

BANQUETE ROMANO, COMENSALIDADE EM TEMPO DE PAZ

Regina Maria da Cunha Bustamante ¹

1. Banquete romano: frugalidade X exotismo

Havia um antigo ditado romano que dizia: “*Dizes-me o que comes e com quem comes e te direi quem és.*” Assim, os romanos expressavam que o ato de comer, mais que mera sobrevivência, possuía um significado sócio-cultural.² Este aspecto estava mais presente, sobretudo, na *cena*, ao final do dia de trabalho, que era seguida, às vezes, da *comissatio*, dedicada à bebida. Era a refeição mais substancial, preparada para usufruir o *otium*, e se opunha ao ligeiro *prandium* do meio-dia, quando ainda se voltaria ao *negotium*.³ Enquanto o *prandium* era feito individualmente e seguindo a tradicional dieta frugal dos romanos, baseada em vegetais, a *cena* era compartilhada e apresentou transformações no regime alimentar através do crescente consumo de carnes e produtos exóticos de todo Império, como se comprova através do tratado *De Re Coquinaria* de Apício, adepto da nova dietética romana. Esta se distanciava bem da tradicional frugalidade e exigia uma etiqueta cada vez mais refinada à mesa, estabelecendo hierarquias e conferindo prestígio social.⁴

A defesa da frugalidade baseava-se na valorização simbólica de certos alimentos, relacionados a uma vida saudável e, por extensão, a uma sociedade menos viciosa. A agricultura era considerada como marco civilizatório: o homem produzia seus próprios alimentos, graças ao processo de domesticação das plantas, controlando a natureza, o que se opunha à caça e à pecuária, próprias do espaço selvagem, da natureza. Assim, a carne – de animais domésticos e, sobretudo, a da caça – tinha, culturalmente, uma forte conotação “selvagem”, favorecendo sua identificação como alimento dos povos “bárbaros”, o que demandava a sua oferenda como sacrifício aos deuses para ser consumida pelo homem “civilizado”. Paradoxalmente, a carne era o alimento por excelência do banquete, comensalidade relacionada à civilidade urbana. Na literatura latina imperial, evidencia-se uma nostalgia dos “velhos tempos”, quando os costumes ancestrais (*mos maiorum*) não

eram corrompidos e os romanos se contentavam com uma alimentação frugal. Os tratados médicos reforçavam este tipo de discurso, que foi reproduzido por uma historiografia tradicional e acabou imortalizado nos filmes de Hollywood.

A elite estava mais aberta ao exotismo culinário do que as outras camadas sociais. Sua maior sensibilidade decorria de: disponibilidade de tempo para o preparo e o consumo de alimentos sofisticados, o desejo de ostentação e o poder aquisitivo, que contrastavam com a preocupação com a sobrevivência, o tradicionalismo e o baixo poder aquisitivo das camadas populares. Cada anfitrião tentava suscitar a admiração dos seus convidados expondo pratos exóticos em baixelas requintadas, servidos por escravos bem vestidos; seu consumo ocorria em *triclinia* (salas de jantar), ricamente decorados, das *domus* (casas) da elite. Sabia-se que os convivas comentariam a generosidade da sua recepção.

O ápice da culinária romana condizia com a confirmação do domínio romano no Mediterrâneo e a prosperidade econômica do Alto Império, favorecida pela *Pax Romana*, quando as relações comerciais e culturais interprovinciais eram intensas e tornaram o Mediterrâneo o “*mare nostrum*” ou “lago romano”. A variedade e o número de receitas não latinas, nomeadamente gregas, na obra de Apício sublinhavam as interações culturais, o triunfo do cosmopolitismo romano e a unificação do Mediterrâneo sob a égide de Roma. Além disso, o fausto à mesa estabelecia uma espécie de hierarquia de poder no tecido das relações sociais. A elite tomou a culinária e a requintada liturgia da mesa como elementos da lógica de prestígio, que fundamentava a estrutura e a dinâmica da sociedade imperial romana. A seguir, aprofundaremos este aspecto através da análise de um mosaico.

2. Banquete: uma prática de sociabilidade

O mosaico selecionado⁵ é um *opus tessellatum* (mosaico de chão), que contém a imagem de um banquete com 5 convivas e 6 grupos de inscrições.⁶ Ele decorava uma casa a oeste do anfiteatro de *Thysdrus* (moderna El Djem), na província romana da África Proconsular (atual Tunísia), e foi datado da 1ª. metade do séc. III.⁷ É conhecido como “Banquete à Fantasia” ou “das Confrarias do Anfiteatro”.



A primeira denominação advém dos adornos que os comensais portavam na cabeça e nas mãos, que eram signos emblemáticos das corporações / confrarias (*sodalitates*), que se formaram para organizar e patrocinar espetáculos nos anfiteatro, o que justifica sua outra denominação.

As caçadas (*venationes*) eram um dos espetáculos de anfiteatro mais apreciados na África Romana. A sua grande popularidade levou a formação de associações, que forneciam caçadores profissionais, pessoal auxiliar, equipamento e bestas para combate ou adestramento no anfiteatro. Funcionavam também como grupos de torcedores e sociedades funerárias; desenvolviam atividades econômicas relacionadas à produção agrícola, artesanal e comercial, principalmente a fabricação e o transporte de azeite.⁸ Este tipo de corporação foi muito característico da África Romana, onde havia várias⁹ (*Telegenii, Leontinii, Pentasii, Simematii, Florentinii, Crescentii, Taurisci...*), que concorriam entre si. Distinguiam-se por símbolos e números,¹⁰ que serviam para reconhecer a associação, sendo encontrados em cerâmicas, inscrições tumulares e mosaicos de pavimentos de termas, anfiteatros e várias casas particulares, às vezes, em painéis ilustrando *venationes*, presumivelmente montadas pelas corporações em questão e, outras, simplesmente na soleira ou em um conjunto decorativo geral. Assim, o proprietário da casa proclamava sua pertença a uma corporação específica.

No mosaico, em torno da mesa semi-circular (*sigma*), que lembra a arena do anfiteatro, há 5 pessoas, que representam as associações: o 1º., na extrema direita, segura

um cajado com ponta em forma de crescente, símbolo dos *Telegenii*; o 2º. tem, em uma das mãos, uma haste de milhete, emblema dos *Leontii*; o 3º. usa uma coroa de 5 pontas com um peixe no topo, representando os *Pentasi*; o 4º. porta uma coroa de 3 pontas com um S encima, símbolo dos *Sinematii*; e o 5º. balança uma folha de hera e pode ser um *Tauriscus* ou um *Crescentius*. É a parte final do banquete, a *comissatio*, quando, após a sobremesa, taças de vinho eram sucessivamente esvaziadas, freqüentemente, de um gole só. Como resultado de tanta bebida, os convidados ficam, inevitavelmente, embriagados (Plínio, o Velho. História Natural XIV, 137-148), quebrando o decoro, como comprovam as inscrições. O 1º. personagem, na extrema direita, para qual todos os outros convivas se dirigem, permitindo inferir que seja o anfitrião, proclama a superioridade de sua confraria através da referência ao nº. 3 dos *Telegenii*: “Nós, 3, estamos nos dando bem”; o 2º., membro dos *Leontii*; tenta amenizar o partidarismo do anterior e afirma o objetivo comum dos convivas do banquete: “Vamos nos divertir”; o 3º., pertencente aos *Pentasi*, com uma taça à sua frente, exige menos conversa: “Já foi dito o suficiente”; o 4º., com o símbolo dos *Sinematii*, explicita a ação desejada: “Nós viemos beber”; e o 5º., com a folha de hera e já fisicamente alterado (mão sobre a cabeça e corpo lânguido), propõe: “Fiquemos nus”. Assim, após o consumo excessivo de vinho, chega-se a um comportamento mais “relaxado”, típico da *convivia intempestiva*, alvo da vigilância dos censores e de uma série de leis suntuárias.

O mosaico insere-se na esfera dionisíaca, relacionada ao mundo da arena. Dioniso / Baco, o deus do vinho, juntamente com Ártemis / Diana, a deusa caçadora, eram as divindades protetoras dos espetáculos do anfiteatro, em especial das *venationes*. Os *Telegenii*, cuja confraria o anfitrião talvez fizesse parte, escolheram-no como sua divindade tutelar.¹¹ No mosaico, a atmosfera dionisíaca é sugerida pelo milhete, símbolo da prosperidade,¹² cujas 4 hastes circunscrevem a cena do banquete. Os animais soltos na arena tinham seus torsos enfeitados com guirlandas de heras e milhetes, sacralizando, assim, as bestas mortas nas *venationes*. A referência mais direta a Baco no mosaico encontra-se, entretanto, enfrente à mesa: há uma cratera (vaso para misturar o vinho com a água) no chão, e, em uma pequena mesa, estão duas jarras para retirar o vinho misturado

da cratera e servi-lo nas taças dos convivas. Seguindo o costume grego, os romanos costumavam eleger um *magister* ou *rex bibendi*, geralmente o anfitrião, que fixava a quantidade de vinho a se beber e a proporção de água para a mistura, conforme uma das regras de distinção entre o “civilizado” do “bárbaro”; o consumo do vinho puro era exclusivamente para uso religioso.¹³

Há 2 serviçais, os escanações, jovens escravos encarregados de acolher os convivas do festim e de servir a mesa. Um deles estende um copo de vinho para os comensais, enquanto o outro, levando sua mão à boca, diz: “Silêncio! Deixem os touros dormir”. E, de fato, 5 touros estão dormindo no primeiro plano do mosaico. Estes animais foram marcados em seus quartos traseiros com imagens de um gladiador, de uma folha de hera e de um *sistrum* (instrumento musical egípcio de percussão). Os touros estavam destinados ao confronto contra *venatores* (caçadores) no dia seguinte. Para Slim,¹⁴ a fórmula “Deixem os touros dormir” podia ser um encantamento para causar a derrota dos *Tauriscii*, revelando as disputas existentes entre estas confrarias pelo favor do público. Por outro lado, se considerarmos que um dos convivas pode ser um *Tauriscus* (o homem que balança uma folha de hera), a referência aos touros dormirem, talvez, seja o desejo de diminuir a selvageria dos animais, que os caçadores, não importando de qual confraria, enfrentariam no dia seguinte. Os combates contra as feras no anfiteatro faziam o público compartilhar das emoções da caçada,¹⁵ sendo muito apreciados pela população e motivo de cuidados por parte das autoridades e da elite local.

A paixão pelas *venationes* era tema recorrente nos mosaicos da região. Em meados do séc. II, o estilo musivo próprio da África Romana começou a se desenvolver, favorecido pela prosperidade da região, afastando-se dos padrões romanos através da introdução da policromia nas bordas e da integração de elementos florais e geométricos. No séc. III, este estilo alcançou sua maturidade e foi disseminado em outras partes do Império Romano. Caracterizava-se pelo uso da policromia e pela representação de cenas cotidianas, caras à elite, dentre elas, estavam as *venationes*.

A realização destes espetáculos demandava a construção de um espaço próprio: o anfiteatro. A cidade de *Thysdrus* possuía 2 deles: um mais antigo e menor e o outro de proporções bem maiores e datado de fins do séc. II ou início do seguinte.¹⁶ Estas construções atestam a prosperidade da região, fundamentada na cultura da oliveira, praticada desde o período cartaginês. A partir do séc. II, a viticultura e, em especial, a oleicultura expandiram-se pelas terras norte-africanas. O plantio da oliveira foi particularmente bem sucedido, devido a: condições climáticas; conquista de novas terras para a produção cerealífera na Numídia tornou mais leve o encargo da África Proconsular; crise da produção de vinho e azeite italianos; rentabilidade do comércio de vinho e azeite; política mais liberal de imperadores de origem provincial para com as regiões não-italianas; e incentivo à ocupação de terras nas estepes impróprias para a triticultura, mas propícias para a arboricultura. Segundo Camps-Fabrer,¹⁷ mais que em qualquer outra província, o ramo da oliveira foi na África Romana um símbolo da paz: a cultura da oliveira conjugou segurança, bem-estar e prosperidade tanto para a população local, sobretudo para a elite provincial, como para Roma. A prosperidade acentuou-se com a dinastia dos Severos (193-235), de origem afro-síria, que promoveu grande desenvolvimento nas províncias norte-africanas, materializado na intensa atividade edilícia.

As inscrições epigráficas na África Romana comprovaram a vitalidade da sua vida urbana, em que o evergetismo constituía um dos seus principais componentes. Era uma questão de obrigação (*munus*) para a elite local,¹⁸ especialmente por ocasião de sua ascensão às dignidades públicas ou municipais,¹⁹ agraciar suas cidades com novos edifícios e embelezamentos de todos os tipos, organizar jogos, oferecer banquetes... Estas prodigalidades criavam uma solidariedade urbana ao englobar diferentes grupos sociais. A razão de ser de uma cidade romana era o desenvolvimento de uma vida coletiva entre seus habitantes. Era direito do cidadão o acesso aos espaços públicos (fórum, termas, teatro, anfiteatro...), onde ocorria a socialização através das atividades políticas, em seu sentido mais amplo, abarcando também espetáculos, festas e banquetes. No Ocidente, onde a tradição urbana não era tão presente quanto no Oriente, a cidade foi um vetor de

romanização, interagindo com as diferentes culturas locais, seduzindo as populações nativas com suas comodidades e despertando seu desejo de participarem da ordem romana. O ideal da cidade incluía a fruição dos banquetes, dos banhos e da diversão nos espetáculos em suas diferentes variedades. Neste sentido, pode-se compreender a famosa expressão *panem et circenses* (Juvenal, Sátira X, 78-81): juntamente com a distribuição de alimentos, a assistência aos jogos era um dos direitos de cidadania romana, que a plebe frumentária em Roma exigia dos seus governantes. Em termos provinciais, o modelo imperial era reproduzido pelas elites locais.

Conclusão

Para compreendermos a cultura visual da sociedade clássica, devemos focalizar o consumo social que tecia hierarquias e consolidava bases, lugares e relações de poder. A elite local, que comissionava os mosaicos, desejava ver os espetáculos, que oferecia tão dispendiosamente aos seus concidadãos, publicizados e lembrados. Assim, as *venationes* foram reproduzidas em imagens para decorar os vários aposentos de recepção de suas residências, exaltando, deste modo, suas próprias atividades como doadores e inserido-os em um marco de prestígio. A riqueza da elite local, fundamentada, sobretudo, na produção de cereais, azeite e vinho (“tríade mediterrânea”), expressou-se na decoração doméstica das *domus* e *villae*, onde reafirmava a posição privilegiada do seu proprietário frente à comunidade romanizada e revelava a vida e os prazeres, os valores e as práticas deste grupo. Evidencia-se, através do mosaico, o papel central da riqueza da elite local, patrocinadora de práticas evergéticas, reforçando a interação entre poder, *status*, prestígio e religião. O banquete do mosaico congregou diferentes membros das confrarias, que organizavam e patrocinavam as *venationes*; eles eram oriundos da elite local, que buscava prestígio social através do oferecimento de espetáculos tão populares. Para tanto, era necessário que houvesse prosperidade e paz, o que se verificou na região na 1^a. metade do séc. III, quando imperava a dinastia severiana.

A própria natureza do suporte da imagem – o mosaico – constitui-se em um vetor para potencializar o *status* e o prestígio da elite: os gastos para decoração de suas casas evidenciavam o aumento da importância da esfera do privado e uma maior hierarquização social; a seleção dos temas relacionava-se a um estilo de vida faustoso da elite; e a localização dos mosaicos nos cômodos de recepção da casa apregoava sua imagem para os visitantes. Havia temáticas, como os banquetes, que eram reproduzidas e se inseriam na retórica, que teve papel central no mundo clássico na construção do pensamento e na expressão da elite. Era uma maneira de representar experiências e acontecimentos dentro de certa espécie de moral ou rede social; era uma forma de expressar alguns “significados compartilhados”,²⁰ que fundamentavam a cultura da qual se originava, construindo e consolidando uma identidade romana.

¹ Professora e pesquisadora do Laboratório de História Antiga (LHIA) e do Programa de Pós-graduação em História Comparada (PPGHC) da UFRJ. Bolsista de produtividade do CNPq.

² VALERI, R. Alimentação. In: ROMANO, R. (Dir.). *Enciclopédia Einaudi*. v. 16: *Homo-Domesticção-Cultura Material*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989, p. 191-209.

³ Há um interessante quadro que compara o *prandium* e a *cena* em: DUPONT, F. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 199-216.

⁴ CORBIER, M. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.). *Op. cit.* 1998, p. 217-237; BUSTAMANTE, R. M. da C. Em torno da mesa da elite na Roma Antiga. *CALIOPE* 11: 95-111, dez. 2003; D'ARMS, J. H. The culinary reality of roman upper-class *convivia*: integrating texts and images. *COMPARATIVE STUDY OF SOCIETY AND HISTORY* 46 (3): 428-450, jul. 2004.

⁵ SLIM, H. Spectacles. In: BLANCHARD-LEMÉE, M. et. al. *Mosaics of Roman Africa*. London: British Museum Press, 1996, p. 210, fig. 155. (dimensões: 1,31m X 1,45m; acervo: Museu Nacional do Bardo em Tunis, Tunísia)

⁶ Inscrições na parte de cima, da esquerda para direita: [n]os nudi / [f]iemus; bibere eu-/nimus; ia-<m>(!) multu-<m>(!) lo-/quimini; auocemur; nos tres te-/nemus. Embaixo: silentiu[m], / (ut) dormiant / tauri. Agradeço a Prof^a. Dr^a. Maricé Martins Magalhães pela primorosa ficha epigráfica que fez desta inscrição musiva.

⁷ BLANCHARD-LEMÉE, M. et. al. *Op. cit.*, 1996, p. 291.

⁸ BESCHAOUCH, A. Nouvelles recherches sur les sodalités de l'Afrique Romaine. *CRAI*: 486-500, 1977.

⁹ Algumas atuavam em toda a África Romana, o que levou Beschouch a levantar a possibilidade de existirem sucursais ou filiais, quiçá até na Itália. (BESCHAOUCH, A. A propos de la mosaïque de Smirat. *ATTI DEL IV CONVEGNO DI STUDIO* (Sassari, 12-14 dicembre 1986). *L'Africa Romana*. Sassari: Gallizzi, 1987, p. 677-680)

¹⁰ Beschouch elaborou quadros discriminando número, emblema e divindade tutelar de cada uma das confrarias. (BESCHAOUCH, A. *Op. cit.*, 1977, p. 497)

¹¹ BESCHAOUCH, A. La mosaïque de chasse à l'amphithéâtre découverte à Smirat en Tunisie. *CRAI*: 150-157, 1966.

¹² Quase todos os grãos têm o mesmo sentido e são representações espermáticas. Para os povos antigos, estreitamente ligados à natureza, as plantas revelavam poderes sobre-humanos, sobrenaturais, que pareciam submeter todo crescimento e fenecimento, até mesmo da vida humana. (CIRLOT, J.-E. *Diccionario de símbolos*. 6. ed. Barcelona: Labor, 1985, p. 292)

¹³ Diferentes aspectos sobre o vinho na Roma Antiga foram abordados em: MURRAY, O.; TECUSAN, M. (Ed.). *In vino veritas*. Rome – Napoli – Salerno: British School Rome – American Academy at Rome – Swedish Institute at Rome – Istituto Universitario Orientale Napoli – Università di Salerno, 1995.

¹⁴ SLIM, H. Spectacles. In: BLANCHARD-LEMÉE, M. et. al. *Op. cit.*, 1996, p. 214-215.

¹⁵ Marrou considera que o prazer do espetáculo comportava – consciente ou inconsciente – um elemento sádico, em vista da incerteza e do perigo envolvidos nos jogos (MARROU, H.-I. *Decadência Romana ou Antiguidade Tardia?* Lisboa: Editorial Aster, 1979, p. 35-36). Mais recentemente, Auger e Barton trabalharam este aspecto dos *ludi* (jogos). (AUGER, R. *Cruelty and civilization; the Roman games*. London: Routledge, 1994; BARTON, C. A. *The sorrows of the Ancient Roman; the gladiator and the monster*. Princeton: University Press, 1996)

¹⁶ LEPELLEY, Cl. *Les cités de l'Afrique Romaine au Bas Empire*. t. 2: Notice d'histoire municipale. Paris: Études Augustiniennes, 1981, p. 262 e 319, nota 7.

¹⁷ CAMPS-FABRER, H. *L'olivier et l'huile dans l'Afrique Romaine*. Alger: Imprimerie Officielle, 1953.

¹⁸ VEYNE, P. *Le pain et le cirque; sociologie historique d'un pluralisme politique*. Paris: Seuil, 1976.

¹⁹ LUSSANA, A. Munificenza nell'Africa Romana. *EPIGRAFICA* 14: 100-113, 1952; DUNCAN-JONES, R. Wealth and munificence in Roman Africa. *PAPERS OF THE BRITISH SCHOOL AT ROME* 31: 159-177, 1963.

²⁰ HUSKINSON, J. (Ed.). *Experiencing Rome; culture, identity and power in the Roman Empire*. London: Routledge / Open University, 2000.