



# DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS

VOLUME I

**Paula Barata Dias**  
**Wanessa Asfora**  
**Carmen Soares**  
**Allen Grieco**  
(Coords.)

**I|U**

**ESTRUTURAS EDITORIAIS**

DIÁLOGO: SCRIPTA & REALIA  
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

**DIRETORA PRINCIPAL  
MAIN EDITOR**

Carmen Soares  
Universidade de Coimbra

**COMISSÃO CIENTÍFICA  
EDITORIAL BOARD**

Andrew Dalby  
Investigador Independente

Inmaculada Rodríguez Moreno  
Universidad de Cádiz, España

Joaquim Pinheiro  
Universidade da Madeira, Portugal

John Wilkins  
University of Exeter, UK

Inês de Ornellas e Castro  
Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Margarida Miranda  
Universidade de Coimbra, Portugal

Maria Cecília Pilla  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brasil

Ana Paula dos Santos Arnaut  
Universidade de Coimbra, Portugal

Eliane Morelli  
Universidade de Campinas, Brasil

Joana Pellerano  
Centro Universitário Senac São Paulo, Brasil

Cilene Ribeiro  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Brasil

José Luís Brandão  
Universidade de Coimbra, Portugal

Adriana Salay Leme  
Universidade de São Paulo, Brasil

Rafaela Basso  
Universidade de Campinas, Brasil

# **DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS**

**VOLUME I**

**Paula Barata Dias**

**Wanessa Asfora**

**Carmen Soares**

**Allen Grieco**

**(Coords.)**



SÉRIE DIAITA  
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS, VOLUME I  
FROM FOOD CULTURES TO FOOD CULTS. VOLUME I

COORDS. EDs.

Paula Barata Dias, Wanessa Asfora, Carmen Soares, Allen Grieco

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra  
Coimbra University Press  
[www.uc.pt/imprensa\\_uc](http://www.uc.pt/imprensa_uc)

Contacto Contact

[imprensa@uc.pt](mailto:imprensa@uc.pt)

Vendas online Online Sales

<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Desenho Cover - Picture

Arquivo Fotográfico da Figueira da Foz

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes

Infografia Infographics

Margarida Albino

Revisão Proofreading

Isabel Gouveia / Daniela Pereira

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2361-0

ISBN Digital

978-989-26-2362-7

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2362-7>

**CECH** | CENTRO DE ESTUDOS  
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS  
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
CRIADO EM 1987

Unidade de I&D financiada por

**FCT** Fundação  
para a Ciência  
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 **REPÚBLICA  
PORTUGUESA**

© Novembro 2022

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Vniversitatis Conimbragensis

<http://classicadigitalia.uc.pt>

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

da Universidade de Coimbra

COORDS. *EDS.*

Paula Barata Dias; Wanessa Asfora; Carmen Soares; Allen Grieco

DAS CULTURAS DA ALIMENTAÇÃO AO CULTO DOS ALIMENTOS,  
VOLUME I  
FROM FOOD CULTURES TO FOOD CULTS.  
VOLUME I

AFILIAÇÃO *AFFILIATION*

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

RESUMO

A presente obra reúne estudos de especialistas de diferentes áreas do conhecimento que se dedicaram a refletir sobre fenómenos alimentares a partir de dois eixos de análise distintos, porém intercomunicantes: as culturas alimentares e o culto dos alimentos. Esses eixos organizam a obra do ponto de vista formal e conceptual, pois revelam o paradoxo expresso pelas culturas alimentares enquanto forças vivas, mas invisíveis participadoras da construção da cultura (volume I), e, ao mesmo tempo, pelo destaque de alguns alimentos enquanto objetos de formas diversas de culto, que emergem da invisibilidade para se destacarem enquanto signos dos discursos e das práticas culturais humanas – religiosa, ética, artística, gastronómica e medicinal (volume II). A riqueza de temáticas que atravessam tempos e espaços variados e de abordagens multi- e transdisciplinares fazem da obra mais um contributo importante para a área dos Estudos da Alimentação e das Humanidades, em geral.

PALAVRAS-CHAVE

História da alimentação; Património alimentar; Culturas da alimentação; Ambiente; Sociedade; Saúde.

ABSTRACT

The present work brings together studies by specialists from different areas of knowledge that are dedicated to reflecting on food phenomena from two distinct but intercommunicating axes of analysis: food cultures and food cults. These axes organize the book both from the formal and conceptual point of view, since they reveal the paradox expressed by food cultures as living but invisible forces that participate in the construction of culture (volume I), and, at the same time, by highlighting some foods as objects of diverse forms of cult that emerge from invisibility to stand out as signs of discourses and human cultural practices - religious, ethical, artistic, gastronomic, medicinal (volume II). The richness of the themes that cross varied times and spaces and the multi- and trans-disciplinary approaches make this work an important contribution to the area of Food Studies and the Humanities in general.

KEYWORDS

Food history; Food heritage; Food cultures; Environment; Society; Health.

## COORDENADORES

**Paula Barata Dias** é professora auxiliar da Universidade de Coimbra, do grupo de Estudos Clássicos da Faculdade de Letras e investigadora integrada do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos. Tem desenvolvido investigação e publicado na área da História, Sociedade e Cultura da Antiguidade Tardia e Alta Idade Média; Religião e Cristianismo Antigo. É docente do Mestrado Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade e do Doutoramento Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades. Leciona seminários e orienta dissertações de mestrado no domínio da simbólica alimentar nos discursos artísticos e religiosos e acerca da ética da alimentação. Destacam-se os títulos: “Quando o doce é corpo: antropomorfismo e antroponímia na doçaria tradicional portuguesa”; “A grande refeição: metáforas alimentares na descrição do transcendente religioso na cultura ocidental”; “*De Spiritu Gastrimargiae* – distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental.

**Wanessa Asfora** é Historiadora formada pela Universidade de São Paulo, onde também concluiu mestrado e doutoramento na área de História Medieval. Foi investigadora de pós-doutoramento do Departamento de História da Universidade de Campinas, com estágio de pesquisa no The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies. Atualmente é investigadora colaboradora do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra e coordenadora de área do Laboratório de Teoria e História das Mídias Medievais da Universidade de São Paulo e da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Correspondente para América Latina da revista *Food&History*, os seus objetos de investigação são a História da Alimentação, da Medicina e das Práticas Intelectuais na Idade Média e no Renascimento.

**Carmen Soares** é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação e da Dietética e do Património Alimentar. É autora de traduções do grego antigo para português, de estudos vários de história e cultura helénicas e de livros e artigos sobre história da alimentação e da dietética antiga e portuguesa. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de membro do Conselho Científico do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França) e de investigadora corresponsável do projeto DIAITA - Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

**Allen Grieco** é Doutorado pela École des Hautes Études en Sciences Sociales) e Investigador Associado Sénior (Emérito) em História na Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). Publicou extensivamente sobre a história cultural da alimentação em Itália dos séculos XIV a XVI. Actualmente é co-editor chefe de *Food & History* e também responsável por um projecto bibliográfico sobre a história da alimentação na Europa financiado pela Mellon Foundation e pela Bibliothèque Nationale de France. Foi professor em Harvard, bem como nas Universidades de Florença e Bolonha, e criou um programa de mestrado em língua inglesa na Università delle Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Itália).

## EDITORS

**Paula Barata Dias** is an Assistant Professor at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities) and an integrated researcher at the Centre for Classical and Humanistic Studies (CECH). She has developed research and published in the domain of History, Society and Culture of Late Antiquity and High Middle Ages; Religion and Ancient Christianity. She teaches at the Master's in Food: Sources, Culture and Society and at the PhD Food Heritage: Cultures and Identities, as well as seminars in that area, and supervises master's and PhD dissertations on food symbolism in artistic and religious discourses and on the Ethics of Food. Some examples of her contributions: "When the sweet is the body: anthropomorphism and anthroponymy in traditional Portuguese sweets"; "The Great Meal: Food Metaphors in the Description of the Religious Transcendent in Western Culture"; "*De Spiritu Gastrimargiae* – Food Dystopia and Gluttony in the Representation of Hell in the Western Moral Tradition."

**Wanessa Asfora** is a Historian graduated from University of São Paulo where she also received her MPhil and my PhD in Medieval History. Between 2014 and 2018, she was a Post-doctorate Research Associate at the Department of History of the University of Campinas (with a period of research as a visiting Research Associate at The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). Currently, she is a Research at the Centre for Classical and Humanistic Studies at the University of Coimbra and one of the coordinators of the Laboratory of Theory and History of Medieval Media of the University of São Paulo and The Federal University of Rio de Janeiro. Latin American correspondent member for the journal *Food & History*, her objects of interest include the History of Food, Medicine and Intellectual Practices in the Middle Ages and Renaissance.

**Carmen Soares** is a Full Professor (Professora Catedrática) at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece, Food History and Cultures, Dietetics History and Food Heritage. She has published several translations into Portuguese of Ancient Greek texts, books and articles on Greek history and culture and on ancient and Portuguese food and dietetics history. She is the Scientific Coordinator of the Centre for Classical and Humanistic Studies, Director of the PhD in "Food Heritage: Cultures and Identities" (Faculty of Arts and Humanities – University of Coimbra), Member of the Scientific Committee of the European Institute of Food History and Cultures (IEHCA, Tours, France) and co-responsible researcher of the DIAITA Project - Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

**Allen Gieco** is a PhD (École des Hautes Études en Sciences Sociales) and Senior Research Associate (Emeritus) in History at Villa I Tatti (The Harvard University Centre for Italian Renaissance Studies). He has published extensively on the cultural history of food in Italy from the 14th to the 16th centuries. Currently co editor-in-chief of *Food & History* (Turnhout, Brepols), he is also in charge of a bibliographic project on the history of food in Europe funded by the Mellon Foundation and the Bibliothèque Nationale de France. He has taught at Harvard as well as at the Universities of Florence and Bologna, and has created an English-language M.A. program at the Università delle Scienze Gastronomiche, Pollenzo (Italy).

# SUMÁRIO

## VOLUME I

PPREFÁCIO	11
FOREWORD	16
PARTE I	
CULTURAS ALIMENTARES – A HISTÓRIA	
1. The use of barley in brewing in Graeco-Roman Egypt: some preliminary remarks Dimitra Makri	23
2. Systematisation of a hierarchy of cereals and bread presented by an ancient scientist in <i>De alimentorum facultatibus I</i> Nelson Henrique da Silva Ferreira	47
3. <i>Cenare quomodo rex</i> : as políticas do javali na Roma de Marcial Maria José Ferreira Lopes	73
4. Los cocineros romanos Almudena Villegas Becerril	87
5. Elementos do quotidiano alimentar nas praças portuguesas do norte de África segundo as crónicas quatrocentistas (1415-1471) Pedro Filipe Fernandes Sebastião	107
PARTE 2	
COMENSALIDADES – SOCIEDADE E ECONOMIA	
6. Das festas em Bruxelas no <i>Genethliacon</i> : “ <i>novo instruitur miroque paratu</i> ” [servido com novo e admirável aparato] Ana Isabel Buescu, Inês de Ornellas e Castro	135
7. Para uma história da civilização: a polarização da mesa entre a cidade e o campo Ana Paula Pinto	163
8. Dos grandes jantares até a criação do chá da academia brasileira de letras: uma história em torno da comensalidade Maria Matilde de Magalhães Gomes Martins, Lucia Kurdina Maranhã, Luiz Antônio de Souza, Gláucia Justo	193
9. Patrimônio gastronômico da quarta colônia de imigração italiana: dos saberes aos sabores Raquel Lunardi, Marina Saciloto Frigo, Ana Maria Costa Beber	217
10. Gastronomia étnica: diálogos com o urbano, o rural e o turismo Susana Gastal, Ana Maria Costa Beber	233
11. A comida nua: acerca da gastronomização do ingrediente Guilherme Lobão de Queiroz	255

PARTE 3  
POLÍTICA, AMBIENTE E SAÚDE

12. Organic agriculture as crisis management: a cultural anthropologist's approach to a phenomenon of "reflexive modernity" 269  
Peter Hoerz
13. A transformação do conceito de Dieta Mediterrânica: entre a saúde e a sustentabilidade através da cultura e do património 299  
F. Xavier Medina
14. O culto dos superalimentos: as fronteiras entre alimentos, alimentos funcionais e medicamentos 313  
Margarida Pinto de Abreu
15. *A batalha da alimentação*: política alimentaria y promoción institucional em São Paulo (1983-1987) 337  
Luis Ozmar Pedroza Ortega

### 3. *CENARE QUOMODO REX:* AS POLÍTICAS DO JAVALI NA ROMA DE MARCIAL\*

#### *CENARE QUOMODO REX: POLICIES ON BOAR IN MARTIAL'S ROME*

**Maria José Ferreira Lopes**

Universidade Católica Portuguesa, CEFH

0000-0003-2463-4166

mjlopes@ucp.pt

#### RESUMO

O poeta Marcial é uma das mais notórias fontes sobre a alimentação do seu tempo, nomeadamente a propósito do quanto pesava nas relações sociais e na própria expressão literária. Os seus incisivos versos, mesmo parecendo algo triviais e até grotescos, revelam que, no contexto política e socialmente novedoso do primeiro século do Império, *cenare quomodo rex* (Petrônio, *Satyricon*, 38) implicava, acima de tudo, consumir carne de javali. Esta iguaria transportava em si múltiplos sentidos: símbolo de Marte e atestado de valentia do caçador, protagonista de episódios mitológicos marcantes e repetidamente recriados na arena, o *aper* exemplificava o novo tipo de *status*, conquistado através da riqueza. De facto, era quase tão oneroso obtê-lo quanto prepará-lo, o que intensificava um sabor *per se* delicioso, convertendo-o num chamariz para aficionados e num meio de concretizar propósitos interesseiros. O javali era um símbolo da desigualdade social que tanto incomodava Marcial, preso a um sistema de *clientela*, cansativo e humilhante, que subvertera as relações e as virtudes tradicionais. O simbolismo mitológico do animal permite ao poeta alusões eruditas que remetem para a tradição épica, integrando-o num bestiário que ultrapassa a dimensão satírica para representar a fragilidade que caracteriza o ser humano.

#### PALAVRAS-CHAVE

Roma imperial; Javali; Marcial; *Luxus*, *clientela*; Sátira social e literária.

#### ABSTRACT

The poet Martial is one of the most notorious sources on food of his time, particularly on how much it weighed on social relations and literary expression itself. His incisive

---

\* Estudo desenvolvido no âmbito do Projeto Estratégico do Centro de Estudos Filosóficos e Humanísticos (CEFH) UID/FIL/00683/2019, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT).

verses, though seemingly a bit trivial and even grotesque, reveal that, in the political and social new context of the first century of the Empire, *cenare quomodo rex* (Petronius, *Satyricon*, 38) implied, above all, consuming wild boar meat. This delicacy carried in itself multiple meanings: symbol of Mars and proof of the hunter's bravery, protagonist of remarkable mythological tale repeatedly recreated in the arena, the *aper* exemplified the new type of *status*, conquered through wealth. In fact, it was almost as costly to obtain it as to prepare it, which intensified a taste delicious *per se*, attracting aficionados and becoming a means of fulfilling self-serving purposes. The boar was a symbol of the social inequality that troubled Martial so much, stuck to a tiresome and humiliating *clientela* system that had subverted traditional relationships and virtues. The beast's mythological symbolism allows the poet erudite allusions that refer to the epic tradition, integrating it into a bestiary that goes beyond the satirical dimension to represent the fragility that characterizes the human being.

#### KEYWORDS

Imperial Rome; Boar; Martial; *Luxus*, clientele; Social and literary satire.

### STATUS E HEDONISMO GASTRONÓMICO NA LITERATURA DA ROMA IMPERIAL

A informação de que dispomos sobre a alimentação na Roma antiga deve-se em grande parte aos relatos literários. Seguindo o padrão comum na Antiguidade greco-latina, os autores romanos consideravam a gastronomia como algo trivial e até desprezível, por satisfazer meras necessidades físicas, levadas ao extremo pela gula e pelo luxo e muito inferiores às elevadas inquietações do espírito<sup>1</sup>. Contudo, a presença reiterada da temática alimentar nas páginas que chegaram até nós demonstra a sua pertinência: devido à dimensão eminentemente pública do seu consumo, sobretudo no contexto da principal refeição do dia, a *cena*, a comida era um meio fundamental para representar e debater os valores morais e culturais do autor e do seu tempo. Não é, por isso, surpreendente que a descrição dos hábitos alimentares seja um tópico essencial nas biografias, quase sempre pouco favoráveis, de figuras históricas importantes, como os imperadores; e que os textos satíricos sejam o palco mais habitual das referências culinárias. As respectivas descrições de pratos tão estranhos e até repulsivos quanto absurdamente dispendiosos contribuíram muito para a criação de uma imagem gastronómica *sui generis*<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Gowers 2003: 2-5.

<sup>2</sup> *Ibid.*: 2.

Antes das *Sátiras* de Juvenal e dos *Epigramas* do objeto deste artigo, Marcial<sup>3</sup>, destacaram-se alguns textos satíricos de temática culinária, que refletem a sofisticação e importância social conquistadas pela gastronomia numa cultura que tradicionalmente se revia na *frugalitas*<sup>4</sup>. Ainda em plena época clássica, nos inícios do Principado do morigerado Augusto, duas *Saturae* de Horácio (2.4 e 2.8) mostraram como a preparação dos alimentos requeria uma arte sutil e subtilmente expressa – *res tenuis, tenui sermone peractas* (2.4.9) –, que o anfitrião gostava de partilhar com os convidados – *ut aiebat cenae pater* (2.8.7); e que a *cena* se assumia como uma encenação simbólica da vida social – iniciada logo na hierarquia dos leitos (2.8.20) –, armadilhada por jogos de aparências e estratégias de ascensão e acompanhada de *bullying* mais ou menos evidente e de potencial delação. O javali da Lucânia, inteiro e acompanhado de legumes picantes, que tem a honra de abrir o opulento banquete de Nasidieno – *in primis Lucanus aper* – exemplifica essa subtilidade, presente já no momento da captura do poderoso animal, bafejada por uma brisa agradável – *leni fuit austro captus* (2.8.6-7). Quando o anfitrião tinha um *status* inferior aos comensais, como era o caso de Nasidieno, a não conformidade com os padrões dos exigentes convidados – ou simplesmente a perversidade destes – acarretava um fracasso de consequências devastadoras<sup>5</sup>.

Quase um século depois, no dealbar do último lustro do voraz Nero<sup>6</sup>, Séneca, em tom mais pedagógico, corrobora a crítica horaciana e assinala que esta ostentação hedonística gozava de aprovação social: *nobis magno consensu vitia*

---

<sup>3</sup> Marco Valério Marcial (*Augusta Bilbilis*, hoje Calatayud, entre Março de 38 - 41 e cerca de 102-104) e Décimo Júnio Juvenal (Aquino, entre 55 e 60 – Roma, depois de 127), poetas satíricos do tempo dos Flávios e dos Antoninos, conheciam-se e tratavam-se, embora a verdadeira natureza da sua relação seja bastante discutida. Graças à sua expressão lapidar e discurso moralista, acompanhado por um humor agressivo, chegaram à posteridade como fontes essenciais sobre a gastronomia e o seu papel no *status quo* do seu tempo. As traduções de Marcial citadas neste artigo pertencem à edição Marcial (2000-2004), *Epigramas*, traduzida por Delfim Ferreira Leão, José Luís Brandão e Paulo Sérgio Ferreira, com introdução e notas de Cristina de Sousa Pimentel; a versão latina foi consultada na biblioteca virtual *Itinera Electronica*, tal como sucederá com outros textos latinos.

<sup>4</sup> Cf. Cic. *Tusc.* 3.8, onde expõe a sua etimologia da palavra: *Frugalitas, ut opinor, a fruge*. Um século depois, Petrónio não deixa de sublinhar que o perigo do excesso de virtude alimentícia é paralelo ao da gula imoderada: *cibus avidum strangulavit, abstinentem frugalitas* (Petr. 115). A modesta cozinha romana, que tivera em Catão, o Censor, um insuspeitado mestre, fora muito enriquecida pela influência helenística, decorrente das conquistas orientais. O general Lúcio Licínio Luculo (118 – 57/56 a. C.) tornou-se um símbolo do *gourmet* luxuoso, tão interessado na sumptuosidade das refeições, quanto no cultivo e criação das plantas e animais que seriam as estrelas das mesmas.

<sup>5</sup> Na *satura* 2.8, Horácio mostra-nos como Nasidieno Rufo, um cavaleiro *coinnosseur*, tenta impressionar Mecenas e os seus sardónicos acompanhantes com um jantar demasiado inovador. A atitude do poeta é algo ambígua, pois a indelicadeza de alguns convivas parece mais censurável do que a ambição do desafortunado anfitrião, que chora acabrunhado pelo insucesso.

<sup>6</sup> Suet. *Nero*, 6.27.

*commendant*<sup>7</sup>. Na obra *De breuitate uitae* o estoico já sublinhara as graves consequências pessoais e sociais deste novo rumo: o luxo tornara-se uma obsessão incontrollável, a ponto de momentos simbólicos de festa e descontração como a *cena* já não serem um divertimento – *otium* – mas uma ocupação desnecessária – *iners negotium*<sup>8</sup> – que devorava o espírito de todos, tolhendo-lhes a liberdade e até a capacidade de decidir e executar os gestos mais simples e pessoais<sup>9</sup>. A organização do aparato luxuoso e teatral da *cena*, que incluía quase sempre algum tipo de espetáculo, implicava uma extraordinária preocupação com todos os detalhes: a ordenação da baixela; as vestes, barba e serviço dos escravos; o ponto da preparação do javali – *quomodo aper a coco exeat* –, ou até o corte perfeito das aves – *quanta arte scindantur aues in frusta non enormia*. É com detalhes como estes que se conquista uma reputação de elegância – *ex his elegantiae lautitiaeque fama captatur*<sup>10</sup>.

Na mesma altura, a *Cena Trimalchionis* de Petrónio retrata com humor um banquete onde o javali mantém o protagonismo, mas o estilo é mais duvidoso. Com efeito, este episódio da peculiar novela *Satyricon* revela uma clara mudança de protagonistas: em vez de um *eques* à mercê de um *patronus* poderoso (Mece-nas) e dos seus cínicos acólitos, como o desafortunado Nasidieno, o anfitrião é um novo tipo de *homo nouus* – um liberto boçal e cheio de si, que exhibe, sem quaisquer pudores, o luxo *kitsch* e a ignorância pretensiosa, perante uma audiência servil que lutara avidamente pelo convite. Trimalquião e os libertos seus amigos, alvos da sátira impiedosa do *arbiter elegantiarum*<sup>11</sup>, personificam os resultados da ascensão social possibilitada pelas mudanças ocorridas em Roma, na sequência da instalação do Principado. Tinham-se tornado homens poderosos – *Valde succosi sunt* –, que se permitiam humilhar os convidados e não deviam ser desprezados: *caue contempnas*, avisa um dos amigos de Trimalquião, depois de ter explanado a dimensão das riquezas do dono da casa<sup>12</sup>. Não há, porém, dinheiro nenhum que

<sup>7</sup> Séneca, *De otio*, 1.

<sup>8</sup> Séneca, *De breuitate uitae*, 12.4.

<sup>9</sup> Esta obsessão pelo luxo que rege a vida dos ricos ocasiona danos mais nefastos do que a ruína: graças à inércia luxuosa, proporcionada pelos exércitos de escravos que atendem a todas as suas necessidades – fazendo até desaparecer as suas secreções repugnantes, para que não saíssem dos seus lugares –, e os transportam para todo o lado, o ânimo destes senhores dissolve-se ao ponto de não serem capazes de decidir sozinhos se devem comer ou não (*De breuitate uitae*, 12.6).

<sup>10</sup> Séneca, *De breuitate uitae*, 12.5.

<sup>11</sup> A riqueza e poder dos libertos, que por vezes dominavam a corte imperial, irritavam historiadores senatoriais como Tácito e poetas satíricos como Juvenal e Marcial. Este último dá vazão à sua raiva no dístico inicial do epigrama 5, 13, contrapondo o seu prestígio meritório à opulência boçal cada vez mais frequente dos libertos: *Sum, fateor, semperque fui, Callistrate, pauper, / sed non obscurus nec male notus eques, / sed toto legor orbe frequens et dicitur "Hic est"* (Sou, reconheço-o, e sempre fui, Calístatro, pobre, / mas não um cavaleiro ignorado nem malvisto, / mas sou lido em todo o mundo e não raro se diz: 'Aqui está ele').

<sup>12</sup> Petr., 38.

compre classe, e Trimalquião acaba por obscurecer as *lautitiae* dos seus banquetes pelo ridículo e grosseria dos seus gestos e conversação, acentuados pela teatralidade desconcertante e por vezes assustadora das encenações<sup>13</sup>.

Nesta sociedade marcada, desde tempos imemoriais, por relações de *clientela*, as circunstâncias políticas tinham desvalorizado o papel dos *clientes*. A riqueza tornara-se o valor mais importante, e a origem dos novos-ricos não tinha qualquer relevância<sup>14</sup>. Desconsiderados pessoal e socialmente, os clientes passaram também a ver recompensados com bagatelas os serviços obrigatórios, que incluíam acompanhar na rua o patrono, fazer claqué durante a sua atuação no foro, e apresentar-se diariamente à *salutatio* matinal, com a toga regulamentar, ocasião em que poderia receber a cada vez mais ínfima espórtula<sup>15</sup>. Embora nem os cônsules escapassem aos deveres de “clientela” – o imperador era o patrono máximo –, eram os pobres que sofriam mais com esta “cruz de um homem livre” – *ingenuasque cruces*<sup>16</sup> –, como diz Marcial ao seu patrono Galo.

O poeta chegara a Roma pouco antes da queda de Petrônio, no contexto da malograda conjura de Pisão. A violenta repressão que se seguiu ocasionou também a morte de Séneca, a cujo poderoso patrocínio o jovem ibérico, ávido de sucesso, se viera acolher esperançosamente. Assim, para sobreviver, Marcial teve de se integrar na *pallida turba... Urbano colla perusta iugo*<sup>17</sup> [pálida turba, de pescoço irritado pelo jugo urbano] e, apesar de muitos esforços e adulações, manteve-se relativamente pobre<sup>18</sup>. Longe iam os tempos dos aristocratas cuja paixão pela literatura e pela imortalidade transformara em protetores dos poetas talentosos<sup>19</sup>.

<sup>13</sup> Leão 2004: 205-206.

<sup>14</sup> “Le système clienteliste qui, sous la République, avait le mérite de tisser un lien social vertical, tend à laisser la place à un système de ségrégation dans lequel le seul lien pertinent est de nature horizontale, c’est-à-dire économique. [...] En réalité, cette mutation du tissu social s’explique très bien par l’évolution du régime politique, la confiscation du pouvoir qui réduit le citoyen à l’otium en le privant du negotium, son ancien justification. [...] Il faut y ajouter la quasi disparition de la ancienne aristocratie (...), et, avec elle, des valeurs qu’elles véhiculaient ancestralement. Les nouveaux patrons sont peut-être riches, ils ne se sentent plus aucune obligation morale, aucune responsabilité envers leurs citoyens.” (Robert 2004: 58-60).

<sup>15</sup> *Vd.*, a título de exemplo, Mart. 5.22 e 9.100.

<sup>16</sup> *Ibid.* 10.82.

<sup>17</sup> *Ibid.* 10.12.

<sup>18</sup> A realidade insofismável sobre a vida de Marcial sai brutalmente da boca de um mercador de escravos (ou treinador de gladiadores): “*Tune es, tune*” ait “*ille Martialis, cuius nequitias iocosque nouit aures qui modo non habet Batauam?*” [Tu, tu não és aquele Marcial cuja malícia e graça é bem conhecida de quem de um Batavo não tenha o ouvido?] “*Cur ergo*” inquit “*habes malas lacernas?*” [Então porque é que tens um mau capote?] (Marcial, *Epigramas* 6, 82).

<sup>19</sup> Quando se dirige ao decerto jovem Sexto (3.38), que chega a Roma cheio de projetos, sente-se a melancolia amarga de Marcial, outro Sexto alguns anos antes, mas já desiludido pelo desrespeito ao mérito e pela injustiça. Sexto desejava triunfar, e coloca os seus diversos planos à consideração de Marcial: ser um advogado de sucesso como Cícero; ser poeta como Virgílio; e, confrontado com a impossibilidade de obter dinheiro através dos seus talentos, o plano C é ser

O materialismo hedonista passou a dominar a “amizade” entre patrono e cliente. Era crucial oferecer presentes – e *cenae*, como fizera Nasidieno – na data e proporção certa, uma tarefa complexa que obrigava os clientes pobres a presentear os ricos, e cujo ponto alto eram as Saturnais. Nas palavras de Marcial, esta imposição social era odiosa, pois escondia muita malícia e malas-artes – *Odi dolosas munerum et malas artes* –, bem definidas pela metáfora do anzol<sup>20</sup> – *imitantur hamos dona*<sup>21</sup>. A *cena* era o anzol interativo por excelência, pois, na perspectiva do cliente, além de poder usufruir da experiência de um luxo inacessível, através de uma refeição potencialmente *gourmet*, permitia-lhe exibir a alegada consideração do patrono e esperar por algo mais; do ponto de vista deste último, era a oportunidade suprema de ostentar o seu *status* e sofisticação, o que podia incluir o cliente – como acontecia com frequência a Marcial, quando o patrono queria mostrá-lo ou obrigá-lo a ouvir os seus próprios textos<sup>22</sup>.

A *cena* era também o palco ideal do *bullying* de muitos anfitriões, que exerciam o seu poder através de sucessivas desconsiderações, detalhadas pelos autores já mencionados. Trimalquião é o último a chegar, apesar de ser o anfitrião, impede os convidados de usufruir da festa ao monopolizar-lhes a atenção, e humilha-os ao salientar que os do dia anterior eram muito mais importantes. Marcial acusa numerosos anfitriões que adormeciam, obrigando os convivas ao silêncio; serviam as melhores iguarias e vinhos a si e a um núcleo reduzido de convivas, para humilhação dos excluídos; ou comiam apenas eles, deixando todos os outros na contemplação da sua miséria. A avareza e sadismo podiam chegar ao ponto de servir uma refeição horrível, mas irrecusável, que o convidado/cliente tinha de fingir apreciar.

Apesar das humilhações, a gula, a paixão pelo luxo e a vaidade tornavam a *cena* de um patrono rico numa tentação irresistível, a sua falta no “currículo” numa falha imperdoável<sup>23</sup>, e a caça aos jantares numa autêntica adição. Como refere Séneca, alguns *cenarum bonarum adsectatores*<sup>24</sup> – amantes de bons jantares, um dos alvos preferidos do *stylus* de Marcial<sup>25</sup> – não conseguiam jantar em casa e passavam os dias em busca de anfitrião. As maneiras dos *gourmets* pobres, então

---

cliente – *“Atria magna colam.”* –, o que também lhe não matará a fome. Resta-lhe viver da sorte: *Si bonus es, casu uiuere, Sexte, potes.* – *“Se és honesto, Sexto, por obra da Sorte poderás viver.”*

<sup>20</sup> Como se verá, a pesca de heranças era um dos pontos altos deste jogo de interesses, e as ofertas gastronómicas eram uma estratégia popular.

<sup>21</sup> Mart. 5.18.6.

<sup>22</sup> Ibid. 3.50.

<sup>23</sup> É esse receio de ser pouco vivido – e sobretudo de o mostrar... – que leva Encólpio, o narrador de Petrónio, a parar de fazer perguntas ao seu experimentado vizinho: *Damnaui ego stuporem meum et nihil amplius interrogauit, ne uiderer nunquam inter honestos cenasse.* (Petr. 41).

<sup>24</sup> Sen. *Ep.* 122.12.

<sup>25</sup> Por exemplo na série de poemas dedicados ao persistente Sélio (três completos – Mart. 2.11, 14 e 27; e uma alusão em 2.69), embora o recorde da degradação vá para Vacerra, que passa o dia nas latrinas em busca de um convite (Ibid. 11.77).

como hoje, deixavam muito a desejar, pois muitos aproveitavam o guardanapo (*mappa*) – o *tupperware* da altura – para trazer as sobras e, por vezes, vendê-las aos viciados que não conseguiam aceder a tais círculos. Assim procedia o insaciável Santra – *Nihil est miserius neque gulosius Santra*<sup>26</sup> –, apreciador de javali, lebre e tordo, iguarias que, a par das ostras do Lucrino e de alguns peixes exorbitantes, constituíam o céu gastronómico e colunável da Roma de então.

### O JAVALI EM MARCIAL: TORMENTO URBANO E *AUREA MEDIOCRITAS* RÚSTICA

Toda a experiência humana interessava ao poeta, mesmo a mais trivial e até grotesca<sup>27</sup>, pois conformava as camadas sucessivas da irresistível *Vrbs Aeterna*, onde procurou com afínco o seu lugar ao sol. Os eventos do quotidiano partilhado com os seus leitores eram uma oportunidade magnífica para expor o ridículo e o trágico da existência humana e denunciar injustiças grandes e pequenas. Desta forma, ajudava os leitores a aprofundar o conhecimento íntimo de cada um: *tuos cognoscere mores [...] te scire*<sup>28</sup>.

Como já foi sendo exemplificado, Marcial abordou o tema da alimentação de todos os ângulos possíveis, com detalhes e nomes que, em bastantes casos, só os seus contemporâneos poderiam apreender completamente. Para o poeta, a *cena* simboliza acima de tudo a servidão do sistema de clientela e da obsessão pelo luxo, a que muitos – ele próprio incluído<sup>29</sup> – insistem em submeter-se, movidos pela gula, pela vaidade ou simplesmente porque anseiam viver, ainda que por momentos apenas, a opulência exclusiva dos muito ricos. Por isso, Marcial questiona com alguma exasperação a sinceridade das alegadas intenções de Máximo de abandonar o penoso circuito dos jantares em casa dos ricos e poderosos:

Queres tornar-te livre? Mentis, Máximo, não queres.  
Mas se quiseres tornar-te, podes consegui-lo desta forma.  
Livre serás, se jantar fora não quiseres.  
Se é a uva de Veios a matar a tua sede,  
se és capaz de trocar da baixela de ouro do desgraçado Cina,  
se és capaz de te contentar com a minha toga.<sup>30</sup>

<sup>26</sup> Mart.7.20.1.

<sup>27</sup> Gowers, 2003: 48.

<sup>28</sup> Mart. 10.4.

<sup>29</sup> Ibid. 3.50.

<sup>30</sup> Ibid. 2.53. *Vis fieri liber? Mentiris, Maxime, non uis:/ sed fieri si uis, hac ratione potes./ Liber eris, cenare foris si, Maxime, nolis/ Veintana tuam si domat uua sitim,/ 5 si ridere potes miseri chrydendeta Cinnae/ contentus nostra si potes esse toga.*

O poeta não deixa, porém, de reconhecer a profundidade desta ânsia de luxo que levava os *cenarum bonarum adsectatores* a perder a sua dignidade, e espicaçava a inventiva de outros, com resultados particularmente cómicos. Entre os “fantasistas” destaca-se Cecílio, o Atreu das abóboras – *Atreus Caecilius cucurbitarum* –, que põe o seu cozinheiro a esquartejá-las como se fossem os filhos de Tiestes e a dar-lhes a aparência de iguarias caras, assim compondo todas as fases do cardápio da *cena*. Apesar da hiperbólica metáfora, impressiona a alienação deste homem que se convence de que tem à sua frente a elegante abundância das grandes casas, e o diz em voz alta: *Hoc lautum uocat, hoc putat uenustum*<sup>31</sup>.

Para Marcial, nada é melhor do que um desprezioso jantar de amigos, após uma passagem reconfortante pelos banhos: comerão um menu trazido do campo pela caseira<sup>32</sup> – *mibi uilica [...] Adtulit*<sup>33</sup> –, que nenhum dos convidados terá dificuldade em retribuir, e sentir-se-ão livres, pois podem falar verdade, sem adulações nem medos. A proposta de uma *cena* apenas a dois, feita ao amigo Torano<sup>34</sup>, é mais modesta e serve de pretexto para Marcial reafirmar os perigos dos grandes jantares; ainda assim, inclui um efebo flautista.

Na verdade, Marcial não era capaz de suportar uma vida sem quaisquer prazeres, como ressalta do seu ataque a Chaeremon, filósofo estoico particularmente austero: o verdadeiro heroísmo é ser capaz de suportar a miséria quando se vive rodeado de opulência dos outros, não quando se é um profissional da pobreza: *rebus in angustis facile est contemnere uitam/fortiter ille facit qui miser esse potest*<sup>35</sup>.

O javali constituía uma parte essencial do estilo de vida do tempo, pelo que é uma presença insistente nos epigramas gastronómicos de Marcial, que abordam as diversas implicações do seu consumo. As causas do protagonismo deste animal que Juvenal diz ter sido criado para o convívio – *animal propter conuiuia natum*<sup>36</sup> – são várias e ultrapassam o mero âmbito gastronómico.

Besta mitológica, veículo de forças primitivas, o javali é o protagonista de numerosas caçadas épicas, envolvendo heróis como Hércules, Meleagro ou Ulisses, cantadas pelos maiores poetas. A sua perigosidade transformava a caça não apenas num excelente treino militar, mas sobretudo numa demonstração de bravura pessoal e da capacidade humana de dominar a natureza. A sua dimensão simbólica transparece logo nos poemas homéricos, enquadrada num bestiário, liderado pelo leão, que expressava a vivência de uma civilização agrícola, dominada

---

<sup>31</sup> Ibid. 11.31.20.

<sup>32</sup> Na realidade, o elenco das iguarias é variado e abundante. Esta tentativa de regressar à tão almejada simplicidade do *mos maiorum*, associada à vida autêntica campo, é frequentemente acompanhada da denúncia da suprema mentira e hipocrisia dos que partem para a casa de campo levando consigo os vegetais comprados no mercado de Subura (Ibid. 7.31).

<sup>33</sup> Ibid. 10.48.7-8.

<sup>34</sup> Ibid. 5, 78.

<sup>35</sup> Ibid. 11.56.15-16.

<sup>36</sup> Juv. 1.141.

por guerreiros aristocráticos, que marcou a Antiguidade. No mundo de Aquiles e Ulisses, o javali representava valor e honra: “in the Iliad the boar is symbolic of a defeated but worthy enemy”<sup>37</sup>.

O rico simbolismo deste animal valente que, contrariamente ao leão, continuava a povoar as margens do Mediterrâneo, exercia um enorme fascínio no público romano, patente nas constantes *venationes* dos jogos circenses e na decoração pública e privada, exemplificada pelos *tondi* cinegéticos do imperador Adriano, pelos mosaicos da *villa* de Piazza Armerina, ou pela popular e influente estátua helenística da Galleria degli Uffizi<sup>38</sup>.

Além disso, a carne de *aper* era muito apreciada, como salienta Plínio na *Naturalis Historia*, pois as suas diversas partes proporcionavam numerosas iguarias, com cerca de cinquenta sabores distintos – *quingenta prope saporibus*<sup>39</sup>. A quantidade de receitas de javali apresentada por Apício<sup>40</sup>, e a multiplicidade de ingredientes e metodologias de confeção, comprovam-no<sup>41</sup>. O consumo do javali entrara em moda no tempo de Catão, o Censor, que, como seria de esperar, criticava o seu uso, já então símbolo do temido luxo helenístico<sup>42</sup>. Mas só no tempo de Cícero começou a ser servido inteiro – ponto de partida para vários tipos de ostentação espetacular<sup>43</sup>.

O javali era abundante em toda a Itália, mas percebe-se que certas “origens” eram mais cotadas do que outras. Assim, notabilizavam-se os animais caçados na região pantanosa de *Laurentum*, perto de Óstia<sup>44</sup>, onde Q. Hortênsio, o famoso orador rival de Cícero, possuía uma reserva de caça celebrada por Varrão<sup>45</sup>; os da Toscana – entre os quais se conta o que Déxter ofereceu a Marcial<sup>46</sup> – eram os preferidos para as lutas na arena; e os da *montana Umbria*, segundo Horácio (Estácio preferia o toscano), eram os mais saborosos<sup>47</sup>.

Plínio assinala ainda que, perante a pressão do consumo, foi criada uma indústria de viveiros, iniciada na primeira metade do século I a.C. por Fúlvio Lipino, depressa imitado por *gourmets* e criadores notórios como Luculo e

---

<sup>37</sup> Harden 2014: 35. Marcial aproveita esse simbolismo épico e mítico para celebrar um dos membros da matilha de caça ao javali do seu amigo Déxter, a cadela *Lydia*, honrosamente morta em plena caçada pelas presas do animal (Mart. 11.69).

<sup>38</sup> Harden 2014: 51, 55-56.

<sup>39</sup> Plin. *Nat.*, 8.77.

<sup>40</sup> Trata-se do *Liber VIII. Tetrapus* (quadrúpedes), receitas 329-339.

<sup>41</sup> Faas 2013.

<sup>42</sup> Plin. *Nat.*, 8.78.

<sup>43</sup> Ibid.

<sup>44</sup> Dalby 2002: 40.

<sup>45</sup> Var. *R.* 3.13.

<sup>46</sup> Mart. 7.27.

<sup>47</sup> Dalby 2002: 76, 74.

Hortênsio<sup>48</sup>. Mas nem através desta atividade – aliás extremamente lucrativa<sup>49</sup> – o javali se tornou barato, acrescentando ainda o custo astronómico da sua preparação. Marcial diz isso mesmo ao seu amigo Déxter, caçador exímio: o gasto em pimenta, *garum* e falerno tornava preferível passar fome – *uilius esurio*<sup>50</sup>.

Consequentemente, o *aper* era um indicador essencial de riqueza, e Petrónio mostra-o através da evocação da mesa de um liberto-cangalheiro, outrora opulento e depois em horas baixas, feita por um dos comensais de Trimalquião. O seu menu habitual nos tempos áureos era aliás um manifesto do *mainstream* gastronómico da época: *Solebat sic cenare, quomodo rex: apros gausapatos, opera pistoria, auis...* [Costumava jantar como um rei: javalis inteiros em pelo, pastéis, aves<sup>51</sup>], naturalmente acompanhados com vinho caro à discrição<sup>52</sup>.

Nos seus *Epigramas*, Marcial coloca o javali no centro de toda a panóplia de situações características da complexa vida social romana. Desde logo, o poeta assume ser um apreciador da sua carne – *mea uota*<sup>53</sup> –, o que o torna interessado e por isso permeável a abordagens duvidosas, como a imposição de ouvir ler as obras do anfitrião. Quando tal acontece, a iguaria amada torna-se repugnante – *putidus*<sup>54</sup>. Inversamente, os anfitriões generosos na distribuição de javali arranjam muitos amigos interesseiros, posição que o poeta também partilha – *aprum amat [...] non te./ Tam bene si cenem, noster amicus erit*<sup>55</sup>.

O uso do javali como instrumento de manipulação continua, agora com o seu protagonismo na insana caça às heranças, em que Marcial era vítima e ator: crédulo de legados futuros, o poeta tinha oferecido presentes caros ao seu alvo, entre os quais um javali de proporções mitológicas – *inter quae rari Laurentem ponderis aprum/ misimus: Aetola de Calydone putes*<sup>56</sup> –; todavia, como não tinha tido sequer direito a prová-lo, passou a desconfiar da sinceridade do velho. Em sentido oposto, um ou muitos jantares sumptuosos não bastam para o poeta fazer do anfitrião seu herdeiro – *Si fortunatum fieri me credis et heres/ Vis scribi propter quinque Lucrina, uale*<sup>57</sup>.

O javali é também instrumento de enganar e humilhações aos convivas: há quem sirva a Marcial porco híbrido como se fosse javali<sup>58</sup>; enquanto outros o con-

---

<sup>48</sup> Plin. *Nat.* 8.78.

<sup>49</sup> Kron 2014: 121-122.

<sup>50</sup> Mart. 7.27.10.

<sup>51</sup> Petr. 38.15. Tradução minha.

<sup>52</sup> O javali servido pelo próprio Trimalquião, além de enorme e inteiro, trazia uma coifa de liberto – por não ter sido consumido no festim da véspera... – e escondia pássaros dentro da barriga, sendo pretexto de mais uma encenação teatral (Petr. 40-41).

<sup>53</sup> Mart. 12.48.2.

<sup>54</sup> Ibid. 3.50.8.

<sup>55</sup> Ibid. 9.15.

<sup>56</sup> Ibid. 9.49.5-6.

<sup>57</sup> Ibid. 12.48.2-3.

<sup>58</sup> Ibid. 8.22.

vidam repetidamente para jantar, mesmo servindo carne genuína, mas insistem em não incluir qualquer acompanhamento – *Nudus aper*<sup>59</sup>. Indignado, o poeta deseja que este anfitrião mesquinho seja vítima de um javali vivo<sup>60</sup>.

Contudo, o javali não tem apenas uma existência urbana, marcada aliás por bastante negatividade: Marcial mostra que ele é também elemento central da *aurea mediocritas* rústica. Esta é alcançável perto de Roma, como sucede com a *uita municipalis* do avaro Lino<sup>61</sup>. Mas nada é melhor do que encontrar a *aurea mediocritas* na “glória da nossa Hispânia,/ [...] a altaneira BÍbilis/ ilustre pelos cavalos e armas”<sup>62</sup>, para onde partia Liciniano, seguido pelo poeta muitos anos depois:

Ali à mão, fornecará, fáceis de caçar,  
os animais para o teu almoço, a própria Voberca.  
Hás-de mitigar o calor dos dias de sol no aurífero Tago  
Aí, gamos embaraçados nas flexíveis redes  
tu imolarás e javalis das tuas terras,  
e estafarás a lebre ágil com um possante cavalo.  
[...]. O vizinho bosque descera à tua lareira,  
rodeada de crianças desgrenhadas;  
será convidado o caçador, e virá até tua casa  
como conviva que, de perto, tu chamaste;  
nada de sapatos ornados de lúnula, [...]  
nem de roupas que tresandem a púrpura [...].  
E, sem arrogância, goza uma alegria autêntica [...].  
Não é vergonha que a vida procure o que lhe resta,  
quando a fama já tem o que lhe basta.<sup>63</sup>

No entanto, no caso de Marcial – e à semelhança de muitos outros – nem o sabor do javali rústico de BÍbilis foi o mesmo que em Roma, nem a fama aí alcançada foi suficiente, agora que a nova dinastia lhe não prestava atenção. Apesar do retrato idílico enviado a Juvenal<sup>64</sup>, a *aurea mediocritas tunicata* da quintinha oferecida por Marcela não pôde apaziguar a ambição e a mágoa do poeta: *Tu desiderium dominae mihi mitius urbis/ Esse iubet: Romam tu mihi sola facis*<sup>65</sup>

<sup>59</sup> Ibid. 1. 44.9.

<sup>60</sup> Ibid. 1.44.14.

<sup>61</sup> Ibid. 4.66. No poema, Marcial recorre ao paralelismo estrutural de *saltus-campus-silua* para individualizar os três protagonistas silvestres das mesas opulentas: *Saltus aprum, campus leporem tibi misit inemptum,/ silua grauis turdos exagitata dedit* (4.66.5-6) – O bosque deu-te o javali e o campo a lebre não comprada,/ a floresta batida os pingues tordos te oferece.

<sup>62</sup> Ibid. 1.50.2-4.

<sup>63</sup> Ibid. 1.50.23-42.

<sup>64</sup> Ibid. 12.18.

<sup>65</sup> Ibid. 12.21.

[Que me seja mais branda a saudade da Urbe soberana/ tu ordenas: só tu em mim preenches o lugar vago de Roma] diz o idoso Marcial à sua benfeitora.

Na introdução/dedicatória do último livro de *Epigramas* (14), Marcial é mais sincero com o seu amigo Prisco:

Vou dizer-te da minha justiça. A razão primordial é que busco os ouvidos da cidade, aos quais me habituara, e parece-me que estou a litigar num foro estrangeiro. Se alguma coisa há que nos meus livros agrade, foram os ouvintes que a ditaram: aquela argúcia dos juízos, aquela fecundidade dos argumentos, as bibliotecas, os teatros, as reuniões, em que se estuda sem que o prazer se ressinta – em suma, tudo aquilo que, por despeito, abandonei e de que agora sinto a falta, a modos que defraudado. Acresce a má-língua dos munícipes e a inveja, em lugar da crítica, e um ou dois malévolos, demasiados para um lugar pequeno – perante isso é difícil conservar diariamente bons fígados.

Como o seu arrependimento final demonstra, Roma era, mais do que contraditório objeto de amor e ódio, a essência da sua obra e da sua vida, um vício irresistível e sem reabilitação possível. Os cinquenta sabores do javali só se concretizavam nos implacáveis *triclinia* da *Vrbs*, porque só aí era um troféu duramente conquistado, e conseqüente tema de reflexão e discussão.

No brilhante bestiário da Antiguidade clássica, o javali alcançou um valor simbólico mais vasto ao entrar triunfalmente na *Vrbs Aeterna* como ícone de uma sociedade urbana, já de algum modo afastada do mundo natural e marcada pela riqueza, pelo artifício e pela injustiça. Espelhando os “avanços” civilizacionais, o *aper* deixou de ser apenas o protagonista de episódios mitológicos e de confrontos perigosos com caçadores, para se integrar na proficiente indústria agrícola romana. O percurso deste animal indomável, das florestas de Cálidon aos viveiros de Q. Hortênsio e aos triclinios privilegiados da Roma imperial, demonstra que a humanidade nunca cessou de tentar dominar a natureza e imbuí-la de novos sentidos, mantendo sempre o domínio dos mais fortes.

## BIBLIOGRAFIA

### Fontes

Apicius (s.d.), *de Re Coquinaria (liber 8)*, Bibliotheca Augustana.

[https://www.hs-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lspost04/Apicius/api\\_re08.html](https://www.hs-augsburg.de/~harsch/Chronologia/Lspost04/Apicius/api_re08.html)

Cicero, Marco Túlio (2004), *Tusculanae Disputationes (liber 3)*, Itinera Electronica. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/Cicero\\_tusculanesIII/texte.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/Cicero_tusculanesIII/texte.htm)

- Juvenal (2008), *Saturae (liber 1)*, Itinera Electronica. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/juvenal\\_satura\\_01/texte.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/juvenal_satura_01/texte.htm)
- Marcial (2000-2004), *Epigramas* (D. F. Leão, J. L. Brandão e P. S. Ferreira, trads.), Edições Setenta, Lisboa.
- Plínio, o Velho (2006), *Naturalis Historia (liber 8)*, Itinera Electronica. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/pline\\_hist\\_nat\\_08/](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/pline_hist_nat_08/)
- Séneca (2002), *Dialogi (liber 10)*, Itinera Electronica. <http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/seneca/texte.htm>
- Séneca (2003a), *Dialogi (liber 8)*, Itinera Electronica. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/sen\\_repos/texte.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/sen_repos/texte.htm)
- Séneca (2003b), *Epistulae (liber 20)*, Itinera Electronica. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/sen\\_luciliusXX/texte.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/sen_luciliusXX/texte.htm)
- Suetónio (2002), *Nero*, Itinera Electronica. [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/suet\\_viesVI/texte.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/suet_viesVI/texte.htm)
- Varro, Marcus Terentius (2010), *Res Rusticae*, Itinera Electronica [http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/varron\\_de\\_agricultura\\_03/texte.htm](http://agoraclass.fltr.ucl.ac.be/concordances/varron_de_agricultura_03/texte.htm)

## Estudos

- Dalby, Andrew (2002), *Empire of Pleasures: Luxury and Indulgence in the Roman World*, Routledge, London & New York.
- Faas, Patrick (2013), *Around the Roman Table*, Pan Macmillan. <https://www.panmacmillan.com/authors/patrick-faas/around-the-roman-table/9781447231844>
- Gowers, Emily (2003), *The Loaded Table: Representations of Food in Roman Literature: Representations of Food in Roman Literature*, Clarendon Press, Oxford.
- Harden, Alastair (2014), “Animals in Classical Art”, in Campbell, Gordon Lindsay (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, Oxford, 24-60.
- Kron, G. (2014). “Animal husbandry”, in Campbell, Gordon Lindsay (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, Oxford, 109-134.
- Leão, Delfim Ferreira (2004), “Zoilo e Trimalquião: duas variações sobre o tema do novo-rico”, *Humanitas* 56: 191-208.
- Mackinnon, Michael (2014), “Fauna of the ancient Mediterranean”, in Campbell, Gordon Lindsay (ed.), *The Oxford Handbook of Animals in Classical Thought and Life*, Oxford University Press, Oxford, 156-179.

Pimentel, Cristina (2012), “A Roma dos Flávios: gente e sentimentos nos Epigramas de Marcial”, in Pimentel, Cristina, Brandão, J. L.; Fedeli, Paolo (coords.), *O poeta e a cidade no mundo romano*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 121-133.

Robert, Jean-Noel (2004), “Société et *Cultus* à l’époque de Martial”, in *Humanitas* 56: 49-68.

OBRA PUBLICADA  
COM A COORDENAÇÃO  
CIENTÍFICA



**CECH** | CENTRO DE ESTUDOS  
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS  
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
CRIADO EM 1967



1 2



9 0



**IMPRENSA DA  
UNIVERSIDADE  
DE COIMBRA**  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS