

COMER E BEBER NO MUNDO ANTIGO: OS RITUAIS DA GASTRONOMIA EM APICIUS.

Neemias Oliveira da SILVA*

“Os maus vivem para comer e beber. Enquanto isso, os bons comem e bebem para viver.” (Sócrates)

“Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte o tempero ou o veneno. Cozinhar não é serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros.” (Mia Couto – Fio de Missangas).

Ao propor um estudo sobre a alimentação com base na obra de *Marcus Gavius Apicius* intitulada *De Re Coquinaria* (Da arte da cozinha) passamos há compreender um pouco sobre o vasto campo de pesquisa sobre a História da Alimentação. Segundo SCHLUTER alimentar-se é uma função biológica que fornece ao corpo substâncias indispensável para a subsistência. Comer e beber são processos conscientes e voluntários, e desde as primeiras civilizações os seres humanos se ocupam da prática de cozinhar.

Para ASFORA compreender um livro de cozinha como registro social é um fenômeno recente. No campo historiográfico os estudos sobre as práticas alimentares se desenvolveu a partir da escola dos *Annales*. Fernand Braudel trabalhou com a alimentação além do evento de se alimentar, inserido em um quadro mais amplo, ou seja, das conjunturas de curta e longa duração. O modo de comer, a forma como é preparado e servido define praticas culturais. Assim, Braudel também evidenciou a capacidade totalizante da alimentação em suas múltiplas e comunicantes perspectivas que a configuram, isto é, a biológica, a econômica, a social e a cultural.

Para FLANDRIN e MONTANARI as receitas mais antigas são da mesopotâmia e datam do segundo milênio a.C. Dessa forma, para MONTANARI um dos aspectos que pode definir a cultura alimentar do mundo clássico é a vontade de apresentar um

domínio sobre a civilização como zona de privilégio, perante o universo da barbárie que seria dominado pelo selvagem (p: 118). Para o autor existem três pontos que podem

* Mestre em Educação, Arte e História da Cultura pela Universidade Presbiteriana Mackenzie – UPM/SP. Professor de História Antiga na Universidade Estadual de Goiás – UEG – UnU Goiás.

definir essa distinção: a comensalidade, os tipos de alimentos que são consumidos e por último a cozinha e a dietética.¹

Nesse sentido, MONTANARI destaca que embora os fenômenos humanos sejam atitudes, desejos ou produtos da ação social do homem, eles, por sua natureza, nada mais são que conscientizações de relações e comportamentos, materializações da vida social e mental. Por essa perspectiva, um prato pode sintetizar a identidade de um povo.

Com isso, ao estudar as práticas alimentares também passamos a compreender as práticas econômicas e políticas, uma vez que os ingredientes das receitas eram oriundos de regiões diversas. Os banquetes grandiosos que duravam até três dias no mundo romano revelavam a qualidade dos alimentos e bebidas servidos.

Décimo Júnio Juvenal em suas *Sátiras* ao retratar a relação de patronato e clientela cita que era algo comum o patrono convidar o seu cliente para um banquete. Este fato também pode ser verificado na obra *Satyricon* de Petrônio, na “*Cena Trimalchionis*”. Assim sendo, sobre a relação de patronato e clientelismo FRORENZANO cita que:

[...] O cliente contava com o atendimento do seu patrono perante os tribunais e muitas vezes recebiam dele o seu sustento. O patrono, em troca, recebia do cliente auxílio militar, político, judicial e muitas vezes financeiro. A clientela, comum também a outros povos itálicos, permaneceu como uma

¹ Citado por: GONÇALVES, Ana Teresa Marques e PINTO, Poliane da Paixão Gonçalves. *Heroísmo e Alimentação: uma análise das práticas alimentares no ambiente da polis Ateniense a partir da representação trágica de Hércules*. In: CANDIDO, Maria Regina. *Práticas alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro: NEA – UERJ, 2012, p: 21.

das características marcantes da sociedade romana. Na República, bem como no Império, as famílias da aristocracia rodeavam-se de uma enorme clientela, que lhes proporcionava prestígio, poder pessoal e em muitas ocasiões força militar. (FLORENZANO, 1982: 60 e 61)

O convite do patrono para que o cliente sentasse a sua mesa nem sempre se dava por consideração, mas era para compor o *triclinium* que era uma sala reservada para as refeições, com três leitos dispostos à volta de uma mesa, e em cada leito cabiam três pessoas. O cliente sentava-se longe do patrono, no terceiro colchão, isto é, estavam juntos por estarem debaixo do mesmo teto, mas distante do alcance e dos olhares do seu senhor.²

Dessa forma, para os romanos o jantar era um ritual, que durava até a madrugada. O espaço reservado para os banquetes romanos eram decorados com mosaicos ou afrescos nas paredes³. No decorrer dos banquetes era comum ter danças e canções para o entretenimento dos convidados. Na casa dos mais ricos era comum ter mais de um *triclinium*, na qual poderia escolher o lugar para se jantar.

O vinho era algo presente nos banquetes romanos, o jantar tinha que ser bem servido, tanto em quantidade como em qualidade. Para GRAÇA confiando na amizade do patrono, esperava-se que fosse servido um bom vinho, daqueles que se guardava somente para os amigos. No entanto, “a prova do vinho parece já ter tido dias melhores e, por isso, as queixas não se tardavam a chegar” (JUVENAL, Sátira V: 24-25). E quando o vinho não agradava, as expectativas acerca da comida aumentavam, mas ao que tudo indicava, neste ponto também havia reclamações. (JUVENAL, Sátira V: 67-69).

² Cf: GRAÇA, Isabel. *Patronato e Clientelismo sob o olhar crítico de Juvenal*. In: *Ágora: Estudos Clássicos em Debate*. Portugal: Universidade de Aveiro – Praxis XXI, n.2, 2000

³ Segundo CASTELLI a palavra banquete origina-se de banco, parecendo indicar que os banquetes eram ceias onde as pessoas sentavam-se enquanto comiam. Cf: CASTELLI, Geroldo. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.

Portanto, uma típica festa da aristocracia romana era regada a vinhos da melhor qualidade, ao menos era o que se esperava como bem relata o satirista Juvenal. Em um jantar romano iniciava-se com os canapés, sendo: ouriço-do-mar, ostras, mariscos, mexilhões e anêmonas, temperado com molho à base de peixe, mel e vinho, também fazia parte da entrada as aves silvestres, como as tordas e toutinegras assadas sobre um ninho de aspargos.

Os pratos principais eram compostos por cabeça de javali partida ao meio, cozido selvagem, peixe com pimenta da Índia, lebre assada e, por fim, mamas suínas. Nas sobremesas destacavam-se o pudim de especiarias e pão especial, existiam aproximadamente 72 variedades de pão no mundo antigo, mas este era o legítimo pão italiano fresco, servido apenas em ocasiões tradicionais.

Horácio (65 – 8 A.C) lista os itens para um jantar comum em sua casa: alho poro, grão-de-bico, pão sem fermento e sobras. Assim, além dos jantares cotidianos os banquetes romanos eram sinônimos de *status* e poder. Os banquetes eram muitas vezes realizados em homenagem a Baco, o deus do vinho e da alegria. Paul Veyne (1989) cita que:

O banquete é cerimônia da civilidade. Assim que se vê em suas terras, em seu caro retiro, Horácio convida uma amiga para jantar, sem dúvida uma liberta, cantora ou atriz conhecida. Pois o banquete, para todos os usos, é a circunstância em que o homem privado desfruta o que ele de fato é e o mostra veridicamente a seus pares. (VEYNE, 1989: 181)

Paul Veyne cita ainda que nas refeições mais comuns, nas casas mais simples, a mãe ficava de pé e servia o pai à mesa. A comida continha muitos temperos e molhos. A carne era fervida antes de cozinhar ou assar, tanto que perdia o sangue e adoçava. Para VEYNE a gama dos sabores favoritos situava-se no agridoce. Para beber, podia-se escolher entre um vinho com gosto de marsala e um resinado. A melhor parte do jantar,

a mais longa, é aquela em que se bebe, durante a primeira metade do jantar nada se fazia senão comer sem beber, na segunda parte, bebia sem comer, este ritual constituía o banquete propriamente dito, a *comissatio*. (VEYNE, 1989: 184)

Dessa forma, a refeição passava a ter uma função social. Comer e beber juntos fortalecia os laços de amizade, discutia-se política, planejavam-se ações e estabelecia acordos comerciais. Com o processo de conquista em voga no Alto Império Romano, os gregos deixaram para os romanos muito de sua gastronomia. As guerras de conquistas possibilitou aos romanos desenvolverem uma cozinha variada e refinada, ultrapassando os gregos (LEAL, 1998). Sobre o processo de conquista Moses Hadas ressalta que a maioria das áreas conquistadas apresentavam condições de prosperidade econômica melhores que a própria cidade de Roma, muitas dessas províncias enviaram especiarias para a capital romana, tornando sua gastronomia variada. Vejamos:

O Império romano foi construído pelas armas e pela diplomacia e sustentado pela inteligência com que Roma sabia governar os povos que conquistava. Havia poucos levantes nacionalistas, a maioria dos habitantes das novas provinciais achava mais do que tolerável à vida que lhes era imposta. Grande parte deles recebia a cidadania romana e os mais bem dotados eram honrados por todo o Império. Alguns dos maiores escritores e dos melhores imperadores de Roma eram originários das províncias. Nem todas as melhores escolas do império ficavam em Roma: as escolas da Gália, com seu currículo latino, eventualmente sobrepujavam a da própria Roma [...] Acima de tudo, Roma incutia em todos os romanos, das províncias ou metropolitanos, uma crença positiva no destino da própria Roma. (HADAS, 1969: 11)

Como observa Moses Hadas muitas províncias conquistadas recebiam com orgulho o domínio romano. Roma vivenciou uma prosperidade econômica inegável, oriunda do encontro de fontes de matérias-primas, cidades que eram centros de produção e a entrada de mão de obra escrava. Esta expansão romana duraria enquanto

as provinciais conquistadas proporcionassem possibilidades de desenvolvimento. Géza Alföldy cita que:

Roma manteve assim grosso modo, no início do Império, o sistema econômico de finais da República, renunciando a procura de novas formas de produção. O Estado romano encontrava-se em circunstâncias que teriam permitido a criação de um novo sistema econômico pré-capitalista, entre as quais se contava a riqueza inesgotável de fontes de matérias-primas de que dispunha as mais de 1000 cidades que atuavam como centros de produção, a moeda única que circulava em todo o Império, um sistema bancário e de crédito desenvolvido, empresários e financiadores interessados em negócios lucrativos, vastas massas de mão de obra barata, um sistema generalizado de trabalho assalariado e, finalmente, conhecimentos tecnológicos que não eram para desprezar. [...] Assim, a estrutura econômica do Imperium Romanum manteve-se relativamente simples, e até atrasada, em comparação com a complexidade da sua organização política e social. Roma continuou a ser, durante a época Imperial, um Estado essencialmente agrário, apesar do grande desenvolvimento do comércio e da produção de mercadorias. (ALFOLDY, 1989:113-114)

Este desenvolvimento econômico apontado por ALFONDY também revelava a vasta ofertas de alimentos e bebidas presentes no cotidiano romano. Contudo somente os mais proeminentes da sociedade romana tiveram acesso à gastronomia diversificada. Vestir e alimentar-se bem eram prioridades de todos, apesar de serem fatores fundamentais, muitos romanos não desfrutavam dessas necessidades básicas. A aparência era o cartão de visita de muitos dos patrícios e dos que haviam adquirido a ascensão social, fato raro no mundo antigo. Esta aparência era demonstrada e mantida através de vários meios, como a prática de oferecer banquetes e festas com a participação popular.

Dessa forma, o fato de simplesmente oferecer voluptuosos banquetes significava que o indivíduo era possuidor de algum montante financeiro, o que lhe garantia certa

proteção contra as críticas, principalmente no que condizia a sua profissão. Assim, nem sempre o mais importante era o que se fazia, mas o quanto se ganhava para fazer. O dinheiro e a luxúria andavam sempre de mãos postas.

O luxo da mesa, as extravagâncias e a quebra da etiqueta somente era permitido aos ricos, aos pobres não cabia imitar a mesma gula que aqueles, pois ao invés de serem respeitados eram sinônimos de sarcasmo e ironia, como bem nos afirma Juvenal em sua XI Sátira: v 4-5.

Juvenal ainda se atém para o comportamento dos romanos abastados, ele prossegue fazendo uma crítica ao mobiliário. Para os ricos o gosto dos alimentos não era o mesmo se não tivesse o tom do requinte, a prataria, a mesa e a decoração deveriam ornamentar a mesa que deveria estar associada ao prazer do cardápio nos jantares (Sátira XI, v 171-183). Jérôme Carcopino descreve com detalhes a importância que o mobiliário tinha para os romanos, o leito, a mesa, as baixelas, cada qual por si representava um *status* social.

Em todas as casas romanas o mobiliário consistia essencialmente em leitos, que serviam como cama à noite, e durante o dia como mesa de refeições, escrivaninha etc. Os pobres se contentavam com catres de alvenaria presos às paredes e recobertos de palha. Toda a economia era investida na aquisição de leitos, cada vez mais bonitos. Havia leitos pequenos, para uma só pessoa, que constituíam a maioria: lectuli. Havia leitos de casal: lectulgenials; de três lugares, para a sala de refeições: a triclinia; e aqueles que queriam ostentar fortuna e pasmar o próximo possuíam leitos de seis lugares. Havia leitos de bronze, mas a matéria-prima mais comum para a sua confecção era a madeira: carvalho e bordo, terebinto, tuiá, ou madeiras exóticas de linhas onduladas e reflexos cambiantes que lhes davam mil cores ao mesmo tempo, como as plumas de pavão; eram os lecti pavonini. E havia ainda diversas combinações, como a madeira do estrado com o bronze dos pés, ou o marfim dos pés com o bronze do estado; a madeira incrustada de fragmentos de casco de tartaruga ou bronze com incrustações de prata ou de ouro. (CARCOPINO, 1990:53-55).

Para o satirista, Décimo Júnio Juvenal, este não fazia questão de ter um mobiliário luxuoso, a sua proposta de ideal era uma vida simples e modesta como era a característica da sua condição como cliente. Dessa forma, não fazia questão de ter em sua mesa aqueles que desprezavam os mais simples e os que viviam sobre a tradição estóica. Para ele, ter objetos feitos de madeira ou aço não tirava o sabor da comida e nem espantavam os amigos que lhes era próximo.

No banquete com sua luxúria, nos banhos, nos termas, a diversão era o que se buscava. As corridas no circo, também eram um refúgio àqueles que viviam das orgias, permitindo aos jovens realizar suas paqueras. A urbanidade concentrava todos esses afazeres e fazia com que cada dia fosse diferente, e era neste sentido que os romanos buscavam o deleite (JUVENAL, 1943, Sátira XV: v 265-281)

Neste sentido, sobre as experiências da culinária no mundo romano destacamos um *gourmet*, Apício, que teria deixado em seu manual de cozinha receitas que foram usadas nas grandes cozinhas patrícias e imperiais durante os primeiros séculos do Império Romano. LEAL destaca que Apício teria se suicidado, apavorado com a idéia de um dia vir a morrer de fome. Para Wanessa Asfora, *Marcus Gavius Apicius*, contemporâneo do imperador Tibério (42 a.C – 37 d.C) foi um excêntrico *gourmet* que circulou em casas e salões dos poderosos de seu tempo. Era um cozinheiro talentoso e exigente, buscava a perfeição na execução de suas funções. ASFORA ainda relata a composição da obra de Apício:

Poder-se-ia dizer que há dois textos apicianos. O primeiro deles, tradicionalmente considerado como o texto apiciano por excelência, é mais longo e reúne 459 receitas distribuídas ao longo de dez seções (ou livros, como aparece no texto latino) que versam sobre temas variados. Os títulos dos livros são: transliterados do grego e o restante do texto em latim. O

segundo, mais curto, está vinculado a certo Vinidário, e configura-se de maneira distinta. Escrito totalmente em latim, tem início com uma listagem de condimentos, encontrando-se, em seguida, 31 receitas bastante próximas em forma e conteúdo às demais receitas apicianas, ainda que não existia nenhuma duplicação propriamente dita. Diferentemente do texto longo, não há divisão em livros, e as receitas são apresentadas ininterruptamente na seguinte ordem: caccabinae (termo latino para panela – 2 receitas); ofellae (offa – pedaço – 4 receitas); peixes e frutos do mar (12 receitas); patina (1 receita) quadrúpedes (7 receitas de porco e 1 de cordeiro); miúdos (1 receita); aves (3 receitas). (ASFORA, 2009:13)

Os alimentos descritos nos livros de *Apicius* relatam os hábitos dietéticos do mundo antigo, principalmente dos mais ricos. A organização do texto em dez livros intitulam-se em: 1 – *Epimeles* (O zelador): bebidas, molhos e preparados para conservas (35 receitas), 2 – *Sarcopetes* (O Açougueiro): embutidos, picadinhos (24 receitas), 3 – *Cepuros* (O Horticultor) preparado com raízes, legumes e algumas verduras (vegetais): 57 receitas, 4 – *Pandecter* (Pratos variados): pratos compostos, dentre eles saladas, patinae (caçarola – na Antiguidade era feita de barro), minutalia (cozido que levava ao final pedaço de um tipo de massa achatada denominada tracta), sopas e caldos (55 receitas); 5 – *Ospreon* (Grãos e legumes): legumes secos, grãos e mingaus (31 receitas); 6 – *Trophetes* – aves (41 receitas), 7 – *Politeles* (O Gourmet) pratos suntuosos, dentre eles, *ofellae*, vísceras, bulbos, carnes e alguns doces, 8 – *Tetrapus*: carne de quadrúpedes (68 receitas); 9 – *Thalassa*: frutos do mar (36 receitas); 10 – *Alieus*: peixes (35 receitas).⁴

Tendo em vista a variedade de ingredientes presentes na cozinha romana percebe-se o quanto a gastronomia se inovava a partir da apresentação dos pratos nos banquetes. Os mais ricos pagavam muito bem o cozinheiro para oferecer aos convidados alimentos excepcionais. O livro de Apício traz uma compilação de como

⁴ Cf. ASFORA, 2009:14

preparar estes pratos, com alimentos salgados, doces e outros com molhos. Com isso, nas propriedades dos senhores eram criados peixes, lebres, corças e javalis para serem servidos nos festins.

O tempero era algo muito presente na cozinha romana, era comum o uso de ervas, alho, orégano, louro, segurelha, hortelã e especiarias como pimenta-do-reino, cominho e alcaravia. Os pratos eram servidos com *garum* conhecido também como *liquamen*, condimento feito à base de vísceras de peixe marinadas. Os romanos também introduziram os *escargots* em seu cardápio, conheciam uma variedade de moluscos, que eram criados em locais próprios. Apreciavam os cogumelos e as trufas eram consumidas bem temperadas, com pimenta-do-reino, hortelã, mel e azeite. A carne de porco, o boi e o cordeiro estavam sempre presentes nas refeições romanas que eram preparadas de forma variada. O consumo de queijo também era comum, este era feito de leite de ovelha ou de cabra. Com relação ao vinho, cada região tinha sua especificidade na produção e na qualidade.

O vinho fazia parte das cerimônias do banquete, ao falar sobre política o vinho estava sempre presente. No Império Romano, o vinho se popularizou sendo consumido diariamente juntamente com o alimento. Esta prática fez com que aumentasse sua importância econômica. Em Pompéia e Herculano podemos verificar o quanto as tavernas representavam locais de encontros próprios de uma dinâmica social, regado a bebidas, hospedagem e prostituição. NIETZSCHE destaca o uso do vinho no mundo romano como algo próprio do mundo masculino. Vejamos:

[...] havia entre os antigos romanos a crença de que a mulher só incorria em pecado mortal de duas maneiras: cometendo adultério ou bebendo vinho. Catão, o velho, pretendia que o costume de beijar-se entre parentes tinha essa origem. Era um meio de vigiar as mulheres; o beijo significava: cheiram a vinho? E se chegou a castigar com a morte as mulheres surpreendidas bebendo vinho; mas não certamente porque as mulheres, sob a influência da bebida, se esqueciam às vezes de dizer que não. O que os romanos temiam era a influência do sopro orgiástico e dionisíaco que ainda

inflamavam de vez em quando as mulheres do sul da Europa, então quando o vinho era uma novidade, isto é, algo assim como uma monstruosa manifestação antinacional que comovia os alicerces do patriotismo romano. As mulheres beberem vinho era, para elas, como uma traição a Roma, uma assimilação ao estrangeiro. (NIETZSCHE, 1994: 83-84)

Para CARNEIRO a pena para as mulheres que bebessem vinho era a morte e era lícito que o próprio marido a executasse (p: 42). Plutarco referia-se ao vinho como algo que liberava a alma da servidão, da angústia e da mentira, ensinando o homem em suas relações mútuas, a verdade e a franqueza.

Neste sentido, além do vinho, as receitas de Apício são fundamentais para o conhecimento da cozinha romana. As receitas que chegaram até nós datam do ano de 1498, no entanto, referem-se apenas as práticas alimentares dos patrícios. Para contrapor a cozinha dos poderosos romanos e conhecer as praticas alimentares dos escravos, é necessário buscar nas fontes literárias de Catón, Columela e Plínio. A versão que conhecemos do tratado de Apício é posterior à cronologia do próprio autor, situando-se nos séculos III-IV, na época de Diocleciano; estudiosos da História da alimentação situam o tratado de Apício no século V. No entanto, o próprio Apício incluiu em seu livro receitas de origem grega, anterior ao período do Alto Império Romano. Muitas receitas foram incorporadas ao longo do tempo, outras se perderam, é provável que o manual de cozinha de Apício fosse mais extenso do que a parte que temos conhecimento.

Uma compilação de receitas foi feita no século VI pelo godo *Vinidario viro illustri*, cerca de 31 receitas derivadas de Apício, algumas são as mesmas, mas escritas com uma linguagem mais simples e com algumas modificações nos ingredientes menores. Cabe ressaltar que as receitas de *Vinidario* são mais extensas e detalhadas que as de Apício. É provável que *Vinidario* tivesse acesso a uma versão mais ampla do tratado do cozinheiro.

Sobre a vida de Apício temos poucas informações. A historiografia identifica a existência de quatro pessoas chamadas Apício que se dedicaram a gastronomia em períodos distintos. Contudo não se sabe ao certo qual destes seria o autor dos dez livros que leva seu nome, tudo indica que seria mesmo *Marcus Gavius Apicius*, que nasceu em 25 a.C, que viveu sobre o governo de Trajano, amigo de Druso, o jovem, e amante de Sejano. Sabe-se que foi muito rico e dedicado aos prazeres da gula, costumava gastar altas cifras para ter os melhores ingredientes e experimentar novas receitas. Associou seu nome a muitos pratos. Na ordem das receitas, observa-se uma receita barata seguida por outra cara. As receitas mais complicadas foram caindo em desuso, sendo que o tratado atual apresenta uma cozinha rica e luxuosa, porém sem excessos.

A gastronomia romana era a arte da metamorfose, era uma honra o cozinheiro modificar os alimentos ou torná-los irreconhecíveis. Misturar os ingredientes, o vinagre e o mel, o salgado e o doce eram uma marca do cozinheiro. Assim, a obra de Apício é repleta de extravagâncias e excessos. Muitos pratos são sugeridos mais pelo prestígio, do que pelo significado de seus ingredientes. Suas receitas serviram de inspiração para os *chefs* modernos e recriaram os rituais e banquetes dos patrícios romanos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

APICIO, Marco Gavio. *De Re Coquinaria: antologia de recetas de La Roma Imperial*. Barcelona: Alba Editorial, 2006.

APICIUS. *L'art culinaire. "De re coquinaria"*. Paris: Librairie C. Klincksieck, 1965.

APICIUS. *De re coquinaria*. Ed. C. Giarratano e F. Vollmer. Leipzig: Teubner, 1922.

APICIUS. *The Roman Cookery Book*. Edição e tradução de Barbara Flower e Elisabeth Rosebaum. Londres: Peter Nevill, 1958.

APICIUS. *De re coquinaria*. Edição de Mary Ella Milham. Leipzig: Teubner, 1969.

APICIUS. *L'art culinarie*. Edição e tradução de Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1987.

- ALFOLDY, G. *História Social de Roma*. Lisboa: Presença, 1989.
- ASFORA, W. *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VIII e IX)*. Tese de Doutorado. São Paulo: Departamento de História, USP, 2009.
- CASTELLI, G. *Administração hoteleira*. Caxias do Sul: EDUSC, 2003.
- CARCOPINO, J. *Roma no Apogeu do Império*. São Paulo: Cia das Letras, 1990.
- CARNEIRO, H. *Bebida, abstinência e temperança na história antiga e moderna*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.
- FLANDRIN, J-L e MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: estação liberdade, 1998.
- FLORENZANO, M. B. B. *O mundo antigo: economia e sociedade: Grécia e Roma*. São Paulo: Brasiliense, 1982.
- GRAÇA, I. *Patronato e Clientelismo sob o olhar crítico de Juvenal*. In: *Ágora: Estudos Clássicos em Debate*. Portugal: Universidade de Aveiro – Praxis XXI, n.2, 2000
- GONÇALVES, A. T. M. e PINTO, P. da P. G. *Heroísmo e Alimentação: uma análise das práticas alimentares no ambiente da polis Ateniense a partir da representação trágica de Hércules*. In: CANDIDO, M. R. *Práticas alimentares no Mediterrâneo Antigo*. Rio de Janeiro: NEA – UERJ, 2012.
- HADAS, M. *Roma Imperial*. Rio de Janeiro. José Olympio Editora S.A, 1969.
- JUVENAL, D. J. *Sátiras*. São Paulo: Edições Cultura, 1943.
- JONES, P. *Banquete dos Deuses*. In: *Revista História BBC*. Tríade Editorial, ano 1, edição nº 3, sd.
- LEAL, M. L. de M. S. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.
- MONTANARI, M. *Comida Como Cultura*. São Paulo: SENAC, 2008.
- NIETZSCHE, F. *La gaya ciência*. México: Editores Mexicanos Unidos, 1994.
- PETRÔNIO. *Satyricon*. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1987
- SCHLUTER, R G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003.

VENTURINI, R.L.B. *O viver urbano em Roma: uma leitura de Plínio, o jovem e Marcial*. Dissertação de Mestrado. Unesp, Assis (S. P), 1993.

VENTURINI, R.L.B. *Relações de poder em Roma: o patronato na correspondência pliniana*. Tese de doutorado. USP (S. P) 2000.

VEYNE, P. *História da Vida privada*. São Paulo: Companhia das Letras, 1989 (coleção dirigida por Philippe Aries e Georges Duby)

VEYNE, P. *A sociedade romana*. Lisboa: Edições 70, 1990.