

MISTURA E FARTURA: O BANQUETE COMO AMBIENTE PROPÍCIO À SÁTIRA

Mariana Bravo de OLIVEIRA

Faculdade de Ciências e Letras de Araraquara – UNESP

marianabravodeoliveira@yahoo.com.br

Resumo: Na Roma imperial do Século I d.C., prefiguram-se diferenças sociais características da implementação de um regime que instaura uma rígida hierarquia. Nesse contexto, a exploração de mão de obra escrava e o poder político sobre os territórios conquistados fazem com que a ostentação de riquezas se torne prática comum. O banquete, então, apresenta-se como um acontecimento determinante em que as regras socialmente estabelecidas propõem uma organização pautada no artifício, no exagero e no lúdico e que, justamente por isso, se adequa aos interesses do gênero satírico. A etimologia do vocábulo sátira já instaura uma significação atrelada à ideia de excesso e, por extensão, de mistura. Ao recorrer a Horácio, não o primeiro a se valer do gênero tipicamente romano, mas o primeiro a utilizá-lo em seu significado moderno, pode-se observar que o riso, nesse caso, configura-se como crítica transformadora, mas também como reafirmação dos valores econômicos, políticos e sociais. Sendo assim, este trabalho propõe a análise da sátira II, 8, de Horácio, que trata do banquete de Nasidieno, sob a perspectiva da heterogeneidade. Essa heterogeneidade mostra-se interessante sob duas perspectivas: uma delas leva em conta as diferenças sociais e econômicas existentes em Roma, no Século I d.C., que instauram, na alimentação, oposições significativas e que afastam a reflexão de um único ponto de vista; a outra implica em utilizar-se dessa heterogeneidade enquanto característica presente tanto no *tópos* do banquete, quanto no gênero literário que aqui lhe serve de suporte, a sátira, com o objetivo de mostrar que a literatura se apropria dessa cultura da diferença, transformando a pluralidade em matéria do trabalho literário enquanto crítica social e inovação estética.

Palavras-chave: Sátira; Banquete; Império Romano; Horácio.

Herdeiros das conquistas de César, três célebres romanos reúnem-se por volta de 43 a. C., em Bolonha, e estabelecem uma ditadura ainda travestida de República em que as terras de todo o território conquistado seriam divididas em três partes e estariam postas sob os desmandos transformados então em lei, diferentemente do que ocorrera no primeiro triunvirato, em que o acordo entre César, Pompeu e Crasso constituiu-se a partir de um mero acordo verbal (GIORDANI, 2012).

Marco Antônio, César Augusto e Lépido passam, então, através da chamada lei *Titia*, que institui o triunvirato, a comandar as províncias romanas e seus respectivos exércitos, estabelecendo a matança de todos aqueles contrários à nova ordem e aos seus instauradores (GIORDANI, 2012, p.75).

Sem oponentes, os líderes começam a discordar entre si, colocando-se uns contra os outros. Depois de forçar Lépido a abdicar do cargo, Otávio mobiliza a opinião pública contra Marco Antônio, usando de sua relação com a rainha do Egito, Cleópatra, mal vista pela

maioria dos romanos. Diante da pressão, o casal se suicida, deixando o caminho livre para a ascensão de Otávio Augusto como *princeps* e corroborando definitivamente o fim da República.

O principado, como ficou conhecido o novo regime, guardava em seu interior as mesmas instituições políticas que haviam feito parte da República.

Os comícios continuavam a reunir-se, o *cursus honorum* permanecia, mas sobre os comícios e as magistraturas pairava o *princeps*, o *Imperator Caesar Augustus*, enfeixando hábil e prudentemente em suas mãos os poderes fundamentais ou repartindo-os generosamente com o senado (GIORDANI, 2012, p.76).

Apesar de aparentemente ter mantido o *status quo*, Augusto empreendeu grandes modificações em todas as partes da administração de forma a manter toda e qualquer ação política, econômica e judicial subordinada à sua vontade. Organizou uma reforma econômica, em que a receita aumentou significativamente diante da severa arrecadação de impostos, diminuiu o número de senadores e fixou um regulamento de ações permitidas aos que exerciam essa função, convocou um grupo de procuradores e prefeitos que pudessem atender às necessidades do numeroso império e foi, por excelência, o que Tito Lívio chamou de *templorum omnium conditor ac restitutor*¹, restaurando e construindo templos e criando novos cultos como o de Roma e o do Imperador (GIORDANI, 2012, p.77).

Nesse contexto de mudanças, o imperador instituiu uma nova hierarquia social, dividindo a população, por meio da quantificação de riquezas, em diferentes grupos, como uma espécie de pirâmide, de modo a conter os ânimos do povo diante do clima remanescente das guerras.

No topo da pirâmide, a ordem senatorial e a ordem equestre, nos demais estratos, a população dividida em libertos e escravos. Essa intensa estratificação social permitiu aquilo que instaurou e manteve as suntuosas manifestações de riqueza e poder de uma parcela mínima da população: a exploração de mão de obra escrava (BLOCH, 1991).

Os povos conquistados, antes dessa política, poderiam tornar-se parte da comunidade romana, exercendo seus ofícios, porém, a crescente demanda dos plebeus por melhores condições de vida, menos trabalho e mais dinheiro para usufruir das mesmas regalias que os mais abastados, fizeram com que o avanço imperial promovesse a sujeição econômica dos estrangeiros em favor do bem estar dos próprios romanos (BLOCH, 1991). Para Piccarolo (1939, p.71) “a importância do escravo na vida econômica de Roma pode-se comparar somente com a da máquina, do carvão e da eletricidade na economia moderna”.

Nesse cenário, os plebeus, que antes exerciam seus ofícios, passam, diante da concorrência, a que lhes submete a mão de obra escrava, e do *panem et circenses* a que lhes submete o Estado, a abandonar o trabalho para viver da esmola pública. Os poucos profissionais da plebe que acumulam riquezas nesse contexto são os padeiros, leiloeiros, donos de funerárias, de casas de banho, de empresas de limpeza pública e etc, ocupações consideradas humilhantes pelos romanos, mas que se faziam demasiado lucrativas (PICCAROLO, 1939, p.74).

Pouco antes e pouco depois do nascimento de Cristo, época do florescimento do Império, Roma era palco de uma intensa mistura que se manifestava nos mais diferentes estratos. A diversidade linguística, étnica e social, insere no cotidiano novas práticas e traz para a estrutura da *Vrbs*² demandas que agitam a economia.

¹ Tito Lívio, IV, 20, 7. “O criador e restaurador de todos os templos”. Tradução nossa.

² Cidade [de Roma]. Cf. Oxford (GLARE, P. (org). **Oxford Latin Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 1968). Tradução nossa.

Essa variedade, característica do ambiente urbano, palco das relações políticas e comerciais que caracterizavam as antigas civilizações, mediou as influências linguísticas e culturais que se deram no período de apogeu do principado e que se tornaram matéria interessante para o gênero satírico, uma vez que, o ridículo que aparece nas sátiras horácianas, por exemplo, “deve ser “motejado com urbanidade”, segundo Hansen (2011, p.154).

Com a comida não foi diferente. Na *Vrbs* Roma, centro político e institucional de todo o território conquistado, foi observada uma mudança na alimentação, resultante das muitas influências estrangeiras:

No apogeu, a culinária romana foi a primeira cozinha internacional na história da Europa Ocidental e era praticada, com variações regionais, de um lado a outro do Império, das areias da África do norte à fortaleza das ilhas bretãs. O que começou como culinária rústica e vegetariana no tempo da república tornou-se, sob o Império, cada vez mais sofisticado, em resposta primeiro às influências etruscas e depois às gregas. Estas últimas filtraram-se através da Sicília e do sul da Itália. Depois, através de Cartago, veio o impacto do oriente (STRONG, 2004, p. 26).

Esse contexto reúne, em todo o Império, mas principalmente na cidade de Roma, mercadores comercializando produtos de origens variadas, o que, a seu turno, permite a fartura dos banquetes dos mais abastados e o abastecimento de trigo necessário para manter a população, que crescia vertiginosamente, bem alimentada. Nesse sentido:

O tráfico com o mundo inteiro oferecia a Roma outra fonte de espetáculo inesgotável, que variava de dia a dia. Acumulavam-se nos armazéns, nas boticas e nos quiosques dessa cidade, os produtos mais raros e mais preciosos dos países mis longínquos, como as mais belas e prodigiosas obras da indústria e da arte de todos os povos. Em Roma, podiam-se examinar descansadamente as mercadorias do mundo inteiro. Aí chegavam [...] o vinho e as ostras das ilhas gregas, os peixes do Mar Negro e os queijos dos Alpes. Havia, em Roma, depósitos com sortimentos completos das ervas medicinais da Sicília e da África, especiarias e incensos da Arábia [...] (PICCAROLO, 1939, p.44).

A alimentação, portanto, alia-se à condição social, uma vez que, nesse contexto, passa a ser signo de miséria e/ou abundância e insere-se como símbolo de mediação das relações de poder e das diferenças entre civilidade e barbárie.

Sendo assim, o banquete, enquanto ambiente próprio à reunião de uma profusão de diversidades e possível enquanto gênero/construção apenas por constituir-se, já em sua essência, por uma mistura, é, desde sua gênese, signo da antítese, materialização do *satur lanx*³, que, segundo Hansen (2011, p.148), estaria na raiz etimológica do termo sátira.

Como se vê, a relação estabelecida entre sátira e banquete dá-se já no nível da linguagem porque envolve, no campo semântico de ambos os termos, as ideias de mistura e fartura. No banquete, tais ideias são manifestadas pela diversidade de pratos e pela grande quantidade de comida e bebida servidas aos convivas. Na sátira, pela mistura de tons e de elementos que materializam, no texto, a heterogeneidade do conteúdo tratado e pela

³ *Satur lanx*: termo latino que remete a um prato preparado por meio da mistura de grãos e vegetais oferecido aos deuses durante os cultos agrários de Ceres (HANSEN, J. A. Anatomia da sátira. In: VIEIRA, Bruno V. G.; THAMOS, Márcio. **Permanência Clássica**: visões contemporâneas da Antiguidade greco-romana. São Paulo: Escrituras, 2011).

abundância daquilo que, sendo mais do que suficiente, sobra, prefigurando a crítica ao exagero característico de quem ou daquilo que não se adéqua às normas sociais.

Não é sem motivo, portanto, que o banquete e a linguagem gastronômica aparecem corriqueiramente nas sátiras romanas, principalmente depois de Horácio que influencia, de maneira significativa, seus sucessores Marcial, Juvenal e Petrônio na abordagem do tema em consonância com o gênero.

Ao tratar da linguagem gastronômica nas sátiras de Juvenal, Abreu (2001, p.52) ressalta que a máxima *panes et circenses*, a que já se aludiu neste trabalho, sempre que utilizada e interpretada diz respeito, principalmente, ao gosto dos romanos pela diversão, bem como ao caráter de distração que a comida distribuída e os jogos organizados pelo Imperador assumiram durante o principado. Para além dessa inferência que aparenta ser correta, a análise atenta do termo *panis* remete não apenas ao pão recebido por aqueles que frequentavam os jogos, mas também ao trigo, um dos primeiros alimentos que o Imperador se comprometera a distribuir para o povo.

Para Abreu (2001, p.53), traduzir *panis* com um sentido genérico de alimento é ignorar que a escolha do vocábulo guarda estreitas relações com as práticas alimentares romanas que servem de matéria para as sátiras, nesse caso a de Juvenal, mas que antes também já haviam orientado o trabalho criativo de Horácio.

A justificativa para a recorrência do tema da comida na literatura clássica latina, principalmente de gênero satírico, consiste, portanto, não apenas na já exposta relação existente entre os significados compartilhados, mas também na imagem das mudanças econômicas, sociais e políticas decorrentes do processo de urbanização que são espelhadas pelas práticas relacionadas à alimentação.

Nesse sentido, é possível recuperar a reflexão de Giard (2012) sobre a alimentação, sobretudo quando ela ressalta que a prosperidade de uma família na Antiguidade e, ainda na atualidade, é medida pela qualidade e, principalmente pela quantidade de bens comestíveis de que a mesma pode dispor.

A alimentação consiste, então, em território que se modifica drasticamente junto aos valores que sustentam uma coletividade e que possui uma relação de influências que se manifestam dialogicamente, uma vez que as mudanças sociais interferem nas práticas alimentares assim como, em um segundo momento, estas tornam-se índice das relações sociais.

Em Roma, até meados da República, a valorização do *otium*⁴ e da vida simples atrelada ao cultivo de alimentos no campo pode ser vista na alimentação, prefigurando a frugalidade e o gosto pelos pratos de fácil preparação, em decorrência disso, as práticas alimentares tornam-se índice das relações econômicas e sociais do período e transformam-se em via de acesso a elas.

Da mesma forma, o ambiente urbano, palco das relações políticas e comerciais que caracterizavam as antigas civilizações, foi, por excelência, o lugar das influências linguísticas e culturais que se deram no período de apogeu do Império e que instauraram no dia-a-dia do romano a prática do *negotium*, que modificou as relações sociais e econômicas, produzindo efeitos diretos no modo de vida da população.

Diante dessas mudanças, trazidas pela internacionalização⁵ da *Vrbs*, a alimentação torna-se mais elaborada e o saber culinário assume, com o surgimento dos livros de receitas

⁴ Ócio, mas não como o pensamos na atualidade. O ócio, para os antigos era produtivo e consistia em um tempo dedicado a atividades intelectuais, em oposição ao *negotium* (negócio). Sobre isso, Cf. NOGUEIRA, F. N (coord). **Otium et Negotium**: as antíteses na Antiguidade. Actas do IV Colóquio da APEC. Lisboa: Vega, 2007.

⁵ Convém ressaltar que o conceito de nação é moderno e o termo “internacionalização” em relação a Roma é usado por Strong (2004) e por isso aqui reproduzido.

de Apício, terminologia própria, transformando-se em área do conhecimento autônoma (SOARES, 2010).

Esse novo status da gastronomia passa então a funcionar como índice das diferenças sociais, e o banquete, como projeção dos comportamentos passíveis de crítica, bem como dos modos de apreciação e dos níveis de exigência próprios desse contexto (SOMALO, 1999, p.376-377).

Essa reflexão aplica-se à sátira II, 8, de Horácio, que trata do banquete de Nasidieno. No texto, um comensal que participara da *cena* procura descrever para Horácio a ordem em que os pratos são servidos, chamando a atenção para o rol de ingredientes raros, vindos de longe, bem como para o nível de dificuldade envolvido em sua preparação.

*In primis [placauerit uentrem iratum] Lucanus aper: leni fuit Austro
captus, ut aiebat cenae pater: acria circum
rapula, lactutae, radices, qualia lassum
pervellunt stomachumm, siser, allec, faecula Coa.*

(Horácio, *Sat*, 2.8.6-9)

Primeiramente, [apacou o ventre irado] um javali da Lucânia, capturado sob um Austro⁶ suave, segundo dizia o anfitrião; ao redor dele, pequenos rabanetes picantes, alface, raízes, coisas que excitam o estômago cansado, nabos, anchovas e borras de Cós⁷.

(Tradução nossa)

Já nesse trecho inicial, mostra-se o mecanismo que irá reger a estrutura da sátira horaciana: a ironia. Ela se revela quando o conviva esclarece que a origem do javali e o fato de ele ter sido capturado junto ao Austro suave são informações de posse do anfitrião e que, portanto, configuram-se mais como discurso de ostentação do que como verdades e índices de qualidade de tal alimento.

Nas notas à tradução mexicana da lavra de Francisco Montes de Oca (1961, CXXXIII), alude-se ao fato de que o javali da Lucânia era cultuado por alguns povos, principalmente asiáticos, como um deus equivalente à Pan, que representava a força fertilizadora da natureza. O que nos permite considerar a hipótese de que ele simbolize, como primeiro prato servido, a fartura de que gozarão os participantes do festim de Nasidieno, além, é claro de tornar-se signo do poder econômico do anfitrião.

Esse tipo de estrutura discursiva instaura no gênero satírico uma nova forma de crítica por meio da linguagem que por seu caráter descritivo-imagético permite que se vislumbre a artificialidade do banquete, que assim como o discurso do anfitrião, valoriza a dimensão simbólica em detrimento do caráter utilitário das práticas alimentares.

Fato é que, em um momento ainda anterior à descrição apresentada, o convidado diz ter sido o banquete em questão o melhor de toda a sua vida (*ut mihi nunquam in vita fuerit melius*)⁸, transferindo para o texto, por meio de uma expressão hiperbólica, o exagero relativo à quantidade de comida e ao caráter teatral impresso no simpósio.

⁶ Vento sudeste. Cf. Oxford (GLARE, P. (org). **Oxford Latin Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 1968). Tradução nossa.

⁷ Borras de vinho utilizadas como condimento alimentar e em preparados médicos. Cf. Oxford (GLARE, P. (org). **Oxford Latin Dictionary**. Oxford: Oxford University Press, 1968). Tradução nossa.

⁸ Horácio (*Sat*, 2.8.3-4). Para mim, nunca na vida havia sido melhor (tradução nossa).

A crítica ao exagero, por meio da ironia, segue quando o conviva, ao continuar sua descrição, conta a Horácio que tão logo os alimentos foram retirados, um escravo pôs-se a limpar a mesa com um pano púrpura e outro a recolher os restos de alimentos que caíram no chão e tudo aquilo que pudesse desagradar aos convidados. Em seguida, os dois escravos, Hidaspe e Alcão, passam a servir os convivas de dois tipos de vinho distintos, cena que é comparada com a de uma virgem ateniense que leva as oferendas à deusa Ceres⁹.

O trecho chama a atenção pela imagem criada por intermédio da comparação que, longe de ser instrumento que colabora para a estética do texto, como é comum quando esse expediente se manifesta na literatura, presta-se justamente a ironizar a estrutura formal do poema, juntamente com as práticas religiosas e as relações sociais estabelecidas entre senhores e escravos que lembram muito a distância social que se estabelece entre deuses e mortais.

Além disso, a comparação estabelece o mesmo tipo de paradoxo entre as duas situações, já que os escravos a quem não era permitido gozar da fartura alimentar dos banquetes oferecidos por seu senhor, servem a comida e recolhem os restos, assim como as virgens, proibidas de praticarem o ato sexual, se consagram à Ceres, deusa mãe, signo da fertilidade aliada ao cultivo de cereais.

A imagem da heterogeneidade, como a que se apresenta nesse trecho, é o que fará da sátira, a partir de Horácio, um gênero que, por meio de sua construção formal, ironiza não só as práticas que são rebaixadas socialmente, mas a própria linguagem que as comporta. Nesse sentido, há uma união entre ética e estética em que ambas são criticadas, uma por meio da outra.

Ampliando essa reflexão, convém recuperar o que afirma Somalo (1999, p.376) sobre o banquete de Nasidieno e também sobre a Ceia de Trimalquião, do *Satiricon*, de Petrónio, quando observa que, ao tema do banquete, comum às duas sátiras, não cabe apenas representar por meio de situações heterogêneas e embaraçosas, os valores morais considerados nobres ou desprezíveis pelos romanos para criticá-los; mas, fornecer elementos performáticos que permitam à sátira a construção de imagens rebuscadas, cheias de ornamentos, que denotem, por si mesmas, a vaidade e o materialismo resultantes das manifestações de riqueza e ostentação.

Cabe ressaltar que a sátira em questão trata também da organização dos convivas no *triclinium*, dos modos à mesa, do horário em que deve ocorrer o jantar, da ordem em que os pratos devem ser servidos e da educação que deve ser despendida aos comensais, o que sugere a reprodução de uma série de normas que orientam o ritual gastronômico. O domínio dessas normas funciona como índice de uma posição social elevada, mas serve, nesse contexto, para criticar os novos ricos, que aumentaram sua fortuna depois das guerras civis, mas desconhecem as regras de comportamento próprias das classes mais abastadas e que, portanto, cometem gafes durante os banquetes. Como no caso de Nasidieno, que por querer tudo absolutamente perfeito, acaba se destemperando, em dado momento, e perdendo o controle diante dos convidados ou que, como já pode ser visto, pede aos escravos que limpem os restos de comida na presença dos comensais.

Podemos concluir então que a heterogeneidade presente nesse contexto mostra-se interessante sob duas perspectivas: uma delas leva em conta as diferenças sociais e econômicas existentes que instauram, na alimentação, oposições significativas e que afastam a reflexão de um único ponto de vista; a outra implica em utilizar-se dessa heterogeneidade enquanto característica presente tanto no *tópos* do banquete, quanto no gênero literário que aqui lhe serve de suporte, a sátira e observar que a literatura se apropria dessa cultura da

⁹ Hic ut sublatis puer alte cinctus acernam/ gausape purpureo mensam pertersit et alter/ sublegit quodcumque iaceret inutile quodque/ posset cenatis offendere, ut Atica uirgo/ cum sacris Cereris procedit fuscus Hydaspes/ Caecuba vina ferens, Alcon Chium maris expers (Horácio, *Sat.* 2.8.10-15).

diferença e transforma a pluralidade em matéria do trabalho literário enquanto crítica social e inovação estética.

REFERÊNCIAS

BLOCH, L. **Lutas sociais na Roma Antiga**. Portugal: Europa-América, 1991.

CARCOPINO, J. **Etudes d'Histoire Chrétienne**. Paris: Albin Michel, [s.d].

GIARD, L. Alimentação. In: CERTEAU, M. de; GIARD, L; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2012.

FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GIORDANI, M. C. **História de Roma: Antiguidade clássica II**. Petrópolis: Vozes, 2012.

GRIMAL, P. **A vida em Roma na Antiguidade**. Portugal: Europa-América, 19?? (1981: ed. *princeps*).

HACQUARD, G. **Guide Romain antique**. Paris: Hachette, [s.d].

HANSEN, J. A. Anatomia da sátira. In: VIEIRA, Brunno V. G.; THAMOS, Márcio. **Permanência Clássica: visões contemporâneas da Antiguidade greco-romana**. São Paulo: Escrituras, 2011.

HINGLEY, R. **O imperialismo romano: novas perspectivas a partir da Bretanha**. São Paulo: Annablume, 2010.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

NOGUEIRA, F. N (coord). **Otium et Negotium: as antíteses na Antiguidade**. Actas do IV Colóquio da APEC. Lisboa: Vega, 2007.

PICCAROLO, A. **Augusto e seu século: história da civilização n.1**. São Paulo: USP, 1939.

POULSEN, F. Vida y costumbres de los Romanos. **Revista de Occidente**. Madri, [s.d].

SOARES, Carmen. História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária. **Boletim de Estudos Clássicos**. Vol.54. Coimbra, dezembro de 2010.

SOMALO, R. F. Etica y estética en los banquetes de Trimalción y de Nasidieno. **Actas del X Congreso Español de Estudios Clásicos: (21-25 de septiembre de 1999)/ coord. por María José Barrios Castro, Emilio Crespo Güemes, Vol. 2, 2001, ISBN 84-7882-452-9 , págs. 373-381.**