



Joaquim Pinheiro
Carmen Soares
(coords.)

PATRIMÓNIOS ALIMENTARES DE AQUÉM E ALÉM-MAR

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

O CORPO E A MESA: CÓDIGOS DE SOCIABILIDADE

The Body and the Table: codes of sociability

INÊS DE ORNELLAS E CASTRO
Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências
Sociais e Humanas, IELT/ Projecto DIAITA

RESUMO: A partir de fontes literárias e iconográficas, interessa-nos entender de que modo o principal repasto da Roma antiga, a *cena*, e o festim, *conuiuium*, declinam as boas maneiras, na perspectiva da relação entre o corpo e a mesa, numa cronologia delimitada entre o final do período republicano e os primeiros séculos do Principado. Considerando que qualquer protocolo da mesa constitui um guião para o corpo interagir em sociedade, principiaremos por analisar, ainda que de modo muito breve, as características do espaço onde decorre o repasto. A evolução da postura do corpo do cidadão adulto, e mesmo, como veremos, do corpo feminino, reflectem uma ambiência sócio-cultural que, embora transporte para o espaço doméstico parte da *urbanitas* da vida cívica, é frequentemente ameaçada pela falta de *ciuilitas* ou mesmo pela transgressão. Com efeito, o exercício da convivialidade das elites experienciado no triclinio proporciona aos comensais de ambos os sexos uma licença sancionada pelo *otium* para fruir prazeres sensoriais, que não só abrangem o palato como podem expor o corpo à sedução erótica. Finalmente, pretende-se interpretar o protocolo da mesa como um código, essencialmente estético e ético, capaz de reger os limites da *gula* e do corpo num espaço de partilha privado.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação - banquete - jantar - sociabilidade - corpo - ritual - Roma

Abstract: Drawing on literary and iconographic sources, it is our aim to understand the way the main daily meal in Ancient Rome, the *cena*, and the banquet, *conuiuium*, showed a decline in good manners, from the perspective of the relation between the body and the table, in a delimited chronology from the end of the Republican period until the first centuries of the principate. Considering that rules of table manners constitute a guideline for the interaction of the body with society, we shall start by analyzing, though very briefly, the spatial characteristics in which elite meals used to take place. The evolution of the body posture of the adult citizen, and even, as we shall see, that of the feminine body, reflect a sociocultural ambience. Even when society intends to transpose part of the *urbanitas* into the domestic space, it is frequently jeopardized by the lack of *ciuilitas* or an attraction for transgression. In fact, the exercise of conviviality experienced in the *triclinium* provides guests of both sexes with a license sanctioned by *otium* when enjoying sensorial pleasures,

which comprise not only the palate but can also expose the body to erotic seduction. Finally, it is intended to interpret rules of table manners as a code, essentially of aesthetic and ethical kind, able to govern the limits of greed and the body in a convivial private space.

KEYWORDS: food - banquet - dinner- sociability - body - ritual - Rome

INTRODUÇÃO

O diálogo entre o corpo e os alimentos passa pelos gestos codificados que cada sociedade elege como os adequados para o seu consumo. Entendidos *lato sensu* como modelos de conduta, tais gestos e posturas, reflexo de normas sociais informais ou formais, podem decorrer de prescrições higiénicas, crenças religiosas, superstições, tabus, cânones estéticos ou modas, enformados por um padrão cultural, mas, em última instância, constituirão sempre um testemunho da relação que cada sociedade estabelece com o corpo em situação de lazer. Entenda-se, por um lado, o corpo individual, o do comensal, simbolizado essencialmente pela boca, que tanto se pode cingir a valorizar a função nutricional do alimento ou aceder ao prazer proporcionado pelo sentido do gosto; por outro o corpo “social” expresso no exercício da convivialidade, regido por regras a partilhar. Enquanto para o gozo erótico a sociedade dificilmente consegue impor limites, pois necessitaria de invadir fronteiras demasiado ténues entre o privado e o íntimo, já para a plena fruição gustativa, que oscila entre os espaços público e privado, exigem-se verdadeiras credenciais cívicas e legislação sumptuária específica. Observados por este ângulo, podemos entender os protocolos da mesa, na sua essência, como normas culturais que permitem fruir em conjunto um prazer sensorial. E, quanto mais civilizado o código, maior a possibilidade de desdobrar o prazer gustativo do repasto no prazer sociável da partilha.

Em cada época e latitude encontramos uma determinada estética normativa, uma conduta cívica básica transversal a todos os estratos da sociedade, espécie de eixo vertical, passível de ser segmentado por vários eixos horizontais, tais como a faixa etária, o sexo, a religião ou, porventura o mais marcante no processo civilizacional, o estatuto económico-social. Com efeito, em qualquer civilização, as elites terão tendência a estabelecer uma fronteira entre o grupo a que pertencem e os outros. Esta delimitação do espaço social manifesta-se com maior acuidade nos momentos de convivialidade privada como o das refeições domésticas, sejam elas de âmbito quotidiano ou festivas. A diferenciação faz-se não só pela escolha dos alimentos (onerosos ou ideologicamente valorizados) e pela forma de confeccioná-los (utensílios e técnicas), mas igualmente pelo modo de consumir e mesmo de encenar, com maior ou menor ostentação, a liturgia da comensalidade. Pois, em nosso entender, a cozinha elevada a

arte prolonga-se nas artes da mesa. Na Antiguidade greco-latina, quando a relação com os alimentos perde o enquadramento da *religatio*, subjacente aos repastos — e mesmo à cozinha —, o carácter litúrgico nunca desaparece totalmente, permanecendo na celebração laica perpetuada no ritual da mesa. Poderemos verificar essa evolução a propósito das observâncias religiosas, das quais, como refere Garine, nas religiões cristãs “só resta uma certa nostalgia de frugalidade e uma recordação na oração [enquanto o] islão e o judaísmo, mesmo no quadro das sociedades industrializadas continuam a marcar profundamente o consumo alimentar”¹, sobretudo ao nível do consumo de carne. Segundo o mesmo autor, a ritualização da carne *kasher* começa no matadouro, com o rabino e o talhante, passa pelo comerciante de produtos alimentares, até chegar à dona-de-casa e ao modo de consumo familiar. De facto, uma pesquisa de cariz etiológico pode revelar que muitos dos tabus alimentares e códigos de sociabilidade têm origem em preceitos religiosos, pois

“se os modos de comer começam com as proibições alimentares, é marcando a coesão étnica do grupo que os respeita e se considera o tipo de humanidade mais bem consolidado que eles se manifestam, antes de introduzirem discriminações mais subtis no interior desse mesmo grupo”².

Como a investigação sociológica e antropológica têm demonstrado, comer tem sido ao longo de todos os tempos um acto social, uma vez que “la nourriture a pour essence d’être donnée et de circuler”³. Embora se possam remontar os primórdios da sociabilidade à “mesa” à preparação da carne de um animal pelo fogo, será o advento da agricultura, há 10.000 anos, a propiciar às comunidades sedentárias o reforço da coesão do grupo, através da preparação dos alimentos e da refeição conjunta. Muitos séculos decorreriam, porém, até que, em torno do Mediterrâneo, várias civilizações assumissem os repastos como o momento do quotidiano mais importante para encenar os ritos de convivialidade e forjassem os seus ideários de boas maneiras à mesa. A tradição não tardaria a passar à escrita, surgindo no século IV d. C.⁴ o que poderíamos apelidar de primeiros manuais de etiqueta do mundo Ocidental.

Em Roma, as artes da mesa incorporam o espectáculo cerimonial da mais importante refeição do quotidiano, a *cena*, ou, em momentos especiais, o festim, *convivium* — prefixo *cum* aposto ao verbo *uiu*, i.e *viver em comum*, ou *convívio*, *refeição em comum*, cuja etimologia é abonada por Cícero *Cat. M.* 13.

¹ Garine 2000: 149.

² Idem, *ibidem*.

³ Mauss 1950.

⁴ Nadeau 2014:123-136.

45⁵ — no qual cada comensal, na sua dimensão de *homo ludens*, se torna um actor pela postura do corpo e pelo gesto. O espaço onde decorre o repasto deve, pois, ser entendido enquanto um microcosmo da vivência sagrada e profana quer da comunidade nuclear (família) quer de grupos alargados, pelo que o código da mesa, mais do que espelhar mera cortesia, constitui um reflexo da conduta moral, podendo mesmo reflectir uma autodisciplina filosófica (e.g. os membros de seitas defensoras do vegetarianismo, marginalizadas dos rituais sacrificiais em torno do consumo de carne⁶).

Numa civilização que, segundo Florence Dupont, vive marcada pela obsessão com a comida, os prazeres da *gula*, o órgão do palato – literalmente “goela” e posteriormente “boca” –, constituem “plaisirs dangereux qui menacent l’identité d’un individu, car ils sont impossibles à maîtriser sinon par des rituels sociaux”⁷. Com efeito, ainda que Norbert Elias⁸, ao reflectir sobre a história das maneiras à mesa, a propósito da Idade Média (analisando o *De civilitate morum puerilium* de Erasmo de Roterdão, 1530), tenha insistido numa evolução civilizacional alicerçada numa crescente autodisciplina dos comensais, a verdade é que as alterações verificadas ao longo dos séculos constituem, sobretudo, um complexo processo, forjado por um cadilho social e político. Assim, as regras da mesa decorrem de uma série de adaptações constituídas num dado contexto social.

No intuito de indagar sobre o modo como, em Roma, o corpo do cidadão se reflecte no protocolo da mesa, considerámos como fontes, além das representações nos textos literários, as representações visuais.

“Food has provided a vehicle, a pretext, or a theme for bringing together in a single, ambivalent space such diverse aspects of human experience as the private and the public, the lofty and the low, the virtuous and the licentious. The *symposium* or *convivium* in classical antiquity [...] became vehicles for philosophical and imaginative writing. Eating (including communal drinking) is one of the few social acts, perhaps the only one, that combines the private, the intimate, and the gregarious in a manner that permits artists to maneuver between the various options, from ritual solemnity to the carnivalesque.”⁹

A descrição do repasto num texto literário como tema ou como éfrase pormenorizada inscreve-se numa norma decorrente do género e/ou reflecte uma ideologia de acordo com o código assumido por cada autor (recordem-

⁵ Ernout- Meillet 1994: 743, col. 1.

⁶ Garnsey 1999: 82-99.

⁷ Dupont 1999: 60.

⁸ Elias 2000: 45-109.

⁹ Nichols 1991: 818.

-se as propostas teóricas de Biagio Conte em *The Rhetoric of Imitation*¹⁰). Ainda que não sejamos especialistas em artes visuais, não podemos deixar de verificar como a iconografia tanto corrobora os textos como evidencia o que há de ficção (ou de tendência para fixar normas) nos testemunhos escritos. No conspecto das representações visuais destacamos alguns monumentos fúnebres (de Roma e arredores) e pinturas parietais do III¹¹ e IV Estilos (15 a.C. - 79 d. C.) encontradas na região sepultada pelo Vesúvio.

I. UM ESPAÇO PARA DEGUSTAR

Comer por necessidade é diferente de comer por prazer, degustar. Testemunho disso é o facto de verbos como *edo* (comer), *consumo* (consumir), *pasco* (alimentar, engordar) ou *uescor* (alimentar-se) serem menos utilizados no âmbito da descrição literária de uma *cena* ou de um banquete ritual¹²; para estes momentos estão reservados verbos como *epulor* (formado por derivação de *epulum*, cuja semântica evoca o banquetear-se em contexto sacrificial) *ceno* (jantar, derivado de *cena*) e ainda *accumbo*¹³, cujas ocorrências associadas a *mensam* (estar deitado à mesa) ou *epulis* (tomar parte num festim) assim como os contextos onde surge relacionado com *cenare*, *cibus*, *comitare*, *dapes*, *gustare*, *epulari*, *epulo*, *potare*, *vinum*, clarificam o objectivo da acção de estar reclinado.

Além destas formas verbais são frequentes, como mais à frente veremos, expressões que remetem para a postura do corpo. Enquanto comer pode ser um acto solitário despojado de ritual ou de espaço próprio, como são o *ientaculum* e o *prandium*, as refeições do despertar e do meio da manhã, enquadradas pelo *negotium*, já a *cena* e o *conuiuium* remetem para a degustação na parte do dia afecta ao *otium* e implicam a partilha num espaço próprio. É um espaço onde se consomem em conjunto os alimentos mais civilizados, i.e. os que sofrem maior transformação do homem para serem ingeridos (sujeitos a técnicas de cozedura que os afastam do cru). No serviço principal ou *summa mensa* predominam as carnes previamente sacrificadas, alimentos destinados a serem fruidos em conjunto, como se deduz a partir da etimologia do substantivo *caro*, *carnis*, cujo significado literal é *pedaço de carne*, ou seja uma *parte*¹⁴ de um

¹⁰ Conte 1996.

¹¹ O chamado III Estilo ou ornamental, que atinge o auge entre 15a.C. e 25 d.C., expressa-se por uma tendência classicizante, um gosto pela cópia ou derivação de autores antigos gregos, sofre influência da arte egípcia e o florescimento do género da paisagem achatada e das cores escuras, assim como a reafirmação da figura humana, depois amplamente explorada no IV. O IV Estilo apareceu por volta do ano 45 d.C. e define-se pelo ecletismo, patente na grande quantidade de vestígios.

¹² Ornellas e Castro 2011: 76-78; 382-385.

¹³ Ernout - Meillet 1994: 154, col. 1.

¹⁴ Ernout - Meillet 1994: 101, col. 2 salienta que o significado de “parte” associado a *caro* é ainda mais explícito no osco-úmbrio do que no próprio Latim.

todo. Numa cultura que assenta sobre a cozinha sacrificial, a própria mesa assume-se como o prolongamento do altar do sacrifício.

Mas a mesa enquanto objecto nem sempre integrou um cenário específico. E a evolução do espaço de refeição, como se pode aferir pelo léxico, é indissociável da postura do corpo do comensal. Se outrora, na primitiva casa romana, o *atrium* era o coração do lar, onde tanto se preparavam como tomavam as refeições familiares junto ao *lararium* (o pequeno oratório dedicado aos deuses Lares), mais tarde, nas casas abastadas, à medida que a liturgia do jantar cresce em sofisticação, surge um espaço equivalente à actual sala de jantar. Entre as divisões que se multiplicam em torno do átrio e do peristilo de influência grega, existe uma com função própria, e em que o sagrado não deixará de estar omnipresente. É certo que pode ser designada por vocábulos directamente derivados de *cena*, o *cenaculum*, a *cenatio* e o *cenatorium*¹⁵, mas a denominação mais frequente é, sem dúvida, *triclinium*¹⁶.

Este substantivo remete para a única peça de mobiliário fixa na sala de refeições: o leito com três lugares e mesmo quatro, um empréstimo do grego *triklinion* (o radical **Klei-* indica inclinar ou pender para, debruçar¹⁷). Se tivesse dois lugares, o que está atestado somente em Plauto, tratar-se-ia de um *biclinium*¹⁸. Posto a palavra *kline* designar “leito” em Grego, o tamanho das salas de jantar media-se pelo número de leitos que podiam acomodar, pelo que, como bem explicita McCartney, *kline* não tardaria a torna-se o equivalente a uma medida de superfície:

“Among the Greeks the word *kline*, “couch,” finally became a unit of area and in one instance, as quoted later, a compound containing this word was used figuratively to indicate a large head. The transition in meaning was quite natural. It is our custom to indicate the size of a large dining-room or banquet hall by stating the number of persons it will seat, but the Greeks preferred to give the number of couches it contained or could contain.”

Dado uma sala ter regra geral três triclinios, o número ideal de convivas seria de acordo com a máxima “Não menos do que as Graças e não mais do que as Musas”, i.e. de três a nove. Com efeito, evitava-se sempre um número par de convivas¹⁹. Todavia, segundo Ateneu, houve notícia de triclinios com nove leitos, o que era considerado demasiado ostentatório.

¹⁵ Ernout - Meillet 1994: 112, col. 1.

¹⁶ Ornellas e Castro 2011: 380-381.

¹⁷ Ernout - Meillet 1994: 127, col. 2.

¹⁸ Plaut. *Bacch.* 4. 4. 69 ; 4. 4. 102.

¹⁹ Robert 1986: 106. Hor. *Od.* 3. 21.

Em oposição a mesa é, ao contrário do que acontece nos nossos dias, um elemento móvel, total ou parcialmente. A mesa, altar móvel, consubstancia o carácter sagrado da refeição. Inicialmente designada por *quadra* devido ao formato quadrado²⁰, tornar-se-ia mais comum o vocábulo *mensa* e esta, tal como o bolo a que deve a sua etimologia “sacré, *rond* et partagé en quartiers...sur lequel on disposait à l’origine les offrandes et les victuailles offertes aux dieux”²¹, cedo passaria a ter a forma redonda que reconhecemos na iconografia. Era feita de madeira de bordo ou de limoeiro, de metal ou mesmo em mármore quando era de tampo fixo (geralmente de exterior). Na verdade, a mesa era trazida e colocada junto dos leitos dos convivas, mas, por vezes, o tampo era amovível e vinha da cozinha com as travessas (não há pratos individuais), como se de um tabuleiro se tratasse para ser colocado sobre uma trípole ou tripeça. A mobilidade da mesa traduz-se nas expressões pôr a mesa *ponere mensam* ou levantar a mesa *tollere mensam*. Pelo mesmo motivo, depois de servidas as *gustationes*, que correspondem às actuais entradas, a primeira coberta, com os pratos de resistência, era denominada *fercula* ou *prima mensa* e as sobremesas (veja-se o próprio nome em Português) eram as *mensae secundae*, pois os escravos colocavam no centro do triclinio a mesa cheia com as iguarias. Os pratos não eram servidos por sequência mas em grupo de acordo com os três serviços mencionados. Uma vez que nem os pratos com iguarias nem as taças de vinho circulam (como acontece no banquete ateniense), todos os comensais têm de chegar com a mão direita até à travessa e partilhar o que está no centro. A mesa simboliza, assim, a terra fecunda que alimenta. E, mesmo quando não está a ser servida uma refeição, a mesa, à imagem da terra capaz de nutrir, deverá *permanecer* sempre com algum alimento, como testemunha Plutarco²² a propósito dos antigos costumes romanos:

“Lúcio tomando a palavra diz lembrar-se de ter ouvido dizer à sua avó que a mesa era uma coisa sagrada e que nenhum dos objectos sagrados deve permanecer vazio. “Quanto a mim, dizia ele, parecia-me que a mesa era à imagem da terra, além de nos nutrir, é redonda e estável...”

²⁰ O substantivo latino *quadra*, em uso ainda no Renascimento, e.g. no *De civilitate morum puerilium* de Erasmo (1530), tanto pode indicar um marcador ou prato de metal, eventualmente de formato quadrado, como uma fatia de pão onde colocar comida. Qualquer que seja a interpretação, delimita o espaço do comensal à mesa e não podemos deixar de entrever aqui uma correlação com o significado original.

²¹ Ernout - Meillet 1994: 397, col. 2.

²² Plut. *Mor.* 704 b. Tradução nossa.



Figura 1 - *Triclinium*: escravos trazem travessas com comida, uma caldeira e instrumentos musicais (180-190 d.C.) Cartago.

De igual modo, em muitas casas, permanece a tradição de manter uma lâmpada acesa no triclinio, a chama sagrada é a luz da vida que se perpetua. Graças a esta função simbólica da mesa, o triclinio torna-se um espaço cósmico: a mesa no centro da sala é tal como a terra no centro do mundo. Recorde-se, a este propósito, a descrição que é feita sobre o triclinio principal da *Domus Aurea*, casa dourada, de Nero, concebida como uma imagem do universo, redonda e assente numa plataforma que rodava dia e noite. O tecto feito com placas móveis de marfim poderia ser accionado para lançar flores e perfumes sobre os convivas.

A alusão ao cosmos não se fica, todavia, por aqui, pois, neste pequeno mundo, estão simultaneamente presentes os deuses (evocados pelas libações e pelas representações de divindades tutelares), os mortais que participam no repasto e os mortos. A estes últimos é simbolicamente destinado o espaço por baixo das mesas. Os restos de comida que cai ou é atirada para o chão aí deverão permanecer, pelo que era interdito retirar um alimento caído ou varrer o chão durante o repasto. Por questões de higiene, surgirão os famosos motivos de “chão por varrer”, *asarotos oikos*. Os detritos varridos no final eram levados para fora da soleira da porta da casa. Este costume é vestígio de uma antiga prática de levar os restos até aos túmulos dos defuntos para alimentar as almas²³.

²³ Robert 1986: 103.



Figura 2 - Mosaico com tema do chão por varrer ou *asarotos oikos* (Aventino, c. 117-138).

II. DO CORPO RECLINADO AO CORPO DISTENDIDO

“Um banquete é, com efeito, uma comunhão do sério, do jovial, do discurso e da acção.”²⁴

Ritual de *otium* para a mente e para o corpo, a *cena* permite ao comensal de estatuto mais elevado (recordemos que a plebe urbana a mais das vezes não tem cozinha em casa e a legislação interdita-a nas *insulae* para evitar incêndios) permanecer distendido a fruir com satisfação os alimentos civilizados. Parte-se do princípio que o exercício da cidadania obrigou o homem livre, sobretudo se tem responsabilidades, a permanecer de pé ou sentado durante o período activo do dia. A posição reclinada sobre o leito, *lectus triclinaris*, durante uma hora ou mais, no caso do banquete formal, denominado *recta coena*²⁵ ou simplesmente *recta*²⁶, convoca o corpo a uma moleza propiciada pelo vinho e pela comida que nenhum outro momento proporciona ao cidadão. Por isso mesmo, os assuntos mais sérios, próprios das horas de *negotium*, o período de actividade, tais como a política, a guerra ou as finanças, são considerados interditos ou de mau tom. Na Antiguidade, como hoje, pode-se conversar sobre o que se come, mas nunca sobre como se digere, pois “The greater or lesser discomfort we feel towards people who discuss or mention their bodily functions more openly, who conceal and restrain these functions less than

²⁴ Plut. *Mor.* 708 D. Tradução nossa.

²⁵ Mart. 1 2. 69. 7.

²⁶ Mart. 8. 49. 10: *recta data est*; Suetónio *Aug.* 74.

we do, is one of the dominant feelings expressed in the judgement *barbaric* or *uncivilized*²⁷.

Durante a *cena* é sinónimo de urbanidade participar em conversas e ditos espirituosos, ou seja cultivar a *hilaritas*, jovialidade. Ao corpo amolecido corresponde a palavra leve.

O leito, cuja função atrás referimos, é uma peça de mobiliário emblemática do enquadramento de ócio. Na verdade, a refeição tomada antes do meio dia, em período laboral, era feita de pé, como nos revela Tito Lívio: “*prandebant stantes, coenabant accubantes*”²⁸.

Frugal ou abundante, toda a *cena* é tomada reclinada. Até os raros espaços de restauração públicos destinados a uma elite apresentam vestígios de leitos de alvenaria em espaços ajardinados²⁹. Mesmo mais tarde, quando o *lectus triclinaris* começa a passar de moda e, no século I d.C., surge o *stibadium*, um leito único (passível de ser desmontável) de origem oriental em forma de ferradura, permanece a posição reclinada. A denominação *triclinium* manteve-se, todavia, mesmo quando o leito de três lugares deixou de estar na moda³⁰. Na verdade, esta nova peça de mobiliário impõe-se, posto permitir uma reunião mais íntima e um maior número de convivas – cinco a sete³¹ – estendidos por cada *stibadium*. Encontramos vestígios deste sofá em triclinios de verão ao ar livre.

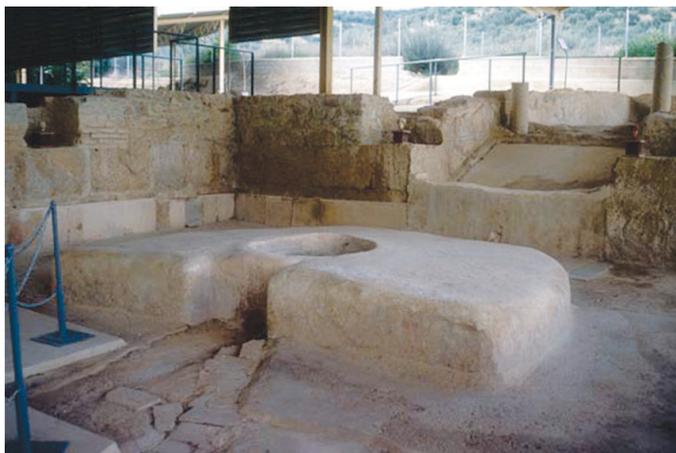


Figura 3 - *Stibadium* de Villa de El Ruedo em alvenaria.

²⁷ Elias 2000: 51.

²⁸ Liv. 24. 16

²⁹ Jashemsky 1979: 167 -181.

³⁰ Dalby 2003: 332.

³¹ Ellis 2000: 148.

Nos monumentos fúnebres tipo *Kline*, que representam os defuntos alongados num triclinio, um tipo de estatuária com precedentes gregos e etruscos, que não é muito abundante e cuja vigência se situa entre o período augustano e o século III³², está bem visível a vontade de perpetuar uma representação do corpo num momento de *otium* dedicado ao prazer da mesa, como se a convivialidade simbolizasse o essencial da identidade (embora encontremos estelas, sobretudo de libertos, que representam os defuntos a exercer a sua profissão).



Figura 4 - imagem com kline de Flávio Agrícola de Tibur 138-193 d.C.

Exemplificativo desta tipologia é o túmulo do cidadão Flávio Agrícola, natural de Tibur, descoberto em 1626 nas escavações efectuadas por baixo da igreja de São Pedro (no que é hoje a Necrópole do Vaticano). O Papa Urbano VIII, que esperava encontrar o túmulo de São Pedro, deparou com um *bon-vivant* reclinado a beber vinho, que mandara gravar uns hexâmetros espirituosos na base do monumento. Escusado será dizer que a inscrição do pedestal não teve grande receptividade, pois o Papa ordenou que fosse tapada com gesso e condenou à excomunhão quem se atrevesse a divulgar os versos. Acabaria no jardim do seu sobrinho, o cardeal Francesco Barberini, humanista de mente mais arejada. Reproduzimos aqui um excerto dos versos, que expressam os prazeres da mesa como apanágio da alegria de viver:

“Estou aqui reclinado, como me podem ver, tal como fiz entre os vivos, nos anos que o destino me concedeu. Alimentei a minha pequena alma e nunca faltou vinho para me abastecer. [...] *Amigos que isto lereis, aviso-vos/ misturai o vinho e*

³² A maioria deste tipo de estatuária fúnebre data do período flaviano e início dos antoninos. Cf. *The Oxford Handbook of Roman Sculpture* 2015: 397.

bebei longe, ornai as tēmporas com a flor/ e não recuseis os frēmitos de Vēnus com as belas raparigas / tudo o resto, após a morte, a terra com o fogo consome.”

Depreendemos que o Sumo Pontífice ter-se-á escandalizado sobretudo com as liberdades expressas a partir da linha 12, que colocamos a itálico. Mas será que todos comem reclinados? *Communis opinio*, o modo de dispor os corpos para a principal refeição está associado à idade, ao sexo e ao estatuto: os homens adultos livres comem deitados com o corpo apoiado no cotovelo esquerdo sobre uma almofada (*pulvinus* ou *pulvinar*), postura que dá origem à expressão sinónima de jantar, apoiar-se no cotovelo (*ponēre cubitum*) ou comer em casa de alguém, *cubare apud*³³ (*cubare* - estar estendendo³⁴). De acordo com a iconografia, durante a República, as mulheres livres comeriam sentadas. Há uma explicação ideológica: o corpo que não esteve em tensão durante o dia ocupado com as actividades sérias do *negotium* não precisa de distender-se. Todavia, no início do principado, entre a elite, as mulheres passariam a assistir à *cena* deitadas tal como os homens. Mas será mesmo assim?

Também as crianças, entenda-se jovens de ambos os sexos que ainda usam a *toga praetexta* (as meninas ao casarem usam *palla* e os rapazes adultos livres usam a *toga uirilis*), quando estavam presentes, ficavam sentadas, ainda que as fontes iconográficas e literárias sejam raras; é de supor que os pais fossem aculturando os jovens aos costumes de futuros adultos. Já os escravos ficavam de pé atentos às necessidades dos comensais. Estas disposições dos corpos não podem ser dissociadas da ideologia e da história do corpo. Acrescente-se que a disposição dos convivas expressa hierarquia social e reflecte uma prática cultural. E aqui uma pequena anedota:

Um fragmento do *De Poetis* de Suetónio³⁵ refere que certa vez o comediógrafo Terêncio, ainda jovem, tendo escrito a sua primeira peça *Andria* (encenada em 166 a. C.) foi enviado pelos edis ao já famoso autor Cecílio Estácio para este dar a sua opinião e assim poderem aprovar a produção teatral. Terêncio chegou à casa de Estácio enquanto este jantava mas, “porque estivesse pobremente vestido”, mandaram-no sentar num banco do triclinio enquanto o anfitrião estava reclinado. Todavia, depois de ler alguns versos, Cecílio Estácio ficou tão impressionado que convidou-o a reclinar-se e a partilhar a refeição.

³³ Cic. *De orat.* 353.

³⁴ Ernout - Meillet 1994: 153, col. 2.

³⁵ Suet. *Poet.* fr. 11: 28–29.



Figura 5 - Estela da tipologia Totenmahl, Bona II d.C., neste caso homem reclinado com servo.

A distinção das posturas corporais — para ambos os sexos — fiel à ideologia tradicional encontra-se amplamente documentada em termos iconográficos nos monumentos fúnebres da tipologia Totenmahl³⁶. Estes monumentos, bem representados na Ásia Menor, tornam-se populares na Grécia do período arcaico e perpassam por Roma até ao final do Império. Pela análise dos vestígios arqueológicos existentes (tipo de pedra, precisão da inscrição, etc), é a iconografia escolhida pelos romanos que não estão no topo da hierarquia social, sendo muito frequente entre aqueles que pretendem reclamar-se da cultura adoptada. Não é por mero acaso que a iconografia dos túmulos apresenta, mesmo entre os libertos pouco abastados, representações dos defuntos numa luxuosa *cena*. Dado que tais momentos não devem ter feito parte do quotidiano dos libertos, tudo indica que, dado a sua origem estrangeira, expressem um desejo e simultaneamente impliquem a vontade de adesão aos valores romanos.

Grosso modo, nos monumentos de tipologia Totenmahl, encontramos uma figura masculina reclinada num leito com túnica e manto ou o torso desnudado (à imagem dos heróis e dos deuses), apoiada num coxim. De acordo com o código de mesa romano, ergue uma taça com vinho na mão direita. Costuma estar acompanhado por uma figura feminina, a sua consorte, sentada de lado numa cadeira ou sobre uma almofada a seus pés, em frente, encontra-se uma pequena mesa redonda cheia de comida e, não raro, surge um escravo com um jarro que traz de beber.

³⁶ Dunbabin 2003: 103 e sq.

Mas dever-nos-emos fundamentar apenas nestas fontes monumentais? Funcionam ao serviço de uma ideologia dominante apostada em propagar um canon moral, a imagem da *pudicitia* feminina. Embora os escritos de Isidoro de Sevilha³⁷ ou de Valério Máximo nos *Facta et dicta memorabilia* dedicados às antigas instituições³⁸, ao referirem a disposição dos corpos femininos na *cena*, precisem não ser de bom tom uma senhora comer deitada, a verdade é que as pinturas parietais de Pompeios e as representações literárias atestam homens e mulheres da elite comendo reclinados sem distinção dos sexos, partilhando o mesmo leito. Note-se a ironia de Valério Máximo na passagem atrás aludida:

“Feminae cum uiris cubantibus sedentes cenabant. Quae consuetudo ex hominum conuictu ad diuina penetrauit. Nam Iouis epulo ipse in lectulum, Iuno et Minerua in sellas ad cenam inuitabantur. Quod genus seueritatis aetas nostra diligentius in Capitolio quam in suis domibus conseruat, uidelicet quia magis ad rem pertinet dearum quam mulierum disciplinam contineri.”

[As mulheres jantavam (tomavam a *cena*) sentadas, estando os maridos deitados. Esta prática passou dos festins entre os homens para os ritos religiosos. Na verdade, no decurso de um banquete oferecido a Júpiter, foi este convidado para um pequeno leito enquanto Juno e Minerva para tomarem assento em cadeiras. Na nossa época [período de Augusto] esta forma de rigor conserva-se mais no Capitólio do que nas suas casas, uma vez que mais vale manter a disciplina entre as deusas do que entre as mulheres.]

O autor alude aqui ao banquete cerimonial denominado lectistérnio (*lectisternium* < *estender o leito* – *lectum sternere*³⁹) no qual, segundo o modelo da *cena* dos mortais, as imagens dos deuses, sob a forma de estatuetas ou de bustos, eram dispostos em volta de uma mesa pelos sacerdotes: os deuses deitados em leitos com coxins e as deusas sentadas. Tratava-se de uma celebração propiciatória de carácter excepcional, destinada a aplacar os deuses por ocasião de calamidades públicas. Segundo Tito Lívio 5. 13, o primeiro lectistérnio organizado de acordo com os Livros Sibílicos, ter-se-ia realizado em 399 a.C. depois de uma peste. Assim foram preparados três leitos para três pares de deuses: Apolo e Latona, Hércules e Diana, Mercúrio e Neptuno. A festa, que durou oito dias ou uma semana, foi igualmente celebrada por particulares que abriram as suas portas e durante esses dias esqueceram desavenças.

³⁷ Isid. *Etim.* 20. 11. 9.

³⁸ Val. Max. *De Institutis Antiquis* 2.1. 2. Tradução nossa.

³⁹ Ernout – Meillet 1994: 348, col. 2.



Figura 6 - Fresco com senhora reclinada: Pompeios casa dos amantes castos.

Com efeito, o tom irónico de Valério Máximo encontra eco nas representações literárias desde a República e ao longo do Principado. Não é, assim, linear que as mulheres de todos os estratos sociais tenham sempre comido sentadas. Entre os estratos sociais mais elevados homens e mulheres misturam-se nos jantares e nos banquetes, proporcionando momentos de sedução⁴⁰ e até de adultério. A literatura refere alguns casos de matronas que abandonaram o triclinio para acompanharem um conviva, muitas vezes com a cumplicidade do marido⁴¹, para servirem os interesses políticos deste ou do anfitrião, como aconteceu com esposa de um consular convidado para um jantar oferecido por Augusto⁴². Não é apenas Tibulo quem se delicia a descrever Délia a comer reclinada nos banquetes, deixando entrever os seios por entre o vestido solto “*neue cubet laxo pectus aperta sinu*”⁴³. Nunca esqueçamos que também em Roma há uma cultura do corpo e que esta increve-se na *urbanitas*: “This bodily culture, in its more sophisticated ramifications, was part of city life, a kind of elegance known as *urbanitas*.[...] Refinements of the body were closely related to the values of the banquet and to pleasure.”⁴⁴

Os autores, sempre do sexo masculino, aludem a momentos conviviais onde o comportamento da mulheres em nada difere do dos homens, e, simultaneamente, denotam a preocupação com a sexualidade feminina nos banquetes, associando o perigo de transgressão ao facto de comerem com o corpo alongado junto do de homens (não há descrições de disposições no triclinio com leitos só para mulheres) e, além disso, beberem vinho. Mas se

⁴⁰ Dalby 2000: 257.

⁴¹ Hor. *Od.* 3, 6, 21-32.

⁴² Suet. *Aug.* 69.

⁴³ Tib. 1, 6, 18.

⁴⁴ Dupont 1994: 179.

a *cena* doméstica pode permanecer imune à transgressão do corpo, o mesmo não se poderá afirmar sobre o banquete, espaço erótico por natureza, sobretudo quando as elites adoptam a moda grega da *comissatio*, a celebração do beberete. Facilmente o corpo alongado suscita volúpia e a boca que come não tarda a ser a boca que beija.

Não se pense, todavia, que os corpos distendidos, embriagados de prazer e sob a égide da indulgência que o *otium* proporciona, restringem os olhares furtivos ao sexo feminino; também os rapazinhos, sobretudo os belos escravos, os *pueri delicati*, escolhidos propositamente para servirem os convivas, suscitam a cobiça de alguns convivas. E este é um jogo de sedução que o código do banquete permite. «Pour accéder au comble des délices de la volupté, il faut à Rome changer d'espace culturel et entrer dans les charmes du banquet, la *cena*, moment de sociabilité intense, coupé des exigences du citoyen-soldat. Or pour l'homme libre urbain et civilisé, le banquet n'est pas possible sans la présence des serviteurs, esclaves parés pour le plaisir d'abord visuel des convives.»⁴⁵

Convém, todavia, salientar que nem mesmo para o sexo masculino são válidas as generalizações. Existem situações em que os homens da elite não comem deitados, referimo-nos a situações específicas como os castigos, a vida militar e, como alguns textos documentam, as situações de luto. Também nos espaços de restauração populares como a *popina*, a *caupona*, o *thermopolium* ou a *taberna*, os repastos são geralmente servidos a uma clientela que come de pé ou sentada em bancos.

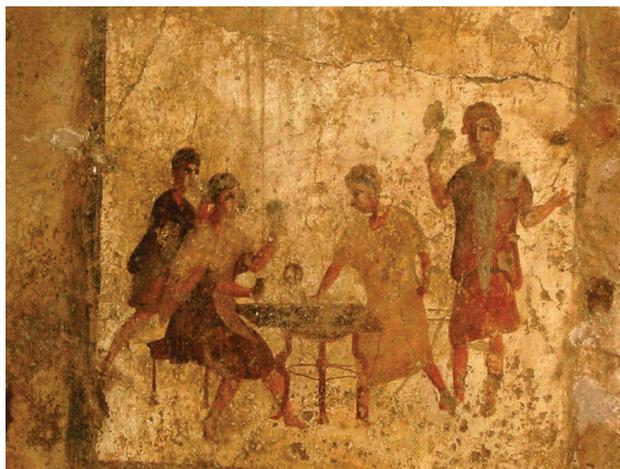


Figura 7 - Imagem da *caupona* (albergue) da rua de Mercúrio VI,14,36, Pompeios.

⁴⁵ Éloi 2007: 178.

III. JOVIALIDADE E UM GUARDANAPO OU COMO ENCENAR AS BOAS MANEIRAS

«Les hommes dans le banquet expérimentent leur mortalité, protégés seulement par leur force d'âme (*animus*) et le rituel collectif de la *cena*.»⁴⁶

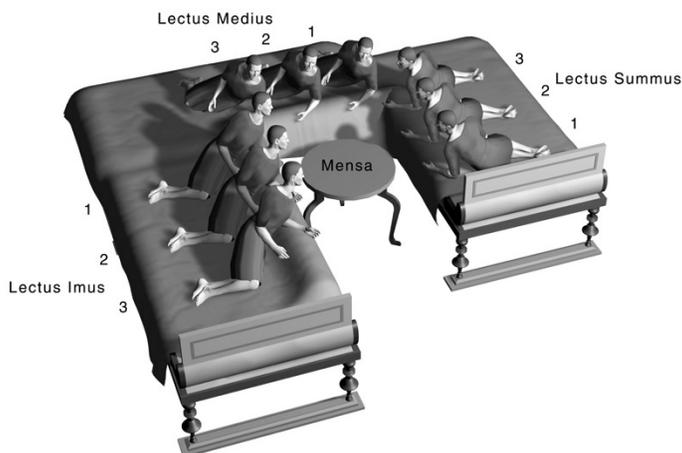


Figura 8 - Imagem com triclinio e lugares: A disposição dos convivas obedece a uma hierarquia: o *medius lectus* tem os lugares de honra, seguem-se à direita o *summus* e, o menos importante, o *imus*. Os lugares em cada *lectus* recebem as designações, da esquerda para a direita, de *imus*, *medius* e *sumus locus*.

Se o repasto decorre num espaço sacralizado onde se encena um ritual que une a necessidade ao prazer, há códigos de sociabilidade que se impõem para officiar as artes da mesa.

Para entrar no espaço sagrado do triclinio tudo começa pela preparação do conviva. As vestes, que o acompanharam ao longo do dia, são substituídas por um traje de jantar, festivo e de interior, em tecido fluido, o *cenatorium*, que se caracteriza especialmente por não ter cinto. Aliás é importante que o conviva não tenha qualquer nó no vestuário, nem nos sapatos e, idealmente, nem mesmo um anel, posto que um círculo fechado é visto como nefasto. Normalmente um cidadão romano já teria feito as suas abluções com um banho, mas, antes de entrar no triclinio, deve purificar-se limpando as unhas e lavando as mãos (recorde-se que irá comer à mão), e lavar os pés com a ajuda de escravos. Em seguida convém aspergir sobre si perfumes, daí o hábito de coroar os comensais com flores, como violetas (as flores da imortalidade)

⁴⁶ Dupont 1999: 70.

ou deitar flores sobre os convivas, como no triclínio de Nero, mas sem os submergir de flores como terá feito Heliogábalo num festim.

Mas qual a função das flores? Estas mais do que perfumarem têm uma função profilática de proteger contra o mau olhado, o mesmo se faz, por vezes, recorrendo às infusões de verbena para purificar o chão do triclínio.

Comer reclinado, apoiado sobre o cotovelo esquerdo, usando os dedos da mão direita, requer boas maneiras à mesa. Horácio queixa-se de que “com frequência em três leitos podemos ver a jantar convivas a quatro por quatro, um dos quais fica impaciente a salpicar os restantes por todos os lados”⁴⁷. Chegou até nós uma inscrição em Pompeios que decorava a parede do triclínio da casa de *Nigidius Maius* (mais conhecida como casa de C. Pansa). Esta resume, de modo lapidar, as boas maneiras requeridas a um conviva:

“Que a água corra sobre os teus pés e que um jovem escravo os purifique banhando-os. Que o teu guardanapo possa proteger os nossos coxins, poupa os nossos estofos. Evita, se puderes, as querelas tontas e as injúrias iradas, ou então volta para casa. Poupa os olhares lascivos e as piscadelas de olho à mulher de outrém. Não tenhas propósitos indecentes.”⁴⁸

Pese embora o tom jocoso destas linhas, o anfitrião sintetiza as regras de conduta convivial, que perpassam a higiene, a civilidade, a afabilidade (*comitas*) e, sobretudo, a jovialidade (*hilaritas*) e o humor adequado (*lepos*), ou seja a capacidade de ser comedido com o corpo e com a boca. O êxito de um banquete depende tanto do anfitrião como dos seus convivas e das boas maneiras destes.

É de bom tom cada comensal retirar apenas o que está na mesa à sua frente. Mas nem todos têm direito ao mesmo, há distinção entre o que é servido em frente do lugar consular ou no final do *imus lectus*: existe uma relação entre os bons pedaços e os pratos mais onerosos e os lugares reservados a cada um (como ainda acontecerá nos banquetes da época moderna). Além disso, há necessidade de ter um braço comprido ou ter a sorte de estar ladeado de convivas educados e, mais importante ainda, ser servido por escravos atenciosos. Apenas o vinho e alguns doces são servidos individualmente, pois a comida, embora seja trinchada no triclínio (no caso da carne) ou apresente uma textura mole destinada a manuseamento, destina-se a ser partilhada das travessas. Por vezes pode-se pedir a um escravo para trazer uma colher, mas, ainda assim, é um talher de pouco uso à mesa. Degustar um prato com molhos pode, então, revelar-se uma verdadeira proeza. Um escravo pessoal será uma grande ajuda para apresentar de imediato o lavabo, caso contrário

⁴⁷ Hor. *Sat.* 4, 86-87.

⁴⁸ Blanc - Nercessian 1997: 67.

corre-se o risco de limpar a mão à roupa. Ovídio recomenda usar apenas a ponta de dois dedos para não sujar nem a mão nem a cara, como fariam alguns porcalhões que sujavam os restantes ocupantes do seu leito. Torna-se, assim, compreensível que a inscrição da casa de Pansa saliente a necessidade de não sujar os coxins. Para tanto afigura-se imprescindível a um convidado educado usar um símbolo das boas maneiras: o guardanapo.

O *sudarium*, literalmente “lenço,” era usado tanto como lenço como para guardanapo, pois destinava-se a limpar a testa durante as refeições feitas no clima morno do Mediterrâneo. Era uma tela cujo tamanho caberia numa bolsa; maior dimensão tinha a *mappa*, um pano que se estendia sobre a borda do coxim para o proteger dos alimentos que caíssem. Também esta servia para limpar os lábios. Cada um trazia o seu guardanapo de casa e, em princípio, destinar-se-ia apenas para limpar as mãos. Os clientes usá-lo-iam para guardar pedaços de comida e levá-los consigo para casa (um vestígio da espórtula entre a clientela). O guardanapo era, não obstante, um hábito estrito da elite. Tanto quanto se sabe, os Espartanos começaram por usar massa cortada em pedaços e enrolada entre os dedos, a *apomagdlie* com que limpavam as mãos. Este costume antecedeu o uso de pedacinhos de pão para limpar as mãos. Ainda que a utilização do guardanapo apenas se tivesse generalizado sob o Principado, já está documentado no final da República, como o demonstra o carme de Catulo, a propósito da conduta reprovável de um certo Asínio. Tal como este, outros haveria esquecidos das boas maneiras, cuja mão esquerda, em vez de estar apoiada no triclínio, andaria entretida a roubar os guardanapos alheios ou, como a ira do poeta deixa entrever, talvez entregue a “propósitos indecentes”:

“Marrucine Asini, manu sinistra
non belle uteris in ioco atque vino:
tollis lintea neglegentim.
Hoc salsum esse putas? fugit te inepte:
quamvis sordida res et inventustat.
non credis mihi?”⁴⁹

[Ó Asínio o Marrucino, não usas a mão esquerda de modo bonito quando brincamos e bebemos: roubas os guardanapos aos distraídos. Pensas que isso é engraçado? Enganas-te, tolo: é realmente um gesto grosseiro e sem elegância. Não acreditas em mim?]

O homem civilizado come com todos os sentidos, porém, ao contrário do bárbaro, sabe harmonizá-los de modo a viver em sociedade. Embora na sua gênese as boas maneiras estivessem subordinadas a preceitos higiénicos

⁴⁹ Catulo 12. 1- 6. Tradução nossa.

e religiosos, não tardaria a que uma evolução nas artes da mesa obrigasse todo corpo do cidadão romano a reger-se por um código capaz de aliar a estética à ética. O espaço do triclinio é um dos mais fascinantes testemunhos para compreendermos as alterações de costumes operados na relação entre o homem e o seu corpo na vida privada, pois a mesa em que come ou aquela em que se quis retratar para a posteridade propiciam-lhe mostrar o melhor e o pior da sua Humanidade.

BIBLIOGRAFIA

- Blanc, N.- Nercessian, A. (1997 2ª ed.), *La cuisine romaine antique*, Glénat, Grenoble.
- Chantal, L. de (2007), *À la table des anciens. Guide de cuisine antique*, Les Belles Lettres, Paris.
- Conte, G. B. (1996 3ª), *The Rhetoric of Imitation: Genre and Poetic Memory in Virgil and Other Latin Poet*, Translated by Charles Segal. Cornell University Press, New York.
- Dalby, A. (2000), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, Routledge, New York.
- Dalby, A. (2003), *Food in the Ancient World from A to Z*, Routledge, New York.
- Dunbabin, K.M. D. (2003), *The Roman Banquet: Images of Conviviality*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Dupont, F. (1999), «De l'oeuf à la pomme. La cena romaine», in J.L.Flandrin et J. Corbi (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Éditions Odile Jacob, Paris, 59-85.
- Dupont, F. (1994 2ª ed. trad.), *Daily Life in Ancient Rome*, Translated by Christopher Woodall, Blackwell, Oxford.
- Elias, N. (2000 7ª ed. revista), *The Civilizing process*, Translated by E. Jephcott with some notes and corrections by the author, Blackwell, Oxford.
- Ellis, S.P. (2000), *Roman Housing*, Duckworth, London.
- Éloi, T. (2007), «Horreur et délice de la bouche à Rome», in Carmignani, Courrént, Éloi, Thomas (ed.), *Le corps dans les cultures méditerranéennes*, Presses Universitaires de Perpignan, Perpignan.
- Ernout - Meillet (1994, 4ª éd.), *Dictionnaire Étymologique de la langue latine. Histoire des Mots*, Klincksieck, Paris.
- Garine, I. (2000; 1ª Gallimard 1990), “IV- As modas alimentares: história da alimentação e dos modos de comer”, in Poirier, J. (dir.), *História dos Costumes. O homem e seu meio natural*, Editora Estampa, Lisboa, trad. port., 121- 219.
- Garnsey, P. (1999), *Food and Society in Classical Antiquity*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Jashemsky, W. F. (1979), *The Gardens of Pompeii, Herculaneum, and the Villas Destroyed by Vesuvius*, Caratzas, New Rochelle- New York.
- McCartney, E. S. (1934), “The Couch as a Unit of Measurement”, *Classical Philology*, Vol. 29, No. 1: 30-35.

- Mauss, M. (1950; 1ª ed. *Année Sociologique* 1923/24,1), «Essai sur le don, forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques», *Sociologie et Anthropologie*: 144-273.
- Métraux, Guy P. R. (1999/2000), "Ancient Housing: 'Oikos' and 'Domus' in Greece and Rome", *Journal of the Society of Architectural Historians*, Vol. 58, No. 3, *Architectural History*: 392-405.
- Nadeau, Robin (2010), *Les manières de table dans le monde gréco-romain*, Presses Universitaires de Rennes- Presses Universitaires François Rabelais, Tours.
- Nichols, S. G. (1991), "Seeing Food: An Anthropology of Ekphrasis, and Still Life in Classical and Medieval Examples" in *MLN*, Vol. 106, No. 4, French Issue: Cultural Representations of Food: 818 -851.
- Ornellas e Castro, I. (2011), *De la table des dieux à la table des hommes. La symbolique de l'alimentation dans l'Antiquité romaine*, Harmattan, Paris.
- Robert, J.N. (1986 2ª), *Les plaisirs à Rome*. Les Belles Lettres, Paris.
- Roller, M. B. (2006), *Dining Posture in Ancient Rome: Bodies, values and Status*, Princeton University Press, Princeton.
- The Oxford Handbook of Roman Sculpture* (2015). E. A. Friedland, M. G. Sobocinski (eds), Oxford University Press, Oxford.