

BANQUETES ROMANOS: COMENSALIDADE, HIERARQUIA E PODER NA ROMA ANTIGA

Marcus Vinicius Macri Rodrigues¹

RESUMO

Na Roma Antiga, os banquetes propiciavam momentos em que se buscava reforçar valores como a comensalidade e a unidade. Por outro lado, reforçavam as hierarquias e o poder no interior da sociedade romana. Procuraremos aproveitar um aspecto da antiguidade romana retratado frequentemente no cinema e na televisão, os banquetes, para evidenciar a importância desses momentos naquele período, bem como mostrar um pouco do que seria a alimentação do Império Romano do primeiro século, especialmente da região de Pompeia e Herculano, cujas escavações arqueológicas puderam esclarecer diversos aspectos do dia a dia de romanos ricos e pobres do primeiro século.

ABSTRACT

In Ancient Rome, banquets propitiated moments that sought to reinforce values such as edibility and unity. On the other hand, reinforced the hierarchies and power in the Roman society. It seeks to take advantage of an aspect of Roman antiquity always portrayed in film and television, the banquets, to highlight the significance of these moments that period, and show a little of what would be the alimentation of the Roman Empire of the first century, especially in the region of Pompeii and Herculaneum, whose excavations were able to clarify many aspects of the daily lives of rich and poor first-century Romans.

Alimentação na Roma Antiga: fontes

Em grande parte, devido às idealizações vistas no cinema, na literatura e na televisão, a imagem do que seria a alimentação romana normalmente é associada ao exagero dos banquetes, distorcendo uma realidade de uma alimentação mais frugal do que se imagina. Outro erro comum é atribuir a toda uma população hábitos alimentares

possíveis somente para uma elite, que apenas eventualmente fazia banquetes suntuosos (FRANCO, 2006: 45). Antes de tratarmos do papel dos banquetes na vida romana, buscaremos uma análise das fontes que norteiam os estudos sobre a alimentação romana, especialmente na região da cidade de Pompeia.

A importância da arte culinária para os antigos é testemunhada pela existência de tratados antigos, sendo que os principais são *De Re Coquinaria* de Apicius e *O Banquete dos Eruditos* de Ateneu. A temática da alimentação está presente também nos tratados de agronomia de Columela, Varrão e Catão, além da obra *História Natural* de Plínio, o Velho, que abordam sua preparação e modo de conservação. Outras obras mostram aspectos dos suntuosos banquetes ou de alimentações frugais, pratos exóticos, modos de preparação e apresentação de pratos (STEFANI, e BORGONGINO, 2005: 66). Algumas comédias também se referem à questão da alimentação, normalmente pelo caráter satírico com que se tratava a questão dos excessos nos banquetes dos ricos.

Boa parte do que sabemos sobre a alimentação romana provém das escavações nas ruínas de Pompeia e Herculano, feitas a partir dos séculos XVIII e XIX. O soterramento da cidade de Pompeia após a erupção do Vesúvio possibilitou a preservação de testemunhos materiais para o estudo do seu cotidiano.

As pesquisas arqueológicas revelaram uma faceta muito mais viva do que aquilo que os documentos escritos até então mostravam sobre o cotidiano, as artes, o comportamento de pessoas comuns e das elites no Império Romano do século I, tornando-se importante fonte para o estudo de traços do cotidiano daquele período. As cinzas da erupção do Vesúvio praticamente resguardaram a cidade do tempo, revelando o sofrimento da população no episódio, mas também possibilitando o estudo da arte, arquitetura e cotidiano da cidade, tanto dos ricos - com suas obras de arte e decorações elaboradas, que permaneceram relativamente bem conservadas - quanto das pessoas mais humildes, cujo dia-a-dia, sua alimentação, o comércio e

¹ Historiador do Museu da República / IBRAM e Mestrando PPGHC/UFRJ.

também seus prazeres puderam ser estudados. As escavações arqueológicas têm possibilitado aos estudiosos analisar a arquitetura das casas, inscrições, imagens, “grafites” e a alimentação através de ânforas e recipientes que ainda continham restos de comida e mantimentos carbonizados e relativamente conservados até os dias de hoje.

Os testemunhos epigráficos revelam informações como os preços dos produtos, os tipos de alimentos, além de propagandas políticas sobre o fornecimento de pães. As escavações arqueológicas têm encontrado diversos utensílios utilizados para acondicionamento e preparação dos alimentos naquela região. São também numerosos os encontros de restos carbonizados de alimentos locais.

As escavações mostraram que a pintura chamada de natureza morta, que, na verdade, retratava muitos animais vivos, era bastante comum nas residências da elite pompeiana. As numerosas representações de comida nos quadros do gênero na época republicana tardia e imperial fornecem uma imagem viva daquilo que estava presente na mesa dos ricos e pobres da época. Apesar de ser frequente na decoração das casas romanas, esse tipo de pintura era considerado um gênero pictórico menor na Roma Antiga (MASTROROBERTO, 2005: 2). Porém, esse gênero de representação tem uma grande importância para os estudos da alimentação da população da época, ao revelar quais alimentos eram consumidos e valorizados dentro da cultura da época. Representações de frutas, produtos da terra, peixes, moluscos, alhos, caças, suínos, vários elementos são retratados em cestas de vime, ou pratos de prata, nas representações encontradas nas casas romanas.

Segundo Stefani e Borgongino (2005: 66-94), as escavações mostraram que o pão era a principal fonte de carboidratos da população. A carne bovina era pouco consumida porque esse gado era visto como força motriz, e foram encontrados poucos vestígios de seu consumo em Pompeia. A criação de suínos era desenvolvida nas bordas do Vesúvio e a carne de porco era amplamente consumida naquela região. O consumo de peixe era generalizado entre romanos próximos ao litoral, tendo como

espécies preferidas as moreias, enguias e o atum. As escavações revelaram uma fluorescente indústria de peixe salgado e a criação de peixes em viveiros. Os peixes eram geralmente pescados com redes e lanças. As vísceras dos peixes eram aproveitadas para fazer molhos e temperos. Verificou-se também um amplo consumo de crustáceos e moluscos.

Foi constatado o consumo de hortaliças e legumes como nabo, cenoura, alho, cebola, alho poro, aspargo, couve, abobrinha, rabanete, pepino, alcachofras. Os temperos encontrados em maior quantidade foram a canela, papoula, orégano, noz-moscada, coentro, cominho, erva-doce, anis. Alguns desses temperos eram utilizados na conservação da carne.

Na mesa pompeiana não podia faltar frutas. Seu consumo junto com o pão representava uma refeição completa. Numerosas imagens mostram o consumo amplo de figo natural ou “processado” (seco ou em conserva), bem como de uvas, naturais ou processadas. Pêssegos eram consumidos conservados em vinho, mel ou secos e dispostos em ânforas. Muitas variedades de ameixas foram cultivadas e consumidas.

O azeite de oliva era amplamente utilizado na região. A banha do porco e a manteiga eram menos prestigiadas e mais utilizadas pelos “bárbaros”. A azeitona também era bastante consumida em Pompeia. O vinagre era também um condimento, mas, principalmente, um meio de preparar e conservar os alimentos.

O condimento mais difundido era o *garum*. (FRANCO: 46) Os ingredientes principais para fazê-lo eram os intestinos, guelras e sangue de peixe, salgados em barris. A mistura era coberta à noite e, depois de remexida pela manhã, exposta ao sol. A operação se repetia por várias semanas. Enquanto o molho fermentava, adicionavam-se vinho e ervas. O mel era a única forma de adoçar as preparações. A apicultura era bastante difundida na região.

O cozimento da comida era feito com panela de terracota ou bronze em cima do balcão da cozinha. A panela não ficava diretamente sobre a brasa, mas sobre um suporte. A carne era em geral cozida, mas eventualmente assada. As evidências

sugerem que eram cozidos em fogo brando. As panelas tinham forma normalmente quadrada ou oval. As panelas altas normalmente eram para a preparação de doces ou ovos.

A bebida mais difundida era certamente o vinho, amplamente consumido pelos romanos na alimentação cotidiana. Dentre os vários tipos de vinho, os particularmente apreciados eram os gregos ou da região do Egeu. Normalmente era servido misturado com água, devido ao alto teor alcoólico do vinho antigo.

A importância do banquete na vida romana

Os romanos faziam normalmente três refeições diárias: *Jentaculum*, que se resumia a um pedaço de pão umedecido em vinho ou comido com mel, queijo ou azeitona; *Prandium* que podia consistir de pratos frios e de sobras da véspera. Quase nunca era acompanhado de vinho. Depois do *prandium*, principalmente no verão, era comum uma breve sesta; e a *Cena*, refeição principal. Caso recebesse convidados e fosse mais elaborada, seria o *convivium*. Podia ser também sucedido pela *Comissatio* – que, segundo VEYNE (2009: 171), seria o banquete propriamente dito, momento em que bebia fartamente, com discussão de temas, ou, na maioria das vezes, assistiam espetáculos de danças, músicas. Muitas vezes os eventos tinham cunho imoral.

Num banquete, primeiramente era servido o *gustatio*, composto de saladas e pequenos pratos equivalentes aos antepastos de hoje, como ovos, salada, alface, azeitonas, champignons, ostras cruas e cozidas, patês.

Em seguida, servia-se *mensaeprimae*: etapa principal, composta dos pratos mais consistentes. Os serviços chamavam-se *prima cena*, *altera cena*, *tertia cena*, servidos em ordem do mais leve ao mais robusto. Por último, servia-se *mensaesecondae*: doces, bolos, frutas frescas e secas e vinho misturado com água.

Na Roma Antiga os banquetes eram momentos em que se buscava reforçar valores como a unidade, através da comensalidade. Eram momentos propícios para as

demonstrações de riqueza, grandeza ou respeito a tradições estabelecidas. Thébert (2009), Bustamante (2005) e Montanari (1998), dentre outros, mostram que as elites buscavam nos banquetes algo mais com a comensalidade. Os suntuosos banquetes procuravam reforçar a diferenciação social, pois visavam também mostrar a riqueza dos anfitriões, que os distinguiu do restante da população. O banquete representava as hierarquias e o poder no interior de uma sociedade (MONTANARI, 1998: 109).

O *triclinium*, a sala de jantar das casas da elite romana, conforme pode se deduzir das fontes escritas e das escavações arqueológicas, era mais que um espaço para alimentação. Esperava-se que um romano recebesse com frequência e bem. Ali, mostrava-se a riqueza do cidadão, seja através da decoração, do serviço e do requinte dos pratos dos banquetes oferecidos na *cena*. Thébert (2009: 347) afirma que “Se concentrarmos nossa atenção nas fontes mais propriamente africanas, constataremos sem dificuldade que, tanto nessas províncias como em Roma, o *triclinium* é, por excelência, o lugar da casa onde o dono elabora e exhibe sua imagem distinta”.

Normalmente era composto por três sofás, cuja disposição dos convidados refletia o grau de precedência de cada um. Em períodos posteriores o *stibadium*, leito semicircular, substituiu os três sofás nesses recintos. A posição reclinada ao comer levou à preferência por alimentos moídos ou em pequenos pedaços.

John D’Arms, (2004: 429) argumenta que os historiadores romanos sempre enfatizaram as ligações entre as diferenciações socioeconômicas e a culinária, implicando em reconhecimento que a sociedade romana sempre esteve dividida pelo acesso aos diferentes tipos de alimentos. D’Arms afirma que todos os elementos essenciais de consumo ostentatório estavam firmados na Roma antiga. Existia um alto grau de elaboração culinária, com muita variedade de pratos inventados por especialistas e tipo de práticas culinárias típicas da *Alta Cozinha*. Roma também conhecia livros de culinária como os de Apicius e outros autores, com receitas que podiam ser elaboradas pelos ricos. O autor afirma que tudo isso foi possível social e

economicamente, por causa do sistema de escravidão, enfatizando também que “a hierarquia da comida foi bem estabelecida na Itália romana, na literatura e na vida”.

D’Arms (2004: 430) afirma ainda que os textos descrevem a luxúria dos banquetes dos ricos e poderosos, descrevendo os pratos que a elite considerava mais especiais e que podiam ser preparados de forma especial. Segundo esse autor, Cícero criticou o hedonismo epicurista e os esforços em conseguir as mais exóticas iguarias, enquanto Varrão descreveu os tipos de alimentos possíveis de se obter nas vilas.

Conclusão

Diferentemente do que vemos em filmes e séries, o exagero dos banquetes não era a regra no mundo romano. Uma minoria se dava à extravagância de certos banquetes. Muitos patrícios se abstinham desse tipo de ostentação, e a própria celebridade de algumas personagens por sua intemperança é sinal de que elas eram exceções. No início da República, a vida era marcada pela tradição rural. Seus cidadãos alimentavam-se sobretudo de cereais e legumes fervidos, e, eventualmente, um pouco de carne. Um aspecto a ser destacado é que boa parte da população sequer tinha cozinha em suas residências. Por isso, boa parte dos romanos vivia da comida que se podia comprar na rua ou nas tabernas. (CIVITELLO, 2003: 46)

No entanto, vimos que os banquetes eram importantes para a elite romana. Esses eventos propiciavam momentos em que se buscava reforçar valores como a comensalidade e a unidade. Também permitiam demonstrações de riqueza e respeito a tradições estabelecidas, reforçando hierarquias no interior da sociedade romana. O *triclinium*, local das refeições na *Domus* romana, era mais que um espaço para alimentação. Ali, se mostrava a riqueza do cidadão, seja através da decoração, do serviço e do requinte dos pratos dos banquetes oferecidos na cena.

Bibliografia

- BUSTAMANTE, R. M. da C. (2005) *Banquete romano, comensalidade em tempo de Paz*. ANAIS SUPLEMENTAR DO XXIII SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA. Londrina, 17-22/7/2005 – História: guerra e paz, Londrina, p. 1-10.
- CIVITELLO, Linda (2003). *Cuisine and Culture. A History of Food and People*. Wiley.
- D'ARMS, John H. (2005) *The culinary Reality of Roman Upper-Class Convivia: Integrating Texts and Images*. In.: *Comparative Studies In Society and History*. 428-450
- FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo. Estação Liberdade. 1998.
- FRANCO, Ariovaldo. (2006) *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: SENAC. 35-54.
- MASTROROBERTO, Marisa. (2005) *Ars. La natura morta e le Origini Del quadretto di genere*. In._____. *Cibi e Sapori a Pompei e dintorni*. Soprintendenza Archeologica di Pompei. Edizioni Flavianus. 2-18.
- STEFANI, G. e BORGONGINO, M. (2005) *Cibus. L'alimentazione degli antichi romani. Le testimonianze dell'area vesuviana*. In._____. *Cibi e Sapori a Pompei e dintorni*. Soprintendenza Archeologica di Pompei. Edizioni Flavianus. 66-94.
- STRONG, R. (2004.) *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: J. Zahar. 11-44.
- THÉBERT, Yvon. (2009) *Arquitetura doméstica na África Romana*. In: VEYNE, P. (Org.). *História da vida Privada I: do Império Romano ao ano 1000*. São Paulo: Companhia das Letras, 301-397.
- VEYNE, Paul. (2009) *O Império Romano*. In: VEYNE, P. (Org.). *História da vida Privada I: do Império Romano ao ano 1000*. São Paulo: Companhia das Letras, 18-211.