Plêthos, 3, 2, 2013
www.historia.uff.br/revistaplethos
ISSN: 2236-5028

Práticas alimentares como elemento de construção e negociação de fronteiras étnicas entre helenos e bárbaros do século V a. C.

Jorge dos Santos Valpaços (CEHAM/UERJ)

Resumo: A alimentação enquanto prática constitutiva de identidades e como ponto de contato e negociação entre sociedades torna-se cada vez mais relevante em tempos nos quais o multiculturalismo surge como discurso; em que o surgimento do cosmopolismo gastronômico das cidades contemporâneas também representa os múltiplos contatos culturais pelo prazer da boa mesa. Mas a alimentação seria apenas relevante como elemento constitutivo da identidade na contemporaneidade? As refeições enquanto espaços de negociação de fronteiras étnicas também não podem ser investigadas em outras temporalidades? Buscaremos apontar hipóteses para responder tais questões através da investigação das práticas alimentares enquanto elemento de negociação de fronteiras étnicas através das Histórias de Heródoto.

Palavras-chave: práticas alimentares; fronteiras étnicas; identidade helênica.

Feeding practices as element of building and negotiation of ethnic boundaries between Hellenes and Barbarians of century the V a. C.

Abstract: The feeding as constitutive practice of identity and as a point of contact and negotiation between societies becomes increasingly important in times where multiculturalism emerges as discourse, in which the emergence of contemporary gastronomic cosmopolism cities also represents the multiple contacts by cultural pleasure of good food. But the food would only be relevant as a constitutive element of identity in contemporary era? Meals spaces while negotiating ethnic boundaries can not be investigated in other temporalities? Hypotheses we

point to answer these questions by investigating feeding practices as part of negotiating ethnic boundaries through the History of Herodotus.

Keywords: food practices, ethnic boundaries, Hellenic identity.

***

Introdução

> Para que serve a comida? Ela não é apenas uma coleção de produtos que podem ser usados para estudos nutricionais e estatísticos. Ela é também, e ao mesmo tempo, um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos (Roland Barthes, 1961).

Ultrapassamos a primeira década do século 21 e somos bombardeados por elementos da "gastronomia mundial" na TV, em *outdoors* e sobretudo nas praças de alimentação. Podemos ter acesso à culinária de várias partes do mundo através de uma simples ligação telefônica. Basta atentarmos para o que é servido nos restaurantes das grandes cidades para termos acesso a vários pratos em que podemos identificar sua "origem" apenas com um olhar. Assim, podemos saber que se trata de um nhoque "italiano", de um churrasco "grego" ou de um bolinho de arroz "japonês" antes que possamos salivar.

De acordo com Jean-Louis Flandrin (1998) a definição da gastronomia "nacional" articula-se com a formação de estados modernos. O processo da construção do gosto[1] relaciona-se com a modernidade e com a delimitação das fronteiras nacionais. Foram séculos até que se pudesse estabelecer um *corpus* gastronômico que identificamos hoje como "nacional".

Mas será que a definição de identidades através da alimentação é um processo restrito à modernidade? Não podemos identificar elementos de construção de identidades étnico-culturais em outras temporalidades?

[1] O tratado *A fisiologia do gosto*, de BRILLAT-SAVARIN é uma obra fundamental para entendermos os processos de definição do gosto e da etiqueta moderna. Escrito no século 19, resume os discursos que definiam a "boa" e a "má" mesa.

Práticas alimentares e fronteiras étnicas em Heródoto

A fim de delimitar hipóteses para responder tais questões, proponho retroceder no tempo até o quinto século a.C., recorte tradicionalmente inserido nos estudos clássicos pela historiografia que trata da alimentação no mundo grego. Buscarei apontar alguns indícios que nos auxiliam a compreender a construção da identidade helena através dos encontros entre ou cidadãos políades e "bárbaros", ou seja, os não-helenos. Tais contatos foram relatados na obra *Histórias* de Heródoto de Halicarnasso, que nos auxiliarão a compreender as práticas alimentares[2] como elemento de construção de identidade grega. Talvez em lugar de responder às questões, imagino que mais perguntas serão criadas durante a investigação, o que será um estímulo às pesquisas em História da Alimentação, campo ainda embrionário na historiografia brasileira.

Para prosseguirmos com os apontamentos acerca da construção identitária helena, torna-se necessário expor alguns comentários prévios a respeito da excepcionalidade ao revisitarmos as *Histórias* de Heródoto. A obra foi originalmente escrita em dialeto jônico no quinto século, porém posteriormente transcrita para o grego ático a fim de aumentar sua circulação em Atenas. O livro de Herodoto foi resultado de inúmeras viagens e relatos de viajantes ao autor[3]. O mesmo era lido pela elite aristocrática durante o *symposion*[4], assim como era declamada na *agorá* ateniense. A peculiaridade do texto de Heródoto não se encontra apenas por sua leitura realizada durante o *symposion*, mas, por expor as práticas alimentares e também pelo registro que o autor fornece acerca da alimentação, sobretudo quando indica as práticas dos considerados *barbaroi*.

---

[2] Entendemos práticas alimentares como um conceito mais amplo que o próprio ato de comer. Prática alimentar, de acordo com a linha teórica seguida por Flandrin e Montanari (1998) e por Carneiro (2003), trata-se de um conceito que não resume apenas "o quê" comer, mas também e sobretudo "como, onde e porquê" comer. Práticas alimentares seria, dessa forma, um recorte das práticas culturais que definem uma sociedade. Porém é importante apontar o caráter dinâmico das práticas alimentares, haja vista que não nos alimentamos da mesma forma sempre e podemos alterar essas práticas de acordo com eventos internos ou externos ao habitual.

[3] Podemos agrupar os relatos de viagens e testemunhos que foram utilizados como fontes para as reflexões do historiador de Halicarnasso em observações pessoais - *opsis* - nas quais se inserem as observações de outros viajantes que são contadas diretamente a Heródoto. Também são importantes os testemunhos orais - *akoí* - que fornecem relatos de terras desconhecidas pelo historiador, figurando os excertos iniciados com a estrutura "segundo os árabes" ou "alguns afirmam", etc. Tais relatos foram cotejados com outras documentações antes de serem analisados pelo autor, sendo por muitas vezes criticadas as versões que chegavam a ele.

[4] O jantar heleno era composto de duas partes. A primeira, a refeição propriamente dita - *deipnon* - era reservada à degustação de alimentos sólidos, sempre possuindo uma carne como prato principal. As principais características do *deipnon* heleno na pólis ateniense eram a repartição igualitária dos alimentos e o sacrifício cruento que precede o consumo da carne. Ambas estruturas inserem a alimentação nas práticas ritualísticas. A segunda parte do jantar - *symposion* - destinava-se ao estímulo do convívio coletivo. Poesias e hinos eram recitados, elogios aos *aristoi* eram feitos, acordos familiares, deliberações militares e debates filosóficos davam-se enquanto o vinho misturado à água era consumido pelos comensais (GARNSEY:1999, 128-138; FRANCO:2004, 15-17; ALCOCK:2006, 156-159). Para o melhor entendimento da estrutura do jantar heleno encontram-se referências especializadas no fim do presente artigo.

Ao analisarmos os textos herodotianos podemos verificar uma função circular a respeito da alimentação: eles expressam a visão dos helenos acerca das práticas alimentares indicando preceitos, interditos e reconhecimentos de rituais à mesa; assim como constroem e reforçam as condutas esperadas durante a comensalidade[5]. Essa dupla função permite a formação dos hábitos culinários[6] helenos, uma construção étnico-identitária e relacional, ou seja, demanda a presença "do outro" para a construção "do eu". Vejamos como o historiador jônico nos informa sobre os contatos entre os gregos e os não-gregos à mesa[7].

Heródoto expõe através de relatos ou digressões à narrativa central inúmeras práticas alimentares helênicas e bárbaras sendo várias partilhadas entre esses atores históricos. Podemos perceber que há uma maior concentração das práticas alimentares nos quatro primeiros livros das *Histórias*, justamente o recorte em que o autor se dedica à descrição dos costumes de outros grupos étnicos. Contudo, essa grande digressão inicial, junto às demais apresentadas por Heródoto, tangem a temática central da obra - As Guerras Greco-Pérsicas - não por uma "fuga" ao plano da obra. Hartog (1999) sustenta que as digressões se adequam ao plano do autor: fazer com que os "(...) feitos dos homens não se desvaneçam com o tempo, nem fiquem sem renome as grandes e maravilhosas empresas." (HERÓDOTO, I, 1). Essas "maravilhosas empresas" - *tò thôma* (ou *thomasta*) - não seriam apenas os feitos de batalha. Nelas se inserem os relatos acerca dos demais grupos étnicos, demonstrando o saber adquirido nas suas viagens e os relatos dos informantes de Heródoto. Essas digressões conferem à estrutura da obra um argumento retórico para a construção da identidade helênica. De acordo com Hartog: "(...) já que a narrativa lhe atribui um lugar, *tò thoma* deve figurar no elenco dos procedimentos da retórica da alteridade. (...) *Tò thoma* apresenta-se como uma tradução possível da diferença: é uma das transcrições possíveis da diferença entre aqui e além." (1999, 246). Sendo assim, em lugar de parecerem desconexos,

[5] A comensalidade, noção antropológica da alimentação coletiva, é fundamental para entendermos a construção do modelo alimentar Mediterrâneo. Não se restringindo à Hélade, as relações sócio-culturais dadas durante as refeições eram fundamentais para o fortalecimento de vínculos comunitários. Para além as práticas alimentares figuram espaços para o estabelecimento da diplomacia comercial e militar entre os povos da Antiguidade (CANDIDO:2012; PANTEL:1992).

[6] Optamos por utilizar o conceito sociológico hábitos culinários em detrimento de gastronomia pois seria uma adequação anacrônica das normas de conduta da mesa moderna à Antiguidade. O conceito gastronomia não era utilizado no mediterrâneo Clássico e seu fator de emergência se insere no contexto da formação dos estados nacionais modernos. Os hábitos culinários ou alimentares mostram-se mais plásticos ao sentido que buscamos trabalhar em relação à alimentação já presente no mundo antigo: "(...) conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais." (FRANCO:2002, 6).

[7] Utilizamos a expressão "à mesa" como uma convenção para indicarmos as práticas alimentares. É de conhecimento da historiografia especializada que os jantares helenos - principal refeição do dia - eram efetuados pelos comensais reclinados em uma espécie de sofá - *kliné*. Os árabes, por seu turno, utilizam um mobiliário baixo para o serviço à mesa, o que fazia com que os convivas sentassem no chão para se alimentar. A forma pela qual a alimentação se dá também é de fundamental importância para o entendimento das práticas alimentares e não foi negligenciada.

tais relatos pitorescos conferiram uma função organizadora à escrita herodotiana, pois estruturam a posição em que cada povo se encontrava durante as Guerras Greco-Pérsicas e sua posição face à Hélade. (HARTOG:1999, 248).

Justamente por expor rearranjos e alianças entre diferentes etnias, as guerras mostram-se como momento ímpar para a observação da construção de identidades. Contudo, sabemos o quão complexo é o debate sobre a construção de identidades étnicas. Poutignat e Streiff-Fernart (1998) compilaram várias teorias acerca da etnicidade em uma coletânia com vários especialistas no tema, o que expressa à efervescência do debate acerca da questão teórica. Seguiremos, porém a noção de fronteiras étnicas desenvolvida por Fredrik Barth (1998) para tratarmos os contatos entre os helenos e os demais povos do Mediterrâneo. Primeiramente, de acordo com Barth, os grupos étnicos não são apenas relacionais, mas também são categorias de atribuição e identificação construídas pelos indivíduos, servindo para organizar a interação entre pessoas (1998, 189). Sendo assim, as práticas alimentares entendidas como um dos elementos de construção da identidade helênica organizam as relações sociais, o que vai ao encontro da noção de "banquete cívico" na *pólis* grega construída por Pantel (1992). Em seguida, os grupos étnicos se definem não apenas como suportes culturais discretos - leitura meramente antropológica - ou um tipo específico de organização social - leitura tipológica sociológica. Os grupos étnicos são mantidos sempre em relação a um grupo que não partilha completamente de características (conteúdos) socialmente válidas – ou "objetivos" de acordo com Barth - para a etnia em questão. Esses conteúdos podem ser: a) signos manifestos, ou seja, as práticas culturais; b) orientações de valores fundamentais ao grupo (1998, 194).

Sendo assim, o que define etnicamente um grupo são as relações, nunca rígidas, construídas dentro do grupo e fora do mesmo. Daí a necessidade da construção de elementos de alteridade social, as chamadas fronteiras étnicas para Barth (1998, 195-197). Tais fronteiras são centrais para o entendimento dos grupos étnicos. Elas não devem ser vistas como fixas por serem negociadas a cada contato com outro grupo étnico. Além de não serem rígidas, a plasticidade das mesmas confere uma gradação entre os povos que se relacionam *através dela*, ou seja, as fronteiras são negociáveis e definem uma distância étnico-cultural entre os grupos envolvidos. Essa "distância" se altera de acordo com a (re)construção das fronteiras em cada prática cultural interétnica. A possibilidade de negociação e o caráter plástico das fronteiras, podendo ser aumentadas ou diminuídas, garantem uma relação para com o outro que não se pauta meramente na negação. As relações interétnicas se tornam mais complexas quando identificamos grupos étnicos mais próximos que outros (aliados e inimigos em casos de guerra).

Para os aliados as fronteiras se diminuem e os inimigos têm as fronteiras aumentadas nas negociações dadas durante as práticas culturais. Trata-se de um rearranjo constante dado a cada contato interétnico. Esse rearranjo relacional é sobretudo histórico: se constrói de acordo com o contexto em que a prática cultural - em nosso caso, alimentar - se insere.

Vejamos um caso específico de um relato de uma prática alimentar presente nas *Histórias* de Heródoto pelo qual podemos identificar a negociação de fronteiras étnicas.

Proposta de análise: O banquete etíope

O rei etíope[8] recepcionou com um banquete a comitiva persa enviada por Cambises, rei que já havia subjugado o Egito, território fronteiriço ao norte de Etiópia. Mas a embaixada não era composta por homens enviados em missão pacífica. Tratava-se de "ictófagos" - comedores de peixe -, espiões do rei persa que buscava ampliar seus domínios "para além de Cartago e Amônia". Cambises precisava de mais informações sobre a Etiópia, terra então de pouco conhecimento pelo Império Persa em expansão. Inicialmente foram oferecidos presentes aos etíopes pelos espiões, entre eles um "vinho de palmeira" que foi muito elogiado pelo rei etíope. Podemos identificar através desse relato, o banquete enquanto ritual de hospitalidade/comensalidade, no qual a troca de presentes e outras práticas culturais durante o festim revelariam os embates e as tensões ali presentes.

A narrativa do livro III das *Histórias* de Heródoto[9] nos aponta os tênues limites entre o "eu grego" e o "outro". Para além, os gregos estão ausentes, mas há presença de elementos das práticas alimentares helenas naquele banquete. Vejamos alguns signos da alimentação grega presentes no festim.

O rei etíope escarneceu os enviados de Cambises por comerem o pão – que se apresenta como desconhecido aos etíopes – e relacionou o seu consumo com a baixa longevidade dos persas em relação à longevidade etíope. Posteriormente a dieta etíope foi caracterizada por Heródoto sob o binômio alimentar típico dos bárbaros: leite e carne. O desconhecimento do pão

[8] Etimologicamente etíope em grego seria "homem de rosto queimado". A Etiópia chamada pelos gregos foi chamada de Núbia pelos egípcios e hoje corresponde ao território do Sudão.
[9] Heródoto, III, 17-25

e o consumo de leite e carne inseriram o povo etíope no arquétipo dos *barbaroi*, ou seja, dos que não tem o pão e o vinho juntos ao azeite como principais alimentos[10].

Poderíamos concluir que os espiões persas foram euforizados por Heródoto na narrativa. Contudo, dois elementos iniciais aproximam os etíopes dos gregos. Heródoto identifica os etíopes como "os mais altos e mais belos entre todos os homens" (III, 19), um elogio feito por uma sociedade que estima os belos - *kaloi*. O segundo elemento relaciona-se com o consumo de carne. Quando Heródoto descreve a *mesa do sol*, local em que sacerdotes etíopes preparavam a carne durante toda uma noite para o consumo no dia posterior, deixa claro que a carne consumida não era crua, mas cozida e ritualizada, elemento de contato para com o consumo de carne heleno[11].

Entretanto, um olhar mais atento ainda à cena do banquete nos faz observar elementos acerca dos valores helenos presentes no ritual alimentar. O rei etíope escarneceu aos espiões porque observou a real intenção deles em seu território: o domínio persa. A comensalidade enquanto atividade ritualizada foi quebrada e os presentes recebidos – um traje na cor púrpura, o colar de ouro, braceletes e o alabastro com essências – foram ignorados. Nota-se que apenas o vinho foi apreciado, justamente um elemento que reaproxima os etíopes dos helenos. Nesse momento notamos a inversão no ideal de conduta entre os atores envolvidos. Os presentes que deixaram transparecer a suntuosidade e opulência do Império Persa foram descartados. Logo, o componente "mais bárbaro" ao olhar heleno sobre o festim passou a ser a comitiva persa, que rompeu com os ritos de hospitalidade[12] – *xenia* – e expôs a intenção de dominar o anfitrião – o rei etíope.

O rei etíope, por seu turno, se aproximou ainda mais do ideal de conduta grego ao elogiar o vinho recebido – que significa o domínio do homem sobre a natureza, e o cultivo de alimentos, o que afastava os homens do "estado de natureza" – e ao oferecer como presente (o contra-dom) um arco que serviu como uma advertência a Cambises: "só envie tropas à guerra contra a Etiópia apenas quando o rei persa puder vergar o arco com a mesma facilidade que o rei

[10] Apesar de fortemente criticada pela historiografia da alimentação contemporânea, a tríade alimentar Mediterrânea - pão, azeite e vinho - é o modelo do repertório alimentar heleno. Projeta-se ao bárbaro elementos que não estão nesse repertório, sobretudo o leite e a carne crua.

[11] A carne presente na alimentação helena deveria se inserir em no rito de sacrifício cruento. Não se trata apenas de matar e cortar a carne. Todo processo de consumo da carne se relaciona a uma prática sacrificial. Podemos ver a presença do elemento sagrado na alimentação no próprio nome da faca sacrificial - *mekairas* - e sua relação com o cozinheiro/açougueiro - *mageiros* - aquele que manuseava a faca. (PANTEL:1992; GROTANELLI:1998)

[12] Observamos a relevância do banquete inserido no ritual de hospitalidade/comensalidade, a *xenia* sagrada. (CANDIDO:2012, 161-169).

etíope". Ressalta-se também a imagem construída por Heródoto nessa cena, pois há uma referência homérica a Odisseus, rei de Ítaca e único homem capaz de vergar o arco real. Podemos questionar a associação do rei etíope ao herói de Homero, mas a presença de referências diretas e indiretas das epopeias do poeta jônico nas *Histórias* nos permite questionar o grau de "coincidência" da imagem construída.

Conclusão

As práticas alimentares presentes nas *Histórias* de Heródoto se adequam à construção da etnicidade helena por condensar tanto a característica de signos manifestos da cultura helênica quanto por nos permitem identificar valores sociais válidos e constitutivos da sociedade políade. As pesquisas que se desenvolvem até o presente momento identificam a alimentação como um caminho para a construção e negociação de fronteiras étnicas para o Mediterrâneo Clássico.

Referências

ALCOCK, Joan P. (2006), *Food in the ancient world*, Greenwood Press, WestPort, Connectcut.

BRILLANT-SAVARIN, Jean Anthelme (1989), *A fisiologia do gosto*; tradução, introdução e editoração Enrique Raul Renteria Guimarães; ilustrado por Bertall, Rio de Janeiro, Salamandra.

CANDIDO, Maria Regina (2012), O banquete grego e a xênia sagrada no Mediterrâneo Antigo, In: CANDIDO, Maria Regina org., *Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo*, Rio de Janeiro, NEA/UERJ, p.161-169

CARNEIRO, Henrique (2003), *Comida e sociedade. Uma história da alimentação,* Rio de Janeiro, Campus.

CURTIS, Robert I. (2001), *Ancient food technology*, Leiden, Boston, Köln, Brill.

FLANDRIN, Jean-Louis (1998), Os Tempos Modernos, In Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari dir., *História da Alimentação*, São Paulo, Estação Liberdade, p. 532-559.

GARNSEY, Peter (1999), *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge.

GROTTANELLI, Cristiano (1998), A Carne e Seus Ritos, In Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari dir., *História da Alimentação*, São Paulo, Estação Liberdade, p.121-136.

HALL, Stuart (2004), *A identidade cultural na pós-modernidade*, Trad. Tomáz Tadeu da Silva e Guacira Lopes Louro, Rio de Janeiro, DP&A.

HARTOG, François (1999), *O Espelho de Heródoto*, Tradução de J.L. Brandão, Belo Horizonte, Editora UFMG.

HERODOTO (1988), *História*, Introdução e tradução de Mário da Gama Kury, 2ª ed., Brasília, Editoria Universidade de Brasília.
_____ (2006), *Historia*, Tradução e comentários: María Rosa Lida de Malkiel. Evangelio/Patyta, (Biblioteca Clásicos Grecolatinos)
FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (1998), *História da Alimentação,* São Paulo, Estação Liberdade.
FRANCO, Ariovaldo (2004), *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia - 3ª ed. revista e ampliada*, São Paulo, Editora Senac.

PANTEL, P.S. (1992), *La Cité au Banquet: Histoire des Repas Publics dans les Cités Grecques*. Collection L'École Française de Rome, Rome, École Française de Rome Palais Farnèse.

POUTIGNAT, Philippe; STREIFF-FERNART, Jocelyne (1998), *Teorias da etnicidade,* seguido de *Grupos étnicos e suas fronteiras*, BARTH Fredrik, Tradução de Elcio Fernandes, São Paulo, Editora da UNESP.