

DIMENSÕES SIMBÓLICAS E CULTURAIS DO USO DE FLORES NA ALIMENTAÇÃO DOS POVOS CELTAS NA ANTIGUIDADE

SYMBOLIC AND CULTURAL DIMENSIONS OF THE USE OF FLOWERS IN THE FEEDING OF ANCIENT CELTIC

Rachel Lopes Telésforo*
contato@cozinhadojardim.com

Fabiana Bom Kraemer**
fabianabkraemer@gmail.com

Maria Cecilia***
ceciliapilla@gmail.com

RESUMO: Este texto pretende compreender a presença das flores na alimentação celta, na região ibérico-portuguesa, no período pré-romano, a partir do século VI a.C. Para tanto, caracteriza-se por ser uma pesquisa qualitativa de caráter bibliográfico, utilizando fontes secundárias, como artigos científicos, livros e capítulos de livros sobre a temática proposta. Parte do pressuposto de que a alimentação, de acordo com um sistema simbólico, influencia escolhas e classificações que organizam as diversas visões de mundo. Para tanto, analisa os ritos realizados no povoado celta no período selecionado, bem como as práticas alimentares no que tange ao uso das flores na alimentação. Por fim, afirma que as práticas alimentares são reveladoras do funcionamento de uma sociedade.

PALAVRAS-CHAVE: Simbologia, Patrimônio cultural celta, História e cultura da alimentação.

ABSTRACT: The text analyzes the participation of flowers in Celtic food, in the Portuguese Iberian region, in a pre-Roman period, from the 6th century BC. It is a qualitative research, characterized by a bibliographic study, using secondary sources, scientific articles, book chapters and books, on the proposed theme. Understand food from a symbolic system, of choices and uses that are organized in different views of the world. We started an analysis with a description of the rites performed in the Celtic village, in the selected period and in the following periods, with an analysis of eating practices regarding the use of flowers in food. Finally, we affirm that eating practices reveal the functioning of a society.

KEYWORDS: Symbology, Celtic cultural heritage, History and culture of food.

Introdução

Os povos celtas, que viveram na Antiguidade, realizaram diversos movimentos migratórios relacionados à busca por melhores realidades alimentares, especialmente a partir

* Doutoranda na área de Alimentação e Cultura, pelo Instituto de Nutrição do Centro Biomédico da UERJ. Mestra em Direito da Regulação pela Fundação Getúlio Vargas (FGV/RJ).

** Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro, UERJ (2014) modalidade sanduíche no Departamento de Antropologia Médica da Universitat Rovira i Virgili, Espanha. Professora adjunto, regime de dedicação exclusiva, da UERJ, docente e coordenadora acadêmica do Programa de Pós-graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da UERJ, pesquisadora no Núcleo de Estudos sobre Cultura e Alimentação (NECTAR/UERJ).

***Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná (2004). Atualmente é professora Adjunta III da Pontifícia Universidade Católica do Paraná, onde também é Coordenadora do Programa de Pós-Graduação – Mestrado em Direitos Humanos e Políticas Públicas e professora das disciplinas de Teoria dos Direitos Humanos e História dos Direitos Humanos.

do século IV a.C. Para entendermos esses movimentos, temos de considerar primeiramente que as campinas deram lugar às florestas no período mesolítico europeu, quando as latitudes médias da Europa passaram a ter clima temperado úmido devido ao derretimento das geleiras, cujo recuo foi progressivamente acentuado a partir do ano 8.000 a.C. Com o adensamento da vegetação, instalou-se a fauna característica das florestas – cervos, javalis, cabritos –, que tornou outras formas de vida abundantes, além dos vegetais, já então utilizados (FLANDRIN; MONTANARI, 2018).

Apesar de nas florestas temperadas existirem grandes animais para a caça e recursos aquáticos, como peixes em algumas áreas, em outras regiões não era possível encontrar facilmente tais fontes de alimento, o que levava os celtas a realizarem migrações regionais. Além disso, esse povo optava por explorar uma variedade de vegetais:

Em outras áreas, contudo, principalmente, mas não exclusivamente na região mediterrânea, os grupos mesolíticos foram obrigados a explorar toda uma variedade de espécies animais e vegetais muito pequenas: moluscos, assim como lentilhas, ervilhas, frutos e espécies vegetais que não apenas demandam muito tempo de coleta, mas também de preparação. (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 38).

A grande mobilidade de grupos que se instalavam para usufruir dos recursos locais revela uma economia que não era abundante e necessitava de uma suplementação de vegetais apesar da existência de animais nas regiões do mesolítico.

No período seguinte, neolítico, observa-se uma lenta mudança em várias partes do mundo, inclusive na Europa, que foi transformando as comunidades caçadoras, pescadoras e coletoras em agricultoras, com manejo dessa agricultura e domesticação de animais, sendo introduzida “oficialmente” a cultura dos cereais e vegetais. (BROTHWELL, 1971). A agricultura era realizada em assentamentos de terra, próximo aos locais onde seriam feitas as colheitas (TANNAHILL, 1988) com técnicas e métodos específicos para armazenamento de grãos, inclusive com construções próprias, como pisos elevados para melhor aeração e proteção contra roedores, conforme apresentam as descobertas arqueológicas. (DA SILVA, 2009).

A partir da era paleolítica, observa-se o desenvolvimento técnico desses povos em relação a suas escolhas alimentares, à conservação e a formas de cocção e preparo de alimentos – além de vínculos econômicos. As caçadas passaram a ser incluídas como práticas ritualísticas e de organização para aproveitamento total das partes da presa, como carne,

gordura, tendões, couro, entre outras. A carne era estocada e conservada por secagem, defumação, congelamento em subsolo ou lagos. Após esse processo, podia ser consumida de diferentes formas: seca; reidratada por meio de fervura feita em recipientes feitos com cascas de madeira ou couro; levada ao fogo diretamente ou dentro de bolsas estomacais de animais; assada no fogo, utilizando como espeto os ossos dos próprios animais. (FLANDRIN; MONTANARI, 2018).

Costuma-se dizer que as escolhas alimentares se diversificaram, provavelmente, devido às preferências culturais, e que se a alimentação em algum momento correspondeu somente às necessidades de sobrevivência, aos poucos se tornou progressivamente uma expressão cultural e até mesmo uma relação de poder.

Como resposta às necessidades individuais, a alimentação torna-se progressivamente elemento essencial da estruturação dos grupos, de expressão de uma identidade própria e origem de um pensamento simbólico. Esta evolução manifesta-se muito claramente, do ponto de vista arqueológico, nas próprias opções pelos alimentos e na maneira de consegui-los. (FLANDRIN; MONTANARI, 2018, p. 38).

Os hábitos alimentares de um grupo social sugerem um conjunto de valores que norteiam a vida dele como um todo, passando por questões religiosas e culturais, distinções sociais, étnicas, regionais e de gênero, problemas ambientais, desenvolvimento econômico e relações de poder.

A alimentação, e aqui chamamos atenção para o consumo das flores comestíveis, envolve um sistema simbólico, escolhas e classificações que organizam as diversas visões de mundo. (HERNÁNDEZ, 2005; MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012). A forma de alimentação revela então vestígios culturais. Afinal, a formação do gosto alimentar não se dá exclusivamente por seu aspecto nutricional e biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças nos hábitos alimentares têm origem na dinâmica social. Ou seja, alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social e nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. Nesse sentido, o que se come é tão importante como quando, onde, como e com quem se come, sendo esse o lugar da alimentação na história. (DOS SANTOS, 2005).

A alimentação é aqui entendida como manifestação cultural importante e por isso podemos considerá-la um patrimônio cultural. A identidade, o sabor e o saber fazer que

qualificam a culinária como patrimônio imaterial de uma cultura, se não registrados, podem se perder (GIUSTINA; SELAU, 2009), sendo importante a preservação desses elementos materiais e imateriais das culturas alimentares para o fortalecimento da identidade, da cultura e das práticas alimentares.

Assim, nosso objetivo é analisar a presença das flores na alimentação celta, na região ibérica portuguesa, no período pré-romano, a partir do século VI a.C. Para melhor compreender os bens culturais, consideramos importante entender os valores e significados neles investidos e a cultura material, como os alimentos em si e os utensílios culinários, que lhe fundamenta. Desta maneira, optamos por uma modalidade textual de ensaio analítico, com ênfase na argumentação e interpretação, e recorreremos a estudo bibliográfico sobre o tema por meio de pesquisas em artigos científicos e livros, envolvendo o período celta e questões pertinentes às práticas alimentares.

A seguir, apresentaremos uma descrição dos ritos realizados no povoado celta no período selecionado para o estudo e faremos uma análise de tais práticas no que tange ao uso das flores na alimentação.

Flores e rituais no povoado celta da região ibérica portuguesa

Os celtas fazem parte de uma das mais antigas civilizações do Velho Mundo e se originaram no século VI a.C., quando suas tribos começaram a se espalhar por grande parte do oeste europeu, durante o desenvolvimento da Idade do Ferro. O avanço territorial dos celtas teve origem na necessidade básica de alimentação e recursos alimentares. Seus assentamentos inicialmente se localizavam em campos abertos próximo aos locais onde existia possibilidade de colheita. (TANNAHILL, 1971).

Cabe ressaltarmos que os termos “celtas” e “céltico” estão em transformação, se levarmos em consideração estudos sobre celtas nos últimos vinte anos, que envolvem linguística, literatura comparada, mídia, história, política ou arqueologia. (TACLA; JOHNSTON, 2018). De acordo com Dietler, o surgimento das denominações “povo celta” e “celta” remonta a passagens históricas:

O termo celta primeiro apareceu historicamente durante o século seis a.C., nos trabalhos do geógrafo grego chamado Hecateu de Mileto, que menciona um “povo bárbaro” com nome “Keltoi” vivendo perto da região da Ligúria, perto de Marselha. Um século depois, Heródoto escreve que perto do rio

Danúbio tinha sua nascente dentro do território celta. Os celtas, então, se tornaram para o mundo mediterrâneo, o primeiro povo estrangeiro em sua fronteira norte a sair das névoas da pré-história com uma identidade aparentemente coerente. No quarto século a.C., grupos desses povos cruzaram os Alpes para travar uma guerra contra o mundo clássico. Desde esse tempo até o primeiro século a.C., quando o Império Romano se expandiu militarmente para incorporar a maioria desses povos em sua esfera de hegemonia (DIETLER, 1994, p. 585, tradução nossa).

A unidade básica da organização social dos celtas ou célticos eram os clãs, ou seja, conjuntos de famílias que viviam em terras agrícolas, compartilhando o gado, a cultura e o idioma. (ELIADE, 1979). A celtização do norte e noroeste de Portugal, por exemplo, remonta à identidade étnica dos galaicos brácaros, que passaram a ocupar regiões além das divisões dos rios Danúbio e Saona, como pode ser observado pela presença de objetos encontrados em sítios arqueológicos nas regiões de Portugal, além de Irlanda e Grã-Bretanha, antes de os celtas serem derrotados pelos exércitos romanos (CUNLIFFE, 2010).

Os povos celtas, segundo Back (2009), primavam pela utilização de elementos da natureza em sua alimentação, como grãos, frutos e flores, seja por honraria às divindades ligadas ao meio ambiente, seja pela necessidade de recorrer à plantação para complementar a alimentação, que não era tão abundante. Isso levou, como já foi dito, à grande mobilidade desses grupos. (FLANDRIN; MONTANARI, 2018). Era considerada comum, portanto, a associação entre a natureza e a alimentação, especialmente devido aos ritos e comemorações, nos quais eram oferecidos alimentos às divindades. Nas atividades cerimoniais, as flores eram dadas como oferenda para as divindades. Estas, uma espécie de “deusa-mãe” para os celtas, eram representadas por três mulheres carregando peixes, cestas de frutas e flores. Os antigos celebravam a fertilidade durante os festejos de primavera, pela renovação da natureza e nas demais celebrações. (BACK, 2009).

É possível identificar nos celtas, como outros autores já analisaram em diferentes sociedades, a importância da construção dos corpos por meio dos rituais (SEEGER; DA MATTA; DE CASTRO, 1987), entendendo-os, no sentido assinalado por Mauss (1966), como elementos não apenas físicos, mas também morais. Nesse sentido, o símbolo floral nesses rituais é revestido de significados que podem estabelecer uma ponte entre natureza e sexualidade. Tais celebrações ocorrem conforme os ciclos e colheitas da terra. As comemorações em ritos são momentos considerados sagrados e podem ser vistas como representações simbólicas

que remetem a uma comparação entre o ciclo da natureza e o ciclo de vida dos participantes. (SOARES, 2007).

Durkheim (2002) dá aos ritos um caráter social e os categoriza como religiosos. Para ele, ritos e mitos traduzem uma forte necessidade humana, sendo o contexto da coletividade o que mais se caracteriza em sua visão, ou seja, os indivíduos se reúnem em grupos e praticam manifestações rituais. É por meio dos ritos que os grupos se reafirmam periodicamente como tais. Segalen entende que os ritos são simbólicos e, ao mesmo tempo, se configuram como coletivos, apoiando-se na crença do seu feito:

Os ritos devem ser considerados sempre como um conjunto de condutas individuais ou coletivas relativamente codificadas, com suporte corporal (verbal, gestual, de postura), caráter repetitivo e forte carga simbólica para atores e testemunhas. Tais condutas são fundadas numa adesão mental – de que o ator eventualmente não tem consciência – a valores relativos a escolhas sociais consideradas importantes e cuja eficácia esperada não advém de uma lógica puramente empírica que se esgotaria na instrumentalidade técnica da ligação causa e efeito (2002, p. 32).

O ritual é ainda reconhecido pela autora como fruto de uma aprendizagem, já que é passado de geração em geração, levando à continuidade dessas informações nos grupos sociais em que foram produzidas. O rito situa-se definitivamente no caráter de acreditar em seu efeito, por meio das práticas de simbolização.

Em geral, os celtas realizavam oito tipos de celebrações, relacionadas aos ciclos lunares (*esbats*) e solares (*sabbats*). Tais palavras, de origem hebraica, remetem à origem de muitas variantes da semana do Mediterrâneo oriental, que significavam tanto “dias de festa” como “semana” em sua formação histórica. (GLONTI, 1988, p. 26).

O espetáculo das grandes mudanças pelas quais a Terra passa durante os anos sempre impressionou sobremaneira os homens, fazendo-os perceber como são próximos da natureza. (FRAZER, 1998). Com os celtas não poderia ser diferente. Suas celebrações e seus festivais, em conformidade com os ciclos da natureza, são assim descritos por Soares:

O ano tem início no festival de Samhain, quando o Deus filho e consorte da Deusa morre. Depois ele nasce em Yule do útero da Deusa; passa sua infância em Imbolc, quando é alimentado pelo seio simbólico da senhora sábia que agora descansa do parto. Em Ostara, é a Deusa renascida que vem trazendo sua força, ela é a Deusa infante e ele jovem caçador das matas. Em Beltane, ele se une à Deusa Donzela, e com ela faz o Grande Rito. Em Litha, ele é o mais poderoso e implacável Senhor da Mata e a Donzela já se tornou a Sacra Mãe. Em Lammas ele começa sua rota ao declínio. Ele é o Deus da magia,

Cernunnos, enquanto a Deusa segue seu trilhar para dar à luz novamente o seu filho. Em Mabon, ele é o grande sábio Deus e está se preparando para a sua passagem, enquanto a Deusa começa a sua resignação como mãe e mulher que já sofre a perda de seu filho. Volta a morrer em Samhain realizando a grande espiral do renascimento ou simplesmente a roda do ano. (SOARES, 2007, p. 24).

O calendário celta reconhecia, portanto, a comemoração do Imbolc como o início da primavera, durante a qual se realizava um festival com maior preponderância de flores. Oferendas eram feitas à deusa Brigid, que representava, entre outras coisas, a transformação. Preparos e rituais com flores eram então utilizados para celebrar os dias festivos tanto dos ciclos solares quanto dos lunares (SANTOS, 2016). No auge da primavera eram muito comuns celebrações de casamento. Em algumas tradições, os casamentos realizados nessa data eram renovados na próxima celebração de Beltane. Nessa ocasião, eram jogadas pétalas de flores nos noivos e flores eram ofertadas à Beltane, representando a transformação e fertilidade (NEAL, 2015).

O antropólogo escocês James Frazer (1982), em seu livro *O ramo de ouro*, fala sobre os resquícios do culto das árvores na Europa moderna, mostrando que o sentido dos costumes pagãos ligados à comemoração da primavera ainda persiste, mesmo em outras tradições religiosas, como as ligadas ao cristianismo. Não por acaso, o mês de maio é tido como o mês das noivas e estas se enfeitam com ramalhetes de flores. (SOARES, 2007).

O Imbolc celebra os primeiros sinais da primavera e a recuperação da deusa após dar à luz o Sol (o Deus) no rito anterior, denominado Yule. Um pouco adiante, outra celebração ocorre: conhecida por Ostara, ela é celebrada no equinócio de primavera, por volta de 22 de setembro (Hemisfério Sul) e 21 de março (Hemisfério Norte), assinalando a verdadeira primavera iniciada no Imbolc, quando o gelo e a neve abrem caminho ao verde. Ostara é considerado um rito de fogo e fertilidade, celebrando o retorno do Sol, do deus e da fertilidade da Terra (a deusa). Com relação à fertilidade, representada nos ritos pela passagem da escuridão para a luz (referente aos ciclos do tempo), Baggot (2002) entende que de acordo com o simbolismo presente nos rituais existia uma preparação física e espiritual da coletividade ali envolvida:

Os celtas reconheciam que toda vida começa na escuridão (a criança no ventre, a semente na vagem) e assim, toda cerimônia começa ao cair da noite anterior ao dia do festival. A véspera de cada festival era um tempo de preparação tanto física como espiritual. Cada pessoa envolvida na cerimônia

noturna passava o dia certificando-se de que sua energia estava tão equilibrada e harmoniosa quanto possível. Eles compreendiam que isso lhes permitiria receber mais sabedoria e poder nessas ocasiões especiais de celebração e reverência (BAGGOT, 2002, p. 24).

Práticas alimentares dos povos celtas: o consumo de flores

A alimentação celta era resultado do manejo e de processos relacionados à criação de animais e ao cultivo de plantas e cereais. Na Europa, a alimentação se baseava em duas linhas principais: ao norte a população se alimentava de cereais, carne de animais domésticos (e em geral de pequeno porte) e recursos vegetais e silvestres; já na região do Mediterrâneo as pessoas consumiam carne de bois e carneiros e também de cereais, que eram transformados em pães, e leguminosas (DA SILVA, 2019). Dentre os recursos vegetais e silvestres, notamos a presença de flores entre os ingredientes, a exemplo da rosa – flor comestível largamente utilizada na culinária celta. Nas palavras de Asala, “algumas das velhas receitas fazem uso de ingredientes da natureza mais exóticos nos dias de hoje, como as flores, como pétalas de rosas, cravinas e flores de cravos. [...] Note que esses pratos eram mais comuns do que podemos pensar” (ASALA, 1998, p. 2, tradução nossa).

Na Antiguidade, as rosas tinham relação com as grandes deusas. Lendas mitológicas relatam que as rosas nasciam do sangue de Afrodite, ferida após tentar proteger seu amado Adônis das garras de um javali enviado pelo deus Ares, que estava furioso pela traição da deusa do amor (CAMPBELL, 1994).-No entanto, não apenas as rosas, tradicionalmente usadas com o mel (“mel de rosas”), encontram espaço no receituário, mas também o vinho feito com camomila, o *punch* (traduzido como “mistura”) com flores, o *brotchan foltchep* (sopa de alho-poró com flor de manjerição e aveia) e o pudim de begônias são exemplos de especialidades da culinária floral celta. (ASALA, 1998).

Outras bebidas com flores também eram usadas na tradição celta além dos vinhos com camomila e outros sabores. Há relatos de Janke e Dearmond (2004) de que tais bebidas eram consumidas pelos guerreiros celtas antes de batalhas. Fósseis da flor de borago (*Borago officinalis*) foram encontrados em sítios arqueológicos atribuídos ao povo celta, no norte da Europa. (SWIDRAK, 1999). Além disso, os povos celtas foram descritos pelo conquistador Júlio Cesar como bárbaros que ingeriam uma bebida à base de flores de borago e pintavam seus corpos com o líquido azul derivado dessa bebida, antes da guerra, pois acreditavam receber uma dose de coragem (CAESAR, 2004).

Outras bebidas de produção celta eram o Zythus e Ale, bebidas fermentadas a base de malte e lúpulus. [...] **Isso remete ao fato dos celtas terem o hábito de beber antes de batalhas.** Na região da Lusitania, conta-nos Ateneu, que o clima era propício para a produção de frutas e flores e que havia preferência por uma bebida chamada Nectar [...], **uma infusão de vinho e flores perfumadas e favos de mel.** (DA SILVA, 2019, p. 14, grifos nossos).

Os relatos de Júlio César descritos na obra *The gallic war* são importantes fontes para a contextualização do modo de vida – e aqui se incluem os hábitos alimentares – dos denominados por ele de “nossos ancestrais gauleses”, durante a guerra de conquista contra os povos celtas da Europa ocidental no século I a.C.

É possível perceber o papel religioso concebido pelos celtas às bebidas. Para eles, estas estabeleciam um vínculo entre homens e divindades e seus atributos, tais como a coragem necessária para ir à guerra. Carneiro (2006), por sua vez, nos lembra da difusão do uso de bebidas alcoólicas entre os soldados como um dos significados culturais da guerra, considerado uma prática quase universal. Nos tempos contemporâneos, mesmo onde não há guerra o consumo de bebidas alcoólicas muitas vezes está associado à coragem para se fazer algo ou ainda para superar o desânimo ou a tristeza.

Entre os códigos sociais antigos se percebe a associação de bebidas alcoólicas a um “marcador” negativo de pertença a determinado grupo, podendo servir como justificativa de discriminação e manifesto de superioridade dos gregos e romanos em relação aos povos que eram considerados por aqueles como “bárbaros”. (FERNANDES, 2005). Atualmente, o consumo de bebida alcoólica apenas para se embriagar tem um recorte pejorativo em diversos grupos sociais: é atribuído àqueles que “não sabem beber” que são “bárbaros”, e está, inclusive, associado a um problema de saúde pública.

Retornando à idade antiga, é possível que a familiaridade italiana com a culinária envolvendo flores tenha origem no processo de colonização do povoado celta pelos romanos. Um dos escritos mais interessantes sobre flores comestíveis vem de Roma, e seu autor, Marco Gávio Apício, é considerado um dos primeiros italianos a relatar o uso delas na culinária. (KIRKER; NEWMAN, 2016). Com a conquista do povoado celta pelos romanos, houve na região um processo de romanização e a conseqüente a incorporação de costumes, como o uso de ferramentas, a forma de aproveitamento das vísceras dos animais na alimentação, bem como do armazenamento de grãos. (MELLOR, 1999).

Destacamos que além dessa conquista houve ainda a formação de relações comerciais entre celtas e romanos, bem como com outros povos, envolvendo circulação de mercadorias entre as terras, como vinhos, cereais, gado, entre outros. De acordo com Bondioli,

Certamente não pensamos em negar que existiu uma política Romana de colonização das províncias conquistadas especialmente após a organização de Roma e seus territórios em um Império, entretanto, argumentamos que este recorte cronológico ignora por completo toda a história dos encontros e trocas culturais que não são menos importantes para os povos que foram anexados posteriormente ao Império. (BONDIOLI, 2011, p. 17).

Caças menores, como de lebres e coelhos, compunham também a mesa dos povos daquela época. Aves como gralha, grou, pardais, cisnes e pombas eram apreciadas entre os romanos, e algumas técnicas de preparo foram ensinadas pelos gauleses. (GIRALTI I ESTEVE, 1990).

Em que pese a colonização, houve também avanços culturais, como a incorporação de formas alimentares na gastronomia romana. Datado do primeiro século a.C., o livro *Cookery and dining in Imperial Rome*, atribuído à Marco Gávio Apício, é uma coleção de receitas romanas para serem usadas na cozinha, com vasta inclusão de flores, inclusive as rosas, tão presentes nos preparos celtas:

Nas receitas de Apício estavam incluídas flores de capuchinhas, flores de camomila, funcho e açafrão, que são temperos essenciais e “que devem estar sempre à mão para que não se falte nada na casa”. Também inclui vinhos de rosa e violeta, torta de rosas, creme de rosas e um “jantar fervido” com alcaparras. (KIRKER; NEWMAN, 2016, p. 19, tradução nossa).

Em Roma, no século 2 a.C., as rosas se tornaram uma mercadoria largamente produzida, tendo os romanos inclusive criado um imposto sobre elas. Além disso, eles inseriram a alimentação com rosas em seu cardápio tradicional, como menciona o pesquisador Jiri Mlcek:

Na antiga Roma, por exemplo, flores de várias espécies de rosas (*Rosa spp.*) eram usadas para cozinhar vários tipos de purês e/ou omeletes, bolos, doces e outras iguarias eram preparadas

[...] especialmente por causa do valor nutricional e da importância das flores comestíveis. (JIRI MLCEK, 2011, p. 39, tradução nossa).

Como se vê, os banquetes da Roma Antiga incluíam rosas no cardápio, em especial uma espécie de “fricassé de rosas em formato de pastéis”. Essas flores aparecem no cardápio

romano com bastante frequência, em homenagem à dieta antiga romana, inclusive na produção de vinhos com rosas.

Como nos lembra Teixeira (2009), as rosas comestíveis também faziam parte dos banquetes ofertados pelo imperador romano Heliogábalos, tendo sido retratadas em 1888 na pintura de Sir. Lawrence Alma-Tadema (1836-1912) denominada *As rosas de Heliogábalos*, na qual se pode visualizar inúmeras rosas caindo do teto, numa celebridade festiva com diversos convidados à mesa no exato momento em que Heliogábalos buscava sufocar seus convidados com quantidade enorme da iguaria.

Dessa forma, entendemos que receitas antigas, pratos com ingredientes específicos e locais, espécies e variedades nativas, práticas da alimentação cotidiana ou rituais nos quais se realizaram atos associados ao comer são percebidos enquanto elementos que compõem saberes e sistemas culinários (GONÇALVES, 2005). Esse mecanismo expressa modos de vida e visões de mundo de grupos sociais específicos, marcando pertencimentos e distinções identitárias (MENASCHE, 2015).

Na utilização de flores estava presente uma relação alimentar que indica rastros da cultura ali disposta, já que o uso delas e sua ligação cultural com a natureza, passando de rito à alimento, constitui uma linguagem que comunica algo entre os homens, que está carregada de potência simbólica, com significado sempre aberto e polissêmico (MENASCHE, 2015). Nesse sentido, a alimentação conectada com a natureza, ou “alimentação natural”, muito em voga na contemporaneidade, especialmente derivada do fenômeno conhecido como *boom* das plantas alimentícias não convencionais, que tem as flores como carro chefe nas formas alimentantes, vai ao encontro do pensamento de que a passagem da natureza ao prato, do rito ao alimento teria por si, nas palavras de Carvalho, “um feitiço da comida natural”, com um “parecer de instância espiritual superior” (CARVALHO; LUZ, 2011, p. 154).

Cabe ainda mencionar Lévi-Strauss (2010), que observou o pensamento simbólico e relacionou o significante ao significado, dizendo ser estes indissociáveis, ainda com a flutuação do significante e da ambiguidade e generalidade do símbolo.

Por essa razão, a flor que partilha de sua condição como alimento pareceu-nos uma forma simbólica de expressar e criar relações, com múltiplos e indefiníveis significados dos sabores e saberes envolvidos na cultura celta.

Considerações finais

O patrimônio alimentar é considerado uma construção sociocultural com capacidade de indicar a identidade de um povo e estudar seus hábitos alimentares, além de possibilitar reflexões sobre modos de vida e sua relação com o ambiente. Afinal, comer não envolve apenas a natureza e a cultura. Antes, situa-se entre a natureza e a cultura. Participa de ambas, tendo o ato de comer em coletividade estreita relação com a natureza e a cultura, dentro de seus sistemas simbólicos. As formas de alimentação nos fornecem mensagens sobre a estrutura social, que desafiam e não se limitam ao tempo (ROSSI, 2011).

No presente artigo, procuramos apresentar alguns apontamentos acerca das flores comestíveis no povoado celta, enfocando suas representações e conteúdos simbólicos dentro de sua especificidade cultural. Constatamos que as flores representavam um elo entre celtas e o universo da natureza, estavam presentes em ritos comemorativos e na alimentação desse povo, o que indicia vestígios culturais e revela os hábitos alimentares e a origem de uma dinâmica social.

A história e a memória em torno dos hábitos e representações do comer, que permeiam a escolha de certos alimentos em detrimento de outros, nos fornecem importantes informações com a finalidade de direcionar e formar a cultura alimentar. Vale mencionar, por fim, que consideramos a escolha dos alimentos, a maneira de prepará-los e consumi-los como reveladores do funcionamento de uma sociedade, já que conhecer seus ritos alimentares nos fornece percepções históricas e sociais sobre ela.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASALA, Joanne. *Celtic folklore cooking*. Woodbury: Llewellyn Publications, 1998.

BACK, Noémie. *Goddesses in celtic religion cult and mythology: a comparative study of ancient Ireland, Britain and Gaul*. Orientadores: Neil Davie e Daithi Hogain. 2015. 184 f. Tese (Doutorado em Letras, Línguas, Linguística e Artes) – University College of Dublin, Centre d'analyses et de recherches sur le monde anglophone, Lyon, Dublin, 2009.

BAGGOT, Andy. *Rituais celtas: a roda céltica da vida, os poderes sagrados da natureza*. São Paulo: Madras, 2002.

BONDIOLI, Nelson de Paiva. Os limites da romanização: uma reflexão acerca da inteiração cultural entre os mundos clássico e celta. In: *Simpósio Nacional de História*. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH, São Paulo, 2011.

BROTHWELL, Don. *A alimentação na Antiguidade*. Lisboa: Verbo, 1971.

- CAESAR. *The gallic war*. Cambridge: Harvard University Press, 2004. (Loeb Classical Library).
- CAMPBELL, Joseph. *As máscaras de Deus – Mitologia Oriental*. São Paulo: Palas Athena, 1994.
- CARNEIRO, Henrique. Guerra dos trinta anos. In: MAGNOLI, Demetrio. *História das guerras*. São Paulo: Contexto, 2006. p. 115-54.
- CARVALHO, Maria Cláudia da Veiga Soares; LUZ, Madel Therezinha. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. *Revista Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 147-154, 2011.
- CUNLIFFE, Barry. *The ancient celts*. Oxford: Oxford University Press, 2010.
- DA SILVA, Renata Macedo Maia. A boa mesa celta: alegria e sustento dos guerreiros. In: *Encontro Nacional de Estudos sobre o Mediterrâneo Antigo*, 1.; Jornada de História, n. 8., Rio de Janeiro, 2019.
- DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *História: questões e debates*, Curitiba, v. 42, n. 1, 2005.
- DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa: o sistema totêmico na Austrália*. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- ELIADE, Mircea. *Imagens e símbolos*. Lisboa: Arcádia, 1979.
- FERNANDES, João Azevedo. Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antiguidade europeia. *Revista da Cantareira*, Rio de Janeiro, n. 7, capa, 2005.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Liberdade, 2018.
- FRAZER, Georges James. *O ramo de ouro*. Oxford: Oxford, 1982.
- GIRALT I ESTEVE, Olga. L'alimentación i la cucina Hispanoromanes. *Revistes Catalanes amb Accés Obert*. Barcelona, n. 8, 1990.
- GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. *Cadernos do CEOM*, Chapecó, v. 22, n. 31, 2009.
- GLONTI, Medea. Sobre la formación de algunos antiguos sistemas de semana (antiguo hebreu, *sabbat*, vasco, aste). *Fontes Linguae Vasconum*, n. 51, 1988.
- GONÇALVES, José Reginaldo Santos. Ressonância, materialidade e subjetividade: as culturas como patrimônios. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, v. 11, n.33, 2005.
- HERNÁNDEZ, Jesus Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; DIEZ GARCIA, Rosa Wanda (Orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005, p. 129-145.
- JANKE, Rhonda. DEARMOND, Jeanie. *A grower's Guide Borage: Borago Officinalis*. Kansas State University Agricultural Experiment Station and Cooperative Extension Service, 2004, p. 1-5.
- KIRKER, Constance L.; NEWMAN, Mary. *Edible flowers: a global history*. Londres: Reaktion Books, 2016.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido: coleção mitológicas*. São Paulo: Cosac & Naify, 2010.
- MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. v. 3. São Paulo: Cosac Naify, 1966.

MENASCHE, Renata. *Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2015.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine. *Dimensões socioculturais da alimentação*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012.

MELLOR, Ronald. *The roman historians: ancient history*. Abingdon: Routledge, 1999.

MICEC, Jiri. Fresh edible flowers of ornamental plants – a new source of nutraceutical foods. *Trends in food, Science & Technology*. São Paulo: Ed. Elsevier, 2011.

NEAL, Carl. F. *Imbolc: rituals and recipes for Brigid's day*. Whodbury: Llewellyn Publications, 2015.

RECINE, E.; RADAELLI, P. *Alimentação e cultura*. Brasília: NUT UNB, 2009.

ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. São Paulo: Ed. Unesp, 2014.

SANTOS, Maria Roseli Souza. A religião da Deusa: espiritualidade e saberes da tradição das famílias neopagãs na Terra Brasilis. *Revista Observatório da Religião*. v. 3, n. 1, 2016.

SEEGER, Anthony.; DA MATTA, Roberto; DE CASTRO, Eduardo. B. V. A construção da pessoa nas sociedades indígenas brasileiras. *Sociedades indígenas & indigenismo no Brasil*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1987.

SEGALLEN, Martine. *Ritos e rituais contemporâneos*. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2002.

SIMONAI, Arthur de Moraes. *Usos do passado: Gália, Hispânia e suas relações; Júlio César e Asterix, o gaulês*. 2016. 103 f. Dissertação. (Mestrado em História Ibérica) – Universidade Federal de Alfenas, Alfenas, 2016.

SOARES, Danieli Siqueira. *Rituais contemporâneos e o neopaganismo brasileiro: o caso da wicca*. 2007. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2007.

SWIDRAK, Irene. A celtic, Lâ Tene trade centre in Ramsautal in the Dürrenberg, Austria: macrofossil data towards reconstruction of environment and food plants. *Vegetation History and Archaeobotany*, New York, v. 8, n. 1-2, jun. 1999.

TACLA, Adriene Baron; JOHNSTON, Elva. Novas perspectivas em estudos célticos: para onde vamos a partir de agora? *Tempo*. Niterói, v. 24, n. 3, 2018.

TANNAHILL. *Real food in history*. Nova Iorque: Penguin Books, 1988.

TEIXEIRA, Claudia. *Heliogábalos e o culto do Sol: ascensão e queda de uma divindade*. Portugal: Instituto de Historiografia Júlio Caro Baroja, 2009.