

Um banquete para Heimdallr: uma análise da alimentação viking na *Rígsþula*

Luciana de Campos¹
Mestre em História - UNESP-Franca.
Prof. História Antiga - UFMA.
UFMA/NEVE - Núcleo de Estudos Vikings e Escandinavos
fadacelta@yahoo.com.br

Resumo: o poema éddico *Rígsþula* nos apresenta alguns elementos fundamentais acerca das práticas alimentares vikings, das mais simples às mais complexas, bem como determinadas formas de processamento, preparo e consumo dos alimentos bem como a maneira de apresentar os pratos a serem consumidos. Propor uma análise inicial da alimentação na Era Viking baseando-se em uma importante fonte da mitologia escandinava, a *Rígsþula* é a proposta para este artigo.

Palavras-chave: *Rígsþula* – alimentação viking – cotidiano – mitologia nórdica.

¹ www.nevevikings.tk

I. Introdução

O preparo, a apresentação e o consumo dos mais diversos alimentos sempre foi uma prática inerente ao ser humano. De simples ato biológico para assegurar a sobrevivência até as mais sofisticadas manifestações culturais que envolvem o cultivo, o preparo e o consumo, a alimentação nos proporciona uma rica fonte de análise não somente dos hábitos que envolvem o simples ato de comer para assegurar a manutenção da vida, mas mostra o cotidiano, a estratificação social, modos e maneiras que são reflexos da maneira de lidar com o alimento nos mais diversos grupos sociais. Pensando no alimento como um reflexo do modo de vida e, mais ainda da condição de vida de cada população nos propomos a analisar neste artigo como uma narrativa mítica, o poema éddico *Rígsþula*², apresentou estes hábitos e, mais ainda, como nos auxiliou para compreendermos o alimento como um fator importante de distinção social, como nos explica Massimo Montanari:

A mentalidade medieval estabeleceu uma correspondência muito forte entre a alimentação e o estilo de vida, considerando a expressão material de uma determinada condição social que todo indivíduo deve manifestar de forma clara. O comportamento alimentar, certamente, é o primeiro modo de comunicação e de diferenciação social. O lugar que cada um ocupa na sociedade e suas opções culturais condicionam a relação com os produtos da terra e da floresta, com os recursos das áreas cultivadas ou incultas, que, entretanto, constituem, como vimos, um sistema integrado. (Montanari: 1998 – 292).

Refletindo sobre essa afirmação de Montanari de que a alimentação e o estilo de vida na Idade Média estavam intimamente ligados e, reportando esse pensamento para a sociedade escandinava, podemos observar claramente como as refeições, a quantidade e

² O *Rígsþula* (o conto de Ríg) é um poema éddico que descreve a origem das classes sociais. É encontrado somente no manuscrito *Codex Wormianus* (AM 242 folio) da *Edda* de Snorri Sturlusson, datado aproximadamente de 1400 d.C. (LINDOW 2001: 260). Apesar de não constar da relação de poemas éddicos anônimos do *Codex Regius*, do século XIII, a maioria das edições modernas da *Edda Poética* incluem esse poema. Existe um grande debate sobre sua origem, se foi composto originalmente durante a Era Viking (entre os séculos VIII e XI d.C.) ou se apresenta influências objetivas no momento em que foi preservado por escrito (durante o século XIII); se possui influências célticas, germânicas e bíblico-cristãs; se é genuinamente pagão ou possui elementos da cultura e mitologia cristã. Para um detalhado debate historiográfico sobre essas questões, do Oitocentos até o final do século XX, consultar: HARRIS 2005: 94-98. As teorias germânicas de tripartição são aprofundadas no clássico artigo de Dumézil, escrito originalmente em 1958 - DUMÉZIL 2000: 151-168. Para uma abordagem recente, empregando a teoria do gênero junto ao modelo dumeziliano, consultar JOCHENS 1997: 111-122.

a qualidade dos alimentos regia o cotidiano viking, desde os camponeses até os chefes mais ricos. Para analisarmos mais pormenorizadamente a alimentação é preciso pensar, em primeiro lugar, no cotidiano de uma família camponesa³: o dia inicia-se por volta das seis horas da manhã e é necessário dar logo início aos trabalhos da granja que consistia em alimentar e ordenhar os animais, tarefa essa que demandaria no mínimo duas a três horas de trabalho. Com o findar das tarefas é, necessário alimentar-se e, por sinal, muito bem! A primeira e mais importante refeição do dia acontece por volta das nove da manhã (e é denominada *dagverð*) e se constitui de papas de cereais: centeio, aveia e cevada com pedaços de peixe, majoritariamente arenque⁴, pães feitos com farinha de centeio ou aveia, leite (fervido ou coalhado), mel, frutas como amoras, framboesas e mirtilos e, no caso da Islândia havia também o consumo do *skyr*, uma espécie de queijo cremoso que até hoje é consumido e fabricado praticamente da mesma maneira da época da colonização viking. Eventualmente consumia-se cerveja, mais espessa e amarga, lembrando muitas vezes, um caldo grosso, de sabor forte e amargo e nacos de carnes ensopadas ou assadas com pão. A segunda refeição seria o jantar, (*náttverðr*) logo após o término dos trabalhos do dia e, uma ceia por volta das vinte e uma horas com uma sopa acompanhada de pão e legumes. Em sua obra *La vida cotidiana de los vikingos (800 – 1050)*, Régis Boyer faz um estudo detalhado do cotidiano, tanto de camponeses como de fazendeiros e aristocratas e, não deixa de ressaltar a importância das refeições, sua qualidade, alimentos preferidos e também resalta o seu caráter salutar devido as grandes porções de peixe, legumes, como cenouras, vagens, beterrabas, alho-poró, nabos e as frutas, mirtilos, morangos silvestres, framboesas, maçãs e, claro mel usado em pequenas quantidades pois seu acesso era restrito. Camponeses, fazendeiros e guerreiros vikings alimentavam-se bem mas, os camponeses sempre viviam com o fantasma da fome a rondar suas portas e, colheitas ruins, invernos muito rigorosos, pouca caça e pesca também eram tormentos constantes em suas vidas e mesas e, bem como as papas de aveia com arenque tão apreciadas pelo deus Thor.

³ O poema éddico *Rígsþula* vai nos apresentar a viagem do deus Héimdal (alguns pesquisadores acreditam que esse seja apenas mais um dos nomes de Odin) pelo mundo dos humanos, iniciando pela casa dos bisavós, que seriam os mais simples e que dariam origem aos escravos, passando pela casa dos avós e, finalmente chegando na casa o pai e da mãe na qual originou-se os nobres.

⁴ Também eram consumidos o salmão e o bacalhau, salgados e secos ou então defumados.

Essa introdução acerca do cotidiano alimentar na Era Viking será explorado em detalhes na análise de três estrofes da *Rígsþula* onde o deus Heimdallr, provará de manjares simples e rústicos e compartilhará doce vinho em copas adornadas, e seguiremos seus passos nas choupanas dos traels e karls até chegarmos ao conforto da casa dos Jarls e assim, nos será possível desconstruir os estereótipos de vikings bárbaros à mesa.



Foto 1: Experimento histórico-gastronômico realizado no dia 30/01/2011 em São Luís/MA. Uma típica refeição viking: sopa de espinafre com creme a base de gemas e nata, salada “Oxicogarita” (chicória, nabos e alface romana), pão de grãos, salmão assado, camarões cozidos, cenouras caramelizadas no mel e manteiga, bacalhau cozido com alho, doce de maçãs com nozes e mel e bolo de açafão e mel, tudo acompanhado por “suco” de maçã, cerveja e vinho tinto seco.

II. A alimentação na *Rígsþula*

O poema éddico *Rígsþula* vai apresentar o caminho percorrido pelo deus Heimdallr e o seu encontro com a bisavó, a avó e a mãe. Nesses três encontros odeus provará da hospitalidade, da comida e, também da “amizade das coxas”⁵ de cada uma

⁵ Oferecer a “amizade das coxas” é uma referência a um costume onde o anfitrião oferece a esposa para passara noite com o hospede. Na narrativa irlandesa *Táin Bó Cooley* (A razia das vacas de Cooley) a rainha Maedb mesmo contrariando seu marido Aiil oferece a amizade desuas coxas a todos os guerreiros

das mulheres que visita sem causar a ira dos maridos. Mas o nosso foco se voltará para a refeição que é compartilhada com Heimdallr na casa da bisavó e da módír como a apresentação, e o consumo de cada alimento – dos mais simples aos mais sofisticados – não são somente uma forma de alimentação diferente, mas, alimentos distintos também são símbolos de poder e riqueza.

A quarta estrofe do poema se inicia com a bisavó servindo uma refeição para Heimdallr:

4. A bisavó trouxe um pão granulado ou com torrões em forma de cone (ökkvinnhleif),

Grosso e pesado, pão de farelo (brunginnsáðum);

E ela colocou no meio da mesa, sopa (soð) em uma tigela;

A vitela cozida (kálfrsoðinn) estava muito deliciosa.

Em uma mesa simples, sem toalhas, copos ou pratos revertidos de prata é servido um pão pesado, com um aspecto rude. Elaborado com uma farinha grossa, com grãos partidos em pedaços pequenos ou apenas grosseiramente moídos, que muito se assemelha ao que conhecemos hoje como farelo de trigo podendo ser até um pouco mais grosso e duro. O pão é descrito como grosso e pesado, portanto, não era levedado o que reforça o caráter rústico da comida. Além do pão⁶ é também servida uma sopa, provavelmente feita com legumes silvestres: cenouras, nabos, beterrabas, alho-poró. Os legumes – que atualmente só conhecemos a versão já geneticamente modificada de cada um deles e, portanto possuem tamanho, textura e sabor distintos daqueles consumidos pelos vikings – eram cultivados, mas, a maioria deles era colhido em um estado selvagem pois, desenvolviam-se nas florestas e não necessitavam de cuidados especiais, a não ser o tempo de crescerem e amadurecerem sozinhos, no solo silvestre. Para acompanhar o pão e a sopa, a bisavó serve a Heimdallr carne de vitela cozida, uma forma comum de se preparar a carne, que diferentemente do que se é propagado esse alimento era também consumido pelos camponeses não sendo alimento exclusivo da mesa aristocrática como nos mostra Boyer:

que passam por sua casa. Podemos observar nesta passagem do poema uma determinada influência celta, bem como no nome *Rig* (rei) que é, provavelmente, uma forma celta *ri(g)* derivada da forma latina *rex*.

⁶ Sobretudo ao iniciar-se o século 11, o pão assume um papel decisivo na alimentação das classes populares. Todo o resto começa a ser visto como complemento, como simples “acompanhamento” do pão: a difusão do termo *companatico* (que designa aquilo que se come com pão), nas línguas da área românica (as mais marcadas pela cultura do pão) é a melhor prova. (Montanari: 2003 – 66).

La carne no era más rara. La norma, sínduda, era manjar la después de cocerla, como se ve todavía em Europa central, pero los arqueólogos han encontrado un número importante de utensilios para asarla, algunos de cual es son muy originales y prácticos, como esa larga varilla de hierro terminada em uma espiral del mismo metal. (Boyer: 1992 – 98).

Como Boyer demonstra a carne não estava ausente da mesa – nem de camponeses nem de nobres - havia uma distinção apenas no modo como eram preparadas e consumidas. Acredita-se que a aristocracia devia estar acostumada ao consumo de carnes de caça, não limitando-se a consumir apenas as carnes dos animais criados nas fazendas e, a forma como essas mesmas carnes eram preparadas, a utilização de temperos e especiarias vindas de terras longínquas seriam um diferencial no preparo da carne. Camponeses contavam apenas com legumes, um pouco de manteiga e ervas nativas que não deviam deixar a carne tão saborosa. Cozer a carne⁷ nos seus próprios sucos poderia ser uma maneira de deixá-la mais saborosa e essa seria uma maneira encontrada pelos camponeses de melhor aproveitarem esse alimento. A carne podia ser cozida com os ossos preservando assim o tutano, fonte essencial de nutrientes; o sangue e os miúdos dos animais também seriam aproveitados no preparo tornando assim ainda mais rico o prato e, para camponeses que não podiam perder sequer um naco de carne o total aproveitamento dos animais torna-se uma necessidade que os auxiliaria a se manterem melhor nutridos. A bisavó oferece a Heimdallr uma vitela ensopada que agrada ao deus que, provavelmente devia estar acostumado a consumir alimentos mais sofisticados do que o guisado camponês que atenderiam às necessidades do exigente paladar divino. A carne⁸ ensopada mais do que os outros pratos servidos – pão e sopa – é elogiada por Heimdallr demonstrando que o deus estava acostumado a consumir carne

⁷ Uma outra diferença – de natureza “técnico-gastronômica” – estabelece-se entre a alimentação dos camponeses e a dos senhores: enquanto os primeiros comem, basicamente, carne cozida, acreditando, assim tirar dela toda a substância possível, a nobreza prefere os assados, as carnes grelhadas diretamente sobre o fogo em grandes espetos ou em grandes grelhas. Além dos gostos e das predileções de cada um, essa oposição é a expressão de valores culturais precisos: segundo uma tradição bem determinada em antropologia, o uso do fogo sem a dimensão da água e dos recipientes domésticos implica uma relação mais estreita com o cru e a natureza selvagem e, portanto, com a imagem profundamente “animal” que a nobreza da Alta Idade Média quer dar de si mesma (Montanari: 1998 – 293).

⁸ Os camponeses cozinhavam carne, geralmente salgada, em água fervente. Assim, diminuem o sal e tornam-na menos dura. Sobretudo conservam e utilizam ao máximo seus sucos nutritivos, diluídos no caldo que, em seguida, serve de ingrediente básico para outros pratos. No campo, cozinha-se principalmente em um caldeirão pendurado numa corrente ou colocado diretamente nas brasas, no qual cozinham e tornam a cozinhar a carne, os cereais, as leguminosas, os legumes. Os arqueólogos encontraram, em sítios da alta Idade Média, restos de recipientes do tipo caldeirões (olla) com as bordas reentrantes, de terracota ou de pedra resistente ao fogo (Montanari: 1998 – 289).

e que a apreciava mais do que qualquer outro alimento. A refeição simples agrada e Heimdallr sai da mesa para o sono com palavras de elogios para aquela simples, mas saborosa comida.

Essa refeição nos mostra como os camponeses ainda dependiam muito dos alimentos provenientes da floresta para sobreviver apesar de criarem animais tanto para terem leite e carne como para arar a terra. Cultivavam os campos não somente para a sua subsistência mas, também, para assegurarem uma boa colheita e, conseqüentemente boa alimentação para os seus senhores que, seguramente deviam ficar com a melhor e maior parte da colheita assegurando para si uma melhor alimentação. Essa distinção presente nos regimes alimentares da Alta Idade Média e, aqui mais especificamente da Era Viking representado no poema éddico é assim descrito pelo medievalista e historiador da alimentação Massimo Montanari:

Sem dúvida, os regimes alimentares dos diversos grupos sociais revelam diferenças quantitativas e qualitativas, revestindo-se até de um valor simbólico preciso na cultura da época. Mas, no geral, a variedade de alimentos é garantida, principalmente, com um aporte significativo de produtos animais na mesa das classes populares. Esse fato é importante porque se trata de um dado insólito na história da alimentação. Ao que parece durante a Alta Idade Média os camponeses europeus tiveram uma alimentação mais equilibrada do que em outras épocas, passadas ou futuras, em que os cereais constituíam a base da alimentação. Embora seja difícil afirmar que essa variedade tenha trazido uma maior segurança material – a despeito das muitas dificuldades de uma época marcada por graves flagelos naturais e sociais –, muitos indícios parecem confirmar essa hipótese (Montanari: 1998 – 283).

Tanto Boyer como Montanari concordam que a alimentação campesina apesar das muitas restrições eram saudáveis e, por que não dizer fartas, o que nos auxilia a entender melhor o cotidiano dessas pessoas e também a desfazer as falsas imagens propagadas em sua maioria pelo cinema que sempre nos apresenta a aristocracia alimentando-se somente de carne assada e vinho, mordendo um pequeno pedaço da perna assada de carneiro e atirando todo o resto aos cães que rodeavam a mesa, enquanto os camponeses morrem de fome, sem ter absolutamente nada para comer. O poema éddico nos apresenta uma outra realidade: a de camponeses que se alimentam de maneira simples mas rica e saudável e que são capazes mesmo com essa rusticidade agradar aos deuses e deles ouvir elogios de que a vitela cozida *à campesina* estava deliciosa.

Partindo da casa camponesa onde Heimdallr havia saboreado um bom cozido de carne e, como agradecimento deixou cheio o ventre de sua anfitriã, o deus continua seu caminho e, chega enfim, a casa de Móðir onde será recebido à maneira aristocrática com o refinamento – tanto no modo de se servir a refeição como no modo de preparo do próprio alimento. O trecho do poema éddico nos diz:

31. Então Móðir pegou um pano bordado,

De linho branco e cobriu a mesa,

Logo ela pegou um pão fino (hleifapunna),

De trigo branco (hvítaafhveiti),

E colocou sobre o pano da mesa.

32. Depois ela trouxe pratos cobertos com prata,

E colocou na mesa,

Carne de porco/bacon (fáinfleski), aves assadas (fluglasteikða),

Uma jarra com vinho, com as copas ornamentadas,

Beberam e falaram, assim acabou o dia.

A anfitriã preocupa-se em oferecer ao hóspede não somente um alimento de excelente qualidade e sabor elaborado com bons ingredientes que iriam conferir ao prato não só um bom aspecto, mas também um sabor agradável; Móðir preocupa-se com aparência da mesa e também dos utensílios⁹ que serão utilizados durante a refeição. As diferenças entre a casa camponesa e a casa senhorial começam já na disposição dos alimentos sobre a mesa. A estrofe inicia-se com a arrumação da mesa para receber o alimento. Móðir coloca sobre a mesa um pano de linho branco e bordado o que nos mostra a riqueza da casa na qual Heimdallr é recebido. Estender uma toalha já denota um refinamento por parte dos anfitriões mostrando que a refeição deve ser feita em um lugar limpo - e por que não dizer belo? - e a utilização de um pano branco e bordado como toalha de mesa pode ser interpretado como um fator de ostentação do poder da

⁹*Había platos, o , más exatamente, escudillas de madera, teniendo cada uno, hombre y mujer, su próprio cuchillo y sucuchara de madera o de cuerno. Por supuesto, no existia eltenedor, como tampoco em otros lugares (Boyer: 1992 – 98).*

casa. A riqueza da refeição começa, pois, na apresentação dos utensílios que serão utilizados na refeição. E, se compararmos os pratos que são apresentados nas duas casas, podemos dizer que na casa de Módir será servido um banquete¹⁰ à Heimdallr.

Depois de “vestir” a mesa com um pano branco de linho bordado, a anfitriã começa a dispor a comida sobre a mesa. Primeiro, coloca um pão branco de farinha trigo fina, o que, conclui-se que esse pão, diferentemente do pão consumido na casa camponesa este havia sido elaborado com o a “flor-da-farinha” ou como é conhecida atualmente a semolina, farinha de trigo finíssima utilizada para a elaboração de pães especiais e, que na Alta Idade Média, assim como na Central e na Baixa era utilizada na alimentação dos nobres. Podemos observar como o mesmo produto no caso o trigo ou mesmo o centeio e a cevada, podem ter derivados e darão origem a pães totalmente distintos. E é preciso levar em conta que, no caso específico da Escandinávia o centeio, a cevada e a aveia ocupavam um lugar de destaque na fabricação do pão pois, *também os germânicos consumiam cereais, mingau de aveia ou pão de cevada* (Montanari: 2003 – 20).

Após o pão a anfitriã traz à mesa pratos revestidos de prata, mais uma vez, os utensílios para a refeição refletem o poder e a riqueza da família que está recebendo Heimdallr. E, finalmente o prato principal da refeição: as carnes assadas¹¹. A carne assada seja ela de caça ou de animais de criação para o abate, mais do que um símbolo de poder e riqueza é um alimento que possui uma ligação estreita com a aristocracia¹² pois dela provém os reis e os guerreiros que precisam estar sempre bem alimentados. E há também um detalhe importante o poema nos fala de dois tipos de carnes servidas a

¹⁰ Aqui nos referimos ao banquete como sinônimo de uma refeição com vários pratos (entrada, pratos principais e acompanhamentos) e as bebidas, vinho e cerveja. O banquete propriamente dito possui um caráter festivo que podiam durar, dois, três dias e se tratavam de refeições que *“chegavam a nove mil calorias. (...) Excessivas em glicídios e proteínas, insuficientes em vitaminas, demandavam longas digestões acompanhadas de sestras, arrotos e flatulências expressas da maneira mais sonora possível, pois constituíam prova de boa saúde e de deferência ao anfitrião. O conviva só ficava contente depois de encher a barriga. Estes hábitos alimentares nada tinham de um grande banquete luxuoso e refinado, mas tinha tudo de um grande “empanzinamento” para lutar contra a sensação de fome sempre presente por causa da alimentação desbalanceada.”* (Rouche: 2009 – 435)

¹¹ (...) as carnes assadas expressam a ligação muito estreita existente entre as noções de consumo de carne e de força física, uma ligação que aparece em todos os aspectos da cultura medieval. Com efeito, embora a ciência dietética da época seja herdeira da tradição antiga, ela a adaptou, valorizando o consumo da carne nos planos nutricional e social. Ela não hesita, também, em apresentá-la como o alimento mais adaptado ao homem “físico”, a seus músculos, a sua carne (Montanari: 1998 – 293).

¹² Na cultura das classes dominantes, principalmente, este valor primário da carne é fortemente considerado e afirmado. A carne surge, aos olhos desses grupos, como um símbolo de poder, o instrumento para obter energia física, vigor, capacidade de combate; qualidades que constituem a primeira e verdadeira legitimação do poder. (Montanari: 2003 – 28).

Heimdallr: aves que tanto podiam ser de caça como de animais domésticos e do porco¹³ que, para os povos germânicos possuía um simbolismo especial. É importante salientar que o consumo de carne assada requer mais atenção no seu preparo do que a carne cozida preparada pela bisavó. Além dos utensílios – grelhas e espetos –, é preciso selecionar os cortes, temperá-los e, claro ter alguém que os prepare de maneira correta para que não fiquem crus ou queimados. O processo de assar a carne é mais complexo e exige cuidados. Já o cozido não necessita mais do que um caldeirão, água, legumes e o fogo; não há necessidade de mexer os ingredientes constantemente e isso possibilita uma maior mobilidade ao camponês que precisa comer, mas, acima de tudo, precisa trabalhar e não pode dedicar-se somente a elaboração de sua refeição. Já os nobres podem dispor de escravos ou servos especializados no preparo de carnes assadas – desde o seu corte e tempero - pois, o seu único trabalho será saborear o assado.

O poema nos descreve que Módir serve bacon a Heimdallr, o que podemos deduzir que o corte servido era macio e com muita gordura, o que agradava ao paladar dos povos germânicos em geral, pois, ao contrário dos romanos que apreciavam a fina gordura vegetal do azeite de oliva e a consumiam muitas vezes apenas com pão, os germânicos associavam a gordura animal a obtenção e manutenção da força¹⁴. O porco,¹⁵ devido a sua facilidade de criação, solto na floresta alimentando-se de trufas, bolotas de carvalho, castanhas e avelãs é uma carne especial ainda mais que neste estado selvagem em que é criado possibilita ao nobre exercitar seus dotes de guerreiro na caçada ao animal possibilitando, assim, um duplo prazer: a prática esportiva da caçada e, depois, quando senta-se à mesa para saborear o seu prêmio e compartilhá-lo com seus pares.

¹³ O “grande porco” que, na corte de Odin, basta para nutrir todos os heróis mortos em batalha, uma vez que “todo dia é cozido e distribuído para a refeição, e de noite está novamente inteiro” – assim narra a “Edda”, o mais antigo poema escandinavo, escrito na Idade Média, mas expressão de uma cultura muito mais antiga, transmitida oralmente. (Montanari: 2004 – 31).

¹⁴(...) os médicos da Idade Média – a começar por Antimo, que escreveu, no século VI, um tratado intitulado *De observation eciborum*, dedicado ao rei dos francos, Teodorico acreditavam bem mais no valor nutritivo da carne. Alguns séculos depois, Aldebrandin de Siena sintetizará essa grande transformação cultural, afirmando que, “entre todas as coisas que alimentam o homem, a carne é que alimenta mais, porque o engorda e lhe dá força” (Montanari: 1998 – 293).

¹⁵ São porcos semi-selvagens, mais próximos dos javalis do que dos porcos domésticos do nosso tempo, o que, aliás, não é surpreendente, uma vez que os porcos e javalis vivem em liberdade nos bosques e os cruzamentos são forçosamente frequentes. O modo de vida influi também na cor, no gosto e na consistências das carnes: na Idade Média, o porco é considerado uma carne vermelha. (Montanari: 1998 – 284).

Mas não é só a comida que torna a refeição para Heimdallr especial, Móðir também oferece vinho em uma jarra, servido em copas ornamentadas. Uma casa rica oferece aos convidados um bom vinho¹⁶ e não a cerveja cotidiana. O vinho importado das regiões mediterrâneas e da Europa central constituíam uma bebida rara, para ser apreciada em ocasiões especiais devido a sua raridade e elevado preço. A exemplo dos outros alimentos que foram ofertados na casa de Móðir e que nos mostram a riqueza de sua morada o vinho não é diferente: a apresentação, os alimentos preparados de maneira cuidadosa e com esmero necessitam ser acompanhados por uma bebida igualmente nobre.

A *Rígsþula* é um poema éddico e se constitui em uma importante fonte de estudo da mitologia nórdica como também pode ser utilizada para o estudo de determinados aspectos daquela sociedade pois como toda obra literária ela é um reflexo de comportamentos e padrões da época em que foi composta e, aqui, não se apresenta de maneira diferente, pois ali encontramos os elementos cotidianos das pessoas que viviam inspiradas pelas narrativas míticas. O banquete para Heimdallr foi servido pela Bisavó e pela Móðir, em suas mesas o deus fartou-se e ficou feliz, em seus leitões concebeu filhos – traels e jarls – e, nos deixou o legado das delícias que alimentam os corpos antes e depois das batalhas e são fontes fundamentais para o estudo da sociedade viking.

III. Á guisa de conclusão

Pensar em uma conclusão para um primeiro estudo sobre a alimentação na *Rígsþula* ao nosso ver, seria fechá-lo, e assim torna-lo definitivo, sem deixar aberta a casa de Bisavó e de Móðir para novas visitas, novos banquetes e, ainda, mais análises que enriqueceriam ainda mais a bibliografia não só de análise do poema éddico mas da alimentação na Era Viking. Este é, por assim dizer o nosso primeiro estudo da

¹⁶ A civilização alimentar da alta Idade Média europeia é marcada pelo triunfo do vinho, bebida ao mesmo tempo apreciada e de consumo diário. A densa cerveja – que só muito mais tarde se tornará o líquido claro e transparente aromatizado, o lúpulo, durante o que conhecemos sob o nome de cerveja – será, durante muito tempo, o símbolo da cultura germânica, e os pagãos usam-na em seus rituais para marcar sua oposição à sacralidade cristã do vinho. Com o tempo, porém, ela deixará de rivalizar com este, que acabará por ser reconhecido – por motivos de gosto e de imagem – como a bebida de prestígio por excelência (Montanari: 1998 – 286).

alimentação viking com uma fonte mitológica. A medida que mais leituras são realizadas mais há por estudar e conhecer sobre as práticas alimentares e, a mitologia ainda têm muito a nos oferecer, pois são inúmeras as narrativas onde o banquete é um dos personagens principais.

O banquete para Heimdallr descrito na **Rígsþula** não lembra em nada a imagem de banquetes que temos tão popularizados pelo cinema, histórias em quadrinhos e a literatura de fantasia onde homens vestidos com peles ou roupas grosseiras fartam-se de carne, vinho e cerveja comportam-se, enfim como “bárbaros” dando a impressão de que não poderiam provar outra comida que não fosse a carne assada. Heimdallr sendo um deus prova da comida do traels e dos jarls com a mesma deferência e porta-se a mesa como convém a um deus. Mais do que oferecer subsídios para o estudo da história da alimentação, mas, da construção de estudos sobre o que o que a Dominique Fournier¹⁷ denominou uma *arqueologia do gosto*. Onde são estudados não somente os hábitos alimentares e modos de comer e servir descritos nas fontes literárias e mitológicas e nos manuais de cozinha mas ir além: retirar os panos de tecido grosso ou mesmo de fino linho que cobrem os vestígios tanto dos alimentos como do gosto daqueles que os consumiam, pois como ensina Montanari a cozinha contém e exprime a cultura de quem a pratica.¹⁸

*

Esse artigo só foi possível graças à paciência, conselhos, leituras, sugestões discussões e debates com o professor Johnni Langer. Agradeço também ao Johnni, agora meu esposo, ao Thor e a Isolda, ao Sandro, ao Vitor, ao Pablo ao Druida-mór João Lupi e a todos os “guerreiros” germânicos e celtas que sentaram-se à minha mesa e dela compartilharam - compartilham! - como gentis-homens e doces damas que são!

BIBLIOGRAFIA

Fontes primárias:

¹⁷ Para maiores detalhes sobre o conceito de “arqueologia dos gosto” vide Revista Alethéia volume 2/2 agosto/dezembro de 2010, resenha *As trocas do gosto*.

¹⁸ MONTANARI : 2009 – 13.

ANÔNIMO. *Rígsþula, Edda Poética*. Tradução ao espanhol por Luis Lerate, *Edda Mayor*. Madrid: Alianza Editorial, 2000. Tradução ao inglês por Carolyne Larrington, *The Poetic Edda*. Oxford: Oxford University Press, 1999.

Fontes secundárias:

BIRRO, Renan Marques. “Colonização, alimentação, sobrevivência e cultura. A dieta islandesa durante a Era Viking (C.800 – 1066). In: *Anais do VIII Encontro de História da ANPUH – Espírito Santo*. História Política em debate: linguagens, conceitos, ideologias. Vitória – 2010.

BOYER, Régis. Comer e beber. *La vida cotidiana de los vikingos (800 – 1050)*. Barcelona: José J. de Olañeta, Editor, 2000.

CHRISTIANSEN, Eric. Feeding. *The norsemen in the Viking Age*. London: Blacwell Publishing, 2006.

DUMÉZIL, Georges. La Rígsþula et la structure sociale indo-européenne. *Mythes et dieux de la Scandinavie ancienne*. Paris: Éditions Gallimard, 2000.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 6ª. Edição, 1998.

GRAHAM-CAMPBELL, James. Food and drink. *The viking Word*. London: Frances Lincoln Publish, 2001.

HAYWOOD, John. Food and drink/Feasts and feasting. *Encyclopaedia of the Viking Age*. London: Thames and Hudson, 2000.

HARRIS, Joseph. Eddic poetry. In: CLOVER, Carol & LINDOW, John (org). *Old Norse-icelandic literature: a critical guide*. Toronto: Toronto University Press, 2005.

JOCHENS, Jenny. Gendered trifunctionality: the case of Rígsthula. In: LECOUTEUX, Claude (org.) *Hugur*. Paris: Presses de l’Université de Paris-Sorbone, 1997.

LANGER, Johnni. Aspectos básicos da história e cultura dos Vikings. *Deuses, monstros, heróis: ensaios de mitologia e religião viking*. Brasília: UNB, 2009.

LINDOW, John. Rígsthula. *Norse mythology*. Oxford: Oxford University Press, 2001.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância*. Bauru: EDUSC, 2003.

_____. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.

_____. *O mundo na cozinha*. História, identidade, trocas. São Paulo: Editora Sena, 2009.

ROUCHE, Michel. Alta Idade Média Ocidental. In: ARIÈS, Philippe e DUBY, Georges. *História da vida privada*. Do Império Romano ao ano mil. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.