



Mayra Milenna Gomes

Roma vai a quem tem boca

Gastronomia e sociabilidade do antes e do agora

Volume I

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, cultura e sociedade, orientada pela doutora Paula Barata Dias e apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

2018



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

Roma vai a quem tem boca
Gastronomia e sociabilidade do antes e do agora

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	ROMA VAI A QUEM TEM BOCA - GASTRONOMIA E SOCIABILIDADE DO ANTES E DO AGORA
Autor/a	Mayra Milenna Gomes
Orientador/a	Paula Barata Dias
Júri	Presidente: Doutora Carmen Isabel Leal Vogais: I. Doutor José Luís Lopes
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	
Especialidade/Ramo	
Data da defesa	27-9-2018
Classificação	18 valores



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Aos meus pais, que jamais mediram esforços para me ver feliz.

AGRADECIMENTOS

Tenho muito o que agradecer. Muito. E a muitas pessoas também. Começo externando minha gratidão por Deus. Nunca fui profundamente religiosa e nem, durante a vida, me apeguei a qualquer culto, mas tenho em mim fé e a certeza de que sou cuidada e amada por essa força que rege o mundo. Foi Nele em quem me apeguei nos dias difíceis que sucederam o fim do primeiro ano de mestrado, já no Brasil. Orando e agradecendo eu me mantive forte e bem humorada para voltar para casa e começar uma vida de muitas novidades.

Agradeço à Universidade de Coimbra por ter, por meio da Faculdade de Letras, me agraciado com uma bolsa de mérito: a honra foi fundamental para que eu pudesse dar continuidade aos estudos no segundo ano. Sem a premiação, é muito provável, eu teria ficado no caminho e não chegado até aqui. Obrigada aos colegas e amigos que, com grandes ou pequenos gestos, contribuíram de alguma maneira para a minha formação: José Paiva, sempre prestativo e que se dispôs a sair do Douro para buscar meu diploma da bolsa em Coimbra; Camila Bacsfalusi, ex-aluna do mestrado, a quem recorri insegura sobre a inscrição nesse curso e que, tão gentilmente, mesmo sem me conhecer, tirou todas as minhas dúvidas; a Mónica e Manel pela acolhida nos primeiros meses de Portugal.

Não posso deixar de registrar minha profunda admiração e gratidão à maravilhosa professora doutora e coordenadora do mestrado Maria José Azevedo Santos pela generosidade como docente e ser humano. Obrigada, ainda, à professora Carmen Soares, que me atendeu por e-mail e me ajudou na agilização de documentos para o visto; aos meus amigos de curso pela companhia e amizade ao longo dessa jornada; a Mayara, que diagramou essa dissertação e a deixou esteticamente linda; a Thamiris Barbosa pelo auxílio ao resumo em inglês e a todos os profissionais da alimentação (produtores, chefs, pesquisadores, jornalistas) que me inspiram todos os dias a continuar nesse caminho.

Agradeço imenso à orientadora e amiga Paula Barata por ter plantado em mim, com aulas instigantes e cheias de conteúdo, interesse e amor pelo tema da alimentação no mundo clássico, que acabou resultando neste trabalho. Obrigada pai e mãe: pelo suor e esforço para me proporcionar a melhor educação que vocês puderam me dar. Nós sabemos que não foi fácil.

Deixo Felipe por último. É dizendo obrigada a ele que encerro esse ciclo iniciado quase que simultaneamente a nossa relação. Ele me viu, em 2010, escrever as primeiras linhas sobre comida. Leu todas. Fotografou inúmeros pratos para abastecer meu blog, fez imagens gastronômicas que compuseram meu documentário de conclusão da faculdade, elogiou matérias que apresentei quando fui repórter de um programa de culinária na TV, vibrou quando consegui trabalhar exclusivamente falando sobre gastronomia em um jornal e foi o maior e melhor incentivador para que eu iniciasse essa pós-graduação. Ela sequer teria começado sem ele, que foi minha estrutura em tantos sentidos nos sete anos que estive ao meu lado. Nunca conseguirei retribuir o bem que ele me fez. Não seguimos mais juntos como marido e mulher, mas estaremos sempre próximos pelo amor e respeito que existe entre nós.

RESUMO

A gastronomia moderna e aquela praticada nas altas camadas do Império Romano estão separadas por milhares de anos, mas partilham modismos, tendências e maneiras à mesa. Registros clássicos dos hábitos alimentares dos romanos endinheirados — como o Banquete de Trimalquião, do *Satyricon*, escrito por Petrônio, e o livro de cozinha de Apício, o *De Re Coquinaria* — revelam que, entre os séculos I d.C e II d.C, período de expansão territorial, a culinária desenvolvida no Principado atingiu níveis de sofisticação tão pronunciados que pode ser comparada à cozinha de vanguarda feita nos restaurantes contemporâneos. A Roma Antiga alcançou um ambiente propício para o surgimento de fenômenos curiosamente atuais relacionados à comida. O *food porn*, a espetacularização das refeições, a criação de guias gastronômicos, entre outros, são alguns identificados na realidade do mundo clássico e descritos neste trabalho, que levou em consideração um momento de Roma semelhante ao de hoje no que diz respeito à economia de abundância, à emergência de novos grupos sociais, à diminuição de fronteiras e, conseqüentemente, ao acesso facilitado a novidades do paladar.

Palavras-chave: Império Romano, gastronomia, cozinha moderna, contemporaneidade, Banquete de Trimalquião, Apício

ABSTRACT

Although there's a thousands years between the modern gastronomy and the Ancient style that was used back in the Roman Empire, they share the same manners, tendencies and etiquette at the table. The eating habits of the high society in the Roman Empire is part of classics from the literature — like Trimalchio's Dinner (*Cena Trimalchionis*), from The *Satyricon*, written by Petronius, or the roman cookbook, by Apicius — and it reveals that between the centuries I and II b.C., a period of territorial expansion, the culinary developed in the Principality reached high levels of sophistication, so important that could be compared to the vanguard cooking made in contemporary restaurants. Ancient Rome created a propitious environment for the introduction of food related phenomenons in the current time. "Food porn", the meal's spectacularization, the creation of gastronomy guides and more are some of the points identified in the classic world and described in this article, that took into account a moment in Rome that was similar to nowadays in what comes to easy money, the rise of new society groups, the decrease of territorial "limits" and, consequently, the easy access to new experiences and tastes.

Key-words: Roman Empire, gastronomy, modern kitchen, contemporarily, Trimalchio's Dinner, Apicius

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	9
1. HÁBITOS ALIMENTARES DOS ROMANOS: ALIMENTOS E SUA PREPARAÇÃO	13
1.1. A <i>Cena</i>	15
1.2. O Império: uma época de contradições, fraturas sociais e culturais	17
2. A CULTURA ALIMENTAR DAS ELITES DO ALTO IMPÉRIO	20
2.1. Petrônio, <i>Satyricon</i> e Trimalquião	24
3. LENDO PETRÔNIO À LUZ DA SÁTIRA DOS HÁBITOS ALIMENTARES MODERNOS	32
3.1. Identificando os traços da sátira atual	35
3.2. A refeição enquanto representação da identidade (diz-me o que comes e eu te digo quem és)	39
3.3. A comida como entretenimento	43
3.4. A refeição como experiência (diz-me o que comes e eu te direi se vale a pena)	50
3.5. A hiperssignificação dos pratos e o apelo do visual	52
4. O CONCEITO DE <i>FOOD PORN</i> APLICADO AO FESTIM DE TRIMALQUIÃO	57
4.1. Tempos de abundância, tempos de escassez	59
5. O COZINHEIRO LÍDER DE UM <i>STAR SYSTEM</i>	62

INTRODUÇÃO

Para falar dos romanos, neste trabalho cujo tema maior é a gastronomia, é fundamental que se comece a falar acerca da boca. Sendo mais específica, pela língua. Por hora, no entanto, não falo do músculo que auxilia a mastigação e deglutição dos alimentos, o órgão que, mais do que essa função mecânica, é responsável por nos fazer distinguir entre o que tem sabor e o que é insípido, como eternizou o célebre Jean Anthelme Brillat-Savarin, em *Fisiologia do Gosto*. A língua a que me refiro é o latim, de certo uma das mais emblemáticas heranças deixadas por esses antepassados ao mundo atual. O caminho do idioma latino desde o período hegemônico do Império Romano até à atualidade se confunde com a evolução da gastronomia latina no que diz respeito às transformações causadas pelas trocas que os romanos fizeram com outros povos ao longo da história.

Não falamos mais como os viventes do mundo clássico e também não comemos como eles — nem poderíamos: já se foram mais de 2 mil anos de mudanças, perdas e novas aquisições. Produtos e vocábulos surgiram, ingredientes e expressões deixaram de existir. Mas, ao destrinchar uma palavra de origem latina, e analisar sua raiz, percebemos que o idioma dos antigos romanos permanece na nossa boca. Não é diferente na gastronomia. Desconstruir e estudar individualmente traços da culinária dos países de origem latina revelam que Roma está na escolha dos ingredientes, nos modos de preparo, na maneira de socializar à mesa, na ponta da língua. Que o digam os franceses e seu *fois gras*, criação muitíssimo romana, registrada por Plínio (8.209) como sendo de autoria do *gourmand* Apício, que já no século I d.C engordava forçadamente gansos e porcos com figos para lhes extrair o fígado agigantado. Vem de “figo”, inclusive, a origem da palavra portuguesa “fígado”.

Apício viveu em um período de apogeu cultural, econômico e de expansão territorial em Roma. Nos primeiros séculos depois de Cristo, o Império Romano se estabeleceu como potência mundial graças a seu poderio bélico. E foi voraz: deixou de ser uma comunidade qualquer à beira do Tibre ao tomar tudo e a todos que estavam no caminho. A gradual ampliação do império quebrou fronteiras e permitiu o contato da população romana com novos horizontes. Como o grande trunfo do Império Romano, dizem os historiadores, era agregar e não aniquilar os povos subjugados, as influências externas foram sendo costuradas aos hábitos rotineiros, tornando Roma uma enorme malha de costumes.

O filólogo Bruno Fregni Basseto¹ aponta os primeiros decênios do século II d.C como o momento — chamado de România Antiga — de maior desenvolvimento linguístico e cultural latino justamente por conta do intercâmbio com outras civilizações. Essa também foi uma

¹ BASSETO, Bruno Fregni. *Elementos de filologia românica*. São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 2001, p. 179.

época de pesquisa gastronômica, de curiosidade com os sabores dos locais conquistados. Imperadores apreciavam experimentar novidades e mandavam importar produtos selecionados de lugares longínquos porque o exótico e o desconhecido enobreciam os festins à altura — e ainda enobrecem nos dias de hoje.

Quando o Império começou a ruir, e houve a fragmentação das instituições e territórios romanos com as invasões dos povos germânicos, na România Medieval, os fragmentos (compostos por mais de 50 milhões de pessoas) foram se organizando em conjuntos, construindo suas próprias particularidades linguísticas e culturais e se transformando em boa parte dos países que conhecemos na modernidade. Ultrapassado, o latim acabou por ser substituído no cotidiano — porque em ambiente religioso e acadêmico ainda é explorado — pelas línguas românicas, ou seja, de origem latina, hoje utilizadas em lugares como França, Itália, Portugal e Espanha (grandes pioneiros da gastronomia de ponta). Como a língua falada, o paladar desses países também foi uma construção, baseada principalmente no *terroir* de cada um, que deu o tom da culinária que eles desenvolveram no decorrer dos séculos. A matriz, como nos idiomas, é latina, mas as especificidades são resultado de fatores como solo, clima e altitude de uma determinada região, influências colhidas com o tempo, tradições e modernidades.

As grandes navegações dos séculos XV e XVI, encabeçadas por portugueses, espanhóis e franceses, abriram um novo mundo para a disseminação da cultura românica, ainda que diluída em outras influências. A América Latina, mesmo distante em tempo e espaço da pátria de Rômulo e Remo, faz parte da expansão territorial de Roma que, simbolicamente, nunca parou de acontecer. A colonização do Brasil por Portugal, e demais países da América Latina por Espanha e França, permitiu que não só línguas românicas ganhassem novas paragens como também a forma de comer à moda romana (já misturada a outras maneiras) desenvolvesse ainda mais nuances somada aos insumos e técnicas do Novo Mundo.

O desafio a que se propõe esse trabalho é retirar as camadas e camadas que cobrem o presente e aproximá-lo do passado, numa tentativa de compreender as semelhanças e diferenças entre o antes e o agora. Ambos os tempos compartilham de aspectos sociais e econômicos importantes para o desenvolvimento de uma cultura gastronômica, de festa e sociabilidade à mesa. Crescimento do comércio internacional, diluição de fronteiras, economia próspera, distribuição desigual de riquezas, ascensão de novos grupos sociais, prazer por

ostentar, valorização do que se tem e não do que se é, efervescência artística e avanço tecnológico são algumas das características que passeiam tanto pela contemporaneidade quanto pelos dois primeiros séculos do Principado (I d.C e II d.C), o Alto Império romano, período escolhido como recorte para as análises feitas no decorrer desta dissertação.

Um paralelo do passado gastronômico do Império Romano com a atualidade só pôde ser feito a partir da leitura de monumentos da literatura latina, textos de autores clássicos que revelam em suas linhas, há tanto escritas, os costumes dos romanos das classes altas na hora de se alimentar. Como base para análises em confronto com a modernidade foram consultadas publicações, entre outros, de Apício, Arquêstrato, Ateneu, Suetônio e Petrônio. Esse último escritor foi particularmente percorrido por ser autor do livro *Satyricon*, com a passagem conhecida como “O Banquete de Trimalquião”, texto icônico de ficção afiado na crítica social e na avaliação jocosa das praxes dos romanos ricos em relação à comida. A obra foi escolhida como diretriz por se tratar de uma paródia aos, entre outras coisas, abastados *gourmets* de outrora, algo semelhante às sátiras bem-humoradas e inteligentes das redes sociais. A *Cena Trimalchionis* nos dá acesso, de maneira leve e divertida, à mentalidade crítica de uma época e, por isso, merece ser considerada com mais ênfase neste trabalho.

Petrônio deixou suas contribuições escritas e ajudou a revelar um pouco dos hábitos alimentares (nutricionais e sociais) da elite romana em um período de abundância imperial, no qual os costumes à mesa refletiam a posição social de um indivíduo — e estar familiarizado com os códigos da considerada boa gastronomia significava, sobretudo, pertença e inclusão a um estrato acessado por poucos. Bem como nos dias atuais. A história é um esforço para conhecer melhor², avaliou March Bloch no início do século XX. O francês acreditava ser vão tentar compreender o passado sem olhar o presente e o que nele acontece. Por essa razão, cruza fenômenos da culinária moderna com os vestígios, deixados por Petrônio e demais autores, do que eram a gastronomia antiga e a sociabilidade em torno dela, num exercício de enxergar os tempos como Bloch, que defendeu ser o presente uma forma de passado. E vice-versa.

²BLOCH, March. *Apologia da História*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

Há mais de 30 anos estudando Roma, a escritora e professora de Clássicos da Universidade de Cambridge, Mary Beard, autora do livro *SPQR – Uma história da Roma Antiga*, levantou a seguinte questão em um artigo: “Por que a Roma Antiga interessa para o mundo moderno?”³. A resposta está em linhas escritas por ela. “Nossas ideias de poder, cidadania, responsabilidade, império, violência, política, luxo, beleza e humor foram testadas em diálogo com os romanos e sua escrita”, beber das experiências deles é importante para entendermos nosso próprio mundo. Eu tomo a liberdade de reformular a pergunta de Beard e trazê-la para meu campo de pesquisa. Por que a gastronomia da Roma Antiga, e a sociabilidade dos romanos ao redor da mesa, interessam para o mundo moderno? Porque, e aqui concordo mais uma vez com Bloch, compreender o passado e o presente é algo em progresso. Confrontar os dois pode permitir clarear o caminho.

Sobre aqueles que, sem qualquer reserva, usam a fala para atingir um objetivo, diz-se, em bom português, “Quem tem boca vai a Roma”. “Perguntando se llega a Roma” é a versão espanhola. Já em italiano, “Chi ha (la) lingua arriva a Roma”. A região bucal, a fala, a língua, são, mais uma vez, associadas à Roma Antiga, colocada no velho ditado como ponto de cobiça, propósito a ser alcançado. A direção é só uma e Roma é o destino final, a recompensa para quem não se acanha em buscar por ela. É a interpretação mais conhecida. Aos olhos de alguém que enxerga o mundo com um filtro gastronômico, no entanto, boca foi feita para comer e não só para falar. Logo, “Quem tem boca vai a Roma” nada mais é do que quem tem fome e gula vai a Roma, conhecido reduto da boa comida, hoje e 2 mil anos atrás também. Ao inverter a ordem da frase, e tornar Roma sujeito ativo, muda-se a trajetória e o tempo da sentença: “Roma vai a quem tem boca”. O Império sofreu a derrocada há muitos séculos, mas o legado alimentar romano não deixa de, constantemente, chegar até nós.

³ Ver em: <https://www.theguardian.com/books/2015/oct/02/mary-beard-why-ancient-rome-matters>. Acessado em 30/03/2018.

HÁBITOS ALIMENTARES DOS ROMANOS: ALIMENTOS E SUA PREPARAÇÃO

Não é incomum encontrar quem associe o Império Romano apenas ao território cujo formato é o de uma bota, que brota do continente europeu e flutua no Mar Mediterrâneo em direção à África. A Itália moderna, de capital Roma, é apenas um estilhaço do que foi a extensão ocupada pelo Império nos tempos áureos, limites que chegaram até ao que hoje entendemos por Reino Unido, Portugal, Espanha, Suíça, Bélgica, Romênia, costas da Síria, Egito, Tunísia, Líbano, Argélia, Marrocos e tantos outros países (Imagem 1).



Imagem 1. Os limites do Império Romano (em vermelho) ultrapassaram o que conhecemos como a Itália moderna. Imagem. Site Gabriel Toueg

De todos eles, a Grécia Antiga foi o que mais contribuiu para a formação alimentar dos romanos. No período helenístico — o tempo de difusão da cultura grega pelos espaços conquistados, sendo a própria Grécia um dos colonizados pelo Império —, os romanos absorveram a sofisticação grega à mesa, a habilidade no plantio da uva para produzir vinho e o apreço pela panificação — pelos idos de 30 a.C, havia 329 padarias com padeiros profissionais gregos em Roma (Kiple, 2008, 102).

O consumo de peixe fresco e frutos do mar foi outro costume herdado dos vizinhos, que tiravam do Mediterrâneo boa parte da proteína ingerida em suas dietas. A agricultura era base da economia de Roma e uma das mais valorizadas era a de azeitonas, matéria-prima para os azeites tão frequentes até os dias atuais nas mesas italianas. Cevada era o ingrediente mais comum na produção de pães, que em nada se assemelhavam aos de hoje por não serem acrescidos a eles levedura. A espelta, um tipo de trigo ancestral, também servia de base para o pão e papas: depois de macerados, os grãos eram misturados à água ou leite até obter textura cremosa. Frutas e queijos serviam de acompanhamento.

O vinho, o pão e o azeite são os produtos maiores do cardápio romano, cuja alimentação é compreendida dentro da dieta mediterrânica, considerada excelente em relação à questão nutricional. O regime básico da Roma Antiga, cardápio consumido indistintamente por pobres e ricos, é comprovadamente benéfico à saúde: vinho e azeite previnem doenças cardiovasculares e degenerativas, enquanto grãos, base do pão, supre 75% das necessidades calóricas de um indivíduo (Donahue, 2015, 254).

Molho de tomate, polenta, nhoque, café espresso e tantos itens que remetem a um cardápio típico da Itália não faziam parte da rotina alimentar do Império Romano, uma vez que tomate, milho e batata são ingredientes das Américas e só chegaram à Europa depois que os navios espanhóis e portugueses alcançaram o Novo Mundo, no século XVI. E o café, da Etiópia, se popularizou centenas de anos depois do Principado. A dieta ancestral romana era composta, basicamente, por cereais, frutas secas ou frescas (figos, peras, ameixas, uvas, maçãs), leguminosas (fava, lentilha, ervilha) inteiras ou em creme, queijos, ovos, oleaginosas, vegetais, hortaliças (diversos tipos de couve) e pescados para os que viviam perto do mar.

Os hábitos alimentares, bem como as questões nutricionais, mudaram à medida que o Império se expandiu, sobretudo após a conquista do Mediterrâneo oriental, então helenizado. O contato com outras civilizações fez crescer nas classes altas o apreço pelo exótico, pelo importado, pelos condimentos e sabores desconhecidos.

Importam-se espécies animais e vegetais [...]. Aumenta o consumo de carne, e Roma, helenizada, deixará de circunscrever a dieta cárnea aos dias festivos integrando-a cada vez mais ao cotidiano, outrora de matiz vegetal. Quando chegamos à época imperial (27 a.C) tudo converge para que Roma antiga seu apogeu na arte culinária. (Castro, 2015, 23).

Nesse período, a sociedade romana tornava-se declaradamente carnívora — diferente dos gregos, que consumiam esse alimento preferencialmente depois de sacrifícios aos deuses. Aos romanos, inclusive, é atribuída a domesticação de pequenos roedores para atender à grande demanda alimentar da população. Abundância de pratos com carnes

nobres de aves, cabritos, lebres e porcos, no entanto, só mesmo nas mesas de gente rica. Ao povo sobrava a proteína bovina distribuída pelo Império, um item de menor prestígio, associado à alimentação dos bárbaros.

O biógrafo latino Suetônio, que escreveu sobre os vícios e virtudes de imperadores romanos em seu *A Vida dos Doze Césares*⁴, contou que Calígula costumava espalhar dádivas para toda a gente, como cestos de pão e carne (Suet. *Cal.* 18.2). Domiciano, durante um banquete esplêndido, deu à população e aos soldados iguarias (Dom. 4.5). A oferta gratuita de pão e carne foi hábito recorrente na Europa imperial.

Na Roma Antiga, entre tantas outras coisas, também era por meio da comida que se afirmava a importância social. As refeições das camadas abastadas, além de mais fartas em proteína animal e ingredientes de maior prestígio, aconteciam com mais frequência ao longo do dia e chegavam a ser três. O *ientaculum* costumava ser tomada quando o sol surgia. O *prandium* acontecia no fim da manhã. Já a *cena*, no fim da tarde ou começo da noite.

1.1. A *cena*

A *cena* era costumeiramente oferecida por homens de classe alta — bastante popular entre imperadores — em suas próprias residências, para a família e convidados, em espaços chamados de “triclínio”. Reclinados sobre a mesa, apoiados no cotovelo esquerdo e se servindo com a mão direita (Imagem 2), os convidados, além de comida, se entretinham com apresentações musicais, encenações, malabarismos e leituras. Era de bom tom usar vestimentas apropriadas para a ocasião e os alimentos eram todos pegos com os dedos⁵, já que não havia talheres (apenas colheres, e raramente usadas). Os homens mais prósperos realizavam jantares públicos para celebrar datas especiais — uma forma de *cena* chamada de *convivium*, que significa “compartilhar a vida juntos”. Daí vem “conviva”, pessoa que participa de jantares e partilha a comida.

As proporções de comida na *cena* eram agigantadas e o apreço por carnes e cortes considerados exóticos, bem comum. Receitas com flamingos, pulmões de cordeiro e de lebre, vulvas de porcas estéreis (virgens) e tetas de porca finamente recheadas com ouriço são alguns dos requintamentos comuns à época e registrados no *De Re Coquinaria*, único tratado de cozinha romana que se tem notícia, escrito pelo cozinheiro Apício. O autor também immortalizou a estima dos romanos por molhos condimentados e de sabor forte, uma alternativa para corrigir e disfarçar o gosto dos alimentos, que sofriam com limitações nas práticas de conservação e transporte.

⁴ Encontrado em: ROLFE, J.C. The Lives of the Twelve Caesars. Ver em: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/e/roman/texts/suetonius/12caesars/home.html>. 8-17.

⁵ DONAHUE, John F. Roman Dining. In: WILKINS, John & NADEAU, Robin. *A Companion To Food in The Ancient World*. Oxford: Wiley Blackwell, 2015, p.255.



Imagem 2. Na *cena*, os romanos comiam reclinados e se serviam com as mãos. Imagem: Reprodução

O mais famoso desses produtos foi o *garum* ou *liquamen*, uma espécie de salmoura feita a partir de vários tipos de peixe salgados e deixados ao sol até estarem macerados. Chegou a ser produzido em escala industrial no Império Romano, tal era sua popularidade entre o povo. No livro de Apício, 90% das receitas levam o tempero (Castro, 2015, 54). A leitura “apiciana” sobre as tendências gastronômicas que circulavam entre a aristocracia de Roma foi tão acertada que, após a morte do cozinheiro, seu nome se tornou adjetivo para designar pessoas com habilidades culinárias ou a quem apeteça comer bem e de maneira criativa — um *gourmand*. A existência de uma figura como a dele, dedicada apenas ao descobrimento dos prazeres gustativos, revela o protagonismo das experiências gastronômicas na rotina dos bem nascidos da Roma Antiga, nos primeiros anos depois de Cristo.

Roma comia não só pelo sabor dos alimentos, mas também pelos efeitos destes nos sentidos. As pesquisas gastronômicas serão, pois, uma procura constante de novas sensações. (Castro, 2015, 25)

A estrutura da *cena*, assim como a comida servida nela, era grandiosa e caprichada. Os anfitriões criavam conceitos para os jantares e investiam em decoração e interpretação artística dos servos durante teatros montados para entreter o público. Suetônio diz que muito se falou de um evento secreto dado pelo imperador Augusto. Foi chamado de “O banquete

das doze divindades” e os convidados estavam vestidos como os deuses. O próprio Augusto compareceu representando o deus Apolo (Aug. 70.1). Numa das magníficas refeições planejadas por Calígula, túnicas foram espalhadas entre os homens e fitas de púrpura dada às mulheres e filhos (Cal. 55.3). O teto de uma das salas de jantar do palácio de Nero era tão preparado para as ocasiões majestosas que dispunha de mesas de marfim móveis, e do teto caíam chuvas de pétalas e de perfumes sobre os convivas. Na principal sala de jantar havia um zimbório que, girando de dia e de noite, imitava o movimento do globo terrestre; havia também reservatórios d’água do rio d’Alba e d’água do mar (Nero 31.2)⁶.

Em um dos festins para toda a gente, durante a gestão de Augusto, Tibério fez dispor mil mesas (Tib. 20.1). Já Claudio, muito inclinado aos prazeres do palato, dava banquetes longos e numerosos, com até 600 convivas (Cl. 32.1). Nero, certa vez, mandou preparar para os amigos um manjar com mel que custou 4 milhões de sestércios, uma fortuna. Numa outra ocasião, encomendou essências de rosas que custaram ainda mais (Nero 27.3). Contudo, segundo Suetônio, um dos festins mais memoráveis já vistos, na altura, aconteceu no império do glutão Vitélio que, ao voltar a Roma, recebeu do irmão um jantar onde foram servidos 2 mil peixes e 7 mil pássaros, de todos os lados do Império.

1.2. O império: uma época de contradições, fraturas sociais e culturais

A alimentação do povo romano era marcada pela tradição rural. Basicamente frugal, era bastante saudável, e os insumos e preparos consumidos por diferentes classes sociais pouco diferiam até o século II a.C (Castro, 2005, 24). Quando ingredientes de toda sorte e influências de povos estrangeiros passaram a ser mais frequentes na rotina de Roma, por conta da expansão territorial, o cenário mudou. As mudanças políticas, associadas ao apogeu econômico, a sua projeção na sociedade e na cultura levaram à transformação dos hábitos alimentares ancestrais.

Já na República (em latim, *Res Publica*, que significa “do povo”) Roma começou a despontar. Nessa época, a sociedade era organizada com ajuda de leis, vistas como divinas, e tinha como premissa a soberania da população, mecanismo que teoricamente afastava o “domínio do homem sobre o homem”⁷ e, apesar de existir desigualdade, dificultava o surgimento de abismos econômicos entre os moradores, algo positivo que se refletia na alimentação, padronizada entre as classes. Mas, a expansão romana era inevitável. A cidade-estado ampliou territorialmente e, progressivamente, foi absorvendo os povos conquistados, causando mudanças na ordem social, que ganhou novos grupos.

Uma política republicana, apoiada na participação popular, com assembleias e senadores atuantes deixou de existir quando todo o poder passou a se concentrar nas mãos de um só indivíduo, o *princeps*, pondo fim a qualquer tentativa de exercício de poder

⁶ Encontrado em: ROLFE, J.C. *The Lives of the Twelve Caesars*. Ver em: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/e/roman/texts/suetonius/12caesars/home.html>.

⁷ MENDES, Nora Musco. *O Sistema Político do Principado*. In: SILVA, Gilvan Ventura da. & MENDES, Nora Musco (Org.). *Repensando o Império Romano - Perspectiva Socioeconômica, Política e Cultural*. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2006

coletivo. Como na política contemporânea praticada hoje no Brasil, esferas pública e privada se misturaram nos espaços de governança e os laços de família e amizade do imperador se tornaram protagonistas na construção de alianças e caminhos de interesse particular.

Sobre o Principado, também conhecido como Império Romano, é importante lembrar que começou com Augusto, em 27 a.C, depois que Roma viveu uma longa fase de crise política, tentativas de golpe, ditaduras, revolta de escravos e o conseqüente enfraquecimento do Senado e das instituições que a regiam nos últimos anos antes de Cristo. A figura do imperador estava à frente de todas as tomadas de decisão nas esferas civil e militar. Desde a República, não havia para o cidadão comum liberdade de escolhas políticas. A distribuição de riqueza era desequilibrada, uma vez que o capital pendia exclusivamente para quem detinha o poder. Como conseqüência, uma diferenciação social era evidente em um “estado marcado pelas relações entre o centro acumulador e uma periferia explorada”⁸. Esse movimento repercutiu-se também na forma de comer.

Desde o século II a.C, a economia de Roma era sustentada, sobretudo, pela produção agrícola interna comercializada no Mediterrâneo, atividade amparada em mão de obra escrava. Enquanto a abertura do mercado internacional e a larga exportação de produtos enchiam os cofres das classes altas, a falta de trabalho remunerado rendeu a Roma um mundo urbano enfraquecido⁹ e a aparição de uma massa desempregada que ocupou os centros e precisou ser sustentada/controlada pelo governo, com entretenimento e ração gratuita de pão e carne. A estrutura política se mostrou incapaz de dividir recursos de maneira justa entre a população, e a concentração de renda em uma minoria privilegiada alterou as relações de classe que outrora existiam. Surgiu uma elite rica, esclavagista, dona de terras e detentora dos meios de produção¹⁰.

O dinheiro abundante e as fronteiras abertas facilitaram o acesso a novidades do paladar a essas elites. As possibilidades da culinária eram tema de interesse de uma sociedade como a romana durante o Império, inclinada ao luxo e às experiências gustativas — possíveis apenas a quem dispunha de recursos e ânimo para tal. Requentes do Oriente assimilados pela civilização helênica foram agregados aos costumes romanos, que ainda incluíram na dieta o peixe fresco e a panificação grega (Castro, 2015, 25). A proteína animal não mais era usada apenas em rituais de oferendas aos deuses: se tornou insumo recorrente nas mesas ricas e a classe alta de Roma foi, aos poucos, abandonando hábitos quase vegetarianos, como os gregos, para se assumirem orgulhosos carnívoros. A criação de aves exóticas em cativeiros, para abastecer os banquetes dos *gourmets*, também se intensificou e a *cena*, de exagero, exuberância e ostentação, ganhou espaço e acabou substituindo, eventualmente, a *uesperna*, refeição que era realizada no fim de um dia de trabalho, depois do sol se pôr (Castro, 2015, 47). Foi ainda neste período que os abastados passaram a dispor de escravos

⁸ GUARINELLO, Roberto Luiz. *O Império Romano e Nós*. In: SILVA, Gilvan Ventura da. & MENDES, Nora Musco (Org.). *Repensando o Império Romano - Perspectiva Socioeconômica, Política e Cultural*. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2006, p. 15.

⁹ *Ibidem*, p. 15.

¹⁰ *Ibidem*, p. 15.

especializados em culinária. Serviçais, antes considerados comuns, foram deslocados para os cargos de cozinheiro, padeiro e pasteleiro, se tornando personalidades importantes nas casas sofisticadas. Ter um “chef” era símbolo de ascensão social¹¹.

“A fome de muitos e a abundância de poucos dificilmente levam às mesmas escolhas”, analisou Montanari¹². Além de mudanças na dinâmica social, as transformações também aconteceram a nível cultural e o gosto — cujo órgão determinante é o cérebro e não a língua¹³ — dos privilegiados foi sendo forjado a partir de ideias do que era considerado luxuoso e sofisticado. Os valores nutricionais dos alimentos não eram prioridade para os romanos da boa vida. A elite comia para se divertir e se afirmar publicamente. A abundância das porções e o número de refeições já indicavam status social, mas a qualidade do que se via à mesa definiu a identidade da nobreza romana. Enquanto ao pobre eram destinados cereais, hortaliças e produtos locais, ordinários e fáceis de se encontrar, a aristocracia comia o que chegava do estrangeiro, de preferência preparado de maneira inusitada e que provocasse sensações que ultrapassassem às oferecidas pelo paladar. As diferenças socioeconômicas também eram evidentes diante do acesso da sociedade romana a diferentes tipos de alimentação.

A ostentação à mesa era característica associada aos imperadores e nobres, cidadãos de Roma ricos, com cargos públicos, proprietários de terra e de escravos. Esses indivíduos estabeleciam relações de troca de bens e serviços, entre outros, com plebeus (o degrau pobre, mas livre da população nessa escala), chamados de clientes. Essas conexões ficaram conhecidas como patronato, uma formação social que funcionava como distribuidora de recursos e, como consequência, poder em Roma. Os clientes — que não podem ser analisados com o significado atual da palavra — ofereciam favores, elogios, presentes e lealdade ao patrono, que era visto com prestígio por cuidar “dos seus”. Em troca, o cliente recebia apoio, proteção e podia, por exemplo, frequentar os jantares de seu “amigo”. A relação cliente-patrão, uma instituição romana que chegou à modernidade (veja filmes sobre a máfia italiana como *The Godfather*), só foi possível graças a um entendimento claro de diferença hierárquica entre os elementos, baseada na desigualdade estrutural característica da organização social desse momento histórico de Roma¹⁴. Os cidadãos incluídos nessa rede de dependência estavam cientes de sua posição social.

¹¹ FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia*. Brasília: Thesaurus, 1995, p. 39.

¹² GMONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008

¹³ *Ibidem*, p. 95.

¹⁴ Leite analisa o patronato a partir da obra de Marcial. Ela prefere entender o fenômeno como um “eixo do sistema” e não “eixo da relação”, que reduz o patronato à atividade de algumas sociedades apenas e não a um questão social. Em: LEITE, Leni Ribeiro. *O patronato em Marcial*. Rio de Janeiro: UFRJ/ FL, 2003.

A CULTURA ALIMENTAR DAS ELITES DO ALTO IMPÉRIO

Sobre a mesa dos afortunados é possível falar com base em diversas fontes, já que foram os privilegiados letrados — algo comum a todas as épocas — os autores dos registros aos quais recorreremos nos dias de hoje. A efervescência política, econômica e cultural entre os 300 mil ricos¹⁵ que compunham o Alto Império romano rendeu para escritores de diversos estilos literários bastante assunto para abordar em seus escritos. Apício, Suetônio, Marcial, Petrônio e tantos outros deixaram seus contributos para a história e para os estudiosos da alimentação, que a partir de obras clássicas tentam decifrar como os figurões da Roma imperial se comportavam em relação ao tema comida. Esses autores antigos têm estilos e visões de mundo diferentes, mas seus registros convergem no sentido de apontar a aristocracia romana como grupo inclinado ao luxo, à ostentação e à vida de supérfluos.

Marcial foi um dos autores a falar das elites romanas, com tom ácido e jocoso. Ele — que nasceu em BÍlbilis, na Espanha, em 38 d.C., e viveu entre os séculos I e II da nossa era¹⁶ — teve Roma como seu tema máximo e escreveu sobre ela epigramas, os bagatelas (*nugae*) que inicialmente serviam de inscrição para túmulos, estátuas e paredes. Mais tarde, o estilo ganhou contornos literários e foi usado como crônica de costumes pelo espanhol em seus mais de 1500 escritos espalhados por 15 livros, sendo *Xenia* e *Apophoreta* os mais conhecidos. A vida exagerada, pública e privada, da alta classe do Império Romano foi descrita com bom humor, sátira e doses nada modestas de obscenidade. A comida foi ferramenta de crítica a elites uma vez que o próprio Marcial, um cliente, frequentava mesas ricas e dependia de favores alimentares dos patronos. Brandão (2017) aponta razões para considerar Marcial uma fonte rica para o estudos da alimentação clássica, entre elas a presença assídua do autor na casa de vários patronos e o conhecimento de produtos da

¹⁵ BEARD, Mary. *SPQR - Uma História da Roma Antiga*. Brasil, Editora Crítica, 2017, p. 442.

¹⁶ LEITE, Leni Ribeiro. *O patronato em Marcial*. Rio de Janeiro: UFRJ/ FL, 2003.

terra por ter sido proprietário de uma quinta nas proximidades de Roma. Ele acentua que a questão do parasitismo é tópico recorrente na obra de Marcial. Em uma sociedade vaidosa como a romana, dedicada às coisas superficiais, elogios e adulações excessivas eram o caminho para parasitas conseguirem benesses, como favores e jantares. Receber muitos convites era sinal de sucesso pessoal.

Sélio, nome repetido (2.14; 2.27; 2.69), representa o tipo do parasita que se não cala de elogiar até ter garantido o convite (2.27). Depois dos *negotia* e antes do jantar, o cidadão romano abastado encontra-se nas termas. É também este o local e o momento ideais para o assédio dos parasitas (9.19), e os implacáveis cercam a vítima de toda a espécie de atenções até esta ficar desarmada, ou enfadada (12.82). Outros procuram potenciais anfitriões em locais inesperados (11.77): Vacerra passa as horas sentado nas latrinas, só à espera de algum convite.¹⁷

Marcial, em seus textos, também faz referências a ingredientes nobres, como salmónetes, robalos, rodovalhos, javalis, lebres, faisões, tordos, pavões, trufas, e destaca a mesquinhez de certos anfitriões em se servir de boa comida na frente dos convivas, como boletos e cogumelos, enquanto oferece itens de menor valor a eles. Os ricos costumavam distinguir pessoas importantes à mesa ao ofertar comidas caras a elas.

M. Gaius Apicius, nascido em 25 a.C, foi outro escritor que revelou Roma em sua obra e em sua própria maneira de ser. De família rica e aristocrática, dispunha de dinheiro e tempo para criar receitas e testar a melhor maneira de preparar um produto. Foi o criador do primeiro livro de cozinha que se tem notícia, o *De Re Coquinaria*, tinha diversos amigos no núcleo imperial e vivia para comer e falar sobre gastronomia. O amor pela comida teria sido tão forte que, ao se perceber pobre depois de gastar seus sestércios em banquetes, preferiu se envenenar a ter que seguir com a vida sem desfrutar dos prazeres do palato. Apesar da versão mais aceita acerca de sua morte estar relacionada ao envolvimento de Apício com conspiradores¹⁸, a figura desse *gourmet* e as lendas criadas sobre sua imagem representam o mundo hedonista e de ócio das elites romanas, algo duramente criticado por Sêneca, que defendia o fim dos excessos e o comer apenas para matar a fome.

Sobre Sêneca, contemporâneo e conselheiro do imperador Nero em uma época de ostentação e exibição de riqueza: Ferreira (2017) considera que este autor era a favor da abolição do luxo¹⁹ e achava que conviver com pessoas de gosto requintado representava um perigo para a austeridade. O filósofo era um ferrenho crítico dos hábitos mundanos da Roma do Principado, principalmente dos relacionados com a gastronomia, e pregava que não era preciso muito para viver, apesar de estar incluso e aproveitar as vantagens da aristocracia, como o uso de empregados. Ele aconselhava o jejum, preferia pão duro a comidas chiques, além da moderação em face a banquetes sumptuosos e à “subjacente

¹⁷ BRANDÃO, José Luís. Marcial: Comida e Crítica Social. Universidade de Coimbra (material didático).

¹⁸ CASTRO, Inês de Ornellas e. (tradução) *O livro de Apício – Um breviário do gosto imperial*. Relógio D'Água Editores, 2015.

¹⁹ FERREIRA, Paulo Sérgio Margarido. *Alimentação, filosofia e arte em Sêneca*. In: PINHEIRO, Joaquim & CARMEN, Soares (coords.). *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*. Coimbra, 2017.

e decorrente convivialidade em torno de um demorado festim”. O autor considerava Roma como o lugar exagerado que era e praticava a moderação, que tentava levar para Nero, conhecido esbanjador. Escreveu obras importantes de filosofia aplicada ao comportamento moral como *Sobre a Brevidade da Vida*, *Acerca do Controle da Ira* e “*Acerca da Felicidade*”.

Já a partir da obra de Suetônio é possível se aproximar da rotina de vários imperadores, os privilegiados máximos na escala de riqueza de Roma. Em *Vida dos Doze Césares*, ele destaca acontecimentos históricos relevantes da trajetória desses célebres homens e conta detalhes do que leu e ouviu sobre eles, já que a maioria existiu muitos anos antes do escritor nascer. Nascido durante o primeiro século da era cristã, entre os anos 64 d.C e 141 d.C, e filho de um militar, *Gaius Suetonius Tranquillus* por pouco não seguiu a carreira do pai e enveredou pelo universo bélico tão comum à Roma Antiga. Se tornou, no lugar, secretário do imperador Adriano e escritor de diversos livros sobre o cotidiano greco-romano.

Nas obras, falou sobre vestuário, festivais, montou enciclopédias e dicionários, embora tenha sido pela composição das suas biografias que ficou imortalizado como autor durante os séculos seguintes. Após ter sido afastado de suas funções em âmbitos imperiais, por “se portar com demasiada familiaridade a respeito da Imperatriz Sabina”²⁰, o escritor passou a dispor de tempo livre para se debruçar sobre a memória — em textos e relatos orais — dos imperadores que governaram Roma a partir de Júlio César, nomeadamente Augusto, Tibério, Calígula, Cláudio, Nero, Galba, Otão, Vitélio, Vespesiano, Tito e Domiciano, respectivamente.

O livro é dividido por imperador e a narrativa de cada seção é organizada sempre por temas, sem priorizar a ordem cronológica da vida deles. Suetônio não se limita a, simplesmente, descrever o passado. É esmiuçando vícios e virtudes dos imperadores, sobretudo no tocante aos costumes à mesa, que o biógrafo deixa sua maior contribuição. Afinal, no ambiente gastronômico supervalorizado da Roma de outrora, os hábitos alimentares, bem como às práticas no entorno do alimento, fornecem pistas da personalidade desses soberanos e auxiliam o leitor a decifrar traços do caráter deles, mesmo tantos anos depois. Comida, bebida, refeições ligeiras ou banquetes demorados são referidos com frequência na obra do autor e são nesses ambientes que os Césares se revelam. As refeições de Júlio César constavam basicamente de três serviços, e nunca mais de seis; a liberdade reinava ali mais que a profusão”²¹, diz sobre Júlio César, aponta sobre a maneira organizada e regrada com que comia. Em relação à César, ainda destaca a moderação na bebida e indiferença em relação à qualidade da comida (Suet. Jul. 53). Ainda sobre esse imperador, falou que tinha prazer pelo luxo, dava festas suntuosas e costumava passar várias noites banqueteadando com Cleópatra a lhe fazer companhia (Jul. 52.1)²².

²⁰ SUETÓNIO, trad. RODRIGUES, Guilherme. *Roma galante: chronica escandalosa da corte dos doze Césares*. Lisboa: João Romano Torres & C.^a, 19--., p.8.

²¹ Encontrado em: ROLFE, J.C. *The Lives of the Twelve Caesars*. Ver em: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/e/roman/texts/suetonius/12caesars/home.html>.

²² *Ibidem*

Sobre Augusto, registrou que comia pouco e alimentos simples (Aug. 76.1), como pão, peixes e figos. Também não era apreciador de vinho. Bebia no máximo três taças antes de jantar e vomitava se passasse da conta (Aug. 77.1). Augusto é exatamente o oposto do que se imagina acerca de um imperador esbanjador e o mesmo se aplica a Tibério, que mandou cortar luxos, como móveis caros. Para dar exemplo de economia, servia em jantares sobras do dia anterior, como a metade de um javali (Tib. 31.1), dizendo que a carne era tão boa quanto a de um animal inteiro.

Cláudio adormecia durante a refeição e os demais jogavam nele caroços de azeitona e tâmaras (Cla. 8.1). Adorava comer e dar banquetes para centenas de pessoas. Certa vez, convidou novamente para jantar um conviva suspeito de ter roubado um copo de ouro e fez o homem ser servido com um recipiente de barro. Cláudio estava faminto toda hora e em todos os lugares. Passava tanto tempo à mesa que pensou em criar uma lei permitindo “soltar ventos” ali por acreditar que prender faz mal à saúde (Cla. 32.1). Vitélio vivia para os prazeres do palato. Vomitava entre as refeições para comer mais e, prestes a ser assassinado, fugiu do palácio levando somente o que lhe era mais precioso: o cozinheiro e o padeiro (Vit. 16.1). Era tão guloso que tirava carnes do forno ainda cruas e os bolos meio cozidos. Na rua, surripiava comidas fumegantes ou que tinham sido servidas na véspera, já meio estragadas (Vit. 13.3).

Como os gêneros literários latinos considerados humildes, populares, a exemplo do epigrama e da sátira, a biografia, à qual se dedicou Suetônio, trata de miudezas, de recortes vulgares do cotidiano do homem. À primeira vista, podem parecer triviais, mas é justamente ao dar destaque a passagens comuns que o biógrafo nos aproxima da essência dos Césares. A obra é uma interessante fonte para os estudos da alimentação por conter fragmentos do que seria a dieta e os costumes gastronômicos da elite máxima do Império Romano. A partir da leitura desses bocados, é possível, mesmo que no plano das ideias, sentar na mesa dos imperadores e dividir com eles uma refeição.

Na longa lista de autores latinos que referem em suas linhas cenários alimentares, produtos e modos de comer da mesa rica de Roma está, ainda, Petrônio, o autor de *Satyricon*, obra que apresentou à contemporaneidade, tal como a gerações passadas, o personagem de Trimalquião, novo-rico fanfarrão e esbanjador que durante um banquete luxuoso expõe de forma cômica as mazelas da alta classe na urbe. O texto de Petrônio é um romance, uma ficção que apresenta como pano de fundo a rotina dos imperadores e abastados do Império (figuras que o autor acompanhou de perto) observada por protagonistas externos ficcionais, mas de certo modo dependentes deste ambiente (Encólpio e Ascilto). Para este trabalho, será este o texto considerado com mais afinco por ser uma análise social, por evidenciar de maneira caricata a mentalidade de uma época e, especialmente, por ilustrar com riqueza de detalhes a arte gastronômica desenvolvida nos tempos do principado, um espetáculo do comer que poderia ser encenado e transposto para os dias de hoje.

2.1. Petrônio, *Satyricon* e Trimalquião

Petrônio era tão qualificado para escrever sobre os costumes à mesa e etiqueta nos mais variados âmbitos da vida que ficou conhecido como “árbitro de elegância” na corte do imperador Nero. Romano, o escritor viveu durante o século I d.C, quando a República de Roma já não tinha mais força e o governo sob a tutela do *princeps* havia sido definitivamente instalado. Augusto deu início ao Império Romano, ou Principado. Depois de sua morte, em 14 a.C, Tibério — general, amigo e filho adotivo do antigo imperador — assumiu o posto, abrindo a dinastia Júlio-Claudiana. Ele faleceu aos 78 anos sem qualquer popularidade entre o povo de Roma e o Senado, sobretudo por atribuírem a ele a autoria do assassinato do general Germânico. É então que sobe “ao palco” uma das figuras mais polêmicas da história romana. Calígula, filho do militar morto, foi levado ao trono pela população, pelo senado e pelo exército, que entenderam a nomeação como uma forma de reparar o dano causado.

Calígula era excêntrico, despótico, perdulário. Boatos dizem que tentou nomear *Iniciatus*, seu cavalo, para ocupar uma vaga no consulado. A ideia de que sofria com problemas de ordem psíquica é bastante aceita entre historiadores. Era adorado pelo povo e odiado nos recintos políticos, por isso foi morto no ano de 41 d.C. Quem assumiu em seguida, levado ao posto pelos assassinos do antecessor, foi Cláudio, tio de Calígula. Foram 13 anos de Principado com importante expansão territorial: a conquista da Bretanha e Mauritânia, equivalentes nos dias atuais ao Reino Unido e parte da costa da África.

Homem honesto, com dotes administrativos e pouca sensibilidade política, foi rotineiramente manipulado pelas esposas, Messalina — morta por traí-lo e conspirar contra ele — e a ambiciosa Agripina, que conseguiu colocar o filho de outra relação, Nero, como sucessor do Império. Adotado por Cláudio aos 11 anos, Nero se tornou *princeps* aos 17, depois que, diz-se, sua mãe assassinou o marido no ano de 54 d.C. Nero entrou para a história graças ao incêndio supostamente provocado por ele, à índole ruim e à malvadez, apesar dos esforços do maior filósofo da época, Sêneca, seu tutor, de tentar frear a personalidade perversa do imperador.

Tamanha era a crueldade dentro de si que cometeu matricídio, quando se cansou dos comandos da mãe. E certo de que era alvo de uma conspiração, ordenou o suicídio de diversos nobres, entre eles Sêneca e Petrônio. Após a morte de tantos nomes bem quistos na alta sociedade romana, o descontentamento com os desmandos e exageros de Nero ficou latente. O *princeps* se viu pressionado pela própria guarda e acabou cometendo suicídio aos 32 anos²³, levando ao túmulo com ele a dinastia Júlio-Cláudia.

²³ Encontrado em: ROLFE, J.C. *The Lives of the Twelve Caesars*, Nero, 57.1. Ver em: <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/e/roman/texts/suetonius/12caesars/home.html>.

Petrônio morreu durante o principado neroniano, imperador inclinado às artes, que gostava de teatro, de música e de festa. O historiador latino Tácito deixou duas passagens em sua obra *Anais* (capítulos XVIII e XIX) sobre *Publius Petronius Arbiter*, o árbitro de elegância de Nero. Em uma delas, diz que o escritor foi cônsul da Bitínia, uma das pessoas íntimas do príncipe, e vivia uma vida de ócio, atividade que exercia muitíssimo bem. Ele seria o autor de *Satyricon*, obra que chegou aos dias atuais fragmentada, mas com trechos muito ricos que revelam de maneira bem humorada costumes da sociedade romana do Alto Império. A história, repleta de personagens hiperbólicos, excêntricos, ambíguos, precisa ser entendida como sátira e não como um testemunho fiel de Petrônio sobre a corte de Nero. Como é comum aos que carregam a sagacidade de analisar um contexto social e lançar farpas com bom humor, Petrônio fez de *Satyricon* a caricatura de uma época e expôs as feridas da Roma ancestral de maneira brilhante, em um formato de texto ousado e diferente do que era praticado na época — como também o fizeram Marcial e Juvenal.

Satyricon é tudo isso — com as devidas ressalvas — e um pouco mais. Também claramente um romance paródico. Da épica, da tragédia, do romance sentimental, da lírica amorosa, da filosofia senequiana (e até platônica), das leis, da educação, da história, das tatuagens da religião tradicional. Mas um paródico sutil, complexo, inquietante, e não isento de amargor.²⁴

A história de Petrônio é uma versão anti-épica de Roma. É sátira, mas também é romance. Medeiros (1997) aponta os temas da procura, da marginalidade, da ambiguidade e da ausência do divino como características que podem ser consideradas fundamentais em um romance da literatura mundial e que são encontradas no *Satyricon*.²⁵ Os anti-heróis da obra estão constantemente em busca de dinheiro, de alimento, de aventuras de amor”, diz. *Satyricon* é narrado em primeira pessoa e Encólpio é o porta-voz de Petrônio na crítica aos costumes e realidades da época, é quem conta os causos pelos quais passam o protagonista, o amigo e ex-amante Ascilto e o jovem e belo Gitão, servo disputado por ambos (mais tarde, o poeta Eumolpo entra na trama). Os três são boêmios, hedonistas, trapaceiros, viajantes. Gostam de aproveitar a vida e passeiam por diferentes estratos sociais de Roma ao longo da jornada: uma paródia dos clássicos épicos, da literatura de viagem da cultura grega, uma Odisseia burlesca e caricaturada.

Encólpio rouba moedas, apanha de guardas, vira fugitivo, invade uma cerimônia religiosa feminina, é usado como escravo sexual, fica impotente graças à ira do deus Príapo, participa de um jantar monumental, embarca em um navio para uma viagem cujo destino não conseguiria prever. As desventuras dos personagens — que incluem lobisomens, feiticeiras, casamento entre crianças, sexo livre hétero e homossexual, violência, comida em excesso — revelam de maneira carnalizada o funcionamento da sociedade romana na corte de Nero,

²⁴ MEDEIROS, Walter. Preâmbulo. In: FERREIRA, Paulo Sérgio Margarido. *Os elementos paródicos no Satyricon de Petrônio e o seu significado*. Lisboa: edições Colibri, 2000, p.10.

²⁵ MEDEIROS, Walter de. *Do Desencanto à alegria: O Satyricon de Petrônio e o Satyricon de Fellini*. Universidade de Coimbra: Hvmánitas - VI. XLIX, 1997, p. 171.

quando a moralidade e o pudor (com o entendimento que temos dessas duas palavras na atualidade) não existiam, um período sem as culpas provocadas pelo cristianismo, à altura, ainda embrionário.

Os acontecimentos do *Satyricon* estão distribuídos em capítulos, fragmentos do que seria a obra completa, que não chegou aos dias atuais em sua totalidade. O episódio do banquete de Trimalquião é considerado o ponto central da história, uma narrativa maior, mais completa e melhor preservada, e mostra um novo-rico, o anfitrião, em uma ceia pública oferecida por ele, destilando todo seu mau gosto, excentricidade e extravagância.

Trimalquião é a figura mais trabalhada de quanto resta do *Satyricon*: um misto de extravagância e de ridículo, de tenacidade vitoriosa e obsessão da morte, ora tirano, ora arlequim, sempre vivaz na carne sofridora, o minotauro de um labirinto de imprevisíveis meandros onde os intelectuais se perdem e podem, até, ser devorados.²⁶

É possível que algumas facetas da personalidade de Trimalquião tenham sido inspiradas em Nero, de quem o autor Petrónio era próximo e de cujos festins gigantescos foi assíduo frequentador. Nero era inclinado a atividades artísticas, promoveu grandes espetáculos, dos mais variados gêneros: tinha gosto por novas tendências e costumava testar ideias inovadoras em seus eventos, que contavam com a presença de camelos e elefantes, acrobatas e lutadores. Segundo descrição suetoniana, organizou combate de gladiadores, apresentações circenses, jogos, teatro e a *Iuvenalia*. As festas de Nero eram monumentais, disputadas, e delas participavam tanto a aristocracia quanto a plebe. O príncipe ainda costumava realizar concursos de canto e poesia, nos quais costumava ser o vencedor. As invenções de Trimalquião — figura que se esforça para apresentar conceitos inéditos, projetos nunca antes vistos, para surpreender seus convivas — contadas no episódio do festim podem ter sido motivadas pelas excentricidades do imperador, pessoa popular justamente por ser simpático a produções desmedidas e lançar modas.

Em *Satyricon*, o episódio do festim na casa de *Trimalchio* tem início depois que os protagonistas conseguem fugir de uma festa-cerimônia erótica²⁷. Após cuidar das feridas resultadas da luta corporal travada com “seguranças” da lasciva Quartila, que subjugou sexualmente os três amigos na noite anterior, Encópio e Ascilto ouvem falar na ceia pública oferecida por Trimalquião, um homem muito generoso. Eles se aprontam e no caminho do banho encontram o anfitrião, envolto em riquezas, com diversos servos, toalhas de bom tecido, massagistas bebendo garrafas de vinho da melhor qualidade, saídas da adega do próprio Trimalquião.

²⁶ MEDEIROS, Walter de. *Do Desencanto à alegria: O Satyricon de Petrónio e o Satyricon de Fellini*. Universidade de Coimbra: Hvmánitas - VI. XLIX, 1997, p. 171.

²⁷ As obras utilizadas para leitura e conhecimento do *Satyricon* foram as de tradução em português de Delfim Leão, da editora Cotovia, de 2005, de Miguel Ruas, da Tecnoprint, de 1980, e em espanhol de Lisardo Rubio Fernández, da Editora Gredos, 1978, da qual foram retirados os passos.

Dali, o proeminente homem foi conduzido até seu palácio em um liteira ladeada por um tocador de flauta. Ao se deparar com a residência onde acontecerá a refeição, o narrador fica chocado com tamanho luxo: um porteiro descasca ervilhas em um prato de prata logo na entrada, onde uma gaiola de ouro com um pássaro colorido serve de decoração (28.9). Um mural de grandes proporções com imagens de Trimalquião em vários momentos da vida, inclusive ao lado da deusa Minerva (29.2), deixou boquiaberto o visitante. Ao longo da noite, os convivas veriam muitos outros exemplos da fortuna do novo rico, que usa, sobretudo, seus supostos conhecimentos de etiqueta e da boa mesa para mostrar a que estrato social ele agora pertence.

No romance, Trimalquião (Imagem 3) é um escravo liberto que fez fortuna graças a uma herança deixada pelo antigo senhor e costuma oferecer banquetes para esbanjar riqueza. Ser o anfitrião de um jantar elegante, no contexto gastronômico supervalorizado da Roma Antiga, agrega valor à condição social e é um caminho fácil para conseguir a simpatia das pessoas, logo se sentir especial. O anfitrião usa todos os artifícios possíveis para entreter os convidados e é estimulado por esses com palmas e elogios, nem sempre sinceros.



Imagem 3. Um servo e Trimalquião em filme de Federico Fellini inspirado no *Satyricon*.
Imagem: Divulgação

Os convivas fazem chacota do senhor da casa, o chamam às escondidas de grosseiro, por dizer “palavrões de pedreiro”, e seguram o riso quando o homem fala dos alívios estomacais à mesa. “À refeição é preciso mostrar alguma erudição”, sentenciou o rico romano. Mas, para os comensais, acostumados aos protocolos desse tipo de ocasião, não parece que ele a tinha. Petrônio satiriza, aí, os hábitos do novo-rico, que tenta a qualquer custo se sentir incluído, mesmo se expondo ao que os demais consideram ridículo. O autor alfineta, também, a falsidade e a hipocrisia de quem está ali apenas para conseguir vantagens alimentares. É uma sátira a alguns estilos de vida romanos curiosamente atuais.

O momento do festim, apesar da narrativa zombeteira, é uma abundante fonte sobre a alimentação nos redutos da alta sociedade durante o Império Romano. Petrônio, afiado na análise do seu próprio tempo, eterniza hábitos da época como a carnavalização dos jantares, típico de Nero, com dançarinos, cantores, acrobatas e efeitos especiais envolvendo o ritual do comer, o gosto dos abastados por carnes exóticas e produtos estrangeiros, as porções monumentais, as longas horas dedicadas a apenas uma refeição. O alimento e o enredo elaborado para servir a comida se entrelaçam com histórias sobrenaturais, de morte, de economia, violência, mas são as temáticas principais durante o banquete, o fio condutor da ocasião: não por se tratar de um jantar, onde a comida é, por vezes, a protagonista. Mas, sim, porque todo o evento foi elaborado pelo anfitrião para que os preparos fossem estonteantes e não acabassem relegados a pano de fundo da interação social naquela noite. O banquete não era uma mera desculpa para Trimalquião confraternizar com amigos. Era, na verdade, um investimento, no qual foram aplicados recursos, tempo e criatividade com a expectativa de benefício futuro. No caso, o upgrade da imagem de Trimalquião, ex-escravo dedicado ao marketing pessoal. Primeiramente, listo o cardápio da mesa de Trimalquião na ordem em que os pratos foram surgindo:

MENU DA CENA DE TRIMALQUIÃO

Gustatio (Aperitivos)

- Azeitonas verdes e pretas
- Salsichas assadas com ameixas de damasco e grãos de romã
- Arganazes polvilhados com mel e dormideira
- Cesto de ovos de pavão feitos de massa de farinha, “chocados” por uma galinha de pau com asas abertas, e recheados com papa-figos gordo envolto em gema de ovo apimentada

Primae mensae (Pratos de substância)

- Doze signos do Zodíaco: grãos-de-bico de corninhos (Carneiro), carne de vaca (Touro), testículos e rins (Gêmeos), coroa de flores (Câncer), figo africano (Leão), vulva de porca jovem (Virgem), pastel de queijo e pastel doce em pratos de uma balança (Balança), peixinho do mar (Escorpião), lebre (Sagitário), lagosta do mar (Capricórnio), pato (Aquário) e salmonetes (Peixes).
- Favo de mel
- Aves de capoeira
- Tetas de porca
- Lebre decorada com penas
- Peixes vivos mergulhados em guarnição de *garum* apimentado
- Javali inteiro recheado com tordos vivos e ladeado com leitões de maçapão, tâmaras frescas e secas
- Porco inteiro recheado com salsichas e chouriços

Secundae Mensae (Encerramento, não necessariamente com doces)

- Bolos
- Priapo feito com massa de pastel recheado com uvas e outras frutas
- Tordos de farinha recheados com uvas-passa e nozes
- Marmelos enfeitados com espinhos, imitando ouriços-do-mar
- Pato de capoeira com guarnição de peixes e aves de toda espécie (feitos de porco)
- Ostras e amêijoas servidas no bojo de ânforas de vinho
- Pequenos caracóis

Bebidas

- Vinho com mel
- Vinho centenário de Opímio

São quatro entradas, oito pratos principais e sete de encerramento, além das bebidas. Em um primeiro momento, depois de tomar os lugares à mesa, os convivas buscam algo para beber e são surpreendidos por escravos alegres e cantantes. É neste momento que a jornada sensorial preparada por Trimalquião tem início. Para abrir o apetite dos comensais, inicialmente são servidos antepastos esplêndidos: azeitonas verdes e pretas colocadas em um recipiente de prata luxuoso marcado com o nome do anfitrião (31. 9). Em seguida, arganazes envoltos em mel e papoula, além de salsichas bem quentes sobre uma grelha, mais damascos e grãos de romã (31.11) chegam até os convidados. O anfitrião aparece no triclínio logo após, vestido em roupas elegantes e usando anéis de ouro e pulseiras, nitidamente a fim de exibir riquezas. É evidente que os acessórios vestidos por ele, bem como os inúmeros servos e palácio estruturado, indicam uma “conta bancária” gorda, possível apenas à aristocracia da época. Mas, semelhante às classes altas o ex-escravo só tem, mesmo, a fortuna. A educação, ele prova adiante, não pertence ao seu currículo.

A refeição segue assim que Trimalquião expõe — pouco educadamente — que está ali sacrificando um prazer e gostaria de estar fora daquele ambiente por um tempo a mais, a fim de terminar uma partida de jogo de tabuleiro. Sem acanhamento, permanece jogando ao passo que seus convidados comem. Então, é colocada em frente aos presentes a primeira obra gastronômica daquela noite: uma galinha de madeira, com penas, chocando ovos de pavão feitos de massa, que escondiam pássaros condimentados em gema apimentada.

“Recebemos então umas colheres que não pesavam menos de meia libra e tratámos de quebrar os ovos, que eram feitos de massa de farinha. Quanto a mim, quase ia atirando com a minha parte, pois pareceu-me que o pintainho já se tinha formado. Foi então que ouvi comentar a um conviva já experimentado: “Deve ter cá dentro qualquer coisa boa!”. Continuei a quebrar a casca com a mão e encontrei um papa figos gordo a valer, envolto em gema apimentada”. (PETRÔNIO, trad. LEÃO, Delfim, p. 61, op cit)

Enquanto isso, o liberto diz aos gritos que todos podem repetir o vinho com mel (34.1). Até chegar um Falerno, o grande protagonista etílico da noite, um servo foi espancado por ter derrubado a prataria, e outros escravos molharam o chão com vinho, e não com água, ideia aplaudida pelos convidados dado o bom gosto. O novo rico agradece e saúda Marte, que preza a igualdade entre os homens, conforme chama seus funcionários de fedorentos (34.5). Ânforas de vidro, seladas com gesso, são levadas à sala de jantar com um Opimiano centenário dentro delas. Escrito nos recipientes, lia-se: “Falerno de cem anos do consulado de Opímio”. É a deixa para o anfitrião soltar mais uma pérola e dizer que na noite passada não serviu vinho tão bom, apesar dos convidados terem sido de mais alta qualidade.

Ah, que mais tempo vive o vinho que o pobre do homem! Por isso, tratemos de nos encharcar. O vinho vida é! Opimiano de boa cepa é o que lhes ofereço. Ontem não o servi tão bom e jantava comigo gente de mais categoria” (PETRÔNIO, trad. LEÃO, Delfim, p. 65, op cit)

Mais à frente no banquete, outro prato criativo atraiu a atenção de quem comia e bebia. Uma vasilha em formato de globo tinha a sua volta os 12 signos do Zodíaco representados por comidas. Grãos-de-bico com chifres sobre Áries, carne bovina em Touro, testículos e rins em Gêmeos, coroa de flores sobre Câncer, figo africano em Leão, a vulva de uma porca jovem em Virgem, pastel de queijo e pastel doce em pratos de uma balança em Libra, peixinho do mar em Escorpião, uma lebre em Sagitário, lagosta do mar sobre Capricórnio, pato em Aquário e salmonetes em Peixes. Um favo de mel estava localizado bem no meio do recipiente. (35. 3 e 4), pão foi servido a todos e um novo prato, colocado abaixo do anterior, surpreendeu aqueles que não se impressionaram com a primeira apresentação. Pássaros gordos recheados e uma lebre com asas, representando um Pégaso, o cavalo alado da mitologia, compunha o preparo (36.2). Acompanhando a invenção estava um pote preenchido com *garum* onde peixes nadavam tranquilos.

Foram distribuídos aplausos àquele experimento culinário, e sorrisos postos nos lábios de quem atacava o manjar. A isso se seguiram conversas das mais variadas, desde o tema “Fortunata”, dona da casa e mulher de Trimalquião, passando pelos produtos retirados do gigantesco território do liberto, até astrologia, assunto que o anfitrião atrapalhadamente acredita dominar. O prato consecutivo no menu planejado pelo ex-escravo é, possivelmente, o mais espetacular do banquete. Um javali de tamanho colossal, decorado com porquinhos de massa ao lado e um barrete na cabeça, recheado com aves vivas que voaram por todo o triclínio depois que sua barriga recebeu um golpe de facão (40.5).

Logo após, Trimalquião se retira para tratar de problemas estomacais. A saída dele abre espaço para conversas, em especial sobre a saga do romano pobre na busca por comida em um período de escassez e seca. Ao retornar, o anfitrião dá liberdade aos convivas e diz que todos podem se aliviar à mesa. “Quando os gases sobem à cabeça se espalham por todo organismo” (47.6). Todos agradecem a gentileza e sufocam os risos entornando a bebida dos copos. O último prato principal foi então servido, uma criação que envolvia não só comida, mas toda uma pré-produção cênica, ensaiada por Trimalquião e seu servo Gaio, o cozinheiro (Imagem 4).



Imagem 4. Cena do Banquete de Trimalquião em que o anfitrião interage com o cozinheiro Gaio, do filme *Satyricon*, de Federico Fellini. Imagem: Reprodução

Um porco inteiro é levado ao triclínio e o dono do banquete percebe que o animal não foi destripado. O cozinheiro recebe a culpa por tamanha distração — nem Encólpio está inclinado a perdoá-lo pela falha — e deve ser punido. Mas, antes que sofra o castigo, a farsa é escancarada: o suíno, na verdade, está recheado com enchidos de toda sorte (49.10). O cozinheiro é ovacionado e, de presente, recebe uma coroa de prata pelo bom trabalho. Não satisfeito com os tantos pratos robustos oferecidos aos convidados, Trimalquião ainda manda servir um vitelo inteiro (59.6). Entre os últimos preparos estavam diversos bolos e frutas que espirravam água de açafraão ao menor toque (60.4). Mais ao fim, o liberto sugere que os convivas engulam de uma só vez uma galinha gorda desossada e ovos de patos recheados. E de sobremesa: pratos com centeio recheados com nozes e passas. Chegaram à mesa, ainda, marmelos espetados com espinhos. O final, uma pata gorda rodeada de peixes e pássaros, todos feitos a partir da gordura de porco, causou náuseas nos presentes, algo sobre o qual Encólpio preferia morrer de fome do que colocar na boca.

LENDO PETRÔNIO À LUZ DA SÁTIRA DOS HÁBITOS ALIMENTARES MODERNOS

Encólpio narra o evento na primeira pessoa. Ele descreve as comidas luxuosas e as apresentações originais do que é servido ao longo da noite. Primeiro, todos são recebidos com “aperitivos elegantes” e vinho com mel. A refeição segue com pompa e *mise-en-scène* complexa. A comida é apenas o destino final de uma jornada sensorial planejada por Trimalquião. Ele quer chocar, surpreender, causar espanto, agitação e admiração nos convidados. Para isso, cria conceitos sobre os pratos, com o intuito de fomentar uma discussão. Temos como exemplo o dos Signos do Zodíaco, em que cada preparo representa uma constelação e recebe elementos que fazem referências aos animais de cada signo. Uma preparação com história e significado, ele parece saber, não desaparece depois de deglutida, ela acende conversas e interpretações depois que chega ao fim. Passados 2 mil anos, desconcertar o comensal com uma experiência arrebatadora, para além da meramente nutricional, ainda é premissa para quem pensa gastronomia *avant-garde*, como o renomado chef catalão Ferran Adriá. “Comer em um restaurante de vanguarda dá uma emoção criativa. Não é sobre ser gostoso ou não. Você sente algo, é matador. Para nós, o elemento emocional tem sido o mais importante. Após 4 horas, depois de comer o menu inteiro, quanto mais atordoado o comensal estiver, melhor”²⁸.

O ex-escravo Trimalquião também investe na atuação dos serviçais na interação com a comida. O de nome “Trincha”, ao trincar a carne, diverte a todos. “Trincha, Trincha. Trincha, Trincha!”. Já o cozinheiro não se abstém de sair da cozinha e participar da encenação pensada pelo mestre: baixa a cabeça quando insultado por não ter destripado um porco assado, tem a roupa arrancada como punição, sofre ameaças de levar chibatadas para, finalmente, triunfar diante da majestosa criação previamente planejada — salsichas e chouriços recheando o estômago do animal, e não vísceras. Fica evidente, ainda, que os critérios de escolha dos produtos da *cena* são a raridade e o exotismo. “Opimiano de boa cepa é o que lhes ofereço”, gabou-se Trimalquião sobre a excelência do vinho importado, como eram muitos dos alimentos na altura, um sinônimo de requinte. Sem falar nos utensílios personalizados com o nome do senhor e produzidos em espaços geográficos de referência. E, por fim, o aspecto mais curioso desse banquete: a comida disfarçada.

²⁸ Ver em: <https://www.youtube.com/watch?v=BN0eshtAxYA>. Acessado em 26 de abril de 2018.

Sobre a mesa do banquete, uma galinha de pau “choca” ovos de pavão feitos de farinha e recheados com papa-figos condimentados. À primeira vista, uma criatura com penas lembra um Pégaso. Olhando com atenção, contudo, descobre-se uma lebre decorada. E marmelos se passam facilmente por ouriços graças aos espinhos espetados neles. Essa engenhosidade na mutação das características físicas do alimento causa, claro, deslumbramento ao se descobrir, na boca, sabores que os olhos não conseguiram decifrar. Um encanto tão similar quanto o dos clientes de hoje, em um restaurante especializado em cozinha molecular, como foi o de Adrià, ao dar uma colherada no caviar, levar o ingrediente ao palato e descobrir que ele é, na verdade, melão transformado em esferas cuja aparência e textura são idênticas às de ovas de peixe (Imagem 5). Esse icônico e improvável preparo figurou em 2003 no menu do El Bulli, extinto restaurante catalão eleito cinco vezes seguidas o melhor do mundo pela publicação londrina, especializada em gastronomia, *The World's 50 Best Restaurants*.

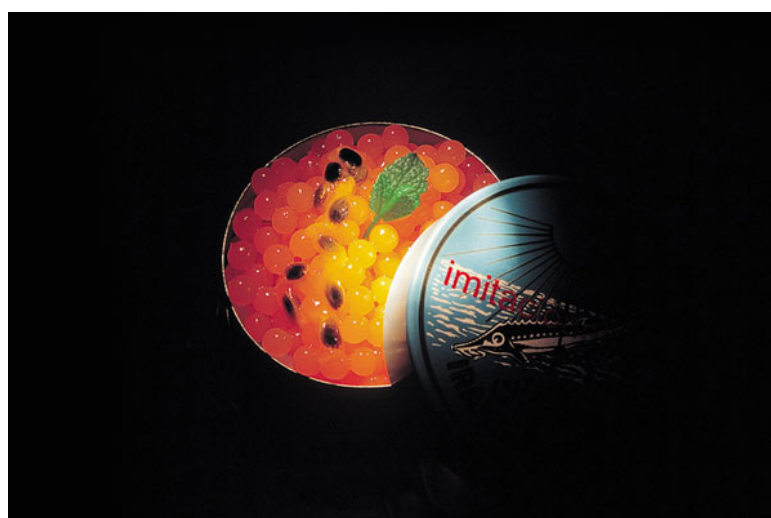


Imagem 5. Caviar de melão do restaurante El Bulli: a fruta é transformada em ovas de peixe falsas. Imagem: Divulgação/EIBulli

A casa pertencente ao chef Ferran Adrià foi fundada em 1961, na Costa Brava da Catalunha, mas foi a partir do final dos anos de 1980, com a chegada do cozinheiro, que o local passou a ser considerado vanguardista por renovar uma desgastada ideia de alta cozinha. Adrià não cozinhou simplesmente. Ele criou sensações, texturas e contrastes nunca antes experimentados na cozinha moderna ao desconstruir fisicamente (em temperatura, consistência e aparência) os ingredientes. Por transformar uma lebre em pégaso, marmelos em ouriços, ovos de pavão em abrigo para papa-figos. O jornalista Ricardo Dias disse em uma crítica sobre o restaurante de Adrià:

O que importa é brincar com os conceitos, provocar, liquidificar o frango e solidificar o molho de caril. No fundo, desconstruir a alta cozinha tradicional. O que interessa é dar novos produtos a conhecer, frutas exóticas, partes sub-aproveitadas dos animais (como a cauda do porco), e não repetir os clichês²⁹.

Número 12 entre os 50 melhores do mundo em 2018 e três estrelas Michelin desde 1996, o restaurante Arpège, em Paris, do chef Alain Passard, tem no menu uma refeição que mais parece saída das páginas do *Satyricon*: um pato-frango (Imagem 6), em que metades de cada ave são costuradas entre si, assadas sobre feno e servidas em uma espécie de ninho. Ao analisar o cardápio de Trimalquião e a maneira que ele propõe o serviço da comida é possível encontrar semelhanças com o atual rebuscamento gastronômico promovido pela cozinha moderna. Mesmo práticas vistas hoje como controversas, como o serviço de animais “vivos”, que chegam ao prato do cliente ainda em movimento, são encontradas tanto no banquete (os pássaros no interior do javali) quanto em restaurantes atuais³⁰ — em especial os de pegada oriental, com seus sashimis fresquíssimos de lula, lagosta e cobra ainda em espasmos.



Imagem 6. Pato-frango do restaurante Arpège, em Paris. Metades de cada ave são costuradas entre si, assadas sobre feno e servidas em um “ninho”. Uma refeição que parece saída das páginas do *Satyricon*.
Foto: Reprodução/Chef's Table

²⁹ Ver em: <https://ohomemquecomiatudo.com/2013/02/22/o-dia-em-que-o-homem-que-comia-tudo-foi-ao-el-bulli-e-nao-comeu-nada/>. Acessado em 26 de abril de 2018.

³⁰ Ver em: <https://investigations.peta.org/canadian-restaurants-serving-live-animals/>. Acessado em 26 de abril de 2018

A ementa do festim de Trimalquião poderia ser de algum bistrô contemporâneo mais ousado como o francês Arpège. E vice-versa. Ao caricaturar o menu de um típico banquete romano, Petrônio fez uma previsão involuntária do que viria a ser um jantar nos moldes atuais da culinária de ponta. Seria curioso, inclusive, trocar o menu em um desses ambientes pelo de Trimalquião e observar a reação dos frequentadores habituais do local. De certo, não haveria estranhamento ao lidar com um suíno preenchido com salsichas e chouriços. A mistura interespécies é algo comum, especialmente, na culinária europeia. Tordos de farinha recheados com uvas-passa e nozes também não agridiriam olhos e paladar. O trabalho de criação de chefs de cozinha é de tal maneira aclamado, glamourizado e publicizado que um cliente moderno, ao se deparar com pratos como o do *Satyricon*, talvez fizesse como os convivas de Trimalquião fizeram: ofereceriam uma coroa de prata ao *chef* ao terminarem a refeição.

3.1. Identificando os traços da sátira atual

É um jantar sofisticado e os clientes estão vestidos à altura da ocasião. No ambiente requintado há música. Sobre a mesa, a baixela exclusiva, assinada por um design, decora e contribui para a sensação de estar diante do incomum. Uma equipe preparada serve os comensais, que distraem a boca com aperitivos antes de começar a refeição. O menu é luxuoso, bastante longo, variado e com diversas etapas, recheadas de pratos bem executados, criativos e assinados por um cozinheiro. Vinho de ótima procedência acompanha as preparações. Restrita a comensais de classe abastada, a comida é muito boa e leva ingredientes de qualidade, importados ou produzidos na própria casa. Mas, o que chama mesmo a atenção é a maneira imprevisível de como é servida: um espetáculo gastronômico cujo objetivo é surpreender. Brincar com a visão, o paladar e as demais percepções dos convivas.

Esses poderiam ser apontamentos sobre uma noite qualquer em um restaurante contemporâneo de cozinha moderna. São, no entanto, observações acerca dos eventos do Festim de Trimalquião, escritos na segunda metade do primeiro século depois de Cristo. Muitas das práticas apresentadas no banquete, como a comida servida em vários momentos (numa espécie de menu degustação) e a criatividade na montagem dos pratos, passaram a ser correntes, contudo, apenas no século XX, a partir dos anos de 1970 com a *nouvelle cuisine*. A sofisticação das práticas culinárias da elite romana, bem como sua complexidade em relação aos modos à mesa, só conseguiriam ser repetidas séculos depois com o movimento francês, que pregou a inventividade, a elegância das preparações/apresentações (a comida francesa de matriz campestre, com porções grandes e gordas, foi refinada) e a resistência à industrialização alimentar que se intensificou no pós-guerra.

O tempo e a tecnologia foram ferramentas fundamentais para a evolução da culinária e a “nova cozinha” francesa se valeu deles. Pensando no bem estar do comensal, o movimento criou parâmetros para assegurar o valor nutricional dos ingredientes, padrões que Apício, simpático à decomposição natural e desnaturação dos alimentos com longos períodos de cozimento, jamais iria adotar. Não cozinhar demais a comida, não ignorar a dietética, utilizar produtos frescos e evitar fermentações, ideias completamente opostas às da cozinha

imperial romana, foram alguns dos padrões adotados. A *nouvelle cuisine* revolucionou a gastronomia, lançando tendências, práticas e *chefs* icônicos, como o saudoso Paul Bocuse, morto em janeiro deste ano aos 92 anos. Mas, também contribuiu para tornar o mundo da alta gastronomia ainda mais inacessível a uma clientela comum, que resiste às normas associadas a esse ambiente e rejeita elementos intrínsecos a ele, e que parecem até absurdos, como as pequenas porções. Até hoje, a culinária francesa não perdeu o rótulo de comida requintada, algo associado à comida reduzida a doses minúsculas.

Uma pessoa de 60 anos que se alimenta três vezes ao dia comeu, durante a vida inteira, quase 60,5 mil refeições. Comer é atividade corriqueira para a preservação da existência humana, prática necessária para a manutenção do organismo e algo realizado quase no automático: toda gente sabe que precisa se manter nutrido para se preservar de pé. É compreensível — exatamente pelo caráter breve e contínuo da alimentação — que nem todos se encorajem a despender tempo e dinheiro em restaurantes de padrão elevado. Afinal, é só mais um prato de comida (e, nesses casos, um prato caro) para algo tão efêmero que irá se desfazer após algumas horas, ao fim de uma digestão. Desembolsar muito dinheiro para se alimentar pouco parece desperdício e falta de bom senso para as classes populares, justamente por elas não poderem, financeiramente, arriscar algo novo. A agitação em torno desse tema, porém, possui questões para além das meramente monetárias. No estudo sobre as distinções entre as classes sociais, o sociólogo Pierre Bourdieu diz que a arte moderna produz o efeito sociológico de dividir o público em duas castas antagonistas: a dos que a compreendem e a dos que não a compreendem. Ou seja, alguns indivíduos teriam um dom especial, seriam mais capazes de entender uma comida requintada (analisada aqui como um ramo da arte moderna) do que outros. E isso imputaria um sentimento de inferioridade nos demais.

[...] os espectadores das classes populares insurgem-se não só porque não sentem necessidade destas representações puras, mas porque compreendem, às vezes, que a necessidade delas vem da lógica de certo campo de produção que, para estas mesmas representações, os exclui. (Bourdieu, 2007, 35)

A comida autoral, ousada, passou a ser vista com olhos desconfiados e sofrer ataques de desdém ou bem-humorados, na contemporaneidade, de quem não teria condições de alcançá-la e decodificá-la. Nos anos de 1990, o surgimento da gastronomia molecular sacudiu o setor culinário ao propor a intervenção direta da ciência nos alimentos. As experiências físicas de Nicolas Kurti e Harvé This foram reinterpretadas por grandes *chefs* que, com suas invenções, deram frescor a décadas de mesmice gastronômica, mas terminaram de estratificar o que seria a gastronomia das elites e a do grande público. As esferificações, as espumas, os cozimentos a vácuo, as emulsões, os sifões e o nitrogênio líquido mudaram completamente a estrutura dos insumos, transformando-os em peças modernas de um grande espetáculo da comida, tal como fez Gaio, o cozinheiro de Trimalquião, dentro das próprias possibilidades.

Não deve haver homem de mais valia. Basta querer e ele de uma barriga de porco fará um peixe, de um toucinho um pombo, de um pernil uma rola, de uma almôndega uma galinha. (PETRÔNIO, trad. Delfim Leão, p. 117 op. cit.)

Feijoada molecular (Imagem 7), caipirinha desconstruída, ravioli com espuma de parmesão, presunto cru com caviar de melão e outros pratos improváveis, mas reais, como eram os dos romanos, foram o mote para uma onda de sátiras gastronômicas nas redes sociais a partir de 2013. No Brasil, uma das mais famosas é o vídeo *Restaurante Moderno*³¹, do canal no YouTube Porta dos Fundos. O filme de 2014 tem pouco menos de 8 milhões de visualizações e faz graça com as descrições rebuscadas dos pedidos em restaurantes, a experiência contemporânea, as porções minúsculas, a demora em conseguir uma reserva e as “acrobacias” para que o cliente sinta melhor o sabor da comida.



Imagem 7. Feijoada molecular da chef brasileira Helena Rizzo, eleita a melhor cozinheira do mundo em 2014. Foto: Divulgação/Restaurante Maní.

³¹ Ver em: <https://www.youtube.com/watch?v=4mS5jXANB78>. Acessado em novembro de 2016.

“Sopinha de creme de milho, fervida com cachaça, beterraba nanica e redução de ovo de codorna”, diz o garçom para a moça esfomeada. “Esse come como?”, ela indaga. Ao que ele responde: “Não é pra comer, é apenas pra sentir o aroma”. Em seguida, depois de degustar uma azeitona solitária preenchida com mais recheios do que as leis da física permitem, ela leva um tapa do rapaz. “É pra aflorar todos os cinco sentidos. Aqui na cozinha contemporânea a gente trabalha com isso. Você vai perceber que o lado esquerdo do rosto ficou dormente e você vai conseguir sentir melhor o gosto da baunilha”, explica o ator que interpreta o funcionário no vídeo.

Em junho de 2016, o renomado chef brasileiro Alex Atala, à frente do D.O.M, que já foi o terceiro melhor restaurante do mundo, colocou em sua página no Facebook (Imagem 8) a imagem de um prato provado por ele durante uma visita ao restaurante francês Mirazur, um dos melhores da França e duas estrelas no badalado Guia Michelin. A foto publicada foi a de um camarão mediterrâneo com hibiscos e suflê de mandioca. Sobre um prato branco, a cabeça e o rabo do crustáceo estão afastados e entre os dois vão coloridas pinceladas dos demais ingredientes. A disposição da comida mais lembra a paleta de tinta de um pintor do que propriamente algo de comer.

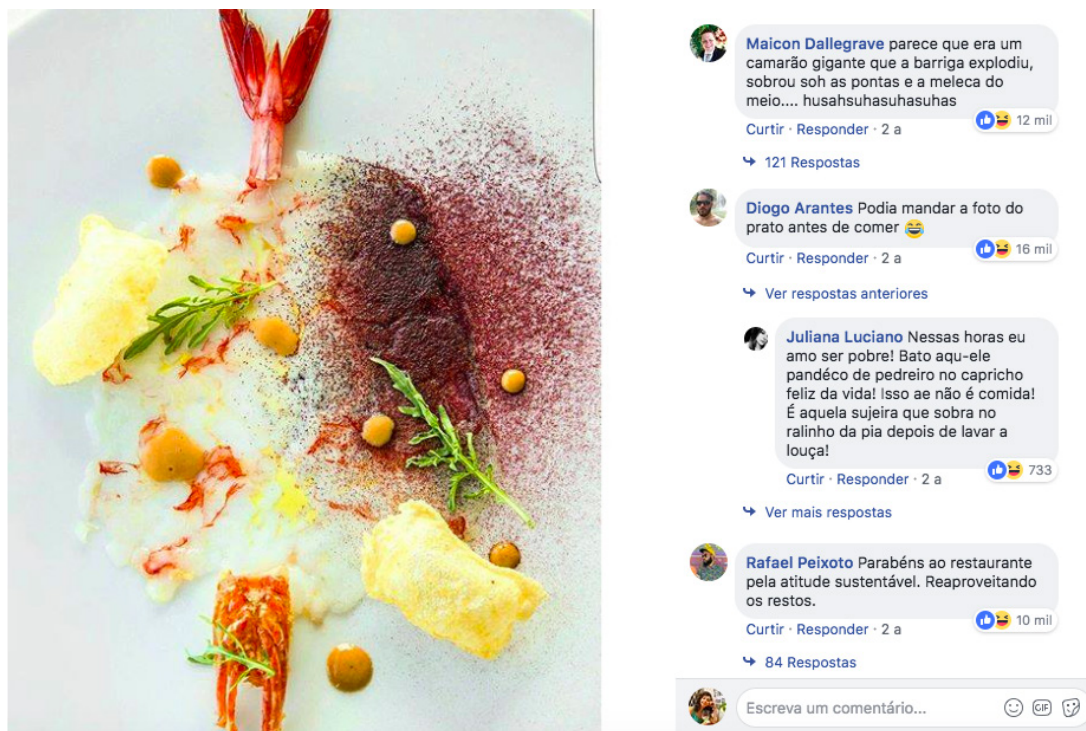


Imagem 8. O prato de camarão com hibisco e suflê de mandioca postado no Facebook pelo chef Alex Atala sofreu críticas bem-humoradas nas redes sociais. Imagem: Reprodução/Facebook Alex Atala

A publicação somou quase 7 mil comentários com deboches e críticas à questão estética. Um usuário definiu o que pareceu ser o sentimento da maioria opinativa. “Se eu quiser comer obra de arte vou lambar uns quadro. Comida tem que ter uns arroz, uns feijão, uns bacon (sic)”. Um outro enxergou a criação com menos gentileza. “Parece que era um camarão gigante que a barriga explodiu, sobrou só as pontas e a meleca do meio”, disse. “Como se come? Lambendo?”, questionou uma seguidora.

Para os romanos, a experiência sensorial está ligada ao ato de comer, à satisfação do comensal, ao inusitado e, por conseguinte, ao divertimento diante do prato. O gosto imperial, portanto, não se distancia das preferências gastronômicas da elite moderna, que busca nos restaurantes de cozinha contemporânea entretenimento para além do oferecido ao paladar. As preparações dos lugares que servem culinária de ponta, restrita a quem dispõe dos recursos para custeá-la, há muito abandonaram a função única de saciar a fome. Se tornaram representações comestíveis de arte, espetáculos que beiram o pirotécnico e cujo objetivo é estimular os sentidos do conviva.

São, normalmente, as classes superiores as mais dispostas financeiramente a experimentar. Assim como a pompa culinária do passado foi satirizada em obra literária, no *Satyricon*, a atual também sofre ataques bem-humorados, mas em ambiente cibernético. Passados 20 séculos desde que Petrônio satirizou o estilo de vida romano representado em um banquete, podemos encontrar — mas agora nas redes sociais — a mesma narrativa inteligente e jocosa sendo utilizada para analisar também um reduto gastronômico das elites: os restaurantes de comida contemporânea. É possível perceber que as preferências culinárias da aristocracia romana pelo exclusivo, surpreendente e inusitado ainda muito se assemelham aos gostos dos abastados *gourmets* dos dias atuais. E o cardápio proposto por Trimalquião, além do serviço apresentado por ele à mesa, não está longe das modernidades *gourmet* servidas nos lugares mais vanguardistas.

3.2. A refeição enquanto representação da identidade (diz-me o que comes e eu te digo quem és)

Montanari (2008) nos lembra que o gosto, aquele ligado ao palato, é uma experiência única, intransferível. Logo, nunca poderemos comentar o sabor das comidas romanas do Principado pois é algo que, nesses 2 mil anos passados, já está perdido. A partir do outro gosto, no entanto, o relacionado ao cérebro e que pode ser moldado, colhemos pistas das distinções sociais da época, impostas pelas escolhas alimentares. No livro de Apício, obra acessível às elites romanas, receitas de rins (VIII 289.1) e pulmões (X 295.2) bastante temperados e acrescidos de ingredientes como gordura de porco, leite e ovos crus engordam o receituário imperial, enquanto preparos mais simples e naturais, feitos com hortaliças e grãos, eram mais frequentes na ementa da população comum — que não tem, inclusive, qualquer tratado gastronômico que immortalize o que comiam. Não é possível dizer

que uma papa de cereais da plebe é mais saborosa que os rins assados da aristocracia (ou o contrário), mas somos capazes de entender os pesos sociais que cada uma dessas comidas representa: ter à mesa pulmões ou vulvas de porca simboliza privilégio e poder por esses serem itens caros e raros e, ainda, pela experiência de degustá-los estar associada a um nível de sofisticação alcançado apenas por quem tem “gosto” e dinheiro para tal. Como, hoje, representam alimentos a exemplo do *fois gras*, do caviar, do *kobe beef*³².

“Diz-me o que comes e eu te direi quem és”, escreveu Jean Antelm Brillat Savarin. Veja Trimalquião e sua constante busca por aprovação. Ele utiliza o recurso da ceia pública para se afirmar como o rico que agora é, perante os convidados. A questão central do banquete não é fazer passar a fome dos convivas, mas envolver quem está ali em uma atmosfera que somente bem-nascidos conseguem acessar e decodificar, uma casta a qual Trimalquião não pertencia antes de receber a herança, mas na qual quer ser identificado a partir de então. Há um evidente esforço do anfitrião de tornar a situação leve e confortável para todos, de fazer parecer natural a interação dele com a *cena*. O uso da comida como instrumento de diferenciação e ascensão é o meio para isso e acontece nas escolhas do liberto à mesa: o que, como e quanto come indicam a que estrato pertence o comensal, quem ele é, seja na Roma antiga, seja na atualidade.

O “o que” no banquete surge ao analisar os itens do cardápio do festim, abarrotado de produtos e ingredientes nobres, raros e caros: carne de caça (javali, lebre), proteínas sofisticadas (arganazes, peixes, frutos do mar), itens exóticos (tetas de porca, testículos, rins), produtos importados (ameixas da Síria, figos da África), vinho de qualidade (Falerno, com mel). Em restaurantes contemporâneos de alta gastronomia, artigos escolhidos com os mesmos critérios usados por Trimalquião encarecem e sofisticam o menu, criando uma barreira simbólica entre os que se sentem ou não à vontade em lidar com aquilo. É, claro, uma questão financeira, mas é, sobretudo, uma questão de entrave cultural. Preço, menu com itens desconhecidos e em outras línguas intimidam o consumidor despreparado, que tende a se sentir deslocado quando não entende o que vai comer. Como Encólpio, que precisa tomar coragem para tirar uma dúvida sobre um momento do jantar (37) com um vizinho de assento e maldiz a própria estupidez por ter perguntado algo óbvio a quem circula por lugares como aquele (41.4), chegando ao ponto de prometer se calar e permanecer na ignorância a ter que ser visto como peça destoante.

Em um texto para a coluna “Cozinha Bruta”³³, o jornalista de gastronomia Marcos Nogueira, do jornal Folha de São Paulo, diz que considera desagradável comer em restaurantes de luxo, a que chama de “restaurantões”, por achar tudo muito intimidador, apesar da idade e dos anos na profissão. “Deve ser complexo de classe média sem estirpe”, diz, tentando dar uma explicação, e se questiona: “Estaria eu à altura do estabelecimento?”. Diz ele que o incômodo aparece diante da decoração requintada e que não pode ser tocada, das mesas largas, do silêncio amedrontador, do serviço opressor e onipresente, que faz o cliente se sentir constantemente observado.

³² Corte nobre de carne bovina da raça de gado japonesa wagyu, que apresenta aparência marmorizada graças à quantidade de gordura entranhada, que confere sabor e texturas surpreendentes.

³³ Ver em: https://cozinhabruta.blogfolha.uol.com.br/2017/11/27/comer-em-restaurantes-de-luxo-e-uma-experiencia-desagradavel/?loggedpaywall#=_. Acessado em 22 de agosto de 2018.

Utilizando a ferramenta de perguntas do Instagram Stories (Imagem 9), perguntei a seguidores da minha conta profissional, consumidores de gastronomia comercial³⁴, suas principais dúvidas sobre locais sofisticados. Entre as 25 respostas estavam comentários de receio sobre o uso de utensílios como talheres e guardanapos, o tamanho da comida, o entendimento do que está no menu, a ida de bebês e o valor da conta final. Mesmo pessoas com poder aquisitivo para frequentar a alta roda gastronômica, como o jornalista da Folha de São Paulo, temem esses espaços por eles terem tradicionalmente códigos e etiquetas identificados pela (e que identificam) elite e, conseqüentemente, serem segregadores. O colunista confessa pedir sempre o segundo vinho mais caro para não “passar recibo de pobretão”. E há quem escolha comer um menu inteiro, entrada, prato principal e sobremesa, ainda que sem tanta fome, para não ser julgado pelo garçom.

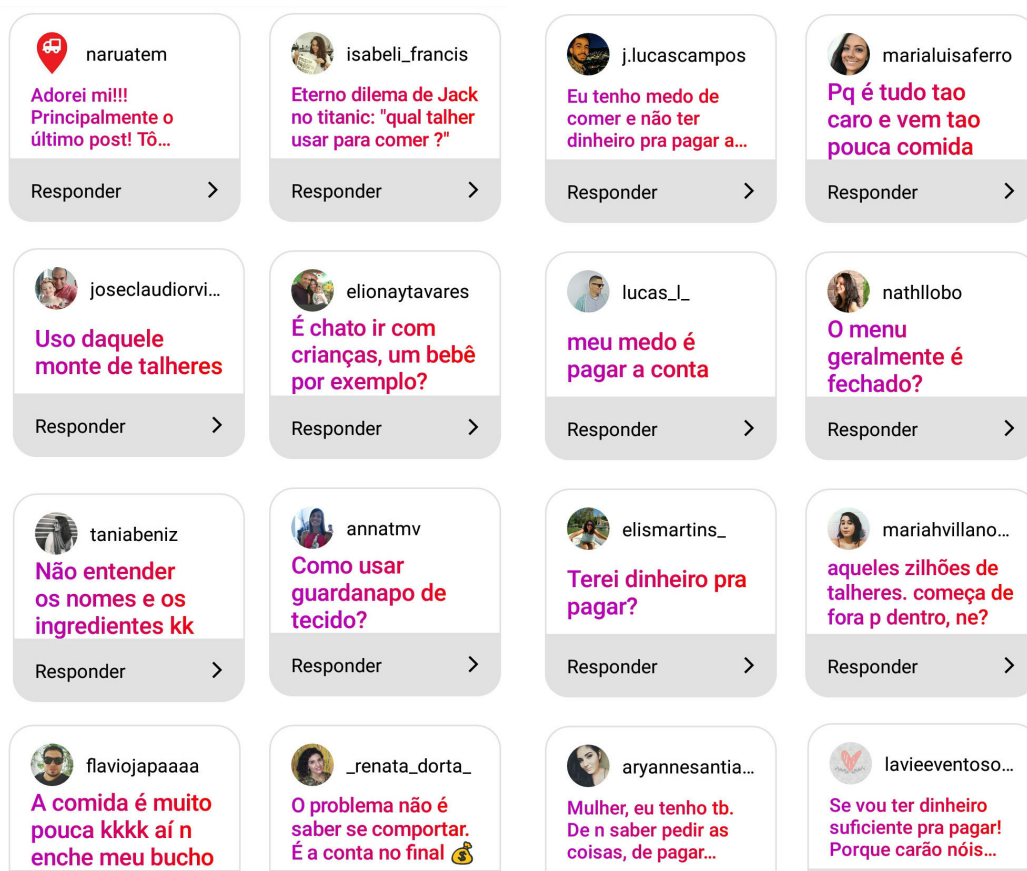


Imagem 9. Não ter dinheiro para pagar a conta, não saber usar talheres e não entender o menu são alguns medos de clientes em restaurantes de luxo. Imagem: Reprodução/Instagram

³⁴ Pessoas que gostam e se interam sobre gastronomia, mas consomem restaurantes chiques apenas em ocasiões especiais.

Quanto mais caro e diferente da realidade local é o alimento, mais as camadas populares vão se distanciar, ajudando a perpetuar a manutenção da divisão de classes e deixando aos privilegiados o sentimento de serem especiais ao consumirem determinado produto. Arquêstrato de Gela, em seu guia gastronômico pelo Mediterrâneo, ensina onde comer os melhores pescados nos tempos clássicos e indica que o viajante evite grão-de-bico cozido, favas, maçãs e figos secos, itens notadamente comuns que, por isso, revelam sinais de uma pobreza deprimente. Quando algo se populariza, por ser de fácil acesso e encontrado em abundância, já não distingue mais quem come, pois se torna vulgar.

As duas épocas — a atual e a do Império — correspondem a períodos de contrastes que favorecem a exibição do luxo de modo criativo: endinheirados convivem lado a lado com indivíduos com limitações econômicas, cenário que favorece a idealização das posições de privilégio, já que os pobres conseguem assistir à riqueza acontecendo e também desejam consumir o mesmo estilo de vida. As novelas, os filmes, os seriados e as redes sociais permitem à população acompanhar o que os outros consomem, em espaços a que, provavelmente, nunca acederá porque os papéis estão muito bem separados. Na gastronomia, é o que divide o comensal da alta do comensal da massa.

O “quanto” também surge no festim como indicador de identidade, recurso usado pelo anfitrião para se mostrar pertencente às classes altas justamente por poder custear grandes montantes de comida. Na Roma dos *princepes*, o tamanho e a frequência das refeições, além do enorme tempo dedicado a ela, eram sinais de nobreza, já que à plebe era destinada apenas uma ração. São 19 pratos no menu do festim, mais as bebidas, para um número não revelado de comensais dispostos a “perder” horas seguidas em um só lugar, dedicados a criações gastronômicas — boa parte gigantescas, animais inteiros, alguns recheados com outros animais, e pratos com tantas etapas que valeriam sozinhos uma jantar (o caso da representação do Zodíaco, com 12 momentos, e a lebre acoplada a ele). Ao servir um prato que teria sido ignorado por convivas na noite anterior, fica claro que oferecer jantares monumentais e abundantes, com frequência diária, é hábito do anfitrião. Na modernidade, o número de vezes que se vai a restaurantes e a quantidade que se coloca nos pratos também comunicam hábitos alimentares classistas. Hoje, no entanto, as porções minúsculas indicam o nível de sofisticação de um recinto.

No século XX, com o crescimento das indústrias e o alívio de ter alimentos disponíveis após o racionamento das guerras, comer muito deixou de ser privilégio da elite³⁵, e a burguesia buscou novas formas de se distinguir. Com o passar do tempo, o tema da quantidade relacionada a questões de poder caiu. Hoje, comer pouco e com atenção a ingredientes funcionais é chique, atividade associada a restaurantes de ponta que priorizam menores porções e criatividade na concepção do prato. Nos restaurantes, os preparos fartos, familiares, conectados a ambientes rurais e de interação coletiva, com o uso de ingredientes com sustância (as classes populares têm preferência por alimentos de preenchimento, como farináceos, batatas, massas³⁶) foram se tornando gastronômicos, ou seja, dotados de características que os diferenciam daqueles preparados em uma cozinha caseira: porções menores, técnicas possíveis apenas a profissionais escolados, ingredientes nobres.

³⁵ MONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008, p.121.

³⁶ *Ibidem*, p. 110.

Sobre ingredientes nobres é relevante observar que nas últimas duas décadas o entendimento de sofisticado em relação a insumos vem mudando na área da restauração. Enquanto nos anos anteriores o importado, o que chegava de outras culturas, transformava a mesa em um território global e elevava o nível de requintamento da refeição, como no Império Romano, na atualidade o movimento *farm to table* é que vem distinguindo os restaurantes estrelados dos demais por promover uma reação contrária à internacionalização da mesa ao valorizar o local, algo ventilado por Carlos Petrini e seu *Slow Food* na década de 1970. A iniciativa prioriza o uso de ingredientes frescos, regionais, sazonais, produzidos localmente e artesanalmente e o preparo de tudo com simplicidade.

Um dos mais notáveis chefs representantes desse exercício de cozinha é o americano Dan Barber, que resolveu criar uma nova unidade do seu Blue Hill, em Manhattan, dentro de uma fazenda onde os clientes desembolsam boas cifras para comer matéria-prima recém-retirada da terra. Apesar do conceito ser o oposto da comida romana elitista do principado, o *farm to table*³⁷ está presente no discurso de Trimalquião, quando diz que tudo o que come vem de sua produção própria. Um conviva confirma: até leite de galinha o anfitrião teria a possibilidade de fazer, se quisesse. Cera, pimenta, mel de abelhas, animais são alguns dos itens com os quais ele não precisou gastar. E a intenção era de, ainda, cultivar cogumelos em seguida (38. 2,3,4). Esse material foi amplamente utilizado no festim.

O “como” servindo de comunicador de uma identidade social talvez seja a faceta mais simples de identificar no festim do novo-rico. O Banquete de Trimalquião não é um mero jantar, ele é um espetáculo do comer, um carnaval gastronômico estimulante. É uma grande produção artística planejada com o intuito de atordoar o comensal e não deixar que ele consiga processar o que está acontecendo enquanto se está acontecendo. Ao conviva não sobra tempo de pensar, apenas sentir. O luxo e o inusitado são primordiais. A ceia acontece em um palácio, Trimalquião chega carregado e vestido com pompa em um manto escarlate (32.2), os convidados lavam as mãos em vinho (34.4), se servem com colheres pesando meia libra (33.6) e são atraídos pelos pratos não porque estão com apetite aceso, mas porque a preparação atrai olhares de tão originais (35.2). É uma experiência que leva muitas horas até ser concluída e os presentes estão dispostos e o fazem com satisfação porque estão entretidos. No segundo ou terceiro prato, a fome de comida já pode ter sido saciada, o que me leva a crer que curiosidade e uma vontade de divertimento seguram o comensal até o décimo nono. Não é um evento para saciar a fome, é uma ocasião de alta gastronomia e saber estar nela distingue um comensal comum do comensal elevado.

3.3. A comida como entretenimento

Os servos de Trimalquião entraram na sala de jantar seguidos por cachorros que correram em torno da mesa, animando os convidados. Logo atrás, um prato de tamanho colossal foi levado até a mesa: um javali imenso, com uma indumentária sobre a cabeça e cestas abarrotadas de tâmaras da Síria e do Egito penduradas nas presas. Vários porquinhos de massa decoravam os lados no animal assado e pareciam mamar nas tetas

³⁷ Ver representantes mundiais do movimento em: <https://www.amexessentials.com/best-farm-to-table-restaurants/>. Acessado em 20 de agosto.

dele, aparentemente uma javalina. Os filhotes e as frutas usados de ornamento para o preparo foram distribuídos como prenda aos presentes maravilhados. Um gigante barbudo com avental colorido chegou para servir o magnífico prato e, com um facão de caçador, golpeou a carne enquanto todos assistiam àquela apresentação.

O desfecho? Nem o mais costumeiro conviva das mesas respeitáveis da Roma Antiga poderia esperar tamanha surpresa. Pela abertura feita na javalina saíram voando vários pássaros, que passaram a circular no ar, sob a cabeça dos visitantes. As aves foram capturadas pelos escravos logo depois e oferecidas a cada comensal. “Reparem que delicadezas esse porco selvagem andava comendo”, brincou Trimalquião. Caso não tivessem se refastelado com o preparo, não seria estranho que os presentes voltassem para casa, ainda assim, satisfeitos, abastecidos de entretenimento.

Antes, bem antes dos serviçais, do espetáculo montado no entorno da comida, do planejamento do menu, das teorias criadas sobre o comer, do prazer em servir, houve um tempo em que se alimentar tinha o único propósito de nutrir. Comer não satisfazia todos os sentidos, não era lazer para os olhos e nem uma ação inserida em um contexto de bem-estar, prazer e conforto — pelo contrário, achar comida era cansativo e perigoso. Comer satisfazia a fome, aquela que faz o estômago roer, e não o paladar. A busca por alimento, por milhares de anos, pautou as escolhas geográficas do homem pré-histórico, que se locomoveu pelos continentes caçando e, principalmente, recoletando a própria comida (frutas, folhas, grãos, pequenos crustáceos em área de mar), uma dieta baseada na sobrevivência e não no deleite.

A demanda por sustento e o crescimento populacional resultaram no desenvolvimento de práticas agrícolas, que puseram fim ao nomadismo e favoreceram a criação de sociedades sedentárias, dependentes do que se cria e se planta no entorno. Vacas, porcos e ovelhas são espécies domesticadas na época da revolução neolítica e que nos acompanham até os dias de hoje. Se por um lado os caçadores-recoletores deixaram uma vida “folgada” (10 a 20 horas semanais buscando comida), saudável e sem sobrepovoamento por uma de trabalho, monocultura e problemas nutricionais (Kiple, 2007, 33), por outro as formações sociais geraram um cenário propício para o rebuscamento da convivialidade nas refeições.

Deixou-se de se alimentar para viver e se passou a viver a comida. Com menos tempo dedicado ao deslocamento para encontrar sustento, sobrou espaço para se debruçar sobre as muitas possibilidades de conservação, preparo e serviço do alimento ao alcance das mãos. Técnicas culinárias sofisticadas começaram a despontar para além daquelas que o fogo permitia na natureza — grelhar sobre as chamas, cozinhar sobre pele ou estômagos de bichos. Quando a maneira do homem de lidar com a matéria-prima alimentar se distanciou da forma com que os demais seres vivos fazem o mesmo, aconteceu a humanização dos hábitos alimentares, na definição de Jean-Louis Flandrin (2013, 13).

Se alimentar é algo comum, e essencial, a todos os seres vivos. Transformar a comida em entretenimento é exclusivamente humano. “Os animais alimentam-se; o homem come; só o homem com intelecto sabe como comer”, decretou Savarin. Animais não usam fumeiro para fazer a carne durar mais tempo, não flambam um preparo com uísque para que o álcool do destilado evapore e fiquem apenas as notas da bebida envelhecida. Também

não salteiam vegetais em gordura para que estejam mais crocantes e saborosos, muito menos marinam ingredientes por horas na intenção de que absorvam o sabor dos líquidos e dos condimentos. E mais: não utilizam sal, açúcar e temperos para potencializar o gosto da comida e garantir o “diverte-bocas”.

Escolher o ingrediente, prepará-lo e servi-lo com decoração, sentidos e rituais é algo humano que nos distingue da maior parte dos animais que se alimenta para sobreviver. Há 2 mil anos, a mesa das elites do Império Romano já era um grande exemplo de rebuscamento gastronômico, da busca por sensações através de experimentos culinários com um nível de sofisticação alcançado também na contemporaneidade. De uma pequena comunidade na beira do Tibre baseada na agricultura e no consumo de grãos e vegetais, dieta seguida indistintamente por quem vivia ali, Roma se tornou o berço dos grandes festins de preparos exóticos e caros, acessados por gente nobre.

A vida urbana acarretou uma estratificação social e econômica gradualmente acentuada. Os ricos bebiam vinho e comiam carne, peixe e aves que os pobres só provavam em raras ocasiões. (Kiple, 2005, 100)

Quem frequentava banquetes da alta sociedade romana sabia que a recreação seria direcionada ao paladar, mas não exclusivamente a ele. O circo fazia parte do comer o pão, num ambiente em que a comida transcendeu a mera função de nutrir, de oferecer ao corpo os componentes necessários para a sobrevivência, e passou a ser diversão também em um sentido mais amplo. “Alguns viviam a *cena* como uma peça de teatro e não descuroavam uma encenação meticulosa (Castro, 2015, 50)”. Castro comparou os modos de comer da elite romana com uma apresentação em que as interações sensoriais (de visão, paladar, olfato, audição e tato) com a comida é que divertem — e não propriamente o comer no sentido básico da palavra, o de levar o alimento à boca e mastigá-lo. Ao se deparar com um prato estranho, já no fim do jantar, Encópio diz que não se surpreenderia caso tudo aquilo fosse uma encenação, coisa que já tinha presenciado acontecer nas Saturnais.

Ele acertou na previsão. Os animais — uma pata gorda rodeada de peixes e pássaros, todos feitos com um material semelhante ao barro — colocados para ele na ceia eram preparados, na verdade, de gordura de porco, item completamente indigesto. O preparo, batizado de Dédalo, foi criado por Trimalquião apenas para que o cozinheiro Gaio demonstrasse as habilidades manuais. O “alimento” não tinha qualquer propósito além o de ser admirado visualmente tamanha sua engenhosidade. Um teatro, como os balões de gás hélio do restaurante Alinea (Imagem 10), em Chicago, nos Estados Unidos, número 34 na lista dos 50 melhores de 2018 e três estrelas Michelin. As bexigas vão à mesa flutuando, levadas por um garçom que segura a fita que as impedem de voar e chegar ao teto. No lugar da borracha, uma camada transparente de calda de açúcar, sabor maçã verde, inflada com gás. A peça deve ser “comida” depois do comensal sugar o ar de dentro do balão, que ainda deixa a voz engraçada. Os preparos de Roma e dos restaurantes de vanguarda, como o Alinea, se cruzam nos pratos altamente imagéticos, pensados para serem saboreados pela vista antes de o serem pela boca — e não satisfazer uma necessidade biológica, mas sim um desejo de entretenimento ensejado em um ambiente de experimentações também visuais.



Imagem 10. Balão doce, sabor maçã verde, do prestigiado restaurante Alinea, em Chicago. Cheio de gás hélio, chega à mesa flutuando com ajuda do garçom. Se come sugando o gás de dentro, que ainda deixa a voz engraçada. Fotos: Divulgação/Alinea

Veja-se o sucesso do tempo televisivo dedicado à exibição de alimentos em programas gastronômicos e culinários. Em 2017, um levantamento da empresa de monitoria Kantar Ibope Media revelou que 47 programas voltados à gastronomia foram veiculados nas TVs aberta e paga no Brasil, uma demonstração clara do interesse crescente dos telespectadores brasileiros por consumirem a alimentação como recreação. Quando se trata de comida, aparentemente, o mundo inteiro gosta de ir além do saborear. Nos últimos anos, centenas de produtos de audiovisual sobre gastronomia foram produzidos em todos os continentes, com abordagens que vão desde o clássico programa de receitas, passando por aqueles com dicas de viagem e denúncias sobre os meios de produção, até os *reality shows* culinários, formato que se tornou febre ao redor do globo, criando *franchises* de sucesso, como MasterChef e Hell's Kitchen, adaptadas para vários países. Em Portugal, o canal 24Kitchen exibe uma programação gastronômica ininterrupta, com produtos internacionais e locais, como o Receitas de Tia Cátia, Chef de Raiz (com Leonardo Pereira) e Cozinha com Twist, de Filipa Gomes.

Talvez o maior exemplo televisivo de sucesso no meio gastronômico seja o Food Network, canal da *Discovery, Inc* baseado em Nova Iorque e que distribui conteúdo dirigido a aficionados por comida, quase 100 milhões de usuários apenas nos Estados Unidos. O modelo da marca — um canal que exibe programas de culinária e gastronomia 24h por dia — é exportado para Brasil, Turquia, Malásia, Rússia, Canadá, Filipinas, Nova Zelândia, Austrália, Japão, Reino Unido, África do Sul e vários outros territórios. Cada região produz material próprio e retransmite programas direto da matriz. A empresa, também dona de uma revista e de um website com mais de 46 milhões de usuários únicos por mês, define seus produtos como “estilo de vida”, que conectam os espectadores ao poder e à alegria dos alimentos com objetivo de “liderar, inspirar, capacitar e entreter”.

Programas sobre comida abrem as portas para novas culturas e realidades, mas também, atentos a esse interesse tão lucrativo, estimulam o consumo de estilos de vida inalcançáveis para o público médio, que fica apenas com água na boca — simbólica e literalmente falando (Nascimento, 2007, 180). Os banquetes romanos eram produtos gastronômicos cobiçados não só pela abundância de preparos, mas pelos convivas poderem ter contato com um *lifestyle* da elite romana — o “como” e “de que forma” ela comia. Encólpio se sente deslocado por não entender a razão do adereço sobre a cabeça do javali e se constrange quando o convidado ao lado, a quem pediu explicações por todo o jantar, tripudiou de sua ignorância diante de um cena tão banal para quem frequenta os banquetes da alta sociedade romana. Depois de saber o motivo, se calou para não dar a impressão de estar comendo pela primeira vez à mesa de pessoas respeitáveis.

Produtos gastronômicos de audiovisual são um fenômeno que têm ganhado espaço para além da televisão. O YouTube, o serviço de streaming Netflix, o aplicativo Snapchat e o Facebook são plataformas digitais que vêm explorando o universo de chefs, cozinhas, temperos e ingredientes para ter audiência. A página Tasty (Imagem 11), na rede social de Mark Zuckerberg, reúne vídeos curtos, com menos de um minuto, ensinando receitas práticas, bonitas e opulentas. A marca americana, um braço do site BuzzFeed, juntou mais de 100 milhões de fãs nas *fan pages* locais e internacionais. O produtor dos mini-filmes brasileiros do Tasty, Gaspar José, em entrevista à revista Galileu³⁸, contou que investe em receitas “plásticas”, ou seja, de estética chamativa (leia-se ingredientes derretendo, fritando, fumegando), conhecida como *apetite appeal*, para atrair a atenção dos internautas, que desfrutam assistir aos belos vídeos, mas nem sempre colocam a mão na massa. “Todo mundo come, mas nem todo mundo cozinha. Tem gente que gosta de ver os outros cozinhando e isso não é algo novo”, avaliou sobre uma crescente cultura de exposição da comida no audiovisual para fins que não são, precisamente, os didáticos.

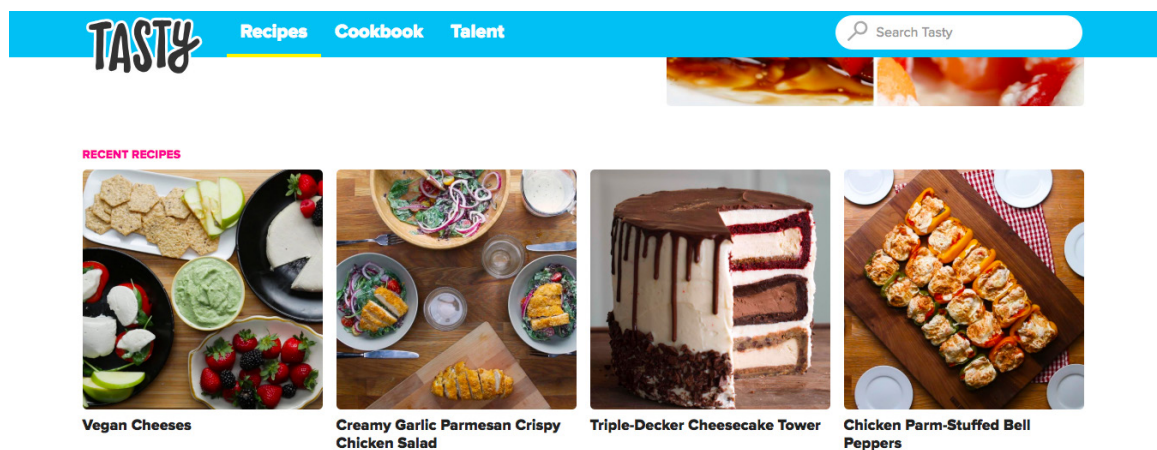


Imagem 11. Páginas da marca Tasty reúnem mais de 100 milhões de fãs. Imagem: Reprodução

³⁸ Ver em: <https://revistagalileu.globo.com/Cultura/noticia/2016/10/estamos-vivendo-um-boom-de-programas-de-culinaria-no-brasil.html>. Acessado em maio 2 de maio de 2018.

Na minha página profissional no Instagram, conhecida localmente no Recife (cidade em que vivo no Nordeste brasileiro) por divulgar conteúdo gastronômico, levantei uma pesquisa entre meus 4.876 seguidores, notadamente pessoas interessadas pelo universo da alimentação em seus mais variados aspectos. Desses, 329 responderam se costumam consumir programas de gastronomia e culinária (Imagem 12): 73% disseram que sim. Mais da metade (55%) revelou, no entanto, que assiste apenas para se entreter e não para aprender a cozinhar. E, para 57%, o conteúdo visto nunca é colocado em prática. Receitas para fazer ou para ver?

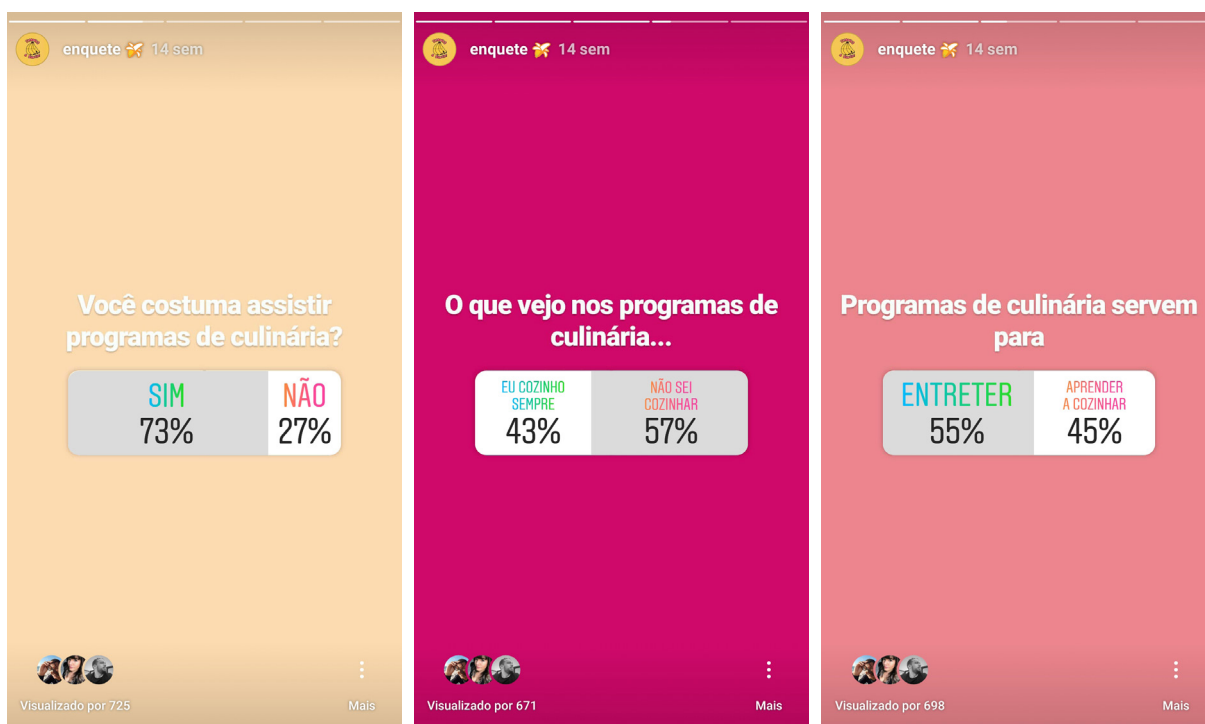


Imagem 12. Espectadores de vídeos gastronômicos assumem que consomem esses produtos para se entreter, nem sempre para aprender a cozinhar. Imagem: Reprodução/Instagram

A mesma pergunta é feita por Castro (2015, 20) sobre os pratos descritos por Apício em seu livro e cujos preparos teriam feito parte da mesa dos abastados do Império Romano nos primeiros séculos de Principado, período em que viveu Petrônio, autor de *Satyricon*. Receitas para fazer ou para ler? A narrativa do livro de cozinha de Apício não foi construída com objetivo didático, de ensinar o leitor a cozinhar aquele prato de modo certo. A falta de rigor nas quantidades dos ingredientes, as receitas incompletas, as explicações truncadas dos passo a passo, as homenagens a pessoas ilustres no título das receitas podem indicar que o *De Re Coquinaria* passava de mão em mão como divertimento e circulava nas altas rodas para ser lido, comentado, ter seu conteúdo desejado, mas não efetivamente reproduzido. Poderia fazer as vezes dos programas gastronômicos de agora, em que a comida é explorada como objeto de desejo e consumo.

Explica-se a receita em um processo didático, que visa mostrar ao espectador como preparar aquele prato. No entanto, poucos são os espectadores que testam tais receitas. Muito mais numerosos são aqueles que apenas se distraem assistindo a esses programas de culinária. Considera-se aqui, dessa maneira, a importante discussão dessa linguagem como uma forma de entretenimento e de desenvolvimento da comunicação do alimento, que se desdobra nos novos formatos, os programas de gastronomia³⁹.

Nascimento (2007, 31) diz que o homem é capaz de “glamourizar” a alimentação criando receitas para serem vistas. Ela explica que uma pessoa comum consegue acessar realidades que não estão ao seu alcance no dia a dia, como pratos oferecidos em restaurantes estrelados, por meio da leitura (reportagens e livros de culinária) e da visão (vídeos e fotos), e, dessa maneira, “talvez se esforçar para imitar o discreto charme da burguesia nem que fosse preciso gastar todo o salário para entrar e degustar as iguarias dos templos gastronômicos”⁴⁰. Ela diz (2007, 77):

Ao abordar estes temas, permitem aos receptores ganharem algumas noções de etiqueta, geografia, história. O modismo culinário vingou na virada do século.

Assim como a moda, a música e o cinema, a comida é, também, um produto cultural apto a ser consumido. O público interessado aprecia acompanhar as tendências e, para isso, busca referências. Programas de gastronomia — aqueles que abordam culinária, bebidas, viagens, experiências — são fontes interessantes para entrar em contato com realidades pouco rotineiras ou que estão em voga. Bem como o livro de receitas de Apício: ao dizer que é bom rechear tetas de porca com ouriço ele estimulou os desejos gustativos e de consumo do comensal da Roma Antiga que ficou, provavelmente, inclinado a se alimentar da sugestão para se sentir incluído no seletivo grupo com acesso a esse padrão alimentar — comum em banquetes luxuosos como o de Trimalquião.

Acredito não ser possível comparar a obra de Apício com os livros de receitas atuais, uma vez que os dois têm objetivos sociais distintos. Livros de receitas ensinam a fazer um preparo, a transformar um alimento *in natura* a ponto de torná-lo agradável ao paladar e aos olhos. Programas de gastronomia e os textos de Apício mostram “o que” e “como” comer, lançam tendências, suscitam o desejo de experiências gastronômicas elevadas. Um banquete, como o de Trimalquião, era terreno propício para encontrar essas experiências gustativas e visuais propagandeadas por textos como o de Apício. O ambiente planejado, a tecnologia possível para a época, as ferramentas da cozinha moderna para a altura, cores irresistíveis e pratos de dar água na boca, embalados com recursos visuais e efeitos que fazem uma festa para os olhos dos espectadores são características que os festins romanos (cujos preparos foram imortalizados no *De Re Coquinaria*) e os programas gastronomia de audiovisual compartilham entre si. É a comida entretendo no seu máximo.

³⁹ JACOB, Helena Maria Afonso. *Gastronomia, culinária e mídia - Estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. São Paulo: PUC/SP, 2013, p. 96.

⁴⁰ NASCIMENTO, Angelina Bulcão. *Comida: prazeres, gozos e transgressões*. Salvador: EDUFBA, 2007, p. 125.

3.4. A refeição como uma experiência (diz-me o que comes e eu te direi se vale a pena)

Também nos primeiros séculos depois de Cristo, quando se deu o apogeu das experiências gastronômicas no Alto Império, a compilação feita por Ateneu dos poemas do autor siciliano Arquêstrato, possível morador de Gela, evidenciam o interesse dos romanos ricos pela comida como experiência gustativa e de vida. Ateneu viveu entre os séculos I d.C e II d. C e era um intelectual nascido em uma região de forte influência helenística. Ele seguia e difundia com seus textos o padrão grego de cultura erudita, sinônimo de sofisticação e, à mesa, paladar apurado.

As obras de Ateneu que chegaram até nós revelam um particular gosto pelo tema da comida e foi graças a ele, em especial, que os versos de Arquêstrato alcançaram, ainda que em fragmentos, a contemporaneidade. Soares (2016) diz que o poema de Arquêstrato, escrito no séc. IV a.C., oferece ao leitor, basicamente, o caminho correto para se encontrar prazer por meio de experimentações gustativas. Ele, um homem vivido e viajado, que percorreu a Ásia e a Europa comercializando azeite e vinho, indica os lugares para desfrutar os melhores ingredientes, produtos e pratos da cozinha Grega⁴¹.

Pães preparados com farinha da Tégea ou feitos na Tessália ou vendidos na praça, em Atenas, estão entre as dicas. Ele também recomenda mexilhões do Eno e ostras de Abido. Ganhava de todos os outros mortais quem colocava na boca a enguia de Régio capturada em frente ao estreito do mar. Consumir pescados era sinal de riqueza, já que o insumo, em meio aos demais da época, se apresentava em maior frequência nas mesas nobres. Caso pudesse pagar e estivesse em Sícion, a melhor pedida, disse o autor, era cozinhar em sal uma cabeça de congrio temperada com ervas frescas. Já em Éfeso, que o comensal não deixasse de provar uma dourada assada. Na Calcedonia, o bodião tinha que ser grelhado. Camarões da cidade de Cários, atuns da beira do mar da Itália e vinho de Lesbos também são pontos a serem explorados na rota do escritor grego.

Arquêstrato associa comidas a territórios e faz análises qualitativas delas baseado no próprio conhecimento de mundo. Ele se coloca como referência e elenca dicas a partir do que considera bom ou ruim, claramente direcionado a paladares do mesmo patamar que o dele, com disponibilidade financeira para arcar com deslocamentos custosos e se beneficiar com a experiência de itens de padrão elevado. Tanto que aconselha o comensal que o lê a evitar grão-de-bico cozido, favas, maçãs e figos secos, acepipes que revelam “sinais de uma alvitante pobreza”. O grego ainda aconselha os leitores a não fazer refeições com mais do que quatro convivas à mesa e nem beber sem comer, ao modo das pessoas de Siracusa. Um embrião dos manuais de etiqueta e dos guias de turismo gastronômico. Também foi precursor das “denominações de origem”, que classificam produtos e pratos a partir de seu *terroir* singular, cujas características naturais e de influência humana fazem surgir artigos gastronômicas de tal qualidade que sua procedência deve ser assegurada. O *terroir* era valorizado em Roma, que buscava sabores especiais, possíveis apenas em outras paragens, para acumular à mesa em um “banquete universal”⁴².

⁴¹ SOARES, Carmen. *Arquêstrato, Iguarias do Mundo grego. Guia Gastronômico do Mediterrâneo Antigo*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

⁴² Montanari destaca que Roma era celebrada pelos autores da época por ser “o maior empório do mundo”. MONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008, p. 135.

Em suma, este texto arquetípico dos modernos guias gastronômicos alia preocupações de pertinência atual incontestável: a inventariação de especialidades alimentares por origem geográfica; a hierarquização dos produtos segundo uma escala de qualidade; a transmissão de informações (que se querem) fidedignas sobre uma realidade pouco conhecida do leitor. (Soares, 32, 2016)

Em uma passagem do Banquete de Trimalquião, do *Satyricon*, Petrônio coloca na boca do protagonista um exemplo desta prática de elitização de um produto a partir de sua origem geográfica nobre. Ânforas seladas com gesso chegaram ao triclinio e Trimalquião indica que o líquido ali dentro já alcançava os cem anos. “O vinho vida é! Opimiano de boa cepa é o que lhes ofereço. Ontem não o servi tão bom e jantava comigo gente de muito mais categoria”, se gabou — ligeiramente deselegante, é verdade —, com o intuito de fazer seus convidados se sentirem importantes.

A bebida a que se referia o anfitrião era resultado de uma safra histórica produzida durante o consulado de Opímio, em 121 a.C. O período foi especialmente notável para a produção de vinhas. Exemplares do fermentado feito com essas uvas circularam pelo Império durante décadas, a preços altíssimos. A colheita se tornou referência de qualidade elevada e os vinhos de Falerno ou Falernum, como também ficaram conhecidos (palavra cuja origem vem, provavelmente, da contração dos nomes das castas Falanghina e Amineum), eram vendidos com selos indicando sua origem elevada, como os rótulos atuais com denominação de origem controlada.

Ateneu resgatou os poemas de Arquêstrato para serem lidos pelos endinheirados romanos, público para o qual a realidade de viagens e experimentos do paladar era possível. Um Guia Michelin do mundo clássico. Criado no fim do século XIX, o livro francês (Imagem 13) pensado pelos irmãos Andre e Edouard Michelin, fabricantes de pneus, surgiu para estimular donos de carros a viajarem pelo país em uma época na qual automóveis ainda eram novidade e possíveis apenas para um público segmentado — existiam apenas 3 mil veículos na França nesse período.

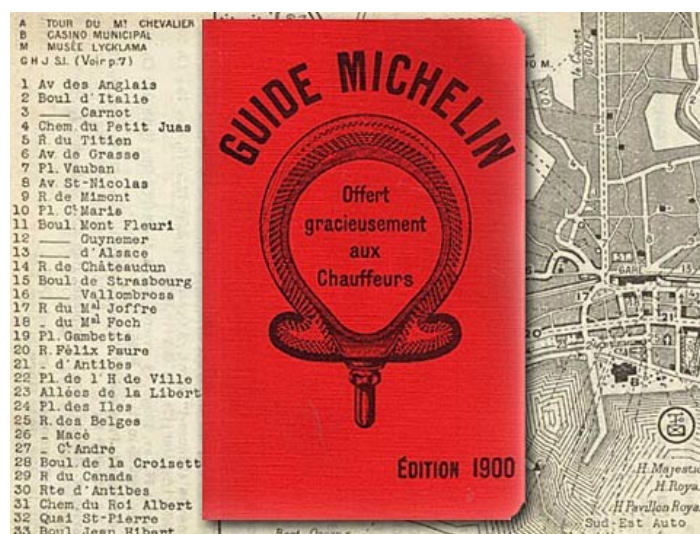


Imagem 13. Escritos de Arquêstrato de Gela com dicas de onde comer pelo Mediterrâneo foi embrião do Guia Michelin, lançado 2 mil anos depois. Imagem: Divulgaçãõ.

A publicação de capa vermelha dava dicas de locais para abastecer, de como trocar pneus e onde descansar e comer depois de pegar a estrada. A seção gastronômica do guia se tornou tão relevante — especialmente depois de classificar os estabelecimentos com uma, duas ou três estrelas — que a publicação, há tempos, já não é mais associada ao setor automobilístico. A credibilidade do roteiro inverteu o caminho até os restaurantes: de recomendações para os viajantes que não queriam perder tempo procurando onde comer (e nem errar na escolha), os locais passaram a ser o objetivo das viagens para quem pratica turismo gastronômico.

A função de agregar valor a “lugares onde comer” e torná-los referência em determinado ponto geográfico é partilhada tanto pelos versos de Arquêstrato quanto pelo Guia Michelin (e outros roteiros de bons restaurantes, como o inglês *The 50 Best*). Enquanto a rota grega do autor clássico é certificada por ele próprio, viajante erudito e degustador sedento da culinária nobre praticada na sofisticada Grécia (logo, digna de receber atenção da elite romana), o Michelin é ancorado em tradição, credibilidade e na opinião criteriosa de diversos inspetores anônimos cujo trabalho máximo é comer bem e opinar sobre isso. A confiança na avaliação crítica de ambos seduziu/seduz comensais curiosos de antes e de agora a experimentar e buscar o tal “passaporte” para um mundo sofisticado, exclusivo e de prazeres da gastronomia. Não à toa a tradução do título original da obra de Arquêstrato, *Hedypatheia*, corresponde ao pé da letra à “Vivência dos prazeres”, hedonismo incentivado pelo Michelin: viajar, se hospedar bem e comer melhor ainda.

3.5. A hiperssignificação dos pratos e o apelo do visual

O comensal, a partir do ponto de vista de quem cozinha e apresenta um prato, tem acesso a uma nova realidade porque comer envolve criar e estar em uma experiência social, emotiva e cognitiva. As referências de uma vida e o entendimento de mundo de quem oferece uma refeição estão incutidas na comida, que abre as portas para uma representação de conceitos sobre o que se é ou o que se quer mostrar. O jantar é uma viagem cheia de significados na qual os convivas embarcam e cujo transporte é a gastronomia. Ex-escravo, Trimalquião planejou a chegada ao triclínio de um animal utilizando um barrete na cabeça, peça associada aos libertos. O recurso faz graça tanto com a condição que é a dele na ocasião quanto com o fato do preparo ter sido ignorado pelos convidados da noite anterior e, portanto, liberado de ser comido. Liberto. Ao perceber a associação, todos se divertem. A escolha de determinados ingredientes, a forma como ele é colocado no prato, a história sobre como foi produzido ou do caminho que ele percorreu até chegar ali fazem parte do discurso dos chefs de cozinha atuais ao elaborar menus e foram utilizados também por Trimalquião.

Ovos com pão, robalo, cozido, leitão, pudim do Abade de Priscos e tangerina são itens

perfeitamente ordinários, nada além do comum a tantas mesas portuguesas. O que diria um português (ou um estrangeiro que conhece a realidade econômica e gastronômica do país) de pagar 165 €, individualmente, por um menu completo que incluísse todas essas comidas? Mas, e se os preparos forem clássicos de um restaurante duas estrelas no Guia Michelin? Pois eles são, e estão na carta do lisboeta Belcanto, capitaneado pelo premiado chef José Avillez. O cardápio da casa traz impressa, antes da descrição dos pratos, uma introdução conceitual do menu degustação, na intenção de ambientar o comensal na proposta gastronômica a se experimentada. Ela diz:

Uma viagem onde nos demoramos nos pontos altos da nossa identidade e em que a tradição se reinventa, num compromisso entre a herança e a modernidade. Nesse menu, reúnem-se pratos que espelham as transformações da cidade ao longo do tempo: os pilares, as reconstruções, o património preservado que convive lado-a-lado com a contemporaneidade, e a harmonia entre diversas culturas e ideias.

O texto “justifica” o uso de ingredientes rotineiros, comuns, ao dizer que eles não serão apresentados como de costume. O que é tradicional, na refeição, chega reinventado, numa mistura de “herança e modernidade” assinada por um cozinheiro internacionalmente renomado e que prioriza trabalhar com produtos de alto padrão. Existe um conceito elaborado sobre o menu que comunica, a quem vai comer, o trajeto inusitado onde se está adentrando. O cliente não vai degustar, simplesmente, ovos com pão. Na carta lê-se “A horta da galinha dos ovos de ouro” como nome da entrada, feita com ovo, pão crocante e cogumelos. O “Mergulho no Mar”, uma provável associação à abundante costa portuguesa, é composição com robalo, algas e bivalves. Já o clássico Pudim do Abade de Priscos é servido com torresmos, framboesa e wasabi (raiz forte japonesa). Para clientes de fora, o menu do Belcanto é um ingresso a tradições da culinária de Portugal em um passeio criativo, promovido pela alta cozinha, para pessoas dispostas a conhecer uma gastronomia a partir das ressignificações que o chef deu a ela. Para conhecedores do que se come em terras lusas, a carta é uma surpresa por cruzar itens habituais com alguns inesperados e, assim, criar novas nuances. Em ambos os casos, no entanto, os símbolos contidos no cardápio precisam ser decodificados para que a refeição se dê com plenitude e proporcione ao comensal satisfação.

Atual melhor restaurante do mundo segundo a revista *The 50 Best*, o italiano Osteria Francescana, em Modena, servia uma icônica sobremesa aparentemente destruída, apesar de esteticamente bem apresentada no prato. É uma das mais famosas, chamada de “Oops, I dropped the lemon tart”⁴³ (Imagem 14). O chef do local, Massimo Bottura, “inventou” o novo doce quando um cozinheiro deixou cair a torta de limão, que se quebrou. Uma sobremesa resultado de uma narrativa, portanto. Na destruição, Bottura viu poesia e passou a fazer o mesmo nas demais que já estavam empratadas. A liberdade em restaurantes de vanguarda é tamanha que é possível criar sentidos — e fazer sucesso — a partir da comida que caiu no chão.

⁴³ Ver em: <https://www.youtube.com/watch?v=XAizxrBpUVA>. Acessado em 24 de agosto.



Imagem 14. “Oops, I dropped the lemon tart” é prato do Osteria Francescana criado após um incidente na cozinha. Imagem: Site Style Foto de Paolo Tarzi.

A sofisticação — não só econômica, mas conceitual — dos restaurantes de luxo exige que o comensal não treinado (e até o costumaz) recorra à ajuda do serviço para decodificar a linguagem usada nesses ambientes cujos preparos só conseguem ser plenamente aproveitados se forem “traduzidos”. Se Trimalquião não tivesse dedicado bons minutos na explanação acerca do preparo zodiacal e todas as suas etapas o público da *cena* teria entendido o significado de tantos ingredientes aleatórios colocados juntos? Isolados, grão-de-bico com corninhos, rins, uma vulva, flores, peixinhos e outros não dizem absolutamente nada. Os clientes do Osteria Francescana, caso não soubessem das ideias por trás da sobremesa quebrada, ficariam inteiramente satisfeitos em comer e pagar por um prato desmontado?

O rebuscamento intencional na apresentação (textual e visual) da comida também é uma forma de diferenciação que separa os que conseguem ou não entender o propósito da invencionice gastronômica. Como já citado, não entender os cardápios dos estabelecimentos é um dos entraves para que o cliente médio frequente locais sofisticados: palavras técnicas (*sous vide*, *reduzido*, *brunoise*) e estrangeiras (*tartar*, *carpaccio*, *musseline*) assustam. Em 2014, uma série de críticas bem-humoradas tomou a internet brasileira depois que um usuário do Twitter utilizou o termo “raio gourmetizador” (Imagem 15) para se referir a locais que florescem a descrição de produtos e pratos — adicionando a palavra “*gourmet*” ou termos estrangeiros e técnicos — para cobrar mais. A estratégia é a de utilizar a linguagem dos espaços de alta gastronomia para angariar compradores que busquem consumir alimentos especiais para se distinguir socialmente — algo semelhante ao que fez Trimalquião na concepção e explanação de seu jantar. A brincadeira viralizou e ganhou um meme com comidas em um antes e depois do tal raio, lançado pela figura do chef e apresentador Gordon Ramsay.



Imagem 15. O chef Gordon Ramsay lança “Raio Gourmetizador” para sofisticar a descrição de alimentos. Imagem: Reprodução

No lugar de água mineral a R\$ 1, “água *gourmet* retirada da umidade do ar da Amazônia” por R\$ 21⁴⁴. O cachorro-quente de R\$ 3 se torna, depois do raio, “hot dog com salsicha debreziner com chucrute e relish de pepino” por R\$ 35. A massa bolonhesa de R\$ 12 vai para R\$ 50 quando definida como “massa de trigo sarraceno com molho de tomates frescos, manjeriço, azeite trufado e carne moída de boi Angus”. Conhecido como “gourmetização”, o fenômeno é definido por Palmieri (2016):

Nosso entendimento é que gourmetização é o processo intencional de sofisticação e exclusividade de um produto, uma forma de diferenciar o que é preparado de modo tradicional, relacionando um produto com a ideia de requinte.⁴⁵

As nomenclaturas vaidosas de pratos são, segundo o jornalista Henry Gault, resultado da abertura que a *nouvelle cuisine* deu, involuntariamente, para que “modas, maneirismos e truques”⁴⁶ se ligassem à, então, nova filosofia culinária. O francês, que junto ao amigo Christian Millau fundou a memorável revista especializada em gastronomia Gault-Millau, foi o criador do termo “nouvelle cuisine” quando, em outubro de 1973, publicou o artigo “*Vive la cuisine française!*” listando as características da cozinha feita pelos chefs de vanguarda de então. O

⁴⁴ Ver em: https://www.buzzfeed.com/rafaelcapanema/raio-gourmetizador?utm_term=.gcZ5VAZq0#.rrwNovDbP. Acessado em 3 de agosto de 2018.

⁴⁵ JÚNIOR, Valter Palmieri. “Gourmetização” da alimentação em uma sociedade desigual”. Revista Carta Social e do Trabalho, Campinas, n. 34, p. 2016.

⁴⁶ GAULT, Henri. *Nouvelle Cuisine*. In: WALKER, Harlan (edi.). *Cooks and Other People - Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*. Inglaterra, Prospect Books, 1996.

manifesto, ele admitiu anos depois, contém três erros e um deles é dar abertura — uma vez que o movimento pregava a inventividade e modernidade — ao emprego indiscriminado de nomes “ridículos ou desonestos de pratos”.

As porções minúsculas e a excessiva “pintura no prato” (em referência às pinceladas de ingredientes na tela-prato em branco, fazendo com que muitos preparos lembrem uma obra de arte e não comida) também seriam alguns dos equívocos culinários provocados pela nova cozinha francesa, algo que nunca deixou de estar em voga e não dá ao movimento uma boa reputação. Trimalquião não servia porções minúsculas, mas se valia do visual artístico de suas criações para impressionar seus convidados. Todas as preparações da *cena* são *gourmets*, no sentido pejorativo que a palavra ganhou. Ainda no rastro da gourmetização, internautas de todo o mundo passaram a usar a linguagem estética inerente aos estabelecimentos de luxo para reformular pratos do dia a dia. À primeira vista, os preparos parecem com os de uma cozinha moderna (Imagem 16): flores, brotos, peças pequenas, molhos pincelados, gotas, ingredientes empilhados e em formatos diferentes. Mais de perto, a surpresa. São *nuggets*, salsichas, feijão, cheddar e outros ingredientes “pobres” travestidos de elegância⁴⁷.

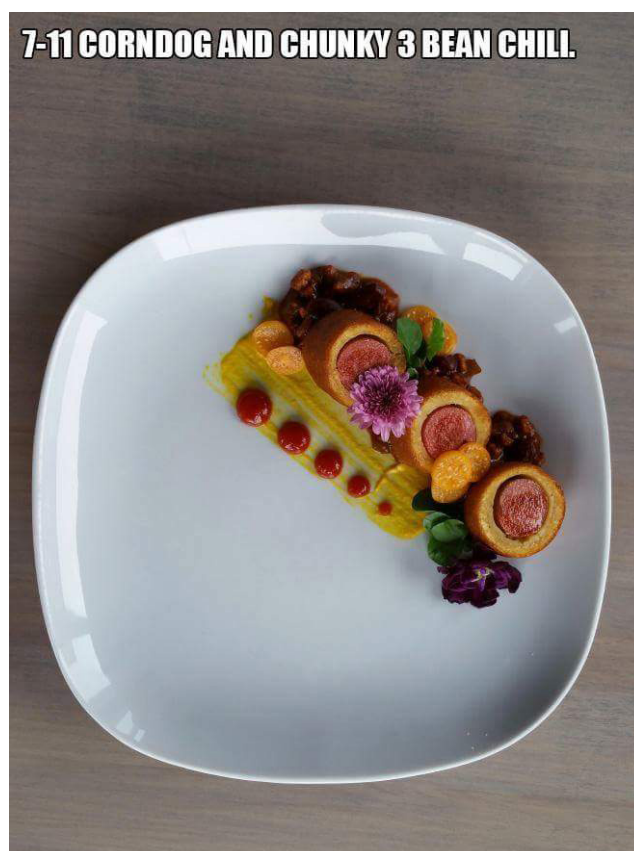


Imagem 16. Salsicha e chilli mexicano são montados para parecerem comida sofisticada. Imagem: Reprodução

⁴⁷ Ver em: <http://www.almanaquesos.com/11-provas-de-que-o-raio-gourmetizador-pode-realmente-atingir-qualquer-comida/>. Acesso em 3 de agosto de 2018.

O CONCEITO DE *FOOD PORN* APLICADO AO FESTIM DE TRIMALQUIÃO

No Instagram, a *hashtag* — recurso das redes sociais para associar informação a um tópico ou discussão — #foodporn está *linkada* a quase 168 milhões de fotos de comida. E o número cresce a cada segundo. As imagens são provocadoras, atiçam o desejo de quem as vê, dão água na boca, mas não têm cunho sexual (pelo menos diretamente). São panquecas empilhadas e cobertas com chocolate que escorre pelos lados, hambúrgueres com vários discos de carne intercalados com queijo gorduroso e derretido, batatas fritas sequinhas acompanhando coxas de frango empanadas, lámens borbulhantes, fatias opulentas de tortas cobertas com calda, taças de sorvete com camadas de biscoito, bolo, morangos, chantilly. O material abre o apetite, é gastronomicamente explícito, faz apelo ao tamanho exagerado das comidas e raramente está relacionado a preparos saudáveis. É uma ode ao exagero, à fritura, ao açúcar, às hipercalorias e a tudo que faz o coração de um glutão bater mais forte — e, por ventura, enfartar.

Comer é um fator social, um aspecto do comportamento humano envolto em ritos, interditos, etiquetas e ideias, semelhante às relações sexuais. A intersecção da comida com a pornografia acontece na *food porn* por, talvez, o comer e o fazer sexo terem tantas particularidades em comum: elas são as atividades mais importantes para a sobrevivência e continuação da espécie humana, o prazer de ambas pode ser associado ao excesso e fornecem, ao mesmo tempo, satisfação ao organismo ao ponto de serem realizadas apenas como atividade recreativa. Também são, no cristianismo, os pecados mais comuns e rodeados de tabu, a gula e a luxúria. O gozo de se deleitar com uma *food porn* (de gosto, tamanho e calorias exagerados) (Imagem 17) é tão intenso que pode ser comparado ao do orgasmo — no caso, orgasmo gustativo —, o que beira o pecaminoso. No vocabulário é possível perceber, ainda mais, a confluência dos dois temas: o verbo “comer” é compartilhado tanto pela ação de se alimentar quanto pela conjunção carnal. Dois exercícios bastante apreciados na Roma antiga.



Imagem 17. Canberra café Patissez, na Austrália, faz sucesso no Instagram com seus milk-shakes exagerados. Imagem: Divulgação

O termo em inglês *food porn* — ou comida pornográfica, em tradução livre para o português — foi utilizado pela primeira vez em 1977 na crítica a um livro lançado pelo chef Paul Bocuse: “a costly (\$20.00) exercise in gastro-porn”⁴⁸. O cozinheiro, um ícone da *nouvelle cuisine*, passou a servir comidas visualmente atrativas depois de iniciado o movimento francês (do qual foi um dos fundadores) que revolucionou a forma de cozinhar na Europa e nos demais continentes. Até então, no mundo moderno, nos restaurantes não havia o cuidado com a aparência dos pratos, que eram servidos da mesma forma que as refeições caseiras. A expressão *food porn* entrou, então, para o *Collins English Dictionary*, que a define como a representação da comida de uma maneira altamente sensual.

Depois, nos anos de 1990, o termo foi catalogado pela organização americana *Center for Science in the Public Interest* para designar preparos opulentos e super calóricos (Imagem 18). Desde então, alimentos “pornográficos” vêm sendo explorados pela publicidade para despertar fantasias no público e ampliar as vendas. Apesar de avivar o apetite do paladar, é importante não confundir *food porn* com comidas afrodisíacas, quando componentes de um alimento ou bebida ingeridos ativam no corpo substâncias que elevam o apetite sexual.

No estudo sobre a física aplicada na gastronomia, ou *gastrophysicist*, publicado no livro *Gastrophysics: the new science of eating*, o professor Charles Spence explica que a quantidade de comida, a posição como ela é disposta, a cor dos alimentos e até a coloração do prato⁴⁹ onde é servida influenciam na maneira que o comensal vai sentir o gosto dela no paladar. O fluxo de sangue no cérebro aumenta consideravelmente quando uma massa cerebral faminta é exposta a imagens de alimentos desejáveis, fazendo a boca salivar e o estômago se preparar para recebê-los. Se o aroma da comida for bom, então, o efeito fica ainda mais pronunciado. Um velho ditado diz que o tempero da comida é a fome. É possível,

⁴⁸ SPENCE, Charles. *Gastrophysics: the new science of eating*. New York, Viking, 2017, p. 113.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 99.

segundo o levantamento, aumentar a doçura percebida por um indivíduo em até 10% apenas alterando a cor de um produto. A beleza de um prato e o modo como é apresentado é fundamental para o interesse de quem vai comer. Os romanos do Alto Império pareciam saber disso. Enquanto o conceito de *food porn* só passou a existir, propriamente, e ter contornos definidos no século XX, os romanos esbanjadores já o praticavam sem nomeá-lo.



Imagem 18. A Food porn faz apelo ao tamanho exagerado das comidas e raramente está relacionado a preparos saudáveis. Imagem: Reprodução

No banquete de Trimalquião, são muitas as passagens em que Petronio descreve pratos visualmente deslumbrantes, que se enquadram nas definições atuais de *food porn*. Os ovos de pavão feitos de massa e recheados com papa-figos condimentados e cobertos de gema é um deles, por exemplo. Para os padrões alimentares da época, a ave (e da maneira como foi temperada) pode ter sido tão visualmente apetitosa quanto uma massa servida dentro de um parmesão cujo interior foi derretido — prato que virou modinha em restaurantes italianos por ser gostoso e altamente fotogênico. Antes de quebrar a “casca” do ovo, um comensal de profissão, convidado de Trimalquião, exclamou: “Quem poderá adivinhar as coisas boas que estão aqui dentro!”. Essa frase não cairia bem como legenda de uma foto de comida nas redes sociais?

A baixela circular com os 12 signos do Zodíaco em versão gastronômica, servida no festim do *Satyricon*, é outro bom exemplo do apelo visual promovido pela alta cozinha romana: o grão-de-bico com chifres era o carneiro de Áries; pedaços de carne de vitela representavam Touro; testículos e rins eram Gêmeos; uma coroa de flores aludia à Câncer; figos da África eram Leão; a vulva de uma porca estéril remetia à Virgem; uma balança

equilibrando um pão de mel de um lado e uma torta do outro fazia as vezes de Libra; dois salmonetes eram Peixes e assim por diante. Uma obra espetacular da gastronomia imperial que, de certo, receberia imensos *likes* caso fosse fotografada e postada nas redes sociais dada sua beleza, criatividade e tamanho. A lebre ornamentada com asas também faria sucesso no Instagram.

Na seara das porções hiperbólicas, os jantares romanos seriam, do começo ao fim, extremamente classificáveis com a *hashtag* “comidas pornográficas”, uma vez que havia alimentos deliciosos e especiais preparados para batalhões, em quantidade e dimensão. Apenas no festim de Trimalquião um javali, um porco e um novilho inteiros chegaram à mesa, além de galinhas desossadas e diversos frutos do mar. O texto da *cena*, e de todo *Satyricon*, deve ser considerado uma paródia, mas ele retrata como teriam sido abundantes, para não dizer descomedidos, os banquetes da Roma imperial. Registros biográficos, no entanto, e não romances, também apontam a tendência dos imperadores romanos para os preparos colossais. Vitélio, cuja fama era de ser bom de boca, recebeu do irmão um banquete com 2 mil peixes e 7 mil pássaros e um prato tão gigantesco e opulento que, anos mais tarde, ainda se falava dele.

Excedeu ainda a magnificência fazendo a inauguração dum prato de tamanho enorme, a que ele chamava de Escudo de Minerva: viam-se ali misturados fígados de sargo, miolos de faisões e de pavões, línguas de flamingos, ovas de lampreia. Para compor este prato, havia feito percorrer navios desde a Pátria até o estreito de Gibraltar”. (Suet. Vit. 13.2)

4.1. Tempos de abundância, tempos de escassez

O apreço do Império Romano pelo demasiado em relação à comida transcendia, contudo, os banquetes dos príncipes e endinheirados da corte. Tudo em Roma era superlativo quando o tema é alimentação (e arquitetura, veja-se o exemplo do Coliseu) e não é exagero dizer que foi nesse período de expansão territorial e populacional que uma ideia embrionária do que hoje entendemos por indústria alimentícia se formou. Desenvolver práticas agrícolas e de produção de comida para alimentar um grande número de pessoas, algo que na história recente aconteceu no século XX durante o pós-guerra, não é contemporâneo e pode ser atribuído a Roma. Os romanos sabiam aproveitar as condições naturais em volta para cultivar e eram tão sofisticados no campo da agricultura que a produção de grãos chegou a atingir rendimentos comparáveis aos tempos modernos, nos anos anteriores à Revolução Industrial, com um sistema de fornecimento de alimentos semelhante a países desenvolvidos do século XVIII a XIX (Zgur, 2007).

Alguns avanços tecnológicos para a época foram fundamentais no alcance de números tão impressionantes também no cultivo de vinhas e olivas, largamente consumidas por toda população, sem discriminação de classe social, *in natura* ou transformadas em vinho e azeite, respectivamente. O pousio (período de um ano em que a terra recém-usada repousa para renovar os nutrientes) foi um deles, bem como a rotações de sementes e o uso de fertilizantes

naturais — a adubagem com estrume ou compostos orgânicos, como folhagens e cascas de uvas nas regiões com menos animais (Zgur, 2007). Esses progressos na agrotecnologia são utilizados, de maneira aprimorada, até hoje para combater o esgotamento do solo e foram bastante aproveitados durante o Principado para aumentar a produção agrícola, quando a demanda por alimentos cresceu vertiginosamente.

Outro exemplo de processos industriais aplicados pelos romanos eram as piscinas para a criação em larga escala de bivalves, uma tradição gastronômica mediterrânea. Viveiros gigantescos produziam ostras, mexilhões e caracóis para abastecer os mercados de Roma (Kiple, 2007, 104). Essas piscinas também abrigavam peixes para engorda. Etimologicamente, a palavra piscina vem do latim e significa “lugar onde se criam peixes” e apenas posteriormente passou a significar os locais onde pessoas se refrescam ao tomar banho. A produção “industrial” de proteína para abastecer a necessidade diária da população também era voltada a animais terrestres durante o Império. Na intenção de obter carne fresca a qualquer momento, os romanos confinavam pequenos roedores, conhecidos como arganazes (Kiple, 2007, 109), em potes de cerâmica chamados de *glirarium*, com furos para a entrada de ar, onde os bichinhos eram alimentados até chegarem a um bom tamanho para o abate.

Mas, de certo, a amostra mais eficaz da complexidade romana na produção industrial de alimentos foi o *garum* ou *liquamen*, um condimento tão popular que era utilizado em praticamente todos os pratos da culinária romana. O molho fermentado de peixe aparece como saborizador de 90% das receitas do Livro de Cozinha de Apício (Castro, 2015, 38) e se assemelha a molhos hoje encontrados no Vietnã, na Tailândia e no Camboja (Imagem 19). Em um dos modos de preparar lagosta, Apício sugere pimenta, cominho, hortelã, pinhões, mel, vinagre, vinho e *liquamen* (Castro, Ap. 403). O javali (Ap. 332) também leva o molho — substituiu o sal —, além de coentro, cebola e azeite.



Imagem 19. Várias marcas de molho de peixe atuais testadas por um blogueiro de gastronomia. Imagem: Site Our Daily Brine.

O *garum* era feito em tanques enormes (Imagem 20), onde eram intercaladas camadas de peixes (atum, sardinha ou anchova) com sal, ervas e temperos. A mistura descansava até que o peixe entrasse em decomposição e fermentação e tudo virasse uma massa que, posteriormente, era peneirada para se extrair o líquido. Todo o processo durava um mês e era feito em locais especializados no fabrico. Várias marcas e variedades do molho surgiram, com preços extravagantes até os mais acessíveis à população em geral. Inúmeras fábricas existiram durante o Império. Elas fabricaram toneladas de molho e o *garum* se tornou um grande mercado.



Imagem 20. Tanques de produção em massa de *garum* encontrados em Cadiz, na Espanha. Imagem: Flickr Chomiji

A força de produção “industrial” e a extensão de terra sob o poder do Império Romano eram gigantescas e sobrava espaço para o plantio de grãos e criação de animais. Assim, a propriedade de Trimalquião, um homem de muitas posses, mas sem posição social relevante dentro do governo, chegava até a África. Durante o banquete, ele se gaba de nunca mais precisar ter que comprar mantimentos a outras pessoas e tudo o que é servido no jantar, desde as proteínas até os grãos, foi tirado da terra dele. A abundância, no entanto, era comum na mesa dos nobres. Apesar da força agrícola e do domínio territorial conquistado, Roma tinha problemas de logística na distribuição e conservação de comida e não conseguia abastecer os 50 milhões de indivíduos sob seu domínio. Em uma fala ao longo do jantar, ao lado do anfitrião Trimalquião, um convidado, Ganimedes, lamenta a carestia que aflige o povo romano graças a uma seca que não tem fim e diz não ter conseguido sequer um pedaço de pão para comer o dia inteiro. “Enquanto a gente pobre jejua, vemos numa festa contínua as bocas privilegiadas” (PETRÔNIO, trad. LEÃO, Delfim, p. 50, op cit).

Dois mil anos depois, a deficiência da distribuição de comida ainda é um dos fatores principais para a fome no mundo. Segundo levantamento, feito em 2016, da Organização das Nações Unidas (ONU), em todo o globo, 815 milhões de pessoas sofrem com o problema da fome, apesar da produção anual de alimentos ser suficiente para suprir as necessidades diárias por caloria das 7 bilhões de pessoas que vivem no planeta. Segundo Zgur (2007), as características econômicas e sociais de Roma durante o apogeu do Império Romano, nos séculos I d.C e II d.C, podem ser comparadas a de um país em desenvolvimento dos dias atuais. É justamente em nações no processo de desenvolvimento que a precariedade no fornecimento de alimentos à população causa fome. A questão afeta, sobretudo, as áreas afastadas dos centros urbanos. Há comida, mas não há infraestrutura para partilhá-la. Desperdício de alimentos, áreas de conflito, e insegurança alimentar são outros fatores que levam a situações de desnutrição.

Não chega comida a uma parcela da população e sobra para outras. Poderia ser, mas não é de Roma a que me refiro. Agricultores do Norte da Europa são obrigados pelo Mercado Comum da União Europeia a suspender a produção de gêneros alimentícios, como carne de porco e manteiga, porque há excesso de produto. Já os agricultores americanos são pagos pelos governo para não cultivarem (Kiple, 2007, 306). A desigualdade social é o fator preponderante nos países devastados por surtos de fome. O Brasil — que já foi assolado na região Nordeste por casos gravíssimos e históricos de subnutrição — concentra 30% de toda riqueza do país nas mãos de 1% da população. É a maior concentração do tipo no mundo. A nação, uma das mais prósperas do globo, está a um passo de voltar ao Mapa da Fome feito anualmente pela ONU.

Ao passo que famílias não têm dinheiro sequer para comprar gás de cozinha⁵⁰ necessário para cozinhar, um prato de entrada (50g de caviar) no Fasano, tradicional restaurante italiano de São Paulo, pode sair a R\$ 1600 (pouco mais de 350 €). Na Roma Antiga, trabalhadores precisavam labutar um ano inteiro para ganhar uma média de mil sestércios enquanto imperadores ostentavam as exuberantes *food porn* em banquetes mirabolantes. Apenas um preparo de certo festim organizado por Nero, um manjar com mel, custou 4 milhões de sestércios. Distribuição de renda desequilibrada e privilégios centralizados nas camadas abastadas não são exclusividade dos tempos antigos e convergem, infelizmente, com a realidade do agora.

⁵⁰ Ver em: <https://www.metropoles.com/distrito-federal/sem-dinheiro-para-compra-de-gas-familias-improvisam-fogoes-a-lenha>. Acessado em 9 de maio de 2018.

O COZINHEIRO LÍDER DE UM STAR SYSTEM

Mesmo Sêneca e sua filosofia de frear o luxo e a ostentação tinha a tiracolo um padeiro para lhe cozer o pão e um cozinheiro que lhe preparava as refeições⁵¹. O sempre faminto Vitélio, imperador cujos “vícios favoritos eram a crueldade e a gula”⁵², abandonou casa e bens, mas levou o cozinheiro na fuga para salvar a vida, quando estava prestes a ser assassinado. Apício era aristocrata, mas dedicava seu tempo à combinação e experimentação de novos sabores que, em banquetes, eram testadas pelos serviçais. Dispor de servos especializados em cozinha era indicação de sofisticação na Roma imperial, dava *status*, e demonstra a importância do “comer bem” para a alta sociedade da época. Não à toa Petrónio dá destaque a Gaio, o executor das ideias mirabolantes de Trimalquião durante o banquete do *Satyricon*.

Gaio é um escravo herdado junto ao dinheiro e às propriedades do antigo dono do anfitrião. É, entre tantos colaboradores do espetáculo gastronômico daquela noite, o único que consegue elogios tanto da plateia quanto de Trimalquião, e não por conta da beleza ou de atributos físicos como alguns favoritos do dono da casa, mas pelo talento. Na *cena* ele é chamado para o meio do triclinio, onde é questionado em frente a todos (47.12) sobre sua origem. Em um segundo momento, volta para dar explicações sobre o prato que preparou — um enorme porco aparentemente não destripado. Por fim, é ovacionado pelos convivas por ter criado uma comida tão surpreendente, sendo agraciado com uma coroa de prata. O acessório está associado a posições de nobreza, mas Gaio não deixará seu posto de serviçal por ganhá-lo. O ornamento é simbólico, uma recompensa à atividade do cozinheiro, que pode não receber liberdade, mas angaria fama e prestígio, como os chefs contemporâneos, ao colecionarem prêmios e estrelas (Imagem 21).

⁵¹ S FERREIRA, Paulo Sérgio Margarido. *Alimentação, filosofia e arte em Sêneca*. In: PINHEIRO, Joaquim & CARMEN, Soares (coords.). *Patrimônios Alimentares de Aquém e Além-Mar*. Coimbra, 2017.

⁵² Suet. *Vit.* 13.1.



Imagem 21. Premiação da revista *The 50 Best Restaurants*, em 2017.
Imagem: Divulgação.

Os cozinheiros de vanguarda são destacados por estarem à frente dos demais, em técnica e ideias. São premiados os mais inventivos, os que inovam, os que atribuem os melhores conceitos aos seus preparos, os que lançam pratos impecáveis. Sobre Gaio, Trimalquião disse:

Qual destes porcos desejam vocês que se prepare de imediato o jantar? Um frango, um picado e outras tretas do gênero, qualquer campônio as sabe fazer: mas os meus cozinheiros estão habituados a preparar na frigideira vitelos inteiros!”. (PETRÔNIO, trad. LEÃO, Delfim, p. 84, op cit)

Os cozinheiros de Trimalquião, ele frisa, não são comuns. Eles podem cozinhar vitelos inteiros e não pratos quaisquer como aves, carne guisada. Aí, o liberto deixa claro que não tem apenas um, mas vários encarregados pela comida servida, uma brigada, como em um restaurante de alta gastronomia, com cargos e funções, sendo Gaio o líder da equipe e quem, no fim, ganha a distinção representando o trabalho de todos — afinal, ele não conseguiria sozinho executar um banquete tão majestoso. A hierarquia nas cozinhas profissionais, baseada na organização militar, só veio se firmar com Georges Auguste Escoffier, ilustre chef francês que levou para a atividade, no fim do século XIX, a disciplina e a organização aprendida enquanto foi cozinheiro do exército durante a guerra Franco-Prussiana. Como no jantar de Trimalquião, nos restaurantes de vanguarda é o chef quem pode sair da cozinha para dar detalhes sobre a comida e ser cumprimentado no salão.

Mais tarde, no banquete, quando o prato de nomeado de Dédalo chega à mesa, Trimalquião volta a exaltar os dotes criativos de Gaio, e diz que não há no mundo alguém com mais talento (70.1). É só pedir que uma vulva fará de você um peixe, um pouco de bacon fará de você um pombo, um batente fará de você uma rolinha, uma coxa fará de você uma galinha. Como o interesse por culinárias exóticas e novidades do paladar, tempos de abertura econômica também estimulam a valorização e glamourização de profissionais na área da gastronomia, sobretudo chefs de cozinha, que lidam diretamente com itens que suscitam desejo nas massas. Ser experiente em fazer o que leva bem-estar aos outros é um caminho curto para o prestígio e a ascensão social. Trimalquião, vaidoso e monopolizador de atenções, autorizou que o seu chef-estrela tivesse um momento de glória e, naqueles instantes, compartilhasse com ele o protagonismo da *cena*.

O estrelato dos chefs de hoje não é, apenas, provindo do destaque oferecido pelas premiações de revistas e guias como o Michelin, que distribui estrelas. É, também, porque a categoria tem recebido cada vez mais atenção midiática, com notícias sobre seus feitos e os vários programas dedicados a ela (Master Chef, Chef's Table, Chefe de Raíz, Um dia de Chef, Chefs em Ação). A publicidade também tem usado a diferenciação social promovida pela figura do chef de cozinha para enobrecer produtos e aumentar as vendas. Nos supermercados sobram itens com referência ao personagem (Imagem 22): amaciante de carne Toque de Chef, bolo Mini Chef, creme de cebola da linha Chef com ingredientes selecionados, caldo de galinha Chef Line. Utensílios e eletrodomésticos utilizados na cozinha também passaram pelo “raio gourmetizador”: liquidificador, arrozeira, microondas, fogão. Todos com indicativo de “chef”, como se arrematar qualquer uma dessas coisas fosse melhorar as habilidades do comprador na cozinha.



Imagem 22. Produtos de supermercado ganham “toque de chef” para fazer sucesso com clientes. Imagens: Divulgação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Por que a gastronomia da Roma Antiga, e a sociabilidade dos romanos ao redor da mesa, interessam para o mundo moderno?”, perguntei no início desse trabalho, parafraseando um questionamento da escritora Mary Beard. O Império Romano pode parecer muito distante da realidade contemporânea, mas, concluídas as análises possíveis para essa dissertação, é curioso nos enxergarmos em fenômenos gastronômicos de 2 mil anos atrás. Roma é moderna no tocante à inventividade e à criação. Apesar dos diferentes insumos, técnicas de preparo e utensílios, entre outras distinções inerentes à época e que nunca permitiriam a Roma imperial ser completamente comparada à atualidade, a maneira como as elites lidam com a comida muito se assemelha às práticas modernas de interação alimentar. As correspondências de ambos os cenários, como visto, caminham lado a lado às necessidades de consumo dos endinheirados dos dois tempos.

O capital abundante nas mãos de uma parcela reduzida da população permitiu não só o exercício de excentricidades à mesa como incutiu no imaginário das parcelas menos favorecidas ideias de luxo e sofisticação que mereciam ser repetidas. Trimalquião, antigo membro de um estrato considerado inferior, investiu em um banquete — e em todos os símbolos associados à *cena* — para provar a ascensão social. A comida na Roma dos príncipes não era uma finalidade em si: alimento, nutrição. Era meio: de aparecer, de se destacar, de se distinguir. Exatamente como nos dias atuais. O episódio do festim, escrito por Petrônio, nos permite perceber isso, o abismo social e cultural existente entre os moradores na Roma de outrora. Sutil e elegante foi o jeito que o autor de *Satyricon* encontrou para levar isso à superfície, na crítica inteligente misturada a pratos circenses e conversas descabidas durante uma festa planejada por um liberto. Ele não poupa os hábitos de ninguém, ricos ou pobres.

Petrônio é o grande condutor deste trabalho, mas ligando os pontos de *Satyricon* a outras obras importantes dos primeiros anos da era cristã é possível perceber que o Império Romano comia como as vanguardas gastronômicas dos dias atuais: escolhia os melhores ingredientes (que, há época, não necessariamente eram os mais frescos ou mais saudáveis), os mais caros, fazia da refeição um espetáculo sensorial, caprichava no visual dos pratos, investia em serviço impecável. Mas, também, apreciava as grandes porções e o exagero

em um período no qual comer em demasia e várias vezes ao dia era indicativo de sucesso financeiro e social. O *food porn* já era praticado no Principado, que lançou outras tendências reproduzidas apenas centenas de anos depois, a exemplo dos guias de restaurantes, das denominações de origem, da comida como entretenimento cultural, da produção em grande escala proporcionada pela indústria alimentícia.

As revoluções alimentares atuais são muito jovens se comparadas ao tempo de início, apogeu e derrocada do Império Romano. Foram dois séculos de efervescência econômica, cultural e social durante o Alto Império, enquanto a modernidade viveu apenas metade desse tempo, se consideramos o início do século XX (por volta de 1900) o começo das transformações mundiais na seara gastronômica. Ou seja, ainda não alcançamos, na contemporaneidade, o ápice da criatividade da arte culinária.

Ainda há muito que se criar e contextos diversos devem ainda surgir para dar novos sentidos à *cena* de Trimalquião, que não teria sido analisada da mesma forma, por exemplo, nos anos de 1990, quando a internet era apenas uma ideia distante. Pouco menos de 30 anos depois, a web, hoje, é palco de criação e disseminação dos fenômenos da gastronomia. O paralelo entre a cozinha romana do Principado e a culinária moderna é um campo aberto e largo, disponível para mais pesquisas, leituras e aprofundamentos, especialmente com base em um texto vasto e rico como é o Banquete de Trimalquião, do *Satyricon*. Esse assunto, espero continuar estudando e me debruçando sobre nos próximos trabalhos que virão.

BIBLIOGRAFIA

AQUATI, Claudio. *O grotesco no Satíricon, de Petrônio*. Classica - Revista Brasileira de Estudos Clássicos, 2006.

BANKS, Eduardo. *Petrônio como fonte histórica de Tácito*. Revista Pontes, 2012, n 32.

BASSETO, Bruno Fregni. *Elementos de filologia românica*. São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo, 2001, p. 179.

BEARD, Mary. *SPQR - Uma História da Roma Antiga*. Brasil. Editora Crítica, 2017.

BELCHIOR, Y. K. *Tácito e o principado de Nero*. Universidade Federal de Ouro Preto, Mariana, 2012.

BLOCH, March. *Apologia da História*. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.

BOURDIEU, Pierre. *A Distinção – Crítica social do julgamento*. Editora Zouk, 2007.

BOURDIEU, Pierre. *Gostos de classe e estilos de vida*. Em: ORTIZ, Renato (org). Pierre Bourdieu: Sociologia. São Paulo: Ática, 1983.

BRANDÃO, José Luís Lopes. *Máscaras dos Césares: Teatro e Moralidade nas Vidas Suetonianas*. Coimbra: [s.n.]. ISBN 978-989-721-068-6 (PDF).

BRANDÃO, José Luís. *Marcial: Comida e Crítica Social*. Universidade de Coimbra (material didático).

BRILLAT-SAVARIN, J.A. *Fisiologia do Gosto*. Companhia das Letras, 2017.

BULFINCH, Thomas. *O Livro de Ouro da Mitologia - Histórias de Deuses e Heróis*. Editora: Harpercollins, 2006.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Elsevier Editora, 7ª Edição, 2008.

CASTRO, Inês de Ornellas e. (tradução) *O livro de Apício – Um breviário d gosto imperial*. Relógio D'Água Editores, 2015.

- DUNBABIN, Katherine M.D. *The Roman Banquet – Images of Conviviality*. Cambridge University Press, 2003.
- FERREIRA, Paulo Sérgio Margarido. *Alimentação, filosofia e arte em Séneca*. In: PINHEIRO, Joaquim & CARMEM, Soares (coords.). *Patrimónios Alimentares de Aquém e Além-Mar*. Coimbra, 2017.
- FERREIRA, Paulo Sérgio Margarido. *Os elementos paródicos no Satyricon de Petrónio e o seu significado*. Lisboa: edições Colibri, 2000.
- FRANCO, Ariovaldo. *De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia*. Brasília: Thesaurus, 1995.
- FONSECA, Jassyara. *Carnavalização em “O Banquete de Trimalquião” e The Great Gatsby*. Rónai: Revista de Estudos Clássicos e Tradutórios, UFJF, Juiz de Fora, 2013.
- GAULT, Henri. *Nouvelle Cuisine*. In: WALKER, Harlan (edi.). *Cooks and Other People - Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*. Inglaterra, Prospect Books, 1996.
- JACOB, Helena Maria Afonso. *Gastronomia, culinária e mídia - Estudo dos ambientes midiáticos e das linguagens da comida e da cozinha*. São Paulo: PUC/SP, 2013.
- JONES, Richard Duncan. *The Economy of the Roman Empire: Quantitative Studies*. Cambridge: University Press, 1974.
- JUNIOR, Milton de Oliveira Cardoso. *A crítica dos costumes em satírico: legitimidade da paródia*. Bahia, Revista Ao pé da Letra – Volume 15.2, 2013.
- KIPLE, Kenneth F. *Uma História Saborosa do Mundo – Dez Milênios de Globalização Alimentar*. Editora Casa das Letras, 2008.
- LEÃO, Delfim F. *Trimalquião: a humanitas de um novo-rico*. HVMANITAS, Volume XLVIII, 1996.
- LEÃO, Delfim F. *Poder, sabedoria e finitude no Satyricon de Petrónio*. In: CERQUEIRA, Fábio., GONÇALVES, Ana Tereza, MEDEIROS, Edalaura e LEÃO, Delfim F. (Org.). *Saberes e poderes no Mundo Antigo Estudos ibero-latino-americanos - Volume II*, 2013.

LEÃO, Delfim F. *Parodia a la retórica en el Satíricon de Petronio*. In: MARÍN, J. A. Sánchez & MARTÍN, M. N. Muñoz (eds.). *Retórica, poética y géneros literarios*. Granada, Universidad de Granada, 2004.

LEITE, Leni Ribeiro. *O patronato em Marcial*. Rio de Janeiro: UFRJ/ FL, 2003.

MEDEIROS, Walter de. *Do Desencanto à alegria: O Satyricon de Petrónio e o Satyricon de Felinni*. Universidade de Coimbra: Hvmánitas - VI. XLIX, 1997.

MONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

NADEAU, R. e WILKINS, J.M. *A companion to food in the ancient world*. Blackwell, 2015.

NASCIMENTO, Angelina Bulcão. *Comida: prazeres, gozos e transgressões*. Salvador: EDUFBA, 2007.

OLIVEIRA, Caroline Cavalcanti de. *Das variações dos programas de receita culinária na televisão: redefinições das formas de apresentação do ato de cozinhar em função do fenômeno de gourmetização*. Curitiba, Intercom, 2017.

PETRONIO, trad. LEÃO, Delfim F. *Satyricon*. Editora Cotovia, 2005.

PETRONIO, trad. e notas RUAS, Miguel. *Satyricon*. Introdução de Giulio Davide Leoni. Rio de Janeiro, Tecnoprint, 1980.

PETRONIO, trad. FERNÁNDEZ, Lisardo Rubio. *The Satyricon*. Madri, Editora Gredos, 1978.

RIMELL, Victoria. *Petronius and the anatomy of fiction*. Cambridge University Press, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Comida como lugar de história: as dimensões do gosto*. Revista História: Questões e Debates. n. 54. Editora UFPR, Curitiba, 2011.

SILVA, Gilvan Ventura da. & MENDES, Nora Musco (Org.). *Repensando o Império Romano - Perspectiva Socioeconômica, Política e Cultural*. Rio de Janeiro: Mauad Editora Ltda, 2006.

SILVA, Neemias Oliveira da. *Comer e beber no mundo antigo: os rituais da gastronomia em Apicius*. XXVII Simpósio Nacional de História. Rio Grande do Norte, 2013.

SUETÓNIO, trad. RODRIGUES, Guilherme. *Roma galante: chronica escandalosa da corte dos doze Cesares*. Lisboa: João Romano Torres & C.^a, 19--..

SUGANO, Thiago Minoro Medeiros. *A abordagem da gastronomia e culinária na televisão Brasileira*. Universidade Paulista, São Paulo, 2015.

SOARES, Carmem. *Arquéstrato, Iguarias do Mundo grego. Guia Gastronómico do Mediterrâneo Antigo*. Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

SPENCE, Charles. *Gastrophysics: the new science of eating*. New York, Viking, 2017.

WILKINS, John M. and HILL, Shaun (Org.). *Food in the ancient world*. Blackwell Publishing, 2006.

ZGUR, Andrej. *The economy of the Roman Empire in the first two centuries A.D - An examination of market capitalism in the Roman economy*. Aarhus School Of Business, University of Aarhus, 2007.

SITES E VÍDEOS

Chef's Table - 1ª Temporada:
www.netflix.com

Mary Beard: why ancient Rome matters to the modern world:
<https://www.theguardian.com/books/2015/oct/02/mary-beard-why-ancient-rome-matters>.

The Lives of the Twelve Caesars:
<http://penelope.uchicago.edu/Thayer/e/roman/texts/suetonius/12caesars/home.html>.

El Bulli: Cooking in Progress (2011) Official HD Trailer:
<https://www.youtube.com/watch?v=BN0eshtAxYA>.

O dia em que O Homem que Comia Tudo foi ao El Bulli. E não comeu nada:
<https://ohomemquecomiatudo.com/2013/02/22/o-dia-em-que-o-homem-que-comia-tudo-foi-ao-el-bulli-e-nao-comeu-nada/>

Canadian Restaurants Caught Mutilating and Serving Live Animals:
<https://investigations.peta.org/canadian-restaurants-serving-live-animals/>

Restaurante Moderno: <https://www.youtube.com/watch?v=4mS5jXANB78>

Comer em restaurantes de luxo é uma experiência desagradável:
https://cozinhabruta.blogfolha.uol.com.br/2017/11/27/comer-em-restaurantes-de-luxo-e-uma-experiencia-desagradavel/?loggedpaywall#_=_

The World's Best Farm To Table Restaurants
<https://www.amexessentials.com/best-farm-to-table-restaurants/>

“Estamos vivendo um boom de programas de culinária no Brasil”:
<https://revistagalileu.globo.com/Cultura/noticia/2016/10/estamos-vivendo-um-boom-de-programas-de-culinaria-no-brasil.html>

3-Michelin star chef Massimo Bottura - Oops! I dropped the lemon tart recipe:

<https://www.youtube.com/watch?v=XAizxrBpUVA>

17 comidas que foram atingidas pelo raio gourmetizado:

https://www.buzzfeed.com/rafaelcapanema/raio-gourmetizador?utm_term=.gcZ5VAZq0#.rrwNovDbP

11 Receitas que passaram pelo “Raio Gourmetizador”:

<http://www.almanaquesos.com/11-provas-de-que-o-raio-gourmetizador-pode-realmente-atingir-qualquer-comida/>

Sem dinheiro para comprar gás, famílias improvisam fogões a lenha:

<https://www.metropoles.com/distrito-federal/sem-dinheiro-para-compra-de-gas-familias-improvisam-fogoes-a-lenha>