

“RESSIGNIFICANDO O LIXO”: ANÁLISE DE UM MOSAICO DE *ASARÔTOS OÏKOS* DA ÁFRICA ROMANA

*Regina Maria da Cunha Bustamante**

Resumo:

*Abordaremos a culinária através da análise de um mosaico oriundo de uma residência da elite da cidade de **Uthina**, na província da África Proconsular (atual Tunísia), e datado do século II. Sua temática se inseria na tradição helenística de retratar realisticamente um “chão não varrido” (*asarôtos oïkos*) com os restos de uma refeição. Observaremos as condições de produção desse discurso imagético, atentando para os materiais e a técnica (*emblemata em opus vermiculatum*) empregados, os aspectos dietéticos, sociais e religiosos presentes nessa representação, objetivando compreender as interações da culinária com a cultura e as estruturas sociais daquela época e lugar.*

Palavras-chave: mosaico; África Romana; culinária.

Introdução

A alimentação está relacionada à satisfação de uma das carências elementares do homem. Todavia, com as transformações e as diferenciações das técnicas de preparação dos alimentos, houve uma distinção operatória e conceitual entre alimentação e culinária, pois a ação de comer vai além do ato – essencial – de sobreviver (VALERI, 1989; ARON, 1989). A necessidade e o gosto, aliados, constituem os parâmetros da culinária. Mais do que os condimentos e as matérias-primas utilizadas, os modos de cozinhar e de comer identificam uma sociedade: os homens não são apenas o que comem,

* Professora associada do Departamento de História e do Programa de Pós-graduação em História Comparada (PPGHC) da UFRJ. Participa dos grupos de pesquisa: “Laboratório de História Antiga” (Lhia) e “Sport: Laboratório de História do Esporte e do Lazer” da UFRJ, bem como do “Laboratório de Estudos sobre o Império Romano” da USP, Unesp-Franca, UFG, Ufes e Ufop. Bolsista de produtividade do CNPq.

mas também a maneira como comem (LÉVI-STRAUSS, 1991 e 1971). Daí, a relevância do estudo deste tema em seus mais diferentes aspectos: produção, distribuição, preparo e consumo dos alimentos; preferências e significação simbólica dos alimentos; hábitos culinários; proibições dietéticas e religiosas; comportamentos à mesa... Neste artigo, objetivamos compreender as interações da culinária com a cultura e a estrutura social no Império Romano. Para tanto, selecionamos um mosaico com a representação de um chão com restos de uma refeição, proveniente de uma residência da cidade de *Uthina* (atual Oudna), na província da África Proconsular (Tunísia), e datado do século II.

O uso da imagem é um recurso valioso para o estudo das sociedades antigas. A Contemporaneidade, em sua sede de imagem, aproxima-se, paradoxalmente, da Antiguidade, quando a imagem também estava generalizada na cerâmica, nas estátuas, nos baixos e altos-relevos, nas pinturas, nos mosaicos, nas moedas, nos amuletos, nos adornos... Em uma época em que o domínio da escrita era privilégio de poucos e os documentos escritos tinham uma circulação restrita, a imagem constituiu uma forma de comunicação com maior amplitude. Inseria-se, e ainda muito mais profundamente do que os textos escritos, na vida cotidiana daquelas sociedades. Contemplando ou fabricando-a, cotidianamente essas sociedades a utilizavam, decifravam e interpretavam. Por isso, as imagens são consideradas importantes suportes de informação (documentos históricos) sobre as sociedades antigas que as produziram e consumiram. Nessa perspectiva, as imagens deixaram de ser meras ilustrações para o historiador da Antiguidade e tornaram-se tão relevantes quanto os textos escritos. Isso demanda que o historiador deixe de ser um analfabeto visual (BURKE, 2004, p.12). Ainda mais no caso da Antiguidade, quando havia muitas sociedades ágrafas, a comunicação era predominantemente oral, a cultura escrita estava restrita à elite e sobreviveram vestígios escritos apenas de alguns períodos e sociedades (FINLEY, 1994, p.11-35). A documentação imagética se encontra disseminada de uma forma mais ampla do que a escrita, seja em termos espaciais, temporais e sociais. Seria um contrassenso não nos debruçarmos sobre ela.

1. Expondo as condições de produção do mosaico

Na África do Norte, já havia uma tradição cartaginesa na confecção de mosaicos. Com o domínio romano, houve sua interrupção, embora subsistisse em algumas cidades de origem púnica. Por volta do final do século

I e início do II, os mosaicistas da região criavam mosaicos geométricos em preto-e-branco, com padrões muito semelhantes aos italianos do mesmo período, relegando suas próprias tradições. A partir do século II, esses artesãos, favorecidos pela prosperidade na região, começaram a se afastar dos padrões romanos: introduziu-se a policromia nas bordas e integraram-se elementos florais e geométricos. Produziram-se, então, mosaicos figurativos, que seguiam a tradição helenística, com cenas idílicas e mitológicas. O estilo africano chegou a sua maturidade no século III e foi disseminado em outras partes do Império Romano. Esse estilo caracterizou-se pelo uso da policromia e pela representação de cenas cotidianas, caras à elite, em fundo branco. Os mosaicistas norte-africanos renovaram seu repertório iconográfico inspirando-se na realidade ao seu redor. Começaram a se interessar particularmente por aspectos da vida diária, em especial aqueles relacionados à elite (que encomendavam os mosaicos), como atividades em suas propriedades rurais, jogos (corridas de carruagens nos circos; caçadas e lutas de gladiadores nos anfiteatros) financiados por este grupo e outras atividades sociais, dentre elas, a comensalidade (BALMELLE *et alii*, 1990; ENNAÏFER, 1996, DUNBABIN, 2003; BUSTAMANTE, 2003; D'ARMS, 2004; TROMBETTA, 2005).

O tema da culinária ocupou um lugar importante nos esquemas de decoração doméstica na África do Norte. Quantitativamente, destacavam-se principalmente as xênias¹, seguidas das cenas de banquetes e da reprodução de restos de refeições. O protótipo desse último motivo remonta à época helenística. Segundo o escritor Plínio, o Velho (23/24-79), em **História Natural** XXXVI, 184, o mosaicista Sosos de Pérgamo, que viveu no século II a.C., representou, de forma extremamente naturalística, um chão com as sobras de comida, que ficou conhecido como *asarôtos oikos* (chão não varrido). Esse modelo foi reproduzido no mundo romano. Na África do Norte, foram encontrados quatro mosaicos com esse tema: um em *Uthina* (Oudna), do início do século II; outro em *Thysdrus* (El Djem), do século III; dois em Sidi Abich, do período bizantino. Justamente o mosaico mais antigo, o de *Uthina*, foi selecionado para a presente análise. Entretanto, Yacoub (1993, p.149) ressalta que o mosaico foi encontrado num pavimento mais recente.

Pouco se conhece sobre as origens de *Uthina*. Desde o período púnico, a região do *uádi* Miliane caracterizava-se por sua fertilidade agrícola. Durante o domínio romano, a cidade cresceu e foi promovida ao *status* de colônia (PLÍNIO, O VELHO. **História Natural**, V, 29) sob o reinado de Augusto (27 a.C.-14) (GASCOU, 1972, p.24). Isso foi excepcional para uma cidade

africana. Foi somente nos séculos II e III, entretanto, que a cidade teve um desenvolvimento urbano considerável. Uma inscrição², encontrada no fórum e gravada entre 10 de dezembro de 133 e 10 de novembro de 134, prova que *Uthina* foi particularmente favorecida por Adriano (117-138). Foi uma época de paz e, conseqüentemente, de prosperidade, como comprovam os vestígios arquitetônicos e decorativos.

O mosaico em questão³ é um *opus tessellatum*, ou seja, um mosaico que enfeitava o pavimento da sala de jantar – o *triclinium*⁴ – da Casa de Salonino, em uma clara associação entre a função do cômodo e o motivo decorativo do mosaico. Ele foi feito com uma técnica especial, o *opus vermiculatum*, que empregava minúsculas tesselas⁵ medindo de 3 a 4mm² – daí o seu nome: uma referência ao tamanho diminuto dos vermes. As tesselas, quando particularmente cortadas em pequeno tamanho, podiam ser agrupadas bem juntas e arranjadas em justaposições de cores que produziam efeitos surpreendentes e refinados. Pequenos pedaços de materiais de cores diferentes, quando vistos a distância, mesclavam-se para criar gradações e modulações de tons que imitavam a mistura de pigmentos de uma pintura tradicional. Essa técnica refinada tinha um alto custo e, geralmente, as dimensões da peça eram reduzidas: o mosaico selecionado, por exemplo, mede 52 cm x 60 cm. Ele foi montado sobre uma bandeja de terracota, um indício de que não foi confeccionado no lugar em que foi encontrado, mas sim em uma oficina, em um outro local, e foi, depois, transportado e incrustado, através da técnica direta⁶, no pavimento. Era, portanto, um *emblema*, ou seja, um ornato em relevo. Normalmente, esses painéis isolados eram preparados com antecedência ou comprados prontos de comerciantes, enquanto a maior parte do pavimento era colocada no próprio local. Há evidência, tanto literária quanto arqueológica, de exemplares sendo exportados de uma parte a outra do Mediterrâneo. O fundo escuro do mosaico ora analisado opõe-se ao fundo branco característico do estilo norte-africano, aventando, assim, a possibilidade de ter sido importado.

Não há inscrições musivas que indiquem a autoria nem a oficina onde teria sido confeccionado o mosaico. Infelizmente, esse tipo de informação era muito raro para o mundo romano (MOREL, 1992; BUSTAMANTE, 2009). A maior parte dos escritores antigos tinha notório desinteresse na atividade dos artesãos, assim como dos trabalhadores manuais em geral, que deixaram pouquíssimos relatos da sua condição de vida e trabalho. A distinção que, atualmente, pode ser feita entre arte e artesanato não existia na Antiguidade. As mesmas palavras, *techné*, em grego, e *ars*, em latim, são aplicáveis a

ambos. Todos aqueles que ganhavam suas vidas com as mãos tendiam a ser agrupados em uma categoria inferior da sociedade pelos escritores, que eram predominantemente da elite. É verdade, é claro, que alguns artistas – principalmente, embora não exclusivamente, pintores e escultores – alcançassem fama duradoura. No caso dos mosaicistas, por exemplo, houve o supracitado Sosos de Pérgamo, que se destacou por seu extremo realismo. Em geral, há pouca indicação de que mosaicistas fossem considerados merecedores de citação pela literatura antiga, ao lado de artistas famosos. Algumas inscrições em pedra, estelas funerárias, votivas ou semelhantes mencionavam mosaicistas. Assim, depende-se do que pode ser deduzido dos seus próprios trabalhos, seja explicitamente das inscrições musivas (ínfimas e com nomes dos autores não repetidos), ou implicitamente pelo caráter geral dos mosaicos, pois a maior parte dos mosaicistas, como dos praticantes de outros ofícios, era anônima. No decorrer da Antiguidade, deve ter existido uma considerável variação na organização, formação e prática desses artesãos, e ainda mais acentuada pela vasta extensão do Império Romano com suas diferentes culturas e tradições.

2. Lendo o mosaico



MOSAICO: KHADER, 2003, fig. 236.

O mosaico retrata realisticamente os restos de uma refeição espalhados no chão. Entre as sobras, que caíram dos leitos e da mesa, identificamos: casca de ovo, vagens de vegetais, casca de nêspera, sementes e cascas de melão, cabeça e espinha de peixe, detritos de crustáceos (cauda de um camarão e concha de um *escargot*), romãs, tâmaras e flores.

Esse tipo de representação estava condizente com a tradição que proibia que se apanhassem os restos de uma refeição que tenham caído no chão. Na sala de refeição (o *triclinium*), o mundo dos vivos e o dos mortos se encontravam. Os detritos no chão eram considerados alimentos dos mortos. Por isso, era proibido varrer o chão dessa sala durante as refeições. Compreende-se, então, a passagem XXXIV de **Satyricon**, de Petrônio (século I), quando Trimalquião, durante o banquete, ordena que se desse uma forte bofetada no jovem escravo zeloso que fez menção de pegar a bandeja de prata com comida, a qual lhe escapara da mão. O lixo era apenas varrido pelos serventes após as refeições e devia ser levantado para passar pelo limiar da casa. Inicialmente, ele era depositado nos túmulos dos ancestrais. Os mosaicos de chão não varrido vieram permitir que o chão fosse varrido durante as refeições sem ofender os mortos, pois os alimentos foram eternizados em suas imagens. Além disso, os restos de alimento eram também sinais da munificência do proprietário da casa, símbolos da abundância e da prosperidade que se esperava que fossem mantidas para a casa, graças ao poder mágico das imagens. Por sua vez, a presença de flores e a de perfumes também se inseriam no quadro religioso. Seu papel era profilático, ou seja, protegiam do sortilégio e garantiam contra as forças ruins (ROBERT, 1995, p.128).

Não é uma mesa frugal que se infere pelo mosaico. Está longe o ideal tradicional da dieta vegetariana condizente com o *mos maiorum*, ou seja, os costumes dos ancestrais. Esses eram frugais (de *frux*, fruto) e sabiam aproveitar quase todos os produtos da terra. As papas (*puls*), antepassadas do pão, constituíam a base da alimentação, ora como prato único, ora como acompanhamento. Feitas com grãos torrados e umedecidos e, depois, com farinha, as papas eram simplesmente cozidas em água e sal ou leite, por vezes, e melhoradas com favas, lentilhas ou hortaliças.

Se até o século II a.C., a alimentação dos grupos sociais pouco diferiu, após a expansão romana, a mesa da elite distanciou-se gradualmente. Na época imperial, o regime frugal circunscrevia-se aos camponeses e às camadas mais pobres da população. Anteriormente, os frutos e as saladas com ervas aromáticas faziam as delícias das mesas ricas, enquanto os substanciais

pratos de leguminosas e as sopas de ervas, mesmo as bravas, apaziguavam a fome do povo. Entretanto, a situação mudou com a expansão romana, quando se difundiu o consumo de carne, de peixe fresco e de pães, e aumentou a importação de artigos destinados a uma exibição ostensiva em banquetes. Escritos antigos reforçam fortemente o contraste entre os repastos frugais dos pobres e as festas luxuosas dos ricos. Essa foi a situação apresentada no **Satyricon** de Petrônio, em que o novo-rico Trimalquião oferecia aos inúmeros convidados uma profusão de pratos sofisticados, consumidos ao longo de muitas horas. Era uma ocorrência frequente naqueles dias, de acordo com o poeta Juvenal (c. 55/60 – c. 127) (**Sátiras** XII, 174-5), que convidados sujassem os preciosos mosaicos de chão com vômito resultante dos seus excessos. As festas eram intercaladas com vários entretenimentos. Essas práticas eram consideradas como a arte de viver por uma minoria que tinha condições de gastar pequenas fortunas em refeições suntuosas⁷. A elite romana estava mais aberta à novidade e, por extensão, ao exotismo culinário do que as outras camadas sociais. Os *gourmets* de maior reputação, como Apício e Lúculo, por exemplo, foram membros da aristocracia. A maior sensibilidade da elite às inovações nesse campo decorria pela conjugação de fatores: ostentação e poder aquisitivo da elite para escolher um produto importado, em contraste com o tradicionalismo e o baixo poder aquisitivo das camadas populares.

Houve, porém, resistência às novidades culinárias. A defesa de uma alimentação tradicional prendia-se à valorização simbólica de determinados alimentos, conotados como vida saudável e, por extensão, uma sociedade menos viciosa. Havia uma positividade da agricultura⁸ como símbolo da civilização, pois o homem produzia seus próprios alimentos, dominando a natureza graças ao processo de domesticação das plantas. Contrariamente, a caça e a pecuária eram próprias do espaço selvagem, da natureza. Assim, a carne – de animais domésticos e, sobretudo, a da caça – tinha, culturalmente, uma forte conotação “selvagem”, o que favorecia sua identificação como alimento dos povos “bárbaros”, demandando, por isso, a sua oferta como sacrifício aos deuses para ser consumida pelo homem civilizado (GROTA-NELLI, 1998). Paradoxalmente, a carne era o alimento por excelência do banquete, comensalidade relacionada à civilidade urbana. Havia uma “nostalgia dos velhos tempos”, quando o *mos maiorum* não era corrompido e os romanos se contentavam com uma alimentação frugal. Os tratados médicos reforçavam esse tipo de discurso (MAZZINI, 1998). Para os antigos romanos,

saúde era sinônimo de equilíbrio, que se manifestava na relação do homem com o mundo. Doença e saúde indicavam estados de alma e, se era verdade que elementos exteriores podiam favorecer o aparecimento da doença, esta seria, na ótica de filósofos como Sêneca, um possível reflexo de uma falta moral propiciada por uma sociedade permissiva.

Os restos dos alimentos apresentados no mosaico estão, portanto, condizentes com as transformações na dieta romana, empreendidas pela elite. A diversidade e a abundância desses restos denotam a riqueza do proprietário, ainda mais acentuada pela presença de peixes e crustáceos, mais comuns na mesa de cidades litorâneas, o que não era o caso do presente mosaico. O pescado era um manjar muito apreciado, e alguns tipos de peixe eram bastante caros no período romano: no Edito de Diocleciano, o seu preço superava em três vezes o da carne (THÉBERT, 1990, p.352). Apuleio, escritor norte-africano do séc. II, expressou, em sua obra **Apologia** XXXII e XLI, o gosto da elite por esse tipo de alimento e a dificuldade de consegui-lo no interior norte-africano. As ostras, mariscos e outros frutos do mar constituíam igualmente iguarias importantes nas refeições da elite (ROBERT, 1995, p.135). A exuberante fauna marinha também foi tema dos mosaicistas romanos dessa região⁹. Grande parte desses mosaicos decorava o *triclinium*, lugar próprio para a principal refeição romana – a *cena*¹⁰ – nas *domus* (casas) romanas, prolongando, assim, o luxo da mesa na decoração. As refeições serviam como meio de ostentação. Cada anfitrião tentava suscitar a admiração dos seus convidados através da exposição de pratos exóticos ricamente adornados, apresentados por escravos bem vestidos em baixelas de ouro, prata, cristal e vidros trabalhados, num ambiente com móveis requintados e com pinturas e mosaicos decorando paredes e chão. O fausto pretendia estabelecer uma espécie de hierarquia de poder no tecido das relações sociais. Civilização na qual o espetacular estava onipresente, a Roma Antiga pode ser compreendida melhor enquanto cultura de dimensão acentuadamente teatral. Era uma sociedade escópica, ou seja, estava sempre à mostra, em suma, uma sociedade do espetáculo. De fato, o espetacular impunha-se, quer na vida pública, quer na privada. A representação assumia-se como categoria indispensável: desde as marchas dos triunfos às procissões fúnebres, dos discursos eloquentes no fórum às diversões no circo; e estava também presente nas refeições das elites. Desenvolveu-se uma etiqueta cada vez mais refinada e suntuosa à mesa, estabelecendo hierarquias e conferindo prestígio social.

Conclusão

Para se compreender a cultura visual da antiga sociedade romana, faz-se necessário atentar para o consumo social que, basicamente, tece hierarquias e consolida bases, lugares e relações de poder. Na análise da documentação, seja escrita, seja imagética, deve-se considerar seu contexto histórico específico e contrastar com outros textos do período, o que permite apreender a sua complexidade, a sua historicidade cultural. O termo cultural é utilizado em um sentido mais amplo, abarcando atitudes, mentalidades e valores e suas expressões, concretizações ou simbolizações em artefatos, práticas e representações.

A elite local, que comissionava os mosaicos, estava ansiosa para ver publicizados e eternizados seus signos de *status*. Assim, o *asarôtos oikos* serviu como esquema decorativo do *triclinium*, exaltando, deste modo, a prosperidade, a generosidade, as crenças e os costumes do proprietário, ou seja, tudo aquilo que o identificava como pertencente à civilização romana. Através do mosaico com imagem de restos de comida, ou seja, lixo, o comanditário do mosaico tornou público o luxo de sua mesa farta. A culinária exótica e a requintada liturgia da mesa constituíam elementos da lógica de prestígio, que fundamentava a estrutura e a dinâmica da sociedade imperial romana. A culinária servia, pois, como um fator de distinção social. A riqueza da elite de *Uthina*, fundamentada, sobretudo, na produção e comercialização da tríade mediterrânea, encontrou, portanto, uma forma de expressão na decoração sofisticada de suas residências, onde afirmava seu *status* e seus valores culturais. Essa decoração doméstica buscava reafirmar a posição privilegiada do seu proprietário frente à comunidade romanizada. Ao mesmo tempo, revelava a vida e os prazeres, os valores, as crenças e as práticas da elite na África Romana. Evidenciamos, através do mosaico, o papel central da riqueza da elite local, reforçando a interação entre poder, *status*, prestígio e religião, formando uma tecidura sociopolítica. Para tanto, foi necessário que houvesse paz e prosperidade, o que se verificou na África do Norte no período em questão.

Infere-se, de forma sucinta e clara, o papel que os mosaicos poderiam ter na decoração das casas e os tipos de mensagens dos quais eram imbuídos. A própria natureza do suporte – o mosaico – constitui um vetor para potencializar o *status* e o prestígio da elite em diversos momentos: nos gastos de recursos significativos para a decoração dos interiores de suas residências com opulentos pavimentos, evidenciando, assim, o aumento da importância da esfera do privado e uma maior hierarquização social; na seleção dos

temas retratados, relacionados a um estilo de vida faustoso condizente com a fortuna da elite; e na localização dos mosaicos em ambientes de sua casa, onde ocorria a sociabilidade, visando afirmar sua posição privilegiada frente à sociedade e apregoar sua imagem ao exterior. Havia temáticas que eram reproduzidas e se inseriam na retórica, que teve papel central, no mundo greco-romano, na construção do pensamento e expressão da elite. Era uma maneira de representar experiências e acontecimentos dentro de certa espécie de moral ou rede social; era uma forma de expressar alguns “significados compartilhados” (HUSKINSON, 2000, p.7), que fundamentavam a cultura da qual se originava, construindo e consolidando uma identidade romana.

“GIVING A NEW MEANING TO TRASH”: ANALYSIS OF A ROMAN AFRICAN ASARÔTOS OÏKOS MOSAIC

Abstract: We will approach culinary by means of an analysis of a mosaic found in an elite residence at the Uthina city in the Africa Proconsularis province (nowadays Tunisia), dated from II century AD. Its theme was part of the helenistic tradition of portrait realistically an “unswept floor” (asarôtos oïkos) with the remains of a meal. We will note the mode of production of this imagetic discourse, paying attention to the raw materials and the technique (emblemata in opus vermiculatum) employed, the diet, social and religious aspects present in this representation, aiming to understand the relationships of that time/space continuum.

Keywords: mosaic; Roman Africa; culinary.

Documentação

BALMELLE, C. *et alii*. **Recherches franco-tunisiennes sur la mosaïque de l’Afrique antique**. v. 1: **Xenia**. Roma: École Française de Rome, 1990. (Collection de l’École Française de Rome, 125)

BLANCHARD-LEMÉE, M. *et alii*. **Mosaics of Roman Africa: floor mosaics from Tunisia**. London: British Museum Press, 1996.

DUNBABIN, K. M. D. **Mosaics of the Greek and Roman World**. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.

_____. **The roman banquet: images of conviviality**. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.

KHADER, A. B. A. B.; SOREN, D. (Ed.) **Carthage**: a mosaic of Ancient Tunisia. New York – London: The American Museum of Natural History – W. W. Norton, 1987.

KHADER, A. B. A.-B. (Ed.) **Image in Stone**: Tunisia in mosaic. Paris: Ars Latina – Tunisian Agency for the Development of Heritage and Cultural Promotion, 2003.

YACOUB, M. **Le Musée du Bardo**: Départements Antiques. Tunis: Éditions de l'Agence Nationale du Patrimoine, 1993.

Referências bibliográficas

ARON, J.-P. Cozinha. In: ROMANO, R. (Dir.) **Enciclopédia Einaudi**. v. 16: Homo-Domesticação-Cultura Material. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989, p.281-304.

BURKE, P. **Testemunha Ocular**: História e Imagem. Bauru, SP: Edusc, 2004.

BUSTAMANTE, R. M. da C. Em torno da mesa da elite na Roma Antiga. **Caílope**, Rio de Janeiro, n. 11, p.95-111, dez. 2003.

_____. Imagens de banquete romano: uma análise comparativa entre o discurso contemporâneo e o antigo. In: CERQUEIRA, F. V. et alii (org.) **Guerra e paz no mundo romano**. Pelotas, RS: Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da UFPel e Instituto de Memória e Patrimônio; 2007, p.203-22.

_____. Mosaicos e mosaicistas no mundo romano: montando o “quebra-cabeças”. In: LESSA, F. de S.; SILVA, A. C. F. da (Org.) **História e trabalho**: entre artes & ofícios. Rio de Janeiro: Mauad X, 2009, p.83-96.

CARCOPINO, J. A cena. In: _____. **A vida quotidiana em Roma no apogeu do Império Romano**. Lisboa: Edição “Livros do Brasil”, s/d, p.318-32.

CORBIER, M. A fava e a moreia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.217-37.

D'ARMS, J. H. The culinary reality of roman upper-class *convivia*: integrating texts and images. **Comparative Study of Society and History**, Cambridge, v. 46, n. 3, p.428-50, jul. 2004.

DUPONT, F. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.199-216.

ENNAÏFER, M. *Xenia* and banquets. In: BLANCHARD-LEMÉE, M. *et alii*. **Mosaics of Roman Africa**: floor mosaics from Tunisia. London: British Museum Press, 1996, p.65-85.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Comida**: uma história. Rio de Janeiro – São Paulo: Record, 2004.

FÉVRIER, P.-A. **Approches du Maghreb Romain**: pouvoirs, différences et conflits. 2 t. Aix-en-Provence: ÉDISUD, 1989/1990.

FINLEY, M. I. **História Antiga**; testemunhos e modelos. São Paulo: Martins Fontes, 1994.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 2. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2001.

GARSNEY, P. **Food and society in Classical Antiquity**. Cambridge: Cambridge University Press, 1999. (Key Themes in Ancient History)

_____. **Cities, peasants and food in Classical Antiquity**: essays in Social and Economic History. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.

GASCOU, J. **La politique municipale de l'Empire Romain en Afrique Proconsulaire de Trajan à Septime-Sévère**. Rome: École Française de Rome, 1972.

GRIMAL, P. Os prazeres da cidade. In: _____. **A civilização romana**. Lisboa: Edições 70, 1988, p.255-7.

GROTTANELLI, C. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.121-36.

HUSKINSON, J. (Ed.) **Experiencing Rome**: culture, identity and power in the Roman Empire. London: Routledge / Open University, 2000.

JULIEN, C.-A. **Histoire de l'Afrique**: des origines à 1830. 3. ed. Paris: Payot, 1994.

LÉVI-STRAUSS, C. **Mitológicas**. v. 1: O cru e o cozido. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 1991.

_____. **Mitológicas**. v. 3: El origen de las maneras de mesa. México: Siglo XXI, 1971.

LING, R. **Ancient mosaics**. London: British Museum Press, 1998.

MAHJOUBI, A. O período romano e pós-romano na África do Norte. In: MOKHTAR, G. (Coord.) **História Geral da África**. v. 2: A África Antiga. São Paulo – Paris: Ática – Unesco, 1983, p.473-509.

MAZZINI, I. A alimentação e a medicina no mundo antigo. *In*: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Dir.) **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.254-65.

MONTANARI, M. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru, SP: Edusc, 2003.

_____. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MOREL, J.-P. O artesão. *In*: GIARDINA, A. (Dir.) **O homem romano**. Lisboa: Presença, 1992, p.181-202 e 307.

RITCHIE, C. I. A. **Comida e civilização**: de como a história foi influenciada pelos gostos humanos. Lisboa: Assírio & Alvim, 1995. (Coração, Cabeça e Estômago, 2)

ROBERT, J.-N. Os prazeres da mesa. *In*: _____. **Os prazeres em Roma**. São Paulo: Martins Fontes, 1995, p.121-52.

STRONG, R. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

THÉBERT, Y. Vida privada e arquitetura doméstica na África Romana. *In*: ARIÈS, P., DUBY, G. (Org.) **História da vida privada**. v. 1: do Império Romano ao ano mil (org. P. Veyne). São Paulo: Companhia das Letras, 1990, p.300-398.

TROMBETTA, S. O momento festivo e a eternidade: a perpetuação da memória nos mosaicos de banquete. *In*: BUSTAMANTE, R. M. da C.; LESSA, F. de S. (Org.) **Memória e festa**. Rio de Janeiro: Mauad, 2005, p.141-6.

VALERI, R. Alimentação. *In*: ROMANO, R. (dir.) **Enciclopédia Einaudi**. v. 16: Homo-Domesticação-Cultura Material. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989, p.191-209.

Notas

¹ Inicialmente, este termo designava um presente concedido a um hóspede. Depois, passou a ser aplicado a numerosas representações de naturezas-mortas, contendo frutas, vegetais, animais e outras virtualhas.

² *Colonia Iu[lia...] / Tertiadecim[anorum] / Uthina ex[Africa] / indulgentia eius au[cta et conseruata]* (CIL VIII, 2427). Gasco (1972, p. 129-30) considera que o sentido da palavra **aucta** é ambíguo: a cidade podia ser enriquecida, honrada, ou ainda, engrandecida pela entrada de novos cidadãos na colônia. Este último sentido lhe parece mais verossímil: mas se trataria de uma dedução suplementar? Para o autor, seria muito pouco provável, pois, depois da criação de *Thamugadi* em 100, não

parece (exceção feita para *Vaga*, sob Septímio Severo) ter ocorrido uma dedução colonial na África. Seria, então, possível (solução mais plausível porque confirmaria o caráter favorável aos indígenas da política municipal de Adriano) que Adriano tivesse feito entrar juridicamente na colônia peregrinos, que não eram então *incolae* (habitantes) ou que viviam em territórios atribuídos à colônia: ele lhes teria concedido a cidadania romana, ao mesmo tempo que a cidadania local. Entretanto, é apenas uma hipótese, que não é possível demonstrar, mas que estaria condizente com a política municipalizante do imperador em outras cidades nativas.

³ Atualmente, compõe o acervo do Museu do Bardo (A 150 a 152) em Tunis (Tunísia) (YACOUB, 1993, p. 149 e p. 217, fig. 121).

⁴ Esta denominação devia-se ao fato de apresentar como elemento fixo, em cada um dos lados do aposento destinado às refeições (exceto o da entrada), um leito para os convivas se reclinarem para comer. Ao centro, encontrava-se a mesa, elemento móvel do jantar. A distribuição dos convivas pelos leitos obedecia a uma hierarquia. Cada leito tinha um nome de acordo com sua disposição: ao fundo da sala, o *medius lectus*, com os lugares de honra (chefe da família e convidados importantes); à direita, o *summus lectus* e, à esquerda, o *imus lectus*, o menos importante dos três. Mais tarde, o *stibadium*, um leito simples em forma de crescente se tornou padrão nos salões de banquete.

⁵ Eram peças de pedra, vidro ou terracota, cortadas, aproximadamente, no formato de um cubo com não mais que 4 ou 5cm de diâmetro. As tesselas eram agrupadas para formar desenhos. O mosaico com tesselas foi a forma escolhida prioritariamente para a realização de padrões geométricos, motivos vegetais e composições figurativas, usados desde o século IV a.C. até o período cristão inicial. A arte do mosaico expandiu-se pelo mundo greco-latino, abrangendo desde a Síria à Inglaterra (LING, 1998; DUNBABIN, 1999).

⁶ Atualmente, predomina a técnica “reversa”, que envolve colar as faces das tesselas em uma figura desenhada sobre um pano ou algo parecido e, então, girar o painel resultante de cabeça para baixo e colocá-lo em posição antes de descolar o tecido.

⁷ No século II a.C., houve uma série de leis suntuárias (*Orchia*, *Fannia*, *Didia*, *Aemilia* e *Licinia*) que incidiam sobre os gastos com a mesa da elite: limitava o número de convivas em um jantar, estipulava quantias máximas a despender e determinava as quantidades e os gêneros de alimentos permitidos. Todavia, ao longo do século I a.C. e à medida que as leis perdiam a rigidez, os excessos aumentavam, para voltarem a ser reprimidos na época imperial: sob Augusto (27 a.C.-14) e de Tibério (14-37) a Adriano (117-138). Algumas leis prescreviam que as portas das casas onde ocorressem jantares estivessem abertas para facilitar a inspeção policial.

⁸ O modelo dietético clássico fundamentava-se sobre três produtos agrícolas primordiais: o cereal, a vinha e a oliveira (a denominada “tríade mediterrânea”), dos quais derivava respectivamente o pão, o vinho e o azeite.

⁹ Por exemplo, no mosaico “Cesta de peixes”, proveniente de *Hadrumetum* e datado do século III, aparecem várias espécies de pescado: peixe-gato, perca, muge, enguia, lúcio, bacalhau, peixe elétrico, camarão gigante, peixe-bode e muge barbado (SOREN & KHADER, 1987, p. 196); no mosaico, pertencente à Casa de Vênus em *Mactaris*, foram retratadas mais de duzentas espécies marinhas, constituindo, segundo Picard, “a obra antiga mais vasta dedicada à fauna marinha” (PICARD, G.-C. La maison de Vénus. Recherches archéologiques franco-tunisiennes à Mactar, I. Roma, 1977, p. 23. *Apud* THÉBERT, 1990, p. 352).

¹⁰ Na época imperial, os romanos faziam três refeições diárias: o *ientaculum* (vinho, pão e queijo) de manhã; depois, ao meio-dia, o *prandium*, pequena pausa sem qualquer ritual, em que se comia, geralmente de pé, um pouco de carne e fruta com algum vinho; e, por fim, ao cair da tarde, a *cena*, que era a principal refeição do dia, em que a família e, eventualmente, convidados, se reuniam confortavelmente para compartilhar uma comida mais substanciosa regada a bebida e diversão. A *cena* era preparada para usufruir o *otium* e se opunha ao ligeiro *prandium*, que ocorria ao meio-dia, quando ainda se voltaria às atividades, ou seja, ao *negotium* (DUPONT, 1998). A *cena* requeria tempo para seu preparo e consumo. Despertava a gula e o prazer, propiciando a civilidade e a sociabilidade, típicas do meio urbano. Enquanto o *prandium* estava mais de acordo com a dieta frugal dos camponeses, pautada principalmente em alimentos de origem vegetal visando dar energia para exercer as atividades; a *cena* estava condizente com as transformações no regime alimentar com o consumo crescente de carnes e produtos exóticos vindos de todo Império, como se comprova no tratado culinário de Apício, que apresentou a nova dietética romana, sensivelmente distante da tradicional frugalidade.