

*Contributos para a história da
alimentação na antiguidade*

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

HÁBITOS ALIMENTARES NO IMPÉRIO ROMANO: NOTÍCIAS SOBRE OS COMPORTAMENTOS ANIMAIS E HABITATS NO *DE ALIMENTORUM FACULTATIBUS* DE GALENO

NELSON HENRIQUE S. F.
Universidade de Coimbra

Galeno (c. 129-216) foi um dos mais profícuos estudiosos de que a Antiguidade nos deu notícia. A formação filosófica que terá tido em Pérgamo, cidade de origem, complementada por uma frutuosa estada educativa em Alexandria (c. 151-157 d.C.), terá sido o motor do empirismo de Galeno perante o universo e os seus constituintes processos naturais. É na cidade egípcia de Alexandria que desenvolve o interesse pelos estudos anatómicos e cirúrgicos, muito provavelmente influenciado pelos mestres com quem teria contactado: Heracleano e Juliano de Alexandria. Na verdade, apesar do variado conjunto de ciências a que se dedicou¹, foi na prática e na teorização da medicina que acabou por se notabilizar, sendo nesta área uma referencia incontornável até à época moderna (cf. Durling 1961). A justificada fama dever-se-á à premissa a que, invariavelmente, os seus trabalhos e doutrinas se associavam, ‘o homem e o seu bem-estar’, podendo notar-se a obra *De alimentorum facultatibus* como um manifesto exemplo.

O trabalho *De alimentorum facultatibus*, ainda que tenha tido uma função objectiva e pragmática – informar sobre as propriedades de alimentos e o seu efeito no metabolismo humano – transmite-nos várias notícias de hábitos e conceitos em circulação na época em que o texto teria sido redigido. De uma forma que poderíamos considerar descomprometida, ao contextualizar e esclarecer a informação que presta, Galeno lega-nos um manancial de informações periféricas, como sejam o conhecimento de comportamentos animais e a geografia de determinada fauna. Ora, pretendemos com este trabalho identificar, com o auxílio de passos da obra *De alimentorum facultatibus*, algumas dessas notícias, tentando, sempre que possível, comentar as mesmas à luz daquilo que poderíamos considerar a realidade da época.

As fragmentadas notícias arqueológicas sobre a alimentação romana não significam uma prática culinária parca em arte e variedade, pois são vários os relatos que sugerem o contrário. Para o comprovar, basta que evoquemos o famoso episódio do *Satyricon* de Petrónio: o Banquete de Trimalquião

¹ Filosofia, fisiologia, anatomia, cirurgia, teoria médica, terapia, farmacologia, estudos linguísticos (cf. Brill's New Pauly vol.5, 654-61).

(*Satyricon* 26. 7). O grande elenco de pratos – cujo narrador apresenta como excêntrico – reflecte a propensão romana para a novidade e recreação.

Aliás, o gosto pelo novo e exótico é usado como mecanismo da sátira ao novo-rico, figurado nesta obra por Trimalquião. O liberto pretende distinguir-se pela riqueza e opulência, apresentando aos seus convivas um banquete que considerasse digno de si. Tenta usar de uma sofisticação que não possui e transmite a imagem de um homem frívolo de profundo mau gosto. Uma vez que a sua educação não corresponde ao meio onde se tenta inserir, falha por completo a tentativa de se nobilitar pela ementa.

Decerto, a abundância da culinária romana assentou na diversidade de culturas e regiões que o império romano englobou, e na sua capacidade de transformar um elemento cultural particular, numa propriedade global. O alargamento geográfico do império, e a consequente aglutinação de diferentes culturas, propiciou o enriquecimento de todo o espectro de géneros alimentícios, podendo até falar-se de uma certa globalização de hábitos alimentares. Por esse motivo se percebe que a culinária tenha ocupado um espaço de relevo na arte, literatura e ciência, sendo que esses testemunhos não se dedicaram apenas ao prazer, sofisticação ou simples necessidade fisiológica, mas também à saúde e bem-estar. É exemplo disso a obra de Galeno que aqui tratamos, e que, para além do estudo das propriedades de determinados alimentos, nos deixa algumas pistas sobre alguns hábitos alimentares deste período.

Galeno de Pérgamo terá vivido entre 129 e 210 (da nossa era) e, ainda que de origem grega, passou grande parte da sua vida profissional em Roma, chegando a integrar a corte de Marco Aurélio, como seu médico pessoal (cf. *OCD*, 621-2). Como já notámos, os seus aprofundados estudos da medicina, tidos como referência até à época moderna, obedecem a uma transversalidade científica, de que é exemplo a obra que aqui tratamos. Aí, o alimento é estudado a partir da fusão das suas duas funções básicas: o suplemento nutricional, necessário à subsistência e, a droga farmacológica (*φάρμακον*), administrada para o tratamento de determinadas patologias.

Na abordagem aos alimentos e suas propriedades, mais precisamente os de origem animal, Galeno sugere um certo conhecimento dos habitats e comportamentos dos animais, bem como a consequente influência destes nas suas propriedades nutricionais. Ora, veja-se o exemplo apresentado pelo autor a propósito da carne de porco (*ὑός*):

“A carne de porco selvagem é de todas a mais nutritiva e os atletas são disso claro comprovativo” (3, 661)

Porém, o conhecimento dos hábitos deste animal podem apenas ser subentendidos, uma vez que não são identificados no texto, à imagem do

sucedido com outros exemplos apresentados nesta obra.² Sabe-se que a natureza do porco faz dele um alimento de qualidade, ainda que Galeno não nos dê a conhecer, de forma óbvia, a relação entre comportamento e benefício. O autor constata a reacção metabólica do corpo em função do alimento. De facto, ao longo do texto vai notando que a carne de porco selvagem é de mais fácil digestão, comparando com animais de trabalho, como seja o boi. A isto se deve a qualidade menos fibrosa e mais gordurosa da carne de porco (vide 3, 661) (cf. Smil 2002).

Desde o neolítico, o porco ocupa um lugar de grande relevo na actividade pecuária em todo o espaço do mediterrâneo (cf. Larson 2007), não só porque se desenvolve rapidamente e fornece carne bastante nutritiva, mas porque é fácil de sustentar (vide Albarella 2007). Apesar de carecer de grandes quantidades de alimento, pois o seu metabolismo é mais rápido do que o dos herbívoros, o facto de ser omnívoro, permite-lhe ser alimentado com toda a espécie de vegetais, frutos e até alimentos com origem animal. Na verdade, pode consumir o mesmo tipo de víveres que o homem, daí que a dada altura se façam comparações entre este animal e o ser humano. Galeno chega a sugerir que a carne suína teria o mesmo cheiro e sabor da humana, pelo que provavelmente

“(...) terá acontecido a alguns comer carne humana sem saberem que a comiam”
(3, 663).

Não sabemos qual a fonte em que se baseia Galeno, pelo que podemos apenas conjecturar se o fundamento desta afirmação reside em possíveis notícias de antropofagia ou numa suposição derivada do senso-comum, dada a certa parecença anatómica, mais precisamente da morfologia interna, entre porco e o homem – além da coincidência dos hábitos alimentares. Note-se que o porco é o único animal domesticado omnívoro, algo que, de certa forma, o distinguia dos demais, até pela ideia implícita de sujidade associada aos suídeos – uma vez que a sua dieta incluía praticamente todos os géneros alimentares, não raras vezes seria alimentado com restos de comida humana. Ainda que seja uma proposta de análise falível, a partir de uma questão de si complexa e muito debatida, atrevemo-nos a sugerir que a simbologia atribuída pelas culturas do mediterrâneo, mais precisamente a egípcia (cf. Newberry 1927 e Dawson 1928) e a judaico-cristã (cf. Lobban 1994), tenha por base esse aspecto do comportamento natural do porco.³

² A ausência justificar-se-ia pelos comportamentos deste animal serem do senso-comum para o povo romano.

³ O preconceito que implica a imundície deste animal pode também ter por instigador o hábito de chafurdar na lama. Todavia, o imaginário popular ignora o fundamento deste hábito.

A ausência da indicação das fontes em que o autor fundamentaria algumas das suas considerações sobre tradição alimentar e comportamento animal leva-nos a sugerir um possível folclore recorrente e amplamente divulgado. Por tal razão se percebe que o autor indique que alguns consomem carne de urso, leão e leopardo (3, 664), sem mais se deter sobre esse assunto. Lembre-se que apesar do urso ser ainda vulgar no continente europeu,⁴ neste período, os grandes felídeos não eram autóctones – entenda-se em toda a abrangência do império. No mesmo passo, o autor indica ainda que a carne destes animais seria de mais difícil digestão do que a do burro velho e a do veado. Contudo, não explica o porquê dessa propriedade, permitindo subentender que se deve ao facto de serem predadores selvagens e, por isso mais ativos. A este propósito, notamos que as indicações geográficas e comportamentais dadas por Galeno, são na sua maioria periféricas relativamente à informação que pretendia transmitir.

Não sabemos a motivação para o consumo da carne de animais exóticos, difíceis de obter e de caro sustento. Se o autor indica que são de má digestão, não nos chega a esclarecer sobre o sabor ou interesse gastronómico pelo que, a partir desta obra, não nos é possível julgar de forma assertiva se este tipo de carne seria uma especial iguaria. Não obstante, poderemos sugerir que estes animais fossem entendidos como alimentos com propriedades especiais, susceptíveis de servir como suplemento para alguma função física ou como remédio para maleitas específicas.⁵ Nesses casos, fará sentido considerar que se trataria do consumo mais próximo do ritual do que sustento fisiológico. Além disso, não poderemos deixar de referir que o simples facto de se tratarem de animais exóticos cria todo um interesse gastronómico nas mentes inventivas romanas, pelo que seria pertinente supor-se estar em causa uma especial iguaria. A propósito, podemos notar como exemplos outros hábitos alimentares, ainda que modernos, como seja o consumo da barbatana de tubarão. Em verdade, este membro não possui qualquer valor nutritivo, dado ser apenas constituído por cartilagem (cf. Heithaus & Dill 2002). Neste exemplo em concreto, serão o acompanhamento e o preparo a dotar o cozinhado de valor proteico e de

Na verdade, o porco doméstico (*sus scrofa domesticus*) tem uma pele muito sensível à luz solar e, como todos os mamíferos, é potencial hospedeiro de variadas espécies de parasitas, como pulgas ou carrapatos. Ora, a camada de lama não só protege a pele do intenso calor mediterrânico, como sufoca os parasitas sobre a epiderme do animal. De resto, este é um comportamento que tem paralelo nos grandes paquidermes africanos.

⁴ Cf. Apuleio, *Burro de Ouro: Sed praeter ceteram speciosi muneris supellectilem totis utcumque patrimonii uiribus immanis ursae comparabat numerum copiosum* (4. 13. 15); *Et ecce de proximo specu uastum attollens caput funesta proserpit ursae* (7. 24. 13).

⁵ De resto, tal sucede em várias culturas, sejam antigas ou contemporâneas. Podemos notar a medicina tradicional chinesa e o uso que faz de partes do corpo do tigre para curar problemas do foro sexual (cf. Mainka & Mills 1995).

gosto apetecível, fazendo desse prato um exclusivo acepipe. Deste modo, e por analogia, é verosímil entendermos que, na Antiguidade, o mesmo sucederia com os preparados a partir da carne de grandes felídeos.

Outro possível motivo para o consumo daquela carne seria o reaproveitamento. O consumo de carne estava longe de assumir na Antiguidade as proporções que apresenta nos dias de hoje (Wilkins & Hill 2006, pp. 142-163). Na verdade, ocuparia um espaço muito reduzido na dieta diária mediterrânea. Isto porque a sua produção era laboriosa e implicava elevados custos. Por essa razão, se percebe que os animais mais velhos, incapazes de cumprir a função de reprodutores ou trabalhadores no campo, fossem habitualmente abatidos e comidos. Aliás, isto explicaria as repetidas referências de Galeno à carne de animais de lavoura e de idade avançada (vide 2, 486; 3, 662, 664-7, 681). Estes correspondem sempre a carne de difícil digestão e muito provavelmente de sabor menos agradável. O consumo dever-se-ia à necessidade de otimizar os recursos disponíveis e de evitar desperdícios. Ora, tal poderia suceder com aqueles animais de natureza selvagem. Note-se que a montada ao urso era muito frequente entre os patrícios romanos, pelo troféu de caça e pele, matéria-prima apreciada entre as elites (cf. Green 1996). Nesse sentido, será difícil imaginar, que perante o abandono da carcaça de uma peça de caça, esta não fosse reaproveitada, num período de tamanha carência nutricional (vide Garnsey 1993).

O mesmo poderia suceder com felídeos criados em casas e jardins privados, quer fossem animais domésticos ou trazidos para as arenas de modo a servirem de entretenimento. Fosse qual fosse a razão, o certo é que este tipo de consumo ocorreu de forma suficientemente explícita para ser notada no *De alimenterum facultatibus*. Pese embora tal referência parecer subentender um consumo raro, uma vez que pouco se detém na análise deste género alimentício. Logo, poderemos considerar estar implícito um reduzido interesse da parte do público desta obra neste género de alimentação, uma vez que não seria constituinte da sua dieta regular e, por esse motivo, seria despropositado para Galeno tecer considerações mais desenvolvidas.

A explicação do curto comentário do autor estará na preocupação deste em ser útil ao público, debruçando-se apenas sobre alimentos que eventualmente consumiriam (vide infra). Não é demais recordar que este tipo de animais selvagens seria insólito no espaço geográfico romano.

De resto, Galeno volta a notar o consumo de determinados animais como correspondente a um comportamento alimentar invulgar, dada a forma sugestiva da exposição:

“E acerca dos cães, o que deve dizer-se? Que, em alguns lugares, determinados povos comem crias de cão engordadas, principalmente aquelas que foram castradas. E da mesma forma alguns comem carne de pantera, assim como

comem carne de burros quando estão em boas condições, as equivalentes às dos animais selvagens. (...) e entre nós, muitas vezes os caçadores comem carne de raposa no Outono, por terem engordado com as uvas.” (III, 665)

É interessante a notícia de Galeno a propósito do comportamento deste último animal. É de entendimento popular que a raposa constitui uma ameaça para as vinhas (cf. Aristófanes, *Cavaleiros* 1077; *A raposa e as Uvas*, Perry 15; Teócrito, *Id.* I 45-54; *O cântico dos cânticos* 2:15)⁶. Esta indicação corresponde à observação do comportamento do animal na natureza e à análise da consequência desse mesmo comportamento: o assalto às vinhas. Todavia, entenda-se que talvez exista mais folclore nesta afirmação do que verdade factual, dado que esta prática não seria assim tão comum e, naturalmente, não criaria um impacto óbvio na fisionomia destes animais. Por esse motivo, podemos supor que esta indicação tem como fundamento o período de engorda da raposa, que corresponde ao final do Outono – coincidente com o período do amadurecimento das vinhas. A propósito, devemos lembrar o tipo de presas naturais das raposas: pequenos roedores e aves. Ora, esses animais que infestariam as vinhas no período do amadurecimento das uvas, dado o elevado valor nutritivo daqueles frutos. Nesse sentido, será de entender que os objectos da invasão das vinhas por parte das raposas, fossem as suas presas naturais e não as uvas.

Seja por via popular ou constatação directa – improvável no exemplo anterior – a reflexão deriva da análise comportamental, isto é, se os animais são de conhecimento popular; e implica um paralelismo regional, quando está em causa uma espécie estranha à fauna local:

“a maioria (do atum) é importada do Ponto e é apenas de menor qualidade do que aqueles da Sardenha e da Hispânia.” (III, 729)

Destaque-se a reflexão que Galeno faz acerca da diferença entre a carne dos animais selvagens e domésticos, partindo de uma análise do seu habitat. Segundo este, os animais da montanha usufruem de um ar mais puro e são submetidos a maiores esforços físicos. Por essa razão são mais musculados e a sua carne da está praticamente ausente gordura. Este aspecto interfere com os níveis de conservação e qualidade da carne (cf. III, 681).

Já os animais domésticos têm uma vida mais facilitada, assim o indica o estudioso, pelo que desenvolvem gordura e, conseqüentemente, a sua carne acaba por não ser tão benéfica (cf. III, 681). De facto, mais do que a análise dos efeitos dos seus derivados alimentícios, é a observação dos animais e dos seus

⁶ De resto esta é uma tradição comum não só às culturas do mediterrâneo, mas também às orientais. Vide Krappe 1944 e cf. Geffen et alii. 1992.

ambientes naturais que potencia a valorização destes enquanto alimento. Isto porque, à partida, um animal com determinadas práticas terá uma constituição física coincidente.

Na verdade, a importância do meio ambiente é tal que a poluição pode contribuir para a redução da qualidade do alimento:

“(...) como disse, deve recordar-se o comum a todos os peixes, que estes são piores nas bocas dos rios que limpam latrinas, banhos ou cozinhas. (3, 722)”

Mais adiante, Galeno descreve o exemplo do Tibre e a sua foz, onde a moreia (σμούρινα) apresenta pior qualidade (cf. 3, 722-3).

Não obstante a influencia do habitat na qualidade dos alimentos, o Homem estava forçado a orientar a alimentação em função daquilo que as circunstâncias lhe proporcionassem. Ora, o valor nutricional dos animais, com certeza dependeria do acesso que os próprios teriam ao alimento (cf. 3, 666). Nesse sentido, o autor descreve as circunstâncias que envolvem alguns animais, ao dizer que o boi carece da erva alta, pelo que no inverno se faz magro; a ovelha alimenta-se da erva rasteira que desponta no início da primavera, pelo que este é o período mais propício aos ovinos; à cabra é mais propício o final da primavera, quando estão disponíveis em grande quantidade os arbustos que costumam comer (cf. 3, 666).

Note-se que, no que refere à cabra, a indicação de Galeno peca por não ter presente que este animal se alimenta de praticamente toda a vegetação, pelo que não tem um período mais propício, apenas um menos favorável: o inverno. Isto leva-nos a supor que a notícia de Galeno não se deve a um contacto directo com a actividade do pastoreio, mas a uma consideração do foro popular e do senso-comum. Na verdade, é mais fácil alimentar as cabras no período em que existem arbustos em abundância, porque coincide com a fase final do brotar de grande parte da vegetação selvagem e, conseqüentemente, o auge do fornecimento de pasto.

Este passo (III, 666) talvez se justifique pela tendência que Galeno demonstra em comparar os animais em função das suas diferentes características e serventias. Talvez por isso tenha ignorado a coincidência. Aliás o próprio aconselha o leitor a fazê-lo:

“então, quando me ouvis a comparar as espécies de animais umas com as outras, considerai, confrontai e sujeitai a palavra a julgamento, não comparando o que está bem alimentado e gordo, com o subnutrido, nem o jovem com o velho, pois esse julgamento é erróneo e injusto.” (III, 666)

Como nota o autor, a observação é o ponto de partida para a obtenção da experiência. Aliás, Galeno, mais adiante, propõe ao leitor que ele próprio

conheça, por comparação, os animais e os procedimentos alimentares, dado que a sua função é, somente, a de instruir a propósito das suas propriedades (cf. III, 667).

Ora, são estas breves indicações de Galeno que nos interessam para este estudo, uma vez que nos permitem obter uma informação que, embora periférica na obra do estudioso grego, fornecem algumas pistas sobre a cultura do espaço que albergava o império romano. Lembre-se o passo em que Galeno, a propósito das propriedades da carne e da sua digestão, nota que, em Alexandria, existe o hábito de comer burro e camelo (cf. 3, 663). Deste uso, é possível supor-se mais do que a ementa do Egipto romano. Podemos sugerir o abate dos animais de carga, quando pouco viáveis e o seu aproveitamento como alimento, ainda que não correspondessem ao estereótipo de carne mais apetecível. Lembramos que o valor nutritivo de tal alimento não poderia ser desperdiçado num regime alimentar em que o trigo correspondia ao alimento essencial e, muitas vezes único, da cultura popular daquela região.

No mesmo âmbito, veja-se a exposição acerca do caracol, onde Galeno nota que não se deterá a falar dos vermes e das serpentes, que os egípcios e outros povos consomem, pois possivelmente não leriam o seu trabalho e os seus leitores provavelmente não se alimentariam de tal comida (cf. III, 669).⁷ Constata o autor um hábito alimentar que talvez fosse excepcional mesmo para os próprios Egípcios, mas que, com certeza, teria um fundo verosímil. As serpentes venenosas abundavam no espaço do Nilo, motivadas pelo volume de presas que haveria naquela região. A grande produção cerealífera atraía roedores e as margens do Nilo transbordavam de batráquios, o que contribuía para a proliferação de serpentes, seus predadores naturais. A abundância de tais animais, conjuntamente com o perigo que constituíam para os humanos, terá muitas vezes instigado a perseguição destes répteis. Ora, indo ao encontro do que dissemos anteriormente, a propósito do reaproveitamento de bens alimentícios, não seria despropositado reciclar-se o animal abatido. A propósito, tenha-se em conta o facto de alimentação do vale do Nilo consistir quase exclusivamente em produtos derivados de trigo (cf. Miller 1991) – no que diz respeito à generalidade da população –, o que conduzia a uma nutrição pouco variada e até algo deficiente relativamente às necessidades fisiológicas dos habitantes do antigo Egipto. Por tal se entenderia o consumo de alimentos que trouxessem alguma variedade à ementa e conseqüente incremento nutricional.

⁷ Esta indicação de Galeno poderá subentender como público alvo, os habitantes do espaço da península itálica e as culturas imediatamente subjacentes a este território: as regiões do sudoeste da península ibérica, sul da Gália e Magna Grécia.

Porém, não é certo se o consumo de carne de serpente seria generalizado ou se específico de uma determinada faixa populacional. Como seja, o consumo como iguaria especial por parte de abastados ou como fornecimento proteico extraordinário para os camponeses.

Diz-nos Galeno que os gregos nunca comeriam tal comida mas que, por outro lado, são grandes consumidores de caracóis, algo que os outros povos, por seu turno, não apreciariam (cf. III, 669). Esta indicação fornece-nos algumas pistas sobre determinados comportamentos culturais. De facto, parece haver uma potencial repulsa no consumo de qualquer uma destas espécies: as serpentes são repugnantes para uns, os caracóis são para outros. Esta aversão deriva de preconceitos populares, criados muitas vezes pelo distanciamento. Isto é, o contacto dos Gregos com cobras e serpentes é algo raro. Apesar deste género de fauna existir no espaço da Grécia, os avistamentos são incomuns, pois o clima e a geografia não são tão propícios às presas naturais daqueles animais. O menor número, o raro contacto e a grande diferença fisionómica entre os animais que fariam parte da dieta regular, criam o preconceito. O mesmo sucederá com o caracol no Egipto, dado o clima extremamente seco e pouco propício à existência daquela espécie.

Em resumo, ao referir assuntos sobre os quais não se deterá, Galeno dá notícia de algumas questões interessantes relativas à fauna de diferentes regiões do império e do seu consumo. A propósito poderíamos lembrar a referência que o autor faz ao coelho da Hispânia e ao porco selvagem da região da Lucânia (vide III, 666). De forma muito sucinta e pouco esclarecedora, o autor identifica estas espécies como especialidades daqueles locais. Contudo, é sabido que estes animais não seriam exclusivos de espaços geográficos tão circunscritos. Isto significaria que Galeno tem presentes os hábitos alimentares próprios destas regiões e não um conceito de subespécie. E, esta identificação de subculturas, seja ela a propósito da culinária, do senso-comum popular ou da relação com o mundo natural, fornece dados valiosos para a reconstrução histórica dos hábitos de um determinado povo. A esse propósito e em jeito de conclusão, cabe-nos notar que a importância da obra de Galeno não reside apenas na influência tida na prática da medicina até ao período moderno, mas também na preciosa informação que nos lega ao dar conta do contexto cultural dos seus ensinamentos. Nesse sentido, devemos recordar que o quotidiano de uma cultura tem um papel fulcral na sua própria definição e só através dela é possível compreender o seu legado.

BIBLIOGRAFIA

Lista de Abreviaturas

- CMG - Helmreich, G. (ed.) (1923), Galeni de alimentorum facultatibus libri iii. *Corpus Medicorum Graecorum*. v.4.2V. Leipzig, Teubner.
- Brill's New Pauly – Cancik, Hubert; Schneider, Helmuth; Landfester, Manfred (eds.) (1996), *Brill's New Pauly. Encyclopaedia of the Ancient World*. Vol.5. Leiden, Brill.
- OCD – Simon, Hornblower; Spawforth, Antony (eds.) (1996), *The Oxford Classical Dictionary*. Oxford, Oxford University Press.

Bibliografia geral

- U. ALBARELLA, K. DOBNEY, A. ERVYNCK & P. ROWLEY-CONWY (eds.) (2007), *Pigs And Humans: 10,000 Years of Interaction*. Oxford, Oxford University Press.
- A. Y. CAMPBELL (1931), "The Boy, the Grapes, and the Foxes", *The Classical Quarterly*, Vol. 25, No. 2, pp. 90-102.
- R. CURTIS (2001), *Ancient food technology*. Leiden, Brill.
- W. R. DAWSON (1928), "The Pig in Ancient Egypt: A Commentary on Two Passages of Herodotus", *Journal of the Royal Asiatic Society of Great Britain and Ireland*, No. 3, pp. 597-608.
- R. J. DURLING (1961), "A Chronological Census of Renaissance Editions and Translations of Galen", *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, Vol. 24, No. 3/4, pp. 230-305.
- N. F. EGERTON (1968), "Ancient Sources for Animal Demography", *Isis*, Vol. 59, No. 2, pp. 175-189.
- E. GEFFEN, R. HEFNER, D. W. MACDONALD, M. UCKO (1992), "Diet and Foraging Behavior of Blanford's Foxes, *Vulpes cana*, in Israel", *Journal of Mammalogy*, Vol. 73, No. 2, pp. 395-402.
- C. M. C. GREEN (1996), "Did the Romans Hunt?", *Classical Antiquity*, Vol. 15, No. 2, pp. 222-260.
- R. J. HANKINSON (2008), *The Cambridge companion to Galen*. Cambridge, Cambridge University Press.
- M. R. HEITHAUS, & L. M. DILL (2002), "Food Availability and Tiger Shark Predation Risk Influence Bottlenose Dolphin Habitat", *Ecology*, Vol. 83, No. 2, pp. 480-91.

- K. F. KIPLE, K. C. ORNELAS (eds.) (1999), *The Cambridge History of food*. Cambridge, Cambridge University Press.
- G. LARSON (2007), “Ancient DNA, Pig Domestication, and the Spread of the Neolithic into Europe”, *Proceedings of the National Academy of Sciences*, Vol. 104, no. 39, pp. 15276-15281.
- R. A. LOBBAN (1994), “Pigs and Their Prohibition”, *International Journal of Middle East Studies*, Vol. 26, No. 1, pp. 57-75.
- S. MAINKA, J. A. MILLS (1995), “Wildlife and Traditional Chinese Medicine: Supply and Demand for Wildlife Species”, *Journal of Zoo and Wildlife Medicine*, Vol. 26, No. 2, pp. 193-200.
- R. L. MILLER (1991), "Counting Calories in Egyptian Ration Texts", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, Vol. 34, No. 4, pp. 257-269.
- N. E. NEWBERRY (1928), “The Pig and the Cult-Animal of Set”, *The Journal of Egyptian Archaeology*, Vol. 14, No. ¾, pp. 211-225.
- G. PETER (1993), *Famine and food supply in Graeco-roman World – responses to risk and crisis*. New York, Cambridge University Press.
- O. POWELL (2007), *Galen. On the properties of Foodstuffs*. Cambridge, Cambridge University Press.
- V. SMIL (1928), “Eating Meat: Evolution, Patterns, and Consequences”, *Population and Development Review*, Vol. 28, No. 4, pp. 599-639.
- D. THURMOND (2006), *A handbook of food processing in Classical Rome*. Leiden, Brill.
- H. UThER (2006), “The Fox in World Literature: Reflections on a ‘Fictional Animal’”, *Asian Folklore Studies*, Vol. 65, No. 2, pp. 133-160.
- J. M. WILKINS, S. Hill (2006), *Food in the ancient world*. Oxford, Blackwell.