

Memórias do patrimônio alimentar romano: uma reflexão**Memories of the Roman food heritage: a reflection****Memorias del patrimonio alimentario romano: una reflexión****Recebido: 30/03/2020****Aprovado: 11/09/2020****Publicado: 14/11/2020****Tatiana Raquel Vieira Silva¹****António Raposo²****Otília Maria da Silva Freitas³**

Trata-se de uma reflexão, com base em estudos históricos, e com o objetivo de se refletir acerca da evolução alimentar e rituais da antiga civilização romana. Esta reflexão foi estruturada a partir dos questionamentos: *Qual a origem alimentar da civilização romana? Que diálogo existe entre a alimentação e a cultura romana? Quais os padrões alimentares da sociedade romana e a significação simbólica atribuída aos alimentos?* Apresentou-se os seguintes eixos temáticos: *Origem alimentar civilizacional romana; Aspectos da cultura romana; Padrões alimentares da sociedade romana; e Significação simbólica dos alimentos.* Verificou-se que havia deficiente alimentação, como a carência de vitaminas e minerais, derivada de desigualdades sociais em comunidades pobres, e uma alimentação exuberante para os ricos, o que influenciou o estilo alimentar e a forma de vida do povo romano. Também, a expansão do império romano apontava forte influência grega, mística e religiosa, bem como no processo saúde-doença. Na compreensão do progresso de uma sociedade, a alimentação é uma estratégia interpretativa dos costumes e valores e, amplia a tomada de consciência da memória do passado de um povo.

Descritores: Dieta; Cultura; História; Mundo romano.

It is a reflection, based on historical studies, and with the aim of reflecting on the food evolution and rituals of the ancient Roman civilization. This reflection was structured based on the questions: *What is the food source of Roman civilization?; What dialogue exists between food and Roman culture?; and What are the dietary patterns of Roman society and the symbolic significance attributed to food?;* The following thematic axes were presented: *Roman civilizational food origin; Aspects of Roman culture; Food patterns of Roman society; and Symbolic meaning of food.* It was found that there was a deficient diet, such as a lack of vitamins and minerals, due to social inequalities in poor communities, and an exuberant diet for the rich, which influenced the food style and way of life of the Roman people. Also, the expansion of the Roman empire pointed to a strong Greek, mystical and religious influence, as well as, in the disease health process. In the understanding of the progress of a society, food is an interpretative strategy of customs and values and, it increases the awareness of the memory of a people's past

Descriptors: Diet; Culture; History; Roman word.

Esta es una reflexión, basada en estudios históricos, y con el objetivo de reflexionar sobre la evolución alimentaria y los rituales de la antigua civilización romana. Esta reflexión se estructuró sobre la base de las preguntas: *¿Cuál es el origen alimentario de la civilización romana? ¿Qué diálogo existe entre la alimentación y la cultura romana? ¿Cuáles son los patrones alimentarios de la sociedad romana y el significado simbólico que se le atribuye a la comida?* Se presentaron los siguientes ejes temáticos: *Origen alimentario de la civilización romana; Aspectos de la cultura romana; Patrones alimentarios de la sociedad romana; y Significado simbólico de los alimentos.* Se encontró que había una alimentación deficiente, como la falta de vitaminas y minerales, derivada de las desigualdades sociales en las comunidades pobres, y una dieta exuberante para los ricos, que influyó en el estilo de alimentación y el modo de vida del pueblo romano. Además, la expansión del Imperio Romano indicaba fuertes influencias griegas, místicas y religiosas, así como en el proceso salud-enfermedad. Para comprender el progreso de una sociedad, la alimentación es una estrategia interpretativa de las costumbres y los valores y amplía la conciencia de la memoria del pasado de un pueblo.

Descriptores: Dieta; Cultura; Historia; Mundo romano.

1. Graduanda em Nutrição da Escola de Ciências e Tecnologia em Saúde pela Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias (ULHT), Lisboa, Portugal. ORCID: 0000-0002-4512-6526 E-mail: tatianasilva2611@hotmail.com

2. Nutricionista. Doutor em Sanidade Animal e Segurança Alimentar. Professor do Curso de Graduação em Nutrição e do CBIOS (Centro de Investigação em Biociências e Tecnologias da Saúde), Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias. Lisboa. Portugal. ORCID: 0000-0002-5286-2249 Email: antonio.raposo@ulusofona.pt

3. Enfermeira. Mestre e Doutora em Enfermagem. Professora, coordenadora do Curso de Graduação em Enfermagem e membro do Centro de Investigação em Tecnologias e Serviços de Saúde da Universidade da Madeira, Portugal. ORCID: 0000-0001-8393-8683 E-mail: omsfreitas@uma.pt

INTRODUÇÃO

A alimentação é considerada parte integrante do patrimônio material e imaterial da humanidade^{1,2}. A base da alimentação consiste na preparação e utilização dos alimentos tornando-os comestíveis, pela arte de cozinhar, que se pratica desde o início da existência humana.

Ao contrário do que a maioria das pessoas pensam, a dieta alimentar refere-se ao conjunto das substâncias alimentares que constitui o comportamento nutricional dos seres vivos, podendo ter variações quanto a: indivíduo, cultura, meio social, e não é apenas como produto da moda, podendo ser uma forma de manter um estilo de vida saudável aliado à saúde.

A alimentação vai muito além de ser apenas um ato solitário e autônomo do ser humano ou um fio condutor da sociedade ou até mesmo de algo apenas requerente do corpo para a manutenção e equilíbrio das suas funções vitais³.

Cada civilização possui os seus alimentos padrões, as suas especificidades de cozinha, os seus costumes e combinações na arte da criação alimentar cotidiana. Desde os primórdios civilizacionais (como a civilização romana), as populações têm cada vez mais se preocupado com a implementação de uma boa alimentação e nutrição, com a relevância do equilíbrio nutritivo.

Na antiga civilização romana, a alimentação, além de uma necessidade de sobrevivência e de uma carência vital comum ao humano⁴, apresentava uma conotação ascendente e um significado amplo em termos socioculturais. Os romanos interpretavam as rotinas alimentares como cultura e influência social, religiosa e espiritual⁴. Assim, este trabalho tem como objetivo refletir acerca da evolução alimentar e rituais da antiga civilização romana.

MÉTODO

Esta é uma reflexão, que traz a memória descritiva da alimentação como patrimônio da antiga civilização romana, interligando a cultura com significados de rituais alimentares.

A memória descritiva foi orientada por questionamentos: *Qual a origem alimentar da civilização romana? Que diálogo existe entre a alimentação e a cultura romana? Quais os padrões alimentares da sociedade romana e a significação simbólica atribuída aos alimentos?*

Descreve-se a evolução dos padrões alimentares da sociedade romana ao longo dos tempos em diálogo permanente com o patrimônio sociocultural: origens, valores e costumes, hábitos e diferenciações estratigráficas modeladoras.

RESULTADOS

Considerando os questionamentos balizadores, este estudo foi organizado nos seguintes eixos temáticos: *Origem alimentar civilizacional romana; Aspectos da cultura romana; Padrões alimentares da sociedade romana; e Significação simbólica dos alimentos*. Como base, 13 referências foram consideradas na apresentação do material.

DISCUSSÃO

Origem alimentar civilizacional romana

Desde as origens dos povos, cidades e religiões estão normalmente associadas e acopladas a episódios e acontecimentos lendários, a antepassados místicos e religiosos, embora em sua maioria, os relatos são baseados em aspectos verídicos⁵.

Antigamente era aceitável e comum a utilização e recorrência da combinação divina com a realidade humana para, de uma maneira mais simples e clara, se pudesse explicar e enobrecer a origem das cidades, dos povos e das regiões⁶.

A explicação mitológica associada à origem de Roma está assentada no mito de *Rômulo e Remo*⁵, acontecimento ocorrido após a queda de Tróia, que segundo a lenda eram irmãos gêmeos, e *Rômulo* seria o fundador da cidade de Roma e o seu primeiro rei.

Por sua vez, *Amúlio* era um rei tirano e, ao saber do nascimento dos gêmeos, as jogou no rio Tibre para encobrir o sacrilégio cometido pela sua progenitora. A correnteza arremessou-os à margem do rio e foram encontrados por uma loba, que os amamentou na gruta de Lupercal, a sudoeste do monte Palatino até que estes foram achados pelo pastor *Fáustulo*, que junto da sua esposa os criou como filhos⁵.

Este mito se direciona para a cultura alimentar romana, marcada por uma economia agrícola e pastorícia⁷. Como característica da época, a agricultura alavancou a produção de alimentos utilizados pelas populações, chamados de “provenientes da terra”⁸.

Neste período de economia rural e de subsistência, assistiu-se paralelamente ao desenvolvimento de uma maquinaria agrícola, uma revolução industrial, desencadeando-se o movimento migratório para as cidades, em busca de melhores condições de vida. Esta explosão demográfica urbana desencadeou problemas sociais marcantes nesta civilização, com o surgimento de vários estratos sociais e o desemprego, que entre outras coisas, levaram a carências nutricionais.

Este acontecimento histórico remete para a *Política de Pão e Circo*¹, criada pelo imperador, que consistia em oferecer alimentação e espetáculos de entretenimento ao povo com vistas a distrair a população, para evitar manifestações de descontentamento⁹.

A deficiente alimentação, como a carência de vitaminas e minerais, derivada das assimetrias acentuadas nos estratos sociais, influenciou o estilo alimentar e a forma de vida do povo romano.

Aspectos da cultura romana

Cultura, no seu sentido amplo, abrange o conhecimento, as crenças, a arte, a lei, a moral, os costumes e hábitos, não excluindo os alimentares, e aptidões adquiridas pelo ser humano enquanto indivíduo e membro integrante de uma família, grupo e sociedade⁴.

A cultura alimentar romana englobava diferentes vertentes com significados amplos, nomeadamente nas áreas de: economia, política, sociocultural, religião e espiritualidade, ética e moral, cognitiva e estética³.

Roma constituiu-se um dos maiores impérios da antiguidade e promoveu a aglomeração de várias culturas, tendo sido fortemente influenciada e determinada pela cultura grega⁸. Os romanos, nos seus hábitos alimentares, foram influenciados através da interpretação de obras, arte, pintura, arquitetura⁵.

A comida é um tema frequente nas representações artísticas romanas e na arquitetura¹. A Figura 1 elucida a influência grega na pintura romana¹⁰ engrandecendo um banquete num mosaico romano encontrado em Cartago.

Figura 1. Fragmento de um mosaico romano encontrado em Cartago.



Fonte: Campos A¹⁰.

A Figura 2 ilustra pormenores do pavimento da êxedra da “*Casa do Triunfo de Dionísio*” em *Hadrumetum* relacionados com a alimentação confirmando assim, a influência da comida na arquitetura da época.

Figura 2. Pavimento da êxedra da “*Casa do Triunfo de Dionísio*” em *Hadrumetum*.



Fonte: Bustamante RMC¹.

Padrões alimentares da sociedade romana

Na sociedade romana, o homem era classificado de acordo com o seu status e a diferenciação existente entre a alimentação de “*rico*” e a alimentação de “*pobre*” que era significativa, remetendo a Brillat – Savarin (1825) que trazia: “*Diz-me o que comes e te direi quem és*”¹. As desigualdades constituíam fundamentos da estratificação da sociedade romana, demonstrando a distinção do seu povo com base na alimentação, de modo que a exuberância de uns sobreponha-se à escassez dos outros.

Na civilização romana, os hábitos alimentares quotidianos eram muito padronizados e característicos. O regime alimentar era descontínuo e irregular, podendo passar de um extremo para o outro, ou seja, desde a mais básica simplicidade, independentemente do estrato social, até ao excesso descomedido por ocasião das festas, momentos na qual a superabundância era obrigatória¹¹. E, a desigualdade se tornava mais evidente com a expansão do Império Romano.

Os romanos apresentavam uma alimentação extremista, repulsiva, planturosa, desmedida e excessiva⁵. A gastronomia era diversificada e diariamente se entregava ao luxo e à exuberância, exclusiva de uma minoria populacional com elevado poder de compra e desejo por novos paladares saciantes.

Contrariamente, a população com menos recursos econômicos tinha uma alimentação deficiente quanto a valores nutricionais, a ponto de que a desnutrição trazia doenças como escorbuto, raquitismo, avitaminose e osteoporose⁵.

Alguns dos alimentos mais comuns da antiga civilização romana, excetuando o alimento base, o cereal⁵, são bastante abrangentes e diversos, entre os quais: 150 espécies de mariscos - peixes, moluscos, ostras, lagostas; e carne de porco, javali, carneiro, lebre, coelho, galinha, faisão, ganso, pato, pombo, pavão, avestruz, urso e camelo. A carne bovina era incomum nesta antiga civilização.

A alimentação dos primitivos romanos, dos pobres e dos que recusavam o luxo da mesa, consistia em legumes como a couve, as favas, as lentilhas e o grão de bico; e, nas zonas junto ao mar ou rios, o peixe salgado ou seco era comum para melhor conservação e para os dias de maior carência. Os frutos de época eram igualmente consumidos e preservados, tais como: pera, maçã, figo; e também, nozes e azeitona⁵.

Através dos cereais se fazia o pão ou a refeição base mais típica nesta época, uma mistura de água e cereais (trigo ou espelta), que formava uma papa, denominada de *Puls*⁵.

Com a evolução do Império Romano vários alimentos foram introduzidos¹² na cultura alimentar romana como: grão de bico e feijão. Também se pode citar: o fiambre oriundo da Bélgica, as ostras da Grã-Bretanha, a caça selvagem da Tunísia, as flores do Egito, a alface da Capadócia.

A diversidade dos alimentos existente na antiga civilização romana já era evidente excetuando os produtos que a América disponibilizou posteriormente, nomeadamente: o açúcar, o feijão, a batata, o tomate, o chá e o café³.

Os alimentos eram preparados de maneira distinta da atual, associando sabores doces e salgados, assim como o uso excessivo de especiarias e ervas aromáticas tais como: pimenta, cominhos, alho, salsa, orégano, cebola, mel e açafrão; assim como, o arroz tinha uso como espessante de molhos⁵.

Na antiga Roma, as refeições eram divididas em três partes: o *Jentaculum*, o *Prandium* e a *Cena*¹. O *Jentaculum* correspondia à primeira refeição do dia, consumida assim que se levantavam. Era composta por pão, queijo, ovos e leite; e, o pão poderia ser embebido em vinho aquecido ou então regado com azeite e “esfregado” em alho. O leite mais consumido era o de cabra ou de ovelha, pois o de burra ou égua eram reservados exclusivamente em perspectivas medicinais e de beleza. Também, durante o Império e por influência de alguns médicos, se tinha como hábito de pela manhã apenas se ingerir água¹.

Por volta do meio dia, a alimentação era mais simples e assim, o *Prandium* reunia uma degustação do que se considerava estritamente necessário para recuperar as forças, sem qualquer tipo de cerimônia, muitas vezes sozinho, e em qualquer lugar, geralmente com tendência a ser de pé. Poderia incluir restos de alimentos do dia anterior, carnes frias, frutas e queijo, sendo acompanhado com *mulsum* (vinho misturado com água e mel para “quebrar” o teor do álcool, visto que era ingerido durante o período de trabalho)¹.

A *Cena* correspondia à principal refeição do dia e iniciava-se à décima hora, o que correspondia às quatro horas da tarde, uma vez que, os romanos contavam as horas a partir do nascimento do sol, prolongando-se até ao anoitecer¹.

Significação simbólica dos alimentos

A História da alimentação tem o desafio de focar o alimento na sua transcendência como símbolo³.

A mitologia romana representava formas de explicação da realidade sem explicação científica. No ponto de vista de Centeno, “compreender a mentalidade dos primeiros habitantes dos pequenos povoados (...) exigia o esclarecimento (...) das entidades que preenchem a esfera sagrada de um romano”⁵.

A religião romana tradicional não comportava dogmas, era prática e imediata, incluindo o culto dos antepassados, dos deuses públicos e a crença nos auspícios e prodígios que consistiam em manifestações divinas através da natureza⁵.

No decorrer da história da civilização romana, a alimentação alcançou uma importância simbólica nos campos da política e da religião, com os alimentos servindo como marca de distinção entre diferentes classes e nacionalidades. Por outro lado, a alimentação contribuiu para a socialização através da preparação coletiva das refeições, para um sentimento de pátria e fixação local de indivíduos ou grupos¹³.

Os alimentos sempre estiveram relacionados com o processo saúde-doença, visto que a sua abundância ou escassez colocavam em questão, até mesmo a sobrevivência humana.

Nesta época dava-se uma elevada importância ao culto do sacrifício de animais vivos e só através deste podia ser consumida e desempenhar o status de carne própria para consumo¹¹. A carne era pouco consumida por diversos motivos, entre os quais o ético-religioso³ uma vez que, quem matasse um bovino sujeitava-se a ser castigado com a morte ou com o exílio. Mas, os cereais, eram considerados alimentos “sagrados” e a base da alimentação.

Outros símbolos transcendentais da época são descritos como: o entornar o saleiro que significava o presságio da morte; o picar a carne com a ponta da faca que representava o

ferimento dos mortos; a comida que caía no chão e não podia ser varrida durante a refeição pois pensava-se que pertencia aos mortos que se encontravam presentes; e, o sonhar com o beber água quente, um anúncio de doença. A amêndoa amarga era também utilizada de modo medicinal, mastigada antes dos excessos, presente na crença de que se evitava a embriaguez.

A alimentação e os alimentos, da civilização romana constituíram símbolos de identidade; pertença; comunicação e de reconhecimento cultural, social e espiritual.

CONCLUSÃO

Pela memória histórica descritiva da evolução alimentar da antiga civilização romana, espera-se contribuir para a divulgação de uma parte do patrimônio da humanidade que, através da alimentação fundada nas suas raízes, pode conservar a experiência anterior manifestada por hábitos ou por lembranças alimentares e da tomada de consciência do passado como tal.

O alargamento geográfico, do rural para o urbano, quando da expansão do território romano e, a conseqüente aglutinação de diferentes culturas acarretou uma globalização dos hábitos alimentares.

A sociedade romana partiu de bases agrícolas e pastorais para a sua subsistência e os movimentos migratórios mostraram uma discrepância e diferenciação significativa da estratificação das classes sociais, com desigualdades que geraram a sua modelação alimentar.

Do ponto de vista sociocultural, a religião e os gregos, a socialização e os contextos comunicativos influenciaram a sociedade romana, trazendo grande impacto à mesa e aos hábitos alimentares. A alimentação assume significados culturais e sociais amplos, advindo do condicionamento social, de um estado psicológico e de uma forma de manter a vida.

Como limitações desta reflexão, aponta-se o foco histórico, alimentar e cultural de uma civilização que pode ser explorada em outros aspectos. No entanto, buscou-se ampliar o conhecimento e compreensão da evolução histórica da alimentação romana, sendo necessário estudos e maior exploração histórica, acoplando aí, contributos multidisciplinares.

REFERÊNCIAS

1. Bustamante RMC. “Diz-me o que comes e te direi quem és”: uma representação musiva de xênia na África Romana. In: Soares C, Macedo IC, organizadores. Ensaio sobre o patrimônio alimentar Luso – brasileiro. Coimbra, Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra; 2014. p. 51-68
2. Henrique N. Hábitos alimentares no Império romano: notícias sobre os comportamentos animais e habitats no de *alimenterum facultatibus* de Galeno. In: Soares C, Dias PB, organizadores. Contributos para a história da alimentação na antiguidade. Coimbra, Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra; 2012. p. 57-67
3. Carneiro HS. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. Hist Quest Debates (Curitiba) [Internet]. 2005 [citado em 06 out 2020]; 42:71-80. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>
4. Lima MFF. Comida como cultura [Resenha]. Rev Ciênc Soc. [Internet]. 2009 [citado em 06 out 2020]; 40(1):107-11. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/revcienso/issue/view/69>
5. Centeno R. Civilizações clássicas II – Roma. Lisboa, Portugal: Universidade Aberta; 2007.
6. Lívio T. História de Roma. Volume 1, Cap. 1. Brasil: Paumape; 2018. p. 33-85.
7. Paterniani E. Agricultura sustentável nos trópicos. Est Avanç. [Internet]. 2001 [citado em 18 dez 2019]; 15(43):307-24. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ea/v15n43/v15n43a23.pdf>
8. Funari PP. Grécia e Roma. São Paulo: Alameda Casa Editorial; 2001.
9. Gonçalves JW. Roma e a questão geográfica. Biblos: Rio Grande; 2005.
10. Campos, A. Alimentação dos romanos pode ter contribuído para a queda do império [Internet]. National Geographic Portugal, Grandes Reportagens História; set 2014 [citado em

out 2019]. Disponível em: <https://nationalgeographic.sapo.pt/historia/grandes-reportagens/1421-comida-romanos-set2014>

11. Flandrin JL, Montanari M. História da alimentação II: da idade média aos tempos actuais. Lisboa, Portugal: Terramar; 2001.

12. Purcell N. The way we used to eat: diet, community, and history at Rome. *Am J Philol.* [Internet]. 2003 [citado em 22 out 2019]; 124(3):329-58. Disponível em: <https://muse.jhu.edu/article/47134/pdf>

13. Brandão J, Oliveira F. História de Roma Antiga: das origens à morte de César. Coimbra, Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra; 2015. v. 1.

CONTRIBUIÇÕES

Tatiana Raquel Vieira Silva atuou na concepção, obtenção e análise dos dados e redação.

António Raposo contribuiu na concepção e revisão. **Otília Maria da Silva Freitas** participou na concepção, análise de dados, redação e revisão.

Como citar este artigo (Vancouver)

Silva TRV, Raposo A, Freitas OMS. Memórias do patrimônio alimentar romano: uma reflexão. *REFACS* [Internet]. 2020 [citado em *inserir dia, mês e ano de acesso*]; 8(Supl. 3):1107-1113. Disponível em: *inserir link de acesso*. DOI: *inserir link do DOI*.

Como citar este artigo (ABNT)

SILVA, T. R. V.; RAPOSO, A.; FREITAS, O. M. S. Memórias do patrimônio alimentar romano: uma reflexão. *REFACS*, Uberaba, MG, v. 8, p. 1107-1113, 2020. Supl. 3. Disponível em: *inserir link de acesso*. Acesso em: *inserir dia, mês e ano de acesso*. DOI: *inserir link do DOI*.

Como citar este artigo (APA)

Silva, T.R.V., Raposo, A., & Freitas, O.M.S. (2020). Memórias do patrimônio alimentar romano: uma reflexão. *REFACS*, 8(Supl. 3), 1107-1113. Recuperado em *inserir dia, mês e ano de acesso* de *inserir link de acesso*. DOI: *inserir link do DOI*.