)⁸ ou as experiências de recusa ao que vem de animais de forma mais abrangente (o veganismo moderno), não recebiam essas denominações na Antiguidade. Como apresenta Pedro Ribeiro Martins (2019, p. 1), “este fenômeno foi chamado pelos gregos antigos, usualmente, de ἀποχὴ τῶν ἐμψύχων (abstinência de seres com almas).”

⁶ Em linhas gerais, os sofistas do Império Romano eram intelectuais prestigiados, sábios em eloquência em grego e latim, oradores das festas públicas e atravessadores das fronteiras incertas entre a retórica e a filosofia (Gagé, 1971, p. 226). Filóstrato escreve uma obra biográfica dedicada somente aos sofistas como ele, a *Vidas dos Sofistas*. Para o autor, os sofistas são oradores virtuosos com grande reputação pública. Graham Anderson (1993, p. 16) observa que, para Filóstrato, ser sofista significava realizar uma grande gama de atividades, como ser um performático orador e ensinar discípulos. Acrescentamos, que além da característica central de ser aquele que realiza discursos públicos em diversas situações e ensina retórica, os sofistas de Filóstrato estavam envolvidos em uma série de atividades político-administrativas, tanto em nível de suas cidades, como em nível imperial.

⁷ Segundo informações do site da Associação Brasileira de Veganismo, este estilo de vida tem como ideal, basicamente, a não exploração de animais por humanos, promovendo o veganismo para benefício das pessoas, dos animais e do meio ambiente. O vegano deve sempre pensar nos animais na escolha dos alimentos, mas também de produtos usados, espetáculos assistidos, trabalhos realizados, etc. Informações disponíveis em: <https://veganismo.org.br/veganismo/>. Acesso em: 09 fev. 2024.

⁸ O termo vegetariano para referir-se a um tipo de dieta surgiu no século XIX com a criação da *Vegetarian Society*, na Inglaterra, e estava ligado à ideia de uma alimentação mais saudável, livre de carne animal (Bernabé, 2019, p. 32).

Alberto Bernabé (2019) nos dá vários exemplos de textos gregos antigos que usam termos técnicos para se referirem a alimentos dotados de alma (*ἄψυχα*) e não dotados de alma (*ἔμψυχα*) a fim de se referirem à alimentação. A questão da alma, portanto, era fundamental para a opção dietética sem carne animal, ao menos entre alguns grupos, como veremos a seguir.

Na *VA* (VI, 11), o biografado se refere à escolha de Pitágoras por “manter em seu ventre nenhuma mancha de alimento dotado de vida e puro seu corpo de todas as vestimentas que foram feitas de animais mortos”. Ao justificar suas roupas de linho, Apolônio fala sobre o uso de produtos vindos de seres dotados de vida e de seres sem vida (Philostr., *VA.*, VIII, 7, 5). Segundo Filóstrato (*VA.*, I, 1), Pitágoras “[...] repudiava as vestimentas feitas de pele de animais e se abstinha de todo alimento ou sacrifícios de criaturas vivas, ele nunca contaminou os altares com sangue, em vez disso, bolos de mel, incenso e hinos eram oferendas do Mestre aos deuses”

Restritas a certas correntes filosóficas e religiosas e não se estendendo à população de forma mais ampla como na contemporaneidade, as reflexões sobre uma dieta ausente de carne irão se iniciar no século VI AEC, com as práticas órficas e pitagóricas, seguindo sua existência até neoplatônicos como Porfírio de Tiro, no século III EC, escritor do tratado *De Abstinentia* (Martins, 2019, p. 2; 6). No contexto do Império Romano, a dieta livre de carne esteve ligada ao renascimento das ideias pitagóricas, com destaque para a *Escola dos Sextii* (Martins, 2019, p. 5), fundada por Quinto Sexto, o Velho, na virada do século I AEC para o século I EC. Esta escola misturava elementos pitagóricos, platônicos, cínicos e estoicos.

De forma geral, a motivação para esta atitude por parte destes grupos filosóficos poderia estar na proibição do derramamento de sangue animal com o objetivo de purificar a alma humana, sendo, talvez, associada para alguns grupos com a doutrina da transmigração das almas e/ou à ideia de que haveria um parentesco entre os seres vivos, além de questões de justiça e solidariedade entre humanos e animais. A motivação variava em alguns aspectos conforme a corrente filosófica, sendo os órficos mais propensos às questões da impureza de ritos de derramamento de sangue e os pitagóricos à metempsicose (Bernabé, 2019).

Para os pitagóricos, que nos interessam em especial por ser a corrente filosófica de Apolônio, a dieta livre de carne, mito possivelmente, estivesse fundamentada na ideia de que as almas podiam ocupar o corpo de homens e animais, havendo uma necessidade de respeito dos seres humanos, pois os animais podiam ter a alma de algum de nossos

antepassados. Consumir carne, assim, se caracterizaria como uma forma de canibalismo (Bernabé, 2019, p. 44-45, 50).⁹

O Apolônio de Filóstrato acreditava na transmigração da alma e demonstra isso em diferentes momentos da *VA*.¹⁰ Sobre a reencarnação entre almas de animais em humanos e vice-versa, Filóstrato (*VA.*, V, 42) narra, na passagem de Apolônio pelo Egito, seu encontro com um leão domesticado. O leão é considerado como puro, pois não lambia o sangue das vítimas e nem se apoderava delas, apenas se alimentava com tortas, pães, doces e carne cozida. Da mesma forma, ele bebia vinho, sem alterar-se. Por conta disso, o leão era admitido nos templos. O leão se comunica com Apolônio, perguntando-lhe de quem era a alma que ele portava naquela vida e Apolônio diz a todos os presentes que era de um antigo faraó chamado Amásis. Por isso, Apolônio recomenda que levem o leão a Leontópolis para que ele fosse consagrado no templo, o que foi feito. Nesta passagem, podemos ver a ligação do sangue de animais a serem comidos como algo impuro e a pureza do leão ligada à sua alimentação com carne, mas cozida.

O biógrafo também narra (*VA.*, VI, 41) outra história que aconteceu na estadia de Apolônio na cidade de Tarso. Ali, um cachorro raivoso havia atacado um jovem e, após sua mordida, o atacado uivava, latia e corria como um cão. Apolônio ordena que lhe tragam o cachorro. Porém, ninguém o havia visto e não sabiam, por conta disso, como encontrá-lo. Apolônio, descrevendo como ele era, ordena que Damis, seu discípulo, o encontre, o que é feito. Apolônio, então, diz que o cachorro era a reencarnação de Télefo, um rei mítico da Mísia, ferido por Aquiles, e cuja mitologia envolve a cura de sua ferida por quem o feriu. Apolônio ordena que o cão lamba a ferida que fez no jovem, o que faz com que haja a cura do transtorno. Como bem observou Bernabé (1979, p. 396), em seus comentários à tradução da *VA*, esta história mistura elementos mitológicos, a doutrina pitagórica da metempsicose e a cura realizada por um taumaturgo como Apolônio.

E os animais aparecem claramente ligados à questão da alimentação nessa passagem que justifica a dieta não carnívora de Apolônio:

Aos homens, imperador, a terra fez crescer tudo. E os que desejam viver em paz com os animais não necessitam nada, pois há frutos da terra, para nutrição de seus filhos, que são colhidos e outros que são obtidos com o arado, de acordo

⁹ A literatura pitagórica está repleta de tabus alimentares. Outra proibição era se alimentar de feijão. Havia uma série de razões para a negação do uso do feijão na alimentação e até uma cosmogonia em torno disso. Um dos ensinamentos atribuídos a Pitágoras dizia que, se enterrado, um feijão crescia e adotava uma forma humana, podendo também ser dotado de alma. Comer feijão era, assim, um tipo de canibalismo. Por conta disso, havia uma máxima pitagórica de que comer feijão era como roer a cabeça de seus pais (Detienne, 1970, p. 154).

¹⁰ Temos o próprio de Apolônio como reencarnação do deus Proteo (Philostr., *VA.*, I, 4), histórias sobre as reencarnações de Pitágoras (Philostr., *VA.*, I, 1; VIII, 7, 4), a história do sábio indiano Iarcas como reencarnação do rei Ganges (Philostr., *VA.*, III, 21) e a de um jovem indiano como reencarnação do príncipe grego mitológico Palamedes (Philostr., *VA.*, III, 22).

com as estações. Mas os homens, como se não tivessem ouvido a terra, afinaram sua faca contra os animais em busca de vestimentas e alimentos (Philostr., VA., VIII, 7, 4).

A dieta de Apolônio, portanto, baseava-se em não comer carne de animais, apenas cereais, frutas e legumes, e fazia parte de um conjunto de práticas que incluía não usar nada que viesse de animais em suas vestimentas, não tomar vinho por ser embriagador, não realizar sacrifícios com animais aos deuses, não manter relações sexuais e manter o voto de pobreza. Temas que estão desenvolvidos ao longo de toda a VA, como nesta passagem:

Ao compreender Euxeno que ele [referindo-se a Apolônio] havia empreendido um grande propósito, perguntou-lhe por onde iria começar: — Como os médicos — ele respondeu — Eles purgam o estômago de seus pacientes e assim os deixam doentes ou os curam. Dito isso, negou os alimentos animados como puros e entorpecedores da mente. Comia frutos secos e legumes, afirmando que são puros como a terra. O vinho, ele dizia, era bebida pura desde que viesse de uma planta bem cultivada, mas era contrário ao equilíbrio da mente, por confundir o éter da alma.

Depois de realizada essa purificação de seu estômago, ele passou a andar descalço e a se vestir com roupas de linho, recusando as de animais. Deixou seu cabelo crescer e foi viver no templo. O pessoal do santuário ficou impressionado diante dele, e Asclépio declarou aos sacerdotes que se alegrava de curar os doentes tendo Apolônio como testemunha, e as pessoas vieram de Egas para a Cíclia e seu entorno para satisfazerem sua curiosidade [...] (Philostr., VA., I, 8).

O trecho acima é muito interessante, apresentado bem no começo da biografia, ele não apenas introduz o leitor ao estilo de vida pitagórico de Apolônio – dando destaque para a alimentação – como mostra a capacidade do tianeu em curar por estar curado. Ou seja, um corpo sadio, livre das impurezas, é capaz de causar a cura de outras pessoas, tarefa declarada pelo próprio deus das curas, Asclépio, conforme a biografia.

Sobre o consumo de vinho, Apolônio (Philostr., VA., II, 36) faz uma longa defesa, para o rei indiano Fraotes, de sua prática de se manter sóbrio, consumindo apenas água. Os motivos para a recusa ao vinho, entre os que também estão em sua escolha por uma alimentação não carnívora, são a pureza da alma e a clareza de raciocínio.

Mas os que bebem como eu [referindo-se à água], enxergam o que é e o que não é. Nunca pareceram tontos ou cheios de exageros e de loucuras, ou excessivamente alegres, mas estão atentos, em pleno uso de seu raciocínio, inalterados tanto à noite quanto ao meio-dia, porque nunca dão cabeçadas, mesmo quando estudam até tarde da noite. O sono não os domina como um escravo, fazendo peso em seus pescoços subjugados pelo vinho. Eles são visivelmente livres e retos, de alma pura, não suspensos sobre ela pela boa sorte, nem são espantados pelo infortúnio. Pois uma alma sóbria é igualmente imune a ambas as coisas e não está sujeita a nenhuma das duas emoções e, portanto, desfruta do descanso mais profundo e tranquilo, e não é despertada do sono (Philostr., VA., II, 36).

Além da alimentação moderada, Apolônio se negava a manter atividades sexuais, dizendo que “[...] ele não se casaria e jamais teria relações sexuais” (Philostr., VA., I, 13). Por este seu estilo de vida ascético, como já comentamos, Filóstrato transforma Apolônio em um homem divino que, por conta disso, é capaz de realizar milagres e adivinhações.¹¹ Pois, seu estilo de vida lhe provocava agudeza dos sentidos (Philostr., VA., VIII, 7, 9) e melhor comunicação divina.

Uma de suas adivinhações mais conhecidas foi a que livrou a cidade de Éfeso de uma praga (Philostr., VA., IV, 10) e sua visão sobre a morte do imperador Domiciano (Philostr., VA., VIII, 26), também citada pelo historiador Dião Cássio (LXVII, 18). Portanto, o modo de vida de Apolônio, que incluía a dieta livre de carne animal, foi fundamental para sua transformação em personagem divino e, conforme ele menciona, era o que o levava às adivinhações (Philostr., VA., VIII, 7, 9) e práticas taumatúrgicas, envolvendo a cura de enfermos.

Finalmente, podemos considerar o estilo de vida de Apolônio fazendo parte do que Michel Foucault (2010 [1984], p. 25) analisou como *cuidados de si*: “um comportamento apreciado como manifestação de virtude, firmeza da alma e de domínio de si.” Tal comportamento, envolvendo um forte cuidado ético, tão familiar ao cristianismo medieval, era também conhecido na Antiguidade Clássica e adotado por alguns filósofos e correntes filosóficas, como o estoicismo e o neopitagorismo. As práticas realizadas por indivíduos como Apolônio, sempre ligadas à sua filosofia, eram uma arte da existência,

[...] refletidas e voluntárias através das quais os homens não somente fixam regras de conduta, como também procuram se transformar, modificar-se em seu singular e fazer de sua vida uma obra que seja portadora de certos valores estéticos e responda certos critérios de estilo (Foucault, 2010, p. 18).

No volume 3 de sua *História da Sexualidade* (2010), Foucault irá nos mostrar como na Antiguidade greco-romana havia uma série de textos “prescritivos” que propunham regras de conduta para sujeitos envoltos em certas práticas filosóficas. Tais textos permitiam que os indivíduos se interrogassem sobre seu comportamento e se conformassem enquanto sujeitos éticos em suas práticas relacionadas ao corpo e à mente, às condutas sexuais,

¹¹ Sobre seus milagres e adivinhações, temos diversas passagens como quando Apolônio consegue ressuscitar uma jovem (Philostr., VA., IV, 45), sua capacidade de cura (Philostr., VA., VI, 43), sua capacidade de livrar Éfeso de uma praga (Philostr., VA., IV, 10), seu poder de exorcismo (Philostr., VA., IV, 20), sua capacidade de descobrir um tesouro escondido (Philostr., VA., VI, 39), quando ele livra sua perna das correntes que o prendiam (Philostr., VA., VII, 38), desaparece em Roma e aparece em Dicearquia (Philostr., VA., VII, 41) e tem uma visão do momento exato da morte de Domiciano (Philostr., VA., VIII, 26).

alimentares, etc. Não se tratava de uma fundamentação moral exatamente, mas em uma estética e ética. Estas

exigências de austeridade não eram organizadas em uma moral unificada, coerente, autoritária e imposta a todos da mesma maneira; elas eram, antes de mais nada, um suplemento, como um "luxo" em relação à moral aceita correntemente; além disso, elas se apresentavam como "focos dispersos": e estes tinham origem em diferentes movimentos filosóficos ou religiosos: e encontravam seu meio de desenvolvimento em múltiplos grupos; e propunham mais do que impunham, estilos de moderação ou de rigor cada qual com sua fisionomia particular: a austeridade pitagórica não era a dos estoicos que, por sua vez, era bem diferente daquela recomendada por Epicuro (Foucault, 2010, p. 29).

Além disso, Foucault (2010, p. 31) ressalta que não devemos entender estas práticas austeras de cuidados de si como proibições profundas, mas como estética da existência, um exercício de poder e uma prática de liberdade dos que optavam por segui-las.

Em relação aos sacrifícios de animais aos deuses, totalmente relacionado ao modo de vida pitagórico, Apolônio é contrário, como podemos ver no relato de sua passagem pela cidade de Alexandria, em que Filóstrato (VA., VI, 11) conta que:

Quando subiu ao templo [referindo-se a Apolônio], a ordem que colocou ali e a razão que deu para cada coisa pareciam dispostas pela sua sabedoria divina. No entanto, a respeito do sangue de touro e de gansos e sobre os sacrifícios, não aprovava tais práticas, nem assistiu aos banquetes dos deuses.

No encontro de Apolônio com o rei parto Vardanes, o tianeu é convidado para celebrar os sacrifícios aos deuses, o que ele faz, mas pede que o rei faça à sua maneira e ele de outra, pois não participava de sacrifícios de sangue: “– Celebrai vós, rei, à vossa maneira e me permita que celebre da minha” (Philostr., VA., I, 31). A razão para a não admissão de ritos sacrificiais é justificada pela “[...] necessidade de manter a pureza dos altares” (Philostr., VA., VI, 11).

No entanto, cumpre perceber que Apolônio não combate a existência de sacrifícios nas cidades, ele apenas não se envolve nos mesmos pelo seu modo de vida. A passagem a seguir é interessante para percebermos isso, pois estando na Hispânia Bética, Apolônio reconhece as cidades vizinhas de Gades como não conhecendo os costumes gregos por vários elementos, entre eles o fato de não compreenderem suas razões para os sacrifícios.

[...] os de Gades sabiam de qual vitória se tratava e sabiam que na Arcádia havia uma competição prestigiada, uma vez que, como disse; conheciam os costumes gregos. Mas as cidades vizinhas a Gades não sabiam nem o que eram os Jogos Olímpicos, nem o que era um concurso, nem uma competição e nem porque celebravam os sacrifícios. Assim chegaram às conclusões mais cômicas, acreditando que se tratava de uma vitória de guerra e que Nero havia capturado

alguns homens chamados Olímpicos, pois nunca haviam tido a oportunidade de serem espectadores de uma tragédia, nem de um concerto de cítara (Philostr., VA., V, 8).

Outra passagem da VA também apresenta o sacrifício como elemento de identidade grega. Trata-se de uma crítica aos judeus atribuída ao filósofo Eufrates por Filóstrato:

[...] faz tempo que eles [referindo-se aos judeus] se revelam não apenas contra os romanos, mas também contra todos os homens, já que, depois de terem adotado uma forma de vida antissocial e sem ter em comum com os demais homens nem a mesa, nem as libações, nem as súplicas, nem os sacrifícios, estão mais distantes de nós que Susa, Bactra e os indianos (Philostr., VA., V, 33).

Portanto, por cumprir uma série de prescrições absolutas, em uma verdadeira prática que envolvia uma *cultura de si*, em termos foucautianos, ligada ao pitagorismo, Apolônio atingia um estado de pureza capaz de o fazer curar, ter previsões sobre o futuro, comunicar-se com os deuses de forma mais próxima, realizar milagres e acessar a verdade. A renúncia e as abstenções de Apolônio, seu domínio de si e sua temperança (*σωφροσύνη*) lhe davam acesso a uma experiência espiritual mais elevada e o faziam sábio e divino. Sendo assim, ele era o homem ideal para reformar costumes das cidades em suas viagens, para comunicar-se com governantes dentro e fora do Império Romano e para atuar politicamente, sob a escrita de Filóstrato, o que trataremos a seguir.

A atuação política do Apolônio de Filóstrato: um reformador pitagórico

O objetivo das viagens de Apolônio, destacado tantas vezes na VA, é a busca por conhecimento (Philostr., VA., I, 18, 32; II, 11; III, 16, 29; IV, 47). O tianeu busca sabedoria na Índia com os brâmanes (Livro II), em Gades (Livro V) e na terra dos gimnosofistas etíopes (Livro V), locais que eram famosos na Antiguidade como terras de sábios. Mas, em parte substancial de suas viagens o que ele faz não é buscar conhecimento simplesmente, e, mesmo nos locais famosos como terras de sábios, ele exerce outras funções que não se resumem ao sábio errante em busca de aumentar sua sabedoria. São duas as funções que Apolônio exerce na VA: a de intermediador cultural (resolvendo conflitos ou reformando/ordenando costumes) e a de conselheiro de monarcas, governadores de províncias e imperadores e futuros imperadores romanos.

Em nossa Tese de doutorado escolhemos chamar Apolônio de intermediador cultural, porém, seguindo a percepção de que certos pitagóricos se propunham ser reformadores de costumes, especialmente religiosos, iremos adotar esse termo aqui, o que

nos parece válido para ao menos um tipo de função que ele exerce como intermediador. Desta forma, estamos de acordo com François Hartog (2004, p. 224) que observa que nas viagens do Apolônio filostratiano, ele ensina muito mais do que aprende. Como são muitos os lugares por onde passa e as funções que Apolônio realiza, aqui iremos nos restringir às propostas de reforma nas cidades do Império Romano.

Apolônio reforma cultos religiosos que haviam perdido o que lhes era tradicional. Assim, Filóstrato nos conta que:

[...] se a cidade era grega e os cultos conhecidos, após convocar os sacerdotes, filosofava sobre os deuses e corrigia o que desviava das práticas tradicionais. Acaso a cidade fosse bárbara, e seus cultos diferentes, se informava de quem os havia instaurado e porque haviam feito isso, uma vez informado de como o culto era desenvolvido e após sugerir algo mais sensato do que era feito, se pudesse, reunia-se com seus discípulos e lhes instigava a perguntarem o que quisessem (Philostr., VA., I, 16).

[...] dizem que foram por mar até Selêucia e, tendo encontrado barco disponível, navegaram até o Chipre, em Pafos, onde era a sede do templo de Afrodite, que foi admirado por Apolônio por sua construção simbólica e, após ter ensinado muitas coisas aos sacerdotes sobre o ritual do templo, navegou até a Jônia [...] (Philostr., VA., III, 58).

Após ter passado o inverno em todos os templos gregos, tomou caminho para o Egito no início da primavera, uma vez que já havia dado muitos conselhos e formulado muitas críticas às cidades, além de ter feito elogios a muitas, pois não se recusava elogiar quando algo lhe parecia bom (Philostr., VA., V, 20).

A preocupação com a manutenção e retorno às antigas tradições é uma constante nas passagens de Apolônio por cidades de cultura helênica, como na fala do espírito de Aquiles ao aparecer para Apolônio: “[...] assim, recorro a um conselho razoável: que não se mostrem soberbos com os usos tradicionais [...]” (Philostr., VA., IV, 16). Após ouvir estas palavras do espírito de Aquiles, Apolônio, seguindo os pedidos do herói, serve como delegado na restauração do túmulo e do culto de Palamedes. Na região da Eólia, na Jônia, Apolônio restaura, então, o túmulo de Palamedes, o lendário herói da guerra de Tróia, e o culto a esse herói que, segundo nos conta Filóstrato (VA., IV, 13), estava perdido naquela região.

Em Atenas, Apolônio ensina sobre práticas religiosas tradicionais aos moradores da cidade (Philostr., VA., IV, 19). O tianeu repreende os atenienses pela maneira como estão celebrando as festas dionisíacas, com danças fora de tom e fora das tradições e com uso de vestimentas estranhas aos antigos costumes durante as celebrações (Philostr., VA., IV, 21-22).

E por outras cidades gregas, Apolônio reforma práticas religiosas conforme costumes tradicionais:

Visitou, assim, todos os santuários gregos, o dodoneu, o pítico, o de Abas, subiu até o Anfiarau e ao Trofônio, subiu ao Museu, ao Helicão. Ao visitar santuários e colocá-los em ordem, o acompanhavam os sacerdotes e o seguiam seus alunos, eram erguidos verdadeiros brindes em discursos, onde estes matavam a sede (Philostr., VA., IV, 24).

Em Esparta, Filóstrato ressalta a mesma preocupação por parte de Apolônio:

Mas quando cruzou o Taígeto, viu a Lacedemônia ativa e as tradições de Licurgo em plena vitalidade, não lhe pareceu desagradável conversar com as autoridades dos lacedemônios sobre o que queriam lhe perguntar. Assim, lhe perguntaram, quando chegou, como deveriam ser venerados os deuses [...] (Philostr., VA., IV, 31).

Já em Roma, após ganhar a admiração do cônsul Tigelino por meio de um diálogo, o cônsul diz que apoiará as ideias de reformas religiosas de Apolônio: “— Visitarei todos os santuários e lhes darei instruções por escrito aos seus administradores para que lhe recebam e lhe permitam introduzir reformas” (Philostr., VA., IV, 40). O cônsul romano fica descontente ao saber por Apolônio que os bárbaros, aqui se referindo aos partos e indianos, já deixaram que ele iniciasse as reformas religiosas em suas terras. Tigelino diz: “— Os bárbaros receberam esses elogios antes dos romanos, mas eu teria desejado que isso, precisamente, tivesse sido feito por nós” (Philostr., VA., IV, 40).

Em Alexandria, em passagem já citada (Philostr., VA., V, 25), Apolônio também realiza reformas nas práticas religiosas e desenvolve uma discussão com um sacerdote egípcio sobre o valor dos sacrifícios de sangue em ritos religiosos. Apolônio, por meio das reformas e ordenamentos realizados na cidade de Alexandria, reforçando aspectos da cultura grega, deixa o Egito repovoado e rejuvenescido:

Após Vespasiano partir de um Egito repovoado e rejuvenescido, convidou Apolônio a lhe acompanhar em sua viagem, mas ao tianeu não pareceu uma boa ideia, pois não havia visto o Egito em sua totalidade e ainda não havia chegado a conversar com os gimnosofistas, ainda possuía muita vontade de comparar a sabedoria Indiana à egípcia (Philostr., VA., V, 37).

Na citação abaixo, Apolônio é aquele que celebra os ritos de maneira adequada, com compromisso e sem necessidade de pagamentos. Os ritos, por sua vez, são um elemento de ordenamento e paz no Helesponto.

Uma vez que as dissensões haviam tomado conta das cidades do lado esquerdo do Helesponto, alguns egípcios e caldeus andavam mendigando por ali na busca de dinheiro em troca de celebrar sacrifícios por dez talentos em honra da Terra e de Poseidon. As cidades contribuíam, umas com o erário público e outras com fundos privados, uma vez que seus habitantes estavam com medo, mas os egípcios e caldeus se recusavam a celebrar os sacrifícios se o dinheiro não lhes

fosse passado. Assim, a nosso homem, não lhe pareceu bom ficar indiferente frente à população do Helesponto. Apresentando-se nas cidades, expulsou os que haviam se convertido em desgraça e após adivinhar as causas da cólera sobrenatural e celebrar o sacrifício adequado em cada uma, conjurou a ameaça com poucos gastos e a terra tornou-se calma (Philostr., VA., VI, 42).

Apolônio de Tiana é, portanto, um reformador do que encontrava errado no seu caminho, fossem problemas administrativos que ele funcionava como intermediador de conflitos, fossem questões religiosas que ele considerava problemáticas, fugindo das tradições gregas antigas. Compreendemos o papel de Apolônio como ordenador da religiosidade nas regiões do Império Romano por onde passa, valorizando elementos da cultura tradicional dos gregos, dentro da proposta do biógrafo Filóstrato sobre a afirmação da cultura grega como elemento identitário do Império Romano. Como sabemos, a religiosidade era um elemento fundamental para manutenção de uma ideia de Império Romano em meio à sua pluralidade e, por isso, aparece de forma tão enfática nas práticas de Apolônio, sendo ordená-la uma de suas principais funções. Lembremos ainda que Filóstrato foi um grande defensor da importância da cultura grega no Império Romano, usando de Apolônio para reafirmar uma mensagem contida em outras obras de sua autoria, como em *Vidas dos Sofistas*.¹² Além disso, a existência de uma área linguístico-cultura grega nas partes orientais do Império Romano era fundamental para a manutenção do próprio poder de Roma (Guarinello, 2009). Afirmar-se grego e afirmar a cultura grega, era, da mesma forma, tornar-se romano (Wolf, 1994) e sustentar o próprio poderio do Império Romano.

Por seu estilo de vida totalmente austero, com uma dieta rígida e tendo sua vida voltada para a contemplação, Apolônio se torna mais sábio, mais racional e até divino, dando-lhe credenciais para ser respeitado e ouvido nas cidades. Podendo, com isso, seguir um projeto político pedagógico de reforma de costumes e passar, com grande autoridade, a mensagem de Filóstrato sobre a importância da cultura grega para o Império Romano.

Dante disso, percebemos que a formulação de Detienne (1975) apresentada na introdução, sobre os pitagóricos ou recusarem o mundo em uma escolha de vida ascética ou proporem reformas às cidades com uma dieta alimentar de menor rigidez não parece caber na construção do Apolônio de Filóstrato. Como apresentamos na introdução, Detienne (1970) chega a analisar testemunhos que indicam a existência de pitagóricos que estavam acostumados à política, comendo carne. Citando Jâmblico, Detienne (1970, p. 144) percebe que, a esses, Pitágoras teria recomendado que celebrassem sacrifícios, mas sem excessos, oferecendo vítimas menores, nunca os bois. Estas duas orientações

¹² Esta ideia foi bem desenvolvida em nossa Tese de doutorado já citada.

dos pitagóricos podem parecer contraditórias, mas eram complementares, porém se diferenciavam (Detienne, 1970, p. 177).

A partir do que analisamos, vemos que o Apolônio da *VA* faz as duas coisas: leva uma vida extremamente ascética sem carne e tem uma atividade cívica, uma atuação política. Além do mais, uma é condição para a outra. Sua vida ascética, incluindo sua dieta rigorosa sem carne, contribui para sua autoridade divina, ao menos na proposta da mensagem que Filóstrato pretende passar, ao menos a partir das escolhas do biógrafo e de suas próprias construções do biografado.

Ainda que sua atuação não seja fixa em uma cidade especificamente, Apolônio pretende contestar costumes nas cidades por onde passa em suas viagens, mas, por dentro e sem assumir a forma de um antissistema radicalmente estranho à religiosidade oficial, sem apresentar-se como figura marginal.

Em nossa conclusão, o fato de Apolônio não ser um antissistema na biografia pode ter um propósito que está diretamente ligado às funções e atividades dos sofistas e à visão de Filóstrato sobre a dinâmica das relações político-culturais do Império Romano. Filóstrato era um sofista e defende a atuação de seu grupo em funções políticas e administrativas do poder romano na obra *Vidas dos Sofistas*. Apolônio, como pitagórico, vive para a contemplação, sem assumir cargos, porém não deixa de agir politicamente como reformador à base pitagórica, mas também aos moldes da defesa da helenidade de seu biógrafo. Filóstrato concilia, dessa maneira, tradições pitagóricas e seus próprios anseios em seu Apolônio de Tiana.

Considerações finais

A partir do que apresentamos, o leitor ou leitora pode entender que a alimentação dos antigos gregos e das sociedades que compuseram o Império Romano era composta por uma dieta rica do consumo de carne animal, estando esse alimento amplamente disponível, o que não é verdade. Ainda que a dieta livre de carnes de animais fosse uma opção ligada a grupos como os pitagóricos, é sabido que, por ser um alimento perecível, carnes eram consumidas com menor frequência do que grãos e cereais, tendo estes últimos alto teor nutritivo e sendo mais fáceis de conservação e transporte.

Porém, a escolha por uma dieta restritamente “vegetariana” só dizia respeito a uma minoria de pessoas, sendo a expressão de um ascetismo físico e intelectual característico de um modo de vida filosófico. Assim, não se tratava apenas de uma recusa à carne, mas à adoção de um padrão austero que incluía vários hábitos em relação ao corpo e à alma. Tal estilo de vida parece-nos fundamental na construção de Apolônio de Tiana como

reformador político na VA. Além disso, é importante destacarmos que a recusa em comer carne não apenas torna Apolônio mais puro, como o aproxima do divino na medida em que, no mito grego das origens, os odores, como alimento superior, são destinados aos deuses nos sacrifícios, enquanto a carne é reservada ao homem, como comentamos na introdução deste texto. A filosofia pitagórica propunha que o adepto comesse como os deuses, se aproximando deles. Uma dieta livre de carne levava o praticante a um estado que transcende à condição humana.

Por fim, mas não menos importante, sabemos que, pela prática de abstenção do consumo de carne, os pitagóricos encontraram certa hostilidade no contexto do Império Romano. Gérard Freyburger (2016; 2020) busca em textos de Tito Lívio, Sêneca e Plutarco os testemunhos sobre críticas aos pitagóricos, que, em sua interpretação, podem mostrar a situação marginal que os seguidores de Pitágoras viviam. No entanto, na VA, Filóstrato usa da dieta rígida e do modo de vida pitagórico de Apolônio justamente para colocá-lo em seu dever cívico e em sua inserção e recepção por governantes, sacerdotes e outros personagens importantes das cidades. O cuidado ético insistente e intenso de Apolônio faz dele uma espécie de filósofo/sofista ideal, um personagem perfeito para atuar como conselheiro de governantes, ordenador/reformador de costumes nas cidades e intermediador de conflitos. Não temos como saber se o Apolônio histórico era uma figura pitagórica marginal. Talvez um estudo das cartas consideradas de autoria de Apolônio pudesse nos indicar algo. Mas, pela dimensão e propósitos deste artigo, preferimos nos restringir à análise da VA. E, na biografia, o que vemos é que Filóstrato ressignifica Apolônio e usa de sua dieta alimentar e de seus *cuidados de si* para elevá-lo como importante para o governo das cidades e do Império e, dessa forma, passar sua mensagem em defesa da cultura grega e de sua categoria enquanto sofista.

Agradecimentos

Agradecemos à Profa. Dra. Margarida Maria de Carvalho e à Profa. Dra. Nathalia Monseff Junqueira pelo espaço para esta publicação com a organização do dossier *Medicina e Alimentação na Antiguidade*. A responsabilidade pelas ideias do texto, no entanto, restringe-se à autora.

Referências

Documentação textual

- CASSIUS DIO. *Roman History*. Tradução de Earnest Cary. Cambridge: Harvard University Press, 1955. v. IX.
- CASSIUS DIO. *Roman History*. Tradução de Earnest Cary. Cambridge: Harvard University Press, 1925. v. III.
- FILÓSTRATO, F. *Vida de Apolônio de Tiana*. Tradução, introdução e notas de Alberto Bernabé Pajares. Madrid: Gredos, 1979.
- FILÓSTRATO, F. *Vidas de los Sofistas*. Introdução, tradução e notas de María Concepción Giner Soria. Madrid: Gredos, 1982.
- LUCIANO. Alejandro o el falso profeta. In: LUCIANO. *Obras*. Tradução de José Luís Navarro Gonzales. Madrid: Gredos, 1988, p. 392-426. v. II.
- LUCIANO. *Obras*. Tradução de José Luís Navarro Gonzales. Madrid: Gredos, 1988. v. II.
- PHILOSTRATUS. *The Life of Apollonius of Tyana*. Editado e traduzido por Christopher P. Jones. Cambridge: Harvard University Press, 2005. v. I.
- PHILOSTRATUS. *The Life of Apollonius of Tyana*. Editado e traduzido por Christopher P. Jones. Cambridge: Harvard University Press, 2005. v. II.
- SCRIPTORES. Elegabalus, Severus Alexander, The deified Aurelian. In: *The Historia Augusta*. Tradução de David Magie. Loeb Classical Library Edition. Disponível em: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Historia_Augusta/home.html>. Acesso em: 04 jan. 2024.
- SUDA. *On line*: Byzantine lexicography. Disponível em: <<http://www.stoa.org/sol/>>. Acesso em: 19 fev. 2024.

Obras de apoio

- ANDERSON, G. *The Second Sophistic: a cultural phenomenon in The Roman Empire*. London: Routledge, 1993.
- BERNABÉ, A. Vegetarianismo en la Grecia antigua. *Mare Nostrum*, v. 10, n. 1, p. 31-53, 2019.
- DETIENNE, M. La cuisine de Pythagore. *Archives de sociologie des religions*, v. 29.1, p. 141-162, 1970.
- DETIENNE, M. Ronger la tête de ses parents. In: _____. *Dionysos mis à mort*. Paris: Gallimard, 1998, p. 95-115.

- DETIENNE, M. Les chemins de la déviance: Orphisme, Dionysisme et Pythagorisme. In: ADORNO, F. et al. *Orfismo in Magna Grecia*: atti del quattordicesimo Convegno di studi sulla Magna Grecia. Napoli: Arte Tipografica, 1975, p. 49-79.
- FOUCAULT, M. *História da Sexualidade*: o cuidado de si. Rio de Janeiro: Graal, 2010. v. 3.
- FREYBURGER, G. Le végétarisme pythagoricien dans la Rome antique. In: GOUNELLE, R.; ZWILLING, A-L.; LEHMANN, Y. (éd.). *Religions et alimentation*: normes alimentaires, organisation sociale et représentations du monde. Turnhout: Brepols, 2020, p. 91-93.
- FREYBURGER, G. Pratique végétarienne et marginalité à Rome. In: AMIRI, B. (éd.), *Religion sous contrôle: pratiques et expériences religieuses de la marge?* Besançon: Presses Universitaires de Franche-Comté, 2016, p. 41-47.
- GAGÉ, J. *Les classes sociales dans l' Empire Romain*. Paris: Payot, 1971.
- GUARINELLO, N. L. Império Romano e Identidade Grega. In: FUNARI, P. P. SILVA, M. A. O. (org.). *Política e identidades no Mundo Antigo*. São Paulo: Annablume, 2009, p. 147-161.
- HARTOG, F. A memória de Apolônio e o nome de Pitágoras. In: _____. *Memória de Ulisses*: narrativas sobre a fronteira na Grécia antiga. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2004, p. 223-234.
- MARTINS, P. R. O vegetarianismo na Antiguidade como campo de pesquisa interdisciplinar. *Mare Nostrum*, v. 10, n. 1, p. 1-9, 2019.
- PUECH, B. Lucius Flavius Philostratus. In: _____. *Orateurs et Sophistes Grecs dans les inscriptions d'époque impériale*. Paris: Librairie Philosophique J. Vrin, 2002, p. 377-383.
- SABBATUCCI, D. *Essai sur le mysticisme grec*. Roma: Edizioni dell'Ateneo, 1965.
- SILVA, S. C. *Identidade grega e Império Romano: a Vida de Apolônio de Tiana*, de Filóstrato (século III d.C.). Curitiba: Appris, 2020.
- SILVA, S. C. O vegetarianismo do mago Apolônio de Tiana como exercício espiritual. *Philía*, v. 46, p. 3, 2013.
- WOOLF, G. Becoming Roman, staying Greek: culture, identity and civilizing process in the Roman East, *Proceedings of the Cambridge Philological Society*, 40, p. 116-143, 1994.

Virtualhas, 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 virtualhas, 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 Oribasio to Emperor Julian and his military troops.

Palavras-chave:
Oribásio de
Pérgamo.
Virtualhas.
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 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 virtualhas nas práticas medicinais oribasianas

Consideramos como virtualhas 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 Christopher 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*, I. 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 umidade 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 proscrições 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 dúvida 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 cozinhham 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, sulforosa 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 tênuce 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 hidropsia. 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 hidropsia. 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 mediterrânea, 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 Asclépiades 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 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.

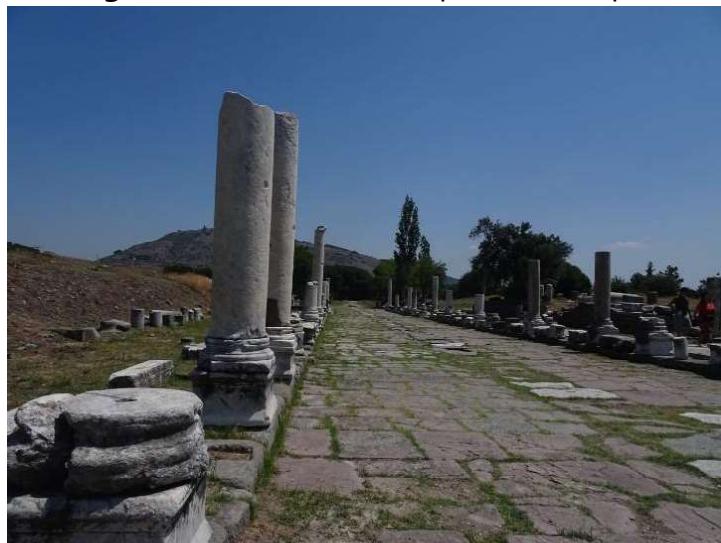
O fornecimento de água limpa era, portanto, essencial e, embora a água estivesse disponível em riachos, rios e poços, os romanos ampliaram o abastecimento, levando água doce às cidades e vilas através de aquedutos. A água também abastecia os balneários, que eram uma parte essencial do estilo de vida 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 García 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 complétes*: discours de Julien l’Empereur. Traduit par Joseph Bidez. Paris: Les Belles Lettres, 2003. t. 1.
- JULIEN. *Oeuvres complétes*: discours de Julien l’Empereur. Traduit par Joseph Bidez. Paris: Les Belles Lettres, 2004. t. 2.
- ORIBASE. *Ouevres D’Oribase*. Traduit par Charles Daremberg e Ulco Cats Bussemaker, Auguste Molinier. Paris: A l’Imprimerie Nationale, 1854. t. 2.
- ORIBASE. *Ouevres 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. *Bibliotèque*. Traduit par René Henry. Paris: Les Belles Lettres, 1962. t. 3.
- PHOTIUS. *Bibliotèque*. 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 Sābūr 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 EJK, 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.

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

*Transport, sale, and consumption of food in
Antioch (4th-5th centuries)*

Gilvan Ventura da Silva*
Érica Cristhyane Moraes da Silva**

Resumo: No presente artigo, pretendemos iluminar a importância do transporte, venda e consumo de gêneros alimentícios em Antioquia, a *metropolis* da Síria-Cœle, nos séculos IV e V, mediante o exame dos discursos de Libânio, um dos mais importantes oradores de seu tempo e nativo da cidade. Além disso, nos deteremos também nas informações contidas no Mosaico da *Megalopsychia*, um *opus tessellatum* policromático encontrado na localidade de Yakto pelos arqueólogos que fizeram parte das campanhas de escavação de Antioquia e arredores lideradas pela Universidade de Princeton entre 1932 e 1939.

Abstract: In this article, we intend to shed light on the transport, sell and consumption of food kinds in Antioch, the *metropolis* of the Syrian-Cœle province, in the fourth and fifth centuries, through the examination of the speeches by Libanius, one of the most important ancient orators who was born in the city. Moreover, we also examine the so-called Mosaic of *Megalopsychia*, a polychromatic *opus tessellatum* found in Yakto, a district of Antioch, by the archaeologists who took part in the excavations campaigns of the town and its vicinity between 1932 and 1939.

Palavras-chave:
Antiguidade Tardia.
Comércio Urbano.
Alimentos.
Antioquia.

Keywords:
Late Antiquity.
Urban Trade.
Food.
Antioch.

Recebido em: 02/05/2024
Aprovado em: 24/07/2024

* Professor Titular de História Antiga da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes). Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq.

** Professora Associada de História Antiga e Medieval da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes).

Palavras iniciais

Na Antiguidade, malgrado o fato de Grécia e Roma terem sido, em determinado momento da sua história, sociedades que empregaram de modo extensivo a mão de obra escrava na geração de excedentes para venda, os gêneros alimentícios, quer sob a forma vegetal ou animal, eram amiúde produzidos por aqueles que os consumiam, realidade fácil de se compreender se levarmos em conta as dificuldades de transporte próprias da época. Nesse sentido, não é por acaso que, mesmo no perímetro urbano, os romanos tinham por hábito cultivar a sua horta doméstica, que lhes forneceria hortaliças, rábanos, tubérculos e bulbos comestíveis (nabo, cenoura, cebola e alho) consumidos na dieta cotidiana (Dupont, 1998, p. 204). Ocorre, no entanto, que a cidade – *a polis, a civitas, a colonia ou o municipium*, conforme o caso – impunha uma ruptura entre o *modus vivendi* urbano e o rural, fato atestado com clareza pelas coletividades de maior porte, como Atenas, Roma, Cartago, Alexandria, Antioquia e, mais tarde, Constantinopla, nas quais a densidade populacional tornava praticamente impossível que os próprios cidadãos se envolvessem diretamente na produção dos alimentos por eles consumidos, o que tornava o abastecimento urbano um dos principais desafios à existência das cidades. Para que uma cidade pudesse desempenhar com eficiência o seu papel como centro político-jurídico, religioso e administrativo, era necessário que fossem solucionados os desafios relativos à reprodução da vida humana, o que implicava, por óbvio, a nutrição das pessoas. Considerando que um contingente não desprezível dos domiciliados no perímetro urbano não possuía qualquer propriedade de onde pudesse retirar a subsistência, o abastecimento externo impunha-se como uma exigência inescapável.¹ Para tanto, havia dois mecanismos básicos: por um lado, o aprovisionamento feito pelo Estado ou por particulares, a título de benesse (*beneficium, evergesia*) ofertada à população consoante as normas que regiam a prática do evergetismo e, por outro, o comércio, em suas mais variadas formas.

Quando tratamos do Império Romano, um imenso território transcontinental cujas células *matres* eram as cidades, razão pela qual os pesquisadores não hesitam em definir a capilaridade da malha urbana como um dos traços distintivos da experiência imperial romana (Revell, 2009, p. 49), é possível discernir *grosso modo* um padrão de abastecimento calcado no consumo de cereais, com destaque para o trigo (*frumentum*), empregado no

¹ Segundo estimativas sugeridas por Garnsey (1998, p. 238), no caso do Império Romano, o contingente de pessoas assentadas nos núcleos urbanos comporia de 15 a 20% da população total vivendo sob controle de Roma, sendo que a maioria delas não exerceria qualquer atividade agrícola capaz de garantir seu sustento. Não obstante a ampla margem de erro inerente à quantificação de acontecimentos próprios da Antiguidade, subsiste o fato de que, para se alimentar, os cidadãos, dependiam, em larga medida, de fontes externas.

fabrico do pão (Erdkamp, 2019).² Desse modo, não seria decerto um equívoco afirmar que, na época imperial, a dieta da maioria da população urbana tinha o pão como o principal alimento,³ o que contrasta com a relativa escassez, no registro arqueológico, de padarias industriais, atestadas com segurança apenas em Pompeia e Óstia. Para explicar esse descompasso, os pesquisadores sugerem que o pão fosse produzido em unidades domésticas e não em locais específicos (Putzeys; Lavan, 2007, p. 100), mas, seja como for, prevalece o fato de que o cidadino comum não tinha por hábito manufaturar seu próprio pão. Por esse motivo, uma das características que distinguiam a elite urbana era justamente sua capacidade de produzir, nas próprias residências, o pão consumido por ela e por seus dependentes (Corbier, 1998, p. 325). Já a carne vermelha era um produto destinado apenas aos mais abastados, muito embora, ao que tudo leva a crer, o comércio de carne tenha sido bastante ativo nas cidades do Império, prevalecendo o consumo de suínos em detrimento de ovinos e bovinos. O trigo e, em determinadas circunstâncias, a carne de porco, artigos associados ou não ao azeite e ao vinho, poderiam ser objeto de distribuições periódicas por parte das autoridades públicas ou mesmo dos cidadãos mais ricos, que buscavam assim amenizar as crises alimentícias que de quando em quando assolavam a população. Sabemos da existência, em algumas cidades do Oriente, de um fundo de reserva – *sitonikon* ou *arca frumentaria* – posto sob o controle de magistrados municipais, os ditos *sitonai*, cuja finalidade era a aquisição de grãos para armazenamento, tendo em vista os tempos de penúria. Todavia, o *sitonikon* não constituía, em absoluto, uma alternativa regular de abastecimento, pois havia anos em que, devido a alguma circunstância desfavorável, os recursos destinados à composição do fundo deixavam de ser recolhidos (Erdkamp, 2019). Além dos *sitonai*, o abastecimento urbano envolvia também os *agoranomoi*, magistrados cujas tarefas eram, em períodos de crise, adquirir trigo e pão para serem distribuídos aos cidadãos e convencer os produtores a vender seus estoques a preços acessíveis a fim de evitar a especulação. No entanto, assim como ocorria com os *sitonai*, a capacidade de intervenção dos *agoranomoi* era um tanto ou quanto restrita (Garnsey, 1998, p. 242).

Ao contrário do que por vezes se supõe, a distribuição de víveres promovida pelas autoridades imperiais e municipais ou por membros da elite urbana não beneficiavam

² Nas zonas rurais, era também usual o consumo da cevada e da espelta, além do trigo, que eram empregados em diversos preparos. Muito embora não desconhecessem o pão, os camponeses tinham por hábito ingerir os cereais sob a forma de mingau ou papa, a exemplo da *maza*, uma iguaria grega feita com farinha de cevada torrada e triturada à qual se acrescentavam algum líquido – água, óleo, mel ou leite – e condimentos. Após amassada, a *maza* estaria pronta para ser consumida fresca ou em conserva (Amouretti, 1998, p. 142).

³ Além da população urbana, o pão era um alimento próprio dos soldados, que o ingeriam puro ou acompanhado de azeitonas, cebolas, figos e óleo (Dupont, 1998, p. 213).

todos os habitantes de determinada cidade, mas apenas aqueles que possuíssem o estatuto de cidadania, o que significava deixar sem assistência uma parcela da população constituída por escravos, libertos e imigrantes, situação que as lideranças eclesiásticas buscaram, na época tardia, remediar, ainda que com evidentes limitações (Brown, 2002, p. 5). Além disso, sob o Império, as transações comerciais, salvo raras exceções, como no caso dos tecidos de púrpura,⁴ não eram reguladas pelo Estado, que não costumava deter o monopólio de exploração e comercialização de mercadorias nem se envolver em operações de compra e venda, deixando à iniciativa privada a responsabilidade de prover o mercado com os produtos essenciais e supérfluos, sem distinção. Numa situação como essa, seria virtualmente impossível que os habitantes dos núcleos urbanos, em particular daqueles mais populosos, fossem capazes de obter alimentos por conta própria, ainda mais se levarmos em consideração o fato de que, na maioria dos casos, a distribuição de víveres tinha lugar apenas em ocasiões festivas e solenes, de maneira que a concepção segundo a qual a plebe urbana seria composta por indivíduos ociosos que se nutriam das concessões do Estado ou da filantropia dos cidadãos mais prósperos não passa de um lugar de memória. Excluindo-se a produção para autoconsumo e as doações feitas pelos patronos e evergetas, restaria à população urbana recorrer aos comerciantes a fim de garantir a sobrevivência, o que deveria ser a operação mais comum, como supõe Garnsey (1998, p. 240), para quem um cidadão pobre despenderia cerca de $\frac{3}{4}$ de sua renda na aquisição de gêneros alimentícios. Daí decorre que as atividades comerciais eram indispensáveis para a existência das coletividades urbanas, o que nos convida a refletir sobre o lugar ocupado pelo comércio – e, em particular, pelo comércio de alimentos – na cidade pós-clássica. Para tanto, pretendemos, neste texto, iluminar alguns aspectos relativos ao transporte, comercialização e consumo de alimentos em Antioquia, a *metropolis* da Síria-Coile, nos séculos IV e V, mediante o exame das orações de Libânio, um dos mais importantes oradores de seu tempo e nativo da *pólis*. *Pari passu* nos deteremos também na interpretação das informações contidas no Mosaico da *Megalopsychia*, um *opus tessellatum* policromático encontrado, na localidade de Yakto, pelos arqueólogos que fizeram parte das campanhas de escavação da cidade e arredores lideradas pela Universidade de Princeton entre 1932 e 1939. Antes, porém, de tratarmos desse assunto, convém dizer algumas palavras sobre a dieta de gregos e romanos na época imperial.

⁴ Os imperadores pretenderam, em diversas ocasiões, regular o comércio e o uso de tecidos de púrpura, em especial da *amethystina* e da *Tyria*, os tipos mais sofisticados, como fez Nero, ao determinar o fechamento de todas as lojas que comercializassem o produto, interdito renovado, em 383, por Graciano, que formalizou o conceito de *sacer murex*, ou seja, da púrpura de alta qualidade cujo uso era reservado aos imperadores (Reinhold, 1970).

O regime alimentar sob o Império Romano

A dieta romana associava cereais, vinho, azeite de oliva, legumes secos ou verdes, frutas secas ou frescas, mel e uma diversidade de oleaginosas (nozes, amêndoas, avelãs, castanhas) com alimentos ricos em proteína animal, a exemplo do leite, do queijo, das carnes vermelhas – em particular, a de porco – e dos peixes e crustáceos (Corbier, 1998, p. 219). Todos esses alimentos encontravam-se repartidos em dois grandes ramos, conforme a terminologia latina: os *fruges*, ou seja, os produtos extraídos da terra cultivada, e os *pecudes*, os animais – incluindo peixes e pássaros – criados em rebanhos e viveiros ou abatidos por caçadores. No que diz respeito aos *fruges*, uma parte deles era proveniente das hortas, vinhas e pomares explorados o ano inteiro sem a necessidade de pousio. Daí eram retiradas as verduras, legumes e frutas que constituíam a base da dieta dos camponeses, mas que também alimentavam os habitantes das cidades. Já o trigo (*frumentum*), a cevada (*hordeum*) e os *legumina* – ervilha, ervilhaca, grão de bico, tremoços e demais tipos de vagens – eram cultivados em campos arados de acordo com as estações de plantio e colheita. No dia a dia, a alimentação das pessoas comuns, que não faziam parte das elites imperial ou municipal, era composta por legumes e vegetais, hábito considerado um traço distintivo da *civilitas*, já que, de acordo com as concepções alimentares dos antigos, apenas os bárbaros se nutririam exclusivamente da carne dos animais e dos derivados da pecuária, como o queijo e o leite. Não que gregos e romanos não apreciassem a carne, mas o acesso a ela era mais restrito devido ao custo. Para um pequeno camponês, o abate de uma rês representava uma extravagância que somente poderia ser feita de quando em quando (Dupont, 1998, p. 203-206). Menos frequente na mesa do camponês do que poderíamos supor, a carne dos mais diversos animais, no entanto, era um produto ordinário nos ambientes urbanos, muito provavelmente devido à cultura do banquete, um jantar festivo no qual esperava-se que o anfitrião, além do vinho, servisse assados, grelhados e guisados aos convidados, o que reforçava o simbolismo da carne como uma iguaria sofisticada. A esse respeito, vale a pena mencionar que o rito da partilha do pão nunca desempenhou qualquer papel de relevo nos rituais pagãos, mas era antes uma prática judaica ancestral absorvida mais tarde pelo cristianismo, quando se multiplicam os simbolismos em torno do alimento (Heinz-Mohr, 1994, p. 272).

Em se tratando do consumo de carne pelos antigos, uma suposição corrente é a de que esse costume estivesse sempre associado a um rito qualquer, uma vez que a vítima imolada representaria, em primeiro lugar, uma oferenda aos deuses. Embora não seja um equívoco supor que a carne dos animais sacrificados fosse consumida pelos humanos, na avaliação de Corbier (1998, p. 220), é pouco provável que gregos e romanos se nutrissem

apenas com a carne proveniente dos sacrifícios, para sorte dos cristãos que, proibidos de comer os alimentos ofertados aos ídolos, eram assistidos por açougueiros que lhes vendiam a carne de animais por eles mesmos abatidos, sem qualquer conexão com os ritos do paganismo. Seja como for, a carne vermelha não era um artigo de consumo corriqueiro, comparecendo com maior frequência apenas nas *cenae*, as refeições coletivas do entardecer, quando vizinhos, parentes, amigos, patronos, clientes ou membros de uma mesma corporação (*collegium*) se reuniam para socializar. Já o *prandium*, o almoço, costumava ser uma refeição ligeira à base de pão acompanhado de legumes, frutas e azeitonas que, em se tratando dos pobres urbanos, era consumida crua e/ou fria, já que as residências mais humildes não contavam, na maioria dos casos, com aposentos próprios para cozinhar ou com fogão e forno fixos, o que explica o uso recorrente de braseiros móveis, instalados próximo às janelas para evitar intoxicação, embora o risco de incêndio fosse iminente (Dupont, 1998, p. 213; Corbier, 1998, p. 228-230).

Em termos gerais, é possível afirmar que o pão feito com farinha de trigo integral era, como mencionamos, a principal fonte de calorias à disposição dos pobres urbanos desde pelo menos o período da *pólis* clássica e da *civitas* republicana. Sob o Império, no entanto, observa-se a transição do trigo integral para o trigo descascado, cujo transporte, feito em sacas, implicava pouco desperdício, ao passo que o produto poderia permanecer armazenado por longos períodos sem correr o risco de deterioração, o que, no fim das contas, contribuía para que o trigo e, por extensão, o pão, seu principal derivado, fossem acessíveis à maioria da população. O baixo custo, somado às propriedades nutritivas do trigo, fez do pão um alimento usual nas cidades do Império, constituindo o esteio da dieta dos cidadãos, em particular dos mais pobres (Erdkamp, 2019). Seria, todavia, um equívoco supor que, na Antiguidade, os pobres urbanos se alimentassem basicamente de pão, opinião bastante difundida pelo senso comum devido à assim denominada “política do pão e circo” que vez por outra comparece nos filmes ou programas televisivos cujo tema é Roma e seu império. Isso porque uma investigação levada a cabo em Herculano, cidade da Baía de Nápoles soterrada pela erupção do Vesúvio, em 79, demonstrou a existência de um regime alimentar bastante variado entre as camadas subalternas da sociedade local. O estudo em questão teve como objeto a *Insula Orientalis* II, um bloco de apartamentos cujo sistema sanitário, o *Cardo V*, foi soterrado – e ao mesmo tempo preservado – pelos detritos vulcânicos, que carbonizaram o seu conteúdo, composto por material orgânico. O *Cardo V* não fazia parte de uma rede de esgotos integrada, por meio da qual se expeliam os dejetos para longe da cidade, mas era antes um tanque séptico que mantinha, sob o bloco, os excrementos dos residentes e dos comerciantes que trabalhavam nas lojas do térreo. Como de regra nas cidades antigas, as *insulae* eram habitações insalubres

ocupadas por pessoas de menor poder aquisitivo, em agudo contraste com os mais ricos, que residiam em confortáveis *domus* no perímetro urbano ou em *villae* situadas em regiões mais distantes do centro, no limiar da zona rural, razão pela qual é possível afirmar que o material recolhido no *Cardo V* pertencia a indivíduos de condição social inferior. Contrariando as expectativas, os arqueólogos identificaram, nos dejetos, uma extensa variedade de gêneros alimentícios, incluindo ovos, figos, uvas, azeitonas, além de aproximadamente cinquenta espécies de peixes, com predominância dos menores, decerto os mais acessíveis à população de baixa renda. Outra descoberta surpreendente foi o uso, em duas unidades habitacionais, de pimenta preta, um condimento importado do Extremo Oriente, o que refuta a tese segundo a qual a alimentação dos mais pobres carecesse de refinamento, o que nem sempre se comprova. O exame dos restos mortais recuperados em Herculano revelou assim uma dieta diversa e nutritiva, mas, como seria de se esperar, carente de carne vermelha, como denunciam os altos níveis de zinco e estrôncio acumulados nos ossos, quadro compatível com uma alimentação baseada em peixe, grãos e vegetais (Logeson; Rea, 2019, p. 3-4).

A relevância dessa pesquisa realizada em Herculano reside no fato de demonstrar que o regime alimentar dos pobres urbanos não era *a priori* restrito ao consumo de pão ou de outras iguarias feitas com trigo (bolos, biscoitos, mingaus), mas incluía uma variedade de artigos de natureza vegetal e animal, com destaque para os peixes, um produto frequente na mesa de ricos e pobres (Corbier, 1998, p. 228). Muito provavelmente, o peso dos frutos do mar na dieta dos habitantes se devia ao fato de Herculano ser uma cidade litorânea, o que favorecia a pesca e a rápida distribuição de um alimento altamente perecível, como eram os peixes, ostras e crustáceos. Nada leva a crer, no entanto, que Herculano tenha sido um caso isolado, e isso por dois motivos. Em primeiro lugar, uma das principais regras do urbanismo antigo determinava que as cidades deveriam ser fundadas nas proximidades de um rio ou na costa marítima, uma vez que a principal modalidade de deslocamento, na Antiguidade, era a navegação. Em segundo lugar, um dos setores mais dinâmicos da economia urbana era o varejo de alimentos, não obstante a má reputação que cercava os lojistas e comerciantes locais, amiúde acusados de manipular os preços a fim de maximizar os lucros (Erdkamp, 2019). Nesse sentido, o comércio era responsável por ofertar aos cidadãos, mesmo aos menos afortunados, uma diversidade de gêneros alimentícios que faziam parte da dieta da maioria da população. Para tanto, as cidades imperiais contavam com uma rede de abastecimento alimentar composta por negociantes sediados em lojas, bem como por vendedores ambulantes, que circulavam pelas ruas e praças, como veremos a seguir.

O comércio de alimentos na cidade greco-romana

Sob o Império, os alimentos costumavam ser comercializados de duas maneiras: a primeira delas em mercados periódicos, as assim denominadas *nundinae*, que se reuniam a cada oito ou nove dias nas cercanias da cidade, ocasião na qual os produtores rurais ofereciam suas mercadorias aos clientes, ao mesmo tempo que poderiam obter artefatos provenientes dos ateliês urbanos.⁵ Em grego, o equivalente de *nundinae* como mercado semanal seria ágora, embora este vocábulo pudesse designar também o espaço a céu aberto no qual as trocas ocorriam, denotando assim um recinto não raro monumentalizado, como vemos no caso das praças de comércio características das *póleis* e *civitates*. A bem da verdade, ágora era uma palavra saturada de significados, pois poderia designar tanto o espaço físico onde as transações ocorriam quanto qualquer operação comercial, fosse ela de caráter quinzenal, semanal ou diário, em oposição a *panegyris*, a feira que se reunia por ocasião de um festival religioso qualquer e cuja frequência era, portanto, menor. Segundo De Ligt (1993, p. 26), em virtude do desenvolvimento urbano, as *nundinae* deram ensejo a um comércio permanente baseado na *urbs* ou na *ásty*, que passaram então a contar com locais próprios para compra e venda de produtos, a exemplo das *tabernae* (tavernas), *horrea* (armazéns) e *basilicae* (bazares). Em Roma, a reunião diária dos comerciantes no fórum, já atestada em meados do século I a.C., denominava-se *mercatus*, definição, por sinal, bastante genérica, pois, assim como ágora, *mercatus* poderia nomear qualquer modalidade de transação comercial, a despeito da sua periodicidade. Com o passar do tempo, o termo *nundinae* tornou-se sinônimo de *mercatus*, assimilação concluída no século II. Desse modo, sob o Império, *nundinae* e *mercatus*, assim como ágora, eram vocábulos empregados para designar mercados periódicos de alta frequência cujos *loca* eram tanto as portas da cidade, na transição entre o *ager/khora* e a *urbs/ásty*, quanto o ambiente urbano propriamente dito, no qual tinha lugar um comércio diário. Nessa oportunidade, seriam decerto negociados produtos artesanais de toda ordem confeccionados com vidro, madeira, metal ou couro

⁵ As *nundinae* podem ser consideradas um comércio regular de alta frequência, em oposição às feiras, caracterizadas pela baixa frequência, pois se reuniam em intervalos maiores (um ano, seis meses ou mesmo quatro). A capilaridade das feiras também costumava ser mais extensa que a das *nundinae*, já que aquelas congregavam negociantes da localidade, da região ou de diversas partes do Império envolvidos em operações mais volumosas do que o comércio varejista próprio do dia a dia. Um traço distintivo das feiras era a comercialização de produtos que não fossem consumidos no local, embora pudesse atrair comerciantes de refeições ligeiras e guloseimas. É possível que, nas feiras, predominassem os negócios envolvendo gado e produtos artesanais cuja disponibilidade seria menos frequente, a exemplo de tecidos finos e artigos de ourivesaria. Ao contrário do que comumente se supõe, as feiras, na época imperial, não eram um acontecimento fortuito nem eminentemente rural, pois temos conhecimento de feiras regulares sediadas nos núcleos urbanos, em particular no Oriente, como em Éfeso, Tiro, Gaza e Jerusalém (De Ligt, 1993, p. 76-77).

pelas oficinas e ateliês urbanos, mas não apenas, pois sabemos que uma quantidade não desprezível de artigos postos à venda era constituída por gêneros alimentícios *in natura* ou processados – trigo, cevada, forragem, vinho, queijo, carne vermelha, aves domésticas –, o que assinala um intercâmbio regular entre as zonas rural e urbana ao mesmo tempo que rompe com uma suposição segundo a qual o abastecimento urbano de alimentos seria de responsabilidade exclusiva da elite local que, ao controlar as terras do cinturão agrícola, deteria, por extensão, o monopólio do comércio de alimentos.

Na cidade greco-romana, havia um contingente de produtores rurais mais bem situados na escala social que, na condição de membros do *ordo decurionum*, eram responsáveis não apenas pela administração municipal, mas por prover a cidade de alimentos, com destaque para os cereais, que representavam, como vimos, a base da dieta dos cidadãos. A comercialização, pelos *curiales*, de cereais, não raro associada ao azeite e ao vinho, era de longe o negócio mais lucrativo do ramo alimentício, pois envolvia quantidades expressivas. Por esse motivo é que, em tempos de colheitas deficitárias, os grandes proprietários costumavam ser acusados de reter os grãos em seus celeiros com o propósito de obter lucros extorsivos (Erdkamp, 2019). Não obstante o protagonismo dos grandes proprietários no que diz respeito ao abastecimento urbano, não podemos ignorar o fato de que, no Império, uma parcela importante das transações comerciais envolvendo alimentos era sustentada por pequenos e médios produtores, e isso tanto no âmbito das aldeias quanto no das cidades, o que atesta não apenas a extensão das redes comerciais, mas também o dinamismo da economia monetária (Macmullen, 1970, p. 333). De fato, muito embora produzissem a maior parte daquilo que consumiam, os camponeses deveriam dispor de um excedente que seria comercializado a fim de gerar os recursos necessários ao pagamento dos impostos exigidos por Roma, com exceção da *lustralis collatio*, recolhida apenas dos artesãos e comerciantes profissionais (De Ligt, 1993, p. 107; 139).⁶ O destino de boa parte desses excedentes gerados pelos camponeses deveriam ser os núcleos urbanos, onde haveria um contingente regular de consumidores com condições de pagar em espécie por eles, o que nos obriga a redimensionar o lugar ocupado pelo comércio varejista de alimentos no sistema econômico imperial, embora nem sempre esta seja uma operação das mais fáceis em virtude do estado lacunar da documentação.

Em termos arquitetônicos, a cidade greco-romana costumava dispor de uma praça

⁶ A *lustralis collatio* (*chrysargyron*, em grego) foi um imposto criado por Constantino ou Licínio entre 314 e 318. A taxa, recolhida em ouro dos negociantes urbanos, prestamistas e artesãos que comercializavam seus próprios produtos, deveria ser paga a cada quatro ou cinco anos e parece ter representado um peso excessivo para os contribuintes, pois, em mais de uma ocasião, suscitou ressentimento e revolta. Embora tida como uma requisição particularmente odiosa, a *lustralis collatio* é uma das evidências mais seguras da vitalidade da economia urbana na época tardia, pois sabemos que não se tratava, em absoluto, de uma taxa desimportante no conjunto do orçamento imperial (Bransbourg, 2018, p. 272).

principal, a ágora ou fórum,⁷ que era o epicentro da vida social, política, religiosa e, não menos importante, comercial, como comprova a Arqueologia ao recuperar, no recinto das praças cívicas, evidências da instalação de lojas e *stands* destinados à venda de produtos (Lavan, 2006, p. 224).⁸ Outro ambiente que favorecia diretamente o comércio urbano eram as avenidas ladeadas de colunas entre as quais havia a formação de pórticos, um padrão arquitetônico bastante comum no Império, em particular nas cidades do Oriente. Construções monumentais, as avenidas das colunatas com seus pórticos cobertos permitiam a aglomeração de pessoas mesmo no inverno ou nos períodos chuvosos, favorecendo assim as transações comerciais, como vemos no caso de Antioquia (Dey, 2015, p. 90). Tanto as ágoras quanto as avenidas abrigavam as assim denominadas *tabernae*, *popinae* ou *ergasteria*, lojas celulares de tamanho equivalente por vezes dispostas em fileiras retilíneas e contando,⁹ em sua maioria, com apenas um pavimento, nas quais ocorria a comercialização e/ou confecção de artigos, de maneira que uma *taberna*, a depender das circunstâncias, pode ser identificada como uma loja, como uma oficina ou como ambas, uma vez que, na Antiguidade, não era incomum a associação entre a produção de artefatos em pequena escala e a comercialização (Putzeys; Lavan, 2007, p. 81). Embora nem sempre seja possível discernir, no registro arqueológico, se determinado recinto cumpria uma função comercial, é plausível supor que unidades instaladas de frente para uma rua, praça ou pórtico e dispondo de uma entrada que ocupava toda a largura da fachada fosse, de fato, a sede de um negócio qualquer. Ao que tudo indica, nas *tabernae* e *ergasteria*, não era comum a venda de produtos alimentícios não processados, como verduras, frutas e legumes, talvez pelo fato de que os rendimentos obtidos com essa modalidade de negócio não permitissem a aquisição ou o aluguel de um ponto fixo de comércio. Desse modo, as *tabernae* e *ergasteria* costumavam abrigar oficinas especializadas no fabrico de objetos artesanais que não envolvessem materiais perigosos,¹⁰ mas isso não significa que

⁷ As ágoras, na Antiguidade, poderiam assumir diversas formas geométricas. No Oriente, entre os séculos II e III, parece predominar a forma redonda, como em Antioquia, mas temos conhecimento da adoção de diversos outros formatos, como o retangular e o quadrado (Lavan, 2006, p. 200 *et sequ.*).

⁸ Uma evidência inequívoca de que a ágora fosse um espaço comercial por excelência é proveniente de Dura-Europos, escavada na primeira metade do século XX. Em virtude da profusão de lojas e estabelecimentos para a venda de comida e bebida, os pesquisadores não hesitaram em qualificar a área como um bazar, querendo com isso exprimir o vigor comercial da cidade sob o Principado, cf. Baird (2016, p. 35).

⁹ No caso das lojas escavadas em Dura-Europos, os recintos median, em geral, 2x4m. Das 164 lojas identificadas, 80% eram compostas por apenas uma célula e 16% por duas. Já 34% eram associadas a residências. Poucas possuíam o piso revestido de cerâmica ou pedra, prevalecendo o pavimento de chão batido (Baird, 2007, p. 417ss).

¹⁰ De acordo com as fontes literárias, determinadas oficinas eram proibidas de se instalar nas *tabernae* do perímetro urbano pelo risco que traziam à segurança da população, a exemplo dos ateliês especializados no fabrico do vidro e da cerâmica, no derretimento e fusão dos metais e no preparo e tingimento dos têxteis. Nos dois primeiros casos, o uso intenso do fogo poderia ocasionar incêndios, ao passo que as pisoarias (*fullonicae*) tinham o enxofre, um produto altamente poluente, como uma das suas principais substâncias (Putzeys; Lavan, 2007, p. 89ss).

elas não tenham desempenhado um papel importante no comércio de alimentos, muito pelo contrário, pois a Arqueologia revela que, no Império Romano, o tipo mais comum de *taberna* eram os bares e restaurantes, nos quais a exposição dos produtos ocorria ao mesmo tempo que o consumo (Lavan, 2012, p. 350).

Situados nos locais mais movimentados da cidade, como a ágora e a avenida das colunatas, os restaurantes eram atraentes não apenas por servir refeições prontas, mas quentes, como assinalam seus principais utensílios: um caldeirão para os alimentos cozidos (*cocta*) e outro para a água quente (*calda*), o que não deixava de representar certo luxo para pessoas acostumadas a consumir suas refeições cruas e/ou frias e que, como vimos, não possuíam, em suas residências, estrutura adequada para cozinhar (Corbier, 1998, p. 232). Providos, em muitos casos, de balcões, os restaurantes situados nos pórticos muito provavelmente aproveitavam o espaço livre diante deles para disponibilizar aos clientes mesas e bancos, o que ampliava as dimensões do estabelecimento (Lavan, 2012, p. 357). Já em seu interior, é possível, em determinadas circunstâncias, identificar adegas e depósitos para o armazenamento da matéria-prima, além, naturalmente, de fornos, como vemos em Dura-Europos (Baird, 2007, p. 425). Embora os restaurantes instalados nas *tabernae* fossem o elemento arquitetônico mais habitual no que se refere à comercialização de alimentos, outro edifício também merece destaque: o *macellum*, o mercado de carnes e peixes, uma estrutura tipicamente romana que se difunde nas províncias no decorrer do processo de romanização, o que a torna um símbolo inequívoco da lealdade das elites provinciais ao imperador (Cristilli, 2015, p. 79). Próprio de cidades que gozavam de um estatuto superior devido ao número de habitantes e ao grau de desenvolvimento urbano, o *macellum* costumava ser erguido em áreas adjacentes à ágora ou ao fórum. Não era aí, todavia, que se sacrificavam os animais, mas em abatedouros situados nas franjas do perímetro urbano, sendo a carne levada ao *macellum* para que os açougueiros a retalhassem, embora os arqueólogos tenham trazido à luz depósitos de carne vermelha situados no centro da cidade, indicando que os animais teriam sido mortos no local (Putzeys; Lavan, 2007, p. 101). Cumpre acrescentar que, nos *macella*, além da carne eram comercializados frutas e vegetais, que deveriam ficar expostos sobre tabuleiros, assim como vemos no caso das basílicas, edifícios que também comportavam atividades comerciais, dentre outras funções.¹¹

¹¹ Durante séculos as basílicas foram edifícios nos quais os comerciantes costumavam se reunir no inverno, quando as condições climáticas tornavam difícil o trabalho ao ar livre. No início do século V, no entanto, elas já haviam caído em desuso no Ocidente e, no Oriente, permaneciam apenas como recintos nos quais o governador de província reunia o seu tribunal, de maneira que, na época tardia, esse padrão arquitetônico tão próprio da cultura greco-romana foi apropriado pelos cristãos, que fizeram das basílicas igrejas monumentais (Lavan, 2012, p. 342).

Por todo o Império, ágoras, fóruns, avenidas ladeadas de colunas, *macella*, *tabernae* e basílicas constituíam a infraestrutura comercial da cidade greco-romana, exprimindo assim a intensidade da economia urbana, acontecimento corroborado não apenas pelo aumento progressivo do número de *tabernae* e *ergasteria*, mas também pelo restauro e/ou construção de muitas dessas estruturas mesmo na Antiguidade Tardia, momento no qual a vida urbana já estaria experimentando certa retração, conforme um modelo de interpretação sobre a passagem da Antiguidade à Idade Média cada vez mais posto à prova pelos achados arqueológicos.¹² Todavia, não é possível aquilar o grau de investimento de recursos na economia urbana apenas por intermédio de edificações que, devido à sua materialidade, venceram o tempo e se oferecem, pois, ao escrutínio dos arqueólogos, na medida em que boa parte das atividades comerciais na cidade antiga, assim como acontece na cidade contemporânea, se encontrava a cargo de ambulantes conhecidos por diversos nomes – *ambulatores*, *circitores*, *circulatores*, *institores*, *kapeloi* – e cujo registro arqueológico é inexistente ou muito difícil de ser recuperado. De fato, a venda a varejo poderia ocorrer em qualquer espaço: nas ruas, nos pórticos, nas praças ou mesmo nas residências, visitadas periodicamente por mascates que ofereciam seus produtos de porta em porta. Num cenário como esse, é plausível supor que os ambulantes e camelôs, tanto aqueles que circulavam pelas ruas quanto os que mantinham um ponto fixo, armando em praça pública suas barracas e tabuleiros removíveis, eram personagens familiares nas cidades, em especial nas maiores, a exemplo de Antioquia (Holleran, 2017, p. 145-146). Embora, em tese, esses profissionais pudessem comercializar inúmeros artigos de pequeno e médio porte, tudo leva a crer que entre eles predominasse a venda de alimentos *in natura* – cereais, legumes, verduras, frutas, peixes, leite – e de refeições ligeiras, que pudessem ser preparadas na hora, em barracas equipadas com fogareiro, como salsichas grelhadas, caldos e pastéis. O comércio ambulante de alimentos era assim uma alternativa de trabalho acessível e ao mesmo tempo decente para os mais pobres e os imigrantes, que não integravam as redes de patronato urbano, muitos deles escravos e libertos, o que contribuía para estigmatizá-los aos olhos daqueles situados numa posição superior na escala social. Isentos do pagamento de imposto, os ambulantes e camelôs operavam conforme as regras daquilo que hoje denominamos “economia informal”,

¹² Contrariando a narrativa decadentista sobre a vida urbana na Antiguidade Tardia, Lavan (2006, p. 196), com o apoio de evidências arqueológicas, nos alerta para a complexidade deste processo, uma vez que, se dispomos, a partir do século III, de informações acerca do abandono das ágoras e fóruns em algumas regiões do Ocidente – Britânia, Península Ibérica, Península Itálica –, nessas mesmas regiões ou em localidades do Oriente observa-se, no mesmo período, a construção ou restauro das praças cívicas. Ao mesmo tempo, ocorre, nas cidades do Oriente, uma importante inovação arquitetônica: a instalação, nas ágoras e fóruns, de fileiras de *tabernae*, o que contribuía para enfatizar o caráter comercial do espaço (Lavan, 2006, p. 226; 2012, p. 361).

atendendo a uma clientela de menor poder aquisitivo e que, portanto, não tinha condições de cozinhar em casa ou frequentar as *tabernae* (Holleran, 2016).¹³ Importa mencionar que os camponeses que diariamente se deslocavam de suas propriedades rurais para irem à cidade comercializar seus produtos, como aqueles vistos em Antioquia, contribuíam igualmente para aquecer o circuito da economia informal, pois, na prática, atuavam como ambulantes, dispondo seus produtos sobre tabuleiros armados a céu aberto (Lavan, 2012, p. 362).

A compra e venda de alimentos pelas ruas de Antioquia

Antioquia, na época tardia, abrigava uma população de aproximadamente 500 mil habitantes, o que a tornava, assim como Roma, Cartago, Alexandria e Constantinopla, uma *pólis* excepcional para os padrões da Antiguidade. Como seria de se esperar em virtude de um contingente populacional tão extenso, o abastecimento de víveres era uma questão estratégica para o bom funcionamento da vida municipal, razão pela qual havia, na cidade, um serviço de estoque de grãos para os momentos de escassez ao qual já aludimos: o *sitonikon* – ou *arca frumentaria* – gerido pelos *sitonai*, indivíduos que, por designação da *boulé*, assumiam a *sitonia*, um *munus* exercido pelos membros do *ordo decurionum* à semelhança do aquecimento dos banhos, da manutenção dos aquedutos e da construção ou reparo de edifícios públicos (Cabouret, 2004, p. 120-121). Na sua composição, o *sitonikon* não apenas recolhia o trigo cultivado nas propriedades agrícolas municipais, mas também os cereais adquiridos pelos *sitonai* num momento em que o preço estivesse num patamar mais baixo, o que parece ter funcionado a contento, não obstante as crises frumentárias de 354, sob Galo; de 362-363, sob Juliano; e de 382-384, sob Teodósio, provocadas por períodos de colheitas deficitárias (Petit, 1955, p. 107ss). Conforme argumenta Liebeschuetz (1972, p. 228-129), é provável que, na segunda metade do século IV, mediante o fluxo contínuo de refugiados das regiões vizinhas assoladas pela crise agrícola, Antioquia tenha começado a sofrer com a falta de víveres.¹⁴ Esses imigrantes

¹³ É bem provável que, dado o estigma que cercava os ambulantes de alimentos, os membros da elite urbana não fizessem uso dos seus serviços. Como a autossuficiência era um ideal perseguido pelos antigos, uma *domus* urbana deveria ser abastecida com recursos extraídos das suas propriedades assentadas na zona rural. Caso fosse necessário adquirir gêneros alimentícios, como a carne consumida nos banquetes, os proprietários da residência se dirigiriam ao *macellum*, onde, muito provavelmente, os produtos seriam vendidos a um preço superior em comparação àquele praticado pelos camelôs (Holleran, 2016).

¹⁴ Antioquia era uma cidade bastante suscetível a qualquer entrave no abastecimento de gêneros alimentícios, certamente devido à sua alta concentração demográfica. O problema residia tanto no elevado preço dos alimentos quanto na sua eventual escassez, o que fazia com que a população se insurgisse, como declara Amiano Marcelino (XIV, 7, 5). Não sem fundamento, Ausônio afirma, em *Ordo urbium nobilium* (XI, 4), que “[Antioquia] ... é desordenada em razão de sua multidão e enlouquecida devido aos distúrbios de sua população frenética”. Importa mencionar que,

eram atraídos justamente pela expectativa de poderem se beneficiar dos grãos estocados no *sitonikon*, o que coincide com o aumento dos níveis de pobreza urbana. Embora o *sitonikon* fosse uma instituição fundamental para que a cidade não restasse desprovida de alimentos, não podemos perder de vista o fato de que a maior parte dos cereais consumidos pela população ficava a cargo do comércio varejista praticado tanto pelos grandes proprietários quanto pelos camponeses que se dirigiam regularmente à *ásty* com o propósito de comercializar seus produtos, uma atividade das mais relevantes para a existência da própria cidade, como reconhece Libânio (*Or. L*, 34) ao solicitar que Teodósio assistisse os camponeses de Antioquia, explorados pelas autoridades municipais, uma vez que o campo seria o celeiro da *pólis* ao prover esta última com “trigo, cevada, uvas, vinho e azeite”.¹⁵

Disso resulta que, em Antioquia, o comércio urbano gozava de uma insólita vitalidade, a ponto de uma das principais características da cidade residir justamente na presença ostensiva de comerciantes em todos os bairros, como declara Libânio no *Antiochikos*, um panegírico dedicado à sua cidade natal por ocasião dos Jogos Olímpicos de 356:

Que coisa existe em nossa cidade mais abundante que a provisão de mercadorias? Que outra coisa nos faça mais satisfeitos? Estão tão dispersas por toda a cidade que não existe uma parte especial desta que receba a denominação de ágora e não é preciso reunir-se em um único sítio para fazer compras, pois todos têm acesso a mercadorias diante de suas portas, e por onde quiser basta estender a mão para pegá-las. Porque não se pode encontrar rua tão insignificante nem tão apartada que obrigue seus moradores a dirigir-se a outro sítio para obter algum produto necessário, de maneira que florescem igualmente o centro da cidade e os arredores. Além disso, assim como tudo está repleto de gente, também transborda de mercadorias. É frequente que algum comprador passe diante das tendas sem necessitar de nada, porém, ninguém que aí se dirija porque necessita de algo, busca sem o encontrar. Rivalizam com os artigos de primeira necessidade os de luxo e, nessa cidade, há lugares para ambas as fortunas. Pois abastece os pobres e atende aos desejos dos ricos, proporcionando objetos delicados para desfrute destes e fornecendo artigos adequados à indigência daqueles (Lib., *Or. XI*, 251-253).

se por um lado, temos uma compreensão mais abrangente acerca das crises de abastecimento que deram ensejo a sedições em Antioquia, por outro, pouco sabemos, talvez devido à ausência de investigações mais sistemáticas, sobre as redes de abastecimento e comércio urbanos e sobre os hábitos alimentares dos antioquenos, o que não deixa de ser surpreendente, uma vez que a *ásty* se encontrava associada a uma vasta zona rural pródiga em recursos agrícolas e hídricos. Informações complementares sobre os levantes e sedições ocorridos em Antioquia podem ser encontradas em Aja Sánchez (1991; 1997; 1998), Filipczak (2017), Petit (1955, p. 108), Downey (1961, p. 365), Kurbatov (1962, p. 202-203); Durliat (1990, p. 359-360); Stathakopoulos (2004, p. 187-188); Cabouret (2004, p. 125); Silva (1995) e Silva (2012).

¹⁵ Para uma reflexão acerca dos abusos e vexações às quais os camponeses que vinham comercializar seus produtos em Antioquia se encontravam sujeitos, consultar Silva (2023),

Malgrado o exagero evidente de Libânio ao afirmar que, em Antioquia, não haveria nenhum local que pudéssemos identificar como uma ágora, o que carece de exatidão, uma vez que, em meados do século IV, a cidade possuía, segundo Downey (1961, p. 621ss), ao menos três praças cílicas – a antiga ágora construída por Seleuco Nicátor, a ágora de Epifânia e o Fórum de Valente –, merece decerto atenção seu testemunho sobre a intensidade e a diversidade do comércio urbano, pois sempre haveria a possibilidade de se adquirir artigos mais e menos valiosos conforme o poder aquisitivo da clientela. Ao afirmar que os mais pobres não teriam dificuldade em encontrar mercadorias das quais necessitassem, é mais que provável que Libânio estivesse se referindo aos gêneros alimentícios comercializados por ambulantes, cujos fregueses eram amiúde aqueles com menos recursos (Holleran, 2016). As mercadorias desses vendedores costumavam ficar expostas, nas ruas e praças, sobre tabuleiros ou barracas, que poderiam ser encontradas em qualquer lugar, inclusive nos pórticos formados pelas colunatas, onde se erguiam tendas de madeira cobertas com palha (Lib., *Or. XI*, 254; Cabouret, 2004, p. 144).¹⁶ Uma particularidade notável de Antioquia era o funcionamento do comércio mesmo à noite, prática pouco usual dadas as precárias condições de iluminação na Antiguidade. Desse modo, os viajantes que chegassem à cidade poderiam, a qualquer horário, dispor de alimentação, em especial de refeições feitas com peixe, o que leva Libânio a enfatizar a importância desse alimento na dieta dos antioquenos, pois por toda parte seria possível encontrar vendedores que negociavam os pescados. Nas palavras do sofista (Lib., *Or. XI*, 258-259),

Ainda que sejamos de terra firme, gozamos de uma quantidade de pescados superior à maior parte dos que habitam em zonas costeiras. Embora estejamos longe do mar, os pescadores capturam para nós as criaturas marinhas e diariamente se importa uma infinidade de pescados de todas as categorias. Por isso é belo que nem mesmo os mais humildes entre nós seja excluído de provar semelhantes alimento. Além disso, a Fortuna, ainda que facilitando a cada um o necessário para viver, reservou para os mais abastados o produto que vem do mar e, aos demais, aquele que se retira do lago. Como bem comum, entregou a todos o rio, que para os mais abastados nutre com o tipo de pescado que remonta o rio desde o mar e para os demais, todas as espécies restantes, em abundância.

Conforme declara Libânio, Antioquia não era uma cidade litorânea, pois, a exemplo de Apameia, havia sido concebida por seu fundador, Seleuco Nikátor, como

¹⁶ A ocupação dos espaços entre os pórticos com barracas parece ser um acontecimento próprio do século IV, constituindo evidência suplementar acerca do vigor do comércio em Antioquia. Ciente da situação e interessado em prover o erário com mais uma fonte de renda, Próculo, *comes Orientis* entre 383 e 384, instituiu uma taxa a ser paga por aqueles que comerciavam nas barracas dos pórticos. Importa registrar, no entanto, que nada sugere que tal ocupação à época fosse ilegal (Saliou, 2005, p. 213).

uma *pólis* interiorana, ao contrário de Laodiceia e Seleucia Pieria, situadas às margens do Mediterrâneo. Esta última, ao que tudo leva a crer, desempenhava à época da sua fundação o papel de capital do reino dos Selêucida, tendo abrigado os restos mortais de Seleuco e seus sucessores até o governo de Antíoco III (223-187 a.C.), que decidiu estabelecer sua capital em Antioquia, medida que conferiu à cidade um súbito desenvolvimento (De Giorgi; Eger, 2021, p. 24). A partir de então, Selêucia Pieria se torna a cidade portuária de Antioquia, da qual distava cerca de 32km em sentido Sudoeste.¹⁷ Por meio do Rio Orontes, cuja nascente localizava-se a Norte, nas imediações de Laodiceia ad Libanum e Baalbek, operava-se a conexão fluvial entre Antioquia e Selêucia Pieria, o que dava ensejo ao transporte de diversos produtos para serem comercializados na cidade, entre eles o peixe de água salgada, alimento consumido pelos mais ricos, ao contrário dos peixes de água doce,¹⁸ provenientes do Lago de Antioquia,¹⁹ no qual eram pescadas enguias e carpas, além de outras espécies. O lago era particularmente piscoso, fornecendo quantidades consideráveis de peixe que abasteciam os mercados da cidade (De Giorgi, 2016, p. 71), não sendo por acaso que o artesão responsável pela confecção do Mosaico da *Megalopsychia* inseriu, na borda topográfica do painel, uma cena de venda de peixes, como veremos mais adiante. Em virtude do depoimento de Libânio e das próprias condições geográficas da Planície do Amuk, é plausível supor que a dieta da população de Antioquia não fosse muito distinta daquela verificada em Herculano, ao menos no que diz respeito ao consumo regular de peixe por amplas parcelas da população.

O Lago de Antioquia não apenas provia a cidade de peixe, mas, segundo Libânio (*Or. XI*, 260-261), favorecia também o intercâmbio de produtos agrícolas, assim como o Orontes, de maneira que boa parte das mercadorias que chegavam ao mercado urbano o fazia por meio aquático, ainda que os camponeses da *Antiocheia*, a extensa zona

¹⁷ Ao longo do tempo, o destino de Selêucia Pieria revelou-se diretamente associado ao de Antioquia, uma vez que a cidade se converteu num dos mais importantes entrepostos marítimos do Império, como comprovam os armazéns (*horrea e granaria*) trazidos à luz pelos arqueólogos. No início, o porto de Selêucia localizava-se a sudoeste da cidade. No entanto, devido ao acúmulo de detritos, foi necessário construir um novo porto, obra levada a cabo em 346, sob o governo de Constâncio II. Por séculos, o porto de Selêucia Pieria conectou Antioquia com Roma e todo o mundo mediterrâneo até que, após os terremotos do século VI, foi gradualmente perdendo importância (Pamir, 2014).

¹⁸ Conforme assinala Martin (1959, p. 58), a clivagem econômica entre peixes de água doce e peixes de água salgada parece ser um acontecimento de longa duração, pois mesmo nos mercados gregos da atualidade os primeiros costumam ser vendidos a um preço superior aos segundos.

¹⁹ O Lago de Antioquia (Amik Gölü), situado na Planície do Amuk, era cercado por piscinas naturais e terras pantanosas, nas quais havia o plantio do arroz. À época da fundação de Antioquia, o lago se estendia por uma vasta área, impactando a circulação no Vale do Amuk e a vida econômica local. É consenso entre os especialistas que, ao longo de toda a sua história, o lago não tenha sido profundo, muito embora altamente produtivo, pois, em 1931, o lugar-tenente Paul Jacquot, em sua obra *Antioche, centre de tourisme*, publicada em Paris, menciona que os pescadores de Antakya (a moderna Antioquia, pertencente agora à Turquia), eram capazes de retirar, em média, 200.000 enguias do lago (De Giorgi, 2016, p. 71). Atualmente, o lago não existe mais, pois sua área foi drenada e aterrada para a construção do Aeroporto de Hatay, inaugurado em 2007 (McCarthy, 2013, p. 14).

agrícola da *pólis*, tivessem por hábito transportar seus produtos em lombo de muares, cena igualmente retratada no Mosaico da *Megalopsychia*, como veremos a seguir. Em todo caso, o fato é que Antioquia dispunha de uma reserva própria de produtos da terra, tais como cereais, legumes, verduras e, de modo particular, azeite e vinho, cujas culturas recebem notável impulso na época imperial. Desde o início do Principado, verifica-se no Jibal, um complexo de rochas calcárias situado na seção sudeste do Vale do Amuk, o florescimento da produção de azeite e de vinho cujo ápice será alcançado entre os séculos IV e VI. A proliferação de assentamentos agrícolas nas áreas montanhosas do Vale do Amuk pode ser explicada pela ocupação intensa da planície e pelas variações na extensão do lago e dos pântanos circundantes. Ao que tudo leva a crer, boa parte dos colonos que decidiram se instalar nas encostas do Jibal era composta por veteranos, que costumavam empregar o bônus ao qual faziam jus ao se desligarem do serviço militar na aquisição de propriedades agrícolas (De Giorgi, 2016, p. 115 *et sequ.*). Esse movimento permitiu, assim, que Antioquia contasse com fontes regulares de azeite e vinho, ainda que boa parte da produção fosse destinada à venda no mercado externo, decerto um marcador da sua boa qualidade (Liebeschuetz, 1972, p. 79)

Ao tratarmos do abastecimento e do comércio de alimentos em Antioquia, nos séculos IV e V, para além das evidências textuais contidas nas orações de Libânio, uma fonte da maior relevância é o assim denominado Mosaico da *Megalopsychia*,²⁰ em cuja borda topográfica é possível identificar diversas cenas relativas ao assunto. Segundo a decupagem do mosaico realizada por Jean Lassus (1934, p. 114-156), um dos integrantes da missão arqueológica liderada pela Universidade de Princeton, vê-se, na cena 13 da borda topográfica (Figura 1), a imagem de um vendedor que ocupa o espaço situado entre duas edificações assinaladas por meio de inscrição: à esquerda, teríamos o *démosion* (*το δημόσιον*), o cárcere da cidade (Silva, 2018; Matter, 2004), e, à direita, o *peripatos* ('Ο περίπατος), um local de passeio e lazer dos antioquenos (Saliou, 2020). A cena é descrita da seguinte maneira:

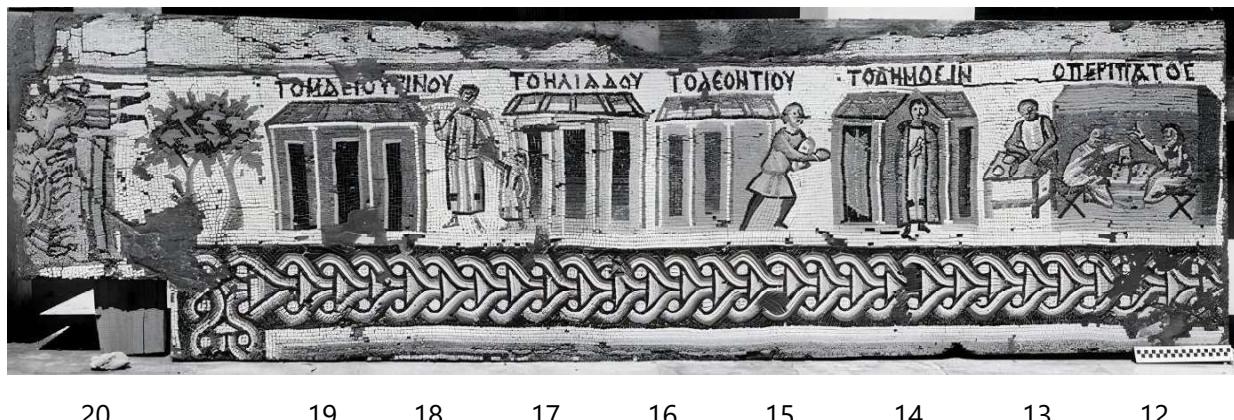
Por detrás de sua banca, uma mesa cujas pernas são ligadas por travessas baixas, o vendedor está de pé: apenas seu busto encontra-se representado, trajado com um suéter branco, tendo os braços nus. Em cada mão ele segura um objeto vermelho. Sobre a mesa, distinguem-se dois objetos redondos e brancos e um objeto vermelho, alongado, muito pequenos para que possamos reconhecê-los. Trata-se obviamente de um daqueles comerciantes ao ar livre, vendedores de doces, por exemplo, que sempre encontramos, no Oriente, próximo aos cafés – como sugerem o *peripatos* e demais edifícios públicos, a exemplo do *démosion* (Lassus, 1934, p. 134).

²⁰ Informações detalhadas sobre a descoberta, o estilo e as características do Mosaico da *Megalopsychia* podem ser encontradas em Balty (2020) e Silva; Silva (2022).

A comparação realizada por Lassus entre a personagem da cena e os vendedores de doces que, na década de 1930, se posicionavam nas imediações dos cafés sírios nos permite compreender o funcionamento do comércio de rua em Antioquia, embora não seja capaz de definir a natureza do que está sendo vendido. Ao que tudo leva a crer, tratar-se-ia de alimentos de consumo imediato, cuja comercialização por ambulantes era então uma prática banal. Para obtermos uma pista acerca da identidade da mercadoria, é necessário recorrermos a Libânio, pois o sofista, na *Oratio XXI* (15-16), dedicada a Cesário, o *magister officiorum* de Teodósio, ao descrever o retorno da personagem a Constantinopla após sua passagem por Antioquia, onde atuou no julgamento dos acusados pelo Levante das Estátuas, declara que, ao longo do percurso do *magister*, "uma tarefa se seguiu à outra sem qualquer intervalo para descanso, sem pão para comer, sem especiarias,²¹ sem nada para beber, sem sono e sem desejo de deitar-se". Nesse trecho da oração, o vocábulo em grego empregado por Libânio é ὄψον (*opson*), cuja tradução mais precisa seria "especiarias", ou seja, "qualquer coisa, desde azeite e sal até carnes e peixes", que poderia ser consumida com pães (Robinson, 2016, p. 54; Dalby, 2003, p. 212-213). Associando esta informação com o fato de termos, em frente ao *demosion*, um passante que porta, na mão direita, um objeto identificado por Lassus (1934, p. 135-136) como um pão devido à sua forma achata e redonda, podemos conjecturar que a figura instalada nas imediações do *peripatos* e do *demosion*, seja a de um vendedor de especiarias que atenderia àqueles em busca de uma alimentação ligeira.

²¹ Na versão em inglês, o tradutor, A. F. Norman, optou por "desserts" que, em português, poderia ser traduzido como "sobremesas". No entanto, a tradução mais apropriada para ὄψον seria "especiarias" ou "iguarias".

Figura 1 – Borda topográfica do mosaico de Yakto (Cenas 20 a 12, conforme decupagem realizada por Jean Lassus)



20 19 18 17 16 15 14 13 12

Figura 1A - Detalhe da Cena 15 *Transeunte segurando pão na mão direita (?)*



Figura 1B - Detalhe da Cena 14, *Dēmosion, το δημόσιον*

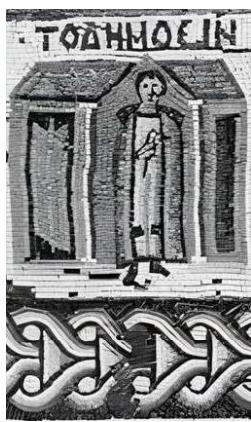


Figura 1C - Detalhe da Cena 13 *Comerciante de iguarias (?)*



Figura 1D - Detalhe da Cena 12 *Peripatos, Ο περίπατος*



Fotografia: cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University. Imagem com modificação por AI para mais precisão da imagem. E recortes em detalhes realizados pelos autores.

Já na cena 20 da borda topográfica, Lassus (1934, p. 137-138) identifica uma peixaria, comparando-a às lojas existentes, em Antakya, na década de 1930. Voltado para a rua, o estabelecimento comportaria uma bancada para exposição dos peixes na qual, por detrás, há um homem, possivelmente o vendedor que, com as mãos estendidas, segura algo (Figura 2A). Infelizmente, não temos a representação da cabeça, cujas *tessellae* se perderam. Sobre a bancada encontram-se dispostos objetos oblongos que o autor identifica como peixes de grande porte (Lassus, 1934, p. 137-138). À direita da cena (Figura 2B), vemos com clareza um homem em pé, diante da bancada, tendo um dos braços estendidos em direção ao vendedor que, segundo Lassus (1934, p. 138), seria o cliente. Como mencionamos, Antioquia era pródiga no abastecimento de peixes de água salgada

e doce, logo, não surpreende encontrar evidências, no Mosaico, de comercialização do alimento, que também poderíamos incluir entre os *όψον*, as iguarias consumidas com pão.²²

Figura 2 – Detalhe da Cena 20, Peixaria

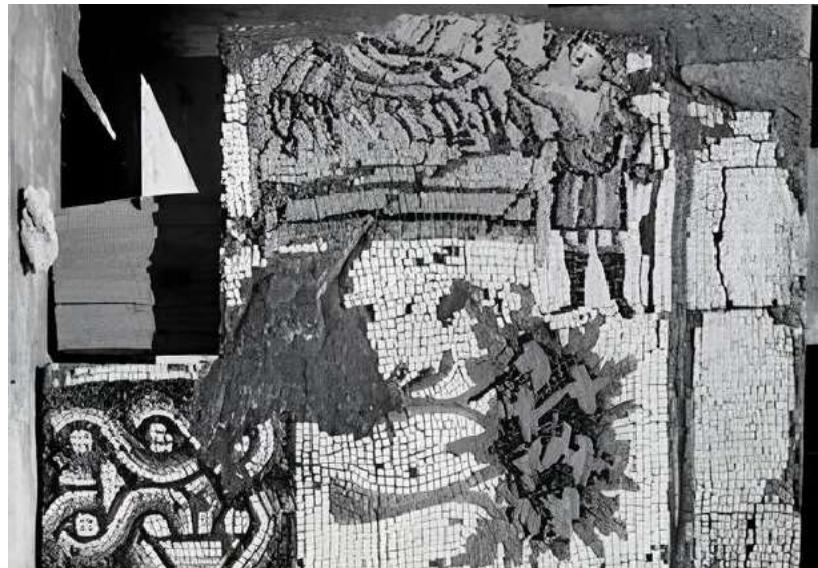


Figura 2A - Detalhe da Cena 20, Bancada de peixes com um homem atrás, o vendedor

Figura 2B - Detalhe da Cena 20, Cliente da peixaria



Nota: Homem representado sem a cabeça em razão do mosaico estar danificado. Fotografia: cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University. Imagem com modificação por IA para mais precisão da imagem e recortes em detalhes realizados pelos autores.

²² Conforme Matthews (2006, p. 150), no diário de viagem de Teófanes, um documento da década de 320, o vocábulo *opsarion*, do qual *opsaridia* é o diminutivo, é empregado para peixe, mesmo uso que veremos consolidado no período bizantino (Robinson, 2016, p. 50; *Relatos de viagem II – Antioquia: P. Ryl 629*; Matthews, 2006, p. 109-115).

Dada a importância do consumo de azeite de oliva na Antiguidade, a comercialização do produto não poderia se encontrar ausente do Mosaico da *Megalopsychia*. Na Figura 3, reproduzida abaixo, temos a cena 21 que, segundo a decupagem realizada por Lassus (1934, p. 138), contém, à esquerda, uma personagem diante de um grande vaso apoiado sobre uma base quadrada. À direita, vemos outro homem que apresenta ao primeiro um vaso menor. Ambos estão com as pernas descobertas, pois trajam túnicas curtas. Seus braços também estão nus e, na altura da cintura, observa-se um drapeado, talvez devido a um cinto característico da indumentária dos artesãos. Segundo o autor, tratar-se-ia de um vendedor de azeite de oliva e seu cliente.²³ Já na cena 22 (Figura 3), contígua à cena 21, Lassus (1934, p. 138) identifica dois homens, um de frente para o outro, que portam instrumentos empregados para cortar uma substância vermelha – muito provavelmente retalhos de carne – disposta sobre os tripés. Vista em conjunto com a cena 20, a cena 21 poderia representar um complexo comercial único no qual seriam vendidos azeite, peixe e carne. Sobre o consumo de carne, em particular, as informações contidas no diário de viagem de Teófanes, um jurista que, no século IV, foi do Egito a Antioquia, são enriquecedoras. Teófanes viveu em Antioquia desde o terceiro dia de maio até o vigésimo dia de julho de 322 ou 323 e manteve seu domicílio abastecido com quantidades substanciais de alimento, incluindo carne fresca ou salgada, muito embora o peixe compareça com frequência em sua dieta (Mathews, 2006, p. 91), como seria de se esperar, pois, conforme mencionamos, a carne vermelha não era um produto dos mais acessíveis. Isso não significa, no entanto, que o alimento não fizesse parte do dia a dia dos antioquenos, como atesta João Malalas, em sua *Crônica* (XVIII, 482-483), ao referir-se a um episódio pitoresco ocorrido sob o governo de Justiniano. No domingo que antecede a Quaresma, o soberano, por equívoco, teria determinado que a carne fosse comercializada por mais uma semana. Em cumprimento à ordem imperial, os açougueiros colocaram à venda uma grande quantidade do produto, que permaneceu nas prateleiras devido à proibição cristã de consumo de carne durante o recesso quaresmal. Sem dúvida, à época a carne consumida pela população de Antioquia, composta majoritariamente por cristãos, provinha do abate realizado pelos próprios açougueiros.²⁴

²³ Segundo Cimok (2000, p. 268), a cena 21 retrataria um vendedor de carne e não de azeite de oliva. Todavia, considerando que o objeto maior próximo ao vendedor se assemelha muito mais a um vaso do que a uma bancada para retalho de carne, consideramos que a interpretação de Lassus seja a mais apropriada.

²⁴ No século IV, os habitantes de Antioquia, dentre os quais contavam-se já muitos cristãos, não hesitaram em criticar Juliano pelos hábitos alimentares de sua tropa. De acordo com Amiano Marcelino (XXII, 12, 6), muitos dos soldados que faziam parte do séquito do imperador se empanturravam de carne e vinho sacrificados aos deuses do paganismo. Com o propósito de minorar o problema, o soberano decidiu limitar o número dos membros da sua guarda pessoal – *domestici* – a cinquenta, determinando que todos os outros que não tivessem autorização para permanecer na cidade deixassem Antioquia sem receber a ração de animais à qual faziam jus, o que gerou descontentamento nas tropas

Figura 3 – Borda topográfica do mosaico de Yakto (Cenas 21 e 22, conforme decupagem realizada por Jean Lassus)



Figura 3A - Detalhe da Cena 21, *Vendedor de azeite de oliva*



Figura 3B - Detalhe da Cena 22, *Vendedores de carne(?) e açougue(?)*



Fotografia: cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University. Imagem com modificação por IA para mais precisão da imagem. E recortes em detalhes realizados pelos autores.

Além de apresentar informações a respeito do comércio de alimentos e da dieta dos antioquenos, o Mosaico da *Megalopsychia* também registra o transporte de produtos para Antioquia. Como mencionamos, com base em Libânio, o Orontes e o lago da Planície do Amuk eram os principais meios pelos quais os gêneros alimentícios alcançavam a cidade, embora não devamos descartar o transporte terrestre de

(Marvin, 2023, p. 310, n. 103). Vemos aqui que o hábito de se consumir carnes sacrificadas aos deuses era corrente em Antioquia, mesmo num contexto de avanço da cristianização.

mercadorias, que contribuiria assim para a conexão entre a *ásty* (centro urbano), a *proesteia* (subúrbio) e a *khora* (zona rural). À época, as mercadorias poderiam ser transportadas por pessoas, muares e camelos, como atestado em diversas cidades do Império (Decker, 2009, p. 83; 236ss).²⁵ Libânio (*Or.*, L, 5; 28), por sua vez, menciona o uso de animais de carga no transporte de cereais para a cidade, como vemos na cena 38 do mosaico (vide Figura 4). Lassus (1934, p. 143) descreve a cena da seguinte maneira:

Dois animais de carga um atrás do outro, o segundo ligado ao primeiro; são bestas, cuja representação visual segue em tons de cor lilás e que carregam volumes em formato oval. O primeiro é da cor preta, o outro, de cor avermelhada. Um homem os segue, vestido com uma túnica vermelha, erguendo um bastão contra eles.

A descrição de Lassus não faz referência à carga que seria transportada pelos animais, mas, em sua *Oratio* L (28), Libânio menciona que os camponeses das regiões adjacentes à *ásty* vinham regularmente a Antioquia para comercializar cereais e, decerto, demais produtos agrícolas, o que revela, por um lado, a intensa mobilidade entre a zona rural e o perímetro urbano e, por outro, a existência de um comércio de pequeno porte, mas decerto relevante para o abastecimento de Antioquia.

²⁵ Em 362-3, temos notícia de que Juliano fez transportar, por terra, 420 mil *modii* de trigo das planícies de Calcídica e de outras regiões da Síria a fim de suprir Antioquia de cereal (*Misopogon*, 368; 369A). Segundo Decker (2009, p. 83), uma operação dessa natureza exigiria cerca de 28.000 camelos. O montante da carga seria capaz de alimentar em torno de 262 mil homens adultos por um mês ou 4500 famílias por um ano.

Figura 4 – Detalhe da Cena 38, *Duas bestas de carga*



Fonte: Fotografia cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University.

Considerações finais

Sob o Império Romano, como tivemos a oportunidade de constatar, observa-se a consolidação de um regime alimentar baseado no consumo de pão fabricado com trigo descascado, o principal alimento da população urbana, o que exigia o abastecimento regular, uma tarefa da maior importância, em particular nas cidades de maior porte, a exemplo de Antioquia, nas quais a falta do cereal poderia conduzir à fome generalizada e, por extensão, à irrupção de levantes e sedições, com um alto custo político para as elites municipais. Malgrado a centralidade do pão na dieta dos cidadãos, não é fato que os cidadãos mais pobres fossem privados do consumo de outros alimentos, como legumes, frutas, verduras, azeite, peixes e mesmo carne vermelha, uma vez que todos esses produtos costumavam ser ofertados nos mercados urbanos por ambulantes que armavam suas barracas e tendas sobre a via pública, como vemos na borda topográfica do Mosaico da *Megalopsychia*. Desse modo, o comércio varejista de alimentos parece ter desempenhado, na época imperial, um relevante papel no sentido de garantir aos cidadãos uma dieta variada. Ao mesmo tempo, importa reconhecer que a comercialização de gêneros alimentícios *in natura* ou processados por ambulantes e mascates ou mesmo pelos pequenos produtores rurais era um traço distintivo não apenas da economia urbana, mas do próprio *modus vivendi* da cidade antiga, pois a oferta de alimentos

por esses profissionais era não apenas mais barata, como também representava uma opção rápida e cômoda de se obter uma refeição. Ainda que sejam escassas, no registro arqueológico, informações acerca do comércio de alimentos realizado nas ruas, avenidas e praças, somos capazes, em determinadas circunstâncias, de vislumbrar o cotidiano dos trabalhadores envolvidos com uma atividade essencial para o funcionamento da cidade antiga. Esse é o caso de Antioquia na época tardia, uma cidade para a qual dispomos de fontes absolutamente valiosas, como as orações de Libânio e a arte musiva, conforme buscamos demonstrar ao longo deste artigo.

Referências

Documentação textual

- AMMIANUS MARCELINUS. *History*: Books 20-26. With an English translation by J. Rolfe. London: Harvard University Press, 2000. v. II.
- DECIMUS MAGNUS AUSONIUS. *Works*. Translated by Hugh G. Evelyn-White. London: Harvard University Press, 1919.
- JOHN MALALAS. *The chronicle*. Edited and translated by Elizabeth Jeffreys, Michael Jeffreys and Roger Scott. Melbourne: Australia Association for Byzantine Studies, 1986.
- JULIAN. *Orations* 6-8. Letters to Themistius, To the Senate and People of Athens, To a Priest. The Caesars. *Misopogon*. Translated by Wilmer C. Wright. Cambridge: Harvard University Press, 1913.
- LIBANIO. Discurso de Antioquia. In: LIBANIO. *Discursos*. Introducción, traducción y notas de Ángel González Gálvez. Madrid: Gredos, 2001, p. 73-180. t. II.
- LIBANIUS. Oration 11: The *Antiochikos*: in praise of Antioch. In: NORMAN, A. F. (ed.). *Antioch as a centre of Hellenic culture as observed by Libanius*. Liverpool: Liverpool University Press, 2000, p. 3-65.
- LIBANIUS. Oration in praise of Antioch. *Proceedings of the American Philosophical Society*, v. 103, n. 5, 1959, p. 652-686.
- LIBANIUS. Oration 50, For the peasantry, about forced labour. In: LIBANIUS. *Selected orations*. Edited and translated by A. F. Norman. Cambridge: Harvard University Press, 1977, p. 60-89. v. II.
- LIBANIUS. To Caesarius, Master of Offices. In: LIBANIUS. *Selected orations*. Edited and translated by A. F. Norman. Cambridge: Harvard University Press, 1977, p. 349-373. v. II.

P.Ryl. 629. In: MATTHEWS, J. *The Journey of Theophanes*: travel, business and daily life in the Roman East. New Haven: Yale University Press, 2006, p. 109-115.

Documentação iconográfica

CIMOK, F. *Antioch mosaics*: a corpus. Istanbul: A Turizm Yayınlari, 2000.

LASSUS, J. La mosaïque de Yakto. In: ELDERKIN, G. W. (éd.). *Antioch-on-the-Orontes. The Excavations of 1932*. Princeton: Princeton University Pres, 1934, p. 114-156. t. I.

Obras de apoio

AJA SÁNCHEZ, J. R. La crisis de Antioquía del año 354: un ejemplo de la pervivencia de la *vis publica* en la Antigüedad Tardia. *La tradición en la Antigüedad Tardia, Antigüedad Cristiana*, n. 14, 1997, p. 61-81.

AJA SÁNCHEZ, J. R. *Stáseis e seditiones*: uma definición del tumulto urbano en el Bajo Império. *Espacio, Tiempo y Forma*, série II, v. 4, 1991, p. 359-376.

AJA SÁNCHEZ, J. R. *Tumultus et urbanae seditiones*: sus causas – un estudio sobre los conflictos económicos, religiosos y sociales en las ciudades tardorromanas (S. IV). Santander: Universidad de Cantabria, 1998.

AMOURETTI, M. C. Cidades e campos gregos. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 137-154.

BAIRD, J. A. Shopping eating, and drinking at Dura-Europos: reconstructing contexts. In: LAVAN, L.; SWIFT, E.; PUTZEYS, T. (ed.). *Objects in context, objects in use: material spatiality in Late Antiquity*. Leiden: Brill, 2007, p. 413-437.

BAIRD, J. A. *The bizarre bazaar*: early excavations in the Roman East and problems of nomenclature. In: CROXFORD, B.; RAY, N.; ROTH, R.; WHITE, N. (ed.). *Proceedings of the Sixteenth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference*. Oxford: Oxbow Books, 2016, p. 34-42.

BALTY, J. Les mosaïques de Daphné: découverte, premières études, problèmes de datation. *Syria*, n. 97, p. 71-83, 2020.

BRANSBOURG, G. The Later Roman Empire. In: MONSON, A.; SCHEIDEL, W. (ed.). *Fiscal regime and the political economy of Premodern states*. Cambridge: Cambridge University Press, 2018, p. 258-281.

BROWN, P. *Poverty and leadership in the Later Roman Empire*. Hanover: University Press of New England, 2002.

- CABOURET, B. *Pouvoir municipal, pouvoir impérial à Antioche au IVe siècle. Topoi. Orient-Occident*, s. 5, p. 117-142, 2004.
- CORBIER, M. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 217-237.
- CRISTILLI, A. *Macellum and Imperium: the relationship between the Roman State and the market-building constructions. Analysis Archaeologica*, v. 1, p. 69-86, 2015.
- DALBY, A. *Food in the ancient world from A to Z*. London: Routledge, 2003.
- DE GIORGI, A. *Ancient Antioch: from the Seleucid Era to the Islamic conquest*. Cambridge: Cambridge University Press, 2016.
- DE GIORGI, A.; EGER, A. (ed.). *Antioch, a history*. London: Routledge, 2021.
- DE LIGT, L. *Fairs and markets in the Roman Empire: economic and social aspects of periodic trade in a pre-industrial society*. Amsterdam: J. C. Gieben, 1993.
- DECKER, M. *Tilling the hateful Earth: agricultural production and trade in the Late Antique East*. Oxford: Oxford University Press, 2009.
- DEY, H. *The afterlife of the Roman city: architecture and ceremony in Late Antiquity and the Early Middle Ages*. Cambridge: Cambridge University Press, 2015.
- DOWNEY, G. *A history of Antioch in Syria: from Seleucus to the Arab Conquest*. New Jersey: Princeton University Press, 1961.
- DUPONT, F. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 199-216.
- DURLIAT, J. *De la ville antique à la ville byzantine : le problème des subsistances*. Rome: École Française de Rome, 1990.
- ERDKAMP, P. The local grain market in the Roman World. In: LO CASCIO, E.; BRESSON, J.; JOHNSON, J.; MAIURO, M. *The Oxford handbook of economies in the Classical World*. Oxford: Oxford University Press, 2019 (no prelo).
- FILIPCZAK, P. Antioch on the Orontes: the topography of social conflicts (4th-7th cent. AD). *Syria*, n. 94, p. 325-345, 2017.
- GARNSEY, P. As razões da política: aprovisionamento de alimentos e consenso político na Antiguidade. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 238-253.
- HEINZ-MOHR, G. *Dicionário de símbolos, imagens e sinais da arte cristã*. São Paulo: Paulus, 1994.
- HOLLERAN, C. Finding commerce: the taberna and the identification of Roman commercial space. *Papers of the British School at Rome*, n. 85, p. 143-170, 2017.

- HOLLERAN, C. Representations of food hawkers in Ancient Rome. In: CALARESU, M.; VAN DEN HEUVEL, D. (ed.). *Food hawkers selling in the street from Antiquity to the present*. London: Routledge, 2016, p. 19-42.
- KURBATOV, G. L. *Rannevizantiskij gorod* (Antiochia v IV veke). Leningrad: Izdatelstvo Leningradskogo Universiteta, 1962.
- LAVAN, L. *Fora and agorai* in the Mediterranean cities during the 4th and 5th c. A.D. In: BOWDEN, W.; GUTTERIDGE, A.; MACHADO, C. (ed.). *Social and political life in the Late Antiquity*. Leiden: Brill, 2006, p. 195-249.
- LAVAN, L. From *polis* to *emporion*: retail and regulation in the Late Antique city. In: MORRISON, C. (éd.). *Trade and markets in Byzantium*. Washington: Dumbarton Oaks Research Library, 2012, p. 329-372.
- LAVAN, L. The *agorai* of Antioch and Constantinople as seen by John Chrysostom. *Bulletin of the Institute of Classical Studies*, v. 50, i. S91, 2007, p. 157-167.
- LIEBESCHUETZ, J. H. W. G. *City and imperial administration in the Later Roman Empire*. Oxford: Clarendon Press, 1972.
- LOGESON, Z.; REA, J. Feasts and famine: modern misconceptions about ancient Roman diet. *Journal of Undergraduate Research*, v. 20, i. 3, p. 1-10, 2019.
- MACMULLEN, R. Market-days in the Roman Empire. *Phoenix*, v. 24, n. 4, p. 333-341, 1970.
- MANGO, M. M. The commercial map of Constantinople. *Dumbarton Oaks Papers*, v. 54, p. 189-207, 2000.
- MARTIN, R. Commentaire archéologique par M. Roland Martin. In: FESTUGIÈRE, A. J. *Antioche païenne et chrétienne*. Paris: Éditions E. de Boccard, 1959.
- MARVIN, J. Julian's *Misopogon* and the food shortage in Antioch: imperial criticism of community response. *Studies in Late Antiquity*, v. 7, n. 2, p. 286-326, 2023.
- MATTER, M. Libanios et les prisons d'Antioche. In: VAILLANCOURT, D. et al. (ed.). *Carcer II: prison and privation de liberté dans l'Empire Romaine et l'Occident médiévale*. Paris: De Boccard, 2004, p. 53-69.
- MATTHEWS, J. *The Journey of Theophanes*: travel, business and daily life in the Roman East. New Haven: Yale University Press, 2006.
- McCARTHY, K. M. *Antioch on the Orontes*. Las Vegas: [s.n.], 2013.
- PAMIR, H. Recent researches and new discoveries in the harbours of Seleucia Pieria. In: LADSTÄTTER, S.; PIRSON, F.; SCHMIDTS, T. (ed.). *Harbors and harbor cities in the Eastern Mediterranean from Antiquity to the Byzantine period: recent discoveries and current approaches*. Istanbul: Ege Yayınlari, 2014, p. 177-198.
- PETIT, P. *Libanius et la vie municipale à Antioche au IVe siècle après J.-C.* Paris: Paul Geuthner, 1955.

- PETIT, P. *Libanius et la vie municipale d'Antioche au IVe siècle après J.-C.* Paris: P. Geuthner, 1955.
- PUTZEYS, T.; LAVAN, L. Commercial space in Late Antiquity. In: LAVAN, L.; SWIFT, E.; PUTZEYS, T. (ed.). *Objects in context, objects in use: material spatiality in Late Antiquity*. Leiden: Brill, 2007, p. 81-109.
- REINHOLD, M. History of purple as a status symbol in Antiquity. *Latomus*, v. 111, 1970.
- REVELL, L. *Roman imperialism and local identities*. Cambridge: Cambridge University Press, 2009.
- ROBINSON, D. *Food and Lay Piety in Late Antiquity*. 2016. 231f. Tese (Doutorado em Early Christianity) – Programa de Pós-Graduação em Early Christianity, The Catholic University of America, Washington, 2016.
- SALIOU, C. De la mosaïque au dictionnaire topographique. Les légendes de la bordure topographique de la mosaïque de Mégalopsychia. *Syria*, n. 97, p. 113-125, 2020.
- SALIOU, C. Identité culturelle et paysage urbain: remarques sur les processus de transformation des rues à portiques dans l'Antiquité Tardive. *Syria*, n. 82, p. 207-224, 2005.
- SILVA, E. C. M. *Conflito político-cultural na Antiguidade Tardia*. 2012. Tese (Doutorado em História e Cultura) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho, Franca, 2012.
- SILVA, E. C. M. O encarceramento na Antiguidade Tardia: a defesa do sistema judiciário romano segundo Libânio. In: SILVA, G. V.; SILVA, E. C. M.; LIMA NETO, B. M. *Usos do espaço no mundo antigo*. Vitória: GM, 2018, p. 286-315.
- SILVA, G. V. Motivações e procedimentos dos levantes populares urbanos no IV século. *Phoînix*, ano 3, p. 157-168, 1997.
- SILVA, G. V. O impacto do crescimento de Antioquia sobre o campesinato sírio: Libânio e a defesa dos *georgoi*. In: PORTO, V. C.; VASQUES, M.; BASTOS, M. T. (org.). *Arqueologia Clássica no Brasil: reflexões sobre o Mediterrâneo antigo*. São Paulo: MAE/LARP, 2023, p. 129-152.
- SILVA, G. V.; SILVA, E. C. M. Evergetismo e vida cívica em Antioquia: algumas reflexões com base no Mosaico da *Megalopsychia* (séc. V d.C.). *Dimensões*, n. 49, p. 94-124, 2022.
- STATHAKOPOULOS, D. C. *Famine and pestilence in the Late Roman and Early Byzantine Empire: a systematic survey of subsistence crises and epidemics*. Aldershot: Ashgate, 2004.

Tema Livre

Open Subject

Prática médica e cura no Egito Antigo ou: o que pode ser feito em quatro dias?*

*Healing and medical practice in Ancient Egypt, or: What can be
done in four days?*

Camilla di Biase-Dyson**

Michael Schultz***

Nina Wagenknecht****

Tradução de Victor Sancassani*****

Resumo: O presente artigo considera quais períodos de tempo aparecem nos textos médicos do Egito Antigo e por que esses períodos específicos de tempo são mencionados, uma problemática que tem sido abordada parcimoniosamente na literatura até então. O estudo fornece uma análise quantitativa dos períodos de tempo em seu contexto textual e examina a que o período de tempo de "quatro dias" poderia potencialmente se referir, dado o conhecimento médico atual sobre o tópico da cura. O estudo considera uma gama de teorias sobre os períodos de tempo, fazendo referência a dois estudos de caso: um sobre os períodos de tempo no Papiro médico Hearst e outro sobre períodos de tempo diferentes de quatro dias ao longo do corpus médico faraônico. Ele também considera o contexto mítico do número quatro e conclui com uma visão geral sobre se as mudanças nas tradições médicas e religiosas após o período faraônico levaram ao uso de novos números nos textos de cura.

Abstract: This paper considers what time periods appear in Ancient Egyptian medical texts and why these specific time periods are mentioned, an issue that has been sparingly addressed in the literature to date. The study supplies a quantitative analysis of time periods in their textual context and considers what the 'four-day' time period could potentially be referring to, given current medical knowledge on the topic of healing. It considers a range of theories about the time periods with reference to two case studies, on time periods in the medical Papyrus Hearst and on time periods other than four days across the pharaonic medical corpus. It considers the mythical context of the number four and concludes with an overview of whether changes in medical and religious traditions after the pharaonic period led to the use of new numbers in healing texts.

Palavras-chave:

Egito Antigo.
Textos médicos.
Medicina.
Períodos de tempo.
Números.
Mito.

Keywords:

Ancient Egypt.
Medical texts.
Medicine.
Periods of time.
Numbers.
Myth.

Recebido em: 08/04/2024

Aprovado em: 04/09/2024

* O presente artigo é uma tradução autorizada, sob a licença CC BY-NC-ND, do original DI BIASE-DYSON, C; SCHULTZ, M; WAGENKNECHT, N. Healing and Medical Practice in Ancient Egypt, or: What Can Be Done in Four Days? In: ATANASSOVA D; FEDER F; STERNBERG EL-HOTABI H. (ed.). *Pharaonen, Mönche und Gelehrte: Auf dem Pilgerweg durch 5000 Jahre ägyptische Geschichte über drei Kontinente. Heike Behlmer zum 65. Geburtstag* (Texte und Studien zur Koptischen Bibel; vol. 4). Wiesbaden: Harrassowitz Verlag, p. 197-217, 2023. Agradecimentos à Harrassowitz Verlag e, em especial, aos autores pela permissão desta publicação em Romanitas – Revista de Estudos Grecolatinos.

** Professora do Departamento de História e Arqueologia da Macquarie University.

*** Coordenador do grupo de pesquisa Paläopathologie no Instituto de Anatomia e Embriologia, na Universidade de Medicina de Göttingen.

**** Doutoranda de Egiptologia da Universidade de Göttingen.

***** Mestre em Comunicação e Semiótica pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP).

Introdução: períodos de tempo nos textos médicos do Egito Antigo

O objetivo deste artigo é considerar quais períodos de tempo aparecem nos textos médicos no Egito Antigo e por que esses períodos específicos de tempo são mencionados.¹ Adota-se tanto as abordagens sincrônica quanto diacrônica aos dados e considera-os a partir das perspectivas médica, textual e também religiosa. A problemática dos períodos de tempo foi abordada geralmente com muita parcimônia na literatura até então. Um dos principais filólogos que trabalharam com o corpus médico, Hermann Grapow (1936, p. 67-68), apresentou sínteses dos tipos de períodos de tempo registrados (Grapow, 1955, p. 72), mas não forneceu sugestões para além do que eles poderiam implicar, a respeito da cura ou de qualquer outra coisa. Talvez ele tenha visto a problemática como sendo bastante trivial, pelo fato de o tempo mencionado aparecer em um vasto número de casos do mesmo modo: quatro dias (*hrw 4, ou hrw jfd.w*),² assim como veremos. As razões potenciais para a utilização de períodos de tempo em textos médicos permanecem, assim, completamente inexploradas.³

Mais recentemente, Wolfhart Westendorf (1999) argumentou que o tratamento, que durava na maioria das vezes até quatro dias, não estava concluído, citando partes do corpus que indica que o médico estava observando de perto o curso do tratamento e estava preparado para reagir de acordo com qualquer eventualidade, seja se o processo de cura ocorresse em estágios (Eb 188d),⁴ requeresse uma série de tratamentos diferentes (Eb 200; Eb 336d) ou precisasse de uma abordagem totalmente nova (Sm 7 [3.13-15]; 28 [10.2-3]; 47 [17.6-15]). No entanto, a extensão em que os períodos de tempo mencionados possuem qualquer importância também não foi abordada neste caso.

Para tal, este artigo tentará fornecer uma abordagem quantitativa, informada médica e culturalmente à problemática em questão. Primeiramente, apresentaremos o nosso método, que envolveu a criação de um banco de dados de todos os casos conhecidos e publicados de textos médicos que possuem prazos, juntamente com todas as informações conhecidas sobre os contextos desses textos. Logo, esse banco de dados nos permitiu abordar várias questões de pesquisa:

¹ Esse projeto de pesquisa situado em Göttingen foi financiado por um subsídio generoso do Berliner Antike-Kolleg em 2017. As descobertas foram apresentadas no *Third International Conference on Pharmacy and Medicine in Ancient Egypt*, em Barcelona, em outubro de 2018.

² Para uma discussão do número quatro, cf. Sethe, 1910b, p. 16-17; Sethe, 1916.

³ Ghalioungui (1973, p. 148) faz menções dos períodos de tempo sem comentários, assim como o faz Bardinet (1995, p. 34 *passim*) e Nunn (1996, p. 28 *passim*).

⁴ As abreviações referentes às obras egípcias encontram-se a seguir na Tabela 1.

1. Como os diferentes prazos estão distribuídos de acordo com o tipo e a frequência;
2. Se o subgênero de um texto médico tem impacto no prazo mencionado ou se os prazos foram utilizados de algum modo;
3. Se o número de dias mencionados em cada remédio corresponde de alguma maneira ao tipo de condição que estava sendo tratada (com referência a um estudo de caso, do Papiro Hearst) e
4. A que esses prazos poderiam estar se referindo e se o número de dias mencionados possui qualquer importância em particular, seja em um sentido prático ou religioso, em relação à enfermidade que estava sendo tratada.

Apesar de darmos um foco em especial à importância da categoria mais popular dos “quatro dias”, também consideraremos o alcance diacrônico de certos termos como esse.

Prazos: uma definição

É importante esclarecer os tipos de prazos que estamos tratando neste estudo desde o início. Por exemplo, os prazos nos textos médicos podem se referir ao tempo que demora para preparar um remédio, mas estes não foram incluídos em nosso estudo. Os prazos nos quais estamos nos concentrando envolvem o seguinte: por quanto tempo um remédio deve ser tomado/aplicado (quantos dias), quando o remédio deve ser tomado/ aplicado (período do dia) e com que frequência ele deve ser tomado/aplicado (quantas vezes ao dia).⁵ O prazo do *efeito* do remédio pode ser focalizado também, mas declarações nesse sentido raramente coocorrem com prazos explícitos, assim como demonstraremos abaixo e, portanto, não constituirá o foco desse estudo. Uma exceção a essa regra pode ser encontrada nos Papiros Amuléticos Oraculares (especificamente, manuscrito T2 = pTurin 1984, linhas 117-118), nos quais se faz a promessa a uma garotinha em questão de que ela estará protegida de quaisquer doenças com duração de um a cinco dias (Edwards, 1960, p. 67).

Nosso método

Para avaliar os tipos de prazos em relação às condições, remédios e resultados potenciais, bem como outras informações contextuais, compilamos um banco de dados de todos os casos conhecidos de remédios com períodos específicos de tempo. Com

⁵ Focaremos nossa atenção nos casos em que são estipulados prazos (numerados) específicos, mas também tomamos os casos de termos com um prazo mais geral. No entanto, excluímos o termo *zp.w* ‘*ȝ.w* ‘muitas vezes’, pois ele indica um número de tratamento sem fazer menção a um prazo.

base nisso, nós fomos capazes de agregar quantidades de traços particulares dos textos de acordo com as problemáticas de nossa pesquisa.

(1) Preparação do banco de dados

O banco de dados foi compilado no Microsoft Access, que é ideal devido a sua flexibilidade na gestão de dados textuais qualitativos e na quantificação de traços do conjunto de dados (Meyer; Gruppe; Franz, 2002). Como tivemos que gerenciar aproximadamente 500 estudos de caso separados do corpus médico (com metadados correspondentes), preferimos um *software* que nos permitisse a adição de categorias analíticas adicionais durante o processo de anotação. Então, essa coleta sistemática de dados foi gerenciada por meio da função "Formulários" no Access. Essa função nos permitiu a criação de uma máscara de entrada para a inserção dos dados textuais e metadados, como visto na Figura 1. A máscara de entrada reflete a estrutura dos próprios textos médicos.

Figura 1 – Parte da máscara de entrada do banco de dados

Data Entries	
Find a Data Entry <input type="text" value="H 010"/>	
Reference Document Name	H 010
Purpose of Treatment	Treatment
Type of Pathology	Condition of Body Part
Heading Transliteration	[pb̄r,t n(,j).t t{)z qs sg] =f hrw tp,j
Heading Translation	[remedy to set a broken bone] on the first day:
Ingredients Transliteration	ḡr,t jwr,yt r̄,wj q̄w [n(,j).w] ·m̄(‘)
Ingredients Translation	carobfruit, long bean 2/3 (Dja), flour of 'm̄(‘) grain
Preparation Transliteration	nd.w 3mj.w [hr] [m]st̄ n(,j) h̄ddw
Preparation Translation	pounded and mixed with [m]st̄ liquid of h̄dgw liquid
Ingestion or Application Transliteration	wt(w)/zjn(.w) hr =
Ingestion or Application Translation	bandaged/rubbed on/with it
Time Period Transliteration	r̄hrw 4
Time Period Translation	for four days.
Results Predicted	<input type="checkbox"/>
Results Transliteration	N/A
Results Translation	N/A
Data Entry_TIME PERIOD ANNOTATION	
Type of Timeframe	hrw
Commentary in Relation to Time Period <input type="checkbox"/>	
<input type="button" value="◀"/> <input type="button" value="◀"/> <input type="button" value="▶"/> <input type="button" value="▶"/> <input type="button" value="✓"/>	
H 010	
Itemsatz: 14 318 von 4 <input type="button" value="Kein Filter"/> <input type="button" value="Suchen"/>	

(2) O corpus

Nosso corpus é composto por 15 textos médicos no total, que datam do Reino Médio até o final do Reino Novo (c. 2030–1070 AEC). Coletamos todas as 492 fontes que mencionam períodos específicos de tempo com base no índice de palavras do *Wörterbuch der medizinischen Texte* (von Deines; Grapow; Westendorf, 1961), que tem como ponto de partida todos os principais textos médicos do período faraônico que eram conhecidos até a data de sua publicação.⁶ Todos os textos paralelos foram levados em consideração (cf. von Deines; Grapow; Westendorf, 1958).

Este corpus abrange uma gama de gêneros diversos de textos médicos, muitas vezes dentro de um mesmo manuscrito. Os grandes *Sammelhandschriften*, como o Papiro Ebers (Wreszinski, 1913), o Papiro Hearst, o Papiro Médico de Berlim (pBerlim P 3038) (Reisner, 1905; Wreszinski, 1912) e o Papiro Médico de Londres (pBM EA 10059) (Wreszinski, 1909) cobrem receitas, tratamentos de tópicos particulares, magias e diagnósticos. O Papiro Edwin Smith fornece um manual de diagnósticos para traumas (bem como algumas magias), ao passo que o Papiro Kahun e o Papiro Chester Beatty VI fornecem receitas e tratamentos para regiões específicas do corpo. Visto que parte da nossa investigação se preocupa com o papel do gênero na especificação dos períodos de tempo, não só o manuscrito, mas também o gênero específico de cada remédio ou abordagem foi levado em consideração no design do banco de dados.

Seguimos a concordância publicada no *Grundriss IV.2* para a abreviação e a numeração dos textos, que, no caso de papiros maiores, seguem a numeração original de Wreszinski e Breasted (Leitz, 1999), com a exceção do Papiro Médico de Londres (pBM EA 10059), que foi reagrupado e renumerado por Christian Leitz (Wreszinski, 1909, 1912, 1913; Breasted, 1930). A Tabela 1 abaixo fornece um *insight* da distribuição das fontes. Isso oferece uma visão geral de todos os textos médicos que mencionam períodos de tempo, com a única exceção dos prazos marcados com *zp* 'vez', que se relaciona com casos específicos dentro do tratamento e não com o prazo como um todo. Assim, não são contabilizados os casos em que *hrw* 'dia(s)' é mencionado em relação à preparação de um remédio ao invés do tratamento.

⁶ Essa afirmação sugere que todos os papiros encontrados ou publicados após o *Grundriss* não foram incluídos. Um registro mais completo do corpus médico tal qual conhecemos hoje deve ser consultado no site da *Science in Ancient Egypt da Saxon Academy of Sciences*.

Tabela 1 – Distribuição das fontes

<u>Abreviação</u>	<u>Papiro</u>	<u>Número de fontes</u>
Bln	Papiro Berlim P 3038	70
Bt	Papiro Chester Beatty VI	30
Eb	Papiro Ebers	262
H	Papiro Hearst	80
Kah	Papiro Kahun (med.)	5
L	Papiro Londres BM EA 10059	6
Ostr. Berlin 5570	Óstraco Berlim 5570	1
Ostr. Cairo (oDM 1091, ro)	Óstraco Cairo (oDM 1091, recto)	1
Pap. Beatty XV	Papiro Chester Beatty XV	1
Pap. Leiden	Papiro Leiden	1
Pap. Louvre E 4864	Papiro Louvre E 4864	2
Ram III	Papiro Ramesseum III	3
Ram IV	Papiro Ramesseum IV	1
Ram V	Papiro Ramesseum V	8
Sm	Papiro Edwin Smith	21
		492

(3) Os dados textuais

Os dados textuais, ou seja, os remédios transliterados e traduzidos em si, foram então armazenados em uma tabela do Excel, que registrava adicionalmente informações sobre cada doença, como o propósito do tratamento e o tipo de patologia. Os dados textuais foram estruturados ao longo das seguintes categorias: número de referência e nome, propósito do tratamento, tipo de patologia, o título, ingredientes, preparação e ingestão do remédio, o período de tempo, se os resultados são previsíveis e os resultados do tratamento.

(4) Os metadados

O banco de dados também armazena informações a respeito dos metadados dos textos médicos que mencionam períodos de tempo, a fim de permitir aos estudiosos rastrear todos os fatores contextuais relacionados a eles. *Time Period Annotation* fornece informações sobre os períodos de tempo de acordo com o tipo de prazo, o número de

unidades a que se referem, qualquer comentário adicional sobre o período de tempo (como o tipo de resultado esperado), bem como quaisquer anotações filológicas adicionais sobre a fonte. *Recipe/Spell Metadata* fornece metadados textuais específicos, tais como o nome do documento de forma abreviada (por exemplo, H 7), a numeração da página/linha do manuscrito, quaisquer paralelos, o nome completo do documento (por exemplo, Papiro Hearst), que está vinculado à tabela *Papyrus Metadata*, e o gênero/tipo de texto da fonte, que está conectado à tabela *Text Type*. *Publication* contém os metadados de referências secundárias e *Sickness Annotation Metadata* leva em consideração se uma doença é nomeada (e, se sim, como), conexões potenciais com categorias de doenças endógenas e conexões potenciais com categorias modernas (com citações).

Os diferentes tipos de prazos

Os tipos de prazo que ocorrem no corpus estão distribuídos de maneira interessante, favorecendo, em grande medida, os prazos específicos (87%) em relação aos inespecíficos (13%).

Tabela 2 – prazos específicos no corpus

Períodos específicos de tempo com <i>hrw</i> (1–10)	Total	Porcentagem do total de casos (492)
<i>hrw 1/w'</i> (um dia)	56	11,4%
<i>hrw 2</i> (dois dias)	2	0,4%
<i>hrw 3</i> (três dias)	3	0,6%
<i>hrw 4</i> (quatro dias)	314	63,8%
<i>hrw 7</i> (sete dias)	1	0,2%
<i>hrw 8</i> (oito dias)	1	0,2%
<i>hrw 9</i> (nove dias)	2	0,4%
<i>hrw 10</i> (dez dias)	3	0,6%
<i>hrw</i> (dia) somado a múltiplos períodos de tempo	4	0,8%
<i>hrw tp.j</i> (primeiro dia)	29	5,9%
<i>dw³.w / dw³.(y)t 4</i> (quatro manhãs)	8	1,6%
número ordinal + <i>hrw</i> (segundo quinto dia, geralmente mais de um por vez)	5	1%
	428	87%

Tabela 3 – prazos inespecíficos no corpus

Períodos específicos de tempo com <i>hrw</i> (1–10)	Total	Porcentagem do total de casos (492)
‘ <i>š</i> (frequentemente)	1	0,2%
‘ <i>š</i> zp 2 (muito frequentemente)	21	4,3%
<i>r</i> ‘-nb e <i>hrw nb</i> (todo dia) [seguido por <i>zp 4</i>]	7	1,4%
<i>hrw</i> ‘ <i>š</i> .w (alguns dias)	2	0,4%
<i>hrw</i> ‘ <i>š</i> .w <i>zp 2</i>	1	0,2%
<i>sdr</i> (ir para a cama) [precedido por <i>tp-</i> ‘x 20, por <i>r</i> x 1]	21	4,3%
<i>grh</i> (noite)	1	0,2%
<i>grh w</i> ‘ (uma noite)	1	0,2%
<i>dw</i> ‘ (manhã) [com <i>mšr.w</i> (crepúsculo)]	3	0,6%
<i>dw</i> ‘ nb (toda manhã)	2	0,4%
<i>dw</i> ‘.wj (madrugada)	2	0,4%
<i>dw</i> ‘ / <i>dw</i> ‘.(y)t <i>zp 2</i> (manhã, duas vezes)	2	0,4%
	64	13%

Com base nos dados de todo o corpus, podemos observar que praticamente 64% dos prazos são para períodos de “quatro dias”. O segundo período de tempo mais comum é “um dia” (11,4%), seguido por “primeiro dia” (5,9%).

Prazo e gênero: quais tipos de textos médicos mencionam períodos de tempo?

Nosso estudo quantitativo mostrou que 91,2% (449 casos) dos 492 textos (Tabela 1) contendo períodos de tempo são receitas. Um exemplo prototípico é fornecido pelo Papiro Hearst, Receita 25 (2.10), que propõe um remédio para a remoção de uma obstrução que deveria ser ingerido ao longo de quatro dias.

pbr.t n(j).t dr n(j) šn‘
zw.t jri.w m bj jīl.w psīl.w sdr.w n jīd.t
‘th.bhr=k m dwī.w rdīl.w bj.t hr=s r’ 8 shīk.w m hbs.w
wnm(w)/zwr.(w) r hrw 4
jw mī.n=j hpr m-‘=j

Remédio para a remoção de uma obstrução:

grão zw.t: processado em uma massa; lavado; cozido; deixado no sereno (à noite).

Tu deves peneirá-lo pela manhã. Mel é misturado com (lit. colocado sobre) ele, 1/8 (*dja*) e pressionado através de um tecido.

Ingerido⁷ por quatro dias.

Eu vi o que aconteceu por mim mesmo.

Dos 8,8% (43 casos) restantes, 7,1% (35 casos) utilizam prazos em diagnósticos, 1,2% (6 casos) os utilizam no contexto de um tratado médico e somente 0,5% (2 casos) aparecem em magias.

Se investigarmos mais profundamente, a fim de checar se os períodos específicos de tempo são atribuíveis a tipos particulares de texto, surgem alguns padrões interessantes. *hrw 1/w'* (um dia), *hrw 2* (dois dias), *hrw 7* (sete dias), *hrw 8* (oito dias), *hrw 9* (nove dias), *hrw 10* (dez dias) são todos utilizados exclusivamente em receitas. *hrw 3* (três dias) aparece três vezes, cada um em um diagnóstico, uma receita e uma magia. *hrw 4* (quatro dias) aparece na maioria das vezes (303/314 dos casos) em receitas e, então, os 11 casos remanescentes nos outros tipos de texto: 7 casos em diagnósticos, 1 caso em uma magia e 3 casos em tratados. *hrw* (dia) somado a múltiplos períodos de tempo aparece em receitas e em um tratado médico. Por outro lado, *hrw tp.j* (primeiro dia) é utilizado quase exclusivamente (14/17 dos casos) em diagnósticos, particularmente de traumas (Westendorf, 1999, p. 243). Dois casos aparecem em receitas, um em um tratado médico. Por outro lado, *2.nw / {3} .nw hrw* (segundo ou terceiro dia) aparece em uma receita. *r'-nb / hrw nb* (todo dia) aparece em sua maioria em receitas e em um único diagnóstico, ao passo que *hrw ř:w* (alguns dias) aparece somente em receitas. *dw'* (manhã), também incluindo *mšr:w* (crepúsculo), *dw' nb* (toda manhã) e *dw':wj* (madrugada) aparecem como prazos somente em receitas, assim como *dw' / dw':(y)t zp 2* (manhã, duas vezes), *grḥ* (noite) e *grḥ w'* (uma noite). Por outro lado, *dw':w / dw':(y)t 4* (quatro manhãs) aparece em 7/8 dos casos em diagnósticos e em um caso em uma receita.

Assim, podemos observar, por exemplo, que diagnósticos favorecem um grupo restrito: "o primeiro dia", "quatro manhãs" e "quatro dias", com a rara ocorrência de *hrw nb* (todo dia). Os poucos casos de tratados médicos que temos favorecem "quatro dias", com raros casos de múltiplos dias ou "primeiro dia". As magias se referem ora a "três dias", ora a "quatro dias".

⁷ O uso de A2 para se referir, de modo abrangente, à 'ingestão' é discutido em detalhe em Di Biase-Dyson, Glöckner (em preparação).

Ao que se referem os prazos

Assim como foi descrito brevemente acima, alguns prazos se referem ao tempo do efeito de um remédio. Visto que a maioria dos textos descreve o efeito como ocorrendo imediatamente (*hr-':wj*), a necessidade de horários mais específicos de aplicação geralmente desaparece, o que exclui a maioria desses casos de nosso estudo. Especificamente, 48 remédios em todo o corpus médico foram marcados como tendo um efeito que é *hr-':wj* ‘imediatamente’ (von Deines; Grapow; Westendorf, 1961, p. 628), mas como a “imediatez” geralmente exclui um prazo extenso (de aplicação ou cura), somente cinco destes aparecem também em nosso corpus de “prazos”. Todos os cinco (Eb 200, Eb 206b, Eb 307, Eb 782 e Bln 163f) descrevem o paciente melhorando “imediatamente”, mas somente após quatro dias de tratamento com vários remédios (três bebidas e dois curativos). A bebida chamada *hr.(w)-'*, que, supostamente, está etimologicamente ligada à ideia de alívio “imediatamente”, também é consumida frequentemente ao longo de um período de quatro dias (cf. H 57 e H 62). Esses fatores parecem sugerir que “imediatamente” pode também ser utilizado de forma relativa,⁸ o que também pode contribuir para a nossa compreensão ao que os “quatro dias” se referem em primeiro lugar.

Outras referências à cura, menos relacionadas ao prazo, mas ligadas ao efeito, tal como *r ndm=f* ‘para que ele se sinta melhor’ (por exemplo, H 72), também, por alguma razão, aparecem majoritariamente em casos em que um prazo não é dado explicitamente. Por exemplo, dos 54 casos em questão no *Wörterbuch der medizinischen Texte* (von Deines; Grapow; Westendorf, 1961, p. 498), somente dois casos aparecem em receitas, como informação adicional para um período de quatro dias de tratamento.⁹ Todos os demais casos advêm de diagnósticos de traumas¹⁰ e, portanto, representam, ao todo, um espectro diferente de tratamento e cura.

Para os casos remanescentes, as receitas com múltiplos passos podem nos fornecer uma possibilidade interpretativa. Visto que essas receitas estipulam o número de dias necessários para cada etapa (Grapow, 1936, p. 78-79), poder-se-ia sugerir que é ao tempo do tratamento que está sendo referido¹¹ e não necessariamente o processo de cura em

⁸ Infelizmente, não há nada que conecte claramente os quatro dias + remédios *hr-':wj* de qualquer maneira claramente temática. Três destes casos são receitas (Eb 206b para constipação e dor, Eb 307 para tosse e Eb 782 para um criança que grita), dois são diagnósticos (Eb 200 (tratamento de *whd.w* ‘substâncias que causam dor’ no corpo e Bln 163f para o tratamento de *mt.w* ‘canais’ no braço).

⁹ Eb 859c e, como um tratado médico, que inclui uma receita, Bln 163c + 163e.

¹⁰ Sm 1, 2, 3, 10, 14, 16, 17, 18, 26, 27, 28, 30, 32, 40, 47.

¹¹ Como também foi sugerido por Austin, 2014, p. 64.

si, como também já foi sugerido (cf. Austin, 2014, p. 52). No entanto, se este for o caso, a predominância dos quatro dias permanece um enigma.

Não obstante, gostaríamos de propor que, se lido de uma maneira detalhada, há o potencial de ver um grau de “conexão com o mundo real” nessas representações. Se os prazos em questão se referirem ao tempo necessário para *aplicar* um remédio, ao invés de um tempo projetado, em que a cura deve *também* ser levada em conta, então é provável que o prazo esteja traçando um único curso de tratamento. Podemos ver isso claramente no caso de um tratamento ocular no Papiro Ebers (Eb 336). Ao final de um procedimento complexo vem as instruções.

wt.(w)/zjn.(w) hr=s r hrw 4 jmj=k bnn wr.t

Ser atado (/esfregado) por quatro dias. Tu não deves incomodá-lo de

Maneira alguma.

Essa ideia é também apoiada pelo fato de que remédios com um tempo específico de cura, tal como ‘imediatamente’ (*hr-‘wj*), são designados como tais (seja no decorrer de um tratamento de quatro dias ou “imediatamente” na sua acepção mais verdadeira). Ela também é apoiada pelo fato de que o resultado é tematizado muito raramente nestas receitas: somente 18 casos foram concluídos com *r ndm=f* ‘para que ele se sinta melhor’ e a forma *r ndm.t=f* ‘até que ele se sinta melhor’ nunca aparece. Assim, há um sentido muito pouco claro dos períodos de tempo que trazem à tona *resultados* específicos no corpus médico. Isso se deve ao fato de que os tempos de cura da maioria das doenças variam muito devido a vários parâmetros. Uma variedade de fatores individuais desempenha um papel essencial na cura de doenças. Estes incluem sexo, idade, precondições genéricas, comorbidades e status social. Porém, outros fatores externos da vida cotidiana também são importantes para a cura, tais como nutrição, condições de vida e trabalho, condições geográficas e climáticas, bem como locais de instalações sanitárias e de higiene (cf. Schultz, 1982).

O que “quatro dias” poderia significar especificamente? As teorias

Dado que o prazo de quatro dias é, de longe, o mais popular, é muito estranho que tão pouca atenção tenha sido dada ao que o decorrer de um tratamento de quatro dias poderia significar. A primeira possibilidade é que os quatro dias sejam realmente significativos, em outras palavras, que seja uma representação do empirismo baseado em fenômenos. Dentro desse modelo, os curandeiros perceberam que um tratamento

poderia realmente apresentar algum efeito dentro desse prazo — o suficiente, pelo menos, para julgar se era o tratamento correto ou não. A segunda possibilidade é que um empirismo generalizado esteja sendo utilizado e que “quatro dias” descreva o tempo “normal” necessário para aplicar um remédio ou para que o remédio comece a surtir efeito. “Quatro dias” poderia também ser totalmente figurativo, assim significando algo como “o tempo que tiver que levar”. Quatro dias poderia estar, além disso, imbuído de um significado mítico. Afinal, como indicado pelo Papiro Ebers, tratamento Eb 3, remédios são “fortes”, ou eficazes, com a ajuda de recitações e vice-versa (Grapow, 1958, p. 534). Em outras palavras, não podemos entender os procedimentos médicos sem também compreender as suas dimensões mítico-religiosas (Nyord, 2020, p. 1042).

A primeira possibilidade, dos quatro dias de fato, possui uma boa base empírica em alguns casos. No Eb 307 e no seu paralelo mais abreviado Eb 324 (Grapow, 1958, p. 283),¹² que são receitas para tratar tosse, há a instrução explícita para diluir polpa de alfarroba (*dʒr.t*) com uma proporção igual de água, fermentá-la por quatro dias e, então, beber $\frac{1}{4} d^3 = 1 hnw$ da quantidade por dia, ao longo de quatro dias. Similarmente, no Eb 207 (Grapow, 1958, p. 164-165), o paciente é instruído a beber uma preparação por quatro dias para tratar um problema digestivo, mas o profissional é instruído a monitorar seus movimentos intestinais todos os dias (presumivelmente, em cada um dos quatro dias). Outros insights sobre a importância do período de tempo de quatro dias podem ser obtidos quando consideramos, em primeiro lugar, para que tipo de coisas ele foi utilizado ao longo de todo um manuscrito, o Papiro médico Hearst e, em segundo lugar, para que tipos de enfermidades são tratadas seguindo outros períodos de tempo ao longo do corpus.

Estudo de caso 1: Papiro Hearst

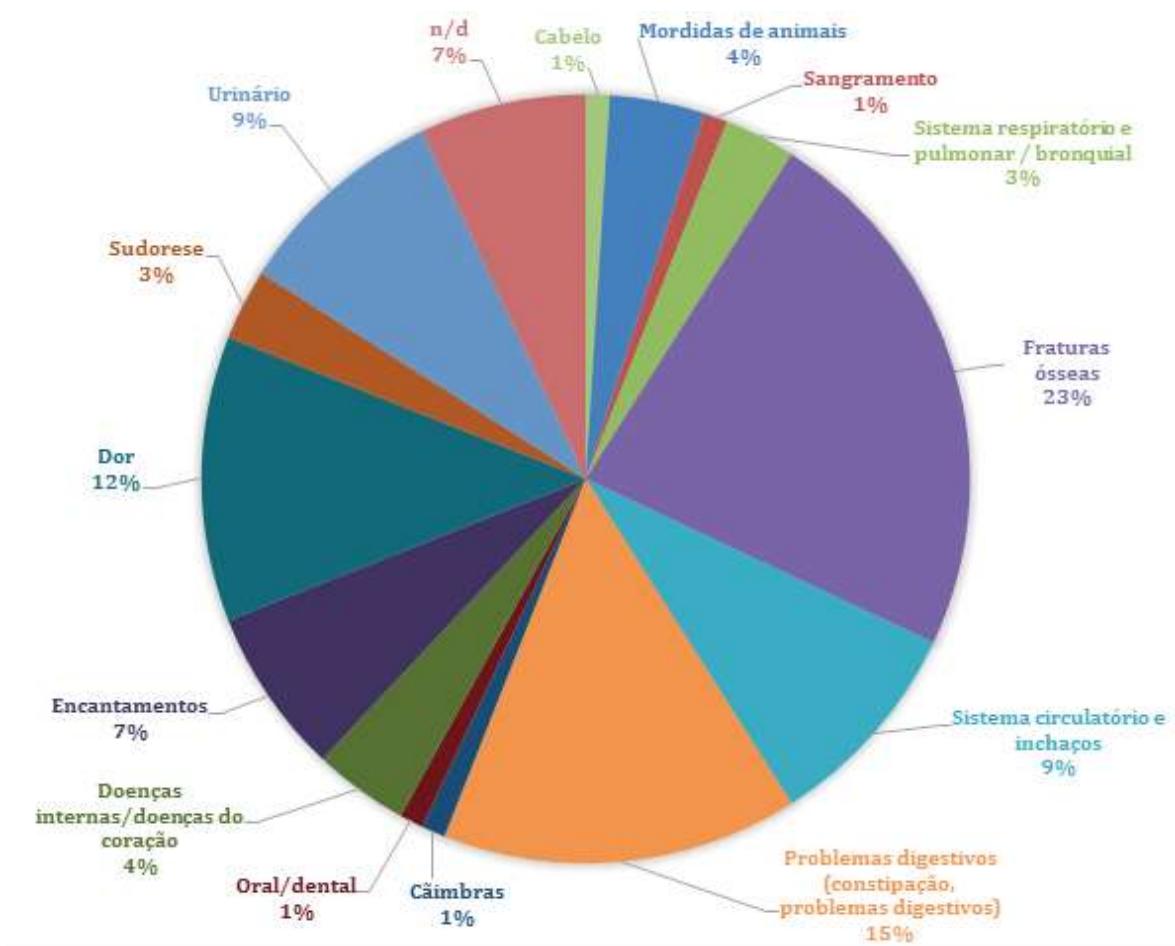
O compêndio médico chamado Papiro Hearst (localizado na Bancroft Library, em Berkeley), que constitui a pedra angular deste estudo de caso, possui cerca de 260 receitas registradas em 16 páginas. Destas, somente 80 fazem menção a um período de tempo. Ao contemplarmos onde esses 18 casos aparecem, devemos considerar que a produção do compêndio médico desempenha um papel fundamental em nosso estudo, pois ele influencia fortemente onde os prazos aparecem. O que *não* possui um prazo no Papiro Hearst, por exemplo, é o tratamento de substâncias que causam dor (*wḥd.w*), o tratamento para os dedos das mãos e dos pés e a maioria dos encantamentos. Isso pode

¹² Discutido em Grapow, 1956, p. 134-135.

decorrer do fato de que tais tratamentos foram encarados de maneiras diferentes, mas é mais provável assumir que simplesmente um outro manual (que não continha prazos) foi utilizado como modelo. É provável que o uso de prazos dependa do(s) texto(s) que está/estão sendo copiado(s) e possa nos fornecer informações valiosas sobre a compilação de coleções de receitas.

Das receitas que realmente incluem referências a um período explícito de tempo (30,7% de todas as receitas), 62/80 (77,5%) possuem *hrw 4* (2 reconstruídos). Há três outras ocorrências de *hrw 1* (3,75%) e seis ocorrências de *hrw tp.j* (H 241 reconstruídas), totalizando 7,5%. Uma outra possui múltiplos períodos de tempo (1,25%), uma possui ‘*š’ zp 2* (1,25%), uma, *r’-nb* (1,25%) e seis possuem *tp-‘sdr* (7,5%). Para levar em consideração os períodos implícitos de tempo (caso eles afetassem nossas estatísticas), também examinamos todos os casos de *mj.t(j)t* ‘do mesmo modo’, que substitui etapas de preparação e aplicação em receitas que seguem aquelas sobre o mesmo tópico com períodos explícitos de tempo. As descobertas foram surpreendentemente limitadas: cinco (H 30, H 47, H 50, H 52 e H 63) acompanham remédios de “quatro dias” e um (H 66) acompanha um de “um dia” e, então, eles não têm um efeito muito significativo nas nossas estatísticas. Para explorar que tipos de coisas foram tratadas ao longo de um período de quatro dias, trabalhamos com uma categorização ampla dos sintomas, como pode ser visto na Figura 2. Para fins de brevidade, limitar-nos-emos à discussão do período de tempo em relação a algumas enfermidades, tais como fraturas ósseas e distúrbios urinários.

Figura 2 – Distribuição das enfermidades tratadas ao longo de quatro dias no Papiro Hearst



(1) Fraturas ósseas

Se considerarmos as receitas referentes às fraturas ósseas, observamos que 14/19 receitas para fraturas possuem um período explícito de tempo, em que todos foram especificados como “quatro dias”. Destes, três mencionam o tratamento começando ‘no primeiro dia’ (*hrw tp.j*). Em nenhum momento, o tratamento da fratura em si é mencionado, o que talvez não seja tão surpreendente, dada a ênfase, em Hearst, às receitas e não aos tratamentos. Esses podem ter sido remédios complementares contra dores causadas pela quebra de um osso, tais como, inchaço, edema, hemorragia, hematoma ou para estimular o crescimento ósseo. Alguns ainda se referem a tratamentos de “resfriamento” seguidos da recolocação dos ossos no lugar (H 233, H 226, em que o último destes não menciona nenhum período de tempo). O que é curioso é que várias receitas, na verdade, levam o título ‘ajustar (lit. unir) um osso’ (*sn“/t³z qs*). No entanto, a experiência médica

e paleontológica confirma que esses prazos não poderiam corresponder ao tempo de recuperação dos ossos.

Na paleontologia, especificamente, os restos esquelético-arqueológicos e múmias são examinados em busca de vestígios de doenças, utilizando métodos e técnicas médicos (cf. Aufderheide; Rodríguez-Martín, 1998; Steinbock, 1976). Em relação ao Egito Antigo, a paleontologia apresentou uma vasta quantidade de resultados individuais, mas também estudos populacionais.¹³ Assim, temos numerosos resultados de investigações que nos informam sobre a recuperação de doenças e aqui, particularmente, sobre a recuperação de ossos fraturados (Ortner, 2003; Pliess, 1974; Salib, 1967). Esses resultados de uma investigação paleontológica correlacionam-se perfeitamente com os valores empíricos da medicina e traumatologia contemporâneas (Ortner, 2003; Pliess, 1974) e indicam claramente que os tempos fornecidos nos textos médicos do Egito Antigo não podem ter qualquer influência na recuperação. Sabemos, a partir da traumatologia, que certos elementos esqueléticos requerem diferentes tempos para a recuperação de uma fratura. Pliess fornece exemplos do tempo de recuperação de alguns elementos do esqueleto pós-craniano em semanas:

- fratura do corpo vertebral: 12
- fratura do colo umeral: 4
- fratura do terço medial umeral: 6–10
- fratura do rádio e ulna: 8–10
- fratura óssea do punho: 9–16
- fratura do colo femoral: 12
- fratura do terço medial femoral: 16
- fratura do terço distal femoral: 12–14
- fratura do platô tibial: 12
- fratura do terço médio tibial: 12–14

Esses números semanais são valores empíricos médios para recém-adultos que não sofrem de comorbidades graves, tais como diabetes, que estenderia o tempo de recuperação. Observamos que esses valores médios diferem e dependem fortemente do tipo, ou seja, da estrutura anatômica, mas também da função do osso fraturado. É provável que os egípcios antigos soubessem que os diferentes elementos do esqueleto

¹³ Por exemplo, Ghalioungui, 1965; Ruffer, 1921; Schultz, 2010; Schultz; Walker, 2013; Schultz; Walker, 2001; Schultz, et al. 2003.

pós-craniano requerem tempos diferentes de recuperação, devido ao desenvolvimento de um corpo de conhecimento médico baseado, como aparentam os textos, na observação empírica.

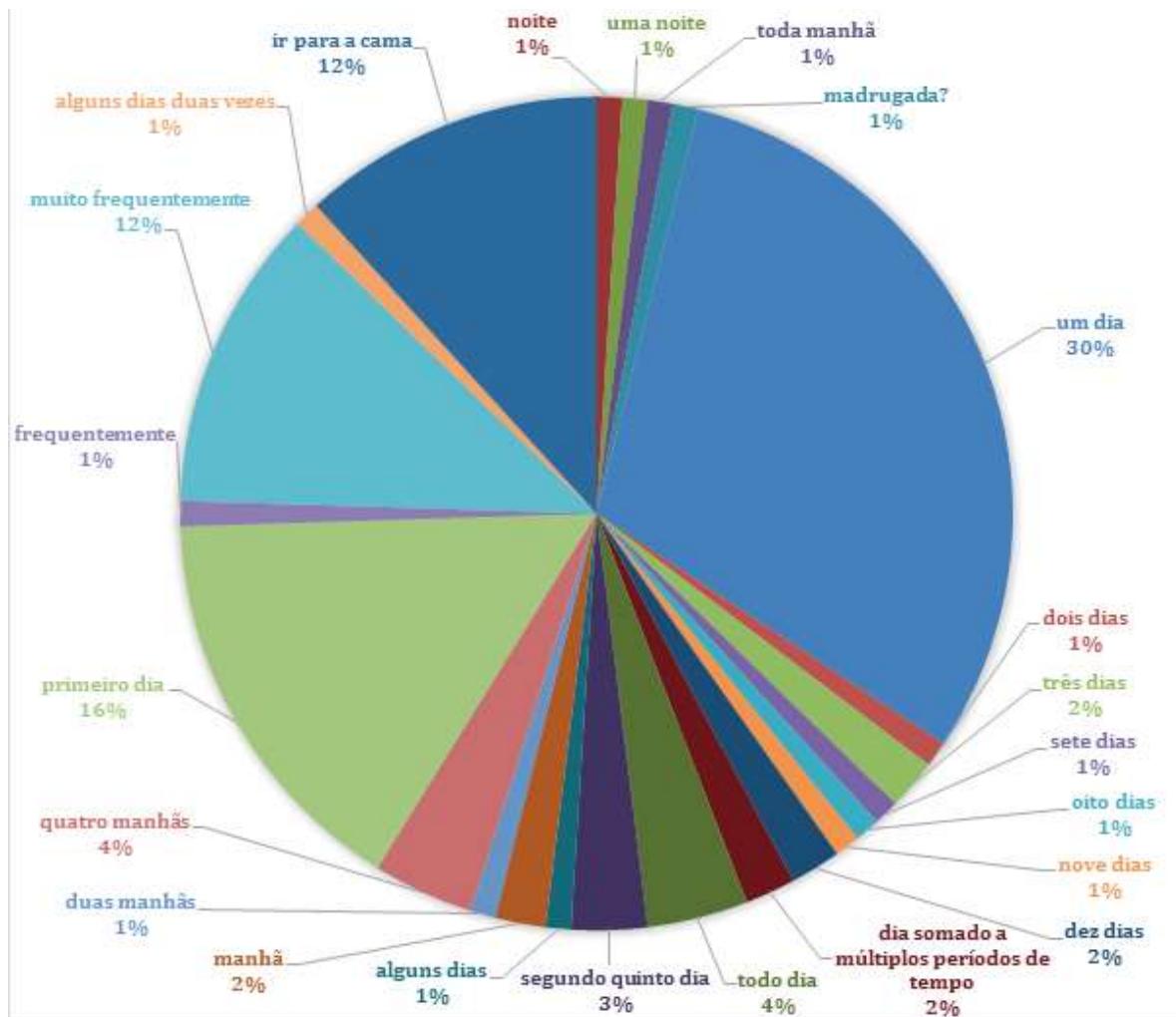
Assim, podemos somente concluir que o uso dos “quatro dias”, mesmo em relação à “união de um osso”, é uma referência figurativa ou mítica, ou ilustra quanto tempo um remédio específico deve ser *aplicado* — antes de ser examinado novamente. Isso certamente não reflete o tempo real de recuperação.

(2) Problemas com a bexiga e o trato urinário

Problemas com o trato urinário no Papiro Hearst quase sempre possuem um prazo específico (7/9 receitas). Eles estão relacionados à (quantidade?) prevista de urina (*sm³ mw.yt*), retenção urinária (*s³q m⁴.yt*) e tratamento de correntes quentes na bexiga (*srw³h/dr h³b n(j) t².w*) e referem-se de modo consistente a quatro dias de tratamento. No entanto, o processo de remoção (ou seja, redução?) de urina (*dr mw.yt*), quando há um prazo (2/4 receitas), possui *um* dia, o que talvez nos dê um indicativo de que, no último caso, o resultado deveria ser examinado após somente um dia — e, potencialmente, repetido, se os sintomas persistissem. Assim, pode-se observar, no caso do Papiro Hearst, que uma leitura “literal” de um período de tempo, se estiver relacionada com um tempo em que o tratamento é monitorado, se não for comprovada pela materialidade, não é refutada por isso de qualquer modo. Em todo caso, não é um tempo relacionado a um período realista de *recuperação*.

Estudo de caso 2: prazos para além dos quatro dias no corpus médico

Além disso, a importância dos períodos de tempo pode ser abordada a partir da perspectiva do que outros prazos poderiam significar no corpus médico. No total, 36,2% de todos os prazos específicos não se referem aos quatro dias, embora seja importante notar que períodos de cinco ou seis dias não estejam presentes. De longe, o grupo mais significativo relaciona-se a “um único dia” ou ao “primeiro dia”, como pode ser visto na Figura 3.

Figura 3 – Prazos para além dos quatro dias no corpus

Os tratamentos de um dia são utilizados predominantemente (em 44/56 das receitas, 55%) para tratamentos de problemas nos tratos urinário e digestivo, incluindo vermes (*hf.t*) – essa tendência é encontrada ao longo de Ebers, Hearst e Berlim 3038. Talvez essa consistência esteja relacionada ao fato de que o remédio foi feito para somente um único dia de uso e o seu efeito precisava ser observado antes que outro (ou o mesmo) remédio fosse testado. Essa lógica também se reflete no *tipo* de tratamento escolhido para lidar com essas enfermidades. A grande maioria, ao menos 31 desses tratamentos de um dia (potencialmente 38¹⁴), foram elaborados para serem (*sw{r}*) ‘bebidos’. Outros 11 mencionam explicitamente a ingestão por ‘comer’ (*wnm*), alguns outros por ‘engolir’ (*shp / s'm*) e um por ‘mastigar’ (*sdb*). Alguns poucos casos remanescentes foram ‘inalados’ (*'m*)

¹⁴ O grande número de casos poderia ser mencionado se os casos possíveis em que o classificador/logograma A2 é simplesmente utilizado (como comparado à ortografia menos ambígua dos fonogramas) fossem incluídos, que também poderia ser apenas representado como ‘ingerido’. Cf. Di Biase-Dyson; Glöckner (em preparação).

ou inseridos no ânus como um enema. Nenhum caso foi aplicado topicalmente. Desse modo, parece que, com base na especificidade do tratamento, o tratamento de "um dia" deve ser considerado como um prazo literal (de observação) e não algo figurativo ou mítico.

Em contraste com os casos de tratamentos de um dia, as ocorrências de tratamentos de sete a dez dias são muito limitadas. No Papiro Ebers, tratamentos de sete a dez dias aparecem em quatro receitas consecutivas (Eb 109–112) que lidam com enfermidades cutâneas (*wḥ*) tratadas nesses períodos de tempo sucessivos. O paralelismo do conjunto dá a entender que os prazos neste tratamento se relacionam com os procedimentos ritualísticos e/ou possuem uma base mítica. Assim, eles contrastam com as aplicações aparentemente mais "literais" do tratamento de um dia.

A dimensão mítica: O que o número quatro poderia significar?

A partir dos textos médicos, vimos que, ao passo que alguns prazos (como de um dia) assemelham-se possivelmente a um prazo real para a observação do resultado de um tratamento, outros (como tratamentos de sete a dez dias) parecem estar mais embasados em torno de ideias religiosas e no estabelecimento de um agrupamento temático e fraseologicamente coerente de tratamentos em um manuscrito do que na realidade. Parece que o número quatro pode existir entre esses dois extremos. Por um lado, alguns textos indicaram quase literalmente o progresso de um tratamento de quatro dias, ou, pelo menos, os cursos de tratamento com monitoramento que durava quatro dias cada. Por outro lado, talvez o número apareça muito frequentemente para ser *meramente* interpretado como um curso de ação habitualmente levado em consideração pelos médicos. Afinal, o número quatro possui uma importância religiosa no Egito (Goedicke, 1986, p. 128-129) e pode ter afetado o que os profissionais egípcios consideravam como um prazo para um tratamento apropriado.

A importância do número quatro está intimamente conectada ao fato de que ele está baseado no conhecimento espacial humano (Sethe, 1916, p. 31). O número quatro reflete os quatro pontos cardeais e suas direções correspondentes (cima, baixo, direita, esquerda), que representam a totalidade (Kees, 1941, p. 167; Kessler, 1977, p. 1213). O céu repousa sobre quatro pilares, cada um supervisionado por um deus (PT 556 = Pyr. 1385a) (Sethe, 1910a, p. 256). Há também quatro meses de cada uma das três estações, conectados ao estabelecimento de quatro filhos (do gr. *φūλή*, *phūlē*) de sacerdotes (Sethe, 1916, p. 32). Parece haver uma necessidade particular de conformidade com os quatro

pontos cardeais durante os ritos de passagem, tais como o nascimento, a mumificação e o sepultamento (Kees, 1941, p. 161-162).

Kees traça também uma conexão entre a ideia fundamental da totalidade na religião egípcia, o *Ganzheitsbegriff* (conceito de totalidade), e as fórmulas fundamentais da matemática, tal como $1>2>4>8$ (Kees, 1941, p. 161-162). Isso pode se refletir na estrutura da cosmogonia heliopolitana (Maspero, 1892, p. 165-166), embora, dado que resultou uma Enéade (não na Ogdóade), possa ser, de alguma maneira, uma supersimplificação da questão. De qualquer maneira, essa sequência de dois fatores é também algo que vemos no mito do olho de Hórus, visto que os pedaços referentes a cada parte do olho correspondem às frações, tendo por base esses princípios ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$ e assim por diante). Isso também pode ser relevante, dado que as frações do olho de Hórus também correspondem às medidas nos textos médicos (Pommerening, 2010, p. 132). Em contraste com a cosmogonia heliopolitana, que, em última instância, gerou uma Enéade, a cosmogonia hermopolitana consistia em quatro pares de deuses, incorporados em fenômenos distintos da natureza. Como diz Kees (1941, p. 167), "a preferência pela quaternidade ou ainda, pela ogdóade, é também uma forma evoluída da díade, determinada pela concepção egípcia de que o número quatro expressa a totalidade da maneira mais clara".

Quatro também se refere aos grupos de deuses, como os quatro filhos de Hórus, junto aos órgãos internos correspondentes que eles protegem dentro de quatro jarros canópicos (Sethe, 1916, p. 32).¹⁵ Os quatro filhos de Hórus parecem, na sua essência, possuir um aspecto cósmico, estando associados com quatro estrelas da constelação da Ursa Maior (Tb. 17, pCairo CG 51189, 75-76) (Munro, 1994, pl. 47-49; Raven, 2005, p. 42). É bem provável que, visto que eles estão associados a membros particulares do corpo por meio da sua orientação nos caixões do Reino Médio, eles representam os quatro pilares do universo (Willems, 1988, p. 140-141; Raven, 2005, p. 42-43). No período pós-amarniano, havia quatro deusas protetoras ao redor do sarcófago quadrilátero do morto: Ísis e Néftis, Neite e Sélquis (Kees, 1941, p. 168; Ikram; Dodson, 1998, p. 260-261). Os *Textos das Pirâmides* referem-se aos "quatro *akhs* de Heliópolis" (PT 303 = Pyr. 467b) (Sethe, 1908, p. 241) e eles descrevem frequentemente o morto unindo-se "aos quatro deuses", por vezes, aos quatro filhos de Hórus (PT 573), por vezes, aos "quatro filhos de Geb" (PT 576 = Pyr. 1510a) (Sethe, 1910a, p. 320). O morto, para se tornar um deus, também se amamenta a partir das tetas de quatro ovelhas-*w'p.t* (PT 246 = Pyr. 252c) (Sethe, 1908, p. 139) e percorre quatro caminhos (PT 553 = Pyr. 1355a) (Sethe, 1910a, 244). No tardio

¹⁵ É possível que isso seja extrapolado como cuidado com o corpo todo. Cf. RAVEN, 2005, p. 43, 47, 52.

Livro dos Mortos, quatro babuínos acompanham a barca solar pelo céu (Tb. 126, BM EA 10477 2-3) (Lapp, 1997, pl. 70). Para a proteção do morto, é feita uma referência às quatro tochas (Tb. 137A, BM EA 10477, 16) (Lapp, 1997, pl. 76-78) e os quatro cantos da câmara funerária eram protegidos com os chamados quatro “tijolos mágicos” (Tb. 151, BM EA 10477, 2.3-14) (Lapp, 1997, pl. 78-79; cf. Régen, 2010; Di Biase-Dyson, 2014).

Como foi visto nessas últimas referências do *Livro dos Mortos*, o número quatro pode também estar ligado a uma variedade de rituais, com muitas magias e rituais sendo repetidos quatro vezes para alcançar a “totalidade” (Kees, 1941, p. 168), que pode se referir ao poder ou à soberania, como indicado pelos rituais de proclamação nos textos de templos, ou à proteção, como visto nos chamados textos “médico-mágicos” (ou seja, focados na recuperação) e nos textos funerários. As práticas císticas que conectam o número quatro à proclamação de poder parecem evocar a sua associação com os pontos cardinais. Os pássaros (que carregam os nomes dos quatro filhos de Hórus) são enviados em direção aos quatro cantos do mundo no festival de Min (Derchain-Urtel, 1986, p. 1044-1045). O ritual de *hw(j).t bhz.w* “Procissão dos quatro bezerros” (*Treiben der vier Kälber*) também se baseia nas direções dos quatro pontos cardinais (Kurth, 1986, p. 751): o rei pastoreia quatro bezerros, cada um de uma cor diferente, em direção a um deus, para debulhar milho para o deus e, assim, garantir um excedente agrícola (Kurth, 1986, p. 749-750). Isso parece estar intimamente conectado ao festival-sed, a partir do Reino Novo, potencialmente um festival-sed para Osíris (Kurth, 1986, p. 752). Uma ideia similar poderia ser refletida nos altares quadrangulares com signos *htp* voltados para todas as direções cardinais, como visto no templo solar muito antigo de Niuserré, em Abu Gurabe (Drioton, 1941). Isso pode estar relacionado ao ritual em que os tronos, orientados em todas as direções cardinais durante o festival-sed, parecem anunciar o domínio do rei sobre os quatro cantos, como documentado em relevos do mesmo templo (Borchardt, 1926, p. 35-37).

Quatro também pode estar associado à proteção do corpo. A proteção inclui, por exemplo, em um contexto funerário, a limpeza, com quatro recipientes (por exemplo, PT 512 = Pyr. 1164b) (Sethe, 1910a, p. 151) e quatro mãos libatórias (PT 207 = Pyr. 124d) (Sethe, 1908, p. 71). No manual de embalsamamento no Papiro médico Louvre-Carlsberg, do Reino Novo, o processo de embalsamamento é descrito como procedendo em intervalos de quatro dias (Schiødt, 2021). A Estela de Mendes, do reinado de Ptolomeu Filadelfo, registra que a cerimônia de abertura da boca (de Arsínoe II) foi performada ao longo de quatro dias (Sethe, 1904, 40.12).

A proteção com o número quatro pode também ser apotropaica: por vezes, quatro nós são amarrados em amuletos (feitos de tranças de cabelo humano ou fibras de linho)

que são usados como talismãs ao redor do pescoço das crianças (pBerlim 3027, Rto 9.6-7 e Vso 2.2) (Yamazaki, 2003, p. 34, 36, pl. 10, 12). O número sete assumiu, então, o papel de número miticamente potente *par excellence* (Sethe, 1916, p. 32). Isso pode ser atestado, entre outras coisas, na fabricação amulética (agora com sete nós) no final do Reino Novo, como visto nas recitações da época (pTurin CGT 54051, Vso 3.27) (Roccati, 2011, p. 168) ou mesmo nos sete nós no cordão que amarra o amuleto do Papiro Deir el-Medina 36 (Dieleman, 2015, p. 25-26).

A tradição dos quatro dias – O que acontece após o período faraônico?

Nas tradições médica e religiosa do período pós-faraônico, a tendência de favorecimento dos números sete e nove em detrimento do quatro continua. Por exemplo, no Papiro Mágico Demótico Londres-Leiden, do séc. III EC, somente alguns vestígios do número quatro permanecem (Sethe, 1916, p. 32). Em dois casos, simpatias amorosas levam quatro dias para secar (pLeiden I.383 + pBM EA 10070, Rto 21.14; 25.30) (Griffith, 1904, p. 136-137; 156-157), ao passo que em somente um caso, um tratamento é aplicado por quatro dias, conforme descrito em textos do período faraônico (Vso 4.4) (Griffith, 1904, p. 174-175). Os três casos remanescentes envolvem uma recitação quadripartida de um encantamento: no primeiro caso, somente a recitação é referenciada (Rto 6.10) (Griffith, 1904, p. 52-53), enquanto nos outros dois, o número quatro é contrastado com o número sete: em um caso, uma recitação deve ser realizada sete vezes e, se não fosse suficientemente eficaz, uma recitação diferente deveria ser recitada quatro vezes (Rto 29.18) (Griffith, 1904, p. 166-167). A última recitação deve ser tranquilizante se cantada por quatro dias, mas mortal se cantada por sete (Rto 23.6-7) (Griffith, 1904, p. 145-146).

Em relação à medicina cóptica, as referências aos “dias” de tratamento parecem ser, em geral, mais esparsas nos tratados farmacêuticos cópticos (cf. Richter, 2014). Casos raros em que os dias realmente aparecem, referem-se, por exemplo, a três dias (Westendorf, 1999, p. 541) ou à opção de três ou sete dias por mês (IFAO P. Méd. Copt., 234) (Grons, 2021, p. 139). Textos com maior embasamento em invocações e recitações religiosas, por outro lado, são mais ricos em tais detalhes, mas eles claramente possuem influências variadas. Alguns textos focam no número três, que poderia ser bem explicado por meio da Santíssima Trindade: três medidas de ingredientes, três porções do remédio por três dias (Michigan Ms. 136, 9) (Meyer, 1994, p. 88), embora, neste caso, outros tratamentos devam ser repetidos sete vezes. O manual de cura cóptico K 11088 (Austrian National Library) também indica a persistência do número sete em recitações (Hevesi, 2015, p. 58-59), ao passo que as quatro estrelas concomitantes no manuscrito, supostamente, referem-se

aos quatro anjos guardiões que se situavam nos quatro cantos durante os rituais (Hevesi, 2015, p. 63). Outras menções ao número quatro também possuem uma base bíblica, tais como as referências à ressurreição de Lázaro, por exemplo, no quarto dia, para ilustrar o processo de cura de Deus em um amuleto, agora em Florença (Meyer, 1994, p. 38). Os textos gnósticos fornecem uma mistura de tradições bíblicas e mais antigas: no códice Nag Hammadi VIII, Zostrianos é abençoado quatro vezes (Meyer, 1994, p. 74), mas no Tratado Gnóstico de Turim, os quatro pilares do céu são mencionados – o tipo de coisa que também sabemos a partir do período faraônico (Meyer, 1994, p. 136-137).

Conclusão

Por fim, alguns prazos parecem ter sido conectados ao pensamento ou ritual religiosos, ao passo que outros podem ter tido aplicações mais práticas. Esses períodos de tempo parecem abranger um curso de tratamento comumente definido, mas não um período de recuperação *per se*. Este último é irreal em relação ao conhecimento atual sobre a recuperação na prática e literatura médicas da contemporaneidade. O que os textos médicos não mencionam — mas talvez tenham omitido por razões espaciais — é que o tratamento pode (em alguns casos deve) ser repetido até que o paciente se recupere. Isso significa que a receita fornece o que durará para um ou quatro dias. Este curso de tratamento pode, então, ser repetido a critério do paciente ou do médico. Essa possível aplicação “do mundo real” de um curso de tratamento de quatro dias não exclui a probabilidade de que o número também possua uma base mítica, devido às conexões íntimas entre tratamentos e ritual, como indicado no Papiro Ebers, remédio Eb 3. O fato de que os números miticamente potentes permeiam os textos curativos do período faraônico até a Antiguidade Tardia, embora com modificações, serve somente para reforçar essa ideia.

Referências

- AUFDERHEIDE, A. C; RODRÍGUEZ-MARTÍN, C. *The Cambridge Encyclopedia of Human Paleopathology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
- AUSTIN, A. E. *Contending with illness in ancient Egypt: A textual and osteological study of health care at Deir el-Medina*. 2014. Tese (Doutorado em Arqueologia) – University of California Los Angeles, Los Angeles, 2014. Disponível em: <<https://escholarship.org/uc/item/4rw1m0cz>>. Acesso em: 29 abr. 2023.

- BARDINET, T. *Les papyrus médicaux de l'Égypte pharaonique: traduction intégrale et commentaire*. Paris: Fayard, 1995.
- BORCHARDT, Ludwig. Jubiläumsbilder. *Zeitschrift für ägyptische Sprache und Altertumskunde*, v. 61, p. 30-51, 1926.
- BREASTED, J. H. *The Edwin Smith Surgical Papyrus*, I-II. Chicago: The University of Chicago Press, 1930 (The University of Chicago Oriental Institute Publications; 3).
- DERCHAIN-URTEL, M-T. Vögel. In: HELCK, W; OTTO, E. (ed.). *Lexikon der Ägyptologie (Stele-Zypresse)*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1986, p. 1044–1046. v. 6.
- DI BIASE-DYSON, C. Multiple dimensions of interpretation. Reassessing the Magic Brick Berlin ÄMP 15559. *Studien zur altägyptischen Kultur*, v. 43, p. 93-108, 2014.
- DI BIASE-DYSON, C; GLÖCKNER, M. *Abbreviation in the Ancient Egyptian medical texts* (no prelo).
- DIELEMAN, J. The materiality of textual amulets. In: BOSCHUNG, D; BREMMER, J. N. (ed.). *The materiality of magic* (Morphomata; 20). Paderborn: Wilhelm Fink, 2015, p. 23-58.
- DRIOTON, É. Un autel du culte Héliopolitain. In: BARTOLOMEO, N; TULLI, A. (ed.). *Miscellanea Gregoriana. Raccolta di scritti pubblicati nel I Centenario della fondazione del Museo Egizio (1839-1939)* (Monumenti, Musei e Gallerie Pontificie). Vaticano: Tipografia Poligrota Vaticana, 1941, p. 73-81.
- EDWARDS, I. E.S. *Oracular amuletic decrees of the Late New Kingdom*, I: text (Hieratic Papyri in the British Museum Fourth Series, 1). London: British Museum, 1960.
- GHALIOUNGUI, P. *Health and healing in Ancient Egypt: a pictorial essay*. Cairo: Dar al-Maaref, 1965.
- GHALIOUNGUI, P. *The House of Life: Per Ankh. Magic and Medical Science in Ancient Egypt*. Amsterdam: BM Israël, 1973.
- GOEDICKE, H. Symbolische Zahlen. In: HELCK, W; OTTO, E. (ed). *Lexikon der Ägyptologie (Stele-Zypresse)*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1986, p. 128-129. v. 6.
- GRAPOW, H. *Untersuchungen über die altägyptischen medizinischen Papyri*, v. 2 (Mitteilungen der vorderasiatisch-aegyptischen Gesellschaft v. 41; 2). Leipzig: J. C. Hinrichs, 1936.
- GRAPOW, H. *Von den medizinischen Texten* (Grundriss der Medizin der alten Ägypter; 2). Berlim: Akademie, 1955. (= Grundriss II)
- GRAPOW, H. *Kranker, Krankheiten und Arzt* (Grundriss der Medizin der alten Ägypter; 3]. Berlim: Akademie, 1956. (= Grundriss III)
- GRAPOW, H. *Die medizinischen Texte in hieroglyphischer Umschreibung autographiert* (Grundriss der Medizin der alten Ägypter; 5). Berlim: Akademie, 1958. (= Grundriss V)

- GRIFFITH, F. LI.; THOMPSON, H. (ed). *The Demotic Magical Papyrus of London and Leiden*. London: H. Grevel & Co., 1904.
- GRONS, A. The question of the effectiveness of Coptic pharmacological prescriptions. *Trends in Classics*, v. 13, n. 1, p. 122-153, 2021.
- HEVESI, K. The Coptic Medico-magical Text K 11088 from the Papyrus Collection of the Austrian National Library. *Journal of Coptic Studies*, v. 17, p. 55-83, 2015.
- IKRAM, S; DODSON, A. *The mummy in Ancient Egypt*: equipping the dead for eternity. London: Thames and Hudson, 1998.
- KEES, H. *Der Götterglaube im alten Ägypten*. Leipzig: J. C. Hinrichs, 1941.
- KESSLER, D. Himmelsrichtungen. In: HELCK, W; OTTO, E. (ed.). *Lexikon der Ägyptologie* (Erntefest-Hordjedef). Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1977, p. 1213-1215. v. 2.
- KURTH, D. Treiben der vier Kälber. In: HELCK, W; OTTO, E. (ed.). *Lexikon der Ägyptologie* (Erntefest-Hordjedef). Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1986, p. 749-754. v. 2.
- LAPP, G. *The Papyrus of Nu (BM EA 10477)* (Catalogue of books of the Dead in the British Museum; 1). London: Trustees of the British Museum, 1997.
- LEITZ, C. *Magical and medical papyri of the New Kingdom* (Hieratic papyri in the British Museum; 7). Londdon: Trustees of the British Museum, 1999.
- MASPERO, G. Études de mythologie et d'archéologie égyptiennes, v. 8 (Bibliothèque Égyptologique; 40). Paris: Ernest Leroux, 1892.
- MEYER, T; GRUPPE, H; FRANZ, M. Microsoft Access in der Analyse von Fragebögen und Interviews mit offenen Antwortformaten. *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research*, v. 3, n. 2, 2002. Disponível em: <<http://nbn-resolving.de/urn:nbn:de0114-fqs0202206>>. Acesso em: 29 abr. 2023.
- MUNRO, I. *Die Totenbuch-Handschriften der 18. Dynastie im Museum Cairo* (Ägyptologische Abhandlungen; 54). Wiesbaden: Otto Harrassowitz, 1994.
- NUNN, J. F. *Ancient Egyptian medicine*. London: University of Oklahoma Press, 1996.
- NYORD, R. Texts for healing and protection. In: SHAW, I; BLOXAM, E. (ed). *The Oxford Handbook of Egyptology*. Oxford: Oxford University Press, 2020, p. 1039-1052.
- ORTNER, D. J. Trauma. In: ORTNER, D. J. (ed.). *Identification of pathological conditions in human skeletal remains*. Amsterdam: Academic Press, 2003, p. 119-177.
- PLIESS, G. Bewegungsapparat. In: DOERR, W. (ed.). *Organpathologie*, v. 3, 8. Stuttgart: Georg Thieme, 1974, p. 1-154.
- POMMERENING, T. Healing measures: *dja* and *oipe* in Ancient Egyptian Pharmacy and Medicine. In: COCKITT, J; DAVID, R. (ed.). *Pharmacy and medicine in Ancient Egypt: proceedings of the conferences held in Cairo (2007) and Manchester (2008)* (BAR International Series 2141). Oxford: Archaeopress, 2010, p. 132-137.

- RAVEN, M. J. Egyptian concepts on the orientation of the human body. *Journal of Egyptian Archaeology*, v. 91, p. 37-53, 2005.
- RÉGEN, I. When the Book of the Dead does not match archaeology: The case of the protective magical bricks (Spell 151). *British Museum Studies in Ancient Egypt and the Sudan*, v. 15, p. 267-278, 2010.
- REISNER, G. A. *The Hearst Medical Papyrus*: Hieratic Text in 17 Facsimile Plates in Collotype with Introduction and Vocabulary. Leipzig: J. C. Hinrich, 1905.
- RICHTER, T. S. Neue koptische medizinische Rezepte. *Zeitschrift für ägyptische Sprache und Altertumskunde*, v. 141, p. 154-194, 2014.
- ROCCATI, A. *Magica Taurinensis*: Il grande papiro magico di Torino e i suoi duplicati (Analecta Orientalia; 56). Roma: Gregorian and Biblical Press, 2011.
- RUFFER, M. A. *Studies in the Paleopathology of Egypt*. Chicago: The University of Chicago Press, 1921.
- SAXON ACADEMY OF SCIENCES (ed.). *Science in Ancient Egypt/Wissenschaft im alten Ägypten*. Disponível em: <<https://sae.saw-leipzig.de/en/>>. Acesso em: jan. 2022.
- SALIB, P. Trauma and disease of the post-cranial skeleton in ancient Egypt. In: BROTHWELL, D.R; SANDISON, A.T. (ed). *Diseases in Antiquity*. Springfield: C. C. Thomas, 1967, p. 599-605.
- SCHIØDT, S. *Medical science in Ancient Egypt*: a translation and interpretation of papyrus Louvre-Carlsberg (PLouvre E 32847 + PCarlsberg 917). 2021. Tese de Doutorado, University of Copenhagen, Copenhagen, 2021.
- SCHULTZ, M. Krankheit und Umwelt des vor- und frühgeschichtlichen Menschen. In: WENDT, H; LOACKER, N. (ed.). *Kindlers Enzyklopädie Der Mensch*. Zürich: Kindler, 1982, p. 259-312. v. 2.
- SCHULTZ, M. The biography of the wife of Kahai: a biological reconstruction. In: WOODS, A; McFARLANE, A; BINDER, S. (ed.). *Egyptian culture and society*: studies in honour of Naguib Kanawati. Cairo: Conseil Supreme des Antiquités de l'Égypte, 2010, p. 163-171 (Supplément aux Annales du Service des Antiquités de l'Egypte; 38).
- SCHULTZ, M; WALKER, R. Report on the Mummy of Djau, Governor of Upper Egyptian Provinces 8 and 12 (6th Dynasty). In: KANAWATI, N. (ed.). *Deir El-Gebrawi, III*: The Southern Cliff. The Tomb of Djau/Shemai and Djau. Warminster: Aris and Phillips, 2013, p. 64-78 (The Australian Centre for Egyptology Reports; 32).
- SCHULTZ, M. et al. Skeletal Remains II. Merinebti, Hefi and Iries. In: KANAWATI, N; ABDER-RAZIQ, M. (ed.). *The Teti Cemetery at Saqqara, VII*: The Tombs of Shepsipuptah, Mereri (Merinebti), Hefi and Others: The Teti Cemetery at Saqqara. Warminster: Aris and Phillips, 2001, p. 65-74 (The Australian Centre for Egyptology Reports; 17).

- SCHULTZ, M. et al. Report on the skeleton of Ji-nfrt excavated from his mastaba in the north cemetery of Unis pyramid (5th Dynasty). In: KANAWATI, N; ABDER-RAZIQ, M. (ed.). *The Unis Cemetery at Saqqara, II: The Tombs of Iynefert and Ihy (reused by Idut)*. Oxford: Aris and Phillips, 2003, p. 75-86 (The Australian Centre for Egyptology Reports; 19).
- SETHE, K. *Hieroglyphische Urkunden der Griechisch-Römischen Zeit, I: Historisch-Biographische Urkunden aus den Zeiten der makedonischen Könige und der beiden ersten Ptolemäer* (Urkunden des Ägyptischen Altertums II; 1). Leipzig: J. C. Hinrich, 1904. (= Urkunden II)
- SETHE, K. *Die altagyptischen Pyramidentexte nach den Papierabdrücken und Photographien des Berliner Museums*, I. Leipzig: J. C. Hinrich, 1908. (= Pyr. I)
- SETHE, K. *Die altagyptischen Pyramidentexte nach den Papierabdrücken und Photographien des Berliner Museums*, II. Leipzig: J. C. Hinrich, 1910a. (= Pyr. II)
- SETHE, K. Untersuchungen über die ägyptischen Zahlwörter. *Zeitschrift für ägyptische Sprache und Altertumskunde*, v. 47, p. 1-39, 1910b.
- SETHE, K. *Von Zahlen und Zahltworten bei den alten Ägyptern und was für andere Völker und Sprachen daraus zu lernen ist. Ein Beitrag zur Geschichte von Rechenkunst und Sprache* (Schriften der Wissenschaftlichen Gesellschaft Straßburg; 25). Straßburg: Karl J. Trübner, 1916.
- STEINBOCK, R. T. *Paleopathological diagnoses and interpretation: bone diseases in Ancient human populations*. Springfield: C. C. Thomas, 1976.
- VON DEINES, H; GRAPOW, H; WESTENDORF, W. Übersetzung der medizinischen Texte. Erläuterungen (Grundriss der Medizin der alten Ägypter IV, 2). Berlim: Akademie, 1958. (= Grundriss IV, 2)
- VON DEINES, H; WESTENDORF, W. *Wörterbuch der medizinischen Texte* (Grundriss der Medizin der alten Ägypter; 7). Berlim: Akademie, 1961. (= Grundriss VII)
- WESTENDORF, W. *Handbuch der altägyptischen Medizin*, I-II (Handbuch der Orientalistik I, 36). Leiden: Brill, 1999.
- WILLEMS, H. *Chests of Life: a study of the typology and conceptual development of Middle Kingdom standard class coffins* (Mededelingen en Verhandelingen Ex Oriente Lux; 25) Leiden: Ex Oriente Lux, 1988.
- WRESZINSKI, W. *Der grosse medizinische Papyrus des Berliner Museums (Pap. Berl. 3038) in Facsimile und Umschrift mit Übersetzung, Kommentar und Glossar* (Die Medizin der alten Ägypter; 1). Leipzig: J. C. Hinrich, 1909.

A historiografia sobre Domiciano em três atos: perspectivas tradicional, revisionista e retórica (séc. XIX-XXI)

The historiography on Domitian in three acts: traditional, revisionist, and rhetorical perspectives (19th-21st centuries)

Irlan de Sousa Cotrim^{*}

Resumo: No presente artigo, propomos a análise das representações do imperador Tito Flávio Domiciano (81-96) nos textos de historiadores circunscritos aos séculos XIX, XX e XXI. Identificamos três perspectivas acerca desse controverso *princeps*. No período que abrange o final do século XIX até meados da década de 1930, destaca-se a perspectiva tradicionalista, na qual, não obstante os seus proponentes terem reconhecido a importância da cultura material nas análises históricas, a primazia ainda era conferida à fonte textual. No segundo momento, entre meados da década de 1940 a 1989, emergem os textos revisionistas, nos quais a conotação de tirano, construída pelos tradicionalistas, passou a ser questionada pelos historiadores mediante a exploração da cultura material. Por fim, na perspectiva retórica, que se delineia entre os anos de 1990 e as duas primeiras décadas do século XXI, observa-se a compreensão, por parte de historiadores e classicistas, da fabricação retórica tanto das fontes textuais quanto da documentação material.

Abstract: In this article, we propose an analysis of the representations of Emperor Titus Flavius Domitian (81-96) in the texts of historians in the 19th, 20th, and 21st centuries. We identify three perspectives on this controversial *Princeps*. In the period spanning from the late 19th century to the mid-1930s, the traditionalist perspective stands out, wherein, despite its proponents recognizing the importance of material culture in historical analyses, primacy is still given to textual sources. In the second phase, between the mid-1940s and 1989, revisionist texts emerged, in which the characterization of tyranny, inherited from the traditionalists, began to be questioned by historians through the exploration of material culture. Finally, in the rhetorical perspective, which unfolds between the 1990s and the first two decades of the 21st century, historians and classicists are observed to understand the rhetorical construction of both textual sources and material documentation.

Palavras-chave:
Domiciano.
Historiografia.
Tirania.
Vitupério.

Keywords:
Domitian.
Historiography.
Tyranny.
Blame.

Recebido em: 24/01/2024
Aprovado em: 12/08/2024

* Doutorando em História pela Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), sob orientação da Profa. Dra. Leni Ribeiro Leite e financiamento da Fapes. Mestre em História pela mesma instituição. Desenvolve a investigação intitulada *A propaganda de Nerva em moedas e no De Aquaeductu Urbis Romae, de Frontino (96-98)*. É membro do grupo de pesquisa Fronteiras interdisciplinares da Antiguidade e suas representações (Limes/ES).

Introdução

As representações tradicionais sobre o último imperador da dinastia flaviana, Tito Flávio Domiciano (81-96), o retrataram como um tirano.¹ Essas narrativas de tirania foram por muito tempo ecoadas pela historiografia que, desejosa em explorar o verdadeiro caráter de Domiciano e de seu governo, propagou uma imagem bastante controversa sobre aquele imperador. Entendemos essas narrativas como controversas porque Domiciano governou por quinze anos ininterruptos (81-96). Caso o imperador tivesse problemas com outros atores políticos ou com outros setores do poder romanos, Domiciano possivelmente teria sido vítima de alguma conspiração bem antes de 96. Autores como Dias (2019) e Szoke (2020) matizaram a assertiva de que Domiciano foi um tirano por quinze anos sem nenhuma resistência por parte do Senado. Além de controversa, aquela historiografia tradicional preteriu os testemunhos poéticos acerca de Domiciano, pois os considerava como expressões meramente adulatórias daquele passado. Ela desprezou o fato de que, assim como as documentações em prosa e as de cunho oficial, as poesias também eram retoricamente instituídas e que, por esse motivo, eram textos participantes do interdiscurso do período. Esta questão, porém, foi explorada por historiadores a partir da década de 1960 e, atualmente, forma a tônica dos estudos dedicados ao governo de Domiciano (Baptista; Leite, 2021, p. 268).

No presente artigo, propomos a análise das representações do imperador Tito Flávio Domiciano (81-96) nos textos de historiadores circunscritos aos séculos XIX, XX e XXI. Identificamos três perspectivas acerca desse controverso *princeps*. No período que abrange o final do século XIX até meados da década de 1930, destaca-se a perspectiva tradicionalista, na qual, não obstante os seus proponentes terem reconhecido a importância da cultura material e da poesia nas análises históricas, a primazia ainda era conferida à fonte textual em prosa. No segundo momento, entre meados da década de 1940 a 1989, emergem os textos revisionistas, nos quais a conotação de tirano, legada pelos tradicionalistas, passou a ser questionada pelos historiadores mediante a exploração da cultura material. Por fim, na perspectiva retórica, que se delineia entre os anos de 1990 e as duas primeiras décadas do século XXI, observa-se a compreensão, por parte de historiadores e classicistas, da fabricação retórica tanto das fontes textuais quanto da documentação material.

¹ Este artigo é derivado de nossa dissertação de mestrado, defendida em 2022, sob o título de *A fabricação da imagem imperial de Domiciano em moedas e na Aquileida, de Estácio (81-96)*, financiada pela Capes.

Domiciano e os tradicionalistas

O *Essai sur le règne de l'Empereur Domitien*, publicado em 1894 por Gsell, foi uma obra de envergadura acerca dos quinze anos do Principado de Domiciano e representou uma ruptura com a imagem majoritariamente negativa do caráter daquele que por séculos ecoou nos testemunhos dos seus algozes, como Suetônio, Dião Cássio, Tácito e Plínio, o Jovem. Sua narrativa oscilou, no entanto, entre os momentos considerados positivos e outros tomados como momentos negativos das ações de Domiciano à frente do Império Romano. Domiciano foi representado, amiúde, ora como um bom imperador, ora como um mau governante na narrativa de Gsell (1894). Seu programa de construções, levado a cabo desde seu primeiro ano como imperador, foi tido pelo autor como um dos principais fatores do *déficit* econômico e que tais gastos seriam mais bem utilizados se investidos no exército. O autor considerou que Domiciano aumentou o salário do exército para angariar maior apoio por parte daquele grupo e que outro passo dado por ele para a manutenção de sua imagem pública foi o expressivo programa de construções. Por meio das reformas, construções e reconstruções de edifícios sagrados, Domiciano pôde consolidar o conjunto de crenças romanas tradicionais do Império (Gsell, 1894, p. 258).

Sobre esse ponto, no entanto, o autor elogiou as ações de Domiciano de observância das práticas e dos deveres impostos pelos cultos romanos, fruto da manutenção de locais sagrados, bem como da pena capital que Domiciano ordenou à vestal Cornélia (Gsell, 1894, p. 100-113).¹ A manutenção do sistema de cultos romanos e do culto imperial sob o governo de Domiciano foi necessária para a própria preservação do Império (Gsell, 1894, p. 315). É necessário pontuar, contudo, que Gsell utilizou uma abordagem mecanicista no que diz respeito ao tratamento das religiões e dos sistemas de crenças. Por vezes, o autor se referiu aos cultos às divindades tradicionais romanas como religião nacional.

Uma faceta mais benéfica de Domiciano foi descrita em outros momentos do *Essai*, como, por exemplo, quando o imperador aumentou os salários de seus soldados em Roma e incrementou a quantidade de *congiaria* oferecidos à população.² Outros atos que foram considerados como positivos foram o seu apreço pelas províncias, que permitiu

² De acordo com Suetônio (*Dom.*, 8) Domiciano teria punido com severidade as virgens vestais acusadas de lascívia, um tipo de delito que teria sido negligenciado por Vespasiano e por Tito. Domiciano teria dado a oportunidade para que duas irmãs escolhessem a forma pela qual iriam morrer. Ambas tiveram seus amantes banidos de Roma. Cornélia, que era líder das vestais e que havia sido absolvida de uma acusação de incontinência, mas que fora processada novamente, optou por ser enterrada viva e que seus amantes fossem chicoteados até a morte. Um dos homens processados pertencia à guarda pretoriana e, depois de confessar o delito, sofreu o desterro.

³ No alvorecer do período republicano de Roma, o *congiarium* tratava-se de uma convenção em termos de medidas, na qual o óleo e o vinho eram calculados e, em determinadas ocasiões, certas quantidades eram distribuídas à população romana (Liv., 25, 2, 8).

certa popularidade ao imperador, e que a sua administração poderia ser considerada positiva (Gsell, 1894, p. 155). Em Roma, Domiciano teria consolidado a autoridade imperial por meio do fortalecimento da prefeitura urbana e, com a progressiva substituição dos libertos pelos equestres à frente dos cargos imperiais, consolidou a diretriz de que os assuntos da *Urbs* deixavam de ser apanágio do seio privado do *princeps* (Gsell, 1894, p. 36). Um ponto bastante discutido por Gsell, em sua obra, foi a questão das perseguições e dos confiscos sob o governo de Domiciano contra membros senatoriais e da aristocracia republicana em Roma. Com a escassez de recursos por conta dos gastos supostamente excessivos com o programa de construções, Domiciano foi descrito como um imperador forçado a cometer um ato impopular de captar recursos daqueles que possuíam em demasia, ou seja, a aristocracia (Gsell, 1894, p. 262).

Outro ponto dessa obra foi a gama documentações utilizadas pelo autor para compor sua narrativa. Gsell (1894) se empenhou em lidar com um numeroso grupo de fontes disponíveis sobre os flavianos e sobretudo sobre o governo de Domiciano, provenientes das mais diversas naturezas. Documentações de cunho literário, epigráfico, monetário e arqueológico foram utilizada (Gsell, 1894, p. 97-99; 291-292). Ao longo de sua obra, há centenas de notas de rodapé explicativas e de indicação de bibliografia ou mesmo de anotações sobre as idiossincrasias das fontes utilizadas. No entanto, o autor optou por afastar-se dos estudos sobre aquele imperador após a defesa de sua tese.¹

De uma maneira geral, o *Essai* foi bastante influente quando de sua publicação como livro, no final do Oitocentos. A obra foi uma das principais fontes de informação sobre Domiciano e sua imagem imperial durante boa parte do século XX. Cerca de cem anos depois de sua primeira publicação, ainda figurava na bibliografia de autores da década de 1990 como Jones (1992) e Southern (1997). Essa influência, no entanto,

¹ A inclinação daquele pesquisador em debruçar-se sobre os estudos acerca do governo de Domiciano pode ter sido sintoma do momento que a historiografia europeia passava na segunda metade do Oitocentos, sobretudo a francesa com relação à alemã. Theodor Mommsen coordenou a monumental compilação epigráfica em latim chamada *Corpus Inscriptionum Latinarum*, que teve sua primeira edição publicada no ano de 1861, em território germânico. Foi um marco na historiografia sobre as sociedades do Mediterrâneo Antigo e instigou historiadores à produção de uma história global ou mesmo total que contemplasse toda a documentação disponível sobre o objeto investigado. Vale ressaltar que uma das mudanças ocorridas no Oitocentos foram os movimentos de nacionalização e formação dos Estados Nacionais bem como a Guerra Franco-Prussiana (1870-1871). Em 1873, no entanto, Theodor Mommsen publicou um artigo intitulado *Étude sur Pline le Jeune* (2013). Nele, o autor apresentou uma atualização em termos da cronologia da correspondência pliniana, acompanhada de uma pesquisa sobre a vida do escritor, seguida por considerações acerca do poeta Marcial e, por fim, teceu considerações sobre o governo de Trajano. Ao abordar a Guerra Suevo-Sármata (89-97), no entanto, o autor alegou não estar preparado para estabelecer uma cronologia daquele conflito porque algo semelhante deveria ser feito com relação ao governo de Domiciano. Teria sido este o estopim para que Gsell adentrasse essa seara conflituosa. Em seu *Essai*, portanto, Gsell (1894) utilizou os métodos de pesquisa e de trato documental da historiografia alemã e, em sua narrativa, utilizou um gênero que foi bastante execrado pelos historiadores germânicos, a biografia, considerada pelos alemães como uma história-ficção (Legrand, 1994, p. 64-65).

abriu precedente para algumas imprecisões iniciadas por Gsell (1894) e perpetuada por historiadores ao longo do século XX e em alguns textos publicados nas duas primeiras décadas do século XXI. Alguns problemas permaneceram, como a adoção da pecha de tirano, bastante difundida na historiografia aqui elencada para explicar, de forma categórica, tanto o caráter quanto a natureza do governo de Domiciano.

Em *The imperial finances under Domitian, Nerva and Trajan*, Syme (1930) defendeu a hipótese de que Domiciano teria sido um imperador com política exitosa em termos de gerenciamento de fronteiras. O autor teceu críticas às narrativas que afirmavam que Trajano precisou se movimentar para sanar um possível rombo nas contas públicas deixado por Domiciano e proveniente dos supostos gastos excessivos e exagerados daquele imperador. Esse desfalque teria sido causado por conta da tirania de Domiciano e seus gastos exorbitantes (Syme, 1930, p. 56). O autor também defendeu a ideia de que a administração do sucessor de Domiciano, Nerva, teria sido incompetente porque não contava com o apoio da plebe e da guarda pretoriana. Assim, Domiciano foi descrito como um governante com laços sólidos com os legionários e que soube investir recursos para se manter no poder (Syme, 1930, p. 63). Na contramão, Sutherland (1935, p. 162) questionou Syme acerca da saúde financeira do Principado de Domiciano.

Que os “edifícios, espetáculos, *congiaria*, e o aumento do salário dos soldados devem certamente ter desaparecido com bastante dinheiro” é a conclusão algo relutante do Sr. Syme. Os edifícios continuam por considerar. O incêndio sob Tito deixou grandes danos para restauração imediata. O Anfiteatro, o *Templum Divi Vespasiani*, as Termas de Tito e o Arco de Tito estavam ainda inacabados, como é assinalado. O Panteão, o *Iseum* e o *Serapeum* também tiveram de ser restaurados; o *Odeum* e o Estádio deverão provavelmente estar ligados aos jogos do ano 86. As evidências epigráficas provam que o *Templum Castorum et Minervae* foi completado até 90. É certamente significativo que tenha havido, na primeira parte do seu governo, tantas despesas (com o pagamento militar extra a aumentar de ano para ano), e que a sua reputação de “*inopia rapax*” tenha chegado tarde no seu Principado (Sutherland, 1935, p. 159).

Como podemos observar, a autora defendeu que, na gestão de Domiciano, o Império foi alvo de muitas ocasiões que exigiram da administração pública ao menos uma saúde financeira estável. Mas, para ela, Domiciano não teria falido nem deixado as finanças com excedentes, uma vez que tanto as despesas realizadas pela *liberalitas* de Tito quanto o evergetismo de Domiciano em termos das suas construções não teriam permitido que o último flaviano equilibrasse o orçamento do Império. Nerva teria enfrentado, portanto, pesadas despesas após o governo de Domiciano, mas obteve sucesso porque teria garantido o início da administração de Trajano (Sutherland, 1935, p. 162). Dessa forma, a autora retoma a ideia de Gsell (1894, p. 333) de que, apesar da justiça com a qual

Domiciano administrou as finanças externas, não teve o mesmo êxito na gestão dos cofres internos.

A crítica de Syme (1930) se baseou nos relatos de Suetônio (*Dom.*, 12), no qual o escritor relacionou a rapacidade de Domiciano ao descontrole financeiro do erário (Dias, 2019, p. 32). Syme (1930, p. 66) defendeu que Domiciano levou a cabo sucessivas perseguições a membros senatoriais porque enfrentava diversas conspirações. Assim, para se manter no posto de imperador, Domiciano lançou mão de uma série de assassinatos, exílios e mesmo o confisco de posses de senadores e de suas famílias. O embate travado entre Syme (1930) e Sutherland (1935) em torno da questão da saúde financeira e dos motivos dos confiscos de bens da aristocracia depois do ano de 93 é digno de nota. A tese de Syme (1930, p. 66) preconizou que Domiciano teve a necessidade de efetuar os confiscos para minar a base da economia de seus oponentes políticos.

Sutherland (1935, p. 157-158), ancorada em Suetônio (*Dom.* 12), em Plínio, o Jovem (*Pan.*, 42, 1; 50; 55, 5) e em Dião Cássio (67, 4, 5) defendeu a ideia de que Domiciano efetuou os confiscos por conta da possibilidade de acumular dinheiro. Além disso, para essa autora, Domiciano produziu uma arbitrariedade política de confisco e de venda de terras de senadores. Um pouco mais tarde, Garzetti (1974, p. 281) advogou que Domiciano teria seguido com as políticas econômicas adotadas por Vespasiano, porém, a recepção dessas ações pelos detratores da imagem do imperador foi descrita como os resquícios de uma gestão tirânica. No entanto, hipóteses híbridas ganharam espaço nesse debate e difundiram a ideia de que Domiciano promoveu os confiscos tanto para angariar recursos financeiros para os cofres públicos quanto para dilapidar o patrimônio de seus oponentes da aristocracia (Rogers, 1984, p. 60-62).

As perspectivas revisionistas

A leitura segundo a qual Domiciano foi considerado um tirano, por seu turno, foi problematizada por Pleket (1961), que averiguou a validade do *topos* tirânico como forma de representar aquele imperador. Por conta de uma imagem construída de Domiciano, sobretudo por autores da Antiguidade que, mais tarde, foi assimilada pela tradição historiográfica moderna, fomos convidados a enxergar os atos daquele imperador como vívidas expressões da tirania. Domiciano foi descrito como um cruel autocrata e mesmo como tirano, como vimos no tópico anterior. O governo do último flaviano ficou caracterizado como sendo um período de terror e de extravagâncias, hipótese que buscou testar em seu artigo. Na visão do autor, o império necessitava ser bem administrado e Domiciano teve um senso de justiça social, sobretudo com relação às províncias. A

A concentração de recursos financeiros nas mãos de Domiciano teve duas motivações: primeiro, o autor advogou por uma ausência senatorial no tocante às questões da administração das províncias e, em segundo lugar, a agressividade com a qual Domiciano tratou os membros senatoriais, motivada pelas constantes tentativas de conspiração, com maior ênfase para a Revolta de Antônio Saturnino, na Germânia Superior, em 89 (Pleket, 1961, p. 312). A *inopia rapax*, assim definida por Suetônio, não teria origens financeiras, mas nessas tentativas de conspiração política.¹

Waters (1963, p. 198-218) buscou tecer algumas considerações acerca do advento e da posterior consolidação da segunda dinastia imperial romana. Uma das inferências foi a de que o primeiro *princeps* romano, Augusto, elaborou arranjos dinásticos influentes que permaneceram mesmo após a sua morte, no início do século I. Augusto teria se tornado, portanto, sinônimo de *auctoritas*.² Seu herdeiro, Tibério, foi imediatamente associado à imagem imperial dada a adoção dele por Augusto. Assim, a posição social e a influência política de Augusto foram passadas para seu herdeiro (Waters, 1963, p. 203-204). Waters considerou o estabelecimento da *domus Caesaris*, no final do século I AEC, como uma revolução (Waters, 1963, p. 207).

No que tangia ao estabelecimento da segunda dinastia, a dos flavianos (69-96), o autor considerou que a busca pela estabilidade bem como os conflitos tanto em nível representativo quanto em nível bélico protagonizados por Otávio, Marco Antônio e a rainha egípcia Cleópatra (Silva, 2014, 119-172) que foram a tópica da década de 40 AEC, não podem ser comparados com o contexto do ano de 69 por alguns motivos. Em primeiro lugar os conflitos entre Galba e Oto, Oto e Vitório e Vespasiano e Vitório foram breves e pontuais, além de situados em partes específicas do Império. Em segundo lugar, as destruições que ocorreram tanto em Cremona quanto os incêndios de construções em Roma aconteceram em um único ano, que não poderia ser comparado com os acontecimentos da década de 40 AEC.

Em nosso entendimento, Waters (1963, p. 218) levou em conta o fato de que o ano de 69 foi um curto período de muitas incertezas. O jogo político não estava delimitado,

⁵ De acordo com o *Oxford Latin Dictionary* (Glare, 1968), *inopia* significa falta, algum querer ou escassez. *Rapax* é um adjetivo cujos sentidos são: ganancioso, voraz, furioso, avassalador. Pleket (1961, p. 300) elaborou alguns argumentos para sustentar essa ideia. Primeiramente, o governo de Domiciano estava em um contexto de instabilidade social e política, motivada pela fome e pela escassez de grãos na Península Itálica. Para o autor, isso fez com que o imperador se aproximasse dos mais desfavorecidos, o que irritava as elites. Em segundo lugar, Domiciano não teria tato (*tactfulness*) político, ou seja, não soube lidar com membros senatoriais de modo dissimulado. O autor, portanto, enxergou a política no Império Romano como uma representação teatral.

⁶ *Auctoritas* era um termo latino que designava a notoriedade de um sujeito bem como o grau de sua influência no seio social. Poderia representar liderança, capacidade de influência ou prestígio. Esse conceito está associado ao de augúrio que, no campo do sagrado, denominava a profecia interpretada pelos augures (sacerdotes romanos) durante o ritual de canto e voo de aves (Silva, 2018, p. 178).

nem mesmo o fato de o imperador estar em Roma era indicativo de permanência no poder. Em outras palavras, entrevemos uma verdadeira disputa tanto em termos de violência em campos de guerras quanto em termos de disputas imagéticas, tal como exposto nos testemunhos monetários daquele período.

No entanto, Waters (1963, p. 218) desconsiderou o fato de que os recursos imagéticos formavam verdadeiras fontes de propagação de mensagens obviamente elogiosas ao imperador bem como ao próprio Império, baseados primordialmente em motivos imagéticos e em epítetos e deuses característicos conforme o tipo de narrativa que se objetivava passar. Desse modo, entendemos que essas representações devem ser lidas por meio do conceito de *teatrocacia* porque compreendemos que todos os sistemas de poder constantemente produzem e reproduzem imagens públicas do regime que, por meio de dispositivos místicos, culturais ou do campo do sagrado, contribuem para a construção da *persona* do governante e para a teatralização do poder (Balandier, 1982, p. 10).

Waters (1964, p. 49-77), em *The character of Domitian*, defendeu que Domiciano foi equiparado a Tibério na categoria de maus imperadores porque ambos teriam falhado no trato político com o Senado. A ordem senatorial foi representada, por esse autor, como um órgão controlador das narrativas literária e historiográfica. Waters (1964, p. 54) procurou refutar três hipóteses provenientes de autores antigos pós-domiciânicos. A primeira tratou Domiciano como um governante que ascendeu à purpura imperial com um apetite incontrolável por poder, que havia sido reprimido pelo pai e pelo irmão. A segunda assertiva era a de que Domiciano foi um sanguinário bem como suas ações flertavam sempre com a luxúria. A terceira era a de que Domiciano foi incompetente em termos de matéria militar.

Na visão de Waters (1964, p. 65), a chave para entendermos a narrativa imposta pela tradição pós-domiciânica que buscou vituperar a imagem daquele imperador baseava-se no tipo de relação que Domiciano teria nutrido com o Senado. Não somente a história do Império estava nas mãos daquela aristocracia, mas a própria opinião pública. A autocracia de Domiciano no gerenciamento do Império foi tida, por esse autor, como uma oposição contínua ao poder dos senadores, o que concedeu palco para que narrativas tirânicas emergissem, como as de Plínio, o Jovem, (*Pan.*, 54; 66) e de Tácito (*Agr.*, 3), que reportaram à posteridade, em seus escritos, que o Senado passou a discutir futilidades durante o principado do último flaviano. No entanto, apesar dessa oposição entre a autocracia de Domiciano e os interesses senatoriais, houve progressões de carreira dos senadores durante aquele principado. Por um lado, se nos primeiros anos de seu governo Domiciano procurou monopolizar as honras republicanas aos seus *amici* – seguindo uma

política parecida com a de Vespasiano e a de Tito –, por outro lado esse comportamento não obteve continuidade. Entre 70 e 81, os anos em que Vespasiano e Tito estiveram à frente do Principado, cerca de três quartos de todos os consulados ordinários foram ocupados por membros da família imperial (Waters, 1964, p. 66).

Jones (1973, p. 79-91), que levou em conta as discussões existentes até sua época, notadamente Pleket (1961) e Waters (1963; 1964), observou, nas fontes literárias em prosa, uma distorção acerca da história do governo de Domiciano no que dizia respeito ao Senado, descrito quase sempre como amedrontado e intimidado, persistentemente desprezado pelo imperador e uma das vítimas das paranoias do *princeps* ocorridas após a Revolta de Antônio Saturnino, na Germânia, em 89. Essa hipótese, aliás, foi defendida por Pleket (1961, p. 297), a de que, após 89, Domiciano se tornara mais desconfiado e mais agressivo. Durante os primeiros dois anos de seu governo, entre 81 e 83, a atitude de Domiciano acerca do consulado ordinário seguiu as diretrizes de Vespasiano. Em 82, por exemplo, o imperador dividiu o consulado com o primo Tito Flávio Sabino. Em 83, seu colega foi Petílio Cerial, outro parente dos flavianos, dessa vez por casamento. Entre 83 e 88, no entanto, Domiciano se afastou dessa política de Vespasiano e permitiu que sujeitos de fora da *gens Flavia* ocupassem cinco dos dez consulados ordinários restantes. Entre 89 e 96, Domiciano deixou definitivamente as políticas de Vespasiano e mesmo ele passou a ocupar menos consulados ordinários. Não podemos afirmar se isso foi uma resposta aos acontecimentos de 89. Domiciano ocupou três dos dezesseis consulados ordinários durante os oito últimos anos de seu governo. Em 95, Domiciano dividiu o consulado com Flávio Clemente, irmão de Flávio Sabino (com quem dividiu o consulado em 82), o que poderia ser um indício de que Domiciano visava o preparo dos filhos de Clemente como seus sucessores (Jones, 1973, p. 81-82).

As questões acerca das representações históricas de Domiciano, porém, formaram a tópica de *The historical Domitian: illustrating some problems of historiography*, publicado em 1989, por Pieter Botha. O mote desse artigo foi o do problema histórico da imagem de Domiciano, que imputava ao historiador o contato direto com fontes muito limitadas e por vezes tendenciosas. Na visão de Botha (1989, p. 49), o *Panegírico de Plínio*, o Jovem, distorceu a figura de Domiciano como o mesmo autor fez em suas epístolas. A leitura daquele panegírico em 1º de setembro do ano 100, quando Plínio e Cornuto Tertúlio se tornaram cônsules sob Trajano, representou uma reconciliação entre o imperador e o Senado, depois dos conflitos vivenciados durante a gestão de Domiciano e que não teriam sido apaziguados no curto tempo de Nerva, conforme defendemos no tópico anterior. O autor considerou o texto elogioso a Trajano como uma espécie de manual no qual constava a ideia de que o Senado fazia de um imperador bom e virtuoso, ou seja, o

caráter pedagógico e aconselhador do elogio. Dessa forma, o *Panegírico* retrataria muito mais a maneira pela qual a imagem de Domiciano foi utilizada após sua morte do que sua própria *persona imperial* (Botha, 1989, p. 49). Acrescentamos que o texto pliniano poderia representar a forma pela qual a história do governo de Domiciano foi recepcionada por parte de um discurso definitivamente senatorial.

Textos, materialidades e a retórica

Foi no ano de 1992 que tivemos um novo marco historiográfico dentro da revisão acadêmica sobre Domiciano com *The Emperor Domitian*, de Brian Jones. O autor concluiu que Domiciano foi odiado por ter perseguido senadores, pela aplicação de sua política financeira e pela crescente arrogância. Para o autor, analisar o caráter de Domiciano implica esbarrar em duas problemáticas, a saber, o viés da documentação literária e os padrões de julgamento adotados pela aristocracia. Nessa obra, Jones seguiu os passos de Syme (1930), Pleket (1961) e Waters (1964). Uma das contribuições inovadoras desse livro foi o fato de que seu autor atribuiu importância à corte de Domiciano. Sobre o caráter daquele imperador, Jones (1992, p. 193) ressaltou a existência de dois fatores distintos que tornavam o percurso mais complexo. O primeiro percalço seria a concepção e os padrões de julgamento contidos nas fontes literárias fabricadas pelas antigas aristocracias, que representou uma mudança da narrativa após a morte de Domiciano. Em sua visão, não importava quem fosse o imperador porque o regime contemporâneo seria intocável, ao passo que o antecessor seria considerado menor, o que mais tarde seria teorizado por Charles (2002, p. 19).

O segundo problema residia no fato de que as fontes literárias emanariam o que uma pequena parcela do Império pensava acerca do papel do imperador e que tal visão seria fabricada pelo tipo de relação que o *princeps* teve com aquela ordem. Dessa forma, a apreensão da personalidade de Domiciano seria uma tarefa muito difícil por conta da parcialidade das fontes. Apesar de defender essa ideia, Jones (1992, p. 196) apresentou suas impressões acerca do caráter de Domiciano. Para o autor, Domiciano seria supersticioso, desconfiado e desprovido de senso de humor. Teria uma personalidade reclusa bem como não teria a capacidade de se envolver com os membros da aristocracia, o que teria permitido aos seus detratores o representarem como moroso e sombrio, diferentemente de Vespasiano e de Tito. O Domiciano de Jones teria passado a maior parte do tempo ao lado de seus cortesãos e não com os senadores, fato esse que fez o autor concluir que o último imperador flaviano teria sido vítima de membros de sua corte.

A respeito da corte imperial de Domiciano, em *Domitian and the court*, Jones (1994, p. 329-335) buscou compreender o poder imperial como uma Monarquia em sua essência, que se movia com o imperador e sua comitiva. Sob Domiciano, a corte imperial ou a *aula* desempenhou um papel proeminente no regime. A corte de Domiciano possuía suas próprias características, bem como poderia se mover com o *princeps* em suas campanhas militares ou quando estivesse em sua Vila Albana, que foi um local de importantes eventos políticos e culturais. Domiciano, no entanto, preferia um estilo de governo autocrático e monárquico, o que teria sido representado pelo fato de que o poder real residia onde quer que o imperador estivesse no momento e onde quer que ele escolhesse estabelecer sua corte. Para o autor, portanto, o governo de Domiciano demonstrou a irrelevância do Senado e que, para além disso, Roma já não importava mais como centro do poder imperial. Diferentemente de Devreker (1977, p. 224), que matizou a importância e a relevância do *consilium*, Jones (1994, p. 329) defendeu que desde o advento do Principado a corte imperial assumiu a forma de fonte de toda a influência política.

A conclusão do autor foi a de que a atitude de Domiciano para com seus cortesãos foi determinante para o seu destino (Jones, 1994, p. 334). Baseado primordialmente nos relatos de Dião Cássio, Juvenal, Marcial, Estácio e de Suetônio, no entanto, de forma bastante literal, o autor repetiu o lugar-comum segundo o qual Domiciano foi uma pessoa inábil em termos de diálogo com outros segmentos de poder, bem como sua narrativa amiúde partiu dos acontecimentos de setembro de 96 como parâmetro de análise de quinze anos de governo, no que diz respeito ao trato político do imperador. Assim, Jones (1994, p. 335) concluiu que os cortesãos de Domiciano arquitetaram a sua morte por causa da falta de diálogo entre o imperador e sua corte, tal como sugeriram Dião Cássio e Suetônio. Defendemos que as fontes escritas pelos autores acima citados seriam melhor exploradas no campo das representações, afinal tratamos de uma biografia suetoniana, um texto historiográfico de Dião Cássio, uma sátira escrita por Juvenal e dois conjuntos de poemas escritos por Marcial e por Estácio que possuíam regras próprias que regulamentavam cada campo discursivo.

Ainda sobre a matéria do isolamento de Domiciano, o livro de Patricia Southern (1997), intitulado *Domitian: tragic tyrant*, apresentou um estudo acerca do caráter de Domiciano, mas com base em documentação essencialmente vituperiosa sobre aquele *princeps*. Para a autora, um exame do caráter de Domiciano deve começar pela juventude do imperador, porque, segundo ela, os eventos ocorridos durante a infância poderiam definir atitudes futuras, consciente ou inconscientemente na sua vida adulta. A autora mencionou o fato de que a deusa Minerva foi considerada, por Domiciano, como sendo a sua mãe e explicou essa aproximação como produto da vulnerabilidade do imperador

porque experimentou a orfandade materna. Compreendemos que as escolhas de determinadas divindades feitas pelos imperadores expressavam o desejo de legitimação da *domus* bem como da ascendência do imperador. Durante a República, por exemplo, Júlio César aproximou-se da deusa Vênus e chegou a cunhar moedas com a tipologia venusiana (Crawford 480/8). No Principado, Augusto teve uma atitude parecida com Apolo (RIC I, 170). Domiciano, por sua vez optou por Minerva, deusa relacionada aos assuntos bélicos e apareceu em, pelo menos, quatro tipos de cunhagens (RIC II, 321; RIC II, 584; RIC II, 591; RIC II, 720).

Sistemas de poder estão constantemente em negociação com recursos imagéticos, religiosos e culturais para o estabelecimento da sua legitimidade e isso não foi diferente no principado de Domiciano quando levamos em conta o peso da figura de Minerva para o *princeps*. Em nosso entendimento, portanto, o argumento de Southern (1997, p. 121) não se sustenta porque outras lideranças do mundo romano também buscaram vincular-se a determinadas deidades com o propósito de construir e de transmitir certas imagens do regime (Chabrečková, 2017, p. 45). A narrativa da autora foi extremamente teleológica e desconsiderou, portanto, o uso político das representações de Domiciano com deuses, ao chamar tal relação como fruto da orfandade e de um instinto de sobrevivência (Southern, 1997, p. 121). De fato, compreendemos essa aproximação como uma forma encontrada pelo governo de Domiciano para forjar uma realidade, uma imagem e de assegurar a manutenção do próprio poder do imperador que buscava construir a representação de um ordenamento social particular (Chartier, 1991, p. 177).

Além disso, a autora assinalou que as ações de Domiciano de perseguir opositores, de exilar pessoas e outras seriam produtos de um medo do *princeps*, do sentimento de perda que teria sido uma constante em sua vida a começar pela orfandade materna. A Revolta de Antônio Saturnino, em 89, teria rompido com as alianças entre Domiciano e os militares e causado paranoia no imperador com relação à sua segurança pessoal (Southern, 1997, p. 125). Não concordamos com essa hipótese por pelo menos três razões. A primeira, e nisso concordamos com Dias (2019, p. 51), Southern (1997, p. 195) possui uma narrativa controversa a respeito do governo de Domiciano, na qual praticamente todos os atos do imperador foram resultados de seu passado considerado por ela difícil. Ao seguir as narrativas de vitupério como Suetônio, Plínio, o Jovem e Tácito, por exemplo, a autora desconsiderou o papel ativo que esses autores exerceram na produção desses discursos e assumiu, ingenuamente, que tais relatos são os mais próximos da verdade. Além disso, entendemos como problemática a desconsideração do papel desempenhado pelas regras retóricas implícitas nessas fontes, o público a que se destinava bem como a maneira pela qual a comunicação se realizava (Dias, 2019, p. 52).

O segundo ponto pelo qual discordamos de Southern (1997) comprehende a insistente preocupação da autora em captar o caráter de Domiciano exposto nas fontes, em termos de psicologia, bem como a falta de uma análise que levasse em conta as disputas políticas representadas nas documentações. Em sistemas de poder, são comuns as disputas políticas, sejam elas de ordem simbólica ou mesmo disputas sangrentas por meio de guerras (Chartier, 1991, p. 177). Numa sociedade fortemente estratificada como a que havia na Roma antiga, conspirações eram, via de regra, formas de se alcançar posições de poder.

O terceiro ponto sobre o qual discordamos ancora-se na desconsideração dos testemunhos contidos na poesia, por exemplo, nos epigramas de Marcial e nos poemas de Estácio. O elogio no mundo antigo – para além da noção contemporânea de mera adulção –, segundo o pensamento retórico, tinha também uma função de aconselhamento: era uma estratégia de convencimento (Giesen; Leite, 2019, p. 102). A *Retórica*, de Aristóteles, preconizou que o orador poderia elogiar e ao mesmo tempo aconselhar o elogiado a seguir determinado caminho. O inverso também seria válido porque, ao aconselhar sobre alguma pauta, o orador poderia enaltecer algum aspecto digno de ser elogiado.

Essa questão justifica a assertiva de que, no *Panegírico*, de Plínio, o Jovem, temos a definição de uma série de comportamentos esperados pelos membros senatoriais e cavaleiros, cujo objetivo seria aconselhar Trajano sobre como manter o contexto de estabilidade política mediante a garantia da segurança (*securitas*) e da *dignitas* dos grupos que rondavam o imperador (Alfaro, 2016, p. 91; Plin., *Pan.*, 3, 4). Portanto, defendemos que uma análise sobre Domiciano deve levar em consideração também as narrativas presentes em textos poéticos, pois constituíam formas de agir na realidade política do Principado, a partir da criação de um discurso ético do exercício do poder imperial (Alfaro, 2016, p. 92).

Em *Damning Domitian: a historiographical study of three aspects of his reign*, de Britta Johansson (2013), a autora utilizou como fontes documentais as obras de Tácito, Suetônio, Plínio, o Jovem, Dion Cássio e Eusébio de Cesareia. Seu foco foi compreender a construção da imagem de Domiciano nas obras dos autores supramencionados. A autora dividiu sua análise em três eixos, a saber, a残酷 de Domiciano e sua relação com os membros senatoriais, a administração imperial domiciânica e a política religiosa de Domiciano. Esses três eixos foram considerados os principais motivos de sua *damnatio memoriae* e posterior vitupério nas fontes contemporâneas e na historiografia, bem como utilizados para elaborar uma comparação entre Domiciano e os demais imperadores –

posteriores e antecessores.¹ A hipótese de Johansson (2013, p. 11) foi a de que os relatos de vitupérios descritos nos textos dos autores posteriores ao século I sobre a suposta tirania de Domiciano são exageros retóricos.

A autora compreendeu que esses retratos foram produzidos pela tradição, sobre o que concordamos apenas parcialmente, por dois aspectos. Primeiramente, discordamos da autora quando essa considera a retórica como um exagero ou mesmo como algo supérfluo ou um conceito afiliado ao de inverossimilhança. O segundo aspecto sobre o qual discordamos é o de que devemos compreender essas narrativas como construções sociais e políticas que guardam íntimo contato com suas respectivas realidades. Pensamos que não constitui o trabalho do historiador a apreensão de um Domiciano mais verdadeiro que o retratado em outro texto histórico, mas o de compreender como essas narrativas – circunscritas aos seus respectivos lugares, tempos e componentes regulatórios – construíram identidades, alteridades, representações.

Para Galimberti (2016, p. 92-108), Domiciano teve especial interesse nas províncias gregas e hispânicas. Uma das evidências seriam os cultos a Asclépio, em Pérgamo, e a Deméter, em Éfeso, onde também foi construído um templo ao imperador. Domiciano teria adotado títulos em Atenas, como o de arconte (chefe dos magistrados), de *strategos* (chefe militar ou chefe político), em Pérgamo, e de *hieromnemon* (oficial religioso), em Bizâncio. Na Hispânia, Domiciano concedeu o *lus Latii* (direito romano) aos moradores das províncias, além de erigir estátuas em Salpensa, Málaga e em Irni (Galimberti, 2016, p. 102).

O autor concorda com a afirmação de Jones (1992, p. 196) segundo a qual, apesar de as fontes literárias demonstrarem uma imagem tirânica do período do governo de Domiciano, os historiadores erraram em reduzir esse momento e esse sujeito à categoria de tirano. Houve mortes de membros senatoriais durante todo o Principado. Para o autor, um dos ganhos com Domiciano foi a consolidação da estrutura organizacional do poder no Império Romano, além de uma sólida política externa e do rigor na política fiscal. Além disso, houve uma preocupação com o planejamento urbano e com a administração imperial. Dessa forma, Domiciano não seria simplesmente um tirano, teria sido um governante que exerceu o poder de forma pragmática, sem que sua política negligenciasse a esfera religiosa e o rigoroso respeito às tradições romanas (Galimberti, 2016, p. 104-105).

⁷ Podemos conceituar *damnatio memoriae* como a punição senatorial de apagamento da memória de um indivíduo condenado à morte ou morto antes da acusação criminal ser finalizada. De uma maneira simbólica, o indivíduo que sofresse essa penalidade depois de falecer era considerado um corpo insepulto. A penalidade era aprovada ou não por um *senatus consultum* e poderia ainda ser sugerida por um imperador para que fosse votado pelos magistrados (Flower, 1998, p. 155).

Nessa esteira, temos Pilar Fernández Uriel (2016), autora de *Titus Flavius Domitianus, de princeps a dominus: um hito en la transformación del Principado*, em que a autora teceu comparações entre as figuras de Nero e a de Domiciano. A autora cunhou um neologismo, o *domicianismo* – em paralelo com o neronismo –, categoria na qual buscou englobar a personalidade política e a noção de soberania de Domiciano. Segundo ela, as políticas desse *princeps* foram continuadas pelos sucessores. O governo de Domiciano não teria significado o fim de uma era, mas constituiu uma fase importante dentro do regime político do Principado. Por fim, a autora destacou que, em vez de caracterizarmos Domiciano como um autocrata ou tirano sanguinário – como quer a tradição escrita pós-96 –, devemos considerar a eficiência de suas políticas administrativas, econômicas, bem como o projeto governamental que, segundo ela, foi um programa no qual se assentaram as bases do governo romano do século II (Fernández Uriel, 2016, p. 281).

Fernandez Uriel (2016) foi criticada por Dias (2019, p. 25), que enxergou problemas em sua historiografia. Para ele, a autora naturalizou, em sua obra, os atributos ligados a Domiciano e o fez sem se preocupar com os possíveis interesses envolvidos na construção das narrativas tirânicas. Alfaro (2016, p. 89) seguiu nessa mesma direção ao dizer que as fontes literárias relativas aos imperadores do século I – o autor citou as *Vidas* de Suetônio como exemplo – foram utilizadas sem se levar em conta as relações de poder envolvidas na construção desses discursos. Para esse autor, não havia regras claras na sucessão imperial e o Principado renascia a cada investidura. Essa ausência motivava a formação endógena e/ou exógena à corte imperial de facções que poderiam promover conspirações contra os soberanos. Dessa forma, Alfaro (2016, p. 91) defendeu a criação de um projeto plíniano – o autor utilizou como documento o *Panegírico a Trajano* de Plínio, o Jovem – em que, por meio dos elogios direcionados a Trajano, houve um diálogo no sentido da previsibilidade dos comportamentos esperados pelos aristocratas e pelos *amici* do imperador. A forma por meio da qual esta comunicação se exprimia seria a ritualização de condutas consideradas virtuosas e, em contrapartida, aquelas condutas rechaçadas se tornariam motivos de vitupério – o que se revelaria uma forma de controle do corpo do imperador.

Em *Imperador ou tirano: comunicação e formas sociopolíticas sob(re) o Principado de Domiciano*, tese defendida na Universidade Federal de Ouro Preto, Mamede Queiroz Dias (2019) apontou que os documentos literários, os testemunhos monetários e a arquitetura até 96 eram de caráter elogioso a Domiciano. Após o assassinato daquele, a inclinação passou do elogio ao vitupério. Esse fenômeno teve como principal expoente a produção de narrativas escritas por membros senatoriais e equestres entre os dois séculos que sucederam os eventos de 96. Dessa forma, a historiografia dos séculos XX e XXI replicou

essa polarização, que se encontra nos textos em prosa e alguns em verso (Dias, 2019, p. 232). Para o autor, os discursos que foram produzidos quando da ascensão dos flavianos se apropriaram de *topoi* vituperiosos à *persona imperial*.

O próprio poeta, duto no manejo da palavra, também funcionava como um perpetuador de memórias. Os documentos utilizados por Dias (2019) foram um inventário de moedas comemorativas dos Jogos Seculares de 88 divididas em dois grupos, a saber, as moedas de tipos simbólicos (que apresentam objetos ou monumentos simbólicos) e as de tipos narrativos (no qual os motivos cunhados apresentam uma cena ou a narração de algum evento), o poema 1.6 das *Silvas*, de Estácio, sobre as Saturnais de Domiciano, datado de 93 e 95 e a topografia dos espaços em que os *Ludi* e as Saturnais eram realizados. Desse modo, o autor considerou pertinente levar em conta os espaços pelos quais a comunicação de Domiciano com públicos variados e amplos ocorria (Dias, 2019, p. 235). O autor chegou a algumas conclusões. Primeiramente, as cunhagens apresentaram diálogos com os Jogos Seculares de Augusto, ocorridos em 17 AEC. O autor defendeu que o ano de 88 foi marcado como aquele no qual Domiciano inaugurou um novo século, momento de uma restauração moral e urbanística em solo romano, o que denuncia um caráter paradoxal do Principado de constante resgate por insígnias republicanas (Dias, 2019, p. 236).

Conclusão

À guisa de conclusão, notamos que, desde fins do século XIX, a historiografia passou a problematizar as representações de Domiciano que nos foram legadas por meio das documentações em prosa, bem como a levar em consideração os testemunhos poéticos e a cultura material. Essas fontes passaram a fornecer outras facetas de Domiciano que fizeram frente àquelas contidas nos testemunhos em prosa. No alvorecer do século XXI houve uma intensa produção e diversificação de temáticas e um interesse particular com o período flaviano. Questões sobre se Domiciano foi ou não foi um tirano, se foi ou não foi mais autocrata do que seus antecessores, voltaram à tona. Defendemos que o termo tirano foi uma construção retórica que se tornou uma categoria na qual governantes eram encaixados conforme os contextos sociopolíticos. Assim como Nero, Domiciano entrou para o *hall* de imperadores com aspirações tirânicas quando comparados com outros Césares, como no caso do *Panegírico a Trajano*, de Plínio, o Jovem.

Ao longo de nossa exposição identificamos pelo menos três problemas a partir do exame da fortuna crítica de Domiciano: o conceito de tirano, que por muitos séculos foi dominante na escrita da história e nas fontes documentais; o conceito de autocracia;

e, finalmente, a desconsideração da retórica na produção dos discursos da Antiguidade. Em nosso entendimento, portanto, fontes documentais como as *Vidas*, de Suetônio, as *Histórias*, de Tácito, as epístolas e o *Panegírico* de Plínio, o Jovem e a *História Romana*, de Dion Cássio, possuem em comum o *topos* da tirania que por muitos anos foi simplesmente aceito pela historiografia, que ecoou um discurso senatorial que construiu a imagem de Domiciano como tirano.

A *damnatio memoriae* sofrida pelo último dos flavianos propagou um vitupério à sua imagem mais do que o seu esquecimento. Domiciano se tornou um modelo a não ser seguido. Consideramos o conceito de autocracia como uma forma anacrônica e eufemística de representar o governo e o caráter de Domiciano. Assim como seus antecessores, Domiciano governou em um Principado. Outros imperadores, como Cláudio, cometiveram assassinatos durante seu governo e não sofreram o mesmo tratamento das fontes que foram escritas após a sua morte. Defendemos a necessidade de um olhar voltado para essas documentações em prosa e em verso com base nos preceitos da retórica antiga que regulamentava o pensamento e o discurso também no período imperial.

Outro problema que observamos foi o do denominado período do terror que apareceu pela primeira vez no *Essai* e que representou uma forma anacrônica de enxergar o final do governo de Domiciano (Gsell, 1894, p. 177-185). O período do terror que teria se iniciado no ano 90 e tem momentos classificados por Gsell (1894, p. 181) como mais duros entre os anos de 93 a 96, conforme dissemos, foi o resultado de uma narrativa senatorial que amplificou os momentos conflituosos entre Domiciano e seus opositores. A imagem desse *princeps* nos parece mais matizada quando nos debruçamos sobre as documentações contemporâneas ao seu governo e que nos informam as outras faces de Domiciano, além da sua preocupação em demonstrar a extensão de seu poder no Império Romano.

Referências

Documentação textual

- CASSIUS DIO. *Roman History*. Translated by Earnest Cary and Herbert B. Foster. Cambridge: Harvard University Press, 1914.
- LIVY. *Ab Urbe Condita*. Translated by John Briscoe and Simon Hornblower. Cambridge: Harvard University Press, 1940.

- PLÍNIO. Panegírico a Trajano. In: GIRON, L. L. *Panegírico a Trajano: tradução e estudo introdutório*. 2017. Dissertação (Mestrado em Letras Clássicas) – Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.
- STATIUS. *Silvae*. Translated by D. R. Shackleton Bailey. Cambridge/London: Harvard University, 2003.
- SUETÓNIO. *Vidas dos Césares*: livro VIII. Os Flávios. Vidas de Vespasiano, Tito e Domiciano. Tradução de José Luís Brandão. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2023.
- TACITO. *Agrícola, Germania y Diálogo sobre los oradores*. Traducción de José María Requejo Prieto. Madrid: Gredos, 1981.

Documentação numismática

- CRAWFORD, M. *Roman Republican coinage*. Cambridge: Cambridge University Press, 1974.
- MATTINGLY, H.; SYDENHAM, E. A. *The Roman imperial coinage: Vespasian to Hadrian*. London: Spink and Sons, 1926. v. II.

Obras de apoio

- ALFARO, J. P. Memoria y proyecto político en el Panegírico de Plinio. *Romanitas*, n. 8, p. 86-105, 2016.
- BALANDIER, G. *O poder em cena*. Brasília: Editora da UnB, 1982.
- BAPTISTA, N. H. T. *Erigindo Germânico: Domiciano e seu programa construtor em Roma a partir da retórica laudatória de Estácio (81-96)*. 2021. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2021.
- BAPTISTA, N. H. T.; LEITE, L. R. Revisiting Domitian: epideictic portraits of a controversial emperor. In: DEVILLERS, O.; SEBASTIANI, B. B. (éd.) *Sources et modèles des historiens anciens*. Bordeaux: Ausonius, 2021.
- BOTHA, P. The historical Domitian: illustrating some problems of historiography. *Neotestamentica*, n.1, v. 23, p. 45-59, 1989.
- CHABREČKOVÁ, B. *The imperial cult during the reign of Domitian*. 2017. Master Thesis (Classical Archeology). Faculty of Arts, Department of Archeology and Museology, Masaryk University. Brno, 2017.
- CHARLES, M. Calvus Nero: Domitian and the mechanics of predecessor denigration. *Acta Classica*, v. 45, p. 19-49, 2002.

- CHARTIER, R. O mundo como representação. *Estudos Avançados*, n. 11, p. 173-191, 1991.
- DEVREKER, J. La continuité dans *le consilium principis* sous les flaviens. *Ancient Society*, v. 8, p. 223-243, 1977.
- DIAS, M. Q. *Imperador ou tirano*: Comunicação e formas sociopolíticas sob(re) o Principado de Domiciano (81-96). 2019. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto, Ouro Preto, 2019.
- FERNÁNDEZ URIEL, P. *Titus Flavius Domitianus de princeps a dominus*: un hito en la transformación del Principado. Signifer: Madrid, 2016.
- FLOWER, H. Rethinking Damnatio Memoriae. *Classical Antiquity*, n. 17, v. 2, p. 155-183, 1998.
- GALIMBERTI, A. The emperor Domitian. In: ZISSOS, A. (ed). *A companion to the Flavian Age of Imperial Rome*. Oxford: Wiley Blackwell, 2016.
- GARZETTI, A. *From Tiberius to the Antonines*: a History of the Roman Empire, 14-192. London: Methuen, 1974.
- GIESEN, K. R.; LEITE, L. R. As cartas de elogio de Plínio, o Jovem. Vitória: Edufes, 2019.
- GLARE, P. *Oxford Latin Dictionary*. Oxford: Oxford University Press, 1968.
- GSELL, S. *Essai sur le règne de l'empereur Domitien*. Paris: Thorin, 1894.
- JOHANSSON, B. *Damning Domitian*: a historiographical study of three aspects of his reign. 2013. Thesis (Degree of Bachelor of Arts). University of Queensland, Queensland, 2013.
- JONES, B. Domitian and the court. *Pallas*, n. 40, p. 329-335, 1994.
- JONES, B. Domitian's attitude to the senate. *The American Journal of Philology*, v. 94, p. 70-90, 1973.
- JONES, B. *The emperor Domitian*. London: Routledge, 1992.
- LEGRAND, D. L'Essai sur le règne de Domitien de S. Gsell et la réévaluation du règne de Domitien. *Pallas*, n. 40, p. 57-67, 1994.
- MOMMSEN, T. *Étude sur Pline le Jeune*. Paris: Nabu Press, 2013.
- PLEKET, H. Domitian, the Senate and the Provinces. *Mnemosyne*, n. 14, p. 296-31, 1961.
- ROGERS, P. Domitian and the finances of state. *Historia*, n. 33, p. 60-78, 1984.
- SILVA, C. F. P. *A construção da imagem de Otávio, Cleópatra e Marco Antônio entre moedas e poemas (44 a 27 a. C.)*. 2014. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2014.
- SILVA, C. F. P. *A representação do lugar social do poeta no principado de Augusto a partir das epístolas de Horácio*. 2018. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2018.
- SOUTHERN, P. *Domitian*: tragic tyrant. New York: Routledge, 1997.

- SUTHERLAND, C. The State of the imperial treasury at the death of Domitian. *The Journal of Roman Studies*, v. 25, p. 150-162, 1935.
- SYME, R. The imperial finances under Domitian, Nerva and Trajan. *The Journal of Roman Studies*, v. 20, p. 55-70, 1930.
- SZOKÉ, M. Condemning Domitian or um-damning themselves? Tacitus and Pliny on the Domitianic "Reign of terror". In: AUGUSTAKIS, A.; BUCKLEY, E.; STOCKS, C. (ed). *Undamning Domitian?* Reassessing the last Flavian princeps. Illinois: University of Illinois Press, 2020.
- WATERS, K. The character of Domitian. *Phoenix*, n. 18, v.1, p. 49-77, 1964.
- WATERS, K. The second dynasty of Rome. *Phoenix*, v. 17, p. 198-218, 1963.

Entre o passado e o presente: antigos naufrágios e a questão migratória contemporânea. Uma abordagem etnoarqueológica sobre o Mediterrâneo

*Between past and present: ancient shipwrecks and the contemporary migration issue.
An ethnoarchaeological approach over the Mediterranean*

Letícia Aga Pereira Passos*

Resumo: Este artigo visa a estabelecer um panorama compreendendo a Arqueologia do Mediterrâneo e a Etnoarqueologia, a fim de discutir temas como migração, memória e temporalidade. O estudo das sociedades contemporâneas e sua relação com o mundo material pode auxiliar na compreensão das interseções entre o passado e presente de sociedades que vivenciaram o mesmo espaço geográfico do Mediterrâneo. Dessa forma, exploraremos o cenário das navegações, com foco específico nos naufrágios. Embora tais fenômenos ocorram por motivos diversos, são sentidos e expressos por diferentes sociedades, oferecendo interpretações arqueológicas sobre o passado e, ao mesmo tempo, servindo como uma possibilidade de arqueologia do presente.

Abstract: The paper aims to establish an overview comprising Mediterranean Archeology and Ethnoarchaeology to discuss themes such as migration, memory, and temporality. The study of contemporary societies and their relationship with the material world can help to understand the intersections between the past and the present of societies that lived in the same geographical space of the Mediterranean. So, we will explore the navigation scenario, focusing on shipwrecks. Although such phenomena occur for different reasons, they are felt and expressed by distinct societies, offering archeological interpretations of the past, beyond serving as a possibility of archeology of the present.

Palavras-chave:
Arqueologia do Mediterrâneo.
Etnoarqueologia.
Migrações.
Naufrágios.
Memória.

Keywords:
Archaeology of the Mediterranean.
Ethnoarchaeology.
Migrations.
Shipwrecks.
Memory.

Recebido em: 03/05/2024
Aprovado em: 12/08/2024

* Doutoranda em Arqueologia no Programa de Pós-Graduação do Museu de Arqueologia e Etnologia (MAE) da Universidade de São Paulo (USP). Graduada e Mestra em História pela Unesp.

Introdução

Em seu contexto espacial e geográfico, a Bacia do Mediterrâneo tem abrigado uma vasta diversidade de povos ao longo de um extenso período histórico, compreendendo desde os primeiros assentamentos e migrações do Paleolítico e Neolítico até a participação das comunidades em questões sociopolíticas que afetam o mundo contemporâneo. A análise dessa região abarca perspectivas históricas, ecológicas, geográficas, socioambientais, político-econômicas, entre outras.

No âmbito da Arqueologia, a Bacia do Mediterrâneo constituiu terreno fértil para diversos estudos ao longo do século XIX, com análises que abrangem desde temas sobre Antiguidade Clássica, relacionados a antigas sociedades que se desenvolveram e se expandiram nos territórios banhados pelo mar, até a Arqueologia do Passado Contemporâneo, incluindo contextos migratórios e mudanças climáticas. O Mar Mediterrâneo é palco histórico de fluxos e movimentações, envolvendo pessoas, animais e bens materiais, que circulam via mar e terra, evidenciando suas interconexões com as regiões continentais circunvizinhas.

Assim, a região propicia um debate analítico profundo, com discussões políticas e sociais altamente contemporâneas e discussões teóricas em curso nas Humanidades (Cerqueira, 2018, p. 74). Migrações e mobilidades, contatos coloniais e pré-coloniais, interculturalidade e hibridização, diáspora e (des)colonização, violência bélica, negociações comerciais e casamentos interétnicos, conflito e coabitAÇÃO são temas atuais que auxiliam na compreensão do mundo contemporâneo e da Antiguidade (Cerqueira, 2018, p. 74). Por exemplo, muitas notícias recentes abordam alguns desses temas, especialmente no cenário de emergência humanitária. Segundo a Organização das Nações Unidas (ONU), ano após ano, o Mediterrâneo continua sendo a rota migratória mais perigosa do mundo, com alta taxa de letalidade (Craveiro, 2023, *on-line*) (Figura 1).

Figura 1 - Manchetes de notícias sobre naufrágios
antigos e atuais no Mar Mediterrâneo



Fonte: Disponível em: <https://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/historia-hoje/12-naufragios-sao-descobertos-na-antiga-rota-comercial-do-mediterraneo.phtml> e <https://oglobo.globo.com/mundo/noticia/2023/06/naufragio-que-deixou-ao-menos-79-migrantes-mortos-ocorreu-onde-mediterraneo-tem-maior-profundidade.ghtml>. Acesso em: 07 ago. 2024.

Propomos detalhar alguns desses temas, explorando-os segundo a perspectiva de Alfredo González-Ruibal, em seu artigo *The past is tomorrow. Towards an Archaeology of the vanishing present* (2006). Para o autor, presente e passado não devem ser concebidos hierarquicamente – o primeiro o serviço do segundo ou vice-versa – nem devem ser estritamente separados ontologicamente. A Arqueologia do Presente não deve ser vista como uma prática analógica, que busca em culturas vivas inspiração para compreender outras mortas (González-Ruibal, 2006 p. 123). As relações de comunidade no Mediterrâneo, compostas por seres humanos, animais e coisas, entrelaçam-se com as texturas da vida quotidiana, perpassando pela natureza complexa do tempo e enredando-se nas coisas e na paisagem. Dessa forma, rompemos com as dicotomias entre passado e presente e material e imaterial, tendo como bases essas diferentes propostas em se pensar a Etnoarqueologia.

A fim de destacar a importância das novas perspectivas arqueológicas desenvolvidas pelos pesquisadores brasileiros, descreveremos inicialmente o contexto historiográfico dos estudos sobre o Mediterrâneo, incluindo algumas abordagens/recortes temporais abarcadas pela Arqueologia, entre elas, a Arqueologia Clássica.

A esse respeito, um minidocumentário desenvolvido pelo Laboratório de Estudos sobre a Cidade Antiga (Labeca) evidencia a importância do Mar Mediterrâneo para os pescadores que habitam a cidade de Siracusa (Itália), ao mesmo tempo que analisa a antiga *polis* grega naquele mesmo espaço, mostrando como as ruínas e as memórias dos antepassados ainda estão presentes no cotidiano dos locais. O filme mostra como o mar, em seu contexto de migração, navegação e clima, afetava diretamente as dinâmicas das populações antigas, que continuam até os dias atuais, embora com diferentes características (Labeca, 2020, *on-line*). A partir disso, discorreremos sobre os naufrágios antigos e contemporâneos e sobre os processos de migração, comunicação e movimentação conectados pelo mar.

Com o uso da Etnoarqueologia, podemos ir além de correlacionar comportamentos etnográficos e arqueológicos, empregando a abordagem como instrumento útil para constatar as possíveis variabilidades e mudanças culturais ocorridas ao longo do tempo (Silva, 2009, p. 127). A partir da Arqueologia do Presente, é possível compreender a relação dos homens com o mundo material no tempo atual, contribuindo para o debate antropológico sobre a relação dos seres humanos com os objetos e a materialidade (Silva, 2009, p. 135).

Para nos aprofundarmos na discussão sobre os naufrágios atuais do Mediterrâneo, também utilizaremos o trabalho de Yannis Hamilakis, nos artigos *Decolonial archaeologies: from ethnoarchaeology to archaeological ethnography* (2016), e *Decolonial archaeology as social justice* (2018), visando a refletir sobre o papel da Arqueologia como uma disciplina não mais preocupada em se designar como uma Ciência – problemática tão cara aos pesquisadores do século XX –, mas com função e espaço nas discussões e problemáticas político-sociais, detendo bases sólidas para os debates do mundo contemporâneo.

O mundo do Mediterrâneo: conceitos, historiografia e aplicações

Em seu significado mais simples, a Bacia do Mediterrâneo é constituída pelo mar que conecta os continentes africano, asiático e europeu. O Mar Mediterrâneo estende-se desde o Marrocos até a costa da Síria, costeado por montanhas, cordilheiras, planícies, áreas férteis e desérticas (Figura 2). Mais do que uma simples porção de mar que conecta territórios, o Mediterrâneo deve ser visto como um espaço que inclui elementos de diferentes esferas, como barreiras físicas territoriais, clima, vegetação, contexto de navegação etc., aspectos que norteiam diversos estudos sobre a região (*Mediterranean Politics*, s.d., *on-line*).

O Mediterrâneo é composto por arquipélagos, que incluem ilhas grandes, como Sicília, Sardenha, Creta e Chipre, e outras tantas pequenas que, de acordo com pesquisas recentes – como os trabalhos de Constantakopoulou (2017) e Gordon (2018), têm gerado resultados muito interessantes no campo da Arqueologia.

Figura 2 - Mapa do Mar Mediterrâneo



Fonte: Guia Geográfico (on-line).

Essas ilhas foram largamente utilizadas como pontos de atracagem e habitação ao longo dos séculos, configurando noções de proximidade e distanciamento dentro da história do Mediterrâneo (Clement, 2012, p. 2). Partindo de várias vertentes, é perceptível que o estudo do Mediterrâneo se constitui como um quadro complexo de análise. Não é por acaso que, segundo Mayén (2012, p. 156), há uma contínua revisitação ao clássico modelo historiográfico de Fernand Braudel para interpretar algumas realidades sociais e históricas que permeiam a relação do homem e seu espaço.

Fernando Braudel, historiador francês, representante da Escola dos Annales e autor da clássica obra *O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Felipe II* (1983), estudou a relação humana ao longo do tempo, evidenciando três velocidades históricas: larga, média e curta duração. O autor também abordou o tema das polaridades competitivas, discutindo as diferenças e semelhanças fundamentais entre as culturas que se desenvolveram em regiões distintas. A obra de Braudel é essencial para entender que a paisagem é algo construído e concebido tanto por seus habitantes como pelo meio físico natural.

Peregrine Horden e Nicholas Purcell (2000) enriquecem essa discussão com a obra *The corrupting sea*, ao proporem uma abordagem que afasta a unidade enfatizada por Braudel e coloca a diversidade do mundo mediterrâneo como centro do debate. Os autores enfatizam a inserção das noções de variabilidade e diversidade no estudo das microecologias do Mediterrâneo. Essas microecologias possibilitaram a criação de redes de conexões e zonas de comunicações, contrariando a proposta geo-histórica de Braudel e seu enfoque no isolamento, caracterizado pelas migrações sazonais.

Devemos ressaltar que, após as discussões propostas pelos autores mencionados, novas questões e reflexões foram adicionadas ao debate, gerando profundos entendimentos atuais sobre o tema. Destacam-se recentes contribuições, como a análise super-síntese do arqueólogo britânico Cyprian Broodbank, *The making of the Middle Sea: a history of the Mediterranean from the beginning to the emergence of the Classical World* (2013), que examina o Mediterrâneo desde a pré-história, há 1,8 milhões de anos, até 500 a.C. Também são relevantes estudos como os de Tamar Hodes,¹ arqueóloga e especialista no Mar Mediterrâneo, sobre o papel do mar na locomoção e no movimento das populações da região. É interessante destacar que o Mediterrâneo permite as conexões entre suas microrregiões, transformando as comunidades que vivem em suas costas e nos territórios que se conectam a essas áreas (Hodos, 2020, p. 4). Assim, os movimentos das águas e dos ventos do Mediterrâneo moldam o ritmo e a direção da mobilidade e, portanto, da conectividade em qualquer momento histórico.

Na perspectiva da Antiguidade, escritos antigos, como os de Estrabão, Platão e Heródoto, entre outros, já foram foco de análise para se entender o Mediterrâneo. A ideia de se destacar o mar e seus contornos físicos está presente nas reflexões e pensamentos desde os tempos remotos, sendo que o Mediterrâneo era frequentemente visto como facilitador ou barreira da comunicação, como fonte ou não de alimento, o que evidencia suas variáveis e transformações ao longo do espaço e tempo. Da mesma forma que não há apenas uma identidade dentro desse contexto, também não há apenas uma arqueologia, mas várias arqueologias mediterrâneas. Isso possibilita a criação de um vasto e complexo panorama para o entendimento da Antiguidade Clássica.

Embora não seja nosso objetivo abordar todos os debates sobre as mudanças historiográficas do tema, destacamos uma ideia: o estudo do Mediterrâneo constitui um quadro analítico complexo e com modificações constantes, a partir de novas análises para os problemas atuais. Os estudos sobre o Mediterrâneo realizados por pesquisadores de regiões periféricas, como o Brasil, têm introduzido novas perspectivas, contribuindo

¹ Alguns importantes trabalhos da autora são: Hodos (2020; 2022).

para a crítica às abordagens tradicionais, percebidas nos discursos coloniais, buscando desconstruir dicotomias e paradigmas estabelecidos.

No contexto das identidades culturais, Norberto Guarinello, por exemplo, considera que estas passaram a ser vistas como construções sociais, envolvendo processos de inclusão e exclusão e com foco na descrição de grupos e de seus modos de ação no Mundo Antigo. Ainda para o autor:

Desse modo, desfizeram-se nos últimos anos as noções de uma identidade grega, ou mesmo romana, como entidades fixas, ressaltando sua instabilidade ao longo do tempo, seus processos de criação e mudança, sua eficácia social. Aplicada ao Império Romano, as teorias da identidade desconstruíram a ideia de uma identidade romana imutável, imposta às províncias, a qual se deveria aceitar ou rejeitar em bloco. O Império passou a ser visto como um jogo de múltiplas identidades em diálogo, como um sistema de comunicação comum (Guarinello, 2010, p. 116).

Demonstramos como o ensino da História Antiga no Brasil, assim como seus estudos e pesquisadores, têm desenvolvido novos caminhos metodológicos, visando a interpretações dinâmicas e plurais sobre os contatos culturais e as dinâmicas das sociedades antigas. No Brasil, nos últimos anos, as aplicações da disciplina de Antiguidade têm experimentado um crescimento sem precedentes, comprovado pelo aumento significativo de livros especializados e artigos científicos disponíveis em língua portuguesa sobre o assunto, bem como pela elevação no número de pesquisadores dedicados ao estudo das sociedades antigas em todos os níveis de formação acadêmica (Silva, 2014, p. 4).

Todavia, são perceptíveis os desafios enfrentados, como a falta de profissionais qualificados nos cursos de graduação, acarretando repercussões duradouras na carreira dos futuros licenciados, e a constante tentativa das instituições governamentais de educação de reduzir a carga horária da disciplina História para os alunos do ensino regular. Nesse sentido, o tema da Antiguidade parece ser particularmente afetado, uma vez que, ao carregar a bandeira de algo ultrapassado e preso ao passado, está sujeito à marginalização dentro da disciplina, o que resulta em desestímulo para os estudantes.¹

Sabemos, no entanto, que a Antiguidade oferece questões valiosas para se refletir sobre a realidade presente. Algumas tendências recentes de interpretação do Mundo Antigo, por exemplo, consideram que o Império Romano passou por um longo processo de integração de povos e culturas distintas em torno do Mediterrâneo, o que poderia ser visto como uma primeira experiência de “globalização”. Naturalmente, há diferenças

² Para mais informações sobre os desafios enfrentados pela disciplina História Antiga e a tradição clássica no Brasil, consultar Silva (2014).

pujantes entre a integração produzida outrora pelo poder imperial romano e aquela instituída hoje, mas

[...] seja como for, o importante é tomarmos consciência de que o diálogo entre o passado greco-romano e a atualidade é um exercício intelectual extremamente frutífero e revelador, capaz de nos sugerir temas e abordagens até então insuspeitos (Silva, 2014, p. 18).

Nesse ponto, ressaltamos a importância da Arqueologia no sentido de enriquecer o panorama da educação e da pesquisa no Brasil. Com base na conexão entre passado e presente, no próximo tópico, abordaremos um exemplo de projeto desenvolvido por pesquisadores brasileiros, que busca demonstrar como a Arqueologia Clássica, especialmente em relação ao Mediterrâneo, está mais próxima da nossa sociedade contemporânea do que o senso comum sugere. Também discutiremos o fenômeno dos naufrágios e suas dinâmicas nas sociedades antigas e atuais.

O Mar Mediterrâneo: entre o trágico e a construção da memória no contexto de navegação

Fundado em 2006, o Laboratório de Estudos sobre a Cidade Antiga (Labeca) visa a aprofundar e difundir pesquisas sobre a sociedade grega, através da análise do espaço na cidade antiga. Com sede no Museu de Arqueologia e Etnologia da Universidade de São Paulo (MAE-USP), o laboratório desenvolve os projetos temáticos *Cidade e território na Grécia Antiga: organização do espaço e sociedade e a organização da 'khóra': a cidade grega e sua hinterlândia*, ambos apoiados pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) (Labeca, s.d., *on-line*).

Um desses projetos traz o minidocumentário *Síracusa, cidade antiga* (Labeca, 2020, *on-line*), que explora a maior *polis* grega na Sicília, mostrando a visão de seus habitantes contemporâneos locais em relação a esse passado, suas atividades cotidianas e conexões com o Mar Mediterrâneo. O filme deixa claro que, desde a Antiguidade, o mar e seus contornos físicos foram centrais nas reflexões e pensamentos, servindo como facilitador ou barreira da comunicação e como uma fonte ou não de alimento, revelando suas variáveis e transformações ao longo do espaço e tempo.

O estudo das ilhas e das questões de insularidade na Arqueologia têm trazido resultados variados e mudanças historiográficas significativas. Merecem destaque, por exemplo, as pesquisas sobre questões climáticas e globais que utilizam as ilhas como cenários de estudo. As ilhas do Mediterrâneo também fornecem subsídio aos

trabalhos sobre movimentos migratórios, gerando reflexões político-sociais do mundo contemporâneo.

No campo da Etnoarqueologia, por exemplo, podemos citar os trabalhos de Yannis Hamilakis, que abordam especificamente o fenômeno da migração forçada, amplamente noticiado na Europa nos últimos anos. O autor mostra como a Arqueologia desempenha um papel central na compreensão dessa temática. Segundo Hamilakis (2016, p. 680), à medida que a travessia é cada vez mais realizada por mar em jangadas sobrelotadas, devido ao bloqueio das rotas terrestres por muros e cercas, o Mediterrâneo se transforma em um cemitério, com as suas costas repletas dos vestígios materiais desta experiência: coletes salva-vidas, peças de vestuário, calçados, brinquedos, pequenos objetos pessoais e até mesmo corpos humanos.

Os naufrágios antigos no Mediterrâneo também expõem um quadro diversificado, apresentando-se como palco de múltiplas interações sociais entre as comunidades antigas, de modo a oferecer um complexo campo de investigação para a Arqueologia Clássica e para a Arqueologia Subaquática. Esses trágicos acidentes evidenciam questões relacionadas a movimentações migratórias, busca por alimentos, trocas comerciais e até mesmo reflexões sobre a morte para o Mundo Antigo. Ao discutir sobre os epítáfios sobre a morte no mar no imaginário grego, Camila Alves Jourdan (2020) examina como esses eventos são registrados na documentação textual acerca daqueles que faleceram no mar. A autora analisa a relação entre a construção de uma memória do defunto nos epigramas e a ausência ou destruição dos corpos para o rito funerário.

As navegações, por exemplo, estavam conectadas ao ambiente próprio do Mediterrâneo, onde os ventos exerciam um papel fundamental na prática naval realizada pelos gregos, uma vez que a vela era um componente essencial na atividade náutica. Sem os remos, somente o vento poderia mover a embarcação. Em condições normais, durante o verão, o Mediterrâneo é dominado por um sistema de alta pressão atmosférica, enquanto durante o inverno, o regime se inverte e se torna irregular (Arnaud, 2005, p. 15-16). Essa situação se torna mais complexa quando analisada em detalhes, pois, no Mediterrâneo, os ventos predominantes vêm do Norte ou do Sul e são desviados apenas pelo curso da costa.

Algumas obras descrevem a ação dos ventos vivenciadas pelos helenos. Um desses relatos é o de Heródoto, que faz referência ao retorno de Xerxes para as terras orientais:

Mas, em plena travessia, surpreendeu-o um vento, vindo do Estrímon, forte e tempestuoso. E, como a borrasca aumentasse cada vez mais e o navio estivesse de tal modo sobrecarregado pela presença, na coberta, de numerosos Persas que viajavam com Xerxes, o rei, tomado de pânico, aos gritos, pergunta ao piloto se havia alguma possibilidade de se salvarem (Heródoto, *Historiae*, VIII, 118, 2).

Em relação à ecologia/ambiente físico do Mediterrâneo e aos perigos de se estar sobre o mar, podemos explorar a cultura material, de acordo com a Arqueologia Náutica, tendo o navio como artefato. Segundo Torres *et al.* (2017, p. 119), as informações sobre as matérias-primas utilizadas nas embarcações, as técnicas construtivas, os arranjos estruturais, a forma do casco, o aparelho, a mastreação e o velame podem fornecer uma via de acesso direta à cultura material e à tecnologia náutica contemporâneas ao acidente, possibilitando a utilização desse registro arqueológico em problemáticas locais, inter-regionais e globais de pesquisa.

Destacamos não apenas os navios como frutos de investigação, mas também objetos de transporte, como as ânforas, vasilhames de cerâmica que se tornaram tão emblemáticos quanto os produtos que transportavam. Apesar da recente popularidade dos estudos *longue durée* sobre o Mediterrâneo e a despeito dos inúmeros estudos sobre a arqueologia de ânforas mediterrânicas e do papel desse mar como canal disseminador do comércio e da cultura, poucos trabalhos contemplaram a ânfora como uma embalagem racional, eficiente e longeva, inserida no contexto amplo da história dos contentores (Duprat, 2018, p. 161).

Ao intercalarmos a cultura material e as práticas e dinâmicas do Mar Mediterrâneo e sua relação com as comunidades e o ambiente, temos a Etnoarqueologia como ferramenta para entender esses processos na longa duração. Segundo Yannis Hamilakis (2016, p.681), a Etnoarqueologia está longe de ser uma mera subdisciplina arqueológica ou algo do passado. Trata-se da própria definição da Arqueologia em si. A Etnoarqueologia possui uma intrínseca relação com a crítica pós-colonial, uma vez que esta última busca alternativas analíticas não binárias do colonialismo e comunidades locais, contrapondo a visão unilateral e colonizadora da história. Ao compreendermos suas práticas no passado e no presente, encontramos questões que importam não apenas para as comunidades históricas, mas também para comunidades contemporâneas que vivem nos legados ou nas correntes contínuas do colonialismo

O minidocumentário *Siracusa, cidade antiga* descreve o impacto do Mar Mediterrâneo na memória histórica das comunidades e no comércio local. Os pescadores que vivem hoje na cidade, conhecida por eles como *Porto Piccolo* e descrita como “refúgio de todos”, intermediam essa ligação entre o passado e o presente, comentam sobre a vida ligada ao mar e sobre suas memórias antigas: “Eu fiz a mesma vida no mar desde pequeno, dos oito anos, trabalhei no mar até hoje. Trabalhei. Essa é a vida que temos aqui desde sempre. Quando pequeno e quando grande. Agora estamos aqui.”

Quando questionados sobre as mudanças ao longo do tempo, continuam:

Assim, assim, era assim. Mas havia muita gente, muitos barcos, muita gente que trabalhava. Centenas de pessoas. Todos os dias os barcos chegavam, como esses ou maiores, mas sem motor. Se trabalhava, se trabalhava. E se puxava a rede do mar à mão. Se trabalhava da noite até de manhã. E se vendia aqui. Tudo o que se comprava...e depois levava para vender na cidade. Siracusa era pequena. Tinha 40 mil habitantes, agora tem 140 mil.

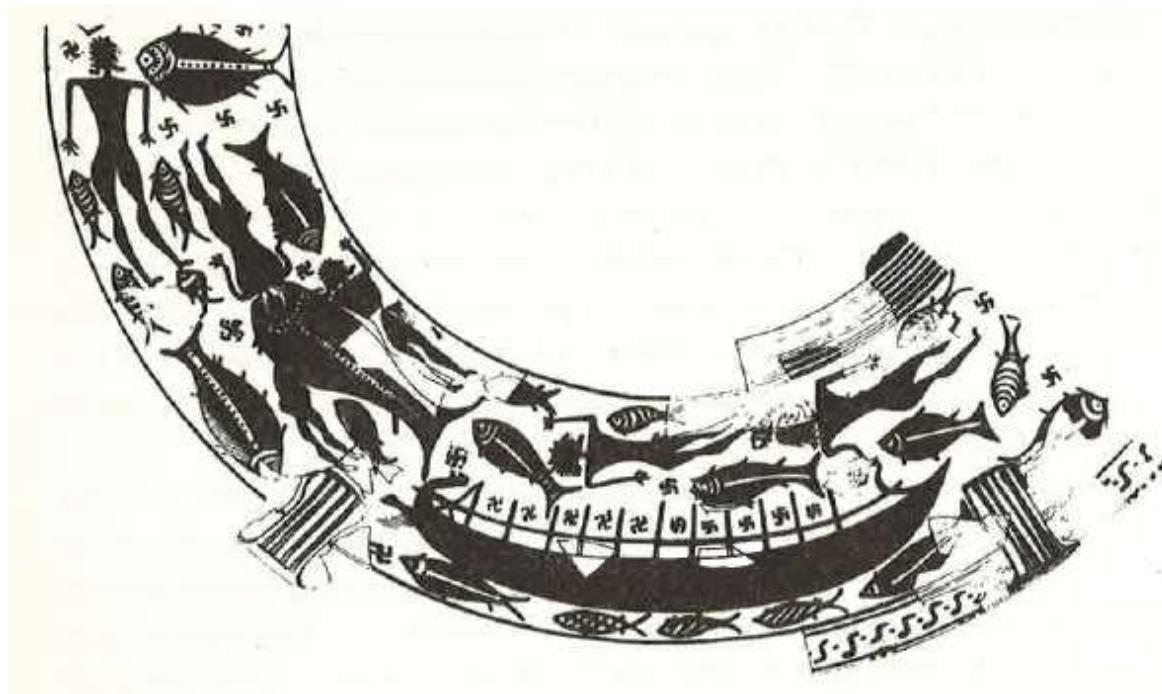
Ao mesmo tempo que os pescadores comentam sobre a expansão habitacional, relacionada com as dinâmicas de território e aspectos históricos, econômicos, sociais e políticos, o filme expõe um panorama da Antiguidade, quando os gregos começaram a fundar a *polis* fora do território grego, no século VIII a.C., aproveitando as rotas comerciais que já conheciam. Ao comentar sobre a importância do mar para as populações antigas, Michel Gras (1998, p. 5) descreve o Mediterrâneo como um cimento líquido, conectando culturas diversas. O autor acrescenta:

As suas águas transportam navios e homens mas, pela força primordial que representam, as massas líquidas poderiam levar-nos ao coração dos mais sofisticados sistemas de representação do mundo. E os Antigos não conseguiram decidir-se a pensar o mar como um objecto, distante e longínquo. Irá figurar nos primeiros mapas do mundo, elaborados então pelos gregos arcaicos.

As populações antigas viam o Mediterrâneo como uma inesgotável reserva de peixes. Além de sua importância para a alimentação e o comércio, o mar também carregava um elo intrínseco com a religião e cultura. Por exemplo, os golfinhos carnívoros eram caros a Apolo e a Dioniso, sendo descritos como "amigos do canto da flauta" (Eurípides, *Electra*, 435), enquanto atuns, igualmente carnívoros (*sarcophagoi*), cheios de sangue, eram oferecidos em sacrifício a Poseidon.

Os antigos eram sensíveis às grandes migrações sazonais e coletivas de peixes (Hdt., II, 93) e outros animais. Ao traçarmos uma linha com o presente, é possível perceber que o comércio da pesca não se conecta apenas com a alimentação, mas também com o cotidiano e com a memória das populações antigas e contemporâneas.

Figura 3 - Naufrágio em uma cratera de Pitecussai, Ischia



Fonte: Gras (1998, p. 32).

Analisando todos esses parâmetros e informações que, embora se diferenciem, convergem entre passado e presente do Mar Mediterrâneo, podemos utilizar a Etnoarqueologia como uma abordagem interessante, principalmente se considerarmos a perspectiva defendida por Alfredo González-Ruibal (2006), em seu artigo *The past is tomorrow. Towards an Archaeology of the vanishing present*. Segundo o autor, em vez de seguir um caminho focado no que é considerado algo puramente do passado, a Etnoarqueologia pode oferecer uma contribuição significativa para a Arqueologia como um todo, ao abordar a multiplicidade de tempos na cultura que estuda. Segundo González-Ruibal (2006, p. 112):

No entanto, ao fazê-lo, a etnoarqueologia tem, em primeiro lugar, de deixar cair o seu prefixo "etno" e reformular-se como *tour tribunal* da arqueologia: a arqueologia do presente, na medida em que lida com pessoas que estão vivas e coisas que estão em pleno uso, e que aceita que todos os presentes estão emaranhados com uma diversidade de passados em um tempo de percolação.

No contexto dos naufrágios, da movimentação de pessoas, das fronteiras marítimas e de sua cultura material, o mar destaca-se como uma unidade de análise histórica e cultural privilegiada nas discussões sobre o mundo moderno, principalmente ao se analisar o conceito da diáspora sob a especificidade geopolítica e geocultural (Gilroy,

2001, p. 30). Nesse ambiente, os navios, por exemplo, concentram a imagem de um sistema vivo, microcultural e micropolítico em movimento, devendo ser pensados como unidades culturais e políticas ao invés de incorporações abstratas do comércio marítimo: “Eles eram algo mais — um meio de conduzir a dissensão política e, talvez, um modo de produção cultural distinto” (Gilroy, 2001, p. 38; 60).

Hamilakis (2018, p. 519) discute a cultura material relacionada às questões dos refugiados e da migração, principalmente através das embarcações clandestinas. O arqueólogo segue a mesma dinâmica proposta por González-Ruibal, ao afirmar que a Etnoarqueologia envolve debates contemporâneos mais vastos sobre a ontologia da Arqueologia, seus fundamentos políticos e seu papel na contemporaneidade. A disciplina deixou de ser uma abordagem arqueológica voltada exclusivamente à compreensão das populações no passado para se transformar em uma possibilidade de entender as populações do presente em termos de suas relações com a natureza e a sobrenatureza (González-Ruibal, 2009, p. 122).

Ampliando ainda mais o debate, a etnografia arqueológica não deve ser vista como um método ou uma subdisciplina, mas como um espaço comum e transcultural de coexistência e interação entre pessoas e comunidades de diversas origens. Nesse sentido, profissionais como arqueólogos, antropólogos socioculturais, artistas e estudiosos de outros campos colaboram em um diálogo contínuo, criativo e produtivo com pessoas e comunidades, com os seus compromissos discursivos e práticos envolvendo matéria e tempo (Hamilakis, 2016, p. 680)

Sobre os naufrágios contemporâneos relacionados à migração em massa para a Europa, o autor afirma que Mediterrâneo tem se transformado em um cemitério, com as suas costas repletas de restos materiais dessa experiência de travessia de fronteiras. Durante uma visita à ilha grega de Lesbos, em 2016, Hamilakis encontrou vários sítios arqueológicos, alguns ainda com traços olfativos de pessoas em fuga. Os numerosos vestígios de passagem da fronteira, recolhidos nas praias da ilha por voluntários e pelas autoridades municipais, vêm se tornando um patrimônio espetacular e obscuro, sendo visitado por turistas e outras pessoas (Figura 4).

Figura 4 - Cemitério de “coletes-salva vidas”, próximo a Molyvos, na ilha fronteiriça grega de Lesbos



Fonte: Hamilakis (2018).

Apesar das dificuldades associadas à instrumentalização de experiências frequentemente assustadoras, dolorosas ou trágicas – como testemunhar os cemitérios informais e improvisados nas ilhas fronteiriças mediterrânicas, com as suas sepulturas simples e anônimas – Hamilakis (2018, p. 518) acredita que os arqueólogos têm muito a contribuir no contexto atual, trazendo conhecimentos sobre materialidade e temporalidade.

Uma etnografia arqueológica eticamente e politicamente sensível da migração forçada contemporânea não só é possível como também necessária e urgente. Isto envolveria não só o registo dos restos materiais encontrados, mas também, e talvez o mais importante, estar presente, testemunhando, divulgando informação e experiência a outros, elevando a consciência, dirigindo a atenção sensorial para as materialidades e afetividades que ou passam despercebidas ou são propositalmente reprimidas. Ao mesmo tempo, isto implicaria entrar em diálogo com migrantes e atravessadores de fronteiras, compreender as suas próprias sensibilidades materiais e temporais, as suas próprias percepções e práticas sobre o tempo e a matéria, as suas próprias arqueologias (Hamilakis, 2016, p. 681).

Não se trata apenas de uma Arqueologia do Presente, mas de uma abordagem que considera os efeitos políticos de diferentes tempos e os materiais históricos que nos rodeiam e que precisam ser ouvidos. É primordial que passemos de uma Arqueologia colonial ou nacional, com um discurso simplista, supostamente pós-colonial, que abraça a diferença e a pluralidade, para as arqueologias decoloniais, que reconhecem que a descolonização é um processo contínuo e não um objetivo que foi ou será alcançado a qualquer momento. Essas arqueologias reflexivas se esforçam continuamente para descolonizar suas próprias ontologias, discursos e práticas, bem como para se posicionar de forma crítica nos campos de batalha do presente (Hamilakis, 2018).

Conclusões

De acordo com González-Ruibal (2006, p. 122), a diferenciação entre o passado e o presente deve ser vista como um quadro complexo, que entrelaça uma mistura de objetos de variadas temporalidades. Nesse contexto, a etnografia arqueológica se torna um caminho de transformação mútua, exigindo que *escavemos* a nossa própria subjetividade coletiva e nossa cultura disciplinar. Ao mesmo tempo, tais processos devem estar sintonizados com a natureza multissensorial da experiência, envolvendo tanto “investigadores” como “interlocutores” (Hamilakis, 2018, p. 519).

Ao longo da história, o Mediterrâneo tem sido palco de mobilidades, entrelaçado com a cultura material resultante da ação entre pessoas e ambiente. Desde a Antiguidade, muitos aspectos mudaram, como a questão da navegação e das razões dos trágicos acidentes marítimos. Assim como os objetos do contexto antigo – como ânforas, barcos e/ou velas e aspectos relacionados ao comércio, alimentação e religião – são essenciais para se compreender as sociedades antigas e compor um quadro mais próximo das reflexões arqueológicas. As emblemáticas contemporâneas e o uso da Etnoarqueologia podem aprofundar ainda mais essas questões, sejam elas interligadas com a construção de memórias de habitantes locais e sua percepção do meio ambiente ou com questões mais urgentes e globais, como o contexto de migração de refugiados, exposto por Hamilakis. Ao mesmo tempo em que esse mar atua como um meio de sobrevivência, locomoção e construção de memória, também é visto como rota de fuga de milhares de refugiados que enfrentam situações extremas em seus locais de origem.

Referências

Documentação textual

- EURÍPEDES. Electra. Tradução de Roosevelt Rocha. *Revista do Laboratório de Dramaturgia*, v. 11, Ano 4, 2019.
- HERÓDOTO. Histórias: livro VIII. Tradução José Ribeiro Ferreira e Carmem Leal Soares. Lisboa: Edições 70, 2002.
- HERÓDOTO. *Histórias*: Livro II. Tradução Maria Aparecida de Oliveira Silva. São Paulo: Edipro, 2016.

Obras de apoio

- ARNAUD, P. *Les routes de la navigation antique: itinéraires en Méditerranée*. Paris: Éditions Errance, 2005.
- BRAUDEL, F. *O Mediterrâneo e o mundo mediterrâneo na época de Filipe II*. Rio de Janeiro: Dom Quixote, 1983.
- BROODBANK, C. *The making of the Middle Sea: a history of Mediterranean from the beginning to the emerge of Classical World*. London: Thames & Hudson, 2013.
- CERQUEIRA, F. Va. Mobilidades, contatos e colonização na Antiguidade Grega. *Cadernos do LEPAARQ*, p. 71-75, 2018.
- CLEMENT, R. W. The Mediterranean: what, why, and how. *Mediterranean Studies*, v. 20, n. 1, p. 114-120, 2012.
- CONSTANTAKOPOULOU, C. *The dance of the islands*. Oxford: Oxford University Press, 2007.
- CRAVEIRO, R. ONU pede ação urgente e decisiva para evitar tragédias no Mediterrâneo. *Correio Brasiliense*, 17 jun. 2023. Disponível em: <https://www.correiobraziliense.com.br/mundo/2023/06/5102369-onu-pede-acao-urgente-e-decisiva-para-evitar-tragedias-no-mediterraneo.html>. Acesso em: 30 abr. 2024.
- DUPRAT, P. P. As ânforas e a conteinerização de produtos no Mediterrâneo. *NEARCO-Revista Eletrônica de Antiguidade e Medievo*, v. 10, n. 1, p. 160-184, 2018.
- GILROY, P. *O Atlântico negro: modernidade e dupla consciência*. Rio de Janeiro: Editora 34, 2001.
- GONZÁLEZ-RUIBAL, A. De la etnoarqueología a la Arqueología del presente. In: SALAZAR, J. et al. (ed.). *Mundos tribales: una visión etnoarqueológica*. Valencia: Servicio de Publicaciones de la Diputación de Valencia, 2009. p.16-27.

- GONZÁLEZ-RUIBAL, A. The past is tomorrow. Towards an Archaeology of the vanishing present. *Norwegian Archaeological Review*, v. 39, n. 2, p. 110-125, 2006.
- GORDON, M. J. Insularity and identity in Roman Cyprus: connectivity, complexity, and cultural change. In: KOUREMENOS, A. (ed.). *Insularity and identity in the Roman Mediterranean*. London: Oxbow Books, 2018.
- GRAS, M. *O Mediterrâneo arcaico*. Lisboa: Teorema, 1998.
- GUARINELLO, N. L. Ordem, integração e fronteiras no Império Romano, um ensaio. *Mare Nostrum*, ano 2010, v. 1.
- GUIA GEOGRÁFICO. Mar Mediterrâneo. Disponível em: <https://guiageografico.com/mapas/mapa/mapa-mediterraneo-fisico.jpg>. Acesso em: 07 ago. 2024.
- HAMILAKIS Y. Decolonial archaeology as social justice. *Antiquity*, v. 92, n. 362, p. 518-520, 2018.
- HAMILAKIS, Y. Decolonial archaeologies: from ethnoarchaeology to archaeological ethnography. *World Archaeology*, v. 48, n. 5, p. 678-682, 2016.
- HODOS, T. Balancing macro-and micro-scales in global-context understanding. *Archeological Dialogues*, v. 29, n. 1, p. 21-23, 2022.
- HODOS, T. *The archaeology of the Mediterranean Iron Age: a globalising world c. 1100-600 BCE*. Cambridge: Cambridge University Press, 2020.
- HORDEN, P.; PURCELL, N. *The corrupting sea: a study of Mediterranean history*. Oxford: Blackwell, 2000.
- JOURDAN, C. A. Sob as ondas e tempestades: os epitáfios sobre a morte no mar e no imaginário grego. In: SOUZA, C. D.; SILVA, M. A. O. (org.). *Morte e vida na Grécia Antiga, olhares interdisciplinares*. Teresina: EDUFPI, 2020.
- LABECA – Laboratório de Estudos sobre a cidade antiga. s.d. Disponível em: <http://labeca.mae.usp.br/>. Acesso em: 07 ago. 2024.
- LABECA. *Siracusa, Cidade Antiga*. 02 ago. 2020. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=D-NJBb_7vBc. Acesso em: 07 ago. 2024.
- MAYÉN, E. C. Un texto en tres duraciones: Braudel y el Mediterráneo. *Temas antropológicos: Revista Científica de Investigaciones Regionales*, v. 34, n. 2, p. 155-178, 2012.
- MEDITERRANIAN POLITICS. *About this journal*. s. d. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/journals/fmed20/about-this-journal#aims-and-scope>. Acesso em: 07 ago. 2024.
- SILVA, F. A. Etnoarqueologia: uma perspectiva arqueológica para o estudo da cultura material. *Métis: história & cultura*, v. 8, n. 16, p. 121-139, 2009.
- SILVA, G. V. *Os antigos e nós: ensaios sobre a Grécia e Roma*. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, Secretaria de Ensino à Distância, 2014.

TORRES, R. et al. Mapeando em profundidade: a integração de técnicas digitais para a pesquisa arqueológica de sítios de naufrágios históricos. *Vestígios-Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica*, v. 11, n. 1, p. 107-134, 2017.

Resenhas

Reviews

A estética da doença em Lucrécio

The aesthetics of disease in Lucretius

KAZANTZIDIS, George. *Lucretius on disease: the poetics of morbidity in 'De rerum natura'*. Berlin; Boston: Walter de Gruyter, 2021. 211 pp.

Alessandro Rolim de Moura*

Recebido em: 05/03/2024
Aprovado em: 20/06/2024

Um célebre passo do *De rerum natura* (1, 926-950), Lucrécio compara o mel que se passa na borda de um copo contendo um amargo remédio para crianças doentes à doce poesia com a qual o poeta pretende veicular o difícil tema filosófico de sua obra. George Kazantzidis chama a atenção para o modo como Lucrécio aqui se coloca num papel análogo ao de um médico e para a conexão dessa imagem com a antiga tradição que vê a filosofia como medicina da alma. O mel, no entanto, como comentam várias fontes antigas, incluindo o próprio Lucrécio (*DRN.*, 4, 663-672), pode ter sabor amargo para o paladar de pessoas em certas condições mórbidas. Considerando que a filosofia de Lucrécio só pode ser vista como remédio da alma se subentendemos que o seu leitor está, em algum nível, doente, Kazantzidis se pergunta se o mel da poesia do *De rerum natura* não pode também nos despertar uma percepção mais amarga. Esse raciocínio ocupa as primeiras páginas (1-6) da Introdução do livro aqui resenhado, numa apropriada sugestão de que o tema da doença tem no poema uma insuspeitada importância e significados complexos. A leitura da obra de Lucrécio, que ganhou recentemente nova tradução no Brasil (Gonçalves, 2021; resenha em Freitas, 2023) tende a se beneficiar bastante também desta nova contribuição crítica, cujas ideias principais procuro destrar abaixo.

* Alessandro Rolim de Moura é Professor de Literatura Grega e Latina da Universidade Federal do Paraná. Doutor em Letras Clássicas pela Universidade de Oxford, possui mestrado em Letras Clássicas pela Universidade de São Paulo e graduação em Letras - Português e Latim pela Universidade Federal do Paraná. Foi pesquisador em estágio pós-doutoral da Universidade Demócrito da Trácia, Grécia (com apoio do CNPq), ocasião em que começou a elaborar esta resenha. Atuou também como Visiting Fellow do Institute of Classical Studies, School of Advanced Study, University of London, e Pesquisador Colaborador do Instituto de Estudos da Linguagem, Universidade de Campinas.

Em oposição à visão mais tradicional, que vê a doença no *De rerum natura* como “simplesmente um problema a ser resolvido e então dispensado” (p. 6), Kazantzidis argumenta que a doença não só é um conceito importante na filosofia lucreciana, mas também tem uma presença tão forte na narrativa, que se torna um elemento da estética do poema. Essas ideias básicas desdobram-se nos quatro capítulos que se seguem à Introdução, nos quais o autor explora principalmente os seguintes temas: (i) o papel da doença como “arquiteto da morte” (*leti fabricator*, DRN., 3, 472), o qual, como sugere o oxímoro, não só (ou não exatamente) destrói, mas também (ou mais propriamente) dissolve compostos atômicos para que seus elementos possam se reorganizar em novas formas; (ii) a função de imagens de doença como articuladores da unidade do texto; (iii) o uso da linguagem figurada em passos que tratam de doenças como promotora de desvios em relação à língua técnica da medicina, enfatizando a sensação de estranhamento em relação ao próprio corpo às vezes causada em nós por enfermidades, de modo que o poema conecta frequentemente a doença ao extraordinário e bizarro; (iv) e, por fim, a produção do efeito do sublime através das cenas da peste no livro 6, cenas assustadoras mas não desprovidas de maravilhamento. É importante salientar que, para Kazantzidis, esse enfoque na doença não significa que o crítico defenda uma visão “pessimista” de Lucrécio, muito embora traga à tona fatores que perturbam a ideia comum de que o poema é mensageiro de uma paz espiritual. A doença é não só uma força perturbadora, mas é também parte, de um lado, de uma dinâmica natural de reordenação da matéria e, de outro, uma das forças que cooperam, no *De rerum natura*, para uma composição poética coerente. Comentemos cada um desses pontos com mais vagar.

No capítulo 1, “Disease and the (Un)Making of the World” (p. 11-36), Kazantzidis propõe inicialmente uma análise da expressão *leti fabricator* (3.472), que, como vimos, Lucrécio aplica à doença. Essa metáfora sem precedentes, que dá à doença uma disposição ativa, é o objeto da seção 1.1, “Disease as an Architect” (p. 13-20), na qual a ideia principal é de que tal locução sugere, junto com outros traços do poema, que a doença desempenha no universo lucreiano um papel análogo ao que os deuses teriam num mundo criado e ordenado por desígnios divinos. Na cosmologia do *De rerum natura*, como se sabe, o mundo é produto de encontros e desencontros aleatórios de átomos, e nesse mundo, ao que parece, o acaso segue “ocupando uma posição proeminente” (p. 14). Ocorre que *fabricator* justamente sugere plano e criação, como numa cosmologia teleológica, e o uso da palavra é ainda mais notável num poema que em geral evita, na descrição do universo, analogias retiradas do campo semântico dos artefatos, justamente por evocarem uma tal visão teleológica. *Fabricator* ocorre, por exemplo, na tradução de Cícero para o *Timeu* platônico, no capítulo 6 (*ille fabricator* vertendo ὁ τεκταινόμενος), para referir o criador do

universo (ver *Ti.*, 28c-29a). A escolha de Lucrécio estaria relacionada ao que a crítica tem identificado como uma postura de ataque a Platão, especialmente ao *Timeu*, existente no *De rerum natura*. Nesse diálogo de Platão, o mundo não se pode dissolver senão por intervenção do mesmo deus que o criou (*Ti.* 32b-c), enquanto o mundo lucreiano, ao contrário, pode se dissolver por acaso. Se no *Timeu* o mundo, diferentemente dos mortais que o habitam, não está sujeito a doenças (*Ti.* 32c-33d), em Lucrécio a mortalidade do mundo é associada à sua sujeição a forças análogas às doenças que afetam o corpo humano. Os *morbi* do mundo são os terremotos, as enchentes e outros desastres dessa magnitude. Assim, o uso de certa forma irônica de *fabricator* por Lucrécio teria o fim de “subverter o mundo ‘saudável’ de Platão” (p. 19). Para Lucrécio, portanto, não só os seres mortais que nele vivem são passíveis de destruição, mas também o mundo como um todo o é, e entre os agentes dessa destruição está, não uma força divina, mas a doença, ela própria um produto do acaso, mas aqui curiosamente imbuída de um poder de fabricação. Isso também porque “a natureza não permite que nenhuma coisa nasça senão ajudada pela morte de outra coisa” (*DRN.*, 1, 263-264).

Na seção 1.2, “Re-reading the *clinamen*” (p. 20-32), Kazantzidis expande a argumentação das páginas anteriores na direção de um dos conceitos mais instigantes e polêmicos encontrados no *De rerum natura*, a saber, o *clinamen*: o desvio ou inclinação no movimento dos átomos. Estes são descritos, no passo 2, 216-224, em queda pelo vazio, em trajetórias retas e paralelas, exceto pelo fato de que, “em momento muito incerto e em lugares incertos” (218-219: *incerto tempore ferme / incertisque locis*), desviam-se um pouco de seu curso, propiciando choques entre si. São tais colisões que permitem a agregação dos átomos e o surgimento de todas as coisas que eles compõem. Sem tal choque (*plaga*), nada do que existe teria vindo à luz. Como sublinha Kazantzidis, é também por meio de choques atômicos que, para Lucrécio, em outros momentos, as coisas sofrem golpes e ferimentos, levando-as à dissolução. Assim, o mesmo princípio físico preside à gênese e à destruição dos seres. Kazantzidis enxerga o duplo valor desses encontros em diversos planos do poema, como no tratamento do amor e do sexo, que são produto de uma espécie de doença cujos efeitos são a um só tempo atenuados e alimentados por *plagae*, “golpes, ferimentos” (*DRN.*, 4.1070). Na descrição do ato sexual de *DRN.*, 4, 1101-1111, o crítico encontra paralelos (apoiados em algumas semelhanças linguísticas) com a situação dos átomos: estes são partículas indivisíveis que nunca poderão se misturar completamente umas com as outras, razão pela qual os compostos resultantes serão sempre imperfeitos e sujeitos à dissolução, de modo semelhante ao que ocorre no sexo, quando os amantes, por mais que almejam a uma completa fusão, não podem alcançá-la jamais (p. 22-23).

O termo *clinamen* é, ao que tudo indica, tradução do grego παρέγκλισις, que, embora não ocorra nos textos supérstites de Epicuro, aparece em fontes posteriores, como em Filodemo (*De signis*, col., 36.12-13). Ora, esse termo grego também é parte da nomenclatura da medicina, na qual designa uma inflexão mórbida do útero (e.g., ps.-Galen, *Definitiones medicae* 19, 453-454 K.). Seria isso uma pista de que o desvio atômico designado por *clinamen* está “conceitualmente inserido numa linguagem que está prenhe de associações patológicas” (p. 27), isto é, que evocam desordem orgânica? Não é interessante imaginar que os movimentos paralelos da queda dos átomos no vazio, antes do *clinamen*, sugerem uma perfeita ordem, uma absoluta regularidade que o *clinamen* vem perturbar, dando origem a um mundo imperfeito? Talvez essas questões possam ajudar nos debates sobre o *clinamen* em Lucrécio e na filosofia epicurista como um todo. Não há consenso entre os estudiosos quanto a vários problemas sugeridos pelo conceito. Esse desvio, supõe-se, ocorre por acaso, sem causa alguma. Ele teria ocorrido apenas no primeiro surgimento das coisas ou é um movimento casual que continua ocorrendo no microscópico mundo dos átomos? Ele é apenas o fundamento atômico do livre arbítrio ou é também a razão do acaso em todos os fenômenos? Como conciliar o acaso dessa inclinação atômica com as relativas estabilidade e ordem de muitos fenômenos naturais (os *foedera naturae*)? A conclusão do capítulo (p. 33-36) amarra essas ideias introduzindo uma primeira abordagem da peste de Atenas em *DRN* 6, tema naturalmente central para o livro. Surgida por casuais encontros atômicos (como toda doença), a epidemia traz enorme sofrimento mas também resultados positivos, como um enfraquecimento da religião (algo desejável na visão lucreiana). Paralelos entre a descrição do sofrimento das vítimas da peste (*DRN.*, 6, 1245, 1248) e uma passagem anterior que nos apresenta o nascimento de uma criança (5, 223-226) dão a entender, para Kazantzidis, que “a peste põe fim à vida, mas não sem sugerir que uma nova vida encontra-se mais à frente” (p. 36).

O capítulo 2, “Disease, Closure and the Sense of an Ending” (p. 37-75), revisita o tema da arquitetura do poema através do tema da doença. Muito embora exista a possibilidade de que o *De rerum natura* seja um poema inacabado, a forma com que chegou até nós revela indícios de uma construção cuidadosa. Kazantzidis propõe-se a demonstrar que o texto aborda a doença em momentos-chave, nos encerramentos dos livros 3 e 4, em uma gradual prefiguração do fim do livro 6 e do poema como um todo, em que aborda, como vimos, a peste de Atenas. À medida que nos aproximamos do final do livro 6, haveria um paulatino afastamento de uma concepção de doença que é mais vaga, metafórica ou associada a estados mentais, em direção a dores físicas e doenças que afetam o corpo. Como mostra Kazantzidis, ainda que a “alma” (isto é, a parte de nós que Lucrécio subdivide em *animus* e *anima*, sem ter uma palavra para o todo da “alma”)

seja para o poeta uma realidade estritamente material, ele distingue entre as afecções da "alma" (para as quais prefere os termos *aeger* e *aegrescere*) e as doenças do corpo (que se descrevem com a palavra *morbus*). No entanto, Lucrécio está mergulhado nas dificuldades enfrentadas por outros autores antigos quando se trata de estabelecer os limites entre o que são paixões excessivas ou fraquezas morais e psicológicas e o que merece efetivamente um diagnóstico de doença mental. Esse ponto é brilhantemente discutido na seção 2.1, "What's in a Disease?" (p. 41-51), sobretudo pela comparação proposta entre *DRN.*, 3, 1053-1075 e um fragmento de Menandro (*Phasma* 31-43). Vem à tona a ambiguidade do "peso" que, segundo Lucrécio, muitos homens sentem existir em sua mente (3, 1054: *pondus inesse animo*), o indefinível desconforto que os torna, quase a um só tempo, inquietos e inativos, entregando-se a viagens sem sentido ou ao sono excessivo. Seria o medo da morte? O fragmento de Menandro, que tem várias imagens semelhantes às do passo de Lucrécio, apresenta um escravo que justamente discute com seu senhor, Fídias, a natureza do desconforto emocional de que este se queixa. Fídias acha que está doente. O escravo entende que se trata apenas de tolice alimentada por ócio exagerado e por desejos pouco realistas.

Na seção 2.2, "Sex Can Kill" (p. 51-60), Kazantzidis expõe o diálogo entre o final do livro 3 e o do 4. Enquanto no primeiro temos o retrato de indivíduos que perderam o interesse pela vida, no segundo, em contraste, o leitor se depara com os intensos movimentos da paixão. Trata-se, no último caso, da célebre diatribe lucreiana contra o desejo amoroso. No encerramento do livro 3, há semelhanças com a condição patológica designada pelo termo *lethargus*, "letargia", enquanto, no livro 4, as circunstâncias mais agitadas da paixão amorosa evocam o *furor*, "loucura". É sabido que existe uma vasta tradição, tanto em grego quanto em latim, de entender o amor como uma doença. Kazantzidis enfatiza, contudo, que isso não é apenas uma metáfora, já que a literatura médica antiga contém descrições do desejo erótico como uma enfermidade (e.g., *Sor.*, *Gyn.*, 1, 30). Tanto do ponto de vista conceitual quanto em termos da linguagem utilizada, Lucrécio se aproxima dessas fontes médicas. A semelhança entre a abordagem lucreiana da sexualidade e descrições de patologias é reforçada por paralelos entre o final do livro 4 e outros trechos do livro 3 além do final deste, como é o caso de 3, 152-158, em que se descrevem os efeitos do *terror animi*, e de 3.487-509, em que o tema é a epilepsia (sendo que os ataques epiléticos são comparados ao êxtase sexual em outras fontes antigas, inclusive ligadas à medicina). Em relação ao final do livro 3, concentrado numa espécie de *taedium uitae*, o encerramento do 4 tem um foco mais claro em sintomas corpóreos, especialmente porque o desejo é reduzido por Lucrécio a um fundamento físico, a saber, sobretudo ao excesso de fluidos no interior do organismo.

Em 2.3, "The End of it All" (p. 60-67), aprofunda-se mais o trabalho com as conexões entre passagens tratando de doenças (ou fenômenos análogos) no poema, as quais, em sua progressiva corporificação, culminam com a peste do encerramento da obra. A cuidada reelaboração lucreciana (6, 1138-1286) do passo correspondente em Tucídides (2, 47-54) é bem explicada, demonstrando-se que o poeta latino enriquece a narrativa grega com informações médicas adicionais, além de dar uma ênfase maior à morte. O trecho 6, 1182-1196, sobre os sinais clínicos de que os doentes estavam perto de morrer, não tem correspondente em Tucídides, enquanto o passo do historiador grego sobre as pessoas que sobreviveram ao contágio e tinham maior compaixão com os doentes e sobre a raridade de segundo contágio, que nunca era fatal (2, 51, 6), inexiste no poema latino. Assim, diz Kazantzidis, "*[t]here is a strong sense of finality here which suggests that the plague is no accidental ending*" (p. 67). Também são interessantes (e aterrorizantes) na versão de Lucrécio as cenas de mistura entre a vida e a morte, os estados liminares em que a morte está sabidamente próxima mas o sofrimento persiste, os quais, como observa Kazantzidis, subvertem ao menos em parte o princípio epicurista de que a morte não é nada para nós, porque nem estamos presentes nela, nem ela está presente enquanto vivemos (*Carta a Meneceu* 125). Essa problematização de Epicuro também se discute na seção 2.4, "Plague and the Suffering Body" (p. 67-74): segundo Diógenes Laércio 10, 22, Epicuro morreu em meio a consideráveis sofrimentos físicos, causados pelas doenças de que padecia, mas encontrou uma compensação suficiente, em seus últimos momentos, na memória dos diálogos que tivera com Idomeneu. Ora, essa segurança de que o espírito sereno do sábio o fará suportar com dignidade a dor física não é exatamente o que nos oferece a narrativa da epidemia em *DRN* 6, em que não se faz referência alguma a compensações desse tipo que alguém tenha alcançado na Atenas da época ou que nós, leitores, possamos alcançar ao assistir às perturbadoras cenas da peste imbuídos de algum princípio filosófico. Existe, é claro, a possibilidade de que o poeta tencionasse acrescentar alguma reflexão desse teor mas não tenha tido tempo de redigí-la. O que permanece, de qualquer forma, é um cru retrato da fragilidade do ser humano.

O capítulo 3, "Disease and the Marvellous. Epilepsy in Book 3 and 6" (p. 76-121), começa estabelecendo as proximidades entre a abordagem da epilepsia oferecida por Lucrécio e aquela encontrada na tradição hipocrática (seção 3.1, "Epilepsy and the Hippocratic Tradition", p. 78-89), pois Lucrécio tem ecléticas combinações de princípios epicuristas com a literatura médica, que muitas vezes está baseada em fundamentos distintos, como o da biologia dos humores. A proximidade mais relevante para a argumentação do livro, no entanto, reside no fato de que tanto o *corpus* hipocrático quanto Lucrécio procuraram entender a epilepsia em suas causas naturais, eliminando ou

reduzindo o espaço do maravilhamento diante de fenômenos que não receberam a devida explicação. Isso se relaciona com a famosa colocação de Aristóteles de que a filosofia começa com uma admiração, a qual, no entanto, conforme avança o conhecimento sobre as causas, deve ser de certa forma substituída por uma compreensão serena (*Metaph.*, 983a12-21). Daí o frequente uso, no corpus hipocrático, de expressões como οὐδὲν θαυμαστόν, “nada para ser admirado”, e a presença de *nimirum* em *DRN.*, 3, 492 (no trecho sobre a epilepsia).

Mas o poeta do *De rerum natura* não mantém essa postura de modo absoluto, como bem demonstram as seções 3.2, “Epilepsy Re-considered” (p. 89-98), e 3.3, “Epilepsy, Earthquakes and Volcanic Eruptions. Reinstating the Wondrous in a World of Sickness” (p. 99-108). A crise de epilepsia atinge o doente *ut fulminis ictu*, “como o impacto de um raio” (*DRN.*, 3, 488), uma comparação que evoca uma intervenção divina (de Júpiter), recurso especialmente notável quando se trata de uma enfermidade tradicionalmente entendida como causada por forças sobrenaturais, ainda mais num poema que deveria, supostamente, evitar símiles que não tenham um valor claramente ilustrativo para a argumentação científica. Também chama a atenção que, enquanto as doenças no *De rerum natura* são em geral explicadas como o efeito de átomos que atingem o ser humano provenientes do exterior do nosso corpo, as palavras de Lucrécio para descrever o que ocorre quando termina o ataque epilético sugerem um elemento que age a partir do interior do organismo (*DRN.*, 3, 502-503): *inde ubi iam morbi reflexit causa, redditque / in latebras acer corrupti corporis umor [...]*, “Daí, quando a causa da doença já retrocedeu e o áspero humor voltou para os esconderijos do corpo enfermo [...].” Enquanto *umor* é uma espécie de concessão à medicina hipocrática, Kazantzidis vê no trecho semelhança com a insidiosa ação de uma serpente, relacionando-a com outras instâncias da tradição poética que descrevem doenças como forças que têm uma vida própria (como, por exemplo, em diversos passos do *Filoctetes* de Sófocles). São fatores que introduzem um toque de mistério nessas descrições objetivas e infundem na doença algo que torna o corpo humano estranho ao próprio enfermo.

Por outro lado, há semelhanças linguísticas entre a descrição lucreiana da crise epilética e a de grandes convulsões naturais, como terremotos e erupções vulcânicas (afinal, também doenças do mundo). Em outro trecho, quando Lucrécio fala da erisipela (6, 655-669), existe uma associação explícita entre a destruição causada pela doença e aquela gerada pelos sismos e tornados e pelas erupções do Etna. Apesar de nesse trecho (e também um pouco antes, em *DRN.*, 6, 653-654) Lucrécio dizer claramente que, munidos do correto conhecimento, não devemos nos espantar com esses fenômenos (nem com a doença, nem com as catástrofes naturais), há momentos em que ele acaba por deixar

transparecer um sentimento de admiração ou maravilhamento diante do espetáculo da natureza (e.g., 6, 692, *mirando pondere*, ou 6, 328, *impete miro*). Em 3, 28-30, o poeta admite que a descoberta do poder da natureza lhe causa um “deleite divino” (*diuina uoluptas*) e um “arrepio” (*horror*). A palavra usada para este último efeito poderia ser traduzida também por “espanto” ou “horror”. O “medo” que pode estar presente aqui evidentemente não é o mesmo que acompanha um entendimento supersticioso dos fenômenos naturais. Ao contrário, surge com o desvendamento da realidade física.

Lucrécio não é imune nem ao reconhecimento da beleza do mundo nem a um certo sentimento de espanto perante a grandiosidade de certos fenômenos e a radical reavaliação do universo e da vida humana proporcionada pela verdade epicurista. Como afirma Kazantzidis (p. 106), “[o] maravilhamento de Lucrécio com a natureza é frequentemente gerado por instâncias em que a terra revela suas qualidades magníficas sob condições que trazem à tona, de modo vívido e convincente, sua condição de matéria porosa e dissolúvel”. A analogia entre as explicações das doenças e as das catástrofes naturais (em que o caso da epilepsia tem um papel central, segundo Kazantzidis) fazem com que a descoberta da mortalidade do mundo reforce a consciência do caráter perecível do indivíduo e vice-versa, e isso no contexto de uma visão filosófica que é marcadamente antiprovidencialista. A partir do momento em que passamos a enxergar nosso corpo como constituído de átomos que estão submetidos a leis naturais compartilhadas com o resto da realidade atômica, nossa própria individualidade é colocada em xeque, nosso corpo se torna algo subitamente alheio. Assim, não é de se admirar que o prazer e o maravilhamento do aprendizado científico estejam intimamente ligados a um certo *horror*.

A seção 3.4, “Epilepsy and the Female in the Paradoxographical Tradition” (p. 108-119), não sem conexão com o exposto acima, argumenta em favor da tese de que Lucrécio às vezes se deixa levar por uma atitude próxima da paradoxográfica. Isso ocorreria sobretudo no trecho 6, 769-805, que registra fenômenos extraordinários sem explicá-los em detalhes, entre os quais estão ocorrências estranhas que supostamente afligem os epiléticos e as mulheres durante a menstruação. Para Kazantzidis, Lucrécio ainda reproduz diversos preconceitos herdados de crenças não científicas que “tendem a tratar o corpo feminino como instável, ameaçador e imundo” (p. 114). O crítico entende que o *De rerum natura* trata a terra frequentemente como ser feminino e que certos fenômenos bizarros que se dão nessa parte do mundo resultam, no poema, “de uma configuração da terra como uma entidade ao mesmo tempo feminina e adoentada” (p. 116).

O quarto e último capítulo, “From Callimachean Aesthetics to the Sublime. The Plague in Book 6” (p. 122-172), aproveita a investigação das partes anteriores para ver a peste do final do poema não apenas como algo de interesse científico e filosófico, mas

também como uma narrativa que explora a estética do sublime. Preparando o terreno, a seção 4.1, "Lucretius and Callimachean Aesthetics" (p. 123-136), mostra como Lucrécio, sendo um poeta que celebra entusiasticamente a grandiosidade do universo e, apesar de defender uma visada racional das realidades físicas, não parece preocupado em conter sua torrencial eloquência, está distante da postura de um Calímaco, este um poeta mais sóbrio e cioso do controle técnico de peças, em geral, pouco extensas, além de frequentemente interessado em temas mais corriqueiros (basta pensarmos na *Hécale*, em que, ao que tudo indica, o foco não estava nos grandes feitos de Teseu, mas antes na vida humilde da velha senhora que um dia hospedou o herói). Grande contraste de ideias se verifica entre, de um lado, trechos de Calímaco tais como o final do *Hino a Apolo* e, de outro, passos de Lucrécio como *DRN.*, 1, 412-417. Kazantzidis defende, inclusive, que em determinadas passagens Lucrécio alude conscientemente a Calímaco com o propósito de subvertê-lo, como seria o caso de *DRN.*, 1, 718-719 frente ao *Hino a Delos* de Calímaco, vv. 13-14. Algo semelhante identifica Kazantzidis na seção 4.2, "Lucretius' Plague and Callimachus" (p. 136-147): a estória de Erisícton no *Hino a Deméter* de Calímaco (em que o personagem é castigado pela deusa com uma fome insaciável que, embora o leve a comer muito, paradoxalmente o faz definhlar, não engordar) seria recuperada por Lucrécio em certas cenas da peste, numa espécie de paródia da "magreza" calimaquiana.

Em seguida, a seção 4.3, "Lucretius' Plague and the Sublime" (p. 147-160), mostra com detalhes como a narrativa da peste de Atenas pode levar o leitor a experimentar o efeito do sublime. Isso se dá de vários modos. Um deles é possibilitado por nossa situação de observadores distanciados: assistimos a um espetáculo de horrível destruição no qual não estamos envolvidos, a uma mortandade de grandes proporções, mas ocorrida séculos ou milênios atrás. Assim, o abatimento que provavelmente tomaria conta de nós, se estivéssemos em Atenas naquele período, transforma-se em admiração pela intensidade e pela magnitude de uma epidemia que quase ocasionou uma total dissolução da estrutura social da cidade-estado. Outro modo de construção do sublime está ancorado na maneira como as cenas da peste evocam (não raro por meio de significativos paralelos linguísticos) fenômenos naturais caracterizados pelo gigantismo (e.g., enormes tempestades) e principalmente a futura dissolução da terra. Mas não se trata apenas de metáforas ou de semelhanças de palavras. A analogia entre microcosmo (uma cidade, o corpo de um indivíduo, os próprios átomos) e macrocosmo (o todo da natureza) é também propiciada pelo fato de que esses diferentes planos são regidos, em última instância, pela mesma física de complexas relações entre os átomos e o vazio. Portanto, o espelhamento de uma desintegração universal por parte de uma doença humana propicia um contraste de magnitudes que, de um lado, realça o tamanho quase inimaginável dos desastres

cósmicos e, de outro, dá a entender o quanto as pequenas coisas (uma poça d'água, um indivíduo enfermo) estão ligadas às grandes por fundamentos comuns. Na conclusão do capítulo 4, Kazantzidis explora a possibilidade de que Lucrécio tenha encontrado já em Tucídides (esp. 2, 50, 1-2, em que a forma da doença é κρεῖσσον λόγου) e/ou numa tradição mais ampla (de que Pseudo-Longino, *Subl.* 10, 2 seria um indício) a ideia de que a doença é um tema potencialmente sublime. O capítulo ainda contém um apêndice (p. 165-172) sobre um aspecto da recepção de Lucrécio na literatura latina, sobretudo em Horácio e Sêneca, o Novo: contempla-se a hipótese de que esses autores tenham criticado o sublime lucreciano com alusões específicas ao trecho da peste de Atenas.

O livro termina com um breve posfácio, uma bibliografia extensa e informativa e dois índices úteis, um de assuntos e nomes próprios e outro de passagens. A obra é de interesse não apenas para os estudiosos de Lucrécio e da poesia latina, mas também para pesquisadores das áreas de filosofia e medicina antigas. É um volume que, pelo caráter fascinante do tema e dos autores tratados e pela agudeza e animação de seus raciocínios (por mais que possa alguém discordar de um ou outro ponto), jamais se torna enfadonho. Além disso, pensando no contexto acadêmico brasileiro, *Lucretius on disease* constitui uma leitura estimulante que pode fazer parte do programa de cursos de pós-graduação e, a depender do capítulo e da turma, graduação.

Referências

- FREITAS, R. C. de. Resenha de Gonçalves (2021), com resposta do tradutor. *Archai, As Origens do Pensamento Ocidental, The Origins of Western Thought*, vol. 33, Brasília, 2023, e03302.
- GONÇALVES, R. T. (trad.). *Lucrécio, Sobre a natureza das coisas*. Belo Horizonte: Autêntica, 2021.
- KAZANTZIDIS, G. *Lucretius on disease: the poetics of morbidity in 'De rerum natura'*. Berlin; Boston: Walter de Gruyter, 2021.