

Boletim de Estudos Clássicos

Associação Portuguesa de Estudos Clássicos
Instituto de Estudos Clássicos



Coimbra
Junho de 2011

FONTES PARA O ESTUDO DOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ROMANOS – AS TABUINHAS DE VINDOLANDA

Em 1972, durante uma campanha arqueológica a um dos postos militares mais setentrionais da fronteira romana da Grã-Bretanha, a cinco quilómetros da Muralha de Adriano – Vindolanda, o arqueólogo Robin Birley descobriu, entre fragmentos arqueológicos datáveis entre 85 a.C e 130 d.C., umas tabuinhas de madeira escritas. O *corpus* foi sendo aumentado até ao número considerável de cerca de mil tabuinhas, complementadas pela descoberta de material similar em Caerlon e Carlisle, também antigas instalações militares de apoio ao *limes* da *Britannia*.

A humidade dos solos, a compressão dos materiais arqueológicos e o fenómeno não menos despiendo de a fronteira norte do império ter sido abandonada pelos romanos de modo abrupto e permanente, não garantindo continuidade demográfica e mesmo cultural à ocupação humana do norte de Inglaterra, tornaram-se os melhores aliados para a salvaguarda destes importantes documentos históricos.

Encontram-se depositadas no British Museum, e o seu conteúdo e estudo preliminar foi editado por Alan K. Bowman e David Thomas, em três volumes, sob a chancela do Museu Britânico¹. As Tábuas de Vindolanda constam no *top ten* dos mais valiosos tesouros do Museu Britânico e, presentemente, decorre uma campanha para publicação on-line da totalidade da descoberta, que já oferece aos visitantes do site uma visualização bastante interessante, e com informação considerável, fornecida pelos investigadores que têm trabalhado os documentos².

¹ A. Bowman, and D. Thomas (1993): *The Vindolanda Tablets I*, Volume I, 1983, Society for the Promotion of Roman Studies; A. Bowman; *Life and Letters on the Roman Frontier*, London, The British Museum Press, este volume editado novamente pela Routledge, N. Y., 2004; J. D. Thomas (1994): *The Vindolanda Writing Tablets II*, London, The British Museum Press, 1994; Id. (2003) *The Vindolanda Writing Tablets III*, London, The British Museum Press.

² http://www.britishmuseum.org/explore/online_tours/britain/our_top_ten_british_treasures/the_vindolanda_tablets.aspx; <http://vindolandacsad.ox.ac.uk/index.shtml>

O contexto arqueológico da descoberta é curioso: assim, estes preciosos documentos foram encontrados numa vala de drenagem e em camadas progressivas de deposição de lixo doméstico em locais públicos, em camadas de pavimento e palha, misturados com restos orgânicos e artefactos de uso quotidiano.

A designação “tábuas de madeira” é um pouco eufemística: na verdade, estamos diante de folhas, produzidas a partir do corte de fatias finíssimas de madeira, com uma espessura de 1 a 3 mm, retiradas de espécies locais, como o carvalho, o amieiro e o vidoeiro. Este suporte de escrita corresponderia ao uso que era dado ao papiro, em regiões em que este não era cultivado ou comercializado, pelo que se tornava um material de escrita económico, mas ainda assim sujeito a uma produção intensiva e uniforme, dada a perícia necessária para a sua recolha, que gerava um material flexível e quase transparente, e a quantidade do material descoberto.

A tinta usada era obtida a partir da mistura do vulgar carvão, goma arábica e água. Os escritos são normalmente feitos a duas colunas, registando-se uma grande variedade individual de estilos cursivos. As folhas são rectangulares, tendo um tamanho máximo de 25 cm e mínimo de 18. Algumas foram descobertas dobradas, com a superfície escrita para dentro, à maneira dos modernos postais, o que contribuiu para a preservação do conteúdo escrito. Bowman dedicou também estudos às condições materiais da escrita das tabuinhas, bem como ao seu valor informativo quanto a aspectos da vida quotidiana dos romanos e do seu comportamento em relação à escrita³.

As Tabuinhas de Vindolanda vieram confirmar o nível considerável de literacia entre os romanos comuns, em particular entre os militares e os quadros médios da administração das províncias. Tratando-se de um comportamento difícil de quantificar do ponto de vista sociológico, sobretudo para épocas não contemporâneas, Bowman adverte os leitores de que há vários graus de literacia: assim, o conhecimento e o uso da escrita ou um grau de alfabetização que implicasse a escrita e a leitura por razões pragmáticas, suscitada pela satisfação das necessidades do dia-a-dia, era perfeitamente expectável entre o romano comum.

³ A. Bowman (1991): “The Vindolanda writing-tablets and the development of the roman book form”, *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* 18, pp. 237-242; (1994) “The Roman Imperial Army: Letters and Literacy on the Northern Frontier” in Bowman and Wolf, *Literacy and Power in the Ancient World*, Cambridge

O mundo romano era um mundo cujo funcionamento pressupunha a alfabetização, o que, naturalmente, não é o mesmo que dizer que os habitantes de império romano conheciam e liam Tito Lívio ou Horácio⁴. Mas, tal como os *graffiti* de Pompeios vieram mostrar um grau razoável de adesão à comunicação escrita entre as pessoas comuns, também as circunstâncias que produziram as tabuinhas de Vindolanda permitem afirmar que a escrita era um recurso fundamental para a comunicação e a administração eficaz entre as unidades militares situadas numa região distante do império romano, no período anterior à construção da Muralha de Adriano, ou seja, numa fase em que a militarização do norte de Inglaterra ainda não tinha atingido o seu expoente máximo. Como Bowman afirma “If a literate military establishment appears on the northern frontier of Britain within a decade or two of its occupation by the Romans, then it must have been universal in the roman provinces”⁵.

Os aspectos materiais da conservação destes documentos também reforçam esta leitura: em primeiro lugar, a existência de uma certa uniformidade formal nestes documentos denuncia a preocupação de produção em série, o que satisfaz quer a necessidade constante de um produto desejado pelo consumidor, quer a busca de um custo controlado, conseguido graças à utilização dos materiais locais na sua extração. Já o historiador Herodiano tinha falado deste material de escrita, as folhas de madeira extraídas da tília, espécie que não existia, então, na Inglaterra⁶. Havia, por isso, que usar espécies locais, para criar um produto que pré-existisse à sua utilização (como a uniformidade do mesmo sugere).

Em segundo, o conteúdo da escrita, ou seja, os assuntos presentes na comunicação. Na sua grande maioria, as tábuas de Vindolanda constituem registos de bens necessários às comunidades militares, com referência às quantidades e preços, de provisões de equipamentos, alfaias, roupas e

⁴ No entanto, uma das tabuinhas (A. Bowman, II, 118-121) inclui um verso da *Eneida*.

⁵ A. Bowman, (1994), *The Life and Letters...* (op. cit.), p. 83.

⁶ Herodiano (*HR*, 1.52), no séc. III, escrevendo acerca da morte do Imperador Cómodo, deu conta de que o seu assassinato foi provocado pela descoberta de uma lista de proscritos que ele teria feito sobre uma “folha do tipo das que são extraídas da tília, cortada em fatias finas e dobradas ao meio”. Díon Cássio (*HR*, 72.8.2) confirma que Úlpio Marcelo, governador da *Britannia* no tempo de Cómodo, fazia uso deste material.

alimentos. Há também relatórios de forças militares, com os números e respectivas patentes⁷; relatórios de campanhas, com observação dos bretões locais⁸; memorandos de empreitadas de trabalho, envolvendo técnicos especializados⁹; listas de provisões distribuídas, com as quantidades, os destinatários e datas do fornecimento¹⁰. Relatórios de contas, com créditos e débitos¹¹. A maior parte do espólio, contudo, denuncia correspondência emitida e recebida, de carácter oficial e privado, dos romanos que habitavam a fronteira norte, ou seja, militares e responsáveis pela administração civil do lugar. Ou seja, temos uma sociedade que depende da escrita para organizar o seu quotidiano e as suas relações pessoais e profissionais, o que dá nota da complexidade da vida nas províncias romanas no período áureo do mundo romano.

Identificam-se vinte tipos diferentes de caligrafia, ou seja, é possível perscrutar a ideografia individual em determinados grupos de documentos, em que surgem também registados, em linguagem formular própria da epistolografia, os emissores e o destinatário. Assim, o grupo mais sólido de cartas associadas entre si é a correspondência de Flavius Ferialis, prefeito da coorte nona de Batávia, com cerca de sessenta documentos. Temos ainda a correspondência da sua mulher, Sulpicia Lepidina, revelando, que se saiba, os únicos autógrafos clássicos pertencentes a uma mulher¹².

Em terceiro lugar, o que nos surge como evidente nota do relacionamento fácil com a escrita e suas funcionalidades, percebidas como actos vulgares e correntes, decorre do destino destas tabuinhas: recebida a mensagem, o relatório, o memorando, estes documentos atingiram o seu fim,

⁷ TV I 154.

⁸ TV II, 164 Brittones/nimium multi equites/ gladis non utuntur equi-/tes nec resident/Brittunculi ut iaculos/mittant “os bretões têm demasiada cavalaria. Os cavaleiros não usam espada nem ocupam os pontos altos da Bretanha para atirarem setas...”

⁹ TV II 155VI Kalendas Maias fabricis homines CCCXXXIII ex eis sutores uacat XII/structores ad balneum XVIII; ad plumbum uacat [...] ad furnaces [...] / ad lutum [...] tectores [...] “25 de Abril, nos trabalhos, 343 homens, dos quais, 12 sapateiros; construtores de balneários 18...; em trabalho com chumbo; nos fornos...; na massa ...os que trabalham nos revestimentos (nos tectos?)

¹⁰ TV II, 180.

¹¹ TV II, 181; II, 182.

¹² TV II 225-290; TV II 291-294.

cumpriram a sua finalidade e, por isso...esquecem-se a um canto, ou vão para o lixo, tal como nós, no nosso mundo contemporâneo carente de espaço físico e mental para arquivar toda a documentação escrita, nos livramos das folhas do filofax, passado o ano, ou enviamos para a reciclagem de papel, de tempos a tempos, os rascunhos, as pilhas de facturas da água e da luz; ou limpamos as gavetas de papéis que numa altura nos pareceram preciosos, mas cujo interesse caduca, ao sopro de um amor novo. O facto de as tabuinhas conhecerem o lixo como destino é o mais eloquente sinal do modo como integravam naturalmente o quotidiano da vida romana daquele espaço social enquanto objectos de uso.

Os estudiosos da sociedade, da economia, do comércio e das instituições militares romanas encontraram nas tabuinhas de Vindolanda informações importantes para os seus estudos, que não iremos aqui explorar¹³.

Vamos concentrar-nos nos documentos enquanto fontes para o conhecimento dos hábitos alimentares do mundo militar romano de fronteira. De facto, um assunto que é transversal a várias cartas, sobretudo as de teor oficial, é a encomenda, recepção, distribuição de alimentos de vários tipos, num sistema em que ocorre a requisição de provisões que derivam, essencialmente, da economia local:

Acetum – vinagre – TV II, 190

Alium – alho – TV II, 233

Alliatum – pasta de alho – TV II 208

Amulum/amylum? – fécula – II, 204

Apua – peixe miúdo – TV II 271

Auena – aveia – TV II 185

Axunguia- banha – TV II, 190

Bracis/ braces? – trigo branco – TV II, 191

Buturum – manteiga – TV II 204

Callum –courato– TV II 233

Caprea – cabra – TV II 186

Ceruesa – cerveja – TV II, 190

¹³ Já há abundante bibliografia de historiadores, arqueólogos e linguistas sobre as mesmas, que se tem vindo a actualizar (Vide A. Bowman, *Life and Letters*, op. cit. 150-154; ver também o site de divulgação das mesmas <http://vindolanda.csad.ox.ac.uk/index.shtml>)

Ceruina – veado – TV II, 191
Condimenta – especiarias – TV II 191, 302
Faba – fava – TV II 185, 191
Faex – borra de vinho – TV II 185
Halica – sêmola – TV II 193, 233
Caro Hircina – carne de cabra – TV II 186
Frumentum – trigo – TV II 185, 191
Hordeum – cevada – TV II 185, 190
Lardum – toucinho (entremeado?/ bacon?) – TV I 8
Lens – lentilha TV II, 8
Ligusticum – levístico – TV II 204
Malum – maçã – TV II 302
Mel – mel – TV I 12
Mulsum – hidromel – TV I 26
Muria – pasta de peixe – TV II 190, 302
Offella – costoleta de porco – TV II 203
Oleum – Azeite – TV II 203
Oliuae – azeitonas – TV II 302
Ostria – ostras – TV II 299
Oua – ovos – TV II 302
Panis – pão – TV I 203
Perna – perna de porco (presunto?) – TV II 191
Piper – Pimenta – TV II 184
Porci – porcos – TV II 180
Porcellum – leitão – TV II
Prunolum – ameixa – TV II 189
Pullus – frango – TV II 302
Radices – rabanetes – TV II 25
Sal – sal – TV II 185
Spica – grão de cereal – TV II 343
Turtas – rolo de carne – TV II 180
Ungella – chispe – TV II 233
Vinum – vinho – TV II 190, 203¹⁴

¹⁴ Esta enumeração, com escassos acrescentos da nossa parte, foi retirada de A. Bowman, *Life and Letters...*(op. cit.) pp. 69-70.

Assinalem-se, em primeiro lugar, a variedade de produtos alimentares usados, e mesmo, segundo parâmetros dietéticos contemporâneos, o seu equilíbrio do ponto de vista da saúde. Encontramos em grande destaque o uso de cereais, com duas variedades de trigo (*braces*, *frumentum*); aveia e cevada, esta última em quantidades que denunciam o seu uso para alimentação animal, seguramente; a *spica* e o pão, isto é, dois testemunhos das etapas principais no uso dos cereais, a anterior à moagem e após a cozedura. Há também referências ao *amylum* e à *halica*, ou seja, à fécula (amido de cereal) e à sêmola (moagem grossa de cereal) para consumo de cereais em outras modalidades que não a do pão.

Destaque-se também a escassez de peixe, que é apresentado na sua versão de “peixe miúdo”, a *apua* (seco?; salgado?; em conserva?) e enquanto pasta, a *muria*, usada como guarnição ou condimento em pratos de cereais ou leguminosas. Mas surgem as *ostrea*, “ostras”, muito apreciadas pelos Romanos, mas que também se recolhem em mares mais setentrionais. Não encontramos referências ao leite ou aos seus derivados, à exceção da manteiga (*buturum*), de conservação mais fácil. Quanto aos frutos, as ausências são interessantes: não surgem os figos, as uvas e as peras, comuns nas dietas mais meridionais. Mas a maçã e a ameixa, provavelmente de produção local, já aparecem. As lentilhas e as favas são também mencionadas, sendo leguminosas de consumo comum no mundo romano.

Surpreendente é a enorme utilização dada à carne de porco, que aqui aparece mencionada por designações específicas, de acordo com a parte requerida do animal: banha, courato, chispe, perna, costoleta, talvez bacon (*lardum*) e leitão. Também as espécies caprinas surgem referidas, na sua versão de caça e doméstica, (*ceruina* ou seja *caro ceruina* e *caro hircina*). Os ovos e o frango e as *turtae*, “rolos de carne” integravam a dieta alimentar destes romanos de fronteira. Não temos informação quanto à especificidade do último produto apresentado, mas ele surge no plural, e num contexto de distribuição oficial de alimentos. Ou seja, não se trata de um produto que saia de uma cozinha doméstica, e sim de algo que é sujeito a uma transformação capaz de o converter em alimento armazenável e distribuível numa certa escala. Corresponderá, seguramente, a uma forma qualquer de prensagem de carne, com conservação por secagem, salga ou fumeiro.

Destaque-se também, da lista precedente, as especiarias (*piper*), os condimentos (*sal*, *faex* – a borra de vinho); as ervas e bolbos aromáticos (*ligusticum*, *alium*), assim como o vinho e o hidromel. Estes produtos seriam trazidos de maiores distâncias, assim como o azeite e as azeitonas. O paladar

romano aprecia os sabores fortes, e mesmo em campanha não e esquecida uma certa “joie-de-vivre” proporcionada por produtos mais exóticos numa mesa e num mercado setentrionais.

No entanto, lá faz o seu aparecimento a bebida alcoólica feita a partir da fermentação de cereais, a *ceruesa*, (ou *ceruisia*) própria do Norte da Europa, e que provavelmente substituiria, em alguma parte, o uso do vinho nestas paragens. O próprio nome, em si, não é de etimologia latina, mas sim de origem celta, e, tendo sido latinizado, assim se conservou nas línguas românicas da Hispânia (tendo contudo desaparecido nos restantes países europeus).

Em jeito de conclusão, é importante salientar, nesta lista de produtos, os alimentos que implicam uma transformação prévia: a *muria*, o *alliatum*, o *amylum*, a *ceruesa*, a *turta*, a *apua*, o *panis*, mesmo as peças de carne de porco desmanteladas. Juntemos também os alimentos que percorriam longas distâncias para se fazerem presentes nestas mesas do norte, como a *faex*, as *ostrea* e a *piper*; bem como a variedade de cereais em circulação.

Do ponto de vista económico, esta lista denuncia uma sofisticação considerável, preparada para satisfazer hábitos de consumo e, diríamos mesmo, gostos e modas característicos do mundo romano do séc. I a.C e d.C. Quando uma economia gera mecanismos de produção intensiva, especializada e de comercialização capazes de satisfazer consumos que estão muito para além do aporte nutricional necessário para o preenchimento das necessidades básicas, estamos perante uma sociedade desenvolvida e sofisticada, atenta ao prazer e ao luxo... Assim, satisfazer o apelo do supérfluo apetece, quando tudo o mais foi alcançado, tanto no mundo romano como hoje.

PAULA BARATA DIAS