

O BANQUETE ROMANO EM *DE FINIBVS* DE MARCO TÚLIO CÍCERO: LUXO E MORALIDADE

Mariana da Rosa Medeiros ¹

Resumo: Este artigo visa a abordar alguns elementos que constituem o banquete da elite romana no final do século I AEC com base na obra *De Finibus* de Marco Túlio Cícero. As campanhas imperialistas romanas dos séculos II e I AEC promoveram, além da expansão territorial, um intenso fluxo cultural e econômico. Em contrapartida, as elites revisitavam constantemente o passado de Roma buscando suas tradições. Desta forma, observamos que os banquetes da elite também refletem este contexto de expansão territorial e conflitos internos, pois ao mesmo tempo que eram marcados por um luxo cada vez maior, as práticas comportamentais também estavam sendo moralmente reguladas. Analisaremos o capítulo 23 do Livro 2 de *De Finibus*. Nele Cícero descreve com detalhes quais eram os componentes de um banquete do mais alto nível para a época. Dessa forma, pretendemos apresentar como um típico banquete da elite romana do final da República unia luxo e moralidade.

Palavras-chave: Banquete, Cícero, Luxo, Moralidade, *De Finibus*

THE ROMAN BANQUET IN MARCO TULLIUS CICERO'S *DE FINIBVS*: LUXURY AND MORALITY

Abstract: This paper aims to study some elements that constitute the Roman elite's banquet in the late first century B.C.E. based on *De Finibus* by Marcus Tullius Cicero. The Roman imperial campaigns of the second and first centuries B.C.E. promoted, besides the territorial expansion, an intense cultural and economic flux. On the other hand, the elites constantly revisited Rome's past in search of its traditions. In this way, we observe that the elite's banquets also reflect this context of territorial expansion and internal conflicts, because at the same time they were marked by an ever-increasing luxury, behaviour practices were also being morally regulated. We will analyse chapter 23 of Book 2 of *De Finibus* where Cicero describes in detail what were the components of a banquet of the highest level for the time. In this way, we intend to present how a typical banquet of the Roman elite of the late Republic united luxury and morality.

Keywords: Banquet, Cicero, Luxury, Morality, *De Finibus*

Introdução

A alimentação faz parte do cotidiano e, assim como respirar, é uma ação instintiva que nos garante sobrevivência. Por ser uma atividade natural, seus significados podem passar despercebidos. No entanto, aquilo que comemos é um importante índice para saber quem somos, a que povo pertencemos e qual a nossa herança cultural. Nós não comemos apenas para sobreviver, mas porque a alimentação também produz satisfação, logo, comemos também por

¹ Mestranda em História pelo PPGH da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). E-mail: marianamedeiros@edu.unirio.br

prazer. Esse prazer está associado ao paladar, sentido através do qual distinguimos os diferentes gostos – doce, salgado, amargo, azedo e umami² -, e que compõe o aspecto científico da alimentação.

Sabemos, então, que a alimentação tem um aspecto biológico/científico, ligado ao instinto e aos sentidos, mas ela não é apenas biológica. Alimentar-se também é um ato cultural³. Aquilo que chamamos de “comida típica” não é apreciado apenas pelo sabor, mas também pela tradição. Por que comemos mandioca e não gafanhotos? Se nossa herança cultural não fosse indígena, uma das bases da culinária brasileira junto da africana e da portuguesa, poderíamos ter uma dieta bem diferente. Não estamos negando os fatores nutricionais da alimentação, mas agregando-lhes a dimensão histórico-cultural. A comida também é passada de geração em geração, sempre ganhando algo novo, mas nunca perdendo sua essência.

Já mencionamos os aspectos biológico e cultural, falemos agora do social. A comida está intimamente ligada ao desenvolvimento social e afetivo dos indivíduos de uma sociedade. Os eventos festivos tradicionais geralmente estão associados à alimentação e existem até mesmo comidas específicas desses eventos. Casamento, aniversário, Dia das Mães, entre outros. Além disso, o que comemos também nos distingue socialmente, e o acesso, ou a falta de acesso, a determinados alimentos pode indicar o pertencimento a diferentes camadas sociais.

Para nós, a alimentação, mais do que um instinto de sobrevivência, é uma ação social regulada por princípios culturais. Essa é a definição de alimentação que norteia nossa discussão, mas devido à amplitude do tema decidimos abordar neste artigo um ambiente alimentar que possibilitasse um estudo sociocultural do tema. Este ambiente é o banquete e estudaremos, mais especificamente, os banquetes romanos de meados do século I AEC com base no capítulo 23 do segundo livro do diálogo filosófico *De Finibus*, de Marco Túlio Cícero (106-43 AEC), político, advogado e orador romano. Cícero definiu etimologicamente o banquete romano quando, em uma de suas obras – o diálogo *De Senectute* –, utiliza a personagem principal, Catão, o Velho, para exaltar os romanos dos primeiros tempos por escolherem o termo *convivium* (literalmente ‘viver juntos’) para designar o momento em que concidadãos e amigos se reúnem para comer e beber. O termo significa uma ‘comunhão de vida’, tendo assim um

2 O paladar é responsável pela definição do sabor, mas a alimentação como um todo está relacionada aos cinco sentidos. O chamado umami, palavra de origem japonesa que significa saboroso, é o quinto gosto básico e só foi reconhecido há pouco tempo por meio de estudos relacionados com o glutamato monossódico (MSG). O umami é responsável por realçar o sabor dos alimentos, além de ter apenas um terço de sódio em relação ao sal de cozinha (MARQUES, 2018).

3 Como principal referência na abordagem cultural da alimentação temos a obra de Massimo Montanari “Comida como cultura”, lançada originalmente em 2004. O autor possui diversas obras sobre alimentação, em sua maioria com foco em história medieval.

significado mais profundo em relação aos termos de origem grega, isto é, *symposion* ('beber juntos') e *syndeipnon* ('comer juntos') (Cic. *Sen.* 13.45). Essas escolhas demonstram o papel central do banquete na formação de identidades e fortalecimento dos laços sociais e políticos na Roma Antiga.

O contexto do *De finibus*

Ao falarmos em Antiguidade, temos a impressão de algo muito distante de nós, afinal, mais de dois mil anos nos separam de nosso arco temporal e de Cícero. Mas essa distância é relativa, já que muitos aspectos e elementos da nossa cultura vêm dos antigos, sendo ressignificados através do tempo. Muitas vezes essa herança passa despercebida, mas está presente em nosso dia a dia de muitas formas, não só através de filmes e séries, mas em nossa organização dos saberes, nos pressupostos legais, em nossa percepção de mundo e também em nosso vocabulário (GOLDHILL, 2007). A palavra 'companheiro', por exemplo, tem origem em uma expressão latina, *cum panis*, que significa comer o mesmo pão, comer junto. De tal modo essa "presença" dos antigos é ainda muito forte e ativa, mesmo que não a notemos (CASCUDO, 2011, p. 42).

Em 272 AEC, Roma já havia garantido seu domínio sobre a Península Itálica e entrou em contato direto com Cartago, dando início à I Guerra Púnica (264-241 AEC). O conflito terminou com a vitória de Roma, agora também uma potência marítima. O confronto entre as duas cidades voltou a acontecer na II Guerra Púnica (218-201 AEC) e Roma mais uma vez triunfou. Cartago foi destruída ao final da III Guerra Púnica (149-146 AEC), momento em que Roma já havia conquistado a Macedônia. Com as crescentes campanhas imperialistas, Roma submeteu a Península Ibérica e ocupou a Grécia, seguindo-se muitas outras conquistas territoriais que integraram o mais extenso e duradouro dos 'impérios' (MONTEIRO, 2015, p. 145-200; GUERRA, 2015, p. 201-231).

As conquistas romanas levaram a um contato cada vez maior com os povos submetidos e suas culturas, propiciando um fluxo intenso de pessoas, riquezas, objetos e alimentos (OLIVEIRA, 2015, p. 233-311). Em contrapartida, Roma vivenciava conflitos internos cada vez mais acirrados que levaram às guerras civis do século I AEC. Essas guerras merecem destaque, não só porque o próprio Cícero as vivenciou – em 45 AEC, ano em que escreveu o diálogo *De Finibus*, ele se encontrava afastado da vida pública em decorrência de desentendimentos políticos –, mas também porque ocorreram no interior da elite romana, criando divisões e conflitos que terão forte impacto na história romana (BRANDÃO, 2015, p.

389-427)⁴. Os banquetes da elite também refletiam este contexto de expansão territorial e conflitos internos, pois ao mesmo tempo que eram marcados por um luxo cada vez maior, as práticas comportamentais também estavam sendo moralmente reguladas, inclusive através de leis (CASTRO, 2012, p. 72). Nosso artigo se concentra nesses banquetes da elite que eram do mais alto nível, assim como seus participantes eram do mais elevado status social e político em Roma.

A obra supracitada se divide em cinco livros nos quais as personagens (todos nobres romanos do passado ou contemporâneos de Cícero) debatem questões éticas relevantes: o que caracteriza o sumo bem e a felicidade da vida humana? Diferentes respostas filosóficas são confrontadas no diálogo: os dois primeiros livros apresentam a exposição e refutação da tese epicurista, segundo a qual o sumo bem é o prazer e/ou a ausência da dor; o terceiro e o quarto seguem a mesma linha, mas em relação à tese estoica, na qual a virtude é defendida como o bem supremo; o quinto livro expõe uma visão geral da doutrina neoacadêmica e da peripatética em relação à felicidade e ao bem supremo. A crítica das diferentes teses é feita pelo próprio Cícero nos livros II, IV e em capítulos do livro V. Desta forma, o diálogo contempla a parte moral das três mais destacadas correntes filosóficas da Grécia antiga, respectivamente o epicurismo, o estoicismo e o peripatético-academicismo (SEABRA FILHO, 2018, p. 7). Analisaremos o capítulo 23 do Livro 2 de *De Finibus*, em que Cícero descreve com detalhes quais eram os componentes de um banquete do mais alto nível para a época. Dessa forma, pretendemos apresentar como um típico banquete da elite romana do final da República unia luxo e moralidade.

Luxo e moral no banquete romano

Um dos mais importantes rituais da Antiguidade era o banquete e, em Roma, este foi uma ocupação significativa na vida social e religiosa dos cidadãos, além de um espaço de sociabilidade e definição de identidades (DUNBABIN, 2003). Na República tardia, a elite oferecia banquetes públicos com a intenção não só de reforçar laços de amizade, como de

4 José Luís Brandão também é o organizador, junto de Francisco Oliveira, da coletânea onde este texto está inserido “História de Roma Antiga: das origens à morte de César”, lançada pela Imprensa da Universidade de Coimbra. A obra reúne diversos pesquisadores e já conta com um segundo volume “História de Roma Antiga: Império e Romanidade Hispânica”, lançado em 2020 e também organizado por eles. Para saber mais sobre a história de Roma, em especial o período da República ver: ROSENSTEIN; MORSTEIN-MARX (ed.). A Companion to the Roman Republic. Blackwell Publishing, 2006; FLOWER, Harriet. Roman Republics. Princeton: Princeton University Press, 2010; BEARD, Mary. SPQR: Uma História da Roma Antiga. 1. ed. São Paulo: Planeta, 2017;

promover contatos sociais e políticos, e, principalmente, reforçar seu status através da demonstração de suas riquezas. Os banquetes eram fundamentais na construção de um grupo e também na sua manutenção. Paul Veyne (2000, p. 19-21) defende que, antes de ter a função de socializar seus participantes, o banquete produz o grupo, criando hábitos e comportamentos em comum. Já Marcel Detienne e Jean-Pierre Vernant (1979) organizaram uma obra de grande importância para o estudo dos banquetes, na qual demonstram que comer, beber e sacrificar em grupo constituem as relações que estruturam a sociedade e determinam a posição de cada um de seus membros⁵. E, segundo Luís da Câmara Cascudo,

De todos os atos naturais o alimentar-se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou lentamente em expressão de sociabilidade, ritual político, aparato de alta etiqueta. Compreendeu-lhe a significação vitalizadora e fê-la uma função simbólica de fraternidade, um rito de iniciação para a convivência, para a confiança na continuidade dos contatos. (CASCUDO, 2011, p. 36)

Em Roma havia dois tipos principais de refeição: o *prandium* e a *cena*. O *prandium* era uma refeição fria, contendo apenas alimentos revigorantes, feita sem cerimônia, não tendo local e momento especificados para ocorrer, já que os romanos não tinham horários regulados para refeições, comiam quando sentiam necessidade. A *cena* era uma refeição ligada a uma ocasião especial, focada no lazer e no consumo da carne, que reunia grupos definidos (como família, vizinhos, clientes e amigos). A preparação da refeição era muito importante e, no caso da *cena*, contava com três serviços que mesclavam prazer e restauração das energias. O primeiro serviço é a *gustatio*, uma espécie de entrada para acalmar a fome dos participantes, composta geralmente por ovos e azeitonas, acompanhados de pão e vinho adocicado. Uma *gustatio* mais refinada podia oferecer, além dos alimentos mencionados, mariscos, ostras, tordos e arganazes. Depois do *gustatio* vinha a *cena* propriamente dita, centrada em uma carne, geralmente sacrificial. Nos banquetes mais ricos geralmente são as partes mais macias de um porco ou de uma porca gorda. A refeição se encerra com as *secundae mensae*, o ‘segundo serviço’. Esta era composto por frutas, frescas ou não, tais como: nozes, figos secos, uvas em conserva etc. Também neste momento podem ser servidos pequenos pássaros e outros petiscos animais, acompanhados de vinho (DUPONT, 2020, p. 210-213).⁶

5 Para saber mais sobre alimentação e banquetes na Antiguidade ver: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (Coords.). Contributos para a história da alimentação na Antiguidade. Coimbra: Simões e Linhares, 2012; DALBY, Andrew. Food in the Ancient World from A to Z. London: Routledge, 2003; WILKINS, John; HILL, Shaun. Food in the Ancient world. Oxford: Blackwell Publishing Ltd., 2006; WILKINS, John; NADEAU, Robin (Eds.). A Companion to Food in the Ancient World. Oxford: Blackwell Publishing Ltd., 2015.

6 Neste capítulo Florence Dupont também apresenta uma oposição entre *prandium* e *cena* que segue a divisão alimentar feita pelos romanos em *fruges* (produtos da terra cultivada) e *pecudes* (animais).

De acordo com nossas concepções conceituais, o banquete pode ser visto não só como um momento de confraternização, mas também um ambiente de determinação e demonstração da superioridade, seja social, econômica ou política. E em Roma temos um excelente exemplo de uma sociedade com diversos segmentos, na qual as escolhas alimentares, quando possíveis, tem papel fundamental na definição dos grupos, sejam sociais ou étnicos (GOWERS, 2018, p. 92). Insere-se então o conceito de luxo, uma vez que este é um símbolo de exclusividade e elemento fundamental na distinção de grupos. Em sociedades como a romana, o luxo se transforma em privilégio de uma elite que pode usufruir dele de maneira cotidiana sem precisar restringi-lo a ocasiões especiais. No entanto, um item ou alimento de luxo não possui um status fixo, uma vez que ele não é definido apenas pela qualidade, mas pela exclusividade. Essa exclusividade pode ser garantida pela dificuldade de obtenção, devido a produção reduzida, ou pela distância do lugar de origem, por exemplo (CASTRO, 2012, p. 70). E, segundo Inês de Ornellas e Castro (2012, p. 71): “Sempre que um alimento inicialmente pertencente a um grupo restrito se populariza, este não tardará a procurar um mais raro dentro da mesma família de alimentos ou a substituí-lo por outro”. Desta forma, o luxo, representado pelos alimentos e itens do banquete, é um fator de extrema importância para nossa análise.

Observamos então que o luxo é essencial para a distinção social, mas mesmo que as elites não precisassem se privar dele devido à sua condição social e financeira, havia condutas que deveriam ser respeitadas (CORBIER, 2020, p. 233). Estas regras que regem as práticas comportamentais do banquete têm em suas premissas a moralidade. O termo ‘moral’ vem do latim *mos* (*mores* no plural) e se refere a normas, usos e costumes de uma sociedade. De acordo com o verbete *moral* do Dicionário de Filosofia de Jose Ferrater Mora, nossa perspectiva de moralidade se aproxima da visão de G. W. F. Hegel, que diferencia a moralidade em subjetiva e objetiva. A *Moralität* é a subjetiva, aquela em que as regras são respeitadas por vontade própria. Já *Sittlichkeit* seria uma moralidade objetiva, que demanda obediência a costumes e leis sociais. Para Hegel, a boa vontade da moralidade subjetiva não seria o bastante para torná-la algo concreto. Para tal, é necessário agregar a objetividade, que é quando ela se transforma em *Sittlichkeit* (MORA, 1965, 232-233), traduzido para o português como ‘eticidade’. Em nossa discussão, moralidade assume o sentido de ações concretas que visam à aplicação de costumes e normas validadas socialmente, uma vez que, a despeito do ambiente do banquete ser marcado por atitudes e comportamentos direcionados à obtenção do prazer e bem-estar em grupo, havia códigos de coerção corporal e verbal. A falta de “boas maneiras” é uma das formas de identificar aqueles que, mesmo tendo poder aquisitivo, não dominam esses ensinamentos típicos da elite. Mas esse não era o único objetivo das “regras de etiqueta”, como as chamamos.

Algumas dessas regras de comportamento eram encaradas como práticas tradicionais e até mesmo religiosas, ajudando a regular a conduta dos participantes. Partindo desses pressupostos, observaremos elementos do banquete citados em *Fin.* 2.23. Após a exposição da filosofia epicurista no livro 1, o livro 2 se concentra nas críticas de Cícero ao epicurismo, refutando a exposição feita anteriormente. A seção escolhida se desenvolve em torno da refutação da tese epicurista de que o ‘sumo bem’ (*summum bonum*) seria o ‘prazer’ (*uoluptas*), utilizando como ponto central da argumentação elementos ligados à alimentação.

Os elementos do banquete em *De Finibus* 2.23

De Finibus 2.23 apresenta um grande número de componentes do banquete. A seguir lê-se a transcrição⁷.

Fin. 2. 23. Em consequência, o que pretende ao dizer: ‘Nada teria eu para censurar; caso tivesse desejos limitados?’ É o mesmo que dizer: ‘Não censuraria os devassos, se não existissem devassos’. Desse modo, nem mesmo os desonestos seriam censurados, se fosse homens bons. Este homem severo não julga que a própria luxúria deve ser condenada por si mesma: e, Torquato, para dizermos a verdade, se o prazer é o sumo bem, ele não pensa de modo totalmente correto.

Pois, por favor, não me apresentes os devassos, como vós costumais, que vomitam sobre a mesa e são retirados dos banquetes; e, no dia seguinte, vorazes novamente se empanturram, para que nunca vejam o sol nascendo nem se pondo, como dizem, e passem necessidade depois de esbanjados os bens patrimoniais. Ninguém entre nós considera que os devassos desse tipo vivam agradavelmente. Asseados, elegantes, com ótimos cozinheiros, padeiros, com pescado, aves, produtos de caça, tudo isso bem escolhido, evitando o excesso, para quais o vinho derramado pelas bordas seja [‘chrysízon’]⁸, como diz Lucílio, de quem o balde e a bolsa ainda não retiraram nada, entregando-se aos divertimentos e ao que se lhes segue, aquelas coisas que, uma vez eliminadas, fazem Epicuro bradar que desconhece o que seja o bem; que lhes estejam à altura as vestes, o dinheiro, o vaso de metal de Corinto, o próprio lugar e o edifício – nunca diria, portanto, que esses devassos sequer vivem bem ou com felicidade.

Cícero cita nessa passagem uma série de elementos que compõem o banquete. Começamos pelos alimentos: “pescado, aves, produtos de caça” (Cic. *Fin.* 23.14). Os romanos classificavam os alimentos de acordo com o local e modo de produção e também pelo local e modo de consumo. Assim, dividiam os alimentos em duas grandes categorias principais: *fruges* (produtos da terra cultivada) e *pecudes* (os animais criados por sua carne). Os alimentos citados

7 Os termos em alfabeto grego foram suprimidos, preferindo-se a escrita latina do termo. Os significados estão, quando não no corpo do texto, nas respectivas notas. A transcrição está de acordo com a edição bilingue latim/português da EDUFU de 2018, com tradução e notas de Bruno Fregni Basseto.

8 ‘ouro’, ‘ser de um amarelo dourado’.

fazem parte da segunda categoria e são classificados de acordo com a natureza do lugar em que vivem: terra, ar, água. Os produtos de caça (*venatione*) fazem parte dos rebanhos terrestres, que são divididos em animais caçados (selvagens) e animais criados (domésticos). As aves (*aucupio*) também são divididas em domésticas e selvagens, já o pescado (*piscatu*) é considerado todo selvagem. Em Roma, as carnes animais são produtos de luxo, com níveis entre elas e, na maioria das vezes, são compradas em mercados especializados na cidade, o que aumenta a sensação de luxo. No entanto, a pesca e a caça são atividades sujeitas às estações: não se caça na primavera e no verão, não se pesca no inverno. Para contornar essa situação e ter esses produtos sempre à disposição, os romanos ricos possuíam parques de animais e viveiros em suas propriedades (DUPONT, 2020, p. 203-207).

Em seguida, no trecho destaca-se a frase “que lhes estejam à altura as vestes, o dinheiro, o vaso de metal de Corinto, o próprio lugar e o edifício” (Cic. *Fin.* 23.20). Antes de tudo, o edifício do banquete. A casa romana do final da República da qual temos melhores informações é a da elite, denominada *domus*, construção ‘voltada para dentro’. As *domus* republicanas geralmente tinham um andar térreo – as mais luxuosas, tinham mais de um andar. Apesar de ter pouquíssimas janelas para o exterior, elas eram adaptadas para o clima mediterrâneo, possuindo espaços abertos para a entrada de luz e circulação do ar, como podemos ver na imagem a seguir.

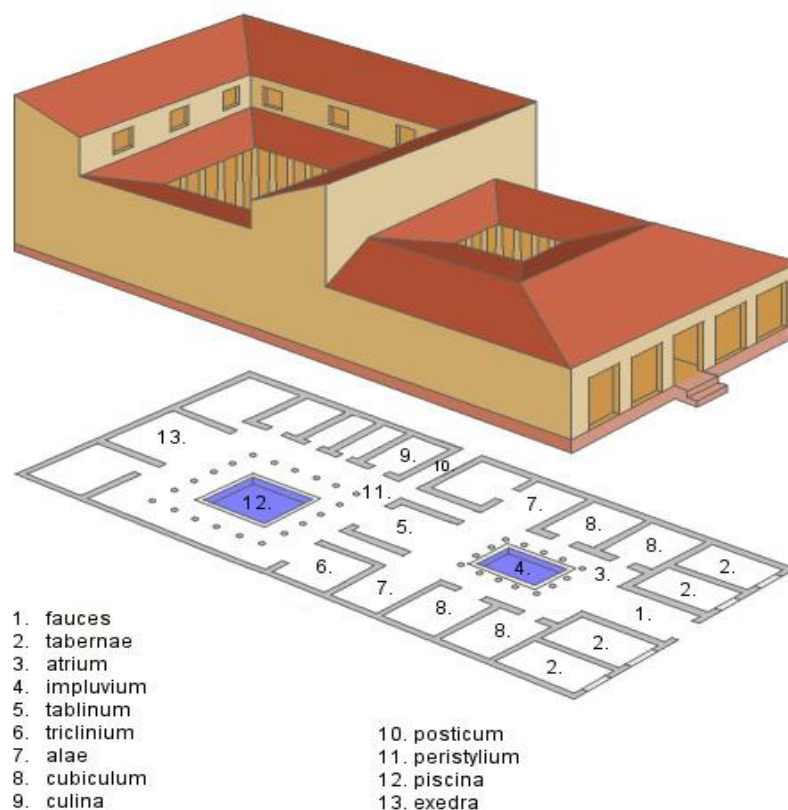


Figura 1. Esquema de uma *domus* Romana.

Fonte: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Domus_latina.png

A passagem que ligava a *domus* à rua era o *vestibulum*, seguindo-se um corredor, *fauces*, que ligava a porta principal ao *atrium*. No *atrium*, uma pequena piscina chamada *impluvium* servia para acumular a água da chuva. Já no *peristylum* a chuva molhava as plantas. Entre o *atrium* e o *peristylum* havia o *tablinum*, a grande sala de recepção da casa. O *cubiculum* era o quarto, um cômodo menor que os demais – e as maiores *domus* tinham diversos *cubicula* – e as *tabernae* eram aposentos com entrada própria, sem ligação com o resto da casa que, geralmente, eram usadas como lojas. A sala de jantar era denominada *triclinium* e muitas casas encontradas tinham mais de um, permitindo o luxo de escolher onde fazer as refeições e os banquetes (BELTRÃO & DAVIDSON, 2009, p. 314-317). No final da República, o *triclinium* era composto por três assentos; no centro ficavam pequenas mesas com a comida, facilitando o acesso dos participantes ao alimento.



Figura 2. Reprodução de um *triclinium* no Museum Schloss Fechenbach, Dieburg, Germany.

Fonte:

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Reproduction_of_a_triclinium_\(dining_room\),_Museum_Schloss_Fechenbach,_Dieburg,_Germany_\(9349486385\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Reproduction_of_a_triclinium_(dining_room),_Museum_Schloss_Fechenbach,_Dieburg,_Germany_(9349486385).jpg)

Normalmente, o jantar privado em Roma não tinha mais do que nove convidados, sendo três convivas por *lectus*. Os lugares nos *lecti* recebem os nomes, da esquerda para a direita, de *imus*, *medius* e *sumus locus* (CASTRO, 2016, p. 537). Porém, a localização de cada convidado nos assentos dependia do seu status e de sua importância: o *medius lectus* era destinado aos lugares de honra, seguindo-se em importância o *summus* e o *imus*. Sabemos, então, que o lugar físico que o participante ocupa também indica, de fato, o lugar social que ele ocupa naquele

grupo. Mas, o lugar e a arquitetura não eram os únicos fatores levados em conta; a decoração do espaço também era muito relevante. O material utilizado na confecção dos móveis, por exemplo, era uma maneira de expor a riqueza do anfitrião.

Além disso, muitos *triclinia* possuíam pinturas, essas também podendo fazer alusão ao ambiente do banquete e seus elementos. A utilização dessas imagens pode ser uma maneira de simbolizar esse momento tão importante, lembrando aos participantes, de forma lúdica, a conduta apropriada para o momento, além de ser um item que contribui para o status do anfitrião. Podemos ver alguns desses elementos decorativos neste afresco achado em Pompeia. A imagem traz a representação de um banquete, utilizada para decorar o espaço a ele destinado.



Figura 3. Afresco originário de Pompeia (V, 2, 4) atualmente no Museu Arqueológico Nacional de Nápoles (inv. nr. 120029). Disponível em:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pompeii_family_feast_painting_Naples.jpg

Na frase em destaque, Cícero cita “o vaso de metal de Corinto” (*Fin.* 23.20). Na tradução que utilizamos o material do vaso é traduzido como metal. No entanto, no texto em latim a palavra é *argentum* (prata), certamente um tipo de metal, mas não qualquer um, pois na antiguidade, como hoje em dia, um serviço de mesa de prata era algo precioso. Este vaso pode ser um utensílio do banquete e um elemento decorativo ao mesmo tempo. Abaixo podemos ver como exemplo um par de taças romanas de prata.



Figura 4. Par de *scyphi* (taças com duas alças) romanas de prata e ouro com decoração em relevo (Ca. I AEC - I EC). Disponível em:

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pair_of_silver_scyphi_\(cups\)_with_relief_decoration_MET_gr1994.4_3.1-2.R.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pair_of_silver_scyphi_(cups)_with_relief_decoration_MET_gr1994.4_3.1-2.R.jpg)

As taças são, em si, uma obra de arte que exigiu qualidade técnica em sua fabricação. O impacto visual dos objetos e sua qualidade também eram formas de enaltecer as posses do anfitrião. Além destes elementos, Cícero também cita, junto dos alimentos, os cozinheiros e padeiros. No final da República, o padeiro tem grande importância, só havendo preparação doméstica de pão nas casas da aristocracia. Segundo Mireille Corbier (2020, p. 225-229), para Cícero, o pão feito em casa, junto do peixe e das ostras, são indicadores de uma condição social elevada. Também o vinho é citado, sendo a cor um indicativo da qualidade da bebida (BASSETO, 2018, p. 115, n. 37). Se ligarmos essas informações às demais vistas aqui, podemos depreender que a descrição feita por Cícero é de um banquete de alto nível, no qual estão presentes todos os símbolos de distinção social.

Entretanto, Cícero também afirma que não importa que todos esses elementos sejam superiores, se os participantes não se comportam da maneira devida, chamando aqueles que se excedem de ‘devassos’ (*asotos*), evidenciando a moralidade das práticas comportamentais. “Pois, por favor, não me apresentes os devassos, como vós costumais, que vomitam sobre a mesa e são retirados dos banquetes;” (Cic. *Fin.* 23.8). Logo, o sucesso do banquete depende também de como se comportam os participantes, se esses agem de acordo com as normas estabelecidas. No entanto, essas práticas também eram utilizadas, de forma mais sutil, para indicar uma hierarquia dentro do grupo, existindo um conjunto de ações que marginalizam alguns dos convidados, elencando-os de acordo com sua importância. A qualidade dos produtos

consumidos e os critérios de repartição também eram utilizados para evidenciar a hierarquia. Alimentos caros, como o pão branco, podiam ser servidos apenas aos convidados de maior prestígio, excluindo os de posição menos elevada a quem também eram destinados os lugares menos importantes. Também os bons vinhos eram servidos apenas aos convivas de maior importância (CORBIER, 2020, p. 223).

Conclusão

Com base no trecho analisado, o banquete romano do final do século I AEC era composto por uma série de elementos que, juntos, formavam esse ambiente de extrema importância para a sociedade da época. Muitos desses elementos eram luxuosos, no entanto, o excesso em si é duramente repreendido, o que fica evidente quando Cícero diz “que lhes estejam à altura as vestes, o dinheiro, o vaso de metal de Corinto, o próprio lugar e o edifício – nunca diria, portanto, que esses devassos sequer vivem bem ou com felicidade” (*Fin.* 23.19). Ou seja, não importa ter tudo da melhor qualidade e não se comportar de maneira apropriada. Além disso, para Florence Dupont (2020, p. 201), “a honra de um nobre romano está relacionada também com a sua frugalidade pessoal e sua generosidade de anfitrião”. De fato, havia uma valorização da frugalidade nas elites, que prezavam pela simplicidade, condenando o excesso (CORBIER, 2020, p. 233). O próprio termo frugalidade está relacionado aos *fruges*, criando-se assim uma oposição com os *pecudes*, que são itens de luxo. Curiosamente, Cícero só cita alimentos que estão na categoria dos *pecudes*, e o luxo à mesa é sempre implicado negativamente, sendo as críticas mais explícitas em textos filosóficos, como o *De Finibus* (CASTRO, 2012, p. 72). Apesar das duras críticas de Cícero, as elites não se privavam de todo do luxo, se esforçando para manter seu monopólio sobre ele utilizando meios jurídicos quando necessário. Segundo Inês de Castro,

A perspectiva moral e política em que assenta a regulamentação decorre, evidentemente, da ideologia prevaiente, mas sob a aparente imposição da austeridade, escondia-se um esforço da hierarquia dominante em preservar o seu estatuto, monopolizando o acesso a alguns produtos e práticas gastronômicas (CASTRO, 2012, p. 72).

Fica assim evidente que as elites têm por objetivo garantir status através não só da demonstração de superioridade, seja de bens ou de saberes, mas da exclusividade e, para isso, utilizavam-se do luxo e também da moralidade. Desta forma, podemos conceber que os banquetes da elite romana tardo republicana uniam esses dois componentes, criando um microcosmo de sociabilidade e poder.

Documentação

CÍCERO. *De Senectute. De Amicitia. De Divinatione*. With an English Translation. William Armistead Falconer. Cambridge. Harvard University Press; Cambridge, Mass., London, England. 1923. Disponível em: <<http://data.perseus.org/texts/urn:cts:latinLit:phi0474.phi051>>. Acesso em: 13 de out. 2020.

CICERO, M. T. *Os limites dos bens e dos males*. Tradução e notas de Bruno Fregni Basseto. Edição bilíngue Latim/Português. Uberlândia: EDUFU, 2018.

Referências Bibliográficas

BELTRÃO, Claudia; DAVIDSON, Jorge. *História Antiga*. 2 vols. Rio de Janeiro: Fundação CECIERJ, 2009.

BRANDÃO, José Luís. A primazia de César: do “1º Triunvirato” aos idos de março. In: OLIVEIRA, Francisco; BRANDÃO, José Luís (Coords.). *História de Roma Antiga: das origens à morte de César*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. v. 1, p. 389-427.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Inês de Ornellas e. Discursos e Rituais na Mesa Romana: luxo, moralismo e equívocos. In: SOARES, Carmen; DIAS, Paula Barata (Coords.). *Contributos para a história da alimentação na Antiguidade*. Coimbra: Simões e Linhares, 2012, p. 69-79.

CASTRO, Inês de Ornellas e. O corpo e a mesa: códigos de sociabilidade. In: SOARES, Carmen; PINHEIRO, Joaquim (Coords.). *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016, p. 521-541.

CORBIER, Mireille. A fava e a moreia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da Alimentação*. 10. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020, p. 217-237.

DETIENNE, Marcel; VERNANT, Jean-Pierre (ed.). *La cuisine du sacrifice en pays grec*, avec les contributions de J.-L. Durand, S. Georgoudi, F. Hartoget J. Svenbro. Paris: Gallimard, 1979.

DUNBABIN, Katherine M.D. *The Roman Banquet: Images of Conviviality*. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da Alimentação*. 10. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2020, p.199-216.

GOLDHILL, Simon. *Amor, sexo & tragédia: como gregos e romanos influenciam nossas vidas até hoje*. Tradução de Cláudio Bardella. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2007.

GOWERS, Emily. Tasting the Roman World. In: RUDOLPH, Kelli C. *Taste and the Ancient Senses*. New York: Routledge, 2018, p. 90-103.

GUERRA, Amilcar. O Oriente Mediterrânico e a Hispânia. In: OLIVEIRA, Francisco; BRANDÃO, José Luís (Coords.). *História de Roma Antiga: das origens à morte de César*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. v. 1, p. 201-231.

MARQUES, Caroline. et al. Consumer insight into the monosodium glutamate. *Acta Scientiarum*. Technology, Maringá, v. 40, e30838, jan./set. 2018.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. Tradução de Letícia Martins de Andrade. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

MONTEIRO, João Gouveia. Expansão no Mediterrâneo: As Guerras Púnicas. In: OLIVEIRA, Francisco; BRANDÃO, José Luís (Coords.). *História de Roma Antiga: das origens à morte de César*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. v. 1, p. 145-200.

MORAL. In: MORA, Jose Ferrater. *Diccionario de Filosofia*. Tomo II. Buenos Aires: Editorial Sudamericana, 1965, p. 232.

OLIVEIRA, Francisco. Consequências da expansão romana. In: OLIVEIRA, Francisco; BRANDÃO, José Luís (Coords.). *História de Roma Antiga: das origens à morte de César*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. v. 1, p. 233-311.

SEABRA FILHO, José R. Introdução ao *De finibus bonorum et malorum*. In: CICERO, M. T. *Os limites dos bens e dos males*. Tradução e notas de Bruno Fregni Basseto. Edição bilíngue Latim/Português. Uberlândia: EDUFU, 2018. p.7.

VEYNE, Paul. Inviter les dieux, sacrifier, banqueter. Quelques nuances de la religiosité gréco-romaine. *Annales. Histoire, Sciences Sociales*. 55e année, 1, 2000, p. 3-42.