

## O mito de Prometeu, os ritos sacrificiais e o consumo de carne na Antiguidade grega

The myth of Prometheus, the sacrificial rituals and meat consumption in Greek Antiquity

**Felipe Daniel Ruzene**

Graduando em História

Universidade Federal do Paraná (UFPR)

felipe.ruzene@ufpr.br

**Recebido em:** 28/02/2022

**Aprovado em:** 04/06/2022

**Resumo:** A prosperidade da gastronomia na contemporaneidade leva muitos a acreditarem que as práticas alimentares passaram a ser preocupações do nosso tempo, algo inédito à humanidade. Entretanto, os textos antigos produzidos pela cultura greco-romana (obras médicas, filosóficas, historiográficas e literárias), refletem vastas considerações acerca do valor da alimentação para o ser humano. Dentre os muitos alimentos abordados, os gregos reservaram especial atenção ao consumo de carne e à ritualística sagrada que envolvia o abate e cozimento de animais. Neste artigo apresentamos as fontes que relacionam os ritos sacrificiais e o mito de Prometeu à dieta carnívora, bem como as perspectivas historiográficas acerca do consumo de carne na Antiga Hélade. Refletimos, também, quanto às possibilidades de uma exclusividade da carne dentro da esfera litúrgica ou da existência de uma carne “secular”, desassociada das práticas religiosas. Ainda, recorreremos a diversas evidências e fontes bibliográficas para compreender como as carnes tinham lugar à mesa dos gregos.

**Palavras-chave:** Grécia Antiga; História da Alimentação; Sacrifício.

**Resumen/Abstract:** The prosperity of gastronomy in contemporary times might lead to the formulation that alimentary practices has become a concern of our time, something unprecedented for humanity. However, the ancient texts produced by the Greco-Roman culture (medical, philosophical, historiographical, and literary works) reflect vast considerations about the value of food for human beings. Among the foods discussed, the Greeks paid special attention to the consumption of meat and the sacred rituals that involved the slaughter and cooking of animals. In this article, we present the sources that relate the sacrificial rites and the myth of Prometheus to the carnivorous diet and the historiographical perspectives on meat consumption in Ancient Greece. We also reflect on the possibilities of the exclusivity of animal protein within the liturgical sphere or the existence of a “secular” meat, disassociated from religious practices. Finally, we resorted to various evidence and bibliographic sources to understand how meat took place at the table of the Greeks.

### Considerações iniciais

A civilização mediterrânea foi, durante toda a Antiguidade, o mundo dos grãos (GROTANELLI, 2020, p. 121). Tanto que Homero (*Odisseia*, IX. 191) definiu os homens gregos como comedores de pão, *sitophagos* (σιτοφάγος). De fato, os cereais destinados à confecção de pães e bolos, em especial a cevada e o trigo, constituíam (junto ao azeite de oliva e ao vinho) a dieta básica na Antiguidade grega. Neste sentido, os gregos possuíam uma destacada base cerealífera em sua alimentação. Esta trilogia mediterrânea: pão<sup>1</sup>, azeite e vinho (representados respectivamente por Deméter, Atena e Dioniso), influenciou diretamente a cultura e as práticas alimentares das sociedades ocidentais (CARLAN, 2012, p. 86).

O termo “práticas alimentares” é aplicado neste texto entendendo que tal conceito mostra-se mais abrangente que simplesmente “comer” ou “beber”, ultrapassando a mera potência nutricional. Seguindo a linha teórica apontada por Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (2020), assim como por Henrique Carneiro (2005), as práticas alimentares não se resumem apenas ao que se come, mas também, e principalmente, em: como, onde, com quem e por que comer. Ao expressar “práticas alimentares” integramos, então, os hábitos à mesa como relevantes fragmentos das práticas culturais que definem determinada sociedade. Assim, analisando a história da alimentação, ultrapassamos a fome biológica e chegamos aos costumes que expressam os variados desejos humanos, seus rituais, etiquetas e filosofias.

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc (CARNEIRO, 2003, p. 1).

Deste modo, tendo por base a heterogeneidade da cultura alimentar, vislumbramos que, no cenário culinário helênico, o pão, o azeite e o vinho possuíam papel central, enquanto as carnes parecem subalternizadas em termos quantitativos, restringindo-se a ocorrências específicas, sobretudo

---

<sup>1</sup> Na Grécia Antiga havia o pão conforme conhecemos hoje, um alimento obtido pelo cozimento de uma massa preparada, basicamente, a partir de farinha de cereal e água. Todavia, a comida mais comum (que é tradicionalmente traduzida como “pão”) era, na realidade, um bolo de cevada chamado *maza* (μαζα) (PANTEL, 2020, p. 157). A *maza* consistia em uma mistura de farinha de cevada pré-cozida e torrada com um líquido (água, azeite, mel ou leite). Essa mistura não era assada e poderia ser comida fresca ou conservada, salgada ou adoçada, também poderia levar alguma especiaria ou condimentos para acentuar seu sabor (AMOURETTI, 2020, p. 142).

aos momentos de sacrifício aos deuses. Nos banquetes homéricos, representados tanto na *Iliada* quanto na *Odisseia*, as mais almejadas e preeminentes iguarias eram as carnes grelhadas (sempre acompanhadas por pão e vinho).

A carne, denominada de *kreas* (κρέας), circulou profundamente no imaginário social helênico desde o período homérico, mas era comumente associada ao ritual do sacrifício (CANDIDO, 2012a, p. 13). Até o período clássico conservou-se o espírito religioso e o caráter sacrificial destinado ao consumo da carne. A título de exemplificação, Maria Regina Candido (2012a, p. 14) cita o termo *mageiros* (μάγειρος), que designa, simultaneamente, aquele que diseca o animal e quem o sacrifica em louvor aos deuses. Isso pode nos levar a considerar que não havia “secularidade” no consumo de carne entre os gregos, ou seja, não havia ingestão de animais sem nenhuma ligação com a ritualística religiosa (VERNANT, 2018, p. 58). Todavia, esse é um debate ainda recorrente na historiografia e os estudiosos discordam quanto à secularidade ou sacralidade exclusiva no consumo de carnes (EKROTH, 2007, p. 249).

Podemos nos questionar, ainda, a respeito de quais eram os elementos que relacionavam tão diretamente os preparos dos cortes de carne com a religiosidade helênica. Em tempos de cultura de *fast food*, pode parecer estranho a um espírito hierático definido por referência ao nosso que um alimento seja exclusivamente associado às liturgias religiosas – ainda que inúmeras práticas espirituais contemporâneas conservem a relação entre o “comer” e o “rezar” em seus atos cerimoniais e filosofias<sup>2</sup>.

Neste texto buscamos compreender como os ritos sacrificiais cruentos estão relacionados com o mito e como as narrativas míticas influenciaram na cultura do consumo de carne na Grécia. Também, almejamos assimilar o debate acerca da “sacralidade” ou “secularidade”<sup>3</sup> presentes nas práticas alimentares que envolviam o consumo de animais, análise que fazemos através de uma revisão bibliográfica.

---

<sup>2</sup> Os papéis das práticas alimentares nos estudos da religião, pautados pelo vínculo entre “comer” e “rezar”, foram bem trabalhados por Patrícia de Souza (2018) e, no que concerne especificamente à tradição cristã, por Ken Albala e Trudy Eden (2011).

<sup>3</sup> Uma vez que a dualidade entre “religioso” e “secular” é bastante tratada neste texto, convém ressaltar que há uma extensa literatura que vêm questionando o uso dessa dicotomia nos Estudos Clássicos. Segundo Harry Bellomo (2006, p. 19), na Antiguidade não havia a separação entre sagrado e profano, por isso tais oposições aparecem mais como recursos didáticos para a compreensão contemporânea. Recomenda-se o texto *O sagrado e o profano*, de Mircea Eliade (1992), para maior compreensão desta dualidade no âmbito da História das Religiões.

Primeiro, abordaremos as características do sacrifício animal no período clássico, bem como sua relação com o mito de Prometeu conforme descrito pela narrativa poética hesiódica. Trataremos sobre o consumo da carne conforme apresentado nas fontes literárias e arqueológicas, evidenciando as relações de proximidade e distanciamento entre a religião e o abate de animais para alimentação. Por fim, recorreremos aos autores clássicos para tentar entender suas compreensões e posicionamentos quanto ao consumo de carnes entre os gregos de seu tempo.

### **O mito de Prometeu e a instituição da *thysia***

Na Antiguidade os espaços das práticas religiosas eram separados daqueles destinados ao cotidiano, tanto na área urbana da *polis* (πόλις), quanto nos bosques, *álsos* (ἄλσος), da área rural, *khôra* (χώρα). Ainda sim, não eram dentro dos templos que se davam os sacrifícios, uma vez que os altares, *bomós* (βωμός), eram comumente blocos quadrangulares de alvenaria, que permaneciam externos à habitação dos deuses (VERNANT, 2018, p. 54).

O principal modelo de sacrifício helênico, *thysia* (θυσία), possuía um elemento destacado o qual consistia no abate de um animal (geralmente gado, ovelhas, cabras ou porcos) que era posteriormente partilhado tanto pelo receptor divino, quanto pelos cidadãos ofertadores (EKROTH, 2007, p. 250). Alguns estudiosos, como Gonçalves e Pinto (2012, p. 24), apontam que a filosofia clássica parece ter presado pelo consumo das carnes de origem doméstica, visto que a caça simbolizava uma sujeição do mundo “civilizado” políade ao mundo natural. Não obstante, porém, observando a presença da caça como uma temática importante na arte e literatura, Judith Barringer destacou seu “papel significativo na Grécia arcaica e clássica muito depois que a caça deixou de ser uma necessidade para a sobrevivência na vida cotidiana”<sup>4</sup> (BARRINGER, 2011, p. 312, tradução nossa).

O animal destinado à oblação era enfeitado e corado, então levado em cortejo até o local do abate (VERNANT, 2018, p. 57-58). Matavam-lhe com um único golpe no pescoço para que seu sangue vertesse sobre um recipiente que era posteriormente aspergido sobre o altar, mas também poderiam deixar que o sangue fluísse ao solo em direção às divindades ctônicas<sup>5</sup> (SHEID, 2011, p. 265). Feito o

---

<sup>4</sup> No original: “significant role in archaic and classical Greece long after hunting had ceased being a necessity for survival in everyday life” (BARRINGER, 2011, p. 312).

<sup>5</sup> O termo “ctônico”, *khthonios* (χθονιος), significa “relativo à terra” ou “terreno” e designa os deuses ou entidades do mundo inferior, como oposição às divindades olímpicas celestes. Esta nomenclatura versa tanto sobre os deuses do submundo (potências infernais relativas ao Hades), quanto sobre os deuses do subterrâneo (potências relativas ao que há debaixo da

abate, o animal era aberto e suas vísceras eram removidas para inspeção e confirmação do recebimento (ou não) da oferenda por parte do deus cultuado (EKROTH, 2007, p. 250). De maneira especial se examinava primeiro o fígado, órgão distinto e profundamente ligado à punição de Prometeu pelo roubo do fogo sagrado. Sua configuração, brilho, granulação e cor ratificavam a comunicação com o sagrado evidenciada pelo ritual (VERNANT, 1989, p. 54).

Ossos e gordura eram separados, em especial os fêmures, vértebras caudais e o posterior da bacia, que em seguida eram queimados em oferta aos divinos (DETIENNE, 1989, p. 7). A concepção grega era de que a *kenisis* (κνισις), o aroma agradável que ascendia com a cocção e queima desses elementos, por vezes adicionados de alguns aromatizantes, chegava ao Olimpo e deleitava os deuses (EKROTH, 2007, p. 250-251). Uma vez consumida a parte que cabia às deidades, as vísceras (pulmões, rins, coração, fígado e baço) eram assadas em espetos e comidas, frente ao altar, pelo círculo interno dos cidadãos que participavam do sacrifício naquele momento (DETIENNE, 1989, p. 10). O restante da carne era porcionada e repartida para um banquete maior ou para distribuição à comunidade (VERNANT, 2018, p. 58).

Homero, em sua *Iliada* (composta no século VIII AEC), ratifica os elementos da prática sacrificial prometeica em um ritual realizado na tenda de Agamenon<sup>6</sup>, no qual é retratado o retalho de um bovino, o cozimento da carne em espetos e a partilha e consumo do animal consagrado (Hom. *Il.* VII. 313-320). Em outro caso, há o sacrifício de um dorso de porco, um lombo de ovelha e uma cabra gorda por Aquiles e Pátroclo<sup>7</sup>, sendo todas as carnes grelhadas e comidas pelos participantes da liturgia (Hom. *Il.* IX. 205-221). Na bibliografia consultada, a partilha da carne entre os participantes do rito apresenta divergências: em alguns momentos poderia ser dividida igualmente considerando seu peso (COULANGES, 2006, p. 84) e, em outros casos, dependendo do teor dos rituais e do local realizado, eram diferenciadas as qualidades dos cortes – “os melhores têm direito aos melhores pedaços” (GROTANELLI, 2020, p. 127).

---

terra, como os minérios e a fertilidade do solo). São exemplos de divindades ctônicas: Hades (deus do submundo), sua esposa Perséfone (deusa floral e rainha dos mortos) e Hécate (deusa da feitiçaria).

<sup>6</sup> Agamenon, na *Iliada*, era o rei de Micenas, irmão de Menelau, rei da Lacedemônia, e um dos principais heróis da história. Também foi comandante do exército grego que lutava contra os troianos durante a Guerra de Tróia.

<sup>7</sup> Aquiles e Pátroclo foram duas personagens centrais na *Iliada*, grande épico de Homero. Aquiles era o principal guerreiro dentre os gregos e Pátroclo, seu amigo de infância e companheiro de guerra. Ambos faleceram durante o conflito em Tróia.

A cidadania, portanto, além dos direitos políticos, atribuía o direito à carne dos sacrifícios públicos (embora os cidadãos tivessem também a obrigação de participar desses eventos), logo a carne advinda dos sacrifícios era um símbolo social de hierarquias, status e privilégios na comunidade póliade (EKROTH, 2007, p. 251). Convém, ainda, ressaltar que a partilha da carne entre os adoradores também era fundamental para que nenhuma porção do animal consagrado apodrecesse, tornando-o impróprio ao consumo. Um sacrilégio bastante provável, visto que a grande revolução na conservação das carnes só iria ocorrer no final do século XV, com o avanço nos métodos de salga (CARNEIRO, 2003, p. 55). Assim, a proteína imolada deveria ser rapidamente distribuída e consumida.

Segundo cálculos de Michael H. Jameson (1988 apud GROTANELLI, 2020, p. 126), a distribuição de carne na Atenas do período clássico chegou a conceder, em média, dois quilogramas de carne por cidadão<sup>8</sup> ao ano. Quantia bastante elevada, quase o dobro daquilo que se distribuía nas *polis* menores, o que evidenciaria as custosas políticas do governo ateniense na compra de animais destinados à oblação (TSOUKALA, 2009, p. 1). A finalização do sacrifício se dava com a ingestão da carne do animal imolado, uma refeição que poderia ocorrer no santuário (ganhando caracteres político-sociais e englobando todos os adoradores) ou nas casas, no âmbito familiar interno (EKROTH, 2007, p. 250). Em alguns casos, tanto nos sacrifícios quanto nos banquetes privados, era hábito enviar pedaços de carne como presente aos convidados que não pudessem comparecer (CARVALHO, 2012, p. 185).

Independente do cenário de banquete, social ou parental, o consumo da carne consagrada se revestia de uma profícua importância ideológica e simbólica capital, visto que estava presente nos momentos mais fundamentais da vida social helênica (GROTANELLI, 2020, p. 121-122). De acordo com Vernant (2018, p. 58), a prática de consumo da carne era tão importante e necessária quanto o próprio rito sacrificial de abate e consagração. Os cortes poderiam ser preparados grelhados em espetos ou fervidos em caldeirões (DETIENNE, 1989, p. 10). Não obstante, era possível que em algumas

---

<sup>8</sup> Rememora-se que os cidadãos em Atenas eram apenas os homens adultos e livres, nascidos de pai e mãe atenienses, que gozavam de pleno uso de seus direitos e deveres políticos. A qualidade de cidadão, portanto, implicava no exercício de funções essencialmente políticas – participação nas assembleias, tribunais e manifestações cívicas, locais em que as mulheres, estrangeiros e escravos estavam excluídos (excetuando-se apenas por certas cerimônias religiosas). A cidadania era definida pelo termo *politai* (πολιται), indicando a participação masculina na vida política da cidade, às mulheres destinava-se a palavra *astai* (ασται), uma referência para sua posse de direitos civis (JUNQUEIRA, 2011, p. 77-79).

ocasiões a carne fosse vendida ou sorteada, ao invés de diretamente consumida (EKROTH, 2007, p. 250-251).

Alguns pedaços da carne consagrada possuíam finalidades específicas. Ao sacerdote cumpridor do rito, o *hiereus* (ιερεὺς), eram separados o couro e a língua (DURAND, 1989, p. 105). Os vasos áticos dos finais dos séculos VI e V AEC representaram com afino imagens das pernas traseiras de animais sacrificados (Cf. TSOUKALA, 2009), fração que ocupava uma posição bastante importante dentro da liturgia grega (EKROTH, 2007, p. 254). Os versos homéricos também expressam a relevância da parte traseira do animal, ao retratar um rito sacrificial no qual a carne foi igualmente partilhada, mas o dorso inteiro do bovino abatido foi cedido em honra ao mais prestigiado dos presentes, Ájax (combatente aqueu filho de Telamôn) que acabara de batalhar contra o poderoso príncipe troiano, Heitor (Hom. *Il.* VII. 321-322). Em alguns rituais distintos, eram feitas oferendas de vegetais, frutos, sementes ou bolos, respingados com água, mel, leite ou azeite (CARLAN, 2012, p. 87), cereais também poderiam compor a ritualística, sobretudo a cevada, mais recorrente que o trigo (SILVA, 2012, p. 179).

Exceção aos rituais de consumo eram os cultos às divindades ctônicas, nos quais o sangue do animal sacrificado – não em um altar, mas num fosso, *bótrōs* (βοθρός) – deveria ser completamente vertido ao chão e então sua carne inteiramente devotada, queimada ou enterrada. Neste caso não havia lugar para o banquete social, como tradicionalmente ocorria na veneração aos deuses olímpianos<sup>9</sup> (SHEID, 2011, p. 265). Por todos esses elementos: “O sacrifício de vítimas animais constituía o principal ato da religião grega”<sup>10</sup> (EKROTH, 2007, p. 250, tradução nossa).

No mesmo espaço que se ofertava à divindade, separava-se também a parte que cabia aos devotos. Aliás, a própria palavra grega *hiereión* (ιερεῖον) definia tanto o animal para consumo, como para sacrifício (VERNANT, 2018, p. 58). Neste contexto pode surgir um questionamento: por que a

---

<sup>9</sup> Os deuses olímpianos eram as principais divindades do panteão grego e residiam no sagrado monte Olimpo. Os doze deuses canônicos (dodecateão) do Olimpo eram: Zeus (deus dos raios), Hera (deusa do matrimônio), Poseidon (deus dos mares), Deméter (deusa da agricultura), Atena (deusa da sabedoria), Ares (deus da guerra), Apolo (deus do sol), Ártemis (deusa da caça), Hefesto (deus dos metais), Afrodite (deusa do amor), Hermes (deus do comércio) e Dionísio (deus do vinho). Rememora-se que, como apontado pelo filólogo alemão Heinrich Wilhelm Stoll (1852, p. 8-9), essa divisão e limitação quantitativa dos deuses gregos pode ser considerada uma ideia relativamente moderna.

<sup>10</sup> No original: “the sacrifice of animal victims constituted the principal act of Greek religion” (EKROTH, 2007, p. 250).



melhor carne pertencia aos homens, enquanto a gordura e os ossos cabiam aos deuses? A resposta parece emanar da mitografia<sup>11</sup>.

Os ritos do sacrifício foram definidos pela história do titã Prometeu (CANDIDO, 2012b, p. 164). Para apresentar tal mito<sup>12</sup> recorreremos como fonte às narrativas poéticas hesiódicas, presentes tanto na *Teogonia*, quanto em *Os trabalhos e os dias* (ambas compostas entre os séculos VIII-VII AEC), em razão de, conforme Heródoto (século V AEC), ter sido Hesíodo quem primeiro deu nome aos deuses e distinguiu suas imagens, sendo (juntamente com Homero) um dos maiores “compositores” dos mitos na Antiga Hélade (Hdt. *História*, II, 53).

Segundo o poeta, na época em que deuses e humanos viviam em proximidade, o titã Prometeu foi encarregado de delimitar o tipo de vida próprio aos deuses e aquele que caberia aos humanos. Para tanto o titã abateu e retalhou um enorme touro, separando-o em dois montes: um para as divindades, outro para os homens. Como forma de favorecer os seres humanos, ele ludibriou os deuses, que seriam os primeiros a escolher. Prometeu encobriu os ossos em apetitosa gordura e a boa carne em repulsivas entranhas.

Zeus, o rei dos deuses, deixou-se enganar pelas aparências e optou pela trouxa de ossos envoltos em gordura, enquanto a melhor carne era cedida aos homens (HESÍODO, *Theogonia*, 535-560). O castigo foi imediato, ao consumirem a carne de um ser morto os homens passaram a ser como os demais animais, de modo que viraram dependentes do alimento, suas forças se limitaram, tornaram-se perecíveis e condenados à dor, fadiga, envelhecimento e morte. Por outro lado, os deuses, que se limitaram aos odores da fumaça dos ossos e gorduras, ratificaram a superioridade de sua natureza com relação aos humanos (Hes. *Theog.* 561-564; Hes. *Opera et Dies*, 45-50).

Dada a enganação do titã, Zeus puniu os homens removendo seu acesso ao fogo divino. Sem o fogo nada mais diferia a espécie humana dos demais animais, pois ao consumir seus alimentos crus

---

<sup>11</sup> Segundo o dicionário Dicio de língua portuguesa (MITOGRAFIA, 2022) a palavra “mitografia” vem do grego *mytographía* (μυθoγραφία) e significa ciência que estuda ou se dedica à análise dos mitos. Define, portanto, um estudo baseado na mitologia greco-romana.

<sup>12</sup> Atualmente apresentamos uma interpretação de “mito” como algo fictício ou fantasioso, mas o seu uso entre os antigos gregos expõe um significado diverso. Como apontou Mircea Eliade (2000, p. 12), o termo pode ser abordado de múltiplas perspectivas. Para esse autor, os mitos são uma verdade no âmbito do hierático, de modo que eles “descrevem as diversas e frequentemente dramáticas eclosões do sagrado (ou do ‘sobrenatural’) no Mundo” (ELIADE, 2000, p. 13). Eliade vai além e expõe que é graças a tais irrupções do sagrado que a realidade pode ser contemplada tal e qual é hoje. Ou seja, na visão mitológica, “é graças as intervenções dos Seres ‘Sobrenaturais’ que o homem é o que é” (*Ibidem*, p. 13).



o homem se tornava igual às feras selvagens. Mas, Prometeu agiu outra vez em favor do ser humano. Ele furtou uma semente do fogo e a devolveu à Terra, fazendo com que os homens voltassem a ser únicos dentre os animais. Todavia o fogo cedido aos humanos não mantinha as características da chama divina (Hes. *Theog.* 565-569; Hes. *Op.* 51-58). A chama dos homens (assim como eles próprios) era fraca e perecível, sendo necessária constante intervenção para que não se extinguísse.

O ato de Prometeu levou a uma segunda punição: Pandora<sup>13</sup>, o “belo mal” que compõe uma das inúmeras histórias utilizadas para justificar a exclusão feminina da política e do legado gregos (JUNQUEIRA, 2011, p. 78). Assim como os homens, o “ardiloso” titã Prometeu também sofreu severa penalidade<sup>14</sup> (Hes. *Theog.* 570-616; Hes. *Op.* 59-105). De acordo com os versos hesiódicos, portanto, foi por intermédio deste mito que se estabeleceram as estruturas sacrificiais na Antiguidade grega.

Por isso aos imortais sobre a terra a grei humana/queima os alvos ossos em altares turiais./E colérico disse-lhe Zeus agrega-nuvens:/“Filho de Jápeto [Prometeu], o mais hábil em seus desígnios/ó doce, ainda não esqueceste a dolosa arte!” (Hes. *Theog.* 556-560).

Há, ainda, outra interpretação pela qual se apresentam críticas à visão mitológica de Hesíodo como explicação primeira da ritualística sacrificial (VERNANT, 1989, p. 21). Nesta leitura a narrativa mítica hesiódica é tida como insuficiente para explicar a ritualística, formando uma espécie de construção *ex-post-facto* e que entra em contradição com outras narrativas. Ou seja, supõe-se que a história retratada na *Teogonia* era uma mera fabulação para tentar explicar, para os próprios gregos, o porquê da cultura sacrificial se conjecturar naquele modelo.

Jean-Pierre Vernant (1989) enxerga nesta tese uma concepção bastante ultrapassada a respeito da mitologia grega que, em verdade, apesar das variações, possui elementos que estão ligados uns aos outros pela sequência linear da narração. Paul Veyne (2014) também discorre neste sentido ao tratar

---

<sup>13</sup> Segundo Hesíodo (*Op.* 60-105), Zeus presenteou a humanidade com uma virgem esteticamente deslumbrante, mas sua verdadeira intenção era punir os mortais que usufruíam dos desvios de Prometeu. Pandora foi enviada aos homens junto a um jarro, no qual estavam concentrados todos o tipo de malefícios. No mito, movida pela curiosidade “natural” da mulher, Pandora destapou o jarro e liberou o mal sobre a terra. Miséria, doenças, velhice, ignorância e a necessidade do trabalho aparecem como consequência da primeira mulher. Pandora foi criada pelos deuses para punir os homens e por isso diversos estudiosos ressaltam as relações entre seu mito e o de Eva. Afinal, ambas representam a origem da mulher e são responsabilizadas pelos males do mundo (Cf. CAROLA, 2006).

<sup>14</sup> Segundo Hesíodo (*Theog.* 521-525), Zeus castigou Prometeu lhe prendendo com correntes inquebrantáveis ao meio de uma coluna. Todos os dias uma ave de rapina era enviada para se alimentar de seu fígado, que se regenerava ao longo da noite para recomençar o ciclo de tortura no dia seguinte.

que os mitos não se reduzem a uma relação causal com elementos socioculturais da sociedade helênica. Para ele a mitologia não detinha a simples função de servir como uma causa primeira, um discurso originário e fantasioso das práticas próprias à consciência dos antigos gregos (seu modo de viver, pensar, agir e sentir). Ao invés dessa relação causal, o mito comportaria uma ilocução, “isto é, o estabelecimento de diversas relações específicas com o interlocutor” (VEYNE, 2014, p. 41). Assim, a ação mitológica obedece a uma lógica coerente do início ao fim, seguindo o fio condutor de um drama cujas etapas são regidas de modo intransigente pela ordem da narrativa e que dialogam, constantemente, com as práticas sociais da comunidade que a compõe a partir de uma relação entre poeta e ouvinte/leitor, estabelecendo para o mito um papel pragmático e vice-versa.

No mito de Prometeu, por exemplo, as estruturas literárias de Hesíodo formam uma imagem coesa em que todas as etapas representadas dialogam entre si. A história parte da necessidade da repartição do boi (primeira vítima sacrificial) entre deuses e homens, seguida pela enganação de Prometeu que rendeu o primeiro castigo aos homens – a privação do fogo sagrado. Dentro desta sequencialidade os papéis se invertem: o titã que supôs agir de modo mais astuto que Zeus acabou sendo superado.

Mas, depois, há uma nova inversão da situação. Prometeu furta o fogo dos deuses e o entrega aos homens, e Zeus é novamente enganado, o que gera uma segunda punição, Pandora, a formadora da “raça das mulheres” – aquelas em quem não se pode confiar e que se opõem ao modelo exemplar de comportamento feminino, o da *melissa*<sup>15</sup> (μέλισσα), conforme defendido por Heródoto (ANDRADE, 2003, p. 119-120). É na sequencialidade de enganações e punições, no final das quais os deuses ratificam sua superioridade, que reside a necessidade e compreensão dos sacrifícios cruentos. Zeus vetou o acesso ao fogo sagrado pelos mortais justamente porque jamais esqueceu a traição de Prometeu. E, porque o deus viu as chamas arguciosamente roubadas queimar novamente no meio dos homens, enviou a feminina punição, oposição direta à sacralidade do fogo (VERNANT, 1989, p. 22-23).

Há nesta construção uma estrutura homogênea que acata as correspondências simbólicas míticas, isto é, obedece a normas presentes na escrita mitológica respeitada pelos poetas. Os

---

<sup>15</sup> Segundo Nathalia M. Junqueira (2011, p. 110), Heródoto compartilha de um modelo de comportamento feminino ideal (o da *melissa*) pautado na discrição e submissão. Este padrão parece ter vigorado no imaginário de uma considerável parcela da população masculina na Atenas do período clássico.

compositores de mitos não teciam tudo na própria imaginação (GERNET; BOULANGER, 1970, p. 9-11), ainda que inconscientemente, edificavam uma unidade rigorosamente articulada com a consciência da coletividade e com os mitos transmitidos oralmente desde tempos imemoriáveis (SCHWABL, 1966 apud VERNANT, 1989, p. 22).

Concluimos, portanto, que os elementos da narrativa na poética hesiódica não podem ser lidos como uma mera explicação circunstancial que fabula uma ficção sem qualquer fundamento, visando inventar um pretexto para justificar as ações sociais. É preciso reconhecer que há em suas obras literárias uma estrutura de coesão nas relações narrativas que concatenam o ato do sacrifício, o uso fundamental do fogo e as relações de gênero na Antiguidade. Associações que não surgem como um vulgar arranjo imaginativo do poeta, mas como revelação das consciências coletivas.

O mito deve ser tomado pelo que é, não um agregado de episódios heterogêneos, mas uma única história; e é preciso reconhecer que nesta estrutura coesa as relações que unem o sacrifício de sangue, o fogo Prometeico e a criação da mulher não podem ser produto do puro acaso ou da fantasia gratuita do autor. Eles respondem a uma ordem necessária que é fruto do próprio conteúdo do mito, da função que Hesíodo lhe atribui no contexto de sua *Teogonia*<sup>16</sup> (VERNANT, 1989, p. 23-24, tradução nossa).

Os sacrifícios gregos que envolviam o abate, tendo por base o mito de Prometeu em sua fracassada rivalidade contra Zeus, enfatizavam a inferioridade do ser humano ante às divindades, ao mesmo passo que diferenciavam o homem dos demais animais (EKROTH, 2007, p. 251). Por um lado, os homens precisam comer para sobreviver, ratificando sua mortalidade e diferindo dos deuses eternos que se contentavam com ambrosias e com a fumaça dos ossos queimados no altar. Por outro, a humanidade possui acesso ao fogo furtado dos divinos, distinguindo-se dos animais selvagens que consomem alimentos sem nenhum preparo.

Assim, o ser humano se estabeleceu em posição intermediária na hierarquia ritualística, posição criada no momento em que Prometeu deu início a seu caminho de insurreição contra Zeus (VERNANT, 1989, p. 24). Na base desta hierarquia estavam os animais, vítimas sacrificadas, no centro, os humanos, devotos, e, no topo, os deuses, venerados, eternos e incomparáveis. Tal hierarquização

---

<sup>16</sup> No original: “The myth must be taken for what it is, not an aggregate of heterogeneous episodes but a single story; and it is necessary to recognize that in this cohesive structure the relationships that unite the blood sacrifice, the Promethean fire, and the creation of woman cannot be the product either of pure chance or the gratuitous fantasy of the author. They respond to a necessary order that is the result of the very content of the myth, of the function that Hesiod assigns it in the context of his *Theogony*” (VERNANT, 1989, p. 23-24).

era fundamental dentro da ritualística do sacrifício cruento e era o elemento central que permitia que deuses e homens ficassem lado a lado no momento do banquete (PANTELL, 2020, p. 158).

A religião cívica coibia aqueles que contornassem este sacrifício, ou por comerem carne crua e assim se assimilarem aos animais (como alguns autores atribuíram às práticas do dionisismo)<sup>17</sup>, ou por optarem pela abstenção à carne (como adotado por alguns devotos dos ritos órficos e pitagóricos), almejando viver como os deuses, sem a ingestão de alimentos considerados não “puros”. Ao se restringir aos alimentos homologados pela liturgia órfica<sup>18</sup> (como mele e grãos) recusando qualquer forma de sacrifício de sangue, os indivíduos negavam o estatuto de inferioridade humana destinada pela corrupção de Prometeu – ainda assim, os motivos para as práticas do vegetarianismo na Antiguidade geram dúvidas e discordâncias (Cf. MARTINS, 2019).

A carne servia como elemento de distinção entre a alimentação dos deuses e dos homens e, por isso, deveria ser conservada, mas o consumo exclusivo ou excessivo de carne assimilaria os gregos aos povos “selvagens” (GONÇALVES; PINTO, 2012, p. 21). Assim, as lógicas de proximidade e afastamento da culinária sacrificial, embasadas pela narrativa mítica, definiam um quadro político-social das práticas alimentares mais ou menos marginalizadas na comunidade políade. Havia, ainda, aqueles que optavam por um regime mais sutil, comiam menos carne ou recusavam apenas alguns tipos de animais (geralmente ovelhas, bois de trabalho e carnes de caça), uma vez que escolher pela privação total à carne era também não participar do ato mais importante para a religião civil grega (DETIENNE, 1989, p. 5-8).

---

<sup>17</sup> Não há consenso se de fato os gregos consumiam quaisquer tipos de carnes cruas, seja como prática do culto a Dioniso ou desassociada da esfera religiosa. Marcel Detienne (1989, p. 2) combate de maneira fervorosa essa interpretação, afirmando que ela provém de uma “suprema falta de atenção” aos relatos míticos. Jean-Pierre Vernant (1989, p. 38) apresenta que o cozimento era fundamental para a sociedade helênica, justamente por isso o ato de Zeus privar o homem do fogo era considerado tão grave. Sem fogo não há cozimento e o cozer era indispensável, tampouco isso significaria que os gregos jamais consumiam carne crua. Hércules, segundo a versão da *Biblioteca* de Apolodoro, preferiu comer carne crua e vinho ao invés daquela cozida oferecida por Iolo, o que desencadeou um conflito tão expressivo entre ambos que levou à morte do centauro (GONÇALVES; PINTO, 2012, p. 25). Convém ressaltar que, como elucidou Claude Lévi-Strauss (2021), a concepção do que faz de um alimento suficientemente “cozido” perpassa a marcação simbólica da diferença. Assim, a tensão cru-cozido se mostra uma marca antropológica no pensamento grego, algo bastante discutido pelos autores ainda hoje.

<sup>18</sup> Os mistérios órficos, ou orfismo, eram um conjunto de ritos religiosos helênicos, de carácter iniciático, associadas à literatura atribuída ao poeta místico Orfeu. O orfismo originou-se do culto orgiástico de Dioniso por volta do século VII AEC. Dentre as concepções dos mistérios órficos estava a crença de que era necessário se libertarem de tudo o que aprisionava a alma à vida corporal e à morte. Segundo Rita Codá dos Santos (2014, p. 339), a “abstenção de alimento animal era a principal e a mais observada das abstinências órficas”.

### O problema do consumo de carne além da esfera litúrgica

Afirmou Vernant, a respeito do mito de Prometeu: “o valor etiológico desta sequência do mito foi reconhecido por todos os comentadores. Mas seu significado foi notavelmente reduzido” (VERNANT, 1989, p. 21, tradução nossa)<sup>19</sup>. Logo, as considerações feitas até aqui abordaram a compreensão do significado de uma relação intrincada entre o rito sacrificial de sangue e o mito de Prometeu introduzido por Hesíodo, ratificando a ligação íntima entre religião e o abate de animais para alimentação. Mas, neste ponto, surge uma segunda problemática. Estando o abate associado à narrativa mítica e religiosidade, significaria, então, que os gregos só consumiam carne por ocasião ritualística? Ou as carnes constituíam uma parte reduzida da dieta cotidiana dos helenos, sendo apenas reafirmada nos cultos?

A historiadora sueca Gunnel Ekroth (2007) formulou o conceito de *secular meat* (carne secular) para tratar dessa problemática, assim buscando compreender se é possível refletir acerca do consumo de carne salvante às práticas religiosas helênicas. Para Ekroth (2007, p. 251-252) parece pouco provável que, havendo uma carne sacrificial, devotada aos deuses e consumida como elemento fundamental da liturgia da *thysia*, não haveria também a “carne secular”, desassociada do rito sagrado e consumida como forma de prazer e/ou nutrição.

Cristiano Grottanelli (2020, p. 121) apresenta a crença na ideia de que, durante o período micênico, os gregos teriam tido uma dieta diferente, mais variada em carnes e restrita em cereais, sobretudo por conta da economia essencialmente pastoril. Contudo, essa hipótese foi abandonada pelos estudiosos, visto que nenhuma das pesquisas recentes foi capaz de apresentar fontes para tais afirmações. O autor infere também que, durante o período arcaico, os helenos compartilharam da regra que animais não poderiam ser mortos a não ser quando sacrificados aos deuses. Segundo ele, mesmo aqueles provenientes da caça deveriam ser consagrados em um rito particular executado pelo caçador. Todavia, o consumo de carne teria se afastado paulatinamente da esfera religiosa até o período imperial romano, sendo aceita com maior facilidade a oeste que a leste da Bacia do Mediterrâneo (GROTTANELLI, 2020, p. 124-125).

---

<sup>19</sup> No original: “the etiological value of this sequence of the myth has been recognized by all commentators. But its significance has been remarkably reduced” (VERNANT, 1989, p. 21).

Grottanelli (2020) e Ekroth (2007) entendem que o consumo de carne na Hélade, apesar de ter possuído forte ligação mitológico-religiosa, foi se “secularizando” com o tempo, afirmando que: “se existem sacrifícios sem consumo de carne, há também, consumo de carne sem sacrifício” (GROTTANELLI, 2020, p. 125). O primeiro autor ainda elucida que as relações entre as práticas sacrificiais e o consumo de carne eram muito menos estreitas do que a historiografia tradicional supôs (GROTTANELLI, 2020, p. 125).

Em oposição, Jean-Pierre Vernant (2018, p. 58) afirma que “os gregos só comem carne por ocasião dos sacrifícios”, qualquer forma de consumo desconectado aos ritos sacrificiais poderia ser passível de punição, tanto pelos homens, quanto pelos deuses. Carmen Soares (2016, p. 27) ratifica essa ideia ao afirmar que a carne dos animais domésticos deveria ser imolada aos deuses através de uma ritualística própria. Essa necessidade teria levado ao surgimento de profissionais especializados na cocção de carnes e preparo dos alimentos, sobretudo para os banquetes públicos, os *opsopoiōis* (ὀψοποιός), o que significa literalmente “fazedor de comida”, ou seja, cozinheiro. A devoção ritualística era fundamental para apagar os vestígios da violência que caracterizava a morte e o consumo da carne e do sangue de um ser vivo, dando lugar a uma solenidade pacífica, jubilosa e transcendente (VERNANT, 2018, p. 58; GONÇALVES; PINTO, 2012, p. 24). Criava-se, portanto, um temor entorno da carne que não seguisse os padrões da cozinha ritualizada, na qual as práticas alimentares eram normatizadas pela exigência dos seres divinos aplicada aos homens.

Também, Guy Berthiaume (1982, p. 62-70), pesquisador canadense, argumenta que a maior parte do consumo de carne teria origem sacrificial, mas não se limitando a ela. Quando ocorria o abate de animais para finalidades econômico-sociais (visando obtenção de carne para as refeições, assim como para suprir os estoques nos mercados da ágora) imagina-se uma versão reduzida do sacrifício oficial, um “rito de abate”. Berthiaume apresenta, portanto, que mesmo fora da esfera sacrificial a carne, ao ser abatida, era consagrada numa liturgia menor. Pauline Pantel (2020, p. 157) corrobora com esta noção, afirmando que havia uma outra forma de sacrifício cruento na esfera privada dos banquetes, que consistia em consumo de carne e era fundamental, visto que “não pode haver banquete sem o assentimento dos deuses”, independentemente da qualidade das carnes preparadas aos convivas (PANTEL, 2020, p. 156).

Gunnel Ekroth (2007, p. 253), recorrendo às fontes escritas clássicas, informa que não há uma imagem uniforme da carne como sagrada. Ora ela aparece ligada ao rito sacrificial prometeico, ora

citam o consumo e venda de carne sem oferecer nenhuma elaboração de seu status ou origem, podendo ser percebida tanto como sagrada, quanto como secular. Em verdade, o grego antigo não parece ter um termo próprio ao abate em um contexto totalmente “secular” e as fontes literárias não se preocupam em versar a respeito das origens e finalidades do consumo de animais, se seriam sacralizadas ou desconexas à religião, de forma semelhante às práticas modernas (EKROTH, 2007, p. 254).

De modo semelhante a iconografia se mostra heterogênea, gerando múltiplas interpretações. Jean-Louis Durand (1989, p. 87-88), estudando a pintura dos vasos helênicos, alega que todas as carnes representadas devem ser vistas como inseridas dentro de uma esfera ritual. Em contrapartida, Victoria Tsoukala (2009, p. 14-16) apresenta uma série de representações cerâmicas nas quais a carne é evidenciada em momentos seculares, distantes do contexto sacrificial. Ekroth (2007, p. 254) ratifica este pensamento ao afirmar a dificuldade dos arqueólogos em distinguir o que pode ser considerado sagrado ou não na análise dos vestígios materiais. Tendo esta multiplicidade como referência, há evidências de que os animais poderiam ser abatidos sem qualquer forma de relação com os deuses, contudo os gregos parecem ter buscado evitar este tipo de carne (BERTHIAUME, 1982, p. 79-93; EKROTH, 2007, p. 253; GROTTANELLI, 2020, p. 123-124).

Nesta interpretação, compreende-se que uma alimentação constituída de carnes (que não fosse devidamente consagrada e imolada aos deuses) era imaginada como potencialmente perigosa ao espírito helênico. Como exemplo da periculosidade da carne “secular”, Grottanelli (2020, p. 125) cita o caso de um indivíduo chamado Meidon, supostamente punido por Zeus Trosos (uma variante local do deus dos raios). Meidon ergueu um monumento em memória de ter ficado mudo por três meses, graças aos seus servidores haverem consumido carne não-sacrificada. A inscrição grega, encontrada em Pisídia, na Anatólia, data do final do império romano e foi erigida como forma de expiar o crime do consumo de carne de um animal não-sacrificado (GROTTANELLI, 2020, p. 126).

Percebe-se que o temor entorno da secularidade da carne é ratificado, inclusive para casos indiretos como o de Meidon. A punição teria ocorrido porque pessoas ligadas a ele consumiram animais sem consagração, isto é, estar próximo daqueles que renegam o sacrifício da carne já era eventualmente inseguro. Ainda, vislumbramos que consumir carne não consagrada permaneceu sendo um ato culpável, mesmo na distante região oriental do Império Romano (GROTTANELLI, 2020, p. 126).



Quando não relacionada ao sacrifício, as carnes só participavam da mesa grega em ocasiões especiais, sendo encontrada com maior frequência entre os círculos sociais mais abastados (GROTTANELLI, 2020, p. 122; VIEIRA, 2016, p. 79). Realmente, a carne foi um importante elemento de distinção social na Grécia (NÓLIBOS, 2012, p. 243), sobretudo por ser bastante apreciada, custosa e particularmente saborosa. Os alimentos na Grécia Antiga foram amplamente utilizados como fator identitário, demarcavam o status social dos anfitriões a partir da fartura de carne disponibilizada aos seus convidados (CANDIDO, 2012b, p. 165).

Um exemplo desta opulência entorno da possibilidade da oferta de carne é Odisseu, que detinha doze armentos de gado, doze rebanhos de ovelhas, doze varas de porcos e um número igual de carneiros, além de mais onze cabras, todos muito bem alimentados e protegidos por pastores de total confiança (Hom. *Od.* XIV. 99-101). A representação homérica, portanto, alude à expressiva riqueza de seu herói a partir de seus animais de criação, ou seja, sua possibilidade de acesso à carne. Aquele que pode comer e beber avidamente, sobretudo com grande qualidade de carnes e vinhos, está no status social dos mais ricos e poderosos (Hom. *Od.* XIV. 109-117).

O vinho também foi um importante elemento social entre os gregos. Eram consumidos assiduamente, tanto em versões tintas, *melas* (μέλας), quanto brancas *leukos* (λευκός). Possuíam uma grande diversidade de qualidades o que, evidentemente, impactava diretamente no preço da bebida (AMOURETTI, 2020, p. 144). Nos campos eram mais comuns as bebidas vinárias, feitas a partir do bagaço ou do vinagre, enquanto nas cidades havia uma grande variedade de vinhos, inclusive com opções envelhecidas e exemplares advindos de outras regiões do Mediterrâneo (AMOURETTI, 2020, 147-151).

### **Representações do consumo de carne nas fontes documentais**

Os gregos foram uma das primeiras sociedades europeias a produzir textos culinários visando fixar o prazer de beber e comer presentes, sobretudo, nos banquetes (CANDIDO, 2012a, p. 13). Dentre esses textos, Arquêstrato (século IV AEC) compôs o mais antigo ao qual temos acesso, a *Hedypatheia* (Ἠδυπάθεια) – traduzido para o português como *Iguarias do mundo grego*, por Carmen Soares (2012, p. 34). O poeta siciliano definiu a carne como um dos poucos ingredientes saborosos por natureza, sendo considerada a mais tenra e succulenta dentre todos eles (SOARES, 2012, p. 38). As receitas de Arquêstrato (*Hedypatheia*, Frg. 37 apud SOARES, 2016, p. 52) se limitavam a instruir

qualquer processo de cozedura (cozinhar, grelhar ou assar) para as carnes, acrescentando-lhes o mínimo de temperos, somente sal e azeite, pois já são suficientemente saborosas. Diferentemente, aos peixes e carnes de qualidade inferior recomenda-se o uso de queijo e/ou vinagre, em razão da necessidade de suplementação por temperos mais fortes ao paladar (SOARES, 2012, p. 40).

Aqui observamos outro elemento de destaque, a valorização da carne vermelha perpassava também a dimensão do gosto entre os gregos. Em suas receitas, Arquêstrato (*Hedypatheia*, Frg. 37 apud SOARES, 2016, p. 52) comenta que a carne contém em si mesma a “essência do prazer”, o que demonstra a preferência gustativa pela carne presente no imaginário helênico de todo o período clássico. Todavia a carne cedeu seu lugar de apreço aos peixes nobres no período helenístico (CANDIDO, 2012a, p. 14). Ademais, contemplamos a preferência do poeta por consumir alguns tipos de carne ainda um pouco mal passada<sup>20</sup> (SOARES, 2012, p. 53), em um de seus fragmentos ele aconselha o leitor a não se preocupar com a carne de lebre neste ponto. “Não te agonies se vires a carne a pingar. Come, sim, com apetite!” (*Hedypatheia*, Frg. 57 apud SOARES, 2016, p. 58).

A obra de Arquêstrato apresenta muito vagamente as carnes que eram consumidas pelos helenos, seu trabalho versa mais sobre a variedade dos peixes que qualquer outra proteína – são quarenta e sete fragmentos para os pescados, contra dois para as outras carnes. Todavia, isso não significa que não houvessem originalmente mais informações, afinal desconhecemos o poema em sua completude (SOARES, 2016, p. 79). Dentre os fragmentos que possuímos acesso, encontramos apenas receitas de lebre grelhada no espeto e ganso recheado com grãos. Mas, há variadas menções a outras carnes como lagartos, porcos, aves e inúmeros pescados, mariscos (mexilhões, ostras, vieiras e conchas), crustáceos (lavagantes e camarões), moluscos (polvos, lulas e chocos), enguias, tubarões, raias, e peixes diversos (divididos entre peixes de escama e peixes de pele), alguns dos quais sequer podem ser reconhecidos.

Outra obra, que expressa de forma mais evidente as variedades e espécies de carnes consumidas pelos antigos, é *Da Dieta* (Περὶ διαίτης), tratado anônimo de um autor da escola médica de Hipócrates, por volta do século IV AEC (*Da Dieta*, §46-84 apud SOARES, 2013, p. 22-24). O texto faz alusão ao

---

<sup>20</sup> Arquêstrato apresenta em sua obra que os gregos já possuíam vocabulário próprio para diferenciar os níveis de assadura da carne. Ele assinala em seus fragmentos culinários tanto o termo *katoptan* (κατοπταν) (*Hedypatheia*, Frg. 14 apud SOARES, 2016, p. 43), que significa “assar bem” e equivale ao bem passado da gastronomia atual, quanto *enomós* (ενωμοσ) (*Hedypatheia*, Frg. 57 apud SOARES, p. 58-59), “em sangue”, que designa a carne mal passada.

consumo e preparo das diferentes carnes, apresenta que os gregos comiam carnes de caça (javalis, veados, lebres, raposas e ouriços), bovinos, ovinos, caprinos, suínos, burros, cavalos, cachorros, aves (como pombos, patos, perdizes, galos, rolas, gansos e galinhas), uma multiplicidade de peixes e crustáceos, além de outros produtos de origem animal como ovos, leite e seus derivados.

Quando recorremos às evidências osteológicas encontradas nos santuários helênicos, contemplamos uma série de outros animais que parecem ter participado do cardápio grego, como lobos, gatos, doninhas, tartarugas, cobras, gazelas, camelos, abutres e leões (EKROTH, 2007, p. 256). Há, ainda, vestígios de ursos e crocodilos, mas estes ossos não parecem ser restos de vítimas sacrificiais sendo, muito provavelmente, oferendas votivas aos divinos (EKROTH, 2007, p. 257).

As carnes eram consumidas secas ou frescas, neste caso eram preparadas grelhadas, assadas ou cozidas, com auxílio de água, vinagre ou vinho (SOARES, 2013, p. 25-27). Alguns teóricos cogitaram que os alimentos na antiguidade pudessem ser fritos, entretanto Michel Bats (1988 apud AMOURETTI, 2020, p. 144) defendeu a ideia de que a fritura por imersão em óleo não tenha sido praticada até o século V AEC. A sério, a fervura em caldeirões aparenta ter sido o método de cozimento mais frequente em sacrifícios de larga escala. Alguns dos motivos para isso podem ter sido que, ao cozinhar a carne em água, a gordura ficaria presente no caldo, as partes mais resistentes amoleceriam e a carne ficaria macia sendo mais facilmente acessível, além de ser muito mais prático fervurar do que grelhar grandes quantias de alimento (EKROTH, 2007, p. 267).

*Da Dieta* ainda evidencia as propriedades, o ecossistema e a fisiologia das carnes, buscando identificar os animais e os preparos que seriam mais adequados à dietética e saúde humanas. Segundo Marie-Claire Amouretti (2020, p. 143) todas as carnes, independente das espécies abatidas, poderiam ser consumidas nos rituais de sacrifício cruento. Há discordâncias, Ekroth (2007, p. 257-258) apresenta a tese de que muitos percebem a fauna silvestre, os cães e os equídeos como incompatíveis com a esfera sacrificial prometeica, entretanto a arqueologia vem retificando tal tese.

Apesar da inclinação clássica à carne de boi, havia muitas restrições ao abate deste gado. Sendo a geografia grega caracterizada por terrenos irregulares e montanhosos, os bovinos eram raramente encontrados naquele território (AMOURETTI, 2020, p. 138). Ainda que houvesse criação de gado bovino, perante os esforços de subidas e descidas de um terreno bastante íngreme, os animais

desenvolviam músculos ao invés de gordura, o que tornava sua carne pouco adequada ao consumo (CANDIDO, 2012b, p. 167).

À vista disso, os bovinos eram normalmente integrantes da economia familiar, trabalhavam nas lavouras como animais de carga ou de arado, isso explica a manifestação da documentação textual em seu pouco uso na culinária grega, pois o gado só servia de alimentação quando sua função laboriosa não era mais útil (GONÇALVES; PINTO, 2012, p. 24). Assim, os bois eram animais bastante caros, tanto pela quantia maior de carne que poderiam oferecer, quanto, e sobretudo, por sua capacidade de trabalho (GROTTANELLI, 2020, p. 127). Para Cícero (no século I AEC) o boi é companheiro de trabalho do homem, por isso não deveria ser abatido e consumido como os demais animais domésticos (Cic. *De natura deorum*, II). Por excelência, o porco era tido como o animal ideal para consumo e sacrifício (GROTTANELLI, 2020, p. 122). De fato, as carnes suínas e de peixes parecem ter sido as mais consumidas pelos helenos (SOARES, 2016, p. 80; VIEIRA, 2016, p. 79).

Ekroth (2007, p. 256), contudo, adverte-nos que a preferência grega quanto às carnes diverge de acordo com as categorias de fontes contempladas, ainda sim afirma que bovinos, ovinos, caprinos e suínos compõem a maior parte dos ossos recuperados nos santuários gregos (correspondem a cerca de 90% do material osteológico recuperado). De maneira semelhante ao boi, os carneiros eram criados, sobretudo, para obtenção de lã e só serviam para alimentação quando mais velhos (GROTTANELLI, 2020, p. 122).

As fontes clássicas greco-romanas ratificam a proibição ao abate dos bois de lavoura, segundo Grottanelli (2020, p.122) tal embargo era tão severo que poderia ser punido tão arduamente quanto o homicídio. Enquanto os gregos possuíam restrições à morte de bois, outros tipos de bovinos eram mais facilmente consumidos. Heródoto (*Hist.* II. 41, 1) cita que todos no Egito sacrificavam tranquilamente bois e bezerros, mas jamais vacas (santos animais consagrados à deusa Ísis), enquanto entre os gregos era mais comum o oposto. Para o historiador, isso é tão relevante na cultura faraônica que “um egípcio ou egípcia jamais beijariam os lábios de um grego” (Hdt. *Hist.* II. 41, 3).

Há, ainda, a obra *Sobre comer carne* (Περὶ σαρχοφαγίας), de Plutarco (século I EC), texto filosófico no qual o historiador fez apelação ao consumo de vegetais e defendeu uma argumentação em favor da abstinência de carne (PINHEIRO, 2016, p. 359). Neste tratado, Plutarco afirmou que o consumo de carne faz com que o corpo fique “entorpecido, pesado e repleto de alimentos impróprios”

(PLUTARCO, *De esu carniū*, 995F), o que, por sua vez, impacta também no espírito e na razão humanas. O autor supôs, inclusive, que as almas poderiam ficar presas aos seus corpos mortais como punição aos assassinatos e consumo da carne de animais, pois esta prática levava à perda de lucidez e, portanto, à inaptidão em participar da vida social e política da *polis* (PINHEIRO, 2016, p. 363).

O discurso presente na obra visa introduzir discussões acerca da natureza dos animais, especulando a possibilidade de haver virtude, razão e inteligência entre todos os seres, o que tornaria o consumo de suas carnes algo expressivamente grave (Plut. *De esu carniū*, 994E-996A). Segundo a teoria de Plutarco (*De esu carniū*, 993C), o homem só começou a consumir carne por necessidade, em momentos de penúria, e, não sendo este o caso dos gregos contemporâneos a ele, o ato de comer animais deveria ser veementemente evitado. O único momento em que a sociedade “civilizada” estaria permitida a matar um animal é em caso de legítima defesa, do contrário seria um ato de selvageria, irracionalidade e crueldade (Plut. *De esu carniū*, 994B). Na concepção plutarquiana a caça representava o ato máximo da barbaridade humana contra a vida dos animais (PINHEIRO, 2016, p. 366).

Ainda, a filosofia e os autores clássicos dedicaram bastantes esforços em condenar, veementemente, o que os gregos chamavam de *truphè* (τρυφή), o luxo excessivo, o exagero representado pela glotonaria e embriaguez (PANTEL, 2020, p. 161). Em consonância, Pitágoras (c. século VI-V AEC) e Epicuro (século VI AEC) também recomendavam a moderação ao comer e (no caso das obras pitagóricas) aconselham-se alimentos que não necessitem de cozimento (como legumes e verduras) para acostumar o corpo a uma dieta mais módica (PINHEIRO, 2016, p. 365; GROTTANELLI, 2020, p. 128). Desta forma, a valorização dos animais presentes nas filosofias vegetarianas e veganas da contemporaneidade já eram preocupações correntes entre os antigos gregos (Cf. MARTINS, 2019).

### Considerações finais

Nesta revisão bibliográfica retomamos a temática do consumo de carne entre os antigos gregos, sob duas perspectivas diversas. Primeiro, tratamos sobre a sacralidade desse alimento em relação direta com o rito sacrificial e com o mito de Prometeu; em segundo lugar, apresentou-se a ideia da “secularidade” do consumo de carne presente tanto na análise historiográfica, quanto nas fontes documentais.

Contemplamos, portanto, que a alimentação não se restringe à cozinha, mas se insere no campo cultural, sendo muito mais que mero fator biológico essencial para a sobrevivência do ser humano. Em

verdade, o comer representa um conjunto de atitudes capazes de simbolizar costumes, normatividades e visões de mundo (GARRAFFONI; FUNARI, 2012, p. 278). Longe de esgotar a questão, observamos como o consumo de carne nas práticas alimentares helênicas gerou divergentes discussões entre os autores, resultando em múltiplas produções historiográficas.

Constatamos, também, o papel central, ainda que mais restrito quantitativamente, da carne como um ingrediente bastante singular na dieta do Antigo Mediterrâneo. De maneira geral, os teóricos apresentam a relação bastante estreita entre o consumo de carne e as práticas religiosas na Grécia Antiga, sendo que sua “secularização” pode ser contemplada e foi bastante investigada pela bibliografia consultada.

Há, portanto, variadas possibilidades de estudo ao pensarmos as categorias e graus de “sacralidade” relativos ao consumo de carne na Grécia. Partindo da carne “sagrada” prometeica, devidamente imolada e que era consumida, em grande escala, como elemento proveniente do sacrifício cruento revelado pela mitologia hesiódica até a carne “profana”, oriunda de um animal indomesticado, caçado ou que havia morrido por causas naturais (EKROTH, 2007, p. 255).

Neste ínterim, há todo um leque de perspectivas para a compreensão da carne como mais ou menos sagrada. Os recursos para tais segmentações abarcam desde a espécie do animal e suas origens, chegando até o modo em que foi abatido, o contexto em que era cozido e por quem era consumido. Outra restrição que não podemos deixar de considerar é a de que há uma significativa distinção nas práticas alimentares das diferentes *polis*, de camponeses ou citadinos, de ricos ou pobres (AMOURETTI, 2020, p. 145-152). Isto é, quando nos propomos a abordar o consumo de carne na Antiguidade grega, visamos esboçar um relevante quadro geral relativo ao conjunto das *polis*, mas há limitações nas fontes que divergem de acordo com o período e região estudadas.

Desta forma, criam-se lacunas que dificultam a plena compreensão no que concerne ao consumo das carnes na Antiguidade. A arqueologia e os vestígios materiais auxiliam profundamente neste processo, porém, apesar disso, permanecemos com interpretações heterogêneas acerca da sacralidade e dos rituais (ou a ausência deles) que envolviam a alimentação carnívora no cotidiano helênico. De qualquer modo, é certo que conhecemos bem menos da alimentação no mundo grego do que a do mundo romano, por exemplo (AMOURETTI, 2020, p. 137).

Observamos que as atitudes gregas em relação à carne se mostram bastante complexas, assim, para tratarmos de maneira mais inteligível as antigas visões acerca da carne e de seu consumo, necessitamos integrar uma grande variedade de fontes, desde a literatura clássica até as evidências osteológicas da arqueologia. Cada tipologia de evidências possui um importante papel a cumprir e é fundamental para compor os cânones relativos ao abate de animais e consumo de carne entre os gregos. Sem embargo, devemos ter a ciência de que, embora haja a possibilidade de que toda carne possa ter sido sagrada no contexto grego, isso tampouco indica que toda morte de um animal fosse um elemento sacrificial.

No decorrer da história, o consumo de carne pode ter aumentado e se desvinculado da ritualística sacrificial à qual esteve ligada por tanto tempo. Até o ponto em que a carne da *thysia* cedeu seu espaço para o pão e o vinho da liturgia cristã. Assim, a carne encontrou sua “secularização” (GROTTANELLI, 2020, p. 132-133; EKROTH, 2007, p. 254-255). Por último, destacamos que, quer seja a partir da carne sagrada ou secular, a maneira de se alimentar continua sendo um importante fator para a historiografia compreender as identidades na cultura grega. Comer é, desde a antiguidade, um ato social.

## Referências

### 1. Documentais

- CÍCERO, Marco Túlio. **A natureza dos deuses**. Tradução: Bruno Fregni Bassetto. Uberlândia: Edufu, 2016.
- HERÓDOTO. **História**. Tradução: José B. Broca. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2019.
- HESÍODO. **Teogonia**: a origem dos deuses. Tradução: JAA Torrano. São Paulo: Iluminuras, 2000.
- HESÍODO. **Os trabalhos e os dias**. Tradução: Alessandro Rolim de Moura. Curitiba: Segesta, 2012.
- HOMERO. **Odisseia**. Tradução: Trajano Vieira. São Paulo: Editora 34, 2014.
- HOMERO. **Ilíada**. Tradução: Trajano Vieira. São Paulo: Editora 34, 2020.
- PLUTARCO. **Sobre comer carne**. Tradução: Joaquim Pinheiro. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2019.

### 2. Bibliográficas

- ALBALA, Ken; EDEN, Trudy (Org.). **Food and faith in Christian culture**. New York: Columbia University Press, 2011.
- AMOURETTI, Marie-Claire. Cidades e campos gregos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. p. 137-154.



- ANDRADE, Marta Mega de. A “Cidade das Mulheres”: a questão feminina e a polis revisitada. In: FUNARI, Pedro Paulo; FEITOSA, Lourdes Conde; SILVA, Glaydson José (Org.). **Amor, desejo e poder na Antiguidade**: relações de gênero e representações do feminino. Campinas: Editora Unicamp, 2003, p. 115-148.
- BARRINGER, Judith. *The Hunt in Ancient Greece*. Baltimore: John Hopkins University Press, 2011.
- BELLOMO, Harry Rodrigues. O espaço geográfico romano. In: FLORES, Moacyr (Org.). **Mundo Greco-Romano**: O sagrado e o profano. Porto Alegre: EdiPUCRS, 2006. p. 19-28.
- BERTHIAUME, Guy. *Les rôles du mageiro: etude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grece ancienne*. Leiden: Brill, 1982.
- CANDIDO, Maria Regina. Prefácio. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012a. p. 13-16.
- CANDIDO, Maria Regina. O banquete grego e xênia sagrada no Mediterrâneo Antigo. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012b. p. 161-169.
- CARLAN, Cláudio Umpierre. Vinho: Comércio e Poder no Mundo Antigo. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 83-96.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade**: uma História da Alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na História da Alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.
- CAROLA, Carlos Renato. Pandora, Eva e Sofia: a naturalização da desigualdade de gênero na história do pensamento ocidental. In: **Gênero e trabalho infantil na pequena mineração**: Brasil, Peru, Argentina, Bolívia. Rio de Janeiro: CETEM/CNPq, 2006. p. 23-40.
- COULANGES, Numa-Denys Fustel de. **A cidade antiga**. Tradução: Frederico Ozanam Pessoa de Barros. São Paulo: Editora das Américas, 2006.
- DETIENNE, Marcel. *Culinary practices and the spirit of sacrifice*. In: DETIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre (Org.). *The cuisine of sacrifice among the Greeks*. Chicago: University of Chicago Press, 1989. p. 1-20.
- DURAND, Jean-Louis. *Greek animals: toward a topology of edible bodies*. In: DETIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre (Org.). *The cuisine of sacrifice among the Greeks*. Chicago: University of Chicago Press, 1989. p. 87-118.
- ELIADE, Mircea. **O sagrado e o profano**. Tradução: Rogério Fernandes. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
- ELIADE, Mircea. **Aspectos do Mito**. Tradução: Manoela Torres. Lisboa: Edições 70, 2000.
- EKROTH, Gunnar. *Meat in ancient Greece: sacrificial, sacred or secular?* **Food and History: Revue de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation**, Tours, v. 5, n. 1, p. 249-272, 2007.

- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2020.
- GARRAFFONI, Renata; FUNARI, Pedro Paulo A. Alimentação, História e Arqueologia: breve análise acerca do consumo do azeite no início do Principado Romano. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 278-295.
- GERNET, Louis; BOULANGER, Andre. *Le genie grec dans la religion*. Paris: Albin Michel, 1970.
- GONÇALVES, Ana Teresa Marques; PINTO, Poliane da Paixão Gonçalves. Heroísmo e Alimentação: Uma análise das práticas alimentares no ambiente da pólis ateniense a partir da representação trágica de Hércules. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 17-32.
- GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. p. 121-136.
- JUNQUEIRA, Nathalia Monseff. **Imagens da mulher grega**: Heródoto e as pinturas em contraste. Orientador: Pedro Paulo Abreu Funari. 2011. 206 p. Tese (Doutorado em História) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2011.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.
- MARTINS, Pedro Ribeiro. O vegetarianismo na Antiguidade como campo de pesquisa interdisciplinar. **Mare Nostrum**: estudos sobre o Mediterrâneo Antigo, São Paulo, v. 10, n. 1, p. 1-9, 2019.
- MITOGRAFIA. In.: Dicio, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2022. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/mitografia/>. Acesso em: 21 maio 2022.
- NÓLIBOS, Paulina T. O Mito e os Ritos da Alimentação no Mediterrâneo: de Deméter a Dioniso. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 242-255.
- PANTEL, Pauline Schmitt. As refeições gregas, um ritual cívico. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2020. p. 155-169.
- PINHEIRO, Joaquim. Entre a medicina e a filosofia: a apologia de comer vegetais em Plutarco. In: PINHEIRO, Joaquim; SOARES, Carmen (Coord.). **Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016. p. 359-370.
- SANTOS, Rita de Cássia Codá dos. Os mistérios órficos e eleusinos: seus significados e representações no mundo grego. **Revista Coletânea**, Rio de Janeiro, ano 13, v. 26, p. 335-350, jul./dez. 2014.
- SHEID, John. *Sacrifices for gods and ancestors*. In: RÜPKE, Jörk (Org.). *A companion to roman religion*. Oxford: Wiley-Blackwell, 2011. p. 263-274.
- SILVA, Maria de Fátima. Comédia e comida: Aristófanes e o cotidiano alimentar ateniense. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 170-194.

SOARES, Carmen. Receitas do mais antigo guia gastronómico: *Iguarias do mundo* de Arquêstrato. In: CANDIDO, Maria Regina (Org.). **Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo**. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. p. 33-59.

SOARES, Carmen. Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática. In: SOARES, Carmen (Org.). **Espaços do pensamento científico da Antiguidade**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2013. p. 13-36.

SOARES, Carmen. **Arquêstrato, iguarias do Mundo Grego**: guia gastronómico do Mediterrâneo Antigo. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

SOUZA, Patrícia Rodrigues de. Comer e rezar: o papel das práticas alimentares no estudo da religião. **Revista último andar**: cadernos de pesquisa em Ciências da Religião, São Paulo, n. 32, p. 111-121, dez. 2018.

STOLL, Heinrich Wilhelm. *Handbook of the religion and mythology of the Greeks*. Londres: Francis & John Rivington, 1852.

TSOUKALA, Victoria. *Honorary shares of sacrificial meat in attic vase painting: visual signs of distinction and civic identity*. **Hesperia: the journal of American School of Classical Studies at Athens**, Atenas, v. 78, n. 1, p. 1-40, 2009.

VERNANT, Jean-Pierre. *At man's table: Hesiod's foundation myth of sacrifice*. In: DETIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre (Org.). **The cuisine of sacrifice among the Greeks**. Chicago: University of Chicago Press, 1989. p. 21-86.

VERNANT, Jean-Pierre. **Mito e religião na Grécia Antiga**. São Paulo: Martins fontes, 2018.

VEYNE, Paul. **Os gregos acreditavam em seus mitos?** Ensaio sobre a imaginação constituinte. São Paulo: Editora Unesp, 2014.

VIEIRA, Ana Livia Bomfim. A representação de peixes e animais marinhos nos pratos de cerâmica áticos do IV século a. C.: consumo e alimentação. **Hélade**, Niterói, v. 2, n. 3, p. 79-85, dez. 2016.