

*Contributos para a história da
alimentação na antiguidade*

Carmen Soares, Paula Barata Dias (coords.)

DISCURSOS E RITUAIS NA MESA ROMANA: LUXO, MORALISMO E EQUÍVOCOS

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO
(Universidade Nova de Lisboa)

Numa época em que reflectir sobre a alimentação enquanto cultura material tem auferido de uma transdisciplinaridade cada vez mais alargada, é importante contextualizar o consumo no âmbito de uma sintaxe social. Seja qual for o período histórico a que nos reportemos, isso implica distinguirmos duas categoriais conceptuais importantes: o consumo por necessidade e o consumo por prazer. Distinções essenciais cuja explicitação decorre, obviamente, do tipo de sociedade em análise. Dados teóricos fornecidos pela pesquisa antropológica, de cunho etnográfico, revelam grandes diferenças entre as sociedades simples, i.e. sem acentuada estratificação social, e as mais complexas, com uma hierarquia de estatutos institucionalizada. Claro que uma mesma civilização pode ter conhecido os dois tipos de organização. É o caso da civilização romana. Num espaço geográfico que os séculos estenderam do Lácio ao domínio do Mediterrâneo, ocidental e oriental, coexistiram sincrónica e diacronicamente os dois tipos de sociedade. É nosso objectivo perscrutar de que forma o consumo de alimentos e os rituais associados a esse consumo, ou melhor as liturgias da mesa, se desenvolveram e potenciaram discursos em Roma. A cultura de um povo também se mede pela forma como reflecte sobre aquilo que universalmente consideramos serem as necessidades básicas: o tecto, o vestuário, o descanso e, talvez a mais importante, a subsistência¹. Afinal a mesa é um microcosmo da retórica social e das relações de poder.

Retomando as categorias de consumo por necessidade e por prazer, podemos chegar a uma tipologia de alimentos: os que são essenciais e os que são considerados um luxo. Como se distinguem? Acaso pode um mesmo alimento pertencer aos dois grupos, consoante o contexto? Se respondêssemos em função do argumento económico, pouco haveria a considerar, mas se, como nos propusemos, procedermos a uma análise à luz de uma gramática social, teremos um campo de estudo assaz lato. E não se esgotará nesta reflexão. Que ideologias, que preconceitos predominam nos discursos literário – considerando as diferenças entre os vários géneros –, filosófico, jurídico ou mesmo médico? Não nos

¹ Tomamos o conceito de produto de necessário por oposição a produto de luxo *lato sensu* a Christopher Berry 1994: 42.

debruçaremos sobre este último, mas será, porventura, o menos sujeito a coordenadas ideológicas.

Será pertinente começar por opor o consumo por *necessidade* ao consumo por *prazer*. Enquanto o primeiro se restringe aos produtos nutricionais inerentes à subsistência, o segundo engloba os alimentos não indispensáveis, aqueles cujo consumo é estimulado pelo prazer, o que nem sempre é sinónimo de luxo – consideremos, mais recentemente, o caso do chá preto, oriundo da China, inicialmente introduzido na Europa como um luxo, que no século XVII se usava guardar em caixas de madeira fechadas à chave, e que mais tarde se popularizou. Na verdade, o consumo por prazer alicerça-se quer no mero desejo – é frequentemente o caso da doçaria –, quer em motivações de ordem simbólica, sobretudo de prestígio social, como a raridade ou a difícil acessibilidade. E aqui, sim, entra o conceito de *alimento de luxo*, aquele que é difícil de obter por ter uma produção reduzida, ou por ser exótico e proveniente de regiões longínquas.

O alimento de luxo converte-se, no seio das sociedades complexas, em apanágio de uma elite, que, em vez de optar por restringi-lo a ocasiões festivas, até pode ter o privilégio de tornar estes itens alimentos básicos, de uso quotidiano. Em Roma, podemos exemplificar com o uso do *panis siligineus*, o pão branco de trigo de grão tenro, ou da pimenta preta, usada em profusão no *De re coquinaria* a substituir as ancestrais bagas de mirto. Constatamos, assim, que a principal diferença entre os dois tipos de consumo será o elemento *qualidade* e, associada a esta, a frequência com que se recorre a esse alimento de qualidade.

A este propósito, torna-se pertinente verificar a evolução do substantivo *luxus*, *-us* cujo significado clássico é excesso, aplicado sobretudo ao modo de viver. Este teria inicialmente o sentido de “fazer crescer de través” e posteriormente “fazer crescer em excesso” remetendo a sua etimologia mais provável² para o adjectivo *luxus*, “luxado, deslocado, posto atravessado”. O sentido técnico, que se manteve nos compostos como “luxúria” aplicável à vegetação, remete pois, para abundância, a *quantidade*, antes de se especializar, por evolução semântica, na *qualidade*.

Com efeito, enquanto nas tais sociedades de estrutura simples a quebra do quotidiano, a pausa festiva, se celebra através da *quantidade*, i.e. servir em abundância alimentos que costumam estar ao alcance de toda a comunidade (embora possa haver algumas hierarquias na distribuição, como caber ao chefe ou à classe dirigente um quinhão maior ou um pedaço mais reputado), nas de estrutura complexa, como se tornará cada vez mais a romana ao

² Cf. Ernout - Meillet 1994 (ed. rev.) : 374.

longo do República, a celebração incide na *qualidade*, no recurso ao que, adoptando a terminologia de Thorstein Veblen no já centenário *The Theory of the leisure class* (1ª ed. 1899), constituiu a “conspicuous consumption”³, um *consumo ostentatório*. As restrições de preço ou legislativas, que circunscrevem determinados bens alimentares a determinados grupos, passam aos demais cidadãos uma mensagem destinada a conferir poder e a afirmar uma superioridade social.

Mas será a *qualidade* inerente ao alimento de luxo um elemento permanente? Obviamente – é já citámos o caso do chá –, aquilo que numa época se considera um produto de luxo pode deixar de sê-lo noutra, uma vez que a exclusividade é ditada pela moda, pelo snobismo – há alimentos e preparações que requerem um conhecimento prévio para o seu consumo, matéria a que não é estranha a etiqueta da mesa entre as elites – ou pelos traços conotados com o prestígio social. 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. O que se verificou na época moderna com o chá aconteceu em Roma com as variedades da *garum*. Pois, se existe algo que não é passível de democratizar-se é o luxo (Marijke van der Veen 2003: 414). Com efeito, à imagem dos demais bens de luxo que se convertem em objectos de uso no quotidiano, o estatuto do alimento está sujeito à variação por acessibilidade:⁴ quanto maior for o número de indivíduos a conseguir obtê-lo maior será a probabilidade de se vir a tornar num alimento comum e até mesmo de integrar o leque dos produtos considerados indispensáveis à mesa de uma dada comunidade.

A quantidade, a qualidade e a apresentação daquilo que um indivíduo come definem o seu estatuto e permitem uma reflexão social, moral e política. Todavia, tanto alimentos quanto momentos de consumo, em particular os banquetes, têm-se prestado quer a leituras moralistas quer a equívocos. A gramática inerente ao alimento de luxo investe-o de um estatuto simbólico não só aos olhos de quem o consome, mas também aos do observador atento, que aprecia o produto, a forma de consumir e, por extensão, os consumidores. Os textos incidem sobre todos estes aspectos, e se há literatura com alimentos em abundância é a latina, mas convém não confundir géneros mais perto da atmosfera do quotidiano (comédia, sátira, epigrama, epístola) com a realidade. O cânone gastronómico acolhido por cada género traduz uma opção estética (que dá continuidade a uma tradição literária) e enquadra-se num registo ficcional. Terá havido muitos glutões,

³ Cf. Thorstein Veblen 1978: Vide em particular o cap. IV, «La consommation ostentatoire».

⁴ Marijke van der Veen 2003: 407.

inúmeros banquetes sumptuosos, demasiado consumo ostentatório? Os suficientes para se projectar uma imagem que chegou à actualidade. Uma categoria como o luxo presta-se, obviamente a avaliações morais e o luxo à mesa é sempre conotado negativamente. Daí decorrem a crítica satírica e os diversos discursos morais, mais explícitos no texto filosófico ou histórico e aparentemente mais diluídos na épica ou na tragédia. Do mesmo modo devemos questionar sobre a comida de papel vigente nos textos pragmáticos como o jurídico (leis sumptuárias, éditos com preços) e mesmo nos tratados de cozinha. Quantos Romanos preparam a receita do *De re coquinaria* 6. 6 “Molho para flamingo”?

Vejamos, pois, os alimentos de luxo sem moralismos e equívocos. O momento em que os alimentos mudam de estatuto processa-se, como explica Marijke van der Veen, sempre em plano inclinado, i.e. passam gradualmente de luxo, exclusivos, a populares e básicos. A história de Roma está repleta de momentos em que se procurou impedir ou limitar a tendência para o luxo, veja-se o papel do discurso jurídico. Nenhum outro povo da Antiguidade produziu tamanha quantidade de leis sumptuárias e legislou especificamente sobre a mesa, com ênfase para a *cena*, a principal refeição de um romano. Se a *Lex Orchia* de 181 a.C. chega ao ponto de atribuir um limite aos gastos e ao número de convivas, de distinguir as verbas para os dias comuns e os dias festivos e de estipular quais as quantidades e os géneros permitidos, cerca de três séculos mais tarde, sob o principado de Adriano (117-138), há leis que prevêm as portas abertas para inspecção dos triclinios. A influência perdurou na Europa e só no século XVIII desapareceriam as leis sumptuárias, quando passa a ser valorizada a liberdade do indivíduo em satisfazer os seus desejos. Com efeito, algumas leis da Antiguidade não são muito distintas, por ex., da legislação francesa do século XVI que regulava não só o número de serviços no jantar (máximo três) de cada família, mas também os alimentos permitidos em cada uma das cobertas (i.e. serviços, que até a generalização do serviço à Russa na Europa costumavam oscilar entre os dois e os cinco). Em contrapartida, também conhecemos meios astuciosos de ultrapassar estas leis, como é o caso da *Lex Fannia* de 161 a.C. que proíbe o consumo de frangas nos banquetes, levando os Romanos, atentos à letra da lei, a engordarem galos. Eis como por engenho se chegou à criação do capão. A perspectiva moral e política em que assenta a regulamentação decorre, evidentemente, da ideologia prevalecente, 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 gastronómicas.

Na verdade, ousarei afirmar, que foi, em grande parte, graças ao esforço da elite romana em manter um estatuto diferenciado que se desenvolveu a alta cozinha e a moda da *censura culinarum* (Plin. *Nat.* 9. 168-169) no

final do século I a.C. Terminada a segunda guerra Púnica (218-202 a.C.) a *Vrbs* vira nascer uma cultura da mesa, que, na Roma augustana, não tardará a ser elevada a arte gastronómica. Esta manifesta-se também em modas que insistem em ditar os *praecepta*, regras, para identificar os melhores produtos, ao estabelecer critérios de qualidade. Claro que a sátira não se eximiu de caricaturar as situações de ridículo e as maneiras dos novos-ricos emergentes que pretendiam, deste modo, emular a mesa dos poderosos e atestar sua pertença a uma elite abastada. Recordemos a sátira 2. 4 de Horácio em que Cácio apresenta conselhos para os três serviços da cena: *gustatio*, *fercula* e *mensa secunda*. A teoria dos sabores, *ratio saporum*, em voga passava pela identificação do local de origem dos produtos, dando azo a discussões de teor geográfico entre os iniciados na gastronomia, como Montano, na sátira 4. 140-142 de Juvenal, que se orgulha de saber distinguir logo à primeira dentada se as ostras provêm de Circeios, do lago Lucrino ou de Rutúpias.

Esta é também a época em que os pratos recebem nomes evocativos de espaços geográficos, quer da península itálica como as “Salsichas à moda da Lucânia” (*De re coq.* 2. 4) ou o “*embractum* de Baias” (*De re coq.* 9. 11), quer de regiões mais longínquas associadas a exotismo, como as “Abóboras-cabaça à moda de Alexandria” (*De re coq.* 3. 4. 3), o “Frango da Numídia” (*De re coq.* 6. 8. 4) ou “Cabrito ou borrego à moda dos Partos” (*De re coq.* 8. 6. 10), cujas receitas encontramos no célebre tratado de Apício. O luxo da mesa, todavia, não se manifesta apenas na escolha de produtos conotados com cozinhas exóticas, mas também na exclusividade do processo de confecção, patenteados sobretudo na profusão de molhos e no aparato da apresentação. Poder-se-á afirmar que o padrão de exclusividade é, em Roma, uma extensão da estética do *simulacrum*. Na verdade, regista-se uma preferência por molhos e recheios bastante condimentados numa sobreposição de sabores mais norteadas pelo prazer de alterar o paladar original dos alimentos, do que de ultrapassar eventuais dificuldades digestivas (espécies animais e vegetais ainda não domesticadas e por isso demasiado rijas ou fibrosas), com este simulacro de confecção coexiste outro, mais evidente e de que os géneros literários de matiz satírico e histórico fazem eco, a disposição e guarnição das travessas, as peças montadas, os recheios surpresa e os peixes de salga fingidos, moldados a partir de picados de peixe fresco ou de fígados de lebre, cabrito, carneiro ou frango.⁵ Eis dois meios passíveis de tornar sofisticados produtos aparentemente ao alcance de todos. Assim se compreende que deparemos cada vez mais com alimentos associados ao luxo, não pela escassez, mas por estarem conotados com determinadas

⁵ Cf. *De re coq.* 9. 9. 10 e 9. 9. 11.

práticas sociais.

As considerações de Guerzoni a propósito das origens do esplendor no modo de vida do Renascimento italiano podem ser adaptadas a uma argumentação em prol da sofisticação da mesa: «as classes inferiores aproximavam-se, apropriando-se dos bens anteriormente pertencentes a grupos hierarquicamente superiores, isso levou as elites a inovarem, a refinarem e a aumentarem o valor de seus bens, numa tentativa de restabelecer distâncias sociais correctas.»⁶

Acaso não será a elaboração da alta cozinha uma forma, consciente ou não, de criar distância entre grupos privilegiados e não privilegiados? Se verificarmos, embora de forma sumária, como evolui a mesa romana em função dos alimentos de referência, chegaremos a algumas conclusões.

Temos um povo rústico nas suas origens, em cuja alimentação quotidiana, alegadamente frugal (em consonância com os tão apregoados *mores* saudáveis e austeros dos velhos romanos), predominam as leguminosas, as hortaliças – entre as quais impera a couve – e os cereais, primeiro sob a forma de papas (*puls*) o acompanhamento mais usual da refeição daí o conduto ser denominado *pulmentarium* e só posteriormente sob a forma de pão, que começou por ser um alimento das camadas abastadas.

Nas bebidas a ênfase vai para os cereais fermentados e, mais tarde – com efeito só a partir de 121 a.C. há castas enumeradas na península itálica –, surge o vinho, o branco por excelência. O vinho tinto consumido era de origem grega. A ordem proposta não é arbitrária, e o discurso mitológico pode ser revelador. Dioniso, associado ao culto da vide, conheceu também a epíclese de Bromios, de *bromos*, aveia.

Deparamo-nos, pois, com uma mesa de base acentuadamente vegetariana. Os produtos, fruto do trabalho da terra, embora simples, têm em comum o registo civilizacional capaz de distanciar ideologicamente o povo Romano das populações consideradas bárbaras: para se tornarem digeríveis necessitam de ser transformados através de processos culturais como a moagem, a cozedura e, sobretudo, diversos tipos de fermentação. O mesmo acontece com os temperos, pois, excepção feita às ervas e às bagas aromáticas, são produtos processados, capazes de conferir sabor forte a espécies vegetais pouco tenras. São essencialmente cinco: o mel – trabalhado pelas abelhas; o sal; as variedades de vinagre – recorde-se que as saladas dos primórdios, as *acetaria* eram temperadas apenas com vinagre, *acetum*; o azeite

⁶ Guerzoni, G. 1999): 336 «the lower orders drew closer, appropriating to themselves the goods previously owned by higher groups, so did the elites innovate, refine, and increase the value of their goods in an attempt to re-establish correct social distances» [no texto trad. nossa].

e, de uso mais recente (não surge nas comédias de Plauto), e por contacto com os Gregos (conhecem-no desde VI-V a.C.; cf. Ésquilo), o condimento por excelência da cozinha romana, também ele fruto da fermentação: o *garum* (nas variedades de *allec*, *liquamen*). O processo de fermentação, uma cozedura lenta, tão enraizado entre os povos indo-europeus, apresenta uma dimensão alquímica, suporte, diria Joël Thomas da “metamorfose ontológica” que nós, humanidade, sofremos desde que deixámos de partilhar o banquete dos deuses e fomos obrigados a trabalhar.

A *religatio* do homem aos deuses ocorre de modo concreto nos dias festivos num quadro de cozinha sacrificial sangrenta, através da imolação solene de reses. A carne, em particular a de porco (a única criada especialmente para o consumo), configura, assim, o alimento da partilha entre os convivas e a divindade, de que a etimologia de *caro*, *carnis*, literalmente “pedaço de carne sacrificial”, é elucidativa. O consumo de carne será, desde os primórdios, o mais ritualizado, acompanham-na o vinho – hipóstase do sangue – e os cereais. O carácter festivo, porém, não lhes confere o estatuto de alimentos de luxo. Esta tríade deve ser lida, isso sim, à luz da simbólica do sagrado. Na preparação sacrificial tão pouco há qualquer conotação com o luxo, o carácter festivo declina-se na *quantidade*. As vísceras, uma vez escoado o sangue, são grelhadas em espetos, junto ao altar, a restante carne, a que será comida pelo público em geral, é cozida num caldeirão. Esta sucessão, sempre do grelhado ao cozido, compreende uma forte conotação catártica, na medida em que equivale a uma gradação passível de anular o carácter primordial de bestialidade, quer do animal consumido quer dos convivas celebrantes. Mas há igualmente uma componente civilizacional que remete para a evolução da cozinha: enquanto o grelhado, que não leva sal, se situa mais perto da barbárie, o cozido, condimentado com sal, torna-se mais oneroso, posto o alimento perder propriedades em favor do caldo enriquecido pelo processo de cozedura.

Este é o quadro de referência alimentar da Roma dos primórdios, associada ao mito do regime vegetal (mas não vegetariano), pautado pelo regime cárneo periódico, centrado no consumo de proteína animal. Será este ciclo alimentar, que intervala a mesa o quotidiano com a mesa festiva ditada por imperativos familiares ou do calendário litúrgico, que a posteridade conotará com o início da República, uma teimosa nostalgia de Idade de Ouro da civilização romana, a todo momento revisitada pela literatura desde finais do século I a.C. Dizem que era ainda a era da partilha, da frugalidade, da cozinha confeccionada com produtos autóctones, uma mesa em consonância com o regime autárcico da “pequena pátria”, que nunca deixou de habitar a mente do romano tornado cidadão de um imenso

império, que não raro discursa sobre a comida do Outro em termos bastante xenófobos. Quando Varrão (116-27 a.C.) nas *Satiras Menipeias* [*Men.* 63B = 69 Cébe) deplora os maus costumes do seu tempo, contrasta-os com os da Roma primitiva dos «*auī et atauī nostri*» [dos nossos avos e bisavós] que comiam alho e cebolas. O mesmo autor, no prefácio do livro 3 do *De re rustica*, afirma que os camponeses cultivam no seu modo simples de comer os traços da idade de ouro⁷. Mas seria esta a realidade histórica ou estaremos perante um mito forjado à distância de um “discurso da decadência” como o designa Florence Dupont⁸? Na verdade, o discurso jurídico testemunha preocupações reflectidas na legislação sumptuária da mesa, sobretudo desde o início do século II a.C., demonstrando virem de longe os costumes de fausto a necessitar de proibições.

Todavia, da invectiva do discurso forense de Cícero (*Verr.* 2. 3.68; 2. 5. 33) à argumentação filosófica sobre as vantagens biológicas e éticas de uma existência pautada pela frugalidade nas cartas de Séneca (16. 9. 90; 114. 10; 122. 5), dos autores satíricos à biografia histórica de Suetónio, a todos parece repugnar o afastamento do natural. Horácio, por exemplo, encena as manias gastronómicas no livro II das sátiras (sátiras 2, 3, 4, 6, 7 e 8) ridicularizando-as e contrapondo um encómio da frugalidade. É recorrente no discurso literário o *topos* que opõe a mesa da cidade à mesa do campo em prol de uma conduta moral alicerçada no respeito do *mos maiorum*. O constructo ideológico romano fixado na comunidade rural está também na origem da aversão aos produtos do mar. Na verdade, o consumo do peixe é sobretudo fruto da helenização gastronómica desde os séculos III e II a.C. pelo contacto com as cidades da Magna Grécia e não fazia parte da dieta romana, excepto nas zonas costeiras ou próximas de rios. Considerado um produto de luxo, o peixe é importado para os mercados, onde se mantém vivo em tanques ou produzido em viveiros particulares, as *piscinae*. Todavia, Énio (239-169 a.C.), refere-nos por duas vezes Apuleio (fl. 155 d.C.) na *Apologia* 39. 2, teria escrito sobre as espécies de peixe e sobre o melhor modo de cozinhá-los no seu poema gastronómico *Hedyphagética* inspirado no poema *Hedypatheia* de Arquestrato de Gela (IV a.C.). Mas prevalece o discurso crítico ao seu consumo como o de Ovídio nos *Fasti* 6. 169-186 ou o de Plínio no livro 9, alicerçado quer na defesa do regime autárcico quer na

⁷ Não esqueçamos que a perspectiva de Varrão é inspirada pelo estoicismo e pelo pitagorismo. Para estes, o nome é revelador da verdade por isso mesmo debruça-se tanto sobre as etimologias que considera instruírem sobre a essência de um objecto. Cf. O testemunho de Donato em *Ad Ter. Ad.* 5. 8. 29: «*uerbum dixit sententiam, nam uerba a ueritate dicta testatur Varro.*» [a palavra diz a verdade, pois é atestado por Varrão que palavra vem de verdade].

⁸ Florence Dupont (2002). *Le plaisir et la loi. Du banquet de Platon au Satyricon*. Paris : la Découverte, p.11

conotação negativa extensiva à cozinha estrangeira. Uma cozinha que pede novos agentes, os cozinheiros, sobretudo gregos, personagens frequentes de um gênero literário que, tal como a sátira, retrata o cotidiano e onde, por isso mesmo, abundam as referências à alimentação.



Fig. 2 – Profusão de peixes e de conchas num mosaico de Pompeios.

Repercutem, na sua maioria, um discurso excessivamente moralista, não raro evadido de xenofobia, fundador de uma tradição assente no culto do vegetal, convertida numa forte simbólica de cunho material e ideal, segundo a qual o pristino estado de inocência dos frutos e das ervas não só encarna o que é, na sua essência, puro e bom, como configura uma regeneração da violência e dos maus costumes. Muitas criações literárias latinas, independentemente do código de gênero, deixariam caminho aberto à retórica dos autores cristãos, que, a partir do final do século I e, com maior evidência desde o principado de Trajano (98-117), fazem da mesa um argumento de resistência ao cânone romano difundido por todo o império. Após séculos a comungarmos com os deuses através do sacrifício animal, impor-se-ia o sacrifício vegetal do Cristianismo.

Varrão no *De re rustica* dá-nos uma definição lapidar da evolução da cozinha: depois de aprender a grelhar e a cozer – exactamente a ordem da

cozinha sacrificial – o homem descobriu o molho (*ius*). A expressão “descobriu o molho” consubstancia uma metáfora do que é a nova cozinha cosmopolita e sofisticada, que não privilegia o sabor original dos alimentos, antes se satisfaz em iludir o palato e o odor. Sentidos considerados mais sujeitos à ilusão e embustes da “impureza”, o olfacto e o gosto gozam na Antiguidade de menos reputação do que a vista, passível de uma aproximação mais pura do objecto. Com efeito, desde o final das guerras Púnicas, pelo maior contacto com outras regiões do Mediterrâneo, assistia-se a um acentuar da desigualdade da mesa entre as ordens sociais. Como sempre, e aqui remetemos para as reflexões de Leo Moulin⁹, as classes mais elevadas demonstram uma maior apetência para a novidade e acolhem com curiosidade os produtos estrangeiros e exóticos.

A revolução paulatinamente operada na mesa romana da elite atenuará cada vez mais a distância entre a cozinha quotidiana e festiva. Um bom exemplo é o do consumo de carne, em oposição à da cozinha sacrificial, cujas reses são patrocinadas por particulares ou agentes do poder, que pretende fazer a ponte entre os comensais, a caça em reservas, criadas para o efeito desde I a.C., passará a fornecer produtos exclusivos e, simultaneamente, a demarcar fronteiras. Uma vez mais quantidade e qualidade evocam espaços sociais distintos. Quanto distam as *cenae* da elite das plebeias *cenae* de sobrevivência com alimentos anónimos. Os cereais, com distribuições regulares e regulamentados desde 58 a.C. pela demagógica *Lex Clodia*, tornam-se alimento anónimo com o azeite no século II e o vinho e a carne sê-lo-ão no século III.

Num império cosmopolita como o romano, que tanto faz chegar à *Vrbs* o melhor dos três continentes em torno do Mediterrâneo como aclimata em Roma as espécies exóticas, como as cerejas trazidas do Ponto por Lúculo, mesmo atendendo a categorias transculturais – textura, gosto, matéria gorda ou outra característica importante –, torna-se cada vez mais difícil determinar em que momento um produto é passível de ser considerado de luxo. Os textos literários podem ser uma fonte, mas sujeitos como são a todo um enquadramento ideológico e simbólico, podem conduzir-nos a equívocos. Talvez tenhamos de reflectir cada vez mais de modo transdisciplinar, comparando vários discursos e saberes como a arqueobotânica que nos permite verificar quando determinadas espécies foram introduzidas.

Num mundo que procura a todo custo homogeneizar por motivos económicos busquemos na heterogeneidade um espaço para o que nos dá prazer, mesmo que nos digam que a afirmação da nossa liberdade é, por si só, um luxo.

⁹ Leon Moulin 1989, vide em particular o capítulo « Le plus conservateur des conservatismes » : 9-25.

BIBLIOGRAFIA

- C. BERRY (1994), *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation*, Cambridge, Cambridge University Press.
- ERNOUT - MEILLET (1994, ed. rev.), *Dictionnaire Étymologique de la Langue Latine*. Paris, Klincksieck.
- G. GUERZONI (1999), “Liberalitas, Magnificentia, Splendor: the Classic origins of Italian Renaissance lifestyles”, in *Economic Engagements with Art* (eds N. de Marchi and C. D. W. Goodwin). Durham, NC, and London, Duke University Press.
- F. Dupont (2002), *Le plaisir et la loi. Du banquet de Platon au Satyricon*, Paris, la Découverte.
- L. MOULIN (1989), *Les liturgies de la table, une histoire culturelle du manger et du boire*. Paris, Albin Michel.
- J. Wilkins (2003), “Land and Sea: Italy and the Mediterranean in Roman Discourse of Dinning”, *A.J.P.* 124: 359-375.
- M. van der VEEN (2003), “When food is a luxury”, *World Archeology*, vol. 34, 3: 405-427.
- T. VEBLEN (1978), *Théorie de la classe de loisir*. Traduit par Louis Évrard, précédé de «Avez-vous lu Veblen?» par Raymond Aron. Paris, Gallimard.