

A REPRESENTAÇÃO DE PEIXES E ANIMAIS MARINHOS NOS PRATOS DE CERÂMICA ÁTICOS DO IV SÉCULO A.C. : CONSUMO E ALIMENTAÇÃO

ANA LIVIA BOMFIM VIEIRA¹

Resumo: Este artigo objetiva pensar sobre o consumo de peixe e animais marinhos em Atenas no século IV a.C. Para isso, analisaremos as representações destes animais que aparecem nos pratos de cerâmica ática de figuras vermelhas. A partir da observação destas representações, podemos compreender quais as espécies mais consumidas e associar seu consumo aos grupos sociais que formavam a *pólis*.

Palavras-chave: Atenas; alimentação; peixe

A pesca está presente entre os grupos humanos desde tempos bastante remotos. Logo, quando tratamos da sociedade políade ateniense do período clássico é possível identificar a pesca como presente no cotidiano da cidade-estado e, sem dúvida, uma significativa atividade econômica durante toda a antiguidade.

Em contraponto a esse lugar na economia da *pólis*, o peixe parece não ter sido, considerado, pelo menos não antes do VI século, um alimento nobre,

apesar de sempre ter sido bastante consumido. Sobretudo na mesa dos setores mais abastados da sociedade ateniense, o peixe não parece ter tido, neste período, um lugar de destaque. Apesar do conhecimento das técnicas da atividade pesqueira, Homero, por exemplo, apresentava os produtos do mar como gêneros a serem consumidos em caso de real necessidade (HOMERO, *Odisséia*, IV, 368-369). Não era um alimento para os heróis ou para a aristocracia. O peixe era um alimento, prioritariamente, dos setores empobrecidos da população. É claro que precisamos lembrar que a sociedade da qual fala Homero se encontra ainda muito próxima de uma dita sociedade baseada em uma economia eminentemente agraro-pastoral, onde os rebanhos são um signo de status e a carne bovina um alimento dos setores nobres.

Todavia, o peixe foi sendo adotado como alimento nas mesas dos atenienses de uma forma geral, e, sobretudo a partir do Vº século a.C., podemos observar uma presença considerável de “mercados” de peixe (ATENEU, *O Banquete dos sofistas*, VII, 276). O Pireu, além de ser o centro comercial de produtos estrangeiros, também era um grande

¹ Doutora em História Antiga da Universidade Estadual do Maranhão. E.mail: analiviabv@gmail.com

mercado para armazenamento e venda de produtos locais (PANAGOS, 1997, p. 83). Entre estes encontrávamos os peixes.

Os produtos advindos da pesca eram vendidos, na sua maioria, no próprio mercado do porto assim como no centro urbano de Atenas, na *ágora*, onde os mercados eram designados pelo nome dos produtos. E o peixe fresco consumido era capturado na extensa costa de Atenas. Portanto, podemos afirmar que os atenienses do período clássico tinham na pesca uma significativa fonte de alimentos: o peixe era uma proteína animal bastante consumida pela população (CORVISIER, 1985). E graças, sobretudo, às comédias de Aristófanes, é possível saber quais eram as espécies mais apreciadas e consumidas pelos atenienses (ARISTÓFANES, **Os cavaleiros**, 1008; **Os Acarnenses**, 880, 882). Entre elas, podemos citar a sardinha, a cavala, a enguia, a lula, entre outras. Os peixes menores como a sardinha, mas também as anchovas e uma espécie de arenque eram muito consumidos pela população mais pobre, pois por seu tamanho diminuto não eram considerados peixes nobres, o que barateava seu preço de venda nos mercados.

A atividade da pesca tinha um lugar de destaque no litoral mediterrâneo como um todo. Podemos distinguir, de uma forma geral, cinco áreas onde a pesca era praticada de uma forma bastante significativa. São elas: Acarnia (laguna de Missolongui), o golfo de Argolida, o golfo Sarônico (Pireu), Euripe, (entre Beócia e Eubéia) e a região que engloba Cos e a Iônia (DUMONT, 1981, p. 4). A construção destas “zonas privilegiadas de pesca” coincide com a passagem dos cardumes de peixes migratórios, o que significava peixes maiores e mais facilmente conserváveis e, logo, vendáveis. E dentre estas zonas de pesca, Atenas estava à frente no comércio de peixes do Golfo Sarônico, seja nos mercados, seja nas peixarias. E, é claro, à atividade pesqueira realizada na região do Pireu.

Segundo Galland (GALLANT, 1985, p. 11, 43), o papel da pesca foi superdimensionado pela maioria dos autores. Para ele, a pesca possuía um papel secundário, ou melhor, subordinado e suplementar,

sobretudo por conta das técnicas empregadas que, segundo o autor, não poderiam render grande produção. Em contraponto a este posicionamento que também é compartilhado com Cartledge (CARTLEDGE, 1979), está a de que a pesca tinha um papel preponderante na economia ateniense. Trabalhando sobre essa perspectiva, autores como Dumont (1981) e BOARDMAN (1980) acreditam que o peixe seria, depois dos cereais, o alimento mais importante da dieta e, sobretudo, um alimento típico das massas. Gostaríamos de nos posicionar dentro desta discussão. Admitindo que não seja possível falar de uma “indústria de pesca” ou de uma supremacia dos animais marinhos na alimentação, a pesca possuía, sim, um lugar estabelecido como fornecedora de um alimento presente em todas as mesas. E, em períodos de guerras prolongadas, por exemplo, foi uma importante garantia de sustento e sobrevivência para a população, visto que Atenas importava uma grande parte de seus cereais (CHEVITARESE, 1996, p. 66), e de outros produtos ainda², e que estes ficavam impossibilitados de chegarem aos portos.

Não só a partir das inúmeras referências ao consumo de animais marinhos em geral e de peixes em particular que podemos apreender da documentação, como é o caso de Aristófanes, que creditamos na forte presença dos peixes no cotidiano dos homens da *pólis* de Atenas. As representações de peixes em pratos de cerâmica de figuras vermelhas evidencia que essa era uma temática bastante apreciada.

As imagens envolvendo representações com a presença direta ou indireta do peixe e do pescador na cerâmica ática de figuras negras e vermelhas, podem ser classificadas em três grandes séries: a- decorativas; b- temas de pesca com vara ou rede; c- temas rituais. Neste artigo, iremos observar imagens das séries decorativas.

² Além de cereais e do peixe seco e salgado vindo do Mar Negro, Atenas importava também carne de boi defumada, queijo, tecidos, perfumes, madeira, metais, uva seca, figos, tapetes, marfim, tâmara, sêmola, incenso, amêndoas, orégano, alho, entre outros. (PANAGOS, 1997, p. 83).

Essas séries são marcadas pela presença dos pratos áticos com representações de peixes de figuras vermelhas. Este material pode ser datado entre a última década do quinto e o final da primeira metade do quarto século (McPHEE, e TRENDALL, 1987, p.19). Há um total de 160 pratos áticos, entre pratos inteiros ou fragmentos conhecidos, os quais podem ser divididos em três séries básicas: **1.** Pratos que foram decorados com um mito particular: o Rapto de Europa. Há um total de 32 peças, das quais 5 são completas e o restante constituído de fragmentos. Constata-se neste tipo de repertório que o peixe tem um papel secundário. Sua presença na cena indicaria, apenas, a presença do mar. Por isso, não utilizaremos estes pratos. Todos os pratos desta série vieram do Mar Negro e podem ser datados entre 400 e 375. **2.** Pratos com peixes lisos (McPHEE e TRENDALL, 1987, p. 19, 34-43), isto é, sem a preocupação por parte do pintor em detalhar as partes externas dos peixes. Há um total de 86 peças datadas entre 400 e 375 a.C. **3.** Pratos com peixes decorados (McPHEE e TRENDALL, 1987, p.19, 44-50), isto é, com nítida preocupação do pintor em detalhar as partes externas dos peixes. Há um total de 43 peças, datadas entre 375 e 350 a.C.

Como podemos inferir os pratos de cerâmica com representações decorativas de peixes não são artefatos raros. E esse dado vai em direção oposta ao número de referências a atividade da pesca propriamente dita nos suportes de cerâmica. Vale aqui algumas reflexões sobre esta discrepância.

As cenas com temática de pesca na cerâmica ática do período clássico são pouquíssimas e estão situadas, de forma geral, entre 520 e 470 a.C. Em um total de 7 imagens (CHEVITARESE, 2000, p. 198), estas representações privilegiam a pesca costeira e a pesca de rio. Mas, de qualquer forma, elas nos fornecem dados importantes na construção e compreensão de como esta atividade era representada, nos dando pistas sobre as técnicas que eram empregadas, instrumentos utilizados, as possíveis embarcações ligadas, sobretudo, a pesca em alto mar, a maneira como o pescador se vestia que era, portanto, um signo social de identificação da atividade que desempenhava, mas também indício de como

este homem era visto pela *pólis* da qual era parte integrante.

O pescador é representado também em alguns vasos que anunciam o mito de Danae e Perseu. É preciso muito cuidado no tratamento e análise destas imagens pois, além de serem um relato mítico, não apresentam o pescador em sua atividade. Mas nos informam, sem dúvida, sobre aspectos da profissão.

Existem, ainda, algumas imagens referentes a um contexto de sacrifício que antecede o consumo ou a venda da carne do peixe. Elas não nos remetem imediatamente ao tema da pesca, visto que comerciantes de peixe não são necessariamente pescadores, mas nos dizem muito sobre os hábitos alimentares dos atenienses.

Pelo recorte temporal em que estas imagens estão distribuídas, como podemos perceber que as representações de cenas de pesca foram produzidas, eminentemente, durante um dos períodos politicamente mais conflituosos em Atenas. Após o fim da tirania dos Pisistrátidas, a *pólis* ateniense passa por um processo de consolidação da democracia onde os valores a ela ligados precisavam ser reforçados. Os grupos politicamente contrários e que estavam em disputa no interior da *pólis* – oligarcas e democratas – estavam em pleno conflito e a chamada democracia radical vai silenciar uma série de referências associadas às práticas ou aos espaços privilegiados dos *arístoi*, o espaço rural, a *chôra*. Este é o caso para as temáticas ligadas às atividades ditas rurais, como a agricultura, pastoreio e a pesca (CHEVITARESE, 2000), à caça, ao homo-erotismo (SUTTON, 1992) e ao banquete (LIMA, 2000).

Observamos, contudo, que ao contrário dos textos, a iconografia representou majoritariamente a chamada pequena pesca, ou seja, a pesca de rio ou de lago. E são estas imagens que podemos inserir no conjunto de práticas associadas a uma economia rural. Todavia, imagens representando a grande pesca, a pesca de alto mar, são inexistentes para o recorte no período clássico. Este é um dado que nos faz crer que a pesca em alto mar não poderia ser inserida nesta “economia rural” da mesma forma que a pequena pesca. Ela tem que ser analisada como

atividade marítima que é e ser comparada, se for o caso, ao comércio marítimo ou a marinha, no sentido de que todas compartilham do mesmo espaço de atuação, além de, possivelmente, possuírem o *agon* das atividades cívicas.

Desta forma, podemos observar que a atividade pesqueira não era uma temática muito apreciada neste período, ao contrário da representação dos peixes nos pratos de cerâmica.

TEMAS DECORATIVO

Se pensarmos no universo de representações imagéticas que se referem às temáticas que envolvem a pesca, o número de pratos, portanto, é bastante relevante. Eles trazem informações importantes sobre os hábitos de alimentação dos atenienses do período Clássico e nesses hábitos o consumo de peixes e animais marinhos tem lugar privilegiado.

A partir da observação destes pratos, é possível demarcar as espécies mais apreciadas e, portanto, mais consumidas. Entre elas estão a sardinha, o sargo, o polvo, a lula e a siba.

O Sargo é, provavelmente, a espécie que mais aparece nestes pratos. Esta é uma designação genérica de várias sub-espécies que variam de 91 a 26 cm de comprimento e que habitam as ilhas e orlas costeiras.



Figura 1- Prato ático de figuras vermelhas – 375-350 a.C. Chicago Museum, 91889.98/140. (TRENDALL, 1987)

Na figura 1 é possível visualizar o que são, possivelmente, a representação de quatro sargos (DE-LORME e ROUX, 1987, pp. 144-145) de pelo menos 4 sub-espécies diferentes. Tomando como referência o centro do prato, o peixe representado na parte superior pertenceria a espécie conhecida como sargo-alcorraz. Das sub-espécies é uma das menores, possuindo o corpo mais liso com que as demais. É uma das mais frequentemente representadas (figura 2), o que nos permite compreender ser ela uma das mais pescadas e consumidas.

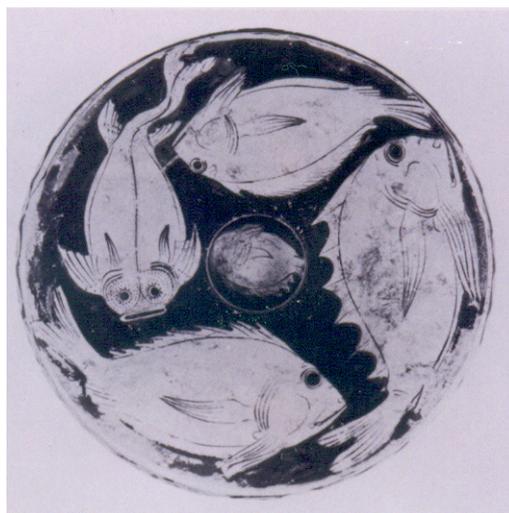


Figura 2 - Prato ático de figuras vermelhas – 375-350 a.C. Ferrara Museum, 14834/65. (TRENDALL, 1987)

O gosto por essa espécie pode ser explicado pelos seus hábitos pois, como se movem em cardumes e se localizam perto das áreas costeiras, mesmo pequenas embarcações poderiam conseguir grande número de peixes sem precisar ir muito além da costa.

Na figura 1 ainda é possível identificar três outras sub-espécies de sargo. Na parte inferior do prato, é possível inferir sobre a representação da espécie sargo-de-dentes, que é uma das maiores em comprimento e apresenta, ao longo do corpo, listras verticais. Também é uma espécie que, pelos seus hábitos de vida, tornava-se presa fácil para as pequenas embarcações de pesca costeira.

Ao lado esquerdo do centro do prato, podemos visualizar a representação do sargo-de-beiço, com seu corpo decorado com pequenas pintas escuras, e do lado direito do centro do prato, uma outra es-

pécie de sargo conhecida como serranus, que possui o corpo avermelhado por ser pleno de pequenas manchas vermelha. Vale dizer que estas espécies eram muito apreciadas, na verdade, por toda a área do Mediterrâneo.

Na figura 1 podemos perceber, também, a presença de representações de conchas e de um pequenino peixe à direita do centro, entre as cabeças dos peixes maiores. Estas são também representações frequentes nos pratos, o que nos demonstra o gosto por estes produtos do mar. A arqueologia confirma que conchas e mariscos são frequentemente encontrados em sítios de habitações atenienses (GALLANT, 1991, p.120). Além do que, nas pescas com rede, muitas vezes são trazidas múltiplas espécies de animais marinhos e peixes menores, incluindo muitas destas espécies que chamamos de forma genérica de conchas, como podemos visualizar abaixo, na figura 3:



Figura 3 - Prato ático de figuras vermelhas – 375-350a.C. Salônica Museum, 38.217/121. (TRENDALL, 1987)

Nesta imagem observa-se as mesmas espécies de sargo representadas, e ao mesmo tempo, dividindo espaço no prato, a presença de representações de concha e um pequeno peixe que não conseguimos identificar a espécie.

Em termos de consumo na alimentação, outra espécie muito apreciada é a nossa conhecida sardinha, também muito frequente por todo o medi-

terrâneo. Sua representação também aparece bastante nos pratos áticos com essa temática, como podemos observar na imagem 4:



Figura 4 - Prato ático de figuras vermelhas – 375-350a.C. Ferrara Museum, 4922/33. (TRENDALL, 1987)

A figura 4 nos trás a representação de cinco sardinhas localizadas na parte esquerda a partir do centro do prato. São peixes pequenos, medindo de 10 a 15 cm de comprimento, e nadam em grandes cardumes ao redor das áreas costeiras, o que favorecia, ainda mais, sua captura em grande quantidade. Podemos aferir disso o fato desta espécie ser mencionada com tanta frequência na documentação, notadamente em Aristófanes. Em várias passagens de várias peças, o comediógrafo faz referência a esta espécie (**Os Acarnenses**, 551, 901-902; **Os Cavaleiros**, 645, 666, 672, 678; **As Vespas**, 496; **As Aves**, 76-77). Em uma passagem, Aristófanes faz referência a um momento específico da história ateniense, quando durante a Guerra do Peloponesso, ainda em uma primeira fase, Atenas já sentia os efeitos de alguma restrição no trânsito dos barcos de pesca e, portanto, em decorrência disto, um peixe frequente e barato como a sardinha, começa a se tornar caro e disputado pelas elites. Na passagem, coloca-se como uma boa notícia, o fato da sardinha ter baixado de preço:

‘Ó Conselho, eu trago uma boa nova, que eu quero ser o primeiro a vos anunciar: desde que

entre nós estalou a guerra, ainda não tinha visto sardinhas tão baratas'. Foi instantâneo: as expressões serenaram. Queriam coroar-me pela boa notícia. Então eu lhes aconselhei, pedindo-lhes que mantivessem isto em segredo: se quisessem arranjar uma boa quantidade de sardinha por um óbolo apenas, que se despachassem açambarcar as tigelas aos fabricantes. (ARISTÓFANES, *Os Cavaleiros*, 642-650)

A passagem demonstra, com ironia, como esta poderia ser uma atividade lucrativa quando houvesse uma grande produção. Trata-se de uma conversa entre dois oradores que disputam o lugar de líder do *Dêmos*. É aquele nomeado Salsicheiro que fala a um personagem sugestivamente denominado *Dêmos* a notícia sobre as sardinhas. Podemos pensar que, em tempos normais, as sardinhas não seriam a espécie consumida pelos grupos sociais mais bem estabelecidos. Assim, a partir do consumo de peixe e animais marinhos, é possível inferir também acerca das diferenças sociais entre ricos e pobres (DAVIDSON, 1993, pp. 53-66).

Mas a presença de animais marinhos na alimentação dos atenienses do período clássico, não se resume aos peixes. Muitos destes pratos trazem a representação de polvos, lulas e sibas.



Figura 5 - Prato ático de figuras vermelhas – 375-350a.C. Bern Museum, 12424/93. (TRENDALL, 1987)

Na figura 5 podemos observar, a partir do centro do prato, uma lula à direita, à esquerda uma

siba e abaixo do centro, um polvo. Estes animais, sobretudo as sibas, eram alimentos considerados caros. Isto pode ser compreendido pela dificuldade maior em caçá-lo. O habitat destes cefalópodes abrange uma área maior e águas mais profundas, o que demanda embarcação maior ou o trato com armadilhas. Aristófanos, se refere bastante a esses animais, sobretudo no que diz respeito a forma de cozinhá-los, que deveriam se muito bem cozidos (ARISTÓFANES, *Os Acarnenses*, 1041. Mas ao que parece, era um alimento bastante apreciado pelos atenienses mais ricos, sobretudo o polvo, pelas suas pretensas qualidades afrodisíacas.

É preciso notar em todas as imagens que os animais parecem estar vivos, e parecem também se movimentar. Acreditamos que isso se possa ser explicado pelo uso atribuído a esses pratos. Eles não eram usados como suporte para o consumo do peixe e, sim, como oferendas votivas. Muitos desses pratos de cerâmica ática foram encontrados em cemitérios e serviam de suporte não só para as representações que apresentamos neste artigo (MCPHEE e TRENDALL, 1987). Foram encontrados muitos fósseis de peixe e de animais marinhos em cemitérios, como o do Cerâmico, por exemplo, mas também em grandes santuários rurais (BODSON, 1975, p.49). Assim, acreditamos que estes pratos serviam para oferecer esses animais, e, para tal, esses eram representados como se estivessem vivos.

A partir da análise dos pratos de cerâmica ática de figuras vermelhas, datados do IV séc. a.C., fica evidente o lugar ocupado pelos animais marinhos na alimentação dos atenienses. E isso só reforça a importância da pesca como atividade econômica da *pólis*.

Résumé: Cet article a le but de réfléchir à la consommation de poissons et animaux marins à Athènes au IV^{ème} siècle avant J.-C. Pour ce faire, nous allons analyser les représentations de ces animaux qui apparaissent dans les plats de céramique, à figures rouges. À partir de l'observation de ces représentations, nous pouvons comprendre ce que sont les espèces les plus consommées et associer leur consommation à des groupes sociaux qui ont formé la *polis*.

Mots-clés: Athènes; alimentation; poisson.

REFERÊNCIAS

- ARISTOFANES. **As Aves**. Paris: Les Belles Lettres, 1977.
- _____. **Os Acarnenses**. Paris: Les Belles Lettres, 1960.
- _____. **As Nuvens**. Paris: Les Belles Lettres, 1960.
- _____. **Os Cavaleiros**. Paris: Les Belles Lettres, 1960.
- ATENEU. **O Banquete dos Sofistas**. Paris: Les Belles Lettres, vol.I e II, 1956.
- HOMÈRE. **Ilíada**. (tomo I, II, III, IV). Paris: Les Belles Lettres, 1961.
- _____. **Odisséia**. Paris: Les Belles Lettres, 1924.
- BOARDMAN, J. **The Greeks overseas**. Londres: Thames and Hudson, 1980.
- BODSON, L. **IERA ZOIA. Contribution à l'Étude de la place de l'animal dans la religion grecque ancienne**. Bruxelles: Palais des Académies, 1975.
- CARTLEDGE, P. **Sparta and Lakonia**. Londres: Routledge and Kegan Paul, 1979.
- CHEVITARESE, André L. **O Espaço Rural da Pólis Grega. O caso Ateniense no Período Clássico**. Rio de Janeiro: Fábrica de Livros/SENAI, 2001.
- CORVISIER, J.-N. **Santé et Société en Grèce Ancienne**. Paris: Economica, 1985.
- CURTIS, R. I. **Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica**. New York: Library of Congress, 1991.
- DAVIDSON, J. **Courtesans and Fishcakes. The consuming passions of classical Athens**. Londres: Routledge, 1997.
- DALBY, A. **Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece**. London and New York: Routledge, 1996.
- DELORME, J. & ROUX, C. **Guide illustré de la faune aquatique dans l'art grec**. Paris: Association pour la Promotion et la Diffusion des Connaissances Archéologiques, 1987.
- DUMONT, J. La Pêche du thon à Byzance à l'époque hellénistique. **Revue des Études Anciennes**. Bordeaux: Annales de l'Université de Bordeaux III, 1976-1977, tome LXXVIII-LXXIX.
- _____. **Halieutika: Recherches sur la pêche dans l'antiquité grecque**. Resumo da tese de doutorado, Paris: Université de Paris IV, 1981.
- GALLANT, T.W. **A Fisherman's Tale: Analysis of the Potential Productivity of Fishing in the Ancient World**. Cambridge: The Museum of Classical Archaeology, 1985.
- PANAGOS, Christos TH. **Le Pirée. Étude Économique et Historique depuis les Temps Anciens jusqu'à la Fin de L'Empire Roman**. 1997
- TRENDALL, A.D. & McPHEE, I. **Greek Red-Figured Fish-Plates**. Basel: Vereinigung der Freunde Antiker Kunst, c/o Archäologisches Seminar der Universität, 1987.
- VIEIRA, Ana Livia B. **O Mar, os Pescadores e seus Deuses. Religiosidade e astúcia na Grécia antiga**. São Luís: Editora UEMA, 2011.