

dos distúrbios mentais a partir dos estóicos com a concepção actual, evidenciando a relação entre o corpo, a mente e a alma (p.113).

A análise das doenças mentais é um tema muito amplo e complexo. Como tal, não é possível analisar de forma minuciosa todos os aspectos destas perturbações na sociedade clássica e a sua interdisciplinaridade num só volume.

O objectivo do estudo é, nestes limites, alcançado. O autor aborda, de forma incisiva e clara, a existência dos distúrbios da mente nos textos dos filósofos antigos. Sem dúvida que é necessário louvar Marke Ahonen pela simbiose que realiza entre o aspecto filosófico e o físico dos indivíduos que são detentores de perturbações mentais (p.140). Esta investigação de Marke Ahonen não é pioneira na área da antiguidade clássica. Contudo, proporciona uma mais-valia ao estudo da psicologia histórica e ao conhecimento da sociedade em causa. Assim, *Mental Disorders in Ancient Philosophy* constitui uma obra importante e de leitura imprescindível, como base para a elaboração de futuras investigações sobre o tema das doenças do foro psicológico e da sua relação com a sociedade clássica.

Joana Pinto Salvador Costa

Universidade de Lisboa, Centro de História

ROBIN NADEAU et JOHN WILKINS eds. (2015) *A Companion to Food in the Ancient World*. Oxford, John Wiley & Sons Ltd., 472 pp. ISBN 978-1-4051-7940-9 (£120.00).

Nas últimas décadas, o estudo da Antiguidade tem sido enriquecido pelo contributo procedente da investigação das problemáticas relacionadas com a alimentação. Seguindo esta senda, a série *Blackwell Companions to the Ancient World* fez-se nutrir de um novo volume, que agora resenhamos: *A Companion to Food in the Ancient World*.

Editado por R. Nadeau e J. Wilkins, insignes especialistas na investigação da alimentação no mundo antigo (o primeiro, nos domínios da história cultural e religiosa da alimentação, dos comportamentos à mesa e hábitos alimentares; o segundo, na província da alimentação, medicina e nutrição), acompanha a tendência actual neste campo de estudos. Com efeito, toma como principal foco as questões culturais e sociais relacionadas com o alimento e a alimentação, mas perscruta as mesmas igualmente no plano económico, político e religioso (pp. 2 e 5). Mediante esta abordagem holística, pretende-se alcançar “a global understanding of food and society in the ancient classical world” (p. 5). Nesta esteira, em trinta e oito capítulos distribuídos por cinco partes, o volume cobre todas as etapas concernentes à alimentação: cultivo, produção, recolha, armazenamento, preservação,

abastecimento, venda, preparação e consumo, bem como tecnologias associadas (p. 2). Os centros do mundo clássico - Atenas e Roma - são o principal objecto de análise. Todavia, em consonância com o seu título e com a premissa de que todas as culturas alimentares são permeáveis a influências externas (p. 3), este *Companion* foi expandido para acomodar textos acerca da alimentação tanto em regiões conexas com o mundo greco-romano (e.g. Ásia Menor, Bretanha, Gália ou Próximo Oriente), como nas culturas herdeiras do legado clássico (e.g. Bizâncio, reinos medievais e mundo islâmico).

A primeira parte, “Literature and Approaches”, tem por propósito apresentar as diversas abordagens e sondar as fontes literárias que alicerçam os estudos da alimentação na Antiguidade. De modo notável, O. Murray analisa a importantíssima obra de Ateneu: o *Deipnosophistae*. Inextricável enciclopédia de citações de autoridades antigas, possui uma organização muito particular, porquanto não segue preceitos alfabéticos ou temáticos. Na verdade, continuando a prática clássica de composição de enciclopédias, Ateneu inovou, dispondo o conteúdo de modo singular. Com efeito, organizou as citações de acordo com o ritmo do banquete romano do período do Principado, inaugurando assim uma prática ainda hoje seguida nos livros de culinária: a organização da informação de acordo com os ritmos da refeição (pp. 37-42).

A segunda parte, “Production and Transport”, assoma sobre as restantes. Com efeito, neste ponto os estudos da alimentação são consociados simultaneamente com a história económica, social e agrícola e com a oceanografia e vários ramos da arqueologia, a fim de perscrutar: os processos de produção de diversos géneros alimentares; os meios empregues no seu transporte; os recipientes e estruturas reservadas ao seu armazenamento; e os locais de venda. Alicerçados sobre ampla e diversa base de fontes, os capítulos componentes desta parte desafiam amiúde as teses convencionalmente apresentadas pela historiografia. De facto, C. Chandezon matizou a tese de que no período clássico o grosso da população consumia pouca proteína animal. Segundo o autor, no século IV a.C., em Atenas, é já verificável o acesso por parte de crescentes segmentos da sociedade a proteína animal cozinhável ou preparada (pp. 140-141). Este processo continuou no Império romano, tendo-se reflectido, sob Aureliano, na instituição de distribuições de carne porcina a parte da população da Urbe, facto que patenteia simultaneamente a tendência de deslocação do consumo de carne para fora do contexto do ritual sacrificial (pp. 143-145). Já D. Mylona refutou probamente a proposição de que o mar Egeu é oligotrófico, i.e., parco em nutrientes e, por conseguinte, “unable to support a sizable and complex fishing economy” (p. 148). Ora, estudando a hidrografia, topografia e traços biológicos do Egeu, D. Mylona prova que largas extensões são, pelo contrário, eutróficas, contendo grande diversidade de espécies, identificáveis na literatura antiga e nos vestígios aduzidos pela zooarqueologia. A dimensão e variedade de

recursos marinhos permitiu que na Antiguidade fossem desenvolvidas novas tecnologias e estratégias piscatórias, que parecem ter sustentado, na verdade, uma economia piscatória complexa e vibrante (pp. 148-155, 158).

A terceira parte, “Preparation”, compreende conjunto lato e diverso de textos, concernentes a locais versáteis de confecção de alimentos (cozinhas) e estruturas reservadas à preparação de géneros específicos (padarias); a diversos rituais e contextos de consumo (e.g. *symposion*, *cena*, *conuiuium*); ao modo como a preparação e ingestão de alimentos reflectia gradação e diferenciação social entre homens, mulheres e escravos; aos comportamentos à mesa; e aos métodos e linguagem utilizados na apreciação de vinho na Hélade.

Na quarta parte, intitulada “Cultures Beyond Athens and Rome”, o perímetro de análise é alargado para abranger outras culturas, conexas com a Grécia e Roma (e.g. Ásia Menor, Bretanha, Gália, Mesopotâmia ou Egipto). Especial relevo é concedido à perscrutação dos contactos e trocas culturais na província alimentar; que é também um dos propósitos da quinta parte, “Food and Religion/Great Food Cultures”, conquanto no domínio da alimentação nas religiões greco-romana, cristã, judaica e islâmica. Com efeito, J. D. Rosenblum prova que no Judaísmo rabínico o modelo de refeição reputado como idóneo emulou consideravelmente a estrutura do *symposion*, a qual reformou para acomodar procedimentos próprios, como a proferição de bênçãos (pp. 350-351, 356). E na mesma senda, D. E. Smith demonstra que as refeições comensais cristãs, incluindo a Última Ceia, imitaram o banquete grego em ritmo, costumes e tradições (pp. 357-362). O segundo objectivo desta parte notável consiste na análise do modo como o legado alimentar greco-romano foi preservado, transformado e continuado em Bizâncio, no mundo islâmico e nos reinos medievais, após o fim do mundo antigo. O volume é concluído com um capítulo cativante concernente à China pré-imperial, no qual F. Sabban evidencia, *inter alia*, os paralelos ideológicos entre a alimentação no Império do meio e no Mediterrâneo antigo.

O método adoptado torna *A Companion to Food in the Ancient World* uma obra sólida, autoritária e compreensiva, não só por via da diversidade de abordagens utilizadas e de temas tratados, mas também pela miríade de culturas analisadas. Com efeito, trinta e sete colaboradores, muitos dos quais reputados investigadores nas suas áreas (e.g. P. Erdkamp; B. Lauriou; O. Murray; P. Schmitt Pantel), contribuíram com sínteses rigorosas acerca do ‘estado da questão’ de diversos temas atinentes à alimentação na Antiguidade. Simultaneamente, apoiados sobre novos dados, vários colaboradores revêem e refutam teses há tempo consolidadas, aduzindo inclusive novas proposições (e.g. G. Kron; D. Mylona). E a extensão cronológica e geográfica do volume autorizou a que o legado alimentar antigo fosse mirificamente analisado tanto em cotejo com uma importante cultura asiática, como na sua transmissão pelas principais culturas medievais.

Não injuriante aos méritos deste volume, sente-se, todavia, que o mesmo reclama um capítulo respeitante à alimentação no exército, questão suplementada somente por J. F. Donahue. Carece também de um texto sólido acerca do sistema de abastecimento da cidade de Roma (*Annona*), análogo ao de P. Erdkamp para a *polis* de Atenas. Por último, teria sido interessante um capítulo dedicado ao papel das autoridades políticas no contexto do provimento das grandes cidades da Antiguidade, explorando sobretudo a correlação íntima entre estrutura política e aprovisionamento da população (referida brevemente nas pp. 7, 10-11; e p. 394, para o Império do meio).

Assim, acolhemos com agrado *A Companion to Food in the Ancient World*, não só enquanto fundamental instrumento de trabalho, mas também como exemplo primoroso da importância dos estudos da alimentação para melhor compreensão do mundo antigo.

Álvaro Martinho

Universidade de Lisboa

MANUEL JUANEDA-MAGDALENA (2013), *La Lactancia en el Antiguo Egipto*. Cuenca, Editorial Alderabán, 514 pp. ISBN 9-788495-414441 (25.00€)

O Autor da volumosa obra que apreciamos sabe bem do que fala: ele é médico especialista em cirurgia geral e aparelho digestivo (Universidade de Compostela), tendo depois feito um mestrado em Mastologia e Patologia Mamária (Universidade Menéndez Pelayo). E não se ficou por aqui: tornou-se mestre em Patologia Mamária (Universidade de Barcelona) e ainda em Antropologia Física e Genética Forense (Universidade de Granada). O seu interesse pelo antigo Egito levou-o a viajar, por diversas vezes, ao país do Nilo, e a tornar-se membro da Egypt Exploration Society e, no seu país, sócio da Asociación Española de Egiptología e da Societat Catalana d'Egiptología.

Depois dos agradecimentos (pp. 9-10), das abreviaturas utilizadas na obra (pp. 13-15), e da entrada com uma citação das *Instruções de Ani*, do Império Novo (p. 17), vem a introdução (pp. 19-62), provendo o leitor com os dados basilares que melhor o farão entender os capítulos do livro, com assuntos relacionados com a antropologia da latência (pp. 23-26), a latência e a religião, sublinhando a grande difusão das imagens de *Isis lactans* do período romano no Egito e a sua difusão pelo Império Romano (pp. 27-28), a justificação biológica da latência (pp. 28-30), a latência e o desenvolvimento psíquico e cognitivo (pp. 30-32), a latência e a arte, com abundantes representações do sublime ato de amamentar (pp. 32-36), a relação, de timbre mágico-mitológico, com o leite materno (pp. 36-37), a anatomia da mama feminina e a sua presença na arte, a sua utilidade e o aspeto erótico (37-38). Segue-se uma síntese histórica sobre a latência no mundo pré-histórico, na