



ΔΙΑΙΤΑ ΑΡΤΟΦΑΓΩΝ
A saúde põe a mesa entre os gregos

Julieta Alsina

Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Letras Clássicas.

Orientador: Prof. Doutor Henrique
Fortuna Cairus

Rio de Janeiro
Dezembro de 2009

ΔΙΑΙΤΑ ΑΡΤΟΦΑΓΩΝ
A saúde põe a mesa entre os gregos

Julieta Alsina
Orientador: Professor Doutor Henrique Fortuna Cairus

Dissertação de Mestrado submetida ao Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ, como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de Mestre em Letras Clássicas.

Examinada por:

Presidente, Prof. Doutor Henrique Fortuna Cairus, PPGLC – UFRJ

Prof. Doutor Breno Battistin Sebastiani, PPGLC – USP

Prof. Doutor João Camillo Barros de Oliveira Penna – PPGCL – UFRJ

Prof. Doutor Auto Lyra Teixeira – PPGLC – UFRJ, Suplente

Prof. Doutor Pablo Schwartz Frydman – PPGLC – USP, Suplente

Rio de Janeiro
Dezembro de 2009

Alsina, Julieta.

ΔΙΑΙΤΑ ΑΡΤΟΦΑΓΩΝ: a saúde põe a mesa entre os gregos / Julieta Alsina – Rio de Janeiro: UFRJ / Faculdade de Letras / Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas, 2009.

104 f; 31 cm.

Orientador: Henrique Fortuna Cairus

Dissertação (Mestrado) – UFRJ / Faculdade de Letras / Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas, 2009.

Referências Bibliográficas: f. 104

1. *Corpus hippocraticum*. 2. Dietética antiga. 3. Discurso médico. 4. História dos Conceitos. 5. Conceito de saúde. I. Fortuna Cairus, Henrique. II. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas. III. Título.

ΔΙΑΙΤΑ ΑΡΤΟΦΑΓΩΝ
A saúde põe a mesa entre os gregos

Julieta Alsina
Orientador: Henrique Fortuna Cairus

Resumo da Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas (Culturas da Antiguidade Clássica) da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Letras Clássicas (Cultura da Antiguidade Clássica).

Busca-se discutir a elaboração discursiva do tratado hipocrático *Da dieta*, procurando ressaltar elementos discursivos que sugerem tentativas de legitimação da prática dietética dentro do universo da medicina antiga. O sentido da palavra *dieta*, apesar de traduzida pela tradição por ‘dieta’ ou ‘regime’, compreende não só a alimentação, mas também o modo de vida que se deve deliberadamente seguir, e abrange tanto a alimentação, quanto as atividades físicas, os horários e os costumes específicos tendo em vista determinado fim. No campo da medicina, a dieta contempla a manutenção ou a recuperação da saúde. Essa dieta, a da medicina, revela-se uma intervenção humana, um ato que se opera no âmbito da *tékhnē*, da *iatrikè tékhne* que então se formava como campo.

O discurso que faz distinção entre os dois tipos de dieta, aquela reconhecida como “primitiva” (*Da medicina antiga*, 3) – sem uma *tékhnē* que a oriente – e a dieta do médico, é o elemento através do qual fica garantido o lugar social de autoridade, uma vez que ele provém do conhecimento das causas e efeitos da manipulação dos alimentos que viabilizam a cura. O foco do trabalho é a configuração do discurso acerca da dieta, tanto no que concerne à perspectiva prática, compreendida no âmbito da prescrição, quanto no que tange à elaboração de um campo da dietética que, numa disputa muito peculiar, concorre a espaços dentro do saber e do fazer da arte médica.

ΔΙΑΙΤΑ ΑΡΤΟΦΑΓΩΝ
Health serves dinner for the Greeks

Julieta Alsina

Orientador: Henrique Fortuna Cairus

Abstract da Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Letras Clássicas (Culturas da Antiguidade Clássica) da Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Letras Clássicas (Cultura da Antiguidade Clássica).

This thesis discusses the discursive elaboration of the Hippocratic treatise *On the diet*, trying to highlight discursive elements that suggest attempts to legitimize the practice of dietetics in the world of ancient medicine. The sense of the word *diáita*, although traditionally translated by 'diet' or 'regime', includes not only nutriment but also the way of life that must be deliberately followed, and covers food, and physical activities, the schedules and customs requirements in order particular purpose. In the medical field, diet includes the maintenance or restoration of health. This diet, the medical diet, is a human intervention, an act that operates necessarily in the ambit of *tékhne*, of the *iatrikè tékhne* that by then was being formed as a field.

The discourse that distinguishes between two types of diet, one recognized as "primitive" (*On ancient medicine*, 3) and the hippocratic diet, is the element through which keeps guaranteed the place of social authority, since it comes from knowledge of the causes and effects of the manipulation of food that provide cure. The focus of this work will be the configuration of discourse about the diet, both as regards the practical perspective, understood in the context of prescription, as in regard to the development of a field of dietetics that in a very peculiar dispute, competing in the space of knowing and doing the art of medicine.

a Juancito, “amoi” de mi vida,
y a mi abuela Coco, segunda mamá.

Agradecimentos

Ao Professor Henrique Cairus, pela orientação dedicada e,
principalmente, pelo zelo, carinho e amizade,

à Professora Tatiana Ribeiro, sempre solícita e amiga, pelo exemplo
e pelas sugestões, indicações e diálogos,

a Numa Ciro e a Ana Maria Pinho, por me deixarem manter a cordura,
“sin perder la ternura”,

a Felipe Pinto e à sua família, Dayse, Beto, Clara e Rique,
pelo carinho e pelo acolhimento,

aos amigos Mercedes Martinez, Isis Bartolomé, Pedro Guridi, Bianca Tossato,
Paulo Taddei, Maíra Kestenberg, Elaine Machado, Priscila Pio, Hugo
Langone, David Eichenbronner, Tunico Hirsch, por tantas
e por não precisar explicar,

à equipe da Revista História, Ciências, Saúde – Manguinhos, principalmente a
Regina Marques e a Jaime Benchimol, pela oportunidade de trabalhar com
pessoas exemplares em um ambiente receptivo,

à Professora Andrea Daher, da UFRJ, à Professora Elaine Sartorelli, da USP,
e ao Professor Anderson Zalewski Vargas, da UFRGS,
pelas valiosas contribuições à minha pesquisa,

ao Professor Marcos Martinho, da USP, pelo olhar atento, pelos diálogos,
sempre produtivos, e pela tradução das passagens latinas
utilizadas na Dissertação,

a Gustavo Stefanoff, pelo carinho acolhedor e familiar,

à minha família, toda ela, mas principalmente à minha mãe, Rocío,
e ao meu pai, Luis, por tudo.

SUMÁRIO

1. Introdução	p.10
2. A retórica do bem viver, ou sobre a defesa da dieta	p.24
2.1. A dieta antes do <i>Da dieta</i>	p.24
2.2. O conhecimento e a τέχνη no <i>Da dieta</i> como fator diferencial para a prescrição	p.40
2.3. A dieta na doença e a dieta na saúde	p.47
2.4. A dieta legitimada	p.53
3. Tradução do catálogo de alimentos do tratado <i>Da dieta</i>	p.62
3.1. Nota à tradução	p.65
3.2 <i>Da dieta</i> : capítulos 39-56	p.66
3.3. A δύναμις no catálogo	p.85
3.3.1. A δύναμις e o problema de classificação	p.85
4. Conclusão	p.91
5. Bibliografia	p.94

Ὅκοσοι ὑγιαίνοντες ἀρτοφαγέειν εἰώθασι,
ταῦτα δίδοναι τούτοισι καὶ ἐν τῆσι νούσοισιν.

Hipócrates. *De affectionibus*, 61

*Caminante, son tus huellas
el camino, y nada más.
Caminante, no hay camino,
se hace camino al andar.
Al andar se hace camino,
y al volver la vista atrás,
Se ve la senda que nunca
se ha de volver a pisar...*

Antonio Machado

1. INTRODUÇÃO

O que os gregos antigos chamavam de dieta é o modo de vida que se deve deliberadamente seguir. No sentido lato, a palavra δίαιτα caracteriza-se apenas por ser um ‘modo de levar a vida’, um διατρίβειν. Essa concepção é corrente em textos de autores antigos¹ e mesmo em algumas passagens do próprio *Corpus hippocraticum*, mas não se percebe nela o sentido que direciona a dieta médica. Esse sentido é o de o modo de vida que se deve seguir regrado por um único fim: a saúde. Essa dieta mais ampla caracteriza-se apenas por ser descritiva, enquanto que a dieta médica diferencia-se pelo seu caráter normativo e prescritivo.

Optou-se traduzir a palavra por ‘dieta’ e não por ‘regime’ levando-se em consideração o uso e o comprometimento semântico dos vocábulos nas línguas modernas. Além da preferência em conservar o termo grego, utilizar a palavra ‘regime’ implicaria desconsiderar seus usos no vernáculo, quase sempre relacionados ao campo político.

O sentido da palavra δίαιτα no CH, apesar de traduzida pela tradição por ‘dieta’ ou por ‘regime’, compreende não só a alimentação, mas também as atividades físicas, os horários e os costumes específicos que impliquem em determinado fim, que, no campo da medicina, podem contemplar a manutenção ou a recuperação da saúde. Essa dieta, a da medicina, revela-se uma intervenção humana, um ato que se opera no âmbito da τέχνη, da ἰατρικὴ τέχνη, que então se formava como campo.

O registro mais antigo da palavra δίαιτα ligada à alimentação no *Corpus hippocraticum* encontra-se em um dos mais célebres tratados, o *Da medicina antiga*. Ali é pela primeira vez delineada uma concepção de dieta ligada à saúde, e, de certa

¹ Em Heródoto, 1, 36, 136, lê-se: δίαιταν ἔχειν ἐν Κροίσου, παρὰ τῆσι γυναιξί. Em Tucídides, 1,6: ξυνήθη τὴν δίαιταν μεθ’ ὄπλων ποιεῖσθαι. Xenofonte, em *Cirorédia*, 1,3,2: δίαιταν εὐτελέστεραι

forma também, a concepção de que o homem se diferencia dos animais pelo comer
(*Da medicina antiga*, 7)

Τί οὖν φαίνεται ἕτεροῖον διανοηθεῖς ὁ καλούμενος ἰητρὸς καὶ ὁμολογημένως χειροτέχνης, ὃς ἐξεῦρε τὴν ἀμφὶ τοὺς κάμνοντας δίαιτάν τε καὶ τροφήν, ἢ κείνος ὁ ἀπ' ἀρχῆς τοῖσι πᾶσιν ἀνθρώποισι τροφήν, ἢ νῦν χρεόμεθα, ἐξ ἐκείνης τῆς ἀγρίας καὶ θηριώδεος εὐρών τε καὶ παρασκευάσας διαίτης; ἐμοὶ μὲν γὰρ φαίνεται ὡτὸς τρόπος, καὶ ἔν τι καὶ ὅμοιον τὸ εὖρημα. Ὁ μὲν, ὅσων μὴ ἠδύνατο ἡ φύσις ἢ ἀνθρωπίνη ἐπικρατέειν ὑγιαίνουσα ἐμπιπτόντων, διὰ ἀγριότητά τε καὶ ἀκρησίην, ὁ δὲ, ὅσων ἢ διάθεσις, ἐν οἷῳ ἂν ἐκάστοτε ἕκαστος τύχη διακείμενος, μὴ ἦν δυνατὸς ἐπικρατέειν, ταῦτα ἐζήτησεν ἀφελεῖν.

Qual é, então, a diferença de intenção entre aquele que chamamos médico e reconhecemos como praticante, que descobriu a dieta e a nutrição para os doentes, e aquele que por primeira vez descobriu e elaborou para todos os homens a alimentação que agora tomamos, diferente daquela outra dieta selvagem e própria dos animais? Parece-me, pois, que o modo é o mesmo, e único e idêntico o descobrimento. Ambos pretenderam o mesmo: um tentou suprimir os alimentos que uma natureza sã não poderia assimilar, pela sua brutalidade e estado puro, e o outro os que um homem não poderia suportar, a causa do estado de saúde em que por acidente se encontra.

Na doutrina dos escritos hipocráticos de Cós, a dieta é constituída por cinco componentes principais: a alimentação, os exercícios, a atividade profissional (e por conseguinte o grupo social), o entorno geográfico e climático e inclui também as atividades políticas e sociais da cidade em que o indivíduo vive; devia-se considerar a sua textura física, a sua idade, se mulher ou homem, criança, jovem ou velho. O médico hipocrático devia levar em consideração os seus hábitos, como o sono, os sonhos, ou a frequência das atividades sexuais. Era importante, pois, verificar o meio,

a região em que habitava, a posição da casa, os alimentos que o paciente tinha à sua disposição, enfim, a sua δίαίτα regular para adequá-la a uma dieta de acordo com uma saúde fundamentada na ideia de equilíbrio.

Todos esses elementos o médico hipocrático considerava ao formular a prescrição de uma dieta; mas visto que mudar a residência do paciente, a profissão, ou as leis da sua cidade eram ações que pouco dependiam da ação do médico, sua atuação limitava-se à alimentação, aos exercícios e à prescrição de medicamentos, que, de resto, variavam também de acordo com o grau de intervenção possível, que, frequentemente, era pautado pela saúde e pelo tipo de doença.

Jouanna (1992:557) assim resume o tratado:

O tratado hipocrático *Da dieta* se divide em 4 livros. No primeiro, o autor dedica seus parágrafos a expor sua cosmologia, uma vez que considera que é essencial para prescrever uma dieta conhecer a natureza do homem. O homem, como os outros seres vivos, é constituído de duas substâncias primordiais, o fogo e a água, indissociáveis e complementarias. O fogo, quente e seco, tem por propriedade mover; a água, fria e úmida, tem por propriedade nutrir, mas as mudanças se operam entre esses dois elementos a partir das misturas, o que explica a diversidade dos seres vivos. O nascimento é a reunião desses elementos, e a morte, a separação. O autor trata em seguida da formação da natureza humana numa longa exposição de embriogênese. Expõe notadamente como o fogo organiza o embrião à imitação do universo ao criar três circuitos no interior do corpo, que são a imagem das revoluções da lua, do sol e dos astros (caps. 9-10). Tal organização da *phýsis* humana é imitada pela *tékhnē* (caps. 11-24). O autor explica a formação do embrião macho ou fêmea (pela reunião de duas sementes vindas respectivamente do homem e da mulher), dos gêmeos e a superfetação (caps. 25-31). Expõe os diferentes tipos de constituições corporais e de inteligência de acordo com as variedades de mistura de água e fogo (caps. 32-36)

O livro II é essencialmente um catálogo das propriedades naturais e artificiais dos elementos da dieta (alimentos, bebidas e exercícios); é o mais desenvolvido catálogo da Coleção. Está precedido de dois capítulos sobre a influência dos lugares e dos ventos.

O terceiro livro (caps. 67-85 nas edições; cap. 67 até o fim em Galeno e em outros manuscritos antigos) trata de uma dieta propriamente dita. O ideal, segundo o autor, seria chegar a um equilíbrio exato entre alimentos e exercícios. Mas as demasiadas variantes muitas vezes impedem a realização de tal equilíbrio. O autor distingue dois públicos: os que trabalham e não podem ocupar-se da sua saúde, e aqueles que dispõem de ócio para pensar na sua saúde. A respeito dos primeiros, expõe uma dieta anual em função de cada estação; mas se refere sobretudo a uma elite e revela o que ele acredita ser a sua descoberta. Tal descoberta é um prognóstico prévio à doença e um diagnóstico da causa que acarreta sempre um desequilíbrio entre os alimentos e os exercícios. Ilustra sua descoberta por uma série de casos (cap. 70-85): seis para os alimentos sobre os exercícios e oito para os exercícios sobre os alimentos.

O quarto livro (cap. 86-93, apenas nas edições modernas) completa a exposição do diagnóstico prévio para a utilização dos sonhos. O autor distingue duas categorias de sonhos: os divinos, que anunciam fortuna ou infortúnio e sejam úteis aos intérpretes de sonhos; os sonhos em que a alma informa sobre o estado do corpo e que são competência dos médicos. A respeito da segunda categoria, o autor estabelece um prognóstico e um diagnóstico sobre a saúde e a doença em função das diferentes visões. Aconselha eventualmente um tratamento. É nesse quadro que ele recomenda preces aos deuses.

O tema desta Dissertação é a configuração do discurso acerca da alimentação no tratado hipocrático *Da dieta*. Elegu-se por *corpus* o catálogo de alimentos encontrado no livro II, que abrange principalmente os capítulos de 39 a 56 Littré²,

² Esses capítulos correspondem aproximadamente ao Livro II da edição de Jones, embora tal divisão inclua os capítulos 37 a 60.

do tratado *Da dieta*. São esses, de fato, os capítulos dedicados exclusivamente à alimentação e especificamente às δυνάμεις de cada alimento. Tais capítulos arrolam não somente os alimentos a serem ingeridos em tais ou quais circunstâncias médicas, mas incluem também uma série de variáveis quanto ao preparo e as ocasiões de ingestão desses alimentos, com uma lógica bastante peculiar que o estudo procurará acompanhar e mesmo interpretar. Insere-se esse escrito numa tradição de catalogação de alimentos da qual restou vago resquício, mas que o testemunho do próprio tratado *Da dieta* faz crer que gozavam de certa popularidade na segunda metade do século V³. Esta tradição à qual o autor do tratado a ser estudado se refere como incompleta⁴, ganha, através da sua inserção na tradição hipocrática, o caráter de prescrição com vistas à saúde sem um caráter estritamente moral⁵, como se diz terem sido os catálogos pitagóricos de alimentos, propondo-se ele mesmo, bem ao modo de outros tratados hipocráticos⁶, a fazer uma síntese superior aos seus precedentes:

Νῦν δὲ πολλοὶ μὲν ἤδη ξυνέγραψαν, οὐδεὶς δὲ πω ἔγνω ὀρθῶς καθότι ἦν αὐτοῖς ξυγγραπτέον· ἄλλοι δὲ ἄλλω ἐπέτυχον· τὸ δὲ ὅλον οὐδεὶς πω τῶν πρότερον.

³ Ὅσοι μὲν κατὰ παντὸς ἐπεχείρησαν εἰπεῖν περὶ τῶν γλυκέων ἢ λιπαρῶν ἢ ἀλμυρῶν ἢ περὶ τῶν ἄλλου τινὸς τῶν τοιούτων τῆς δυνάμειος, οὐκ ὀρθῶς γινώσκουσιν. (Todos os que tentaram discorrer de uma forma genérica sobre a δύναις dos doces ou dos (alimentos) gordurosos ou salgados ou de qualquer outro (alimento) assim, não os conhecem corretamente. 39Littré). Observe-se aqui o uso do termo ὅσοι, que sugere haver uma certa quantidade de discursos em forma de catálogos alimentícios, mas, ao menos segundo o autor estudado, esses discursos eram κατὰ παντός, genéricos. O uso desta expressão insinua que, ao contrário daquele do *Da dieta*, os demais catálogos não contemplam um fim específico, e, por isso, não seriam da ordem da τέχνη.

⁴ Nas palavras do tratado: νῦν δὲ πολλοὶ μὲν ἤδη συνέγραψαν, οὐδεὶς δὲ πω ἔγνω ὀρθῶς καθότι ἦν αὐτοῖσι συγγραπτέον. Muitos já escreveram (sobre esses temas), mas ninguém ainda soube com precisão como deveria escrever sobre eles.

⁵ Registre-se aqui que uma perspectiva tradicional, que tem por grande baluarte o polígrafo Laín Entralgo, caminha na direção diversa à que propomos, e encontra feições morais e até religiosas nas dietas pré-hipocráticas, conferindo, assim, como sói acontecer a esse tipo de abordagem, um papel laicizador à escola hipocrática. Tal abordagem, além de estar comprometida com uma perspectiva evolucionista, nega ao *corpus hippocraticum* seu aspecto dialogístico em relação a cultura que o cerca e que, em certa medida, o engendra. Apesar disso, a pesquisa que aqui se anuncia não negligencia o papel que os estudos dessa ordem desempenhou na construção da imagem de um Hipócrates pai não somente da medicina, mas de toda a ciência, como tanto queria Émile Littré.

⁶ Em especial, o *Da medicina antiga*.

Μεμφοθῆναι μὲν οὖν οὐδενὶ αὐτῶν ἄξιόν ἐστιν, εἰ μὴ ἐδυνήθησαν ἐξευρεῖν, ἐπαινέσαι δὲ μᾶλλον πάντας ὅτι ἐπεχείρησαν ζητῆσαι.

Muitos já escreveram (sobre esses temas), mas ninguém ainda soube com precisão como deveria escrever sobre eles. Alguns acertaram num ponto, outros em outro; mas no conjunto ainda nenhum dos meus predecessores o fez. Entretanto, não é justo condená-los por não haver podido completar suas descobertas, mas é preciso elogiá-los por haver empreendido tal investigação.

García Gual assinala o fato de o nosso autor insistir na multiplicidade de escritos sobre o mesmo tema, a partir do uso repetido do verbo *ξυγγράφω*, revelando uma consciência de seu lugar dentro de uma tradição da dietética, e dentro das próprias práticas da medicina hipocrática, que se consolidava naquela época principalmente através da transmissão escrita.

Galeno atesta (em VI, 473K) que este catálogo circulava em edições soltas, algumas começando no cap. 37 do tratado, outras no 39. Do ponto de vista de Galeno⁷, a autoria do livro I não refletia o pensamento de Hipócrates, porquanto se tratasse de um ‘pastiche’ filosófico, e, não obstante, atribui, com toda a convicção, o livro II à escola hipocrática, porém, como sói, não é claro quanto aos critérios, que parecem sempre comprometidos com uma idealização de um Hipócrates baluarte do campo da medicina.

A hipótese levantada de que o livro I seja posterior ao catálogo torna-se mais consistente na medida em que há, de fato, uma certa diferença entre os estilos de escrita e de objetivos de ambos os livros, sendo estes capítulos de ordem prescritiva e os que os antecedem, de ordem epidíctica⁸ e teórica. No catálogo, contudo, é possível

⁷ Vale aqui lembrar que Galeno atribuía a autoria dos textos hipocráticos por um interessante critério de mérito. (CAIRUS, 1994, p.28-29)

⁸ O gênero epidíctico, ou a *epideixis*, parece referir-se à preleções orais, ao modo da *apódeixis* de Heródoto.

entrever uma postura condizente com os *physiólogos*, especialmente na dualidade fogo-água, que se reflete nos pares antitéticos frio-quente e úmido-seco, pares que, de resto, aparecem em outros tratados hipocráticos, entre os quais vale citar, por sua importância no todo da *Coleção hipocrática*, o *Da natureza do homem*, o *Da medicina antiga*, e o *Dos ares, águas e lugares*.

Considera-se, assim, ter sido o catálogo de nosso autor um dos mais importantes catálogos de alimentos da Antiguidade, não só pela sua leitura e apropriação no campo da medicina e pela constituição de uma ‘verdadeira’⁹ dietética como se a conheceu até o século XIX¹⁰, uma vez que, de todos os supostos catálogos dietéticos alimentares, foi precisamente este o único sobrevivente. Por essa razão, o *corpus* eleito será, cremos, capaz de fornecer-nos dados, que, ainda que escassos, poderão suprir as necessidades do estudo.

A dieta proposta pelo tratado é cerceada por um νόμος. Seus limites são claramente os desse costume normatizador, que, para os gregos configurava a expressão máxima de sua cultura¹¹. Tanto a dieta – aqui compreendida *lato sensu* – equivocada quanto a dieta médica, fruto da τέχνη, estão adscritas aos domínios desse βασιλεύς πάντων, desse rei de todas as coisas. Esse limite dessa prática médica e a sua necessária submissão à prática social a diferencia de uma πρᾶξις baseada no φάρμακον, que, conquanto integrante do universo da τέχνη, da ἰατρικὴ τέχνη, não se submete aos domínios do νόμος social pré-existente, mas à imposição de uma espécie do νόμος da doença, de um νόμος específico que vem preencher um lugar de ἀνομία. O φάρμακον, ao contrário da dieta, gera um νόμος próprio, o mesmo, onde uma nova ordem proposta pelo discurso médico (e seus afluentes) colocaram a

⁹ Joly (*Le niveau de la science hippocratique*, 1967, p.122) mostra com riqueza argumentativa a importância dessa dieta «verdadeira».

¹⁰ O século XIX produz uma passagem do *Corpus hippocraticum* da medicina para a história da medicina (CAIRUS, 2000, p.5-7)

¹¹ Como mera ilustração dessa assertiva, pode-se citar o épos pindárico citado por Heródoto: νόμος πάντων βασιλεύς.

doença, tirando-o de uma selvageria que uma certa retórica hegemônica especialmente na Atenas clássica assimilou à bárbarie.

Para além da literatura hipocrática, a dieta era compreendida como uma inovação, associada a uma nova ordem políade. Aristófanes, na comédia *As nuvens* (960–84), no ἀγών entre o Raciocínio Justo e o Raciocínio Injusto, menciona as práticas dietéticas, referidas, em significante metafórico, pelo Raciocínio Justo, que, por sua vez, opunha-se à atmosfera de novidade da πόλις. Trata-se de uma inversão que parece ressaltar o contraste entre a dieta alimentar característica da proposta de uma nova ordem e os costumes pudicos que o Raciocínio Justo reivindicava. Defendemos que a ideia era usar as armas do rival retórico, transformando-as em metáforas que trazem à cena uma saudosa¹² pudicícia relacionada às manifestações públicas dos desejos sexuais. De qualquer maneira, a dieta é explicitamente citada, numa referência à prescrição (e interdição) dos rabanetes — que, por sua vez, são imagens evidentemente fálicas —, dando razões para se pensar em uma certa popularidade desse tratado, e, até mesmo, numa possível resistência a ele (973–83):

ἐν παιδοτρίβου δὲ καθίζοντας τὸν μηρὸν ἔδει προβαλέσθαι
τοὺς παῖδας, ὅπως τοῖς ἔξωθεν μηδὲν δείξειαν ἀπηνές·
εἴτ' αὖ πάλιν αὐτίς ἀνιστάμενον συμψηῆσαι καὶ προνοεῖσθαι
975
εἶδωλον τοῖσιν ἐρασταῖσιν τῆς ἥβης μὴ καταλείπειν.
(...)
οὐδ' ἀνελέσθαι δειπνοῦντ' ἐξῆν κεφάλαιον τῆς ῥαφανίδος,
981
οὐδ' ἄνηθον τῶν πρεσβυτέρων ἀρπάζειν οὐδὲ σέλινον,
οὐδ' ὀσοφαγεῖν οὐδὲ κιχλίζειν οὐδ' ἴσχειν τὸ πόδ' ἐναλλάξ.

E nas aulas de ginástica, os jovens deviam sentar-se com as

¹² No verso 984, o Raciocínio Injusto, indiferente à alusão à dieta, replicará: ἀρχαῖά γε καὶ Διοπολιώδη καὶ τεττίγων ἀνάμιστα / καὶ Κηδείδου καὶ Βουφονίων, “velharias! assim como as Diopolias (i.e., as festividades de Zeus padroeiro), plenas de cigarras, / de Cidides (i.e., dos ditirambos antigos de Cidides) e de bufonias (i.e., de sacrifícios de bois, em pleno desuso)”. Seguimos aqui a sugestão do LSJ e interpretamos a expressão “plenas de cigarras” como “plenas de prendedores de cabelo antiquados”. Tais prendedores foram usados nas Guerras Greco-Pérsicas, conforme atesta Tucídides em sua *Arqueologia* (1.6). A réplica insiste no tópos do novo contra o antigo, mas sua posição evidencia a postura saudosista do adversário, o Raciocínio Justo.

pernas esticadas, de modo que aos de fora nada deixassem ver; e depois ao se levantarem novamente deviam todos juntos varrer o chão e evitar mostrar uma imagem de virilidade aos admiradores.

(...)

não era permitido ao jantar (comer) a cabeça do rabanete, nem pegar no aneto nem no aipo dos mais velhos, nem comer peixes nem gargalhar nem manter as pernas cruzadas.

E ainda nos versos 999-1000 há uma jocosa referência a Hipócrates, filho de Arrifron e, portanto, primo de Péricles, cujos três filhos eram conhecidos pela sua proverbial estupidez. A homonímia com o célebre médico parece reforçar a hipótese da referência à dieta em versos não anteriores e próximos. Nesses versos, o Raciocínio Injusto inverte o jogo, acusando o adversário de unir-se a quem deveria ser identificado como associado às ideias novas:

{Ητ.} εἰ ταῦτ', ὧ μαιράκιον, πείσει τούτῳ, νῆ τὸν
Διόνυσον τοῖς Ἱπποκράτους υἱέσιν εἴξεις καί σε καλοῦσι
λιτομάμμαν.

Se dessa forma, menininho, com isso sofres, por Dioniso, parecer-te-ás com os filhotes¹³ de Hipócrates e chamar-te-ão de grande mamador de tetas¹⁴.

¹³ Jogo de palavras intraduzível, uma vez que υἱέσιν (dat. pl. de υἱός) é quase homófono de υἱσίν (dat. pl. de ὕς, “porco”, animal que os gregos frequentemente associavam à estupidez (ver Ar. Pax 928; Eq. 986).

¹⁴ A palavra βλιτομάμμας quer dizer, literalmente, “expremedor de tetas”. O dicionário de Anatole Bailly apresenta a tradução “grande tolo” para esse vocábulo, o que, a nosso ver, tem uma carga pejorativa muito menor do que a que o texto sugere. Nossa hipótese é a de que, nessa passagem, o Raciocínio Injusto faz ressoar a ideia de que seguir Hipócrates (mamar-lhe às tetas) é uma grande estultícia pueril, fazendo ecoar esse nome que, ao mesmo tempo é ligado à família de Péricles e ao célebre médico, valendo-se, assim, de um sofisticado recurso que, ao mesmo tempo, traz a lembrança do emblemático nome de Hipócrates e coloca-o ao lado de seu adversário, sugerindo uma identificação entre o Raciocínio Injusto e uma visão ingênua daquilo que era tomado como novidade.

Nossa hipótese parece ir de encontro com a postura de Jouanna, que tece uma observação na qual invoca outros testemunhos¹⁵:

Além dos registros de cuidados que precisam de uma terapêutica de intervenção (medicamentos catárticos, incisões, cauterização), o médico dispunha de um registro para se opor à doença: a dieta do doente.

Assim, a terapêutica de intervenção pertence à medicina tradicional, a arte da dieta passa da antiguidade para ser uma conquista mais recente. O testemunho mais célebre a esse respeito é o de Platão, na *Republica*. À medicina farmacológica da época de Homero ele opõe a medicina dietética dos seus contemporâneos. Platão não via nessa evolução um progresso. Essa nova medicina, que constringia os doentes a uma observação de um longo regime, os desviava, segundo ele, de cumprir seus deveres de cidadãos. Mas, vista do lado dos médicos, tal evolução apareceu como um progresso. O autor hipocrático que expôs a dieta para as doenças agudas critica o caráter farmacológico da terapêutica dos autores das sentenças cnídias e reprocha os antigos em geral de não haver dito nada válido sobre a dieta. Uma terapêutica que não se contenta com um catártico, com uma incisão ou com uma cauterização para evacuar o mal, mas que adapta a dieta do doente à doença e à sua evolução, eis algo que passou por uma novidade da medicina do fim do V e início do IV, já mesmo aos olhos dos contemporâneos.

Trata-se aqui, portanto, de uma pretensa parte do grande mosaico do discurso civilizatório no qual os gregos da *pólis* clássica, em vários momentos, se empenhavam e ao qual aprenderam a opor uma ancestralidade que Tucídides (1.6)¹⁶ chegou a identificar com os mesmos bárbaros retoricamente irmanados em uma não (ou sub)

¹⁵ 1992, p. 232-3.

¹⁶ Πολλὰ δ' ἄν καὶ ἄλλα τις ἀποδείξειε τὸ παλαιὸν Ἑλληνικὸν ὁμοίτροπα τῷ νῦν βαρβαρικῷ διαιτώμενον, “em muitas coisas poder-se-ia demonstrar que os antigos gregos tinham uma dieta semelhante ao dos hodiernos bárbaros”. Observe-se, aqui, o uso do verbo διαιτῶ, com o sentido mencionado no início deste artigo, o de “conduzir deliberadamente a vida”.

cultura, à despeito do trabalho de Heródoto e do autor do tratado *Ares, águas e lugares*¹⁷. Consiste pressuposto fundamental desse projeto civilizador a abrangência do conceito de νόμος, que merece ser repensado para além da alçada do binômio, já clássico na teoria, formado pelos conceitos de natureza e cultura. O νόμος, enquanto costume gerador de norma, interessa-nos para entender o procedimento hipocrático, uma vez que as operações dietéticas eram circunscritas a esse limite, a partir do qual sua prescrição dialogava com a φύσις.

A dieta, portanto, configura-se como um instrumento desse νόμος com o qual o homem, e especialmente o médico, através da ἰατρικὴ τέχνη, negocia espaços com a φύσις.

No plano discursivo, *stricto sensu*, propõe-se a tarefa de pensar – a partir do projeto de legitimação de um campo, assim como no estudo do que chamamos de práticas alimentares – o estabelecimento do saber e da prática médica dentro do lugar social que ela pretendia ocupar, a partir dos conceitos de ‘campo’ e de ‘habitus’, configurantes da noção de ‘prática’, trabalhados por Pierre Bourdieu, inclusive nas apropriações posteriores do nosso *corpus* de pesquisa. Ainda que não explicitados com frequência, tais conceitos permeiam esta Dissertação como pano de fundo, dando-lhe sustento e motivação.

Para lidar com temas concernentes ao estudo do texto enquanto fonte, assim como o desenvolvimento da tradução proposta, são utilizadas as perspectivas de alguns autores que se dedicam ou que se dedicaram ao mesmo *corpus* ou a *corpora* afins, tais como as de Jacques Jouanna e Carlos García Gual. Estes autores, dentre os especialistas que se dedicaram à Coleção hipocrática, destacam-se por apresentar leituras ‘inovadoras’ em relação ao tratamento de conceitos tomados como ‘problemáticos’ no estudo do *Corpus hippocraticum*, especialmente frente às

¹⁷ A esse respeito, ver H.F. CAIRUS, *Asiáticos diferentes entre si: o Corpus hippocraticum e a alteridade interna*, Rio de Janeiro, PROAERA, 2003, disponível em <http://www.lettras.ufrj.br/proaera/alteridadeinterna.pdf>.

perspectivas de Robert Joly e de W.H.S. Jones, representantes de uma postura tradicional, que, embora apurada, ainda se coloca entre o μῦθος e o λόγος.

Jacques Jouanna alia uma visão de cunho histórico, fundamentada intertextualmente numa erudição filológica que não se justifica por si, como na sobrevida germânica da tradição ecdótica do século XIX. Sua perspectiva teórica historicizante não teme o risco de usar todo o pesado arsenal filológico criado por essa tradição e serve-se dele para, a partir de um sólido e aprofundado conhecimento das relações intertextuais (que devidamente perpassam as considerações sobre transmissão e práticas performáticas coevas à produção textual), oferecer ao leitor especializado e mesmo ao leitor leigo uma abordagem onde o *corpus* de análise assume um lugar na história delineado por si, por sua transmissão, por sua recepção e por seus envolvimentos performáticos¹⁸. É de Jouanna o estudo¹⁹ mais aprofundado sobre a relação entre as escolas de Cós e de Cnido. Tal estudo inevitavelmente perpassa o tema da oposição entre a primazias do φάρμακον e a da δίαιτα. Jouanna mostra como, no tratado cnídeo *Doenças II*, a dieta figura²⁰, mostrando que, as variáveis no tratamento dietético são um κοινόν entre as escolas de Cnido e de Cós²¹. O texto do *Doenças II*, no entanto, parece conter mais uma farmacologia alimentar do que uma dietética propriamente. Além disso, o tratado *Doenças II* apresenta os alimentos (sempre como φάρμακα) a partir das doenças, e não o contrário, como faz o *Da dieta*. As δύνάμεις dos alimentos são, no entanto, fundamentalmente as mesmas.

Os estudos de Jouanna, embora afortunados e ainda inigualados, ainda não nos oferecem o caminho definitivo na divisa entre as escolas de Cós e de Cnido no que

¹⁸ Note-se, aqui, que o tratado ao qual se dedica este artigo é uma epidexis ou, no dizer da taxonomia retórica, um discurso epidíctico.

¹⁹ *Hippocrate et l'école de Cnide: pour une archéologie de l'école de Cnide*, Paris, Les Belles Lettres, 1974. Essa obra teve mais duas edições: uma em 2004, com o acréscimo de um capítulo, e outra em 2009, com a adição de um posfácio.

²⁰ A dieta é aplicada apenas algumas doenças, no fim do tratado. Especificamente, nos capítulos 66 a 74 (penúltimo), exctuando-se, o capítulo 67, que trata de uma doença nomeada por φονώδης (mortífera). As demais doenças, para as quais a dieta é indicada, são: doença ressecante (66), doença lívida (68), doença de eructação (69), flegmasia (70), leucoflegmasia (71), ansiedade (72), doença negra (73), outra doença negra (74).

²¹ JOUANNA, 1974, p. 458-9.

tange especificamente ao tema da dieta, e abrir esse caminho continua um trabalho ainda por fazer. É certo, contudo, que o tema da dieta, se é caro à medicina hipocrática, é muito mais caro ainda àquela oriunda da chamada escola de Cós, nome sob o qual é conhecida a tradição que o tratado *Da dieta* integra em posição destacada.

Pela escolha de uma linguagem declaradamente ‘atualizada’ em relação às outras traduções deste tratado, na sua versão ao espanhol do *Da dieta*, a abordagem de Carlos García Gual, Catedrático da Universidade Complutense de Madri e diretor da coleção de clássicos da Ed. Gredos, harmoniza um fino tratamento filológico à obra em questão a um cuidado com a linguagem empregada em sua tradução, com uma peculiar preocupação – declarada – de varrer todo rasgo de positivismo. Este tipo de estudo é interessante não apenas no que ele tem a oferecer em termos de dados, mas, principalmente, pelo tipo de leitura apresentada, que revela uma tentativa de afastar a imagem ‘racionalista’ do ‘pai da medicina’ de um público-leitor enraizado na imagem de um Hipócrates à moda de Littré.

A urdidura textual de certos tratados hipocráticos contam com uma argumentação que não pode prescindir do diálogo com as ideias que o cercavam, e tal arquitetura discursiva, por vezes com familiaridade com a retórica, apresenta uma rede de relações intertextuais cujo exame faz-se necessário. Frequentemente os proêmios dos tratados assinalam alguns (mas nunca todos os) seus interlocutores ideais.

O capítulo 2 desta Dissertação, intitulado “A retórica do bem viver, ou sobre a defesa da dieta”, inicia-se por algumas considerações relativas ao lugar do tratado no *Corpus hippocraticum*, sua relação com outros tratados da Coleção, assim como sua recepção. Também são observados os recursos discursivos utilizados pelo médico-tratadista que depõem acerca do lugar que a dieta ocupa de fato na própria coleção hipocrática quanto em relação ao discurso que coloca a dieta no lugar esperado, à expectativa de fala.

O terceiro capítulo consiste na proposta de tradução do *corpus*, seguida de um comentário relativo ao conceito de δύναμις no catálogo (*Da dieta*, 39-56). O próprio autor do tratado indica a δύναμις como um conceito central de sua obra, posto que declara ser necessário conhecer a natureza e as propriedades (δυνάμεις) dos alimentos, e nesse conhecimento pauta sua descrição.

O quarto capítulo, a conclusão, retoma os pontos apresentados e sublinha a primazia da terapêutica dietética em relação ao φάρμακον, harmonizando, por esse viés, o tratado aqui estudado com o *Da dieta nas doenças agudas*.

Muito longe da intenção de esgotar o tema, a Dissertação tem por norte uma revisão bibliográfica com ênfase nos aspectos que ao longo da pesquisa se mostraram fundamentais para a compreensão do *corpus*, ainda que, até então, pouco explorados; como, por exemplo, a importância da ideia de δύναμις, a relação da dietética com a nova ordem políade e a relação íntima entre enunciado e enunciação no que concerne à dieta.

Esse último item do que se espera ser uma contribuição da Dissertação tem por fio-condutor a ideia de efetividade, que julgamos presente tanto na perfectividade do texto, quanto na pretensão da prática a que exorta e que prescreve.

2. A RETÓRICA DO BEM-VIVER, OU SOBRE A DEFESA DA DIETA.

Este capítulo inventaria as relações inter e intra-textuais do tratado *Da dieta*, e procura examinar os indícios que permitem identificar um discurso de legitimação da dieta como ἰατρικὴ τέχνη. Por exigência do próprio texto, os chamados filósofos pré-socráticos serão evocados como os principais interlocutores no intertexto que se procura aqui estabelecer.

Tentar-se-á explorar, ao longo do capítulo, tais relações, assim como os parâmetros e recursos utilizados na codificação dos alimentos, em contraposição a outros tratados que tematizam a dieta, em especial o *Da dieta salutar* e o *Da dieta nas doenças agudas*.

2.1 A DIETA ANTES DO *DA DIETA*

Apresenta-se neste sub-capítulo um inventário da presença de ideias atribuídas a alguns pensadores pré-socráticos, especialmente aos pitagóricos, que ecoam em alguns dos tratados hipocráticos, especialmente em certas passagens do tratado *Da dieta*, a partir de convergências de ideias, em geral provenientes de perspectivas cosmogônicas.

A elaboração desse inventário, contudo, não perde de vista que houve e há uma certa fortuna crítica que superestimou a relação entre a medicina hipocrática e a

filosofia dita pré-socrática. Entretanto, no caso específico da dietética, não se deve relevar a importância dos pitagóricos, tidos como os precursores desse campo.

Diógenes Laércio (VIII, 83) afirma que o discurso de Alcmeon é mais médico do que aquele que seria de um fisiólogo. Τὰ πλεῖστά γε ἰατρικὰ λέγει, diz Diógenes Laércio. Mais do que isso, afirma que “ele parece ter sido o primeiro a escrever um discurso físico²²” (*loc. cit.*), opinião também compartilhada por Clemente de Alexandria (*Stromateis*, I, 78).

Écio, por outro lado, oferece um breve testemunho da teoria do médico ou fisiólogo de Crotona acerca da saúde, teoria que se verá presente em todos os tratados do *Corpus hippocraticum*:

Ἄλκμαίων [ἔλεξε] τῆς μὲν ὑγείας εἶναι συνεκτικὴν τὴν <ἰσονομίαν> τῶν δυνάμεων, ὑγροῦ, ξηροῦ, ψυχροῦ, θερμοῦ, πικροῦ, γλυκέος καὶ τῶν λοιπῶν, τὴν δ' ἐν αὐτοῖς μοναρχίαν νόσου ποιητικὴν· φθοροποιὸν γὰρ ἑκατέρου μοναρχίαν. καὶ νόσον συμπίπτειν ὡς μὲν ὑφ' οὗ ὑπερβολῆι θερμότητος ἢ ψυχρότητος, ὡς δὲ ἔξ οὗ διὰ πλῆθος τροφῆς ἢ ἔνδειαν, ὡς δ' ἐν οἷς ἢ αἷμα ἢ μυελὸν ἢ ἐγκέφαλον. ἐγγίνεσθαι δὲ τούτοις ποτὲ κακὰ τῶν ἔξωθεν αἰτιῶν, ὑδάτων ποιῶν ἢ χώρας ἢ κόπων ἢ ἀνάγκης ἢ τῶν τούτοις παραπλησίων. τὴν δὲ ὑγείαν τὴν σύμμετρον τῶν ποιῶν κρᾶσιν.

Alcmeon disse ser a constituição da saúde o equilíbrio das propriedades: do úmido, do seco, do frio, do quente, do amargo, do doce e dos restantes, e a monarquia entre eles produz doença, pois a monarquia de cada uma é o que causa destruição. Assim, a doença sobrevém por um lado quando há um excesso de calor ou de frio, ou de outras, quando devida à abundância ou à carência de um alimento, o que ocorre em partes como o sangue, a medula ou o cérebro. Essas partes podem ser também afetadas por causas externas, como certas qualidades de águas, certas regiões, pela fadiga

²² “φυσικὸν λόγον”, ou seja, um discurso relacionado à φύσις.

ou por experimentar-se uma necessidade ou devido ao que lhes estiver perto. Mas ainda quanto à saúde, ela é a justa medida da mistura das qualidades.²³

Assim como pensara Anaximandro, para quem a tensão entre contrários resulta em uma δίκη (Fr. 1 DK)²⁴ — já que a prevalência de uma substância sobre outra é injustiça, ἀδικία —, Alcmeon leva essa teoria ao corpo e à compreensão da saúde como uma *isonomia* (ἰσονομία) das propriedades que a compõem, enquanto a doença se configura como a *monarquia* (μοναρχία) de uma dessas propriedades. Os termos ἰσονομία e μοναρχία marcam a aplicação de conceitos políticos à esfera física. É significativo que, neste fragmento, as palavras μοναρχία e ἰσονομία contêm em si as raízes de ἀρχή e νόμος, respectivamente, o que faz ressoar a inversão da concepção de *pólis* como um corpo, que viria a ser um *tópos* na historiografia de Tucídides²⁵. A ação humana, motriz da organização poliáde, é equiparada à natureza corpórea, onde as forças (as δυνάμεις) devem estar em equilíbrio, e esse equilíbrio é tanto o bem-estar da cidade quanto a própria saúde.

Conforme observa Cairus (1999:32),

nos séculos V e IV a.C., o princípio de Alcmeon, tradução fisiológica do μηδὲν ἄγαν, ganhou vulto através dos textos das escolas médicas de Cós e Cnido. Platão refere-se a esse princípio no *Banquete*, no discurso do médico Erixímaco: “pois a medicina, para dizê-lo resumidamente, é um conhecimento do que há de erótico no corpo, em relação à

²³ Aetius, V, XIV, 1; Alcmeon fr.4DK. Trad. Henrique Cairus (1999).

²⁴ Ἄ. ... <ἀρχὴν> εἴρηκε <τῶν ὄντων τὸ ἄπειρον ... ἐξ ὧν δὲ ἡ γένεσις ἐστὶ τοῖς οὖσι, καὶ τὴν φθορὰν εἰς ταῦτα γίνεσθαι κατὰ τὸ χρεῶν· διδόναι γὰρ αὐτὰ δίκην καὶ τίσιν ἀλλήλοις τῆς ἀδικίας κατὰ τὴν τοῦ χρόνου τάξιν>.

²⁵ Sobre o cidade como um corpo em Tucídides, pelo viés hipocrático, v. HELENA MIRANDA MOLLO, *A influência do corpus hippocraticum na historiografia de Tucídides*, Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro, UFRJ, 1994, e ANDREA COELHO FARIAS DRAEGER, *Para além do lógos: a peste de Atenas na obra de Tucídides*, Dissertação de Mestrado, Rio de Janeiro, UFRJ, 2004.

repleção e à vacuidade” (“ἔστι γὰρ ἰατρική, ἰατρική, ὡς ἐν κεφαλαίῳ εἶπεῖν, ἐπιστήμη τῶν τοῦ σώματος ἐρωτικῶν πρὸς πλησμονὴν καὶ κένωσιν”)²⁶.

O binômio formado por vacuidade e repleção tem lugar de relevo na dietética, uma vez que codifica os efeitos das comidas e bebidas e da ginástica num movimento complementar de falta e excesso:

Ἐπεναντίας μὲν γὰρ ἀλλήλοισιν ἔχει τὰς δυνάμεις σῖτα καὶ πόνοι, ξυμφέρονται δὲ ἀλλήλοισι πρὸς ὑγείην· πόνοι μὲν γὰρ πεφύκασιν ἀναλῶσαι τὰ ὑπάρχοντα· σιτία δὲ καὶ ποτὰ ἐκπληρῶσαι τὰ κενωθέντα.

Pois os exercícios físicos e as comidas apresentam propriedades opostas entre si, mas se complementam com vistas à saúde. Porque os exercícios físicos produzem por natureza um gasto do acumulado, enquanto os alimentos e bebidas restauram o esvaziado²⁷.

Esse binômio, portanto, fundamenta a explicação dos processos fisiológicos básicos da dieta, que constituem o “movimento alternado no qual se baseia o funcionamento saudável do corpo” (García Gual, 1986, p.22 *infra*), de acordo com a proporção de ambos, exercícios e alimentos:

Δεῖ δὲ, ὡς ἔοικε, τῶν πόνων διαγινώσκειν τὴν δύναμιν καὶ τῶν κατὰ φύσιν καὶ τῶν διὰ βίης γινομένων, καὶ τίνες αὐτῶν ἐς αὔξησιν παρασκευάζουσι σάρκας καὶ τίνες ἐς ἔλλειψιν, καὶ οὐ μόνον ταῦτα, ἀλλὰ καὶ τὰς

²⁶ Banquete, 186c

²⁷ *Da dieta*, I, 2.

Ἐννομετρία τῶν πόνων πρὸς τὸ πλῆθος τῶν σιτίων καὶ τὴν φύσιν τοῦ ἀνθρώπου καὶ τὰς ἡλικίας τῶν σωμάτων, καὶ πρὸς τὰς ὥρας τοῦ ἐνιαυτοῦ καὶ πρὸς τὰς μεταβολὰς τῶν πνευμάτων, καὶ πρὸς τὰς θέσεις τῶν χωρίων ἐν οἷσι διαιτέονται, πρὸς τε τὴν κατάστασιν τοῦ ἐνιαυτοῦ.

É preciso, como parece, discernir a propriedade dos exercícios, conhecendo-os tanto pela natureza quanto pela força, e alguns deles preparam as carnes para aumentá-las, e outros para diminuí-las, e não apenas essas coisas, mas também [conhecer] as simetrias dos exercícios em relação à repleção [que vem] dos alimentos; assim como [conhecer] a natureza do homem e as idades dos corpos, tanto em relação às estações do ano, quanto em relação às mudanças dos ares, as situações das regiões em que se habita e a ordem do ano.²⁸

Ο μέδικος τραπεδιστὰς τοῦ βιβλίου Ι τοῦ *Da dieta*, νυμ ἐστὶλο σὲμὲλῆντὲ ἀο δε Ἀρκελαυ – πὰρὰ κὲμ “ἂ ἄγὼα πὸρ ἀζῶο τοῦ κὲντὲ κὼνδὸ σὲ κὲντὰ δεσσε πὰρὰ ἂ ρεγῶο κὲις βὰκκὲ δεκὸο ἀο ἐλεμὲντο ἰγνεο, φὰζὲνδὸ ἂ τερρὰ, ἂ νὸ πὲρκὸρσὸ, κὲρὲ ἂ ἂρ”²⁹ – ἀφῆρμὰ κὲ

Ἐννὸσῡτὰτὲ κὲν οὖν τὰ ζῶα τὰ τε ἄλλὰ πὰντὰ καὶ ὁ ἀνθρώπος ἀπὸ δυοῖν, δεαφόροιν κὲν τὴν δὺνὰμιν, σὲμφόροιν δὲ τὴν κὲρῆσιν, πὸρὸς λέγω καὶ ὕδατος. Ταῦτὰ δὲ ξὺναμφότὲρα ἀὺτὰρκεὰ ἐστὶ τοῖσὶ τε ἄλλοισι πᾶσι καὶ ἀλλήλοισιν, ἐκὰτερον δὲ κὼρὲς οὖτε ἀὺτὸ ἐωυτῶ οὖτε ἄλλῶ οὐδεκὲ. Τὴν κὲν οὖν δὺνὰμιν ἀὺτῶν ἐκὰτερον ἔκὲρὲ τοιῆνδε· τὸ κὲν γὰρ πῦρ δὺνὰτὲ πὰντὰ δεὰ πὰντὸς κὲνῆσῡ, τὸ δὲ ὕδωρ πὰντὰ δεὰ πὰντὸς θρὲψῡ.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ Διόγενης Λαέρτιος, V, 42

Os seres vivos, tanto o homem como todos os outros, estão constituídos por dois elementos, divergentes pela sua propriedade, convergentes pela sua utilidade: fogo e água. Ambos combinados são auto-suficientes frente a todos os outros e para si mesmos; mas cada um por si, separadamente, não é nada nem para si mesmo, nem para nenhum outro. Quanto à sua propriedade, cada um possui a seguinte: o fogo pode mover tudo por meio de tudo e a água, nutrir tudo a partir de tudo.³⁰

Os tratados do *Corpus hippocraticum* que apresentam uma parte polêmica – seja o *Da medicina antiga*, o *Da doença sagrada*, o *Da natureza do homem*, o *Da arte* ou o *Da dieta* – são especialmente interessantes para o estudo da relação entre a medicina grega e o mundo no qual ela estava inserida. Não é possível, entretanto, negligenciar-se os primeiros parágrafos do tratado *Da natureza do homem*, da lavra de Pólibo, genro e discípulo direto do próprio Hipócrates, quando se pretende averiguar a esfera de influência dos pensadores pré-socráticos, particularmente dos monistas:

“Ὅστις μὲν εἴωθεν ἀκούειν λεγόντων ἀμφὶ τῆς φύσιος τῆς ἀνθρωπίνης προσωτέρω ἢ ὀκόσον αὐτέης ἐς ἱητρικὴν ἐφήκει, τουτέω μὲν οὐκ ἐπιτήδειος ὄδε ὁ λόγος ἀκούειν· οὔτε γὰρ τὸ πάμπαν ἡέρα λέγω τὸν ἄνθρωπον εἶναι, οὔτε πῦρ, οὔτε ὕδωρ, οὔτε γῆν, οὔτ' ἄλλο οὐδὲν, ὃ τι μὴ φανερόν ἐστιν ἐνεὸν ἐν τῷ ἀνθρώπῳ· ἀλλὰ τοῖσι βουλομένοισι ταῦτα λέγειν παρήμι. Δοκέουσι μέντοι μοι οὐκ ὀρθῶς γινώσκειν οἱ τὰ τοιαῦτα λέγοντες· γνώμη μὲν γὰρ τῇ αὐτῇ πάντες χρέονται, λέγουσι δὲ οὐ ταῦτά· ἀλλὰ τῆς μὲν γνώμης τὸν ἐπίλογον τὸν αὐτὸν ποιέονται. Φασί τε γὰρ ἐν τι εἶναι, ὃ τί ἐστι, καὶ τοῦτ' εἶναι τὸ ἐν τε καὶ τὸ πᾶν, κατὰ δὲ τὰ οὐνόματα οὐχ ὁμολογέουσιν· λέγει δ' αὐτέων ὁ μὲν τις φάσκων ἡέρα εἶναι τοῦτο τὸ ἐν τε καὶ τὸ

³⁰ *Da dieta* I, 3

πάν, ὁ δὲ πῦρ, ὁ δὲ ὕδωρ, ὁ δὲ γῆν, καὶ ἐπιλέγει ἕκαστος τῶ ἕωυτοῦ λόγῳ μαρτύριά τε καὶ τεκμήρια, ἃ γέ ἐστιν οὐδέν. Ὅτε γὰρ τῇ μὲν αὐτῇ γνώμῃ πάντες χρέονται, λέγουσι δ' οὐ τὰ αὐτὰ, δῆλον ὅτι οὐδὲ γινώσκουσιν αὐτά. Γνοίη δ' ἂν τις τόδε μάλιστα παραγενόμενος αὐτέοισιν ἀντιλέγουσιν [...] Ἄλλ' ἐμοί γε δοκέουσιν οἱ τοιοῦτοι ἄνθρωποι αὐτοὶ ἕωυτοὺς καταβάλλειν ἐν τοῖσιν ὀνόμασι τῶν λόγων αὐτέων ὑπὸ ἀσυνεσίας, τὸν δὲ Μελίσσου λόγον ὀρθοῦν.

Quem costuma ouvir aqueles que falam sobre a natureza humana, além do que concerne à medicina, para ele, este discurso não é interessante de ser ouvido. Digo, pois, não ser o homem, por completo, nem ar nem fogo nem água nem terra nem nenhum outro elemento que não é manifesto no interior do próprio homem. Mas deixo de lado aqueles que querem falar tais coisas. Certamente não me parece que os que dizem tais coisas as conheçam perfeitamente. Usam todos o mesmo juízo, e não dizem as mesmas coisas; mas desse juízo eles chegam à mesma conclusão. Dizem, pois, ser uno algo que existe, e ser este uno o uno e o todo, mas não concordam sobre os nomes. Diz um deles ser o ar o uno e o todo; o outro ser o fogo; o outro, a água; o outro, a terra. Cada um acrescentando ao próprio discurso testemunhas e provas que nada são. Quando, pois, todos utilizam o mesmo juízo, mas não dizem as mesmas coisas, é evidente que não as conhecem. [...] Parece-me, porém, que estes homens derrubam-se a si mesmos nos termos dos seus discursos, por inabilidade, e restabelecem o discurso de Méliossos.³¹

Conforme lembra Cairus (1994), a tese da predominância dos humores numa determinada estação do ano tem, também, ligação com as ideias de Empédocles. Pólibo exemplifica a teoria lembrando como uma planta retira da terra aquilo que for mais de acordo com a sua natureza constitutiva. No fragmento de Empédocles, podem-se notar os primeiros sinais dessa tese no fragmento DK A 90: “O doce atrai o

³¹ *Da natureza do homem*, 1Littré.

doce; o amargo se enlaça no amargo; o acre encontrará o acre; o ardente arranca o ardente”³².

Diferente de Empédocles, Anaxágoras de Clazómenas entende que a percepção não é dada pelos semelhantes, mas pelos contrários, concepção que é notada em muitos escritos hipocráticos, principalmente em algumas passagens do *Da dieta* e do *Da arte*. Teofrasto, no seu tratado *Sobre a percepção* diz sobre o filósofo de Clazómenas que

Ἀναξαγόρας δὲ γίνεσθαι μὲν τοῖς ἐναντίοις· τὸ γὰρ ὅμοιον ἀπαθὲς ὑπὸ τοῦ ὁμοίου. [...] τὸ γὰρ ὁμοίως θερμὸν καὶ ψυχρὸν οὔτε θερμαίνειν οὔτε ψύχειν πλησιάζον οὐδὲ δὴ τὸ γλυκὺ καὶ τὸ ὄξυ δι' αὐτῶν γνωρίζειν, ἀλλὰ τῷ μὲν θερμῷ τὸ ψυχρὸν, τῷ δ' ἄλμυρῷ τὸ πότιμον, τῷ δ' ὄξει τὸ γλυκὺ κατὰ τὴν ἔλλειψιν τὴν ἐκάστου· πάντα γὰρ ἐνυπάρχειν † ἐστὶν ἐν ἡμῖν. [...] ἅπασαν δ' αἴσθησιν τὰ λύπης, ὅπερ ἂν δόξειεν ἀκόλουθον εἶναι τῇ ὑποθέσει· πᾶν γὰρ τὸ ἀνόμοιον ἀπτόμενον πόνον παρέχει. φανερὸν δὲ τοῦτο τῷ τε τοῦ χρόνου πλήθει καὶ τῇ τῶν αἰσθητῶν ὑπερβολῇ.

Anaxágoras pensa que a percepção é por contrários, pois o semelhante não é afetado pelo semelhante [...], uma coisa que é igualmente quente ou fria nem esquentada, nem esfria, e nem mesmo reconhecer o doce ou o acre pelos seus semelhantes, mas é pelo calor que reconhecemos o frio e pelo salgado, o bebível, o doce pelo amargo, em função da deficiência de cada um. Todas as percepções são acompanhadas de dor, pois diz que tudo já está presente em nós [...] e tudo que não é semelhante produz dor; e a presença dessa dor torna-se clara, ou por uma duração muito longa ou por um excesso de sensação.³³

³² ὡς γλυκὺ μὲν γλυκὺ μάρπτει, πικρὸν δ' ἐπὶ πικρὸν ὄρουσεν, ὄξυ δ' ἐπ' ὄξυ ἔβη, αερὸν δ' ἐποχεῖτο σαηρῶι.

³³ *Sobre a percepção*, 27-28.

A quantidade dos quatro humores varia de acordo com a oscilação no ambiente desses estados físicos. Afirma o médico tratadista do *Da natureza do homem* que o fleuma, frio e úmido, predomina no inverno; o sangue, quente e úmido, na primavera; a bile amarela, quente e seca, no verão; e a bile negra, fria e seca, no outono (NH, 7).

Assim, a saúde e a doença manifestam-se respectivamente pelo equilíbrio e pelo desequilíbrio dos elementos que configuram o corpo humano, principalmente os humores. O equilíbrio pode ser conservado ou recuperado mediante as relações entre a alimentação e a ginástica, elementos que formam uma equação baseada no tratamento pelos contrários: enquanto a alimentação preenche, o exercício físico esvazia, assim como as ações catárticas. Assim, prescritos com discernimento, os alimentos, liquefeitos no estômago e absorvidos pelos vasos, compensam a carência ou o excesso dos humores no corpo.

Os alimentos e as bebidas desempenham o papel de conservar ou de restituir saúde, e, para isso, é preciso conhecer suas propriedades. Apenas um bom conhecimento dessas propriedades permitirá suprir as carências ou evitar os excessos responsáveis pelo desequilíbrio. A partir da teoria humoral, que perpassa toda a medicina antiga, ainda que com diferentes codificações, os médicos buscam nos alimentos e nas bebidas as mesmas características do que as reveladas pela bile negra (seco e frio), pela bile amarela (seco e quente), pelo fleuma (úmido e frio) e pelo sangue (úmido e quente).

As propriedades fundamentais dos alimentos acompanham essas qualidades e dividem-se, geralmente, em quatro classes, em que o seco, o úmido, o quente, o frio apresentam intensidades diferentes, podendo ser combinadas de acordo com a finalidade. Contudo, não basta conhecer as propriedades naturais dos alimentos, pois elas se mostram instáveis, podendo ser acentuadas, atenuadas ou modificadas διὰ τέχνην:

Τὰς δὲ δυνάμιας ἐκάστων ἀφαιρέειν καὶ προστιθέναι ὧδε χρῆ, εἰδότα ὅτι πυρὶ καὶ ὕδατι πάντα ξυνίσταται καὶ ζῶα καὶ φυτὰ καὶ ὑπὸ τουτέων αὖξεται καὶ ἐς ταῦτα διακρίνεται. Τῶν μὲν οὖν ἰσχυρῶν σιτίων ἐψῶντα πολλάκις καὶ διαψύχοντα τὴν δύναμιν ἀφαιρέειν, τῶν δὲ ὑγρῶν πυροῦντα καὶ φώζοντα τὴν ὑγρασίην ἐξαιρέειν, τῶν δὲ ξηρῶν βρέχοντα καὶ νοτίζοντα, τῶν δὲ ἀλμυρῶν βρέχοντα καὶ ἐψῶντα, τῶν δὲ πικρῶν καὶ δριμέων τοῖσι γλυκέσι διακιρνῶντα, τῶν δὲ στρυφνῶν τοῖσι λιπαροῖσι· καὶ ἐπὶ τῶν ἄλλων πάντων ἐκ τῶν προειρημένων χρῆ γινώσκειν.

É preciso, pois, subtrair e acrescentar as propriedades de cada um do seguinte modo, sabendo que todas as coisas, tanto animais quanto vegetais, são compostas de fogo e água e que sob a ação deles se desenvolvem e neles se dissolvem. Os alimentos fortes, fervendo-os muitas vezes e resfriando-os, se lhes retira a propriedade; os úmidos, pondo-os ao fogo e grelhando-os, se lhes consome a umidade; os secos, embebendo-os e molhando-os; os salgados, embebendo-os e fervendo-os; os amargos e picantes, misturando-os com os doces, e os adstringentes com os gordurosos; e todas as coisas deve-se conhecê-las a partir do que já foi dito.³⁴

A doutrina de Anaxágoras pode ser percebida claramente no tratado *Da dieta*, não só pela concepção dos contrários, mas aparece visível numa estrutura do capítulo 4 do tratado, visível decalque do fragmento do filósofo de Clazómenas:

<p>Οὕτω δὲ τούτων ἐχόντων, πουλλὰς καὶ παντοδαπὰς ἰδέας ἀποκρίνονται ἀπ' ἀλλήλων καὶ σπερμάτων καὶ ζώων, οὐδὲν ὁμοίων ἀλλήλοισιν οὔτε τὴν ὄψιν</p>	<p>Τούτων δὲ οὕτως ἐχόντων χρῆ δοκεῖν ἐκείναι πολλὰ τε καὶ παντοῖα ἐν πᾶσι τοῖς συγκεκριμένοις καὶ σπέρματα πάντων χρημάτων καὶ ἰδέας παντοίας</p>
--	--

³⁴ *Da dieta*, 2, 56

<p>οὔτε τὴν δύναμιν (<i>Da dieta</i> I, 4)</p> <p><i>Sendo assim essas coisas, separam-se elas entre si de muitas e de variadas formas tanto sementes quanto animais, em nada semelhantes entre si, nem em aparência, nem em propriedade.</i></p>	<p>ἔχοντα καὶ χροιάς καὶ ἡδονάς. (Anaxágoras, fr. 4D-K)</p> <p><i>Sendo essas coisas dessa maneira, é necessário considerar que elas, de muitas e de variadas (formas), em todas as combinações, são sementes de todas as coisas, tendo aparências, cores e qualidades sensíveis variadas.</i></p>
---	--

Numa postura um tanto diversa à de Anaxágoras, mas que mesmo assim deixa entrever algumas ideias do filósofo, o autor do *Da natureza do homem* diz:

Εἰδέναι δὲ χρὴ καὶ τάδε πρὸς ἐκείνοισιν, ὅτι ὀκόσα πλησμονὴ τίκτει νοσήματα, κένωσις ἰῆται, ὀκόσα δὲ ἀπὸ κενώσιος γίνεται νοσήματα, πλησμονὴ ἰῆται, ὀκόσα δὲ ἀπὸ ταλαιπωρίας γίνεται, ἀνάπαυσις ἰῆται, ὀκόσα δ' ὑπ' ἀργίης τίκτεται, ταλαιπωρὴ ἰῆται. Τὸ δὲ ξύμπαν γινῶναι, δεῖ τὸν ἰητρὸν ἐναντίον ἴστασθαι τοῖσι καθεστῶσι καὶ νοσήμασι καὶ εἵδεσι καὶ ὥρησι καὶ ἡλικίησι, καὶ τὰ ξυντείνοντα λύειν, καὶ τὰ λελυμένα ξυντείνειν· οὕτω γὰρ ἂν μάλιστα τὸ κάμνον ἀναπαύοιτο, ἢ τε ἴησις τοῦτό μοι δοκέει εἶναι.

Além daquelas coisas, é preciso saber também destas: que as doenças que a repleção engendra, a evacuação as cura; as doenças que surgem pela evacuação, a repleção as cura; as que são oriundas do exercício, a pausa cura, e as que são geradas pela inércia, cura-as o exercício. Para resumir: o médico deve pôr-se em oposição às constituições das doenças, às características físicas, às estações e às idades, e relaxar o que estiver tenso, e retesar o que estiver relaxado. Pois, assim, o sofrimento cessaria de fato, e parece-me ser isto a cura.³⁵

³⁵ *Da natureza do homem*, 9.

O autor do *Da dieta*, considera fundamental a tensão e complementação entre os opostos, cujo maior exemplo talvez seja a dicotomia νόμος-φύσις, que remete a um argumento presumivelmente retórico de uma oposição entre humano e divino.

Πάντα γὰρ ὅμοια, ἀνόμοια ἔόντα· καὶ σύμφορα πάντα, διάφορα ἔόντα· διαλεγόμενα, οὐ διαλεγόμενα· γνώμην ἔχοντα, ἀγνώμονα· ὑπεναντίος ὁ τρόπος ἐκάστων, ὁμολογούμενος. Νόμος γὰρ καὶ φύσις, οἷσι πάντα διαπρησσόμεθα, οὐχ ὁμολογέεται ὁμολογεόμενα

Pois tudo é semelhante sendo dissemelhante, concorda não concordando, possui razão, não tendo razão. Oposta é a direção de cada uma das coisas, completando-se entre si. Pois νόμος e φύσις, através dos quais obtemos tudo, não concordam concordando³⁶

A partir do século XIX, com a descoberta do Anônimo de Londres, que continha uma diminuta parte da 'enciclopédia' do Liceu aristotélico – provavelmente de autoria de um discípulo direto de Aristóteles, Mênon –, foi possível lançar luzes sobre as ideias médicas de pensadores que até então não tinham sido relacionados com essa temática. Dentre estes, vale destacar Hípon de Samos e Filolau de Crotona, ambos fortemente influenciados por Pitágoras. O primeiro, monista, possivelmente influenciado por Tales.³⁷

De acordo com *Anônimo de Londres*, “Hípon, o crotoniense, opina que existe em nós uma umidade natural, através da qual sentimos e por meio da qual vivemos.

³⁶ *Da dieta*, I, 11.

³⁷ É o que parece denunciar o lugar central que ocupa a água em seu pensamento. v. DELATTRE (1988:1341)

Quando essa umidade existe, o animal vive, mas quando essa umidade é consumida, o animal morre” (“Ἰππ<ων> δὲ ὁ Κροτωνιάτης οἶεται ἐν ἡμῖν οἰκείαν εἶναι ὑγρότητα, καθ’ ἣν καὶ αἰσθανόμεθα καὶ ἦι ζῶμεν· ὅταν μὲν οὖν οἰκείως ἔχη ἡ τοιαύτη ὑγρότης, ὑγιαίνει τὸ ζῶιον, ὅταν δὲ ἀναξηρανθῆι, ἀναισθητεῖ δὲ τὸ ζῶιον καὶ ἀποθνήσκει.)³⁸.

A concepção de Hípon de Crotona está bastante afinada com a ideia hipocrática de que vida está ligada à presença do úmido. Tal convergência pode levantar alguma hipótese de influência, mas ainda é pouco para confirmá-la, mas pode ser percebida no capítulo 56 do *Da dieta*: “É preciso, pois, subtrair e acrescentar as propriedades de cada um do seguinte modo, sabendo que todas as coisas, tanto animais quanto vegetais, são compostas de fogo e água e que sob a ação deles se desenvolvem e neles se dissolvem” (Τὰς δὲ δυνάμιας ἐκάστων ἀφαιρέειν καὶ προστιθέναι ὧδε χρῆ, εἰδότα ὅτι πυρὶ καὶ ὕδατι πάντα ξυνίσταται καὶ ζῶα καὶ φυτὰ καὶ ὑπὸ τουτέων αὖξεται καὶ ἐς ταῦτα διακρίνεται.) E, ainda, “Todos os [alimentos] frescos fornecem mais força do que os outros, por isto, porque estão mais próximos do que está vivo. Os velhos e pútridos são mais laxantes do que os frescos, porque mais próximos da corrupção.” (Τὰ πρόσφατα πάντα ἰσχὺν πλείονα παρέχεται τῶν ἄλλων διὰ τόδε, ὅτι ἔγγιον τοῦ ζῶντός ἐστι· τὰ δὲ ἔωλα καὶ σαπρὰ διαχωρεῖ μάλλον τῶν προσφάτων, διότι ἔγγιον τῆς σηπεδόνης ἐστί.)

Outro filósofo nomeado pelo *Anônimo de Londres* é, como já dito, Filolau de Crotona, cujas ideias médicas podiam ser, até então, quando muito, supostas. A partir desse testemunho, conhece-se o seu interesse por questões relacionadas à fisiologia e à medicina, num escrito de embriologia, ao estilo da tradição dos escritos médicos. Segundo o texto:

³⁸ *Anonymus Londinensis*, 11,12

Φ. δὲ Κροτωνιάτης συνεστάναι φησὶν τὰ ἡμέτερα σώματα ἐκ θερμοῦ. ἀμέτοχα γὰρ αὐτὰ εἶναι ψυχροῦ, ὑπομιμνήσκων ἀπὸ τινων τοιούτων· τὸ σπέρμα εἶναι θερμόν, κατασκευαστικὸν δὲ τοῦτο τοῦ ζώου· καὶ ὁ τόπος δέ, εἰς ὃν ἡ καταβολή (μήτρα δὲ αὕτη), ἐστὶν θερμότερα καὶ εἰκυῖα ἐκείνῳ· τὸ δὲ εἰκός τινι τὰτο δύναται ὧι ἔοικεν· ἐπεὶ δὲ τὸ κατασκευάζον ἀμέτοχόν ἐστὶν ψυχροῦ καὶ ὁ τόπος δέ, ἐν ᾧ ἡ καταβολή, ἀμέτοχός ἐστὶν ψυχροῦ, δῆλον ὅτι καὶ τὸ κατασκευαζόμενον ζῶιον τοιοῦτον γίνεται. εἰς δὲ τούτου τὴν κατασκευὴν ὑπομνήσει προσχρῆται τοιαύτη· μετὰ γὰρ τὴν ἔκτεξιν εὐθέως τὸ ζῶιον ἐπισπᾶται τὸ ἐκτὸς πνεῦμα ψυχρὸν ὄν· εἶτα πάλιν καθαπερὲι χρέος ἐκπέμπει αὐτό. διὰ τοῦτο δὴ καὶ ὄρεξις τοῦ ἐκτὸς πνεύματος, ἵνα τῆι ἐπεισάκτωι τοῦ πνεύματος ὀλκῆι θερμότερα ὑπάρχοντα τὰ ἡμέτερα σώματα πρὸς αὐτοῦ καταψύχηται.

Filolau o Crotoniense diz que os corpos se compõem do quente, pois eles não participam do frio, sendo este o seu raciocínio a partir de considerações como as seguintes: o esperma é quente, e é o esperma que produz a coisa viva, e o lugar em que ele é depositado é, como ele, quente; e aquilo que é semelhante a alguma coisa tem o mesmo poder que aquilo a que se assemelha. Visto que, portanto, o fator produtivo não participa no frio, e que, também, o lugar em que é depositado não participa do frio, é claro que a coisa viva produzida também há de ser da mesma natureza. Imediatamente após o nascimento, a coisa viva inspira o ar do exterior, que é frio; e então por necessidade, expele-o de novo. Este desejo do ar exterior surge, para que, como resultado da inalação do ar, nossos corpos, que por natureza são demasiado quentes, possam ser refrescados por ele.³⁹

Em postura análoga, o capítulo 10 do tratado *Da dieta* afirma, quando se refere à geração do embrião, que

³⁹ *Anonymus Londinensis*, XVIII, 8 (DK 44 A 27)

Ἐνὶ δὲ λόγῳ πάντα διεκοσμήσατο κατὰ τρόπον αὐτὸ ἑωυτῷ τὰ ἐν τῷ σώματι τὸ πῦρ, ἀπομίμησιν τοῦ ὅλου, μικρὰ πρὸς μεγάλα καὶ μεγάλα πρὸς μικρά· κοιλίην μὲν τὴν μεγίστην, ξηρῷ καὶ ὑγρῷ ταμεῖον, δοῦναι πᾶσι καὶ λαβεῖν παρὰ πάντων, θαλάσσης δύναμιν, ζώων ἐντρόφων τροφὸν, ἀσυμφόρων δὲ φθορόν· περὶ δὲ ταύτην ὕδατος ψυχροῦ καὶ ὑγροῦ σύστασιν· διέξοδον πνεύματος ψυχροῦ καὶ θερμοῦ· ἀπομίμησιν τῆς γῆς, τὰ ἐπεισπίπτοντα πάντα ἀλλοιούσης.

Em uma palavra, o fogo deu ordem, da maneira que lhe é própria, àquilo que está no interior do corpo, uma imitação do universo, o que é pequeno em relação ao que é grande e o que é grande em relação ao que é pequeno; sendo o ventre o maior [dos órgãos], receptáculo do seco e do úmido, fornece a todos e recebe de todos [os órgãos], [tem] a propriedade do mar, alimentador dos animais que servem de alimento e destruidor dos inúteis. Em torno dele, há uma condensação da água fria e úmida; passagem do ar frio e quente; imitação da terra, que transforma todas as coisas que caem [sobre ela].

O fogo, assim, é o princípio ordenador (πάντα διεκοσμήσατο κατὰ τρόπον αὐτὸ ἑωυτῷ τὰ ἐν τῷ σώματι τὸ πῦρ), assim como é o νοῦς no κόσμος de Anaxágoras. O uso do verbo διακοσμέω com o sentido do “organizar”, “ordenar” anuncia a comparação do microcosmos e do macrocosmos. O amplo comentário de Joly (1960:35-75) a esta passagem atribui tal concepção não a doutrinas orientais, como sugerem Götze e Kranz⁴⁰, mas tende a considerar tal perspectiva como influência dos pitagóricos.

⁴⁰ *apud* Joly, 1960, p.37-39

Entre pré-socráticos, médicos (das escolas de Cós e de Cnido) e historiadores, o tratado *Da dieta* inscreve-se no trânsito de saberes e nos jogos discursivos de seu tempo. Essa inserção ganha especial relevo quando lembramos da importância desse tratado na história do pensamento médico, como um dos textos que assinalam com maior clareza a identidade da chamada escola de Cós. Não há dúvidas de que, para essa vertente do pensamento médico da época, a dieta — compreendida em toda a sua extensão — era o principal instrumento, secundado pelo φάρμακον, de que dispunha o médico para, através de uma τέχνη específica, negociar com a φύσις em prol da sanidade. Essa negociação passava necessariamente pelo viés da compreensão da φύσις e de suas δυνάμεις. Para compreendê-las e para discuti-las, tentamos aqui apontar que foi preciso lançar mão de estratégias discursivas que integravam um projeto — que resultou vitorioso — de legitimação de um campo e que não podiam deixar de, tal qual os heraclíticos arco e lira, transigir com as ideias entre as quais havia que transitar.

2.2 O CONHECIMENTO E A TEXNH NO *DA DIETA* COMO FATOR DIFERENCIAL PARA A PRESCRIÇÃO

O saber médico, fundamentado por uma τέχνη sustentada por uma ἐπιστήμη, se dá a partir de uma conjunção de três fatores que envolvem a percepção sensorial (αἴσθησις), a inteligência (νοῦς, διάνοια, γνῶμη, σύνησις ou φρόνησις) e a operação manual (διὰ χεῖρα), mediante sete σχήματα, descritos precisamente no tratado *Da dieta*:

δι' ἐπτὰ σχημάτων ἢ γνῶσις· ταῦτα πάντα ἄνθρωπος διαπρήσεται καὶ ὁ ἐπιστάμενος γράμματα καὶ ὁ μὴ ἐπιστάμενος. Δι' ἐπτὰ σχημάτων καὶ ἡ αἴσθησις ἢ ἀνθρώπων, ἀκοὴ ψόφων, ὄψις φανερῶν, ῥὶν ὀδμῆς, γλῶσσα ἡδονῆς καὶ ἀηδίας, στόμα διαλέκτου, σῶμα ψαύσιος θερμοῦ ἢ ψυχροῦ, πνεύματος διέξοδοι ἔσω καὶ ἔξω· διὰ τούτων γνῶσις ἀνθρώποισιν.⁴¹

Através de sete figuras [se dá] o conhecimento: todos esses o homem obtém, tanto o que conhece a escrita quanto o que não conhece. A partir de sete figuras também [se dá] a sensação dos homens: o ouvido em contato com os sons, a vista com o visível, o nariz com o cheiro, a língua com o sabor do gostoso e do desagradável, a boca com a fala, o corpo com o tato, os condutos interiores e exteriores com o ar frio ou quente. Através delas, há conhecimento para o homem

⁴¹ I, 23 JONES

No *Da medicina antiga*, essa relação é explicitada quando se proclama que o *métron* do saber médico tem que ser a “sensação do corpo” (αἴσθησις τοῦ σώματος) do paciente, (I, 588-590 LITTRÉ) o que se revela como um critério determinante no processo de diagnose. A “αἴσθησις τοῦ σώματος” nesta passagem é em geral entendida como uma ‘inversão do conceito de αἴσθησις que é liberado do estigma de subjetividade e convertido em critério científico objetivo’⁴², o que poderia ser entendido como indício de um ‘desapassivamento’ do sentir, em detrimento da concepção de αἴσθησις como um πάσχειν, ligada mais a uma reação do corpo do paciente (aos alimentos ou mesmo às sensações, como propõe Anaxágoras), mas um sentir ativo, se relacionado à ἰατρικὴ τέχνη e à διάνοια do médico para detectar as doenças.

A αἴσθησις do médico, no entanto, mesmo sendo um contraponto da σύνησις no processo de aquisição do conhecimento, diz respeito a um campo de ação empírica, combinando-se ao trabalho do intelecto, e revela-se uma τέχνη, porquanto tem um saber que a fundamenta e a orienta, o que a diferencia de uma αἴσθησις “comum”, um mero sentir do paciente.

“Ο princípio do λόγος – portanto, o princípio do saber – na medicina é a φύσις do corpo”⁴³, diz o tratado *Sobre os lugares do homem* (2,1 Jones). O conhecimento da φύσις do corpo é dado sobretudo através da observação pelos sentidos, “pelo ver, pelo tocar e pelo ouvir; o que se percebe com a vista, com o tato, com o ouvido, o nariz, a língua e o entendimento; o que se pode conhecer com tudo aquilo através do que se conhece” (“Α καὶ ἰδεῖν, καὶ θιγεῖν, καὶ ἀκοῦσαι ἔστιν· ἃ καὶ τῇ ὄψει, καὶ τῇ ἀφῆι, καὶ τῇ ἀκοῆι, καὶ τῇ ῥίνι, καὶ τῇ γλώσση, καὶ τῇ γνώμη ἔστιν αἰσθέσθαι· ἃ, οἷς γιγνώσκομεν ἅπασιν, ἔστι γινῶναι.”)⁴⁴, de acordo com o tratado *Sobre o ofício do médico*.

⁴² H. DILLER, *Hippokratische Medizin und attische Philosophie*, Hermes 80, 385-409, 1952 (*apud* MARK J. SCHIEFSKY, *Hippocrates. On ancient medicine*, Leiden, Brill, 2005, p. 47).

⁴³ Φύσις δὲ τοῦ σώματος, ἀρχὴ τοῦ ἐν ἰατρικῇ λόγου

⁴⁴ *Sobre o ofício do médico* 1, 2-5 Jones

Aristóteles, no início da sua *Metafísica*, nos lembra que

Πάντες ἄνθρωποι τοῦ εἰδέναι ὀρέγονται φύσει. σημεῖον δ' ἢ τῶν αἰσθήσεων ἀγάπησις· καὶ γὰρ χωρὶς τῆς χρείας ἀγαπῶνται δι' αὐτάς, καὶ μάλιστα τῶν ἄλλων ἢ διὰ τῶν ὀμμάτων. οὐ γὰρ μόνον ἵνα πράττωμεν ἀλλὰ καὶ μηθὲν μέλλοντες πράττειν τὸ ὄραν αἰρούμεθα ἀντὶ πάντων ὡς εἰπεῖν τῶν ἄλλων. αἴτιον δ' ὅτι μάλιστα ποιεῖ γνωρίζειν ἡμᾶς αὕτη τῶν αἰσθήσεων καὶ πολλὰς δηλοῖ διαφοράς.⁴⁵

Todos os homens têm por natureza fome de saber. Sinal disto é seu gosto pelas sensações, pois estas, além do proveito que possam ter, agradam por si mesmas, e as da visão mais que as outras. Pois, não só em nossos afazeres, mas também quando não fazemos nada, preferimos o ver, por assim dizer, a todos os demais sentidos. E isso porque pela visão as coisas nos são mais notórias e manifestam muitas diferenças

Essa passagem reflete o que, de resto, parece ser uma postura bastante comum entre os autores da Grécia clássica. Aqui vale referir o episódio narrado por Heródoto no livro I da *História*, o de Giges ante o pedido do soberano Candaules de ver a rainha da Lídia, sua mulher, nua, para que acreditasse que era ela a mulher mais bela de todas. A propósito desse projeto de Candaules, Heródoto cita o adágio, segundo o qual “ὅτι γὰρ τυγχάνει ἀνθρώποισι ἐόντα ἀπιστότερα ὀφθαλμῶν”⁴⁶, “pois acontece de serem para os homens os ouvidos menos confiáveis do que os olhos”. Heráclito⁴⁷, citado por Políbio, corrobora esse dito: “ὀφθαλμοὶ γὰρ τῶν ὄτων ἀκριβέστεροι μάρτυρες.”⁴⁸

Essa especial atenção ao sentido da vista é também salientada em não poucos tratados do *Corpus hippocraticum*, pois é através da observação que o médico pode

⁴⁵ *Metafísica* 980a.21-27

⁴⁶ *Historia*, 1.8.3

⁴⁷ Fr. 101a

⁴⁸ POLYB. XII 27

recolher dados importantes quanto aos sintomas ou σήματα mais ou menos significativos que o paciente possa ou não apresentar, tais como a aparência da pele, das mucosas e dos olhos, ou o estado das secreções e excreções, os movimentos do corpo tais como tremores, calafrios, espasmos, convulsões etc. Em *Predições II*, para explorar as consequências de desordens dietéticas, o médico deveria examinar o paciente na mesma hora todo dia, no mesmo lugar e de preferência ao nascer do sol, porque, segundo o médico tratadista, “é sobretudo a esta hora que o examinador tem os olhos mais penetrantes”⁴⁹. Desse modo, discernia os σήματα da doença segundo o que ele julgava ser mais ou menos significativo, εὔσημα.

Através do tato era possível conhecer a temperatura, a consistência do ventre, a pulsação, o volume e as vultosidades tumorais etc; assim como através do olfato podia-se perceber o cheiro da pele, da boca, das fezes, da urina e assim por diante; pela audição se controlava a respiração, a tosse, a voz do doente etc. Dessa forma, por meio desses sentidos, o médico podia localizar e formular os ἄδηλα, aquilo que não é evidente à simples vista.

O tratado *Da arte* apresenta, assim, a postura do médico diante da impossibilidade de ver com os olhos os sinais – sintomas ou σήματα – das doenças que são δύσοπτα, isto é, de difícil percepção, uma vez que não existe doença que não apresente sinais, e recorre, mais uma vez, ao exame minucioso através das funções congíivas dos outros sentidos, justificando:

Οὐ γὰρ δὴ ὀφθαλμοῖσί γε ἰδόντι τούτων τῶν εἰρημένων οὐδενὶ οὐδέν ἐστιν εἶδέναι· διὸ καὶ ἄδηλα ἐμοί τε ὠνόμασται καὶ τῇ τέχνῃ κέκριται εἶναι, οὐ μὴν ὅτι ἄδηλα, κεκράτηκεν, ἀλλ' ἢ δυνατὸν, κεκράτηται· δυνατὸν δὲ, ὅσον αἶ τε τῶν νοσεόντων φύσιες ἐς τὸ σκεφθῆναι παρέχουσιν, αἶ τε τῶν ἐρευνησόντων ἐς τὴν ἐρευναν πεφύκασιν. Μετὰ πλείονος μὲν γὰρ πόνου καὶ οὐ μετ' ἐλάσσοις χρόνου, ἢ εἰ τοῖσιν ὀφθαλμοῖσιν ἑώρατο,

⁴⁹ *Predições II* (X, 14 Littré)

γινώσκειται· ὅσα γὰρ τὴν τῶν ὀμμάτων ὄψιν ἐκφεύγει, ταῦτα τῇ τῆς γνώμης ὄψει κεκράτηται.⁵⁰

Pois certamente nenhuma das coisas ditas se pode conhecer por vê-las com os olhos; portanto, eu mesmo chamei de invisíveis estas coisas e assim foram julgadas pela τέχνη, não que por serem invisíveis fossem dominantes, mas foram submetidas até onde foi possível. É possível, na medida em que as naturezas dos doentes admitam serem examinadas e as dos que investigam tenham a disposição de serem investigadas. Pois se com os olhos as víssemos, as conheceríamos só depois de muito esforço e de muito tempo; uma vez que as coisas que fogem ao exame dos olhos são submetidas ao exame através da inteligência.

Mas a atenção do médico não é direcionada apenas aos sinais do corpo e à φύσις do homem, mas, sobretudo, ao entorno da φύσις e aos hábitos ligados a este entorno, uma vez que o meio age no νόμος como um fator determinante e delimitador, de acordo com os preceitos do tratadista de *Dos ares, águas e lugares*, que mais adiante serão retomados pelo autor do *Da dieta*, tratado que, no mais, apresenta elementos na narrativa que confirmam uma herança dessa tradição de escrita.

O médico tratadista do *Da dieta* insiste na preocupação de conhecer a natureza do homem em geral, assim como as propriedades – δυνάμεις – e composição de cada alimento e a sua adequação aos costumes e entorno do indivíduo, pois disso depende a manutenção ou recuperação da saúde e disso depende também o conhecimento e a prática do médico diante da doença:

Φημί δὲ δεῖν τὸν μέλλοντα ὀρθῶς Ξυγγράφειν περὶ διαίτης ἀνθρωπίνης πρῶτον μὲν παντὸς φύσιν ἀνθρώπου γνῶναι καὶ διαγνῶναι· γνῶναι μὲν ἀπὸ τίνων συνέστηκεν ἔξ ἀρχῆς, διαγνῶναι δὲ ὑπὸ τίνων μερῶν κεκράτηται· εἴ τε γὰρ τὴν ἔξ ἀρχῆς σύστασιν μὴ

⁵⁰ *Da arte* 11.1–12 Jones

γνώσεται, ἀδύνατος ἔσται τὰ ὑπ' ἐκείνων γιγνόμενα γνῶναι· εἴ τε μὴ γνώσεται τὸ ἐπικρατέον ἐν τῷ σώματι, οὐχ ἰκανὸς ἔσται τὰ ξυμφέροντα τῷ ἀνθρώπῳ προσενεγκεῖν. Ταῦτα μὲν οὖν χρή γινώσκειν τὸν ξυγγράφοντα, μετὰ δὲ ταῦτα σίτων καὶ ποτῶν ἀπάντων, οἷσι διαιτώμεθα, δύναμιν ἦντινα ἕκαστα ἔχει καὶ τὴν κατὰ φύσιν καὶ τὴν δι' ἀνάγκην καὶ τέχνην ἀνθρωπηΐην.⁵¹

Afirmo que para compor um escrito acertadamente sobre a dieta, é preciso antes que nada conhecer e discernir a natureza do homem por inteiro: conhecer a composição de cada parte desde o princípio, discernir por quais partes está governado; porque se não se conhecer a composição elementar, será impossível saber o que vem a ser a partir deles. Além disso, se não se conhece o que governa no corpo, não será capaz de procurar o que é apropriado para o homem. Estas coisas, portanto, quem escreve precisa conhecer, e além disso, de todos os alimentos e bebidas com os quais nos alimentamos, precisa conhecer a propriedade que cada um possui, sejam eles naturais, sejam eles por necessidade manipulados pelo homem.

A proximidade desse parágrafo com a famosa passagem do *Fedro*⁵² em alusão ao método hipocrático quando se investiga acerca do conhecimento da alma, foi e ainda é objeto de múltiplas atenções, porquanto a intervenção do médico que tem por fundamento uma τέχνη na apreensão dos sensíveis é o que gera a consciência do real, opondo-se a uma δόξα do ἰδιώτης.

O interrogar o doente é componente essencial do diagnóstico médico, uma vez que, mediante isso, conhecia-se sua maneira de viver e seu modo de sentir a doença. Entretanto, o paciente nunca terá a precisão e o rigor do médico, nem mesmo esse olhar direcionado que é próprio de um ἴστωρ, mas falará κατὰ δόξαν, de acordo com o seu próprio sentir e a sua própria opinião. O *Da dieta* dita o seguinte:

⁵¹ *Da dieta*, I, 2 Jones

⁵² Platão, *Fedro* 270c-d

“ὄφθαλμοῖσι γὰρ πιστεύουσι μᾶλλον ἢ γνώμη, οὐχ ἱκανοῖς εἶσιν οὐδὲ περὶ τῶν ὄρεομένων κρῖναι· ἐγὼ δὲ τάδε γνώμη ἐξηγέομαι.”⁵³ “pois acreditam mais nos seus olhos do que na inteligência, não sendo capazes de discernir nada dentre as coisas visíveis. Eu, no entanto, estas coisas explico a partir da inteligência – γνώμη –.” E ainda sobre esse assunto, o tratadista de *Da arte* diz:

Καὶ γὰρ δὴ καὶ ἃ πειρῶνται οἱ τὰ ἀφανέα νοσέοντες ἀπαγγέλλειν περὶ τῶν νοσημάτων τοῖσι θεραπεύουσιν, δοξάζοντες μᾶλλον ἢ εἰδότες ἀπαγγέλλουσιν· εἰ γὰρ ἠπίσταντο, οὐκ ἂν περιέπιπτον αὐτοῖσιν· τῆς γὰρ αὐτῆς ξυνέσιός ἐστιν, ἥσπερ τὸ εἰδέναι τῶν νούσων τὰ αἴτια, καὶ τὸ θεραπεύειν αὐτὰς ἐπίστασθαι πάσῃσι τῆσι θεραπείῃσιν, αἱ κωλύουσι τὰ νοσήματα μεγαλύνεσθαι.⁵⁴

Porque, certamente, o que os que sofrem de doenças não aparentes relatam acerca das suas doenças àqueles que os tratam, relatam opinando mais do que sabem; pois se conhecessem, não teriam caído nelas; pois é próprio da inteligência o conhecer a causa das doenças e o tratá-las conhecendo todos os tratamentos que as impedem de aumentar.

O sentir e o curar são dois aspectos fundamentais da *consciência* do médico, que é também o grande diferencial entre o ἰατρός e o ἰδιώτης, e é essa mesma consciência a delimitadora e configuradora do campo de prática e de conhecimento da medicina hipocrática e do lugar social do médico.

⁵³ *Da dieta*, I,4.13 Jones

⁵⁴ *Da arte*, 11.12 -18

2.3 A DIETA NA DOENÇA E A DIETA NA SAÚDE

A relação existente entre a dieta destinada à cura e a dieta dos sãos faz-se notar principalmente pela oposição discursiva no que diz respeito ao lugar da dieta no texto, sendo as noções de doença e de saúde o eixo central dessa divergência. Cabe, contudo, advertir, que além do tratado *Da dieta*, há outros tratados do *Corpus hippocraticum* que compõem o acervo da literatura dietética da Grécia antiga, a exemplo dos quais, cito o *Da dieta nas doenças agudas*, o *Da dieta salutar*, o *Da medicina antiga*, e alguns capítulos do *Das afecções*. O tratado *Da medicina antiga*, segundo as datações propostas pelos estabelecadores dos textos hipocráticos, parece conter o mais antigo registro de uma dieta relacionada à alimentação, embora ela não seja ali tal qual a que se anuncia no tratado *Da dieta*.

Para o autor do *Da medicina antiga*, sem a ação e intervenção do homem – e, nesse caso em especial, do médico “ao ter uma dieta forte e própria dos animais, ao tomar cruas e não equilibradas as coisas que não tinham grandes propriedades, os homens padeciam de dores, de sofrimentos terríveis e de mortes fulminantes, como também hoje padeceriam” (Ὡς γὰρ ἔπασχον πολλά τε καὶ δεινὰ ἀπὸ ἰσχυρῆς τε καὶ θηριώδους διαίτης, ὧμά τε καὶ ἄκριτα καὶ μεγάλας δυνάμιας ἔχοντα ἐσφερόμενοι, οἷά περ ἂν καὶ νῦν ὑπ’ αὐτέων πάσχοιεν, πόνοισί τε ἰσχυροῖσι καὶ νούσοισι περιπίπτοντες, καὶ διὰ ταχέος θανάτοισιν.)⁵⁵. O discurso que faz distinção entre os dois tipos de dieta, aquela primitiva, sem uma τέχνη que a oriente, e a dieta do médico, é o elemento através do qual fica garantido o lugar social de autoridade, uma vez que ele provém do conhecimento das causas e efeitos e da

⁵⁵ *Da medicina antiga*, 3Litré (I, 578)

manipulação dos alimentos que viabilizam a cura. Prossegue o autor do tratado *Da medicina antiga*:

ἐκ μὲν οὖν τῶν πυρῶν, βρέξαντες καὶ πτίσαντες καὶ καταλέσαντες πάντα, καὶ διασήσαντες, καὶ φορύξαντες, καὶ ὀπτήσαντες, ἀπετέλεσαν ἄρτον· ἐκ δέ γε τῶν κριθέων μᾶζαν, ἄλλα τε συχνὰ περὶ ταύτην πρηγματευσάμενοι, ἤψησάν τε καὶ ὥπτησαν, καὶ ἔμιξαν, καὶ ἐκέρασαν τὰ ἰσχυρά τε καὶ ἄκρητα τοῖσιν ἀσθενεστέροισι, πλάσσοντες πάντα πρὸς τὴν τοῦ ἀνθρώπου φύσιν τε καὶ δύναμιν, ἠγεύμενοι, ὅτι ὅσα μὲν ἂν ἰσχυρότερα ἦ, οὐ δυνήσεται κρατέειν ἢ φύσις, ἣν ἐσβάληται, ἀπὸ τουτέων δ' αὐτέων πόνους τε καὶ νοῦσους καὶ θανάτους ἔσσεσθαι ὅσων δ' ἂν δύνηται ἐπικρατέειν, ἀπὸ τουτέων τροφήν τε καὶ αὔξησιν καὶ ὑγιείην. Τῷ δ' εὐρήματι τούτῳ καὶ ζητήματι τί ἂν τις οὔνομα δικαιότερον ἢ προσῆκον μᾶλλον θεῖη ἢ ἰητρικὴν; ὅτι γε εὐρήται ἐπὶ τῇ τοῦ ἀνθρώπου ὑγιείῃ τε καὶ τροφῇ καὶ σωτηρίῃ, ἄλλαγμα κείνης τῆς διαίτης, ἐξ ἧς οἱ πόνοι καὶ νοῦσοι καὶ θάνατοι ἐγίνοντο.⁵⁶

Então a partir do trigo, depois de tê-lo molhado, descascado, moído, peneirado e misturado, o cozinham, e da cevada elaboraram o μᾶζα, o pão da cevada, e, a submetendo a outras tantas manipulações, a ferveram e a coziram; misturaram e equilibraram assim os elementos fortes com outros mais fracos, adaptando-os à natureza e à capacidade do homem, guiados pela ideia de que se os comessem sendo fortes e puros, seu organismo não poderia assimilá-los e causariam dores, doenças e morte; e que, ao contrário, aqueles que pudessem ser assimilados, redundariam em nutrição, crescimento e saúde. A este descobrimento e à sua investigação, qual nome mais justo e adequado do que o de medicina? Porque, certamente, foi descoberta com vistas à saúde, para salvação e nutrição do homem, em substituição daquela dieta da que se seguiam padecimentos, doenças e mortes.

⁵⁶ Ibidem

Essa ‘σωτηρίη’, essa ‘salvação’ do homem à que se refere o autor não pode porém excluir a doença, e, sabendo disso, frente a ela, a ação do médico é terapêutica: “é próprio da medicina – diz o autor do *Da dieta* – afastar o sofrimento, e ao suprimir o que motiva a dor, restituir a saúde”⁵⁷. Tal passagem tem certa familiaridade com o capítulo 9 do *Da natureza do homem*, citado no sub-capítulo anterior. Assim, diante da saúde, a ação é profilática, na medida em que ao se conhecerem as propriedades é possível prescrever uma dieta que não misture alimentos com propriedades diferentes que possam prejudicar o organismo do paciente. Não muito presente no tratado *Da dieta*, mas frequente no *Da dieta salutar*, a ação profilática dos alimentos e dos elementos extra-dietéticos deixa-se entrever nas linhas de qualquer prescrição dessa natureza:

Τοῖσι δὲ ἐμέτοισι χρὴ καὶ τοῖσι κατακλύσμασι τοῖσι τῆς κοιλίης ὧδε χρέεσθαι· ἕξ μῆνας τοὺς χειμερινοὺς ἐμέειν, οὗτος γὰρ ὁ χρόνος φλεγματοδέστερος τοῦ θερινοῦ, καὶ τὰ νοσήματα γίνεται περὶ τὴν κεφαλὴν καὶ περὶ τὸ χωρίον τὸ ὑπὲρ τῶν φρενῶν· ὅταν δὲ ἦ θάλπος, τοῖσι κατακλύσμασι χρέεσθαι, ἢ γὰρ ὥρη καυματώδης, καὶ τὸ σῶμα χολωδέστερόν ἐστι, καὶ βαρύτερες ἐν τῇ ὀσφύϊ καὶ ἐν τοῖσι γούνασι, καὶ θερμαὶ γίνονται, καὶ ἐν τῇ γαστρὶ στρόφοι· δεῖ οὖν τὸ σῶμα ψύχειν καὶ τὰ μετεωριζόμενα κάτω ὑπάγειν ἐκ τῶν χωρίων τουτέων.

É preciso utilizar os vômitos durante os seis meses de inverno, pois este período gera mais fleuma do que o verão, e nele ocorrem as doenças que atacam a cabeça e a região acima do diafragma. Mas durante o verão, é preciso fazer os enemas, pois a estação é quente, o corpo torna-se bilioso, os quadris e joelhos sentem mais peso, há febre e surgem cólicas na barriga. Então o corpo precisa esfriar e os humores que sobem precisam ser puxados para baixo destas regiões.⁵⁸

⁵⁷ *Da dieta*, I, 15

⁵⁸ *Da dieta salutar*, V

É o saber do médico que possibilita prever e suprir as carências ou desequilíbrios do homem que levam à doença, assim como detectar a sua evolução e providenciar a cura, seja através da dieta, seja pelo uso do φάρμακον.

Há uma passagem no opúsculo *Do alimento*, atribuído a Hipócrates pela tradição, no qual o alimento é colocado como o primeiro princípio diferenciador das doenças, sem deixar claro que se por um critério sintomatológico ou por um critério etiológico, mas arrolando-o juntamente com as partes do corpo e humores onde as doenças se desenvolvem ou se manifestam:

Νούσων διαφοραὶ ἐν τροφῇ, ἐν πνεύματι, ἐν θερμασίῃ, ἐν αἵματι, ἐν φλέγματι, ἐν χολῇ, ἐν χυμοῖσιν, ἐν σαρκί, ἐν πιμελῇ, ἐν φλεβί, ἐν ἀρτηρίῃ, ἐν νεύρῳ, μυὶ, ὕμένι, [ὀστέῳ, ἐγκεφάλῳ, νωτιαίῳ μυελῷ, στόματι, γλώσση, στομάχῳ, κοιλίῃ, ἐντέροισι, φρεσὶ, περιτοναίῳ, ἥπατι, σπληνί, νεφροῖσι, κύστεϊ, μήτρῃ, δέρματι]· ταῦτα πάντα καὶ καθ' ἐν καὶ κατὰ μέρος·

Nas suas diferentes manifestações, as doenças se diferenciam no alimento, no pneuma, na temperatura, no sangue, na bile, nos humores, na carne, na gordura, na veia, nas artérias, nos tendões, [...]. Todas essas podem ser consideradas tanto no todo quanto nas partes.

A dieta do doente tem por objetivo a recuperação da saúde, através da associação da alimentação aos outros elementos da dietética, aos remédios ou a manobras, dependendo do caso. O autor do tratado *Da dieta*, entretanto, evita o uso de fármacos e sugere alternativas dentro da própria ação da dieta, já que ambos fármaco e alimento podem agir de maneira contrária no corpo.

A dieta – principalmente a alimentar – do homem doente deve ser rigorosamente controlada pelo médico, uma vez que dela se espera uma eficácia maior em relação à dieta do saudável. Assim, embora seja necessário que o paciente se alimente para recuperar forças, é preciso também evitar que o alimento aumente a força da doença. O tratadista do *Da dieta nas doenças agudas* prescreve, nos casos de doenças agudas (isto é, aquelas que comportam a febre) não muito graves, que se tome a ππισάνη, uma decocção da cevada filtrada, que, nessa forma, possui propriedades refrescante e adstringente e é própria para o tratamento desse tipo de doença. No caso de avanço da doença, prescreve então tratamentos de ordem extra-dietética, como sangrias ou purgantes.⁵⁹ Ainda assim, esse autor evita o uso de fármacos, e critica o caráter farmacológico da terapêutica dos autores das *Sentenças knídias*, censurando os antigos por não terem aportado nada de valor no que diz respeito à dieta, num estilo semelhante ao prólogo que anuncia o tratado *Da dieta*:

I. Οί Ξυγγράψαντες τὰς Κνιδίας καλεομένας γνώμας, ὁκοῖα μὲν πάσχουσιν οἱ κάμνοντες ἐν ἑκάστοισι τῶν νοσημάτων ὀρθῶς ἔγραψαν, καὶ ὁκοίως ἕνια ἀπέβαιναν αὐτέων· καὶ ἄχρι μὲν τούτου καὶ μὴ ἱητρὸς δύναιτο τις ἂν ὀρθῶς Ξυγγράψαι, εἰ εὖ παρὰ τῶν καμνόντων ἕκαστον πύθειτο ὁκοῖα πάσχουσιν. Ὀκόσα δὲ προκαταμαθεῖν χρὴ τὸν ἱητρὸν, μὴ λέγοντος τοῦ κάμνοντος, τούτων τὰ πολλὰ παρεῖται, ἄλλα ἐν ἄλλοισι, καὶ ἐπίκαιρα ἕνια ἔόντα ἐς τέκμαρσιν. II. Ὀκόταν δὲ ἐς τέκμαρσιν λέγηται ὡς χρὴ ἕκαστα ἱητρεύειν, ἐν τούτοις πολλὰ ἑτεροίως γινώσκω ἢ ὡς ἐκεῖνοι ἐπεξήρσαν· καὶ οὐ μόνον διὰ τοῦτο οὐκ ἐπαινέω, ἀλλ' ὅτι καὶ ὀλίγοισι τὸν ἀριθμὸν τοῖσιν ἀκέεσιν ἐχρέοντο· τὰ γὰρ πλεῖστα αὐτέοισιν εἰρέεται πλὴν τῶν ὀξειῶν νούσων, φάρμακα ἐλατήρια διδόναι καὶ ὀρρόν καὶ γάλα ἐς τὴν ὥρην πιπίσκειν. III. Εἰ μὲν οὖν ταῦτα ἀγαθὰ ἦν καὶ ἀρμόζοντα τοῖσι νοσήμασιν, ἐφ' οἷσι παρήνεον διδόναι, ἔτι ἂν

⁵⁹ *Da dieta nas doenças agudas*, 4 (2Litttré)

ἀξιώτερα ἐπαίνου ἦν, ὅτι, ὀλίγα ἐόντα, αὐτάρκεά ἐστιν·
νῦν δὲ οὐχ οὕτως ἔχει.⁶⁰

I. Os escritores das sentenças chamadas Cnídias corretamente escreveram aquilo que os doentes sofrem em situações de doenças, e o modo como algumas delas se resolvem. E até alguém que não fosse médico poderia corretamente descrevê-las, se inquiresse cuidadosamente cada um dos doentes sobre aquilo de que padecem. As demais [informações] que o médico precisa observar sem que lhas diga o doente, a maioria foi desconsiderada, são elas variáveis e algumas delas são importantes para [a interpretação do] sintoma⁶¹. II. Quando interpretam o sintoma, como é preciso curar cada [caso], nessas coisas, penso muito diferente daquilo que eles expuseram. E não é só por causa disso que não os elogio, mas também porque utilizavam um número pequeno de remédios.⁶² De fato, para a maioria ordena desses [casos], exceto nas doenças agudas, indicam dar remédios purgativos, e fazer beber, conforme a estação, soro e leite. III. Se, então, estas coisas fossem boas e aplicáveis às doenças para as quais eles as prescreviam, seriam dignas de elogio, porque, sendo poucas, são suficientes, mas não é mais assim⁶³.

A necessidade do conhecimento etiológico da saúde e das doenças parece perpassar todo o *Corpus hippocraticum*, fundamentando a própria ἰατρικὴ τέχνη. Não só pela insistência em explicitar que é “preciso conhecer” a natureza, o funcionamento ou as δυνάμεις de todas as coisas, mas também porque isso faz parte de uma concepção de ἀρχή em que o princípio é também o início.

⁶⁰ *Da dieta nas doenças agudas*, 1-3 (1Littre)

⁶¹ O termo τέκμαρσις é aqui traduzido por 'sintoma'; faz-se, então, necessário lembrar que a palavra grega faz parte do vocabulário jurídico.

⁶² O termo utilizado aqui traduzido por remédio é ἄκος, e não φάρμακον. Supõe-se, nessa opção, uma tentativa de apequenar a terapia farmacológica dos cnidianos, mas, na ocorrência seguinte, o termo é φάρμακον.

⁶³ νῦν οὐχ οὕτως ἔχει – não é mais assim. A presença do termo νῦν sugere claramente que a medicina cníδια está ligada ao passado.

2.4 A DIETA LEGITIMADA

Este sub-capítulo elenca os elementos de ordem discursiva do tratado que evidenciam uma proposta de legitimação da dieta no campo da escrita da medicina hipocrática.

Não se trata, no caso específico da dietética, apenas de práticas relacionadas à empiria, componente essencial e motivo principal da prescrição, mas do discurso que a fundamenta: a prática de escrita por trás da prática social.

No tratado *Da dieta* é possível perceber um deslocamento de ordem prática que necessariamente requer um discurso que a sustente e a reformule enquanto ação inserida num campo de saber já instituído e legitimado. No entanto, o que diferencia de fato uma dieta da outra é o lugar de fala.

Assim, quando o nosso autor se propõe a refazer a síntese dos seus predecessores (Νῦν δὲ πολλοὶ μὲν ἤδη ξυνέγραψαν, οὐδεὶς δὲ πω ἔγνω ὀρθῶς καθότι ἦν αὐτοῖς ξυγγραπτέον), parece ter ficado claro o caráter da sua obra: sua escrita sobre a dieta é um exercício de retórica, para além da aplicação. Por isso, é notável como, diferente dos outros tratados com a mesma temática, o autor desconsidera casos específicos de doenças e se atem à descrição das propriedades. Aquele tipo de descrição aparece de maneira evidente no caso dos *Aforismos*, principalmente na primeira seção, em que os aforismos que tematizam a dieta têm sempre por fundo casos específicos de mal-estar ou de desequilíbrios que necessitam de indicações mais precisas.

A aparente coincidência do uso do verbo ξυγγράφω nos proêmios dos capítulos introdutórios dos livros I, II e III do tratado *Da dieta*, assim como o proêmio já citado do *Da dieta nas doenças agudas*, pode ser indício desse tipo de prática.

Como os já comentados proêmios do livro I e II do *Da dieta*, pode-se notar também, no início do livro III, uma estrutura e conteúdo semelhantes aos daqueles:

Περὶ δὲ διαίτης ἀνθρωπίνης, ὥσπερ μοι καὶ πρόσθεν εἴρηται, ξυγγράψαι μὲν οὐχ οἶόν τε ἐς ἀκριβείην, ὥστε πρὸς τὸ πλῆθος τοῦ σίτου τὴν ξυμμετρίην ποιέεσθαι τῶν πόνων· πουλλὰ γὰρ τὰ κωλύοντα.⁶⁴

Sobre a dieta humana, como já foi dito por mim anteriormente, não é possível escrever com precisão, de modo a fazer a simetria da quantidade de alimento e de exercícios, pois são muitos os impedimentos.

Do mesmo modo que Tucídides, no proêmio à *Guerra do Peloponeso* (“Θουκυδίδης Ἀθηναῖος ξυνέγραψε τὸν πόλεμον τῶν Πελοποννησίων καὶ Ἀθηναίων”), o autor do tratado parece utilizar o verbo ξυγγράφω como uma forma de evidenciar o caráter inovativo dessa prática declaradamente escrita, o que depõe acerca de uma consciência do texto no todo da medicina e do valor atribuído a ele. Segundo Dean Jones (2003:114),

Committing discoveries to writing, therefore, was one way of making manifest the accretive achievement of the *technē* of medicine and ensuring the author's place within it. Medicine, therefore, was one of the earliest *technai* to employ technical treatises to disseminate its knowledge, though as we have seen they would be of little value without some medical expertise extrinsic to the texts themselves.

⁶⁴ *Da dieta*, 3, 67, 1-5.

Comprometer as descobertas com a escrita era, portanto, uma forma de tornar manifesto o aporte das realizações da *tékhnē* médica e de assegurar o lugar do autor dentro dela. A medicina, portanto, foi uma das primeiras *tékhnai* a empregar tratados técnicos para divulgar o seu conhecimento, embora, como vimos, eles seriam de pouco valor sem alguma perícia médica extrínseca aos próprios textos.

De acordo com o testemunho de Celso (*De medicina*, 1-7), no século I da nossa era, o desenvolvimento da medicina escrita fora um dos efeitos mais profícuos da literatura: segundo o seu argumento, a criação da medicina escrita fora influenciada pela necessidade de os filósofos estudarem as causas dos mal-estares de que sofriam pela dedicação excessiva à atividade intelectual⁶⁵. Apesar dos argumentos do enciclopedista romano, para ele, não teria havido necessidade da medicina interna antes do advento da escrita:

Ut alimenta sanis corporibus agricultura, sic sanitatem aegris
Medicina promittit. Haec nusquam quidem non est siquidem
etiam inperitissimae gentes herbas aliaque promta in auxilium
vulnerum morborumque noverunt. (...)
Ergo etiam post eos, de quibus rettuli, nulli clari viri
medicinam
exercuerunt, donec maiore studio litterarum disciplina agitari
coepit; quae ut animo praecipue omnium
necessaria, sic corpori inimica est. Primoque medendi scientia
sapientiae pars
habebatur, ut et morborum curatio et rerumnaturae
contemplatio sub iisdem auctoribus nata sit: scilicet iis
hanc maxime requirentibus, qui corporum suorum roboram
inquieta cogitatione nocturnaue vigilia minuerant.
Ideoque multos ex sapientiae professoribus peritos eius

⁶⁵ V. Jouanna, 1992, Dean Jones, 2003

fuisse accipimus, clarissimos vero ex iis Pythagoran et Enpedoclen et Democritum. Huius autem, ut quidam crediderunt, discipulus Hippocrates Cous, primus ex omnibus memoria dignus, a studio sapientiae disciplinam hanc separavit, vir et arte et facundia insignis.

Assim como a agricultura promete alimentos aos corpos sãos, assim a medicina [promete] saúde aos doentes. Esta de fato existe, pois que até gente muito imperita [= de todo carente de experiência] conhece ervas e outras coisas propiciadoras de auxílio aos ferimentos e doenças. [...]

Logo, mesmo depois desses a que me referi, nenhum homem ilustre exerceu a medicina, até que começou a ser debatida com maior empenho a disciplina das letras, a qual, assim como é necessária ao espírito de todos, assim é inimiga do corpo.

Primeiramente, a ciência de curar considerava-se parte da sabedoria, de modo que tanto a cura das doenças quanto a contemplação da natureza nasceram sob os mesmos autores – bem entendido, sob aqueles que requeriam aquela [= medicina] maximamente, [aqueles] que atrofiaram o vigor do seu corpo com a especulação incansável e vigília noturna. Por isso, aprendemos que muitos dos professores de sabedoria foram peritos nela [= na medicina], ilustríssimos, na verdade, entre os quais Pitágoras, Empédocles, Demócrito. Discípulo deste, por sua vez, como creram alguns, Hipócrates de Cós, o primeiro de todos digno de memória, separou do estudo da sabedoria essa disciplina, homem insigne tanto pela arte quanto pela eloquência.⁶⁶

Essa formulação parte de uma concepção das artes através dos códigos da escrita, numa época em que essa prática era assaz comum. O maior indício disso é que a medicina era conhecida como τέχνη séculos antes da escrita. Os escritos que depõem sobre as práticas médicas mais antigas dão relevo ao caráter cirúrgico e farmacológico da medicina, como é o caso das figuras do ἰατρός na *Ilíada* e na *Odisseia* (*Il.* 5.401–2, 416–17, 899–904; *Od.*, 4,230), ou em Heródoto, ao citar a

⁶⁶ Tradução de Marcos Martinho dos Santos

figura do médico Demóceles de Crotona, que, tendo curado Atossa de um tumor através da cirurgia e de medicamentos, ganha um lugar de destaque na corte de Dario (*História*, 3), ou mesmo no V século a.C., a referência do poeta Píndaro (*Odes Píticas*, 3, 52-3) a Asclépio como iniciador da medicina através da utilização de remédios e da cirurgia. E, no final do V século a.C., o autor do tratado *Da medicina antiga* (*MA*, 3) distingue as práticas anteriores da medicina daquelas que têm a dieta como instrumento de cura principal.

Ainda assim, o médico tratadista do *Da dieta* atribui a si mesmo o descobrimento da dieta. Um exemplo disso pode ser visto no capítulo 67:

αὐτῶν τε τῶν σίτων πολλή διαφορά· πυροί τε γὰρ πυρῶν καὶ οἶνος οἴνου καὶ τᾶλλα ὅσα διαιτεόμεθα, πάντα διάφορα ἔόντα ἀποκωλύει μὴ δυνατὸν εἶναι ἐς ἀκριβεῖην συγγραφῆναι. Ἄλλα γὰρ αἱ διαγνώσεις ἔμοιγε ἐξευρημέναι εἰσὶ τῶν ἐπικρατεόντων ἐν τῷ σώματι, ἦν τε οἱ πόνοι ἐπικρατέωσι τῶν σιτίων, ἦν τε τὰ σιτία τῶν πόνων, καὶ ὡς χρὴ ἕκαστα ἐξακέεσθαι, προκαταλαμβάνειν τε ὑγείην, ὥστε τὰς νούσους μὴ προσπελάζειν, εἰ μὴ τις μεγάλα πάνυ ἐξαμαρτάνοι καὶ πολλάκις.⁶⁷

Muitos dos alimentos diferem [entre si]: uns trigos de outros e uns vinhos de outros e tantas outras coisas com as quais nos alimentamos, sendo tudo diferente, impede que seja possível escrever com precisão. Mas os diagnósticos descobertos por mim são prevalecências no corpo, seja os exercícios prevalecentes sobre os alimentos, seja os alimentos prevalecentes sobre os exercícios, e como curar cada um, predeterminar a saúde, de modo que as doenças não se aproximem, se alguém não comete erros excessivos frequentemente.

⁶⁷ *Da dieta*, III, 67, 11-18

Independente do mérito, a auto-atribuição da descoberta lança luzes sobre o estatuto da dieta na medicina e sobre o lugar de fala pretendido pelo tratadista. Do início do tratado ao fim, aparece de maneira evidente esse deslocamento do lugar de fala: no proêmio, o autor diz que demonstrará aquilo que os que o antecederam não souberam escrever com precisão (Νῦν δὲ πολλοὶ μὲν ἤδη ξυνέγραψαν, οὐδεὶς δὲ πω ἔγνω ὀρθῶς καθότι ἦν αὐτοῖς ξυγγραπτέον ...); já ao longo e no final do tratado, se coloca no lugar de descobridor da dieta, retirando todo o mérito dado no início do tratado aos seus predecessores. Assim, no capítulo que encerra o *Da dieta* (cap. 93), tal posicionamento é reafirmado:

Τούτοισι χρώμενος ὡς γέγραπται, ὑγιανεῖ τὸν βίον, καὶ εὐρηταί μοι δίαιτα ὡς δυνατὸν εὐρεῖν ἄνθρωπον ἔοντα ξὺν τοῖσι θεοῖσιν.

Servindo-se dessas coisas como foi escrito, manter-se-á sã a vida, e fica descoberta por mim a dieta, como pode descobrir quem é humano com [a ajuda dos] deuses.

E no capítulo 69, observa-se novamente tal postura:

Τόδε δὲ τὸ ἐξεύρημα καλὸν μὲν ἐμοὶ τῷ εὐρόντι, ὠφέλιμον δὲ τοῖσι μαθοῦσιν, οὐδεὶς δὲ κω τῶν πρότερον οὐδὲ ἐπεχείρησε συνείναι, ὃ πρὸς ἅπαντα τὰ ἄλλα πολλοῦ κρίνω εἶναι ἄξιον.⁶⁸

Este descobrimento é belo para mim, útil para aqueles que o aprendem. Nenhum dos predecessores tentou de modo algum compreender nada (disto), e julgo que isto, frente a todas as outras coisas, é de grande valor.

⁶⁸ *Da dieta*, 69

Em polêmica um tanto diferente da do nosso autor, o tratadista do *Da dieta nas doenças agudas*, embora nomeie os adversários – “os autores das *Sentenças cnídias*” –, desqualificando as suas investigações escritas, faz questão de também criticar a postura dos leigos, os *ιδιώται* ou *δημοτεῖς*, frente à medicina, como uma forma, talvez, de delimitar seu campo:

Δοκέει δέ μοι ἄξια γραφῆς εἶναι ταῦτα μάλιστα, ὀκόσα τε ἀκαταμάθητά ἐστι τοῖσιν ἰητροῖσιν, ἐπίκαιρα ἔοντα εἰδέναί, καὶ ὀκόσα μεγάλας ὠφελείας φέρει ἢ μεγάλας βλάβας. Ἀκαταμάθητα μὲν οὖν τάδε ἐστί· διὰ τί ἄρα ἐν τῆσιν ὀξεῖησι νοῦσοισιν οἱ μὲν τῶν ἰητρῶν ἅπαντα τὸν αἰῶνα διατελεῦσι πτισάνας διδόντες ἀδιηθήτους, καὶ νομίζουσιν ὀρθῶς ἰητρεύειν, οἱ δέ τινες περὶ παντὸς ποιέονται ὀκῶς κριθὴν μηδεμίην καταπίη ὀ κάμνων (μεγάλην γὰρ βλάβην ἠγεῦνται εἶναι), ἀλλὰ δι' ὀθονίου διηθεῦντες τὸν χυλὸν διδόασιν· οἱ δ' αὖ τινες αὐτέων οὔτ' ἂν πτισάνην παχείην δοῖεν, οὔτε χυλόν· οἱ μὲν μέχρις ἂν ἔβδομαῖος γένηται ὀ κάμνων, οἱ δέ καὶ διὰ τέλος ἄχρις ἂν κριθῆ ἠ νοῦσος. Μάλα μὲν οὖν οὔδὲ προβάλλεσθαι τὰ τοιαῦτα ζητήματα εἰθισμένοι εἰσὶν οἱ ἰητροί· ἴσως δὲ οὔδὲ προβαλλόμενα εὑρίσκειται· καίτοι διαβολὴν γε ἔχει ὀλη ἠ τέχνη πρὸς τῶν δημοτέων μεγάλην, ὠς μηδὲ δοκέειν ὀλως ἰητρικὴν εἶναι.⁶⁹

Parece-me que essas coisas que são ignoradas pelos médicos, mesmo sendo importantes de serem conhecidas são muito dignas de escrita, e também as trazem grande vantagem ou grande prejuízo. As desconhecidas deles são as seguintes: por que alguns médicos, nas doenças agudas, dão durante todo o tempo (ou durante toda a duração [da doença]) πτισάνας não filtradas e medicam corretamente. Outros, porém, tomam muito cuidado para que o doente não beba nenhum [grão] de de cevada - pois consideram ser [isso] muito

⁶⁹ *Da dieta nas doenças agudas*, 3Littre (VII Jones)

prejudicial -, mas dão o suco depois de coar com uma tela. Outros ainda não dão nem a ππισάνη grossa nem o seu suco; uns até o sétimo dia, e outros até que, ao fim, a doença chegue à crise. Certamente os médicos não tem o costume de propor tais questões; talvez nem saibam propô-las (nem as conhecem para propô-las). Ainda assim, toda a τέχνη tem uma grande má reputação entre os leigos (entre os comuns populares), ao ponto de não parecer sequer existir a ιατρικὴ [τέχνη].

Mais uma vez, no segundo capítulo do mencionado tratado (*DDA*, 2Littre, VI Jones), fica clara a postura do autor em relação à figura do ἰδιώτης na prática da medicina:

Οἱ μὲν οὖν ἰδιῶται οὐ κάρτα γινώσκουσι τοὺς ἐς ταῦτα διαφέροντας τῶν πέλας, ἑτεροίων τε μᾶλλον ἡμάτων ἐπαινέται καὶ ψέκται εἰσίν. Ἐπειτα μέγα σημεῖον τόδε, ὅτι οἱ δημόται ἀξυνετώτατοι αὐτοὶ ἐωυτῶν περὶ τουτέων τῶν νοσημάτων εἰσὶν ὡς μελετητέα εἶναι· οἱ γὰρ μὴ ἰητροὶ ἰητροὶ δοκέουσιν εἶναι μάλιστα διὰ ταύτας τὰς νούσους ῥήϊδιον γὰρ τὰ ὀνόματα ἐκμανθάνειν, ὁκοῖα νενόμισται προσφέρεσθαι πρὸς τοὺς τὰ τοιαῦτα κάμνοντας.⁷⁰

Então leigos certamente não conhecem as diferenças de uns em relação aos próximos, mas cultuam e censuram diferentes modos de cura. Então isto é um grande sinal, que os leigos (os comuns populares) não são capazes de discernir um dos outros no que diz respeito a como devem ser tratadas essas doenças; pois os que não são médicos pensam ser melhores médicos por aprender com facilidade os nomes dessas doenças, por costume aportados pelos doentes.

⁷⁰ *Da dieta nas doenças agudas*, 2Littre

Dessa forma, o médico hipocrático separa e discerne as práticas do bom médico das dos médicos inexperientes e leigos. A figura dos não-médicos, chamados muitas vezes de μη ἰητροὶ ou ἀλαζόνες (literalmente, “impostores”) (*DDA*, 6; *Preceitos* 7; *DS*, 1), é, com frequência citada. No tratado *Da doença sagrada*, tais praticantes são qualificados de “magos, purificadores, charlatães e impostores” por promover a associação das manifestações mórbidas à ação dos deuses e, dessa forma, prescrever tratamentos. Aqui é preciso ressaltar o tipo particular de prescrição, de cunho dietético:

Ἐμοὶ δὲ δοκέουσιν οἱ πρῶτοι τοῦτο τὸ νόσημα ἀφιερῶσαντες τοιοῦτοι εἶναι ἄνθρωποι οἷοι καὶ νῦν εἰσι μάγοι τε καὶ καθάρται καὶ ἀγύρται καὶ ἀλαζόνες, ὁκόσοι δὴ προσποιέονται σφόδρα θεοσεβέες εἶναι καὶ πλέον τι εἰδέναι. Οὗτοι τοίνυν παραμπεχόμενοι καὶ προβαλλόμενοι τὸ θεῖον τῆς ἀμηχανίης τοῦ μὴ ἴσχειν ὅ τι προσενέγκαντες ὠφελήσουσιν, ὡς μὴ κατάδηλοι ἔωσιν οὐδὲν ἐπιστάμενοι, ἱερὸν ἐνόμισαν τοῦτο τὸ πάθος εἶναι, καὶ λόγους ἐπιλέξαντες ἐπιτηδείους τὴν ἴησιν κατεστήσαντο ἐς τὸ ἀσφαλές σφίσιν αὐτοῖσι, καθαρμούς προσφέροντες καὶ ἐπαιδὰς, λουτρῶν τε ἀπέχεσθαι κελεύοντες καὶ ἐδεσμάτων πολλῶν καὶ ἀνεπιτηδείων ἀνθρώποισι νοσέουσιν ἐσθίειν, θαλασσίων μὲν τρίγλης, μελανούρου, κεστρέος, ἐγγέλυος (οὗτοι γὰρ οἱ ἰχθύες εἰσὶν ἐπικαιρότατοι), κρεῶν δὲ αἰγείου καὶ ἐλάφων καὶ χοιρίων καὶ κυνὸς (ταῦτα γὰρ κρεῶν ταρακτικώτατά ἐστι τῆς κοιλίης), ὀρνίθων δὲ ἀλεκτρυόνος καὶ τρυγόνος καὶ ὠτίδος, ἔτι δὲ ὅσα νομίζεται ἰσχυρότατα εἶναι, λαχάνων δὲ μίνθης, σκορόδου καὶ κρομύου (δριμὺ γὰρ ἀσθενέοντι οὐδὲν ξυμφέρει), ἱμάτιον δὲ μέλαν μὴ ἔχειν (θανατῶδες γὰρ τὸ μέλαν), μηδὲ ἐν αἰγείῳ κατακέεσθαι δέρματι μηδὲ φορέειν, μηδὲ πόδα ἐπὶ ποδὶ ἔχειν, μηδὲ χεῖρα ἐπὶ χεῖρὶ (ταῦτα γὰρ πάντα κωλύματα εἶναι). Ταῦτα δὲ πάντα τοῦ θεοῦ εἵνεκεν προστιθέασιν, ὡς πλέον τι εἰδότες καὶ ἄλλα; προφάσις λέγοντες, ὅπως, εἰ μὲν ὑγιῆς γένοιτο, αὐτῶν ἢ δόξα εἶη καὶ ἡ δεξιότης, εἰ δὲ ἀποθάνοι, ἐν ἀσφαλεῖ καθισταίντο αὐτῶν αἱ ἀπολογίαι καὶ ἔχοιεν πρόφασιν ὡς

οὐκ αἴτιοί εἰσιν αὐτοὶ, ἀλλ' οἱ θεοί· οὔτε γὰρ φαγέειν οὔτε πῖεειν ἔδοσαν φάρμακον οὐδὲν, οὔτε λουτροῖσι καθήψησαν, ὥστε δοκέειν αἴτιον εἶναι.

Os primeiros homens a sacralizarem esta enfermidade parecem-me ser os mesmos que agora são os magos, purificadores, charlatães e impostores, todos os que se mostram muito pios e plenos de saber. Esses certamente excusando-se, usam o divino para proteger-se da incapacidade de fazer valer o que ministram, e, para que não se tornem evidentes sabedores de nada, declaram esta afecção sagrada. Alegando motivos convenientes, eles aplicam um tratamento para a segurança deles próprios, ministram purificações, encantamentos, e prescrevem que se afaste de banhos e de alimentos vários e inapropriados para homens doentes: proibiram o salmonete, o melanuro, o muge, a enguia – pois esses peixes são os mais perniciosos –, dentre os alimentos marítimos; a cabra, o cervo, o leitão, o cachorro – pois estas carnes são muito perturbadoras do ventre –, dentre as carnes; o galo, a rola, a abetarda, entre as aves, e ainda tudo o que é considerado vigorante. Dentre os legumes, proibiram a menta, o alho, a cebola – pois o sabor picante em nada convém a um debilitado –; prescreveram não portar vestimenta negra – pois o negro lembra a morte –, nem se cobrir ou se vestir com pele de cabra, nem colocar um pé sobre o outro, nem mão sobre mão – pois tudo isso são proibições. Eles impõem tais coisas tendo em vista o aspecto divino, alegando, como grandes sabedores, outras motivações, a fim de que se o doente se tornar são, a glória e a destreza lhes seja atribuída; mas se ele morrer, suas justificativas sejam apresentadas de modo seguro, e pretextem que os causadores não são eles, mas os deuses; pois não lhes deram remédio algum nem para comer, nem para beber; nem os acalmaram com banhos, de sorte a parecerem ser esses a causa.⁷¹

⁷¹ Da doença sagrada, 1Litré (2Jones). Trad. Henrique Cairus (1999:43-4)

Seguindo as observações de Detienne (1988:58-68), Cairus (1999:73) nota que tais formas de designação se assemelham àquelas proferidas por Édipo a Tirésias (*Édipo Rei*, 383-90), atribuindo à circulação e à integração dessas ideias no processo de secularização da *pólis*:

o tratado *Da doença sagrada* compara aqueles que, não se sabe quando, sacralizaram essa doença, os ἀφιερώσαντες τοῦτο τὸ νόσημα. A comparação se insere na retórica hipocrática; trata-se de uma estratégia na qual a idéia combatida é atingida através de seus criadores, que, por sua vez, são irmanados aos adeptos, e esses últimos, e apenas eles, são diretamente vituperados. A força dessa comparação reside na enumeração desses quatro elementos que parecem se opor aos pares. De um lado, os μάγοι e os καθάρται, e de outro, os ἀγύρται e os ἀλαζόνες, crença e descrença paralelamente dispostas a fim de que esta anule aquela.

Dean-Jones (2003:107) marca a necessidade de distinção dos médicos através do bom uso dos recursos retóricos, uma vez que a prática da medicina passava por um processo de popularização e não mais dependia da transmissão dos conhecimentos dentro dos γένη:

It has been claimed that in the ancient world it was possible for individuals to assume the status of *iatros* purely on the basis of rhetorical skill because there were no institutionally recognized credentials that marked off individuals as bona fide doctors.

Alegou-se que no mundo antigo era possível para os indivíduos assumir o estatuto de *iatrós* puramente com base na habilidade retórica porque não havia credenciais institucionalmente reconhecidas que marcassem os indivíduos como médicos de boa-fé.

Nota-se aqui, assim como nos exemplos citados ao longo deste capítulo, a expressão de uma necessidade de busca por uma legitimação discursiva, seja como forma de estabelecimento dentro de uma tradição já instituída – como parece ser o caso do *Da dieta* – seja como forma de delimitação de um campo de prática ou como defesa de um lugar social frente a certas concepções externas acerca da figura do médico, inferidas pela leitura do próprio texto – no caso do *Da dieta nas doenças agudas* –, em um contexto em que os limites entre os campos do saber não eram de todo precisos.

3. TRADUÇÃO DO CATÁLOGO DE ALIMENTOS DO TRATADO *DA DIETA*

3.1. NOTA À TRADUÇÃO

O texto aqui traduzido baseou-se no estabelecimento feito por Robert Joly (In: *Hippocrate. Du regime*. Paris: Les Belles Lettres, 1967). Foram cotejadas também as edições de Émile Littré, (em *Oeuvres complètes d'Hippocrate*, vol. VI, Paris, 1849), e a de W.H.S. Jones (*Hippocrates IV*. London-Cambridge (Mass.): Harvard University Press, 1992 (1931)).

Embora tanto Joly, quanto Littré e Jones considerem que o livro II do tratado se inicia no capítulo 37 e finaliza no 60, os capítulos escolhidos para a tradução foram os de 39 a 56, selecionados por conterem o catálogo alimentício em si.

As traduções dos alimentos tiveram como pauta os significados dados pelo léxico mais completo da língua grega, o Liddell & Scott Greek-English Lexicon. Muitos dos termos, por não terem equivalente no vernáculo, foram deixados no original.

Lista de Manuscritos citados pelos comentadores:

θ = Vindobonensis medicus gr. 4, séc. XI.

M = Marcianus gr. 269, séc. X.

H = Parisinus gr. 2142, séc. XII-XIII.

J = Parisinus gr. 2143, séc. XIV.

K = Parisinus gr. 2140, séc. XV.

3.2. DA DIETA, CAPÍTULOS 39-56

39.

(1) De cada alimento e bebida é preciso conhecer a propriedade, seja ela natural, seja [modificada] por meio da τέχνη, dessa maneira. Todos os que empreenderam o discurso globalizante acerca da propriedade dos alimentos doces, gordurosos ou salgados ou acerca de qualquer outro semelhante não os conheciam corretamente, pois não têm a mesma propriedade os doces e os gordurosos entre si, nem nenhum destes dos que assim são, pois muitos dentre os doces são laxantes, outros prendem [o ventre], outros ressecam e outros umedecem.

(2) Da mesma forma também em relação a todos os outros: há os que são adstringentes e laxantes, e há os que são diuréticos, e ainda alguns que não são nada disso. Da mesma forma tem os que produzem calor e todos os outros, e esses outros possuem outras propriedades. Portanto, sobre esse conjunto não é possível demonstrar como seja, mas eu ensinarei⁷² um por um que propriedade tem.

⁷² Note-se, aqui, o uso de διδάξω (καθ' ἕκαστα δὲ ἦντινα δύναμιν ἔχει διδάξω), verbo que carrega um traço semântico expositivo. Parece, no entanto, que se contrapõe a δηλωθῆναι, ressaltando, assim, um caráter que vai além da exposição, e marca uma certa posição de autoridade. O uso desse tipo de verbos é corrente em textos de caráter epidíctico, como o *Da medicina antiga*, o *Da arte* e o *Da dieta nas doenças agudas*, por citar alguns, o que depõe acerca da natureza desse escrito e dá ao discurso sobre a dieta um caráter defensivo. Este trecho, no entanto, mesmo inserido num discurso maior que opõe a prática dietética à prática farmacológica das escolas cnídias, não parece ter o tom combativo do *Da dieta nas doenças agudas*, e dá lugar a um discurso que procura fundamentar a dieta por meio da evocação de elementos que os filósofos já haviam tornado célebres.

40.

(1) A cevada é por natureza fria, úmida e secante; e por dentro, um tanto purgante, por conta do sumo⁷³ da sua casca, prova disso⁷⁴ é que, se quiseres⁷⁵ ferver a cevada não descascada, o sumo é fortemente purgativo; e se descascada, esfria mais e prende; quando levada ao fogo, o úmido e purgante desaparecem por causa do próprio fogo⁷⁶, desaparecendo o frio e o seco. Sempre que se deve esfriar e ressecar, a farinha⁷⁷ serve assim, em qualquer tipo de pão, pois a μᾶζα⁷⁸ tem essa propriedade.

(2) A farinha rejuntada⁷⁹ é menos nutritiva e mais laxante, e quanto mais pura, menos laxante. A μᾶζα antes misturada, borrifada, sem mistura (posterior) e leve é laxante e refrescante⁸⁰: refrescante porque a água fria umedece, e laxante porque digere

⁷³ Opta-se por traduzir χυλός por suco, por acreditar se tratar da palavra usada para ‘suco em geral’. Procurou-se preservar a distinção entre este termo, χυμός e a ὀπός. Sugere-se haver entre esses termos uma distinção, parecendo estes dois últimos indicar sucos mais específicos. Ver-se-á, ao longo da tradução, as especificidades de cada um.

⁷⁴ Ao usar o termo τεκμήριον, o autor parece recorrer à linguagem jurídica como uma forma de legitimar o seu discurso, fazendo ecoar um termo característico da instituição mais prestigiada pela nova ordem políade, o tribunal.

⁷⁵ Recurso retórico. Pode ser entendido como estratégia de cortesia, tanto pela segunda pessoa, quanto pelo verbo de vontade.

⁷⁶ Note-se a repetição da palavra “fogo”.

⁷⁷ ἄλφιτα, aqui, se refere à farinha da cevada, enquanto que a farinha de trigo era chamada ἄλευρον (ver nota 8). A ἄλφιτα é citada por Platão, na República 372b, numa passagem acerca da administração da cidade, associando-a a um modo de vida frugal (θρέψονται δὲ ἐκ μὲν τῶν κριθῶν ἄλφιτα σκευαζόμενοι, ἐκ δὲ τῶν πυρῶν ἄλευρα, τὰ μὲν πέψαντες, τὰ δὲ μάξαντες, μάζας γενναίας καὶ ἄρτους ἐπὶ κάλαμόν τινα παραβαλλόμενοι ἢ φύλλα καθαρὰ, κατακλινέντες ἐπὶ στιβάδων ἑστρωμένων μίλακι τε καὶ μυρρίναις, εὐωχῆσονται αὐτοὶ τε καὶ τὰ παιδιά, ἐπιπίνοντες τοῦ οἴνου, ἑστεφανωμένοι καὶ ὑμνοῦντες τοὺς θεοὺς, ἡδέως συνόντες ἀλλήλοις, οὐχ ὑπὲρ τὴν οὐσίαν ποιούμενοι τοὺς παῖδας, εὐλαβούμενοι πένιαν ἢ πόλεμον.)

⁷⁸ A μᾶζα é uma espécie de massa feita com farinha de cevada tostada e preparada de diversas maneiras, podendo ser misturada ou embebida em vinho, mel ou sucos de algumas plantas. Era, com frequência, contraposta ao pão de trigo (v. Ateneu, IV 137e X 442b). Muito se discute acerca da sua preparação e do seu formato, sendo considerada por alguns como um tipo de pão e por outros como uma torta (García Soler, 2001, p. 96). Ao que parece, era uma comida tradicional e seu consumo está ligado a um modo de vida mais rústico.

⁷⁹ Τὰ συγκομιστὰ ἄλευρα refere-se à farinha rejuntada das sobras de outras farinhas, com a qual se fazia um pão rústico. Com frequência o termo ἄλευρα vem relacionado ao trigo (vide a passagem da República na nota sobre a ἄλφιτα), mas essa relação, de acordo com García Soler (2001, p.78), é atestada a partir do séc. IV a.C. No texto aqui tratado, entretanto, parece não haver alguma relação com o trigo, porquanto essa palavra aparece citada no capítulo que trata da cevada.

⁸⁰ As propriedades úmido-seco, frio-quente funcionam, ao longo de todo o tratado, como parâmetros, a partir dos quais os alimentos, suas propriedades e seus efeitos são codificados. Note-se que todos os

rapidamente; leve, porque muito do alimento precipita-se para fora com o ar. Porque as saídas, sendo mais estreitas para o alimento, não admitem que outra coisa passe, e o que sai com o ar se precipita para fora, e o restante provoca flatulência: isso sobe como arrotos e é evacuado por baixo; então muito do alimento é exalado do corpo.

(3) Se quiseres⁸¹ dar o pão de cevada tão logo misturares, ele será assim secante; pois como a farinha de cevada sendo seca, e molhada assim, pela água, ao precipitar-se para o ventre, tira dela o úmido por ser quente, pois por natureza o quente anula o frio e o frio anula o quente. Ao se consumir a água do ventre, necessariamente torna-se seca, e chegando a água com o pão de cevada resfria o conduto ao passar. Como então é preciso ressecar ou esfriar ou ao estar com diarreia ou com alguma outra quentura, uma μᾶζα assim resolve.

(4) A τριπτή⁸² seca não resseca da mesma maneira por ser fortemente condensada e dá ao corpo mais nutrição, de modo que as passagens recebem o alimento docemente dissolvido; então é evacuado lentamente, e não produz nem provoca flatos. A τριπτή já sovada alimenta menos, é laxante e é mais flatulenta.

41.

(1) Ο κυκέων⁸³ que é feito com farinha (de cevada) apenas com água resfria e nutre. Com vinho, esquenta, nutre e prende. Com mel esquenta menos e nutre, mas é mais laxante, se o mel não for puro. Caso contrário, (não é laxante, mas) prende.

alimentos são submetidos a esses parâmetros, que não têm apenas um caráter empírico, mas se apresentam como elementos discursivos.

⁸¹ Novamente, o autor utiliza a segunda pessoa com um verbo de vontade.

⁸² A τριπτή é um tipo de μᾶζα embebida em vinho doce e novo. Podemos encontrar uma citação em Galeno (509K) que especifica com mais detalhes esse tipo de pão: τὸ δ' οὐχ οὕτως ἔχει, μήτε τὸ γλίσχρον ἐχόντων τῶν ἀλφίτων, ὅπερ ἐν χόνδρῳ μάλιστα' ἐστί, μήτε τὸ τρόφιμον. ἔξαπατᾷ δ' αὐτὸν ἢ ἐπὶ πλέον ἐν οἴνῳ γλυκεῖ καὶ σιραίῳ φυραθεῖσα χρόνῳ πολλῶ μᾶζα. τριπτήν δ' αὐτὴν ὀνομάζει καθάπερ Ἀθηναῖοι.

⁸³ Trata-se de uma bebida que tem como base a farinha de cevada misturada com água, leite, mel, azeite ou vinho e com ervas como hortelã, poejo ou tomilho (cf. García Soler, 2001, p.292) ou com outros temperos. É conhecida como uma bebida relacionada ao divino e utilizada nos rituais de Eleusis e é também citada por Homero em diversas passagens (Il. XI, 632, Od. X, 234). O seu uso aqui, assim como a relação de carnes mais adiante (cap. 49), remete aos rituais consagrados aos deuses. Wilkins

(2) Com leite, todos são nutritivos, exceto o de vaca, que prende, o de cabra é mais laxante, o de ovelha, menos, e o de égua e o de jumenta são mais laxantes ainda.⁸⁴

42.⁸⁵

(1) O grão de trigo⁸⁶ é mais forte e mais nutritivo do que a cevada, é menos laxante, tanto ele mesmo quanto o seu suco. O pão rejuntado⁸⁷ resseca e é laxante, e o pão puro⁸⁸ nutre mais e é menos laxante. Desses pães, o pão feito com levedura é mais leve e laxante. É leve porque consome o úmido da acidez proveniente da levedura, que constitui o alimento, e laxante porque é consumido rapidamente. O pão ázimo é menos laxante, e nutre mais. O pão misturado com suco é mais leve, nutre suficientemente e é laxante. Nutre, porque é puro; é leve porque se misturou com o mais leve e é fermentado e consumido por ele; e é laxante porque se junta ao doce e ao laxativo⁸⁹ do trigo.

(2006:215) adverte que o divino teria um papel importante na dieta médica, porquanto a ocasião de consumo desses alimentos é a ocasião do sacrifício. Sobre a cozinha e o sacrifício, ver Detienne & Vernant (1972). Sobre a relação entre o divino e a medicina antiga, ver Cairus (1999).

⁸⁴ Há, nos textos consultados, uma divergência quanto às escolhas das palavras no que diz respeito às propriedades do leite de vaca e do leite de ovelha. Em Littré, lê-se **πλήν ἄλλὰ τὸ μὲν ὄϊον ἴσθησι ... τὸ δὲ βόειον ἥσσον**, em Joly, **ἀταρ τὸ μὲν βόειον ἴσθησι, ... τὸ δὲ ὄϊον ἥσσον**. Littré justifica a sua escolha tomando como referência o manuscrito θ, enquanto Joly opta por M e argumenta que o texto desse manuscrito iria contra a doutrina do autor do tratado (Joly, 1967, p.42).

⁸⁵ Aqui começa uma enumeração dos tipos de pães e das suas propriedades.

⁸⁶ Πυρός remete a uma variante do trigo sem a casca, variante que, de resto, é a mais citada nos textos antigos em relação às demais. Mais adiante, o nosso autor fará uma distinção entre πυρός e outros grãos de trigo (τίφη, ζειά). É importante ressaltar que πυρός consta como a única referência às classes de trigo sem casca. Homero menciona esse tipo com um sentido mais geral (Il. V,196; VIII,564; Od. IV,41). Um estudo mais detalhado sobre a diferenciação entre os grãos vestidos e sem casca é o de L. A. Moritz, "Husked and 'Naked' Grain." *The Classical Quarterly, N.S.*, v.5, n.3/4 (jul.-oct., 1955), pp. 129-134.

⁸⁷ Pão feito de restos de farinhas. Essa categoria de pão parece ser muito frequente na alimentação dos gregos.

⁸⁸ καθάρως foi, aqui, traduzido por 'puro' em virtude do contexto, onde esse termo se opõe a συγκομιστός, para o qual a tradução proposta é 'rejuntado'.

⁸⁹ Para marcar a diferença entre o uso do verbo διαχωρέω e do adjetivo διαχωρητικός, opta-se por traduzir as palavras por "laxante" e por "laxativo", respectivamente.

(2) Desses pães, os maiores são os que nutrem mais, porque o úmido é menos consumido pelo fogo⁹⁰; assim como os pães assados no forno são mais nutritivos do que aqueles feitos nas brasas ou aqueles feitos no espeto⁹¹, porque são menos consumidos pelo fogo. Os pães cozidos em fornos de sino⁹² e os pães cozidos nas cinzas são mais secos: esses, por causa das cinzas, e aqueles, porque o vaso [lhes] embebe a umidade. Os pães feitos da flor da farinha, mais fortes do que todos esses, e mais ainda aqueles feitos da sêmea, fortemente nutritivos, de fato não são laxantes da mesma forma.

(3) A farinha⁹³ pura bebida com água refresca, assim como a infusão da pasta de farinha passada pelo fogo. O sumo⁹⁴ de farelo cozido é leve e laxante. As farinhas cozidas no leite são mais laxantes do que aquelas cozidas n'água, por causa do soro, sobretudo as cozidas nos leites mais laxantes.

Todos os que são cozidos com mel ou com azeite ou assados da farinha, todos eles são escaldantes⁹⁵ e provocam refluxo⁹⁶; provocam refluxo, porque sendo nutritivos, não

⁹⁰ Segundo o nosso autor, a nutrição está relacionada ao úmido e ao quente, seguindo a concepção segundo a qual o homem é formado de água e fogo. Para Jouanna (1992:558), o tratado ocupa, na Coleção Hipocrática, “um lugar original e independente, pela sua antropologia”, que coloca o homem entre a dualidade fogo e água, embora muitos de seus temas sejam recorrentes e comparáveis aos tratados da escola de Cós.

⁹¹ ὀβελίας ἄρτος: tipo de pão ou torta cozido no espeto (ὀβελός), ou mesmo em forma de espeto. Ateneu (III, 111b), no entanto, explicava o nome pelo valor do pão, um óbolo: “ὀβολίας ἄρτους· τοὺς ὀβολοῦ πωλουμένους, Ἀριστοφάνης Πηλαργοῖς”.

⁹² Κριβανότος ἄρτος: tipo de pão cozido num forno com formato de sino. Há muitas hipóteses acerca do exato formato desse forno (cf. Amouretti in: Flandrin, J.-L. e Montanari, M., p.137-154, García Soler, 2001, p.86).

⁹³ Ἄλιτον, ao que parece, designa um tipo de farinha comum a todos os grãos.

⁹⁴ Galeno (II, 450K) distingue χυμός de χυλός, sendo o primeiro um suco com sabor e o segundo, suco em geral. Galeno atribui tal distinção a Aristóteles e a autores tardios. Atesta, no entanto, que autores mais antigos não distinguiam semanticamente os termos. Em alguns tratados hipocráticos, χυμός designa o humor em geral, havendo inclusive, um tratado hipocrático do início do século IV a.C. com esse nome.

⁹⁵ “Fazem arder, provocam queimadura” foi a tradução dada a καυσώδεα. Na medicina hipocrática, acreditava-se que a cocção não era apenas um processo relacionado unicamente à culinária, mas também seria o processo fisiológico principal da digestão. Wilkins (2006:213) aponta dois estágios de cocção do alimento, uma externa, da ordem do ‘civilizado’ e a outra, da ordem do ‘fisiológico’. Dessa forma, o estômago, ao receber o alimento previamente cozido, funcionaria como um forno que terminaria de cozinhar o alimento a partir do seu calor natural (Grant, 2000, p.7). Essa ideia, ao longo do tratado, apresenta duas configurações: uma relaciona-se à concepção do corpo constituído de fogo e

são laxativos, e escaldantes, porque sendo gordurosos e doces, e com elementos mal misturados entre si, que não demandam o mesmo cozimento, permanecem em si. A flor da farinha de trigo e a sêmea fervidas são fortes e nutritivas, e certamente não são laxantes.

43.

(1) A τίφη, a espelta⁹⁷ são mais leves do que o trigo, seus derivados são semelhantes aos do trigo e são mais laxantes. A aveia umedece e resfria quando comida e bebida como decoção.

44.

(1) A farinha de cevada fresca e a farinha de trigo são mais secas do que quando são mais velhas, porque estão mais próximas do fogo e de sua preparação. Estando velhas, o calor se dissipa no ar e o frio se introduz. Os pães quentes ressecam e são menos frios, os de véspera ainda menos, e provocam certo emagrecimento.

45.

(1) As favas são um tanto nutritivas, adstringentes e flatulentas: flatulentas porque os poros não permitem a passagem do alimento que se precipita em bloco; adstringente

água, e é expresso em vários passos nos capítulos 32 a 36 e no cap. 56. A segunda relaciona-se à ideia de que a *tékhnē* procura imitar a *phýsis* (caps. 11-23), e o processo de cozimento dos alimentos por meio de uma *tékhnē* estaria estreitamente ligado à digestão. Em Aristóteles, Física 246b 4-6, lê-se: τὰς μὲν γὰρ τοῦ σώματος, οἷον ὑγίειαν καὶ εὐεξίαν, ἐν κρᾶσει καὶ συμμετρίᾳ θερμῶν καὶ ψυχρῶν τίθεμεν, ἢ αὐτῶν πρὸς αὐτὰ τῶν ἐντὸς ἢ πρὸς τὸ περιέχον “Atribuimos as [virtudes] do corpo, como a saúde e o bem-estar, à mistura e ao equilíbrio (simetria) do que é quente e do que é frio, seja entre si internamente, seja em relação ao entorno”.

⁹⁶ O verbo traduzido por “provocam refluxo” é ἐρεύγομαι, que aparece também nos capítulos 42 e 56. Difere-se de ἐμέω na prática, pois enquanto o primeiro é tido como um efeito, o outro funciona como prescrição catártica.

⁹⁷ Jouanna opta por ὀπρύγη, seguindo o manuscrito M. τίφη e ζειά (ms. θ), ambos traduzidos por “espelta”, a partir da descrição que Teofrasto (HP VIII 4,1, CP IV 6, 3.) faz do *Triticum spelta*, são classes de trigos revestidos. Já πυρός, a que o autor contrapõe essas classes, é utilizado para designar o trigo sem a casca. García Soler (2001:74) aponta para uma distinção de ordem prática entre os grãos revestidos e os sem casca, uma vez que aqueles requerem um complexo procedimento para a retirada da casca, principalmente para a elaboração da farinha.

porque é pouco o sedimento do alimento. As ervilhas, por sua vez, são menos flatulentas e mais laxantes. As amarelas e compridas são mais laxantes do que aquelas, menos flatulentas e mais nutritivas. Os grãos-de-bico brancos são laxantes, diuréticos e nutritivos: o carnudo alimenta, o doce é diurético e o salgado é laxante.

(2) Os grãos e o farelo de milhete⁹⁸, sendo secos e adstringentes, quando consumidos com figos são mais fortes para os que fazem esforços; o milhete cozido é nutritivo e certamente não é laxante. As lentilhas são escaldantes e conturbam⁹⁹, e nem são laxantes nem prendem. As ervilhacas têm qualidade adstringente e forte, além de engordar e encher o homem e lhe dar boa cor. O fruto do linho é nutritivo e adstringente e possui também algo de refrescante.

(3) O fruto da sálvia tem análoga serventia¹⁰⁰. O tremoço é por natureza algo forte e quente¹⁰¹, mas devido à sua preparação¹⁰² (torna-se) mais leve, mais refrescante e laxante.¹⁰³ O ἐρύσιμον¹⁰⁴ umedece e é laxante. A semente de pepino é mais diurética do que laxante. O sésamo não lavado é laxante, enche e engorda: é laxante por causa da casca externa, enche e engorda por causa de sua carne; lavado, porém, é menos laxante, contudo engorda e enche mais, além de ressecar e queimar por causa da gordura e da oleosidade.

⁹⁸ *Panicum miliaceum*

⁹⁹ ταρακτικός qualifica principalmente de alimentos que causam mal estar no estômago.

¹⁰⁰ “ao linho” (τῷ λίνῳ) é uma lição de Littré, sem respaldo no aparato crítico de Joly e do próprio Littré, no entanto, seu sentido parece estar assegurado pelo contexto.

¹⁰¹ Percebe-se aqui um jogo de palavras: o autor começa a frase com θερμοί e a termina com θερμόν, sugerindo, talvez, uma etimologia da palavra de acordo com sua propriedade, ou mesmo fazendo a sonoridade sugerir similitudes semânticas.

¹⁰² Note-se a oposição entre preparação e natureza do alimento. Este argumento reverbera a clássica oposição φύσις – τέχνη.

¹⁰³ Littré nota o verbo ἔστι. Joly e Jones, não.

¹⁰⁴ *Sisymbrium polyceratium* (siliquis axillaribus sessilibus subulatis aggregatis, fol. repando-dentatis: leguminosas subsésseis de folha subulada agregadas, folha em formato aberto-dentado). Lineu, 1798, p.491.

(4) O cártamo¹⁰⁵ é laxante. A papoula prende, sobretudo a preta, mas também a papoula branca. Ela é certamente nutritiva e forte. Os sucos de todos esses são mais laxantes do que sua carne: deve-se, então, cuidar¹⁰⁶ da preparação: aqueles que quiseres que ressequem, debes separar a casca para consumir a carne; e aqueles que quiseres que sejam laxantes, debes utilizar mais o suco e menos a carne, sobretudo a carne mais succulenta.

46.

(1) Sobre os animais comestíveis, é preciso diferenciá-los¹⁰⁷ do seguinte modo: as carnes de boi são fortes, prendem e são dispépticas para o ventre¹⁰⁸, porque esse animal possui sangue espesso e abundante, e as (suas) carnes resultam pesadas para o corpo, tanto as carnes¹⁰⁹, quanto o sangue e o leite. O leite de ovelha¹¹⁰ é magro tal qual o sangue, e as carnes, análogas. As carnes de cabra são mais leves do que aquelas e mais laxantes.

(2) As carnes de porco infundem mais força no corpo do que aquelas outras, e são suficientemente laxantes porque possuem veias finas, pouco sangue e muita carne. As carnes do carneiro são mais leves do que as de ovelha, e as do bode (são mais leves) do

¹⁰⁵ Identificado nas definições do Liddell & Scott Greek-English Lexicon com *Carthamus tinctorius*, que é definido por Lineu “de folhas ovaladas íntegras de serras espinhosas” (foliis ovatis integris serrato-aculeatis) (Lineu, 1798, p.600.)

¹⁰⁶ τῆ ἐργασίῃ φυλάσσειν: ἐργασία, quando referente à dieta, pode ser traduzido como a “ação de modificar algo através do trabalho; ação de trabalhar qualquer coisa; preparação”. Em relação a τροφῆς: ação da digestão.

¹⁰⁷ Joly: διαγινώσκειν. Littré: γινώσκειν

¹⁰⁸ αἱ κολίαι – aqui traduzidas por ‘ventre’ parecem referir-se às cavidades internas do corpo, isto é, aos órgãos que contêm cavidades ou partes ocas. Littré propõe ‘estômago’ como tradução do termo.

¹⁰⁹ σάρκες é utilizado para designar carnosidade em geral, mesmo que não seja animal; enquanto κρέα designa apenas a carnosidade animal.

¹¹⁰ Há, nessa passagem, uma grande divergência entre os estabelecimentos. Robert Joly opta por οἶων, numa tentativa de corrigir o ὀκόσων, adotado por Littré. Tal opção tem por base os manuscritos θ M, e se apoia na conjectura de que a variante encontrada nos manuscritos H J K não é coerente com o conteúdo do final do mesmo capítulo, em que ο τούτων, naquele contexto, parece designar um tipo específico de carne. Em justificativa mais estilística do que paleográfica, explica: “muitas das frases do tratado *Da dieta* começam por ὅσα ou por ὀκόσα. Ο ὀκόσων de θ M pode ter sido substituído um ὅσων mais antigo e próximo a οἶων.” (Joly, 1967, p.46 infra)

que as de cabra, porque são mais desprovidas de sangue e mais úmidas. Sendo, pois, os animais por natureza secos e fortes, quando são tenros, são laxantes; quando, porém, crescem, não o são tanto.

(3) Assim também as de vitela em relação às dos bois. As carnes de leitão são mais pesadas do que as de porco; pois este animal tem por natureza boa carne, pouco sangue e excesso de umidade enquanto é jovem; quando então os poros não recebem o alimento que chega, ali permanecendo (o alimento), esquenta e perturba o ventre¹¹¹. As carnes de asno são laxantes, ainda mais do que as do seu filhote, e as carnes de cavalo são ainda mais leves.

(4) As carnes de cão esquentam e ressecam e proporcionam vigor, sem ser de forma alguma laxantes; as carnes de filhote de cão, por sua vez, umedecem e são laxantes e são mais diuréticas. As de porco selvagem¹¹² ressecam, trazem vigor e são laxantes. As de veado ressecam e são menos laxantes, mas são mais diuréticas. As de lebre são secas e prendem, além de causar uma certa micção. As de raposa são mais úmidas e diuréticas; e as de porco-espinho são diuréticas e umedecem.

47.

(1) Sobre as aves, é assim: quase todas as aves são mais secas do que os quadrúpedes¹¹³; pois todos os que não possuem bexiga não urinam nem salivam. Por causa da temperatura do ventre, o úmido que vem do corpo é consumido em prol do alimento pelo calor, de sorte que nem urina nem saliva. Nesse tipo de animal não há tal umidade, e é forçoso que seja seco.

(2) As mais secas, assim, parecem ser as carnes de pombo-torcaz, em segundo lugar, as de perdiz, em terceiro, as de pombo, as de galo e as de rola; e as mais úmidas, as de

¹¹¹ Nesta passagem, assim como em outras do catálogo, pode-se perceber uma interrupção na descrição das propriedades dos alimentos para explicar os efeitos do alimento no corpo. Percebe-se nessas passagens um eco do prólogo do tratado.

¹¹² Não se sabe ao certo se se trata de um porco selvagem ou do javali. Os gregos utilizavam ὕς ἄγριος por oposição a σῦς. A opção de traduzir a palavra por “porco selvagem” funda-se na nossa escolha anterior, de traduzir ὕς por porco.

¹¹³ Ver Aristóteles HA 489b.

ganso. Os que se alimentam de sementes são mais secos do que os outros.¹¹⁴ As carnes de canário e de outros que vivem¹¹⁵ nos pântanos ou n'água, todas elas são úmidas.

48.

(1) Dos peixes, os mais secos são estes: o escorpião, o dragão¹¹⁶, o καλλιώνυμος¹¹⁷, o cucu¹¹⁸, o glauco, o perca¹¹⁹, o θρίσσα; os de rochas são leves, e todos algo semelhantes, como o melro¹²⁰, o labro¹²¹, o ἔλεφίτις¹²², o gobião¹²³: esses peixes são mais leves do que os que nadam muito, pois como ficam quietos têm a carne magra e leve. (2) Os que nadam muito e são sacudidos pelas ondas e quebrados pelo esforço têm carnes mais firmes e pesadas. A arraia elétrica, a rina¹²⁴, o rodovalho¹²⁵ e as desse tipo são leves. Aqueles que se alimentam nas regiões lamacentas ou molhadas, como a magem, o sargo ou a enguia, esses são mais pesados, porque têm o alimento da água e da lama e daquilo que se cria nesses ambientes. Nesses lugares, até o ar que entra no homem prejudica e pesa. (3) Os peixes de rio e de lago são ainda mais pesados do que aqueles. Os polvos, as sépias e (outros) assim nem são leves, como parece, e nem laxantes, enfraquecendo os olhos; mas de fato, os seus sucos são laxantes. Os moluscos,

¹¹⁴ Ver Joly, 1966, p.47.

¹¹⁵ O verbo aqui é διαιτέω, mas nessa passagem é empregado no sentido mais amplo, significando 'viver'.

¹¹⁶ *Trachinus draco*

¹¹⁷ *Uranoscopus scaber*

¹¹⁸ "Cucu" (a ave) é a tradução corrente para κύκκις. Identificado com *Trigla Lyra L.*, embora haja algumas dúvidas quanto a isso. Aristóteles (HA, 535b 20) dá a explicação a respeito do nome do peixe pelo fato de ele emitir sons semelhantes aos do pássaro.

¹¹⁹ *L. perca*. Um peixe da família do salmonete.

¹²⁰ Κίχλη também designa a ave chamada de melro. Aqui, designa um peixe da família dos lábridos. García Soler (2001:186) observa uma dificuldade em estabelecer uma classificação para os peixes dessa família e levanta a hipótese de que possivelmente esse nome tenha um valor genérico, pelo fato de pertencer a uma das famílias mais numerosas do Mediterrâneo.

¹²¹ Mais um peixe da família dos lábridos. Em Arist., HA 567b20: Διαφέρει δ' ὁ ἄρρην φύκης τῆς θηλείας τῷ μελάντερος εἶναι καὶ μείζους ἔχειν τὰς λεπίδας. (Distingue-se o macho da fêmea por ser mais escuro e por ter nadadeiras maiores.)

¹²² ἔλεφίτις: Jones nota corrupção no manuscrito, mais tarde corrigido por Coraes por ἀλφιστής – *Labrus cinaedus*.

¹²³ Κωβιός.

¹²⁴ *Rhina squatina*

¹²⁵ *Rhombus maximus*.

como a πίννα¹²⁶, as lapas, os peixes-púrpura, os búzios, as ostras, essa carne resseca e o seu suco é laxante; os mexilhões, vieiras e telinas são mais laxantes do que aquelas; e a água-viva é mais (ainda); e os cartilagosos umedecem e são laxantes. (4) Os ovos de ouriços e o suco¹²⁷ dos lagostins são laxantes, assim como os ἄρκοι¹²⁸ e os caranguejos, mais os de água de rio, mas também os marinhos, e são diuréticos. Os peixes em conserva¹²⁹ fazem emagrecer e ressecam; os gordurosos são razoavelmente laxantes: mais secos do que os em conserva, são os marinhos, depois os de água de rio, e são mais úmidos os do lago. Dentre os em conserva, aqueles peixes que são mais secos, esses serão também mais secos em conserva.¹³⁰

49.

(1) Dos animais domésticos, os do bosque e os do campo¹³¹ são mais secos do que os criados sob abrigo, porque, ao se exercitarem (eles) secam-se tanto pelo sol quanto pelo frio e respiram o ar seco. (2) Os selvagens diurnos são mais secos¹³², assim como os que comem pouco são mais secos do que os que comem muito, e os que comem feno são mais secos do que os que comem ervas, os que se alimentam de frutos mais do que os que não se alimentam de frutos, assim como os que bebem pouco são mais secos do que os que bebem muito, e os que têm muito sangue mais do que aqueles que tem pouco e não tem sangue algum; e os animais adultos são mais secos do que os

¹²⁶ Tipo de molusco do qual se extraía o nácar

¹²⁷ Aqui é ὕδρος, que é umidade, no entanto, opta-se por traduzir tal palavra como suco, entendendo ser aqui este termo equivalente a χυλός.

¹²⁸ ἄρκος ou ἄρκτος. Caranguejo-urso. A palavra ἄρκος era usada para designar o urso; por esse motivo, o seu nome. Trata-se de um tipo de caranguejo do qual há poucos registros, mas conjectura-se que fosse um caranguejo com pelos.

¹²⁹ Joly e García Gual traduzem τάρικος por “em salmoura”. Entretanto, o nosso autor faz uso de uma outra palavra para “salmoura” – ἄλμη, da raiz direta de ἄλς, “sal”. García Soler (2001:204) explica ser a ἄλμη um produto do processo a seco da salga, como uma salmoura grossa, que era utilizada de forma semelhante aos molhos de peixe fermentado, como o γάρος.

¹³⁰ Littré: αὐτέων δὲ τῶν θαλασσίων οἱ λεγόμενοι πέρκαι ἰχθύες ξηρότατοι οὗτοι καὶ τάριχοι (Dentre os marinhos, as chamadas percas são os peixes mais secos, assim e em conserva).

¹³¹ Aqui, o autor faz uma distinção interessante entre ἄγρος e ὕλος. Ambos os tipos de animais ele agrupa dentro da classificação de domésticos (τῶν δὲ ζώων τῶν τιθασσῶν). Traduz-se por doméstico; no entanto, o que a palavra sugere é o grupo dos animais que não são ἄγριοι.

¹³² καὶ τὰ ὠμοφάγα καὶ τὰ ὕλοφάγα em outro manuscrito (M)

animais muito velhos ou jovens, os machos mais do que as fêmeas e os castrados mais do que os não-castrados, os pretos, mais secos do que os brancos e os peludos mais do que os sem pelo¹³³: os contrários são mais úmidos.

(3) Desses animais, são mais fortes as carnes que trabalham mais, as que têm mais sangue e sobre as quais [esses animais] se deitam; e as mais leves são as que menos trabalham e as que possuem menos sangue, que ficam à sombra e que se encontram mais no interior do animal. Dos animais que não tem sangue, o cérebro e a medula são os mais fortes. Mais leves são as cabeças, os pés, as costelas e os tutanos. Dos peixes as partes mais secas são as de cima e as mais leves são as do estômago, e as cabeças são mais úmidas por causa da oleosidade e do cérebro.

50.

(1) Os ovos de pássaros são fortes, nutritivos e flatulentos: fortes porque é a origem do animal, nutritivos porque (ele) é o leite para o filhote, e flatulento porque transforma o volume de pequeno para grande.

51.

(1) O queijo é forte, escaldante, nutritivo e prende: forte porque é mais próximo da geração, nutritivo porque é o resíduo encorpado do leite, escaldante porque gorduroso, e prende porque condensa pela pressão e pelo suco de figueira¹³⁴.

¹³³ τὰ δασέα ε τὰ ψιλά. Essa mesma oposição será utilizada pelos gramáticos do período helenístico para designar as palavras aspiradas e não-aspiradas.

¹³⁴ Joly diz se tratar do suco da figueira, que era utilizado como um coagulante, e dá exemplo de uma postura semelhante em Aristóteles (Gen. An. I, 20, 729 a 12): οἶον ἐν τῇ τοῦ γάλακτος πήξει τὸ μὲν σῶμα τὸ γάλα ἐστίν, ὁ δὲ ὀπὸς ἢ ἡ πνευσία τὸ τὴν ἀρχὴν ἔχον τὴν συνιστάσαν (“como na coagulação do leite (em que) o leite é o corpo e o caldo da figueira ou a pressão possuem o princípio de junção”)

52.

(1) A água é refrescante e úmida; o vinho, quente e seco e tem algo de purgante na sua borra. Dos vinhos, os escuros e amargos são mais secos e nem são laxantes nem diuréticos nem expectorantes: ressecam pelo calor, precipitando o úmido do corpo. Os suaves escuros são mais úmidos e fracos, são flatulentos e mais laxantes. Os doces escuros são mais úmidos e fracos, e são flatulentos ao umedecer. (2) Os brancos e amargos esquentam, sem, entretanto, ressecar, ser mais diuréticos ou laxantes. Os vinhos mais novos são laxantes, porque são mais próximos do vinho doce, e são mais nutritivos, e os odoríferos mais do que os sem odor da mesma idade, porque são mais maduros, assim como os espessos em relação aos suaves. Os leves são mais diuréticos: tanto os brancos quanto os leves doces são mais diuréticos do que laxantes, e refrescam, fortalecem e umedecem o corpo e enfraquecem o sangue e aumentam aquilo que se opõe ao sangue no corpo. (3) O vinho doce¹³⁵ é flatulento, conturba e faz evacuar por baixo: flatulento porque esquentam, faz evacuar do corpo porque purgante, conturba fermentando no ventre e é laxante. Os vinhos ácidos resfriam, emagrecem e umedecem; resfriam e emagrecem fazendo um vazão do úmido no corpo, e umedecem a partir da água que entra junto com o vinho. (4) O vinagre é refrescante porque, ao fundir, consome a umidade do corpo e prende mais do que laxa porque não é nutritivo e é acre. Cozido, esquentam, umedece e faz evacuar por baixo: esquentam por ser vinhoso, umedece por ser nutritivo e faz evacuar por ser doce e além disso, ele é bem cozido. O mosto feito de uvas já amassadas¹³⁶ umedece, faz evacuar e é flatulento assim como o doce.

¹³⁵ A tradução dada para γλεῦκος é “vinho doce”. De fato, γλεῦκος tem por origem a palavra γλυκός, entretanto, seu sentido é mais amplo, aplicando-se a vinhos mais jovens e até ao suco de uva.

¹³⁶ Τρύγες στεμφυλιτίδες – trata-se do vinho feito do resíduo de uvas já prensadas; comumente tomado como um vinho pobre.

53.

(1) O mel puro esquenta e resseca, mas com água umedece e é laxante para os biliosos e nos fleumáticos, ele prende. E o vinho doce é mais laxante para os fleumáticos.¹³⁷

54.

(1) Sobre os legumes, é assim: o alho é quente, laxante e diurético, é bom para o corpo e ruim para os olhos, pois é muito purgante para o corpo e cega a vista; é laxante e diurético por sua característica purgante; fervido é mais fraco do que cru; é flatulento por causa do estacionamento do ar. A cebola é boa para a vista e ruim para o corpo¹³⁸ porque é quente e escaldante e não é laxante, pois não dá nutrição para o corpo nem nenhuma utilidade. Quando esquenta, resseca por causa do caldo¹³⁹. (2) O alho-poró esquenta menos e é diurético e laxante e ele tem também algo de purgante; umedece e provoca azia: é bom comê-lo por último. O rabanete umedece dissolvendo o fleuma com o picante¹⁴⁰, as folhas menos. Para a artrite, a raiz é maléfica. O cardamomo é quente e funde a carne¹⁴¹, estacionando o fleuma branco, de sorte a provocar estrangúria. (3) A mostarda é quente e laxante, mas também provoca disúria; também a rúcula tem efeito semelhante. O coentro é quente e adstringente, provoca azia, e depois de ingerido provoca sonolência. A alface é fria até ter suco: (depois) gera uma certa fraqueza no corpo. O aneto é quente e adstringente, e o seu odor faz espirrar. O aipo é mais diurético do que laxante, sendo mais laxante a sua raiz. (4) O manjeriço é seco, quente e prende. A arruda é mais diurética do que laxante, tem algo coagulante e serve contra os fármacos¹⁴² prejudiciais antes de se os

¹³⁷ Essa é a primeira ocorrência das categorias “bilioso” e “fleumático”.

¹³⁸ Sobre o uso tópico dos alimentos, ver Totelin, 2009.

¹³⁹ ὀπίος, aqui, se diferencia de χυλός e de χυμός por designar apenas o suco vegetal. Traduz-se por “caldo”.

¹⁴⁰ “Picante” foi a tradução dada para δριμύτης.

¹⁴¹ Literalmente, “derrete a carne”.

¹⁴² Antídoto prévio. Essa é a primeira e única incidência do termo φάρμακον no tratado, e o seu uso está ligado a um efeito negativo.

beber. O aspargo é seco e prende. A salvia é seca e adstringente. O estricno resfria e não permite que se tenha poluição noturna. A beldroega resfria quando está fresca, e quando em conserva, esquenta. A urtiga é purgante. A erva-dos-gatos¹⁴³ esquenta e é purgante. A menta esquenta, é diurética e estaciona os vômitos, e se alguém aingere com frequência, funde o esperma, de sorte a escorrer e impede a ereção e torna o corpo fraco. (5) A labaca¹⁴⁴, por esquentar, é laxante. A armoles¹⁴⁵ é úmida e não é de modo algum laxante. O amaranto¹⁴⁶ é quente e não é laxante. A couve¹⁴⁷ esquenta e é laxante e expele o que há de bilioso. O suco da acelga¹⁴⁸ é laxante, mas ela mesma prende, e as suas raízes são ainda mais laxantes. A abóbora esquenta¹⁴⁹, umedece e é laxante e não é diurética. O nabo é escaldante, umedece e conturba o corpo, e de modo algum é laxante, e causa disúria. (6) O poejo esquenta e é laxante. O orégano esquenta e expele por baixo o que há de bilioso. A segurelha¹⁵⁰ produz efeitos análogos aos do orégano. O tomilho é quente, laxante e diurético e expele o que há de fleumático. O hissopo esquenta e expele por baixo o que há de fleumático. (7) Dos legumes selvagens, os que na boca são caloríferos e aromáticos, esses esquentam e são mais diuréticos do que laxantes. Aqueles que têm uma natureza úmida, fria e insípida ou de odor pesado, são mais defecativos do que diuréticos; os que são acres ou amargos prendem; os que são picantes e aromáticos, diuréticos. (8) Os que são acres e secos na boca, esses todas ressecam, e os que são ácidos, refrescam. São diuréticos os sumos de funcho marítimo¹⁵¹, de aipo, a infusão de alho, de cítiso¹⁵², de funcho¹⁵³, de

¹⁴³ *Nepeta Cataria*.

¹⁴⁴ *Rumex Patientia*.

¹⁴⁵ *Atriplex hortensis*, L.

¹⁴⁶ *Amaranthus Blitum*.

¹⁴⁷ *Brassica cretica*.

¹⁴⁸ Acelga: τεῦτλον ou σεῦτλον.

¹⁴⁹ Apesar de todos os manuscritos indicarem θερμώνει (aqui traduzido por 'esquenta'), Littré prefere o seu oposto, ψύχει, seguindo o que considera ser coerente. Provavelmente por julgar historicamente relevante, Joly registra essa sugestão no aparato crítico da sua edição.

¹⁵⁰ *Satureia thymbra* L. Erva aromática parente do timo e do tomilho.

¹⁵¹ *Crithmum maritimum*.

¹⁵² *Medicago arborea*.

¹⁵³ *Foeniculum vulgare*.

alho-poró, de avenca e de estricno; são refrescantes a escolopendra¹⁵⁴, a menta, o σέσελι¹⁵⁵, a chicória, a κικυκάλις¹⁵⁶, o hipericão¹⁵⁷, a urtiga; são laxantes e purgantes o de grão de bico, de lentilha, de cevada, de beterraba, de couve, de mercurial, o de sabugueiro: todos esses são mais defecativos do que diuréticos.

55.

(1) Sobre as frutas é assim: as que têm caroço são mais laxantes, as verdes, mais do que as secas. Falar-se-á da propriedade delas. A amora esquentam, umedece e é laxante; as peras maduras esquentam, umedecem e são laxantes; quando verdes, elas prendem. As peras selvagens inverniais maduras são laxantes e purgam a barriga, e as verdes prendem. (2) A maçã doce é dispéptica e as azedas e maduras são menos. O marmelo é adstringente e não é laxante. O suco das maçãs faz parar o vômito e é diurético¹⁵⁸. O seu odor também [faz parar] o vômito. As maçãs selvagens são adstringentes, e quando comidas cozidas são mais laxantes. Para a ortopneia, são úteis os seus sucos e elas mesmas. (3) A sorva¹⁵⁹, a nêspira¹⁶⁰, o corniso ou qualquer outra fruta desse tipo são adstringentes e acres. O suco da romã doce é laxante, e tem algo de escaldante. As romãs vinhosas são flatulentas. As ácidas são mais refrescantes. Os grãos de todas prendem. Os pepinos crus são dispépticos.¹⁶¹ O [pepino] maduro é diurético e laxante e ainda flatulento. (4) Uvas são quentes, úmidas e laxantes, sobretudo as brancas. As

¹⁵⁴ Escolopendra ou língua-cervina.

¹⁵⁵ Tanto Joly, quanto Jones, quanto García Gual optam por não traduzir a palavra e não dão ao termo nenhum equivalente moderno. García Soler lhe dá o nome de “tordílio” e associa o condimento ao gênero *Tordylium*, como o *Tordylium officinale*, também chamado “cominho de Creta”. Tal condimento aparece uma única vez em uma das listas de alimentos de Alexis (Ath. IV 170b).

¹⁵⁶ *Tordylium apulum*.

¹⁵⁷ *Hypericum crispum*.

¹⁵⁸ Opta-se por traduzir οὐρητικοί por ‘diuréticos’, compreendendo o termo com o sentido de διουρητικοί, palavra que é, de resto, mais utilizada no tratado para descrever tal efeito.

¹⁵⁹ *Sorbus domestica*

¹⁶⁰ *Crataegus Azarolus*.

¹⁶¹ Joly, Jones: δύσπεπτον (θ), Littre: ψυχροὶ καὶ δύσπεπτοι (M)

doces certamente esquentam com mais força, porque já possuem muito calor¹⁶². As verdosas esquentam menos e são purgantes se bebidas. As uvas-passa são escaldantes, mas são laxantes. O figo verde umedece, é laxante e esquentado¹⁶³, esquentado por causa do caldo doce e é laxante; os primeiros dentre os figos¹⁶⁴ são os piores, por causa do caldo leitoso, sendo os melhores os últimos. Os figos secos são escaldantes e laxantes. (5) As amêndoas são escaldantes além de nutritivas: escaldantes porque oleosas e nutritivas pela sua carnosidade. Nozes redondas são análogas. As nozes chatas quando maduras são nutritivas, são laxantes quando limpas e são flatulentas. As suas cascas prendem. As azinheiras¹⁶⁵, bolotas e bolotas de carvalho¹⁶⁶ cruas e assadas são adstringentes; fervidas, menos.

56.¹⁶⁷

(1) As carnes gordurosas são escaldantes além de laxantes. As carnes conservadas em vinho ressecam e nutrem; ressecam por causa do vinho e nutrem por causa da carne. Conservadas em vinagre, esquentam menos por causa do vinagre, mas alimentam suficientemente. As carnes conservadas no sal nutrem menos, porque o sal absorve a umidade¹⁶⁸, reduz, resseca e laxa suficientemente.

(2) É preciso, pois, subtrair e acrescentar as propriedades de cada um do seguinte modo, sabendo que todas as coisas, tanto animais quanto vegetais, são compostas de fogo e água e que sob a ação deles se desenvolvem e neles se dissolvem¹⁶⁹. Os

¹⁶² Joly nota uma relação entre a doçura e o calor que “parece completamente natural à experiência corrente. É o que consta da sequência imediata, entre um certo amargor das uvas verdes e a purgação.” (p.55 infra)

¹⁶³ Littré: ὅτι ἔγχυλόν ἐστι (M).

¹⁶⁴ Essa passagem é dúbia, pois não se sabe se o autor se refere aos primeiros figos de uma colheita ou aos primeiros figos de uma figueira.

¹⁶⁵ *Quercus Ilex*.

¹⁶⁶ *Quercus Aegilops*.

¹⁶⁷ Este capítulo encerra o catálogo de alimentos.

¹⁶⁸ Literalmente: “... porque o sal rouba a umidade”

¹⁶⁹ Perceba-se a ideia da geração e da corrupção

alimentos fortes, fervendo-os muitas vezes e resfriando-os, se lhes retira a propriedade; os úmidos, pondo-os ao fogo e grelhando-os, se lhes consome a umidade; os secos, embebendo-os e molhando-os; os salgados, embebendo-os e fervendo-os; os amargos e picantes, misturando-os com os doces, e os adstringentes com os gordurosos; e todas as coisas deve-se conhecê-las a partir do que já foi dito.

(3) Os [alimentos] que passam pelo fogo ou são grelhados prendem mais do que os crus, porque a umidade é consumida pelo fogo, tanto o caldoso quanto a gordura. Quando então atinge o ventre, arrasta a umidade do ventre para si, fechando as aberturas das veias, ressecando e esquentando, de modo a deter a passagem da umidade. (4) Os [alimentos] vindos das regiões sem água, secas e abafadas, todos são secos e quentes e fornecem mais força ao corpo, porque tendo igual volume, são mais pesados, mais compactos e nutritivos¹⁷⁰ do que aqueles das regiões úmidas, irrigadas e frescas, que são mais úmidos, mais leves e mais frescos. Então não apenas é preciso conhecer somente a propriedade dos alimentos, das bebidas e dos animais, mas também de onde elas provêm. Quando se deseja oferecer ao corpo uma nutrição mais forte a partir dos mesmos alimentos, deve-se usar as farinhas, bebidas e animais das regiões secas, e quando se deseja uma nutrição mais leve e úmida, deve-se usar aqueles das regiões irrigadas.

(5) Os alimentos doces, picantes, salgados, acres e carnosos esquentam por natureza, tanto os que são secos quanto os que são úmidos. Todos aqueles que neles mesmos têm uma parte repleta de seco, esses ressecam e esquentam; aqueles que têm em si uma parte repleta de úmido, todos esses umedecem quando esquentam e são mais

¹⁷⁰ A palavra πολυνόστος indica algo “de muitos sucos, nutritivo”. Não há, no entanto, ocorrência desse termo no restante do tratado, sendo as palavras que designam o “nutritivo” aquelas derivadas do verbo τρέφω, e para suco, sumo e caldo, χυλός, χυμός e ὀπός. Isso marca um divergência quanto à unidade do texto e no padrão lingüístico usado no tratado. No léxico grego, há apenas duas ocorrências da palavra, uma nessa passagem e a outra em Teofrasto (*De causis plantarum* 3, 21, 1, linha 6) Ἐν δὲ ξηρᾷ καὶ ἐρυθρᾷ καὶ ἐν ψυχροῖς τόποις πολυνόστα· καὶ τὰ λευκὰ μᾶλλον τῶν μελάνων ὅπως ἀδρύνηται πρὸ τῆς ἀπολείψεως τῶν ὑδάτων· αὔξεται γὰρ καὶ φθάνει τὰ λευκὰ μᾶλλον τῶν μελάνων. Curiosamente, no contexto da referida passagem de Teofrasto, a palavra vem associada à propriedade da água, assim como, de certa forma, nessa passagem a palavra aparece.

laxantes do que os secos, pois ao dar ao corpo mais nutrição, conturbam na barriga e ao umedecer fazem laxar.

(6) Aqueles que ao esquentar ressecam, seja alimento ou seja bebida, não fazem nem salivar, nem urinar, nem defecar; ressecam o corpo pelo seguinte: ao esquentar, esvaziam o corpo da umidade, por um lado, pelos próprios alimentos, e por outro, [porque] [a umidade] consome a nutrição para o calor da alma¹⁷¹, e por outro lado, é expelida através da pele, esquentando e tornando-se liquefeita. Os alimentos doces, gordurosos e oleosos enchem mais, porque a partir um pequeno volume, são capazes de grande dispersão. Ao esquentar e dispersar-se enchem com calor o corpo e provocam calma. (7) Os alimentos ácidos, acres, adstringentes, amargos, grosseiros¹⁷² ou secos não enchem, porque abrem e purgam as aberturas das veias, e os que ressecam, os que mordem e contraem se agitam e combinam transformando a umidade da carne em um pequeno volume, aumentando o vazio no corpo. Quando então se deseja encher um pouco ou esvaziar muito, é preciso usar alimentos desse tipo. (8) Todos os [alimentos] frescos fornecem mais força do que os outros, por isto, porque estão mais próximos do que está vivo.¹⁷³ Os velhos e pútridos são mais laxantes do que os frescos, porque mais próximos da corrupção. Os alimentos não muito cozidos causam cólicas e arrotos, porque é preciso prepará-los com fogo; essas coisas é o ventre que pratica¹⁷⁴, sendo mais fraco do que [os alimentos] que entram. As refeições preparadas com vários ingredientes são escaldantes e úmidas, porque nelas são colocados alimentos gordurosos, ardentes, quentes e que têm diferentes propriedades entre si. Os alimentos em salmoura ou em vinagre são melhores e não são escaldantes.

¹⁷¹ Ver Cairus, 2006.

¹⁷² Jones nota uma lacuna no texto e opta por não traduzir, enquanto Littré e Joly utilizam a variante do manuscrito M, συγκομιστά, em contraposição da variante do manuscrito θ, δυσκόμιστα. Para Jones, “the true reading has been lost, as we need a word meaning harsh or dry”. Nota-se, ali, uma tentativa de correção do texto.

¹⁷³ Joly (1966:127) assinala aqui “uma analogia fundamentada pela aparência exterior, e nota a aparição de uma noção fortemente valorizada no inconsciente, a da vida”

¹⁷⁴ Note-se aqui novamente expressa a ideia do ventre como forno.

3.3. A ΔYNAMIS NO TRATADO

3.3.1. A ΔYNAMIS E O PROBLEMA DE CLASSIFICAÇÃO

No conjunto do *Corpus hippocraticum*, poder-se-ia inserir o catálogo aqui traduzido no conjunto dos tratados prescritivos, sobretudo ao considerar-se o viés de aplicação prática do texto. Entretanto, certos aspectos textuais levam a crer que ele possa se enquadrar não apenas nessa classificação. Assim, observando os conceitos aplicados aos alimentos – particularmente o de δύναμις –, pode-se pensar em uma espécie de exercício de escrita, um texto que exemplifica uma postura teórica. São justamente os preceitos lançados no livro I os alicerces, ou melhor, os moldes em que o tratadista tenta enquadrar os alimentos, a partir da descrição detalhada das suas δυνάμεις, que serão problematizadas neste sub-capítulo.

A proposta de codificação dos alimentos a partir das suas δυνάμεις é uma prática já instituída nos escritos da Coleção, embora as ocorrências do termo dentro da coleção sejam pouco frequentes. Conforme o estudo de Duminil (2008) sobre as ocorrências de δύναμις no *Corpus hippocraticum*, são 165, no total, as ocorrências da palavra na Coleção. No CH, o campo semântico de δύναμις é vasto. No caso do tratado *Da dieta*, também é possível perceber essa variedade de usos coexistentes. Ver-se-ão exemplificados alguns deles.

Por definição, toda δύναμις tem por capacidade produzir efeitos. No caso do uso relacionado aos alimentos e à nutrição, parece ser mais do que isso: aparece como qualidade intrínseca à composição física. A δύναμις, no *Da dieta*, está a serviço dessas categorias, as quais, por sua vez, se pautam no discurso que enquadra todos os elementos da φύσις no já citado binômio fogo-água. A observação, a descrição e a modificação dos alimentos, portanto, não apenas se pautam na ação empírica do médico, mas também na sua capacidade de organizar e de formular conceitos. O

conhecimento alegado das causas e da organização do microcosmos em relação ao macrocosmos e a aplicação dessa ordem física aos elementos que estão ao alcance do homem mediante uma τέχνη própria fundamenta discursivamente a autoridade do médico e legitima o seu lugar de fala.

No livro I do *Da dieta*, define-se a escrita como a δύναμις, o poder de relembrar o passado. Não é apenas isso: o fato de refletir sobre a própria escrita e colocá-la numa posição de comparação com a medicina e com as outras τέχναι (cap. 23) mostra com clareza a pretensão do lugar do autor: “Γραμματικὴ τοιόνδε σχημάτων σύνθεσις, σημήϊα φωνῆς ἀνθρωπίνης, δύναμις τὰ παροιχόμενα μνημονεῖσαι.”¹⁷⁵ (“A escrita é assim: uma combinação de figuras, sinais da voz humana, a capacidade de relembrar os feitos passados.”)

A δύναμις, assim, pode ser entendida a qualidade da φύσις passível de ser modificada pela ação humana. Numa escala gradativa, pode-se dizer que a δύναμις dos alimentos conforma a esfera mais próxima do humano, porquanto permite uma total intervenção, enquanto que outros elementos, tais como fatores ambientais (presentes nos capítulos 37 e 38 do tratado) ou mesmo os sonhos, dos quais trata o livro IV do tratado, são apenas passíveis de observação:

Χωρέων δὲ θέσιν καὶ φύσιν ἐκάστων ὧδε χρὴ διαγινώσκειν. Κατὰ παντὸς μὲν εἰπεῖν ὧδε ἔχει· ἢ πρὸς μεσημβρίην κειμένη θερμότερη καὶ ξηρότερη τῆς πρὸς τὰς ἄρκτους κειμένης, διότι ἐγγυτέρω τοῦ ἡλίου ἐστίν. Ἐν δὲ ταύτησι τῆσι χώρησιν ἀνάγκη καὶ τὰ ἔθνεα τῶν ἀνθρώπων καὶ τὰ φυόμενα ἐκ τῆς γῆς ξηρότερα καὶ θερμότερα καὶ ἰσχυρότερα εἶναι ἢ ἐν τῆσιν ἐναντίησιν.¹⁷⁶

A localização das regiões e a natureza de cada uma delas é preciso conhecer da seguinte forma. Em geral, pode-se dizer isto: a que se situa ao sul é mais quente e mais seca do que

¹⁷⁵ *Da dieta*, I,23

¹⁷⁶ *Da dieta*, 37Littre.

aquela que se situa ao norte, porque está mais próxima do sol. Nessas regiões, é necessário que tanto as raças dos homens quanto o que da terra cresce sejam mais secos, quentes e fortes do que nas regiões contrárias.

Esse capítulo, assim como o 38, que trata dos ventos, sugere uma relação com o tratado *Dos ares, águas e lugares*. Joly (1960:93 sq) sustenta a hipótese de se tratar de uma coincidência parcial, diferente da de M. Pohlenz, que trata as similitudes com aquele tratado partindo da ideia de se tratar influência direta de um sobre o outro. Para Joly, a leitura de Pohlenz é tão equivocada quanto a de um leitor desinformado que não leva em consideração que “*AAL* representa, sem dúvida, uma reação contra toda uma literatura anterior mais sistemática, mais *a priori* e menos informada por observações precisas” (1960:95). Nesse sentido, afirma que o *Da dieta* pertence a uma mentalidade anterior, uma vez que a “época dos fisiólogos é anterior àquela da medicina de observação científica de Cós”, relembrando a influência da escola de Anaxágoras no tratado, e, no capítulo 38 do *Da dieta*, encontra mais um indício:

Περὶ δὲ πνευμάτων ἦντινα φύσιν ἔχει καὶ δύναμιν ἕκαστα, ὧδε χρὴ διαγινώσκειν. Φύσιν μὲν ἔχει τὰ πνεύματα πάντα ὑγραίνειν καὶ ψύχειν τὰ τε σώματα τῶν ζώων καὶ τὰ φυόμενα ἐκ τῆς γῆς διὰ τὰδε· ἀνάγκη ἐστὶ τὰ πνεύματα ταῦτα πάντα πνέειν ἀπὸ χιόνος καὶ κρυστάλλου καὶ πάγων ἰσχυρῶν καὶ ποταμῶν καὶ λιμνέων καὶ γῆς ὑγρανθείσης καὶ ψυχρανθείσης. [...] ὥσπερ γὰρ καὶ τοῖσι ζώοισι πνεῦμα ἔνεστιν, οὕτω καὶ τοῖσιν ἄλλοισι πᾶσι, τοῖσι μὲν ἔλασσον, τοῖσι δὲ κατὰ μέγεθος. Φύσιν μὲν οὖν ἔχει ψύχειν καὶ ὑγραίνειν τὰ πνεύματα πάντα. Διὰ θέσιν δὲ χωρίων καὶ τόπων, δι' ὧν παραγίνεται τὰ πνεύματα ἐς τὰς χώρας ἐκάστας, διάφορα γίνεται ἀλλήλων, ψυχρότερα, θερμότερα, ὑγρότερα, ξηρότερα, νοσερώτερα, ὑγιεινότερα.

Sobre os ventos, qual seja a natureza e propriedade que cada um tem, é preciso conhecer desta forma. Todos os ventos

têm a natureza de umedecer e refrescar tanto os corpos dos animais e o que cresce da terra por isto: forçosamente, todos esses ventos sopram da neve e do gelo e de colinas fortes, de rios, de lagos e da terra úmida e fria. [...] Pois assim como há ar no interior dos animais, dessa forma, em todas as outras coisas, em uns, menos, em outros, mais. Todos os ventos, então, tem a natureza de resfriar e umedecer. Através da localização das regiões e lugares através daqueles que originam os ventos para cada região, são diferentes entre si, mais frios, mais quentes, mais úmidos, mais secos, mais doentios, mais saudáveis.

Dessa forma, é possível perceber que as propriedades frio, quente, úmido e seco, assim como os efeitos correspondentes (resfriar, esquentar, umedecer e secar) são aplicáveis a todos os elementos da φύσις que compõem a dieta.

Há, no entanto, outra ordem de δυνάμεις que não se encaixa nessas categorias, nem tem aparente relação direta (pelo menos, não explícita) com elas: é o caso dos efeitos provenientes de uma simples observação. Assim, o fato de um alimento ser laxante, prender, ser diurético, dificultar a micção, ser escaldante, provocar flatulência, ser purgante, nutrir, provocar refluxo, conturbar o ventre etc., parece não depender tanto de concepções físicas quanto os outros efeitos (esquentar, esfriar, umedecer, secar), aplicando-se aos efeitos mais facilmente verificáveis dos alimentos no corpo, porquanto todos eles aparecem como sintomas visíveis. O passo além, a “síntese superior”, portanto, parece ser a aplicação das teorias cosmológicas, o que também se configura como um diferencial entre o médico e o ‘charlatão’¹⁷⁷.

Essa ideia pode ser percebida em algumas passagens ao longo do tratado, como no capítulo 56, em que ambos tipos de efeitos se combinam, sem entretanto explicitar uma relação direta entre a composição física do alimento e o seu efeito fisiológico:

¹⁷⁷ Um estudo interessante sobre esse assunto é o de Lesley Dean Jones, “Literacy and the Charlatan in Ancient Greek Medicine”, de 2003, já citado no capítulo anterior desta Dissertação.

Τὰ γλυκέα καὶ τὰ δριμέα καὶ τὰ ἀλυκὰ καὶ τὰ πικρὰ καὶ τὰ αὐστηρὰ καὶ τὰ σαρκώδεα θερμαίνειν πέφυκε, καὶ ὅσα ξηρά ἐστι καὶ ὅσα ὑγρά. Ὀκόσα μὲν οὖν ξηροῦ μέρος πλέον ἔχει ἐν αὐτέοισι, ταῦτα μὲν ξηραίνει καὶ θερμαίνει· ὀκόσα δὲ ὑγροῦ μέρος ἔχει πλέον, ταῦτα πάντα θερμαίνοντα ὑγραίνει καὶ διαχωρέει μᾶλλον ἢ τὰ ξηρά· τροφήν γὰρ μᾶλλον ἐς τὸ σῶμα διδόντα, ἀντίσπασιν ποιέεται ἐς τὴν κοιλίην, καὶ ὑγραίνοντα διαχωρέει.

Os alimentos doces, picantes, salgados, acres e carnosos esquentam por natureza, tanto os que são secos quanto os que são úmidos. Todos aqueles que neles mesmos têm uma parte repleta de seco, esses ressecam e esquentam; aqueles que têm em si uma parte repleta de úmido, todos esses umedecem quando esquentam e são mais laxantes do que os secos, pois ao dar ao corpo mais nutrição, conturbam na barriga e ao umedecer fazem laxar.

Retomando o preâmbulo do livro I (cap.2), o autor declara que é preciso conhecer a natureza do homem, suprimir a δύναμις daquilo que é forte e dar força, ἰσχὺς, àquilo que é fraco, no momento oportuno. Duminil (2008:19) assinala nessa passagem uma equivalência entre os termos δύναμις e ἰσχὺς.

A δύναμις dos alimentos caracteriza-se por ser uma qualidade particular passível de total modificação:

Οὔκουν δεῖ τὴν δύναμιν μούνον αὐτέων γινῶναι τοῦ τε σίτου καὶ τοῦ πόματος καὶ τῶν ζώων, ἀλλὰ καὶ τῆς πατρίδος ὀκόθεν εἰσίν. Ὀκόταν μὲν οὖν βούλωνται τροφήν ἰσχυροτέραν τῷ σώματι προσενεγκεῖν ἀπὸ τῶν αὐτῶν σίτων, τοῖσιν ἐκ τῶν ἀνύδρων χωρίων χρηστέον καὶ σίτοισι καὶ πόμασι καὶ ζώοισιν· ὀκόταν δὲ κουφοτέρη τροφή καὶ ὑγροτέρη, τοῖσιν ἐκ τῶν ἀρδομένων χρηστέον.

Então não apenas é preciso conhecer somente a propriedade dos alimentos, das bebidas e dos animais, mas também de onde elas provêm. Quando se deseja oferecer ao corpo uma nutrição mais forte a partir dos mesmos alimentos, deve-se usar as farinhas, bebidas e animais das regiões secas, e quando se deseja uma nutrição mais leve e úmida, deve-se usar aqueles das regiões irrigadas.

A δύναμις, desse modo, é a força que é capaz de produzir efeitos precisos. Seja de alguma forma modificada pelo homem, seja ela imutável, seja como capacidade de movimento da φύσις. De todo modo, descrever as várias formas da δύναμις tem por fundo a capacidade de observação, de modificação e de apropriação.

4. CONCLUSÃO: AS FORMULAÇÕES DISCURSIVAS ACERCA DA DIETA

Para além da prática, a dieta é um emblema, sobretudo a dieta alimentar. Um emblema de uma nova concepção de saúde, de uma nova concepção de cidade, de uma nova concepção de mundo, em que, por meio de ações de preenchimento e esvaziamento, busca-se o equilíbrio em suas variadas formas, da saúde à democracia. A dieta opõe-se não ao ἐπαιδός, o encantamento, mas ao φάρμακον, cujo uso exagerado era o principal motivo da discordância com a rival escola de Cnido.

Assim, a Dissertação que aqui se encerra procurou traçar um percurso em que foram observadas as relações inter e intra-textuais do tratado, mostrando como as ideias ali contidas fazem parte de um discurso maior, que dialoga com aspectos e fundamentos da cultura na qual estava inserido.

Procurou-se, portanto, elencar um repertório de interlocuções que permitem observar a construção de um instrumental próprio do texto, através da aplicação desse instrumental a cada elemento constituinte da dieta; de apropriações de ideias, que, poder-se-ia dizer, circulavam em ambientes em que se tentava reformular uma concepção de mundo em detrimento de uma nova ordem política. Dessa forma, ao destrinchar-se cada um desses elementos e as ideias circundantes a eles, buscou-se estabelecer os possíveis diálogos e recepções do tratado, principalmente no que diz respeito à concepção cosmológica que coloca o fogo e a água no seu centro.

Esses diálogos, observados na composição interna do tratado, aliam-se à alegação do conhecimento das causas, efeitos e funcionamento do corpo, e esse conhecimento sustenta o campo de ação do médico, como uma das formas de legitimar seu lugar de fala.

Quanto ao projeto de legitimação, não se deve entender o lugar de fala como um fruto desse conhecimento, mas ao contrário: a partir do seu lugar social, o médico pode reformular as suas bases e incorporar esses elementos a uma prática de escrita, nesse então ainda em construção. No âmbito da prática da medicina, o médico, um ἰατρός, como alguém que tem o poder de curar, tem o seu lugar garantido. Sem embargo, no âmbito da instituição de uma prática escrita, parece necessário que haja um discurso tão efetivo quanto a prática da cura.

O *Da dieta* cumpre assim a sua proposição de fazer uma “síntese superior” à dos seus predecessores. O caso do *Da dieta nas doenças agudas*, em que o que está em jogo é a efetividade da dieta frente à do φάρμακον, também necessita um discurso que sustente tal eficácia. Essa eficácia, nesse caso específico, encontra-se na ordem da cura e não na da fundamentação teórica, como se observa no *Da dieta*, uma vez que as doenças requerem meios eficazes que ajam contra o seu avanço. Nesse tratado, vê-se sob ataque direto o lugar do ἰατρός como agente de cura, cujo instrumento terapêutico principal é a dieta.

O discurso sobre a dieta coloca várias questões de fronteira: fronteira dentro da medicina, distinguindo posturas das escolas de Cós e de Cnido; fronteiras entre a medicina e seu exterior, delineando um campo social a partir da distinção entre o ἰατρός e o ἰδιώτης, entre a mesa do prazer e da fome e a mesa dietética, e finalmente fronteiras fora da medicina, inscrevendo-se no prélio entre a tradição e inovação, onde a dieta enfileirava-se ao lado de todas as ideias que se identificavam com uma ordem políade pautada discursivamente pelo equilíbrio e pelo tribunal.

A ἀρχή, peça fundamental de uma tradição cosmológica, cede lugar, no *Da dieta*, à δύναμις. Assim, o princípio desvincula-se da ideia de começo, para centrar-se em seu traço de potência. A δύναμις, o princípio potente, também está claramente divorciado da potência de comando, presente no alossema de ἀρχή.

Assim como os tratados hipocráticos, que, no prélio dialógico, reivindicam um campo social por meio da escrita, esta Dissertação também coloca a letra à serviço do

debate, procurando seu lugar na tradição dos συγγράματα. Se não puder ter a eficácia da δύναμις – potência, que seja, então a mesma e outra δύναμις, mas enquanto possibilidade.

5. BIBLIOGRAFIA

Inclusive alguns textos do Corpus hippocraticum, os textos gregos utilizados nesta Dissertação foram retirados do CD-ROM Thesaurus Linguae Graecae (<http://www.tlg.uci.edu/>). Os textos do Corpus hippocraticum seguem, todos eles, o estabelecimento de Émile Littré.

AMOURETTI, M.-C. “Cidades e campos gregos”. In: Flandrin, J.-L. e Montanari, M., *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.137-154.

ANDREYEV, V. N. ‘Some aspects of agrarian conditions in Attica in the fifth to third centuries B.C.’ *Eirene* 12, p.5-46.

ANDREWS, A.C. “Celery and Parsley as Foods in the Greco-Roman Period.” *Classical Philology*, vol. 44, n. 2, 1949, p.91-99

_____. “Orach as the Spinach of the Classical Period.” *Isis*, vol. 39, n. 3, 1948, p.169-172.

_____. “Hyssop in the Classical Era.” *Classical Philology*, vol. 56, n. 4, 1961, p.230-248.

_____. “Marjoram as a Spice in the Classical Era.” *Classical Philology*, vol. 56, n. 2, 1961, p.73-82.

_____. “The Mints of the Greeks and Romans and Their Condimentary Uses.”

Osiris, vol. 13, 1958, p.127-149.

_____. “Greek and Latin Mouse-Fishes and Pig-Fishes.” *Transactions and*

Proceedings of the American Philological Association, vol. 79, 1948, p.232-

253

_____. “Thyme as a Condiment in the Graeco-Roman Era.” *Osiris*, vol. 13,

1958, p.150-156

ARISTÓTELES. *Ética a Nicômaco*. Trad. Leonel Vallandro Gerd Bornheim da
versão inglesa de W. D. Ross. São Paulo: Abril Cultural, 1973.

_____. *Problema XXX, 1: O homem de gênio e a melancolia*. Introdução,

tradução e notas de Jackie PIGEAUD. Rio de Janeiro: Lacerda, 1998.

_____. *Retórica*. Madrid, Alianza, 2001.

_____. *Histoire des animaux*. Texte établi et traduit par LOUIS, P. Paris: Les

Belles Lettres, 1964. 3t.

BERTHIAUME, G. *Les rôles du mageiros*. Leiden: Brill, 1982.

BOURDIEU, P. *Coisas ditas*. São Paulo: Brasiliense, 2004.

_____. *Razões Práticas: sobre a teoria da ação*. Campinas: Papyrus, 1996.

BROTHWELL, D. & BROTHWELL, P. *Food in Antiquity: A Survey of the Diet of Early Peoples*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press, 1998.

BYL, Simon. “Le vocabulaire de l’intelligence dans le chapitre 35 du livre I du traité du Régime”. *Revue de philologie, de littérature et d’histoire anciennes*, 2002 – t.LXXVI. p.217-224.

CAIRUS, Henrique Fortuna. *O vocabulário fisiológico do tratado hipocrático Da natureza do homem*. Dissertação de Mestrado em Letras Clássicas. Rio de Janeiro: Faculdade de Letras da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1994.

_____. Os limites do sagrado na nosologia hipocrática. Tese de Doutorado em Letras Clássicas. Rio de Janeiro: Faculdade de Letras da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 1999.

_____. “A alma do corpo e o corpo da alma entre os gregos antigos”. In: *Calíope Presença clássica*. n.15, dez. 2006. p.72-90.

_____ & RIBEIRO Júnior, Wilson A. *Textos hipocráticos: o doente, o médico, a doença*. Rio de Janeiro: Ed.Fiocruz, 2005.

CANGUILHEM, Georges. *O normal e o patológico*. Trad. Maria Thereza Redig de Carvalho Barrocas. 3ª ed. revista e aumentada. Rio de Janeiro: Forense, 1990.

CALAME, Claude, *Masks of Authority. Fiction and Pragmatics in Ancient Greek Poetics*. Translated from the French by Peter M. Burk. Ithaca: Cornell University Press, 2005.

_____. *The craft of poetic speech in Ancient Greece*. Trad. Orion, Janice. Cornell: Cornell University Press, 1995.

_____. *Thésée et l'imaginaire athénien: Légende et culte en Grèce antique*. Lausanne: Sciences humaines, Editions Payot Lausanne, 1990.

CORNFORD, F. *Principium sapientiae: as origens do pensamento grego*. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1989.

DALBY, A. *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. New York: Routledge, 1996.

DAVIDSON A. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press, 1999.

DEAN-JONES, L. "Literacy and the Charlatan in Ancient Greek Medicine". In: YUNIS, H. *Written Texts and the Rise of Literate Culture in Ancient Greece*. Cambridge: Cambridge University Press, 2003. p.97-121.

DELATTRE, Daniel. "Les pythagoriciens rédents". In: DUMONT, Jean-Paul (ed.). *Les présocratiques*. Paris: Gallimard, 1988.

- DETIENNE, M. *Os mestres da verdade na Grécia Arcaica*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1988.
- DETIENNE, M. *Les jardins d'Adonis*. Paris: Gallimard, 1972.
- DETIENNE, M. & VERNANT J-P. *La cuisine du sacrifice*, Paris: Gallimard, 1979.
- DETEL, W. *Foucault and classical antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
- DUMINIL, M.-P. “Les emplois de *dynamis* dans le Corpus hippocratique”. In: CRUBELLIER, M. *et alii. DUNAMIS: autour de la puissance chez Aristote*. Louvain: Peeters, 2008. p.15-25.
- DUPONT, F. *L'invention de la littérature: de l'ivresse grecque au texte latin*. Paris: La découverte, 1998.
- EDELSTEIN, L. *Ancient medicine*. Baltimore: The John Hopkins Press, 1967.
- FOUCAULT, M. *História da sexualidade*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1988. 3v.
- GARCÍA SOLER, M. J. *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid: Biblioteca Nueva, 2001.
- GARNSEY, P. *Cities, Peasants and Food in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

_____. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

GIL, Luis. *Therapeia: La medicina popular en el mundo clásico*. Madrid: Guadarrama, 1969.

GOODY, J. *Cooking, Cuisine and Class*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GRANT, M. *Galen on Food and Diet*. New York: Routledge, 2000.

GULICK, C. B. *Athenaeus: The Deipnosophistae*. London: Harvard University Press, 1927-50.

HEINIMANN, F. *Nomos und physis. Herkunft und Bedeutung einer Antithese im griechischen Denken des 5. Jahrhunderts*, Schweiz. Beitr. z. Altert. Wiss., H. 1 Basel, 1945. (Versão de Mauro Engelmann).

HERODOTE. *Histoires*. Texte établi et traduit par Ph.-E. LEGRAND. Paris: Les Belles Lettres, 1946. 11vols.

HIPPOCRATES. With an english translation by W.H.S. JONES and E.T. WITHINGTON. London/Cambridge, Loeb Classical Library, 1923-92.

_____. *On Ancient Medicine*. Translated with introduction and commentary by SCHIEFSKY, M.J. Leiden/Boston: Brill, 2005.

HOMERO. *Ilíada*. Trad. Carlos Alberto Nunes. Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.

_____. *Odisséia*. Trad. Carlos Alberto Nunes. Rio de Janeiro: Ediouro, 2001.

JAEGER, W. 'A medicina como Paideia.' In: *Paideia: a formação do homem grego*.

Trad. Artur M. Pereira. São Paulo: Martins Fontes/Universidade de Brasília, 1986. p.687-725.

JOLY, Robert. *Le niveau de la science hippocratique*. Paris: Les Belles Lettres, 1966.

_____. *Recherches sur le traité pseudo-hippocratique "Du régime"*. Paris: Belles Lettres, 1960.

_____. "Platon, Phèdre et Hippocrate: vingt ans après". In: *La collection hippocratique et son rôle dans la médecine: Colloque Hippocratique de Strasbourg*. Lieden: E.J.Brill, 1975. p.407-21.

_____. "Un peu d'epistémologie historique pour hippocratisants". In: *Hippocratica: Colloque Hippocratique de Paris*. Paris: Centre National de La Recherche Scientifique, 1980. p.285-99.

JOUANNA, J. *Hippocrate*. Paris: Fayard, 1992.

_____. *Hippocrate et l'École de Cnide*. Paris: Les Belles Lettres, 1974.

_____. Ippocrate e il sacro. In: *Koinônia* (12). Milano, 1988, p.91-113.

_____. La naissance de l'art médical occidental. In: GRMEK, Mirko D. (org.) *Histoire de la pensée médicale en Occident. Antiquité et Moyen Âge*. Paris: Seuil, 1995. p.25-66.

KIRK, G.S. *El mito. Su significado y funciones en la Antigüedad y otras culturas*. Barcelona: Ediciones Paidós, 1985 (1970).

KIRK, G.S., RAVEN, J.E., SCHOFIELD, M. *Os filósofos pré-socráticos*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1994.

KOSELLECK, R. *Uma história dos conceitos: problemas teóricos e práticos*. Estudos Históricos. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p.134-146.

LAÍN ENTRALGO, P. *La medicina hipocrática*. Madrid: Alanza Universidad, 1987.

LÉVI-STRAUSS, C. *Mythologies*. 4 vols. Paris: Plon, 1964.

_____. 'Le cru, l'enfant grec et le cuit'. In: LE GOFF e NORA (eds.), *Faire d'histoire*, III. Paris: Gallimard, 1974, p.137-168.

LINNÉ, C.A. *Sytema Vegetabilium secundum classes, ordines, genera, species, cum characteribus et differentiis*. 15a. ed. Paris: Didot Junior, 1798.

MAZZINI, I. “A alimentação e a medicina no mundo antigo”. In: Flandrin, J.-L. e Montanari, M., *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p.254-265.

MORITZ, L.A. “ΑΛΦΙΤΑ – a note.” *The Classical Quarterly*, 43. 1949. p.113-117

_____. “Husked and ‘Naked’ Grain.” *The Classical Quarterly, N.S.*, v.5, n.3/4, 1955, p.129-134.

OEUVRES complètes d'Hippocrate. Traduction, introduction et notes philologiques par Émile LITTRÉ. Paris, Academie Royale de Médecine, tomo I, 1839; tomo II, 1840; tomo IV, 1844; tomo VI, 1849; tomo VII, 1851; tomo VIII, 1853; tomo IX, 1861a; tomo X, 1861b.

PELLEGRIN, Pierre. Médecine hippocratique et philosophie. In: HIPPOCRATE. *De l'art médical*. Paris: Le livre de poche, 1994. p.14-40.

PIGEAUD, Jackie. *Folie et cures de la folie chez les médecins de l'antiquité gréco-romaine: la manie*. Paris: Les Belles Lettres, 1987.

PLATÃO. *A República*. Introdução, tradução e notas de Maria Helena da Rocha Pereira. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1990.

POWELL, O. *Galen: on the Properties of Foodstuffs*. Cambridge University Press, 2003.

ROTHWELL, K. *Nature, culture and the origins of Greek comedy*. Cambridge, Cambridge University Press, 2006.

SLATER, W.J. *Dining in Classical Context*. Ann Arbor, MI: University of Michigan Press, 1991.

SPARKES, B. "The Greek kitchen". *Journal of Hellenic Studies*, 82, p.121-37, 1962.

TRATADOS hipocráticos. Tradução, introduções e notas por Carlos GARCÍA GUAL (org.), Maria D. NAVA, J. LÓPEZ FÉREZ, B. ÁLVARES CABELLOS et alii. Madrid: Gredos, 1983-1990. 6 vols.

TOTELIN, L.M.V. *Hippocratic Recipes: Oral and Written Transmission of Pharmacological Knowledge in Fifth- and Fourth-Century Greece*. Leiden/Boston: Brill, 2009.

VAN DER EIJK, P. (Ed.) *Hippocrates in context*. Leiden: Brill, 2005.

_____. *Medicine and Philosophy in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.

WILKINS, J. *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford University Press, 2000.

_____. 'Hygieia at dinner and at symposium' in KING, H. (ed.) *Health in Antiquity*. London: Routledge, 2005. p.136-149.

WILKINS, J., HARVEY, P. & DOBSON, M. *Food in Antiquity*. Exeter: Exeter University Press, 1995.

WILKINS, J. & HILL, S. *Food in the Ancient World*. UK: Blackwell, 2006.