

MARIANA BRAVO DE OLIVEIRA

**MISTURA E FARTURA:
SÁTIRA E BANQUETE NOS *SERMONES* DE
HORÁCIO**

ARARAQUARA – S.P.

2014

MARIANA BRAVO DE OLIVEIRA

MISTURA E FARTURA:
SÁTIRA E BANQUETE NOS *SERMONES* DE
HORÁCIO

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Literários da Faculdade de Ciências e Letras – Unesp/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Mestre em Estudos Literários.

Linha de pesquisa: História literária e crítica

Orientador: Prof. Dr. João Batista Toledo Prado

Bolsa: CAPES

ARARAQUARA – S.P.

2014

MARIANA BRAVO DE OLIVEIRA

MISTURA E FARTURA:

SÁTIRA E BANQUETE NOS *SERMONES* DE HORÁCIO

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos Literários da Faculdade de Ciências e Letras – UNESP/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Mestre em Estudos Literários.

Linha de pesquisa: História literária e crítica
Orientador: Prof. Dr. João batista Toledo Prado
Bolsa: CAPES

Data da defesa: 28 de abril de 2014

MEMBROS COMPONENTES DA BANCA EXAMINADORA:

Presidente e Orientador: Prof. Dr. João Batista Toledo Prado

Faculdade de Ciências e Letras – UNESP – Campus de Araraquara

Membro Titular: Prof. Dr. Brunno Vinicius Gonçalves Vieira

Faculdade de Ciências e Letras – UNESP – Campus de Araraquara

Membro Titular: Profa. Dr. Alexandre Pinheiro Hasegawa

Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – USP – São

Paulo

Local: Universidade Estadual Paulista

Faculdade de Ciências e Letras

UNESP – Campus de Araraquara

**A minha bisavó Laura *in memoriam* pelas
azeitonas verdes em dia de castigo.**

**Aos meus avós José e Therezinha pela fartura
dos Domingos em torno da mesa.**

AGRADECIMENTOS

A Bernadete, minha mãe, e Túlio, meu irmão, que antes de tudo me ensinaram o valor de uma refeição em família;

Ao meu pai, Marcos e a Mônica pela concessão de ingredientes sem os quais nada disso seria possível;

Ao meu orientador, João Batista, pelas incontáveis receitas aprendidas dentro e fora dos limites da Universidade;

Aos tão queridos mestres e amigos Brunno Vieira, Giovanna Longo, Márcio Thamos, Djalma Dezotti, Alceu Dias Lima, Sylvia Telarolli, Márcia Gobbi, Maria Célia Leonel, Ude Baldan, Tom Pires e Fernando Brandão por sua imensa sabedoria que faz de qualquer mesa um lugar de convivência alegre e edificante;

Às amizades nutritivas de Sheila Pelegri, Cris Guzzi, Vanessa Chiconeli, Marcela Ulhôa, Paulo Veiga e Márcia Rodrigues;

Ao meu irmão escolhido Marco Aurélio Rodrigues por sempre estar presente qualquer que fosse o sabor do prato;

Aos amigos Cláudia Marques, Cido Rossi, Angélica Rodrigues e Lucas Zaffani, surpresas gastronômicas tão bem-vindas;

Aos meus alunos que me fazem preservar a inventiva própria de todo bom cozinheiro;

A CAPES pela concessão da bolsa que permitiu a realização deste trabalho.

RESUMO

A dissertação de mestrado ora apresentada promove uma leitura das sátiras 2, 4 e 2, 8 do poeta latino Horácio, a fim de observar de que maneira o gênero satírico, quando relacionado ao ambiente retórico do banquete, faz uso dos elementos gastronômicos para servir aos objetivos da sátira, quais sejam: promover um diálogo com as obras sérias que tratam do banquete como ambiente de convivência relacionado a elucubrações filosóficas inspiradas pelas musas; tratar de assuntos corriqueiros sob a forma hexamétrica, prefigurando uma oposição entre forma e conteúdo. Para tanto, os signos da mistura e da fartura – heterogeneidade e exagero, se assim se preferir – revelam-se como recursos para a construção de uma consciência de que a sátira tem a possibilidade de ser um texto pensado esteticamente e, ao mesmo tempo, cumprir sua determinação política.

Palavras-chave: sátira; Horácio; banquete, Império Romano.

Quem sabe se o que eu procuro na minha satisfação culinária não seja exatamente isso: a restituição, através dos gestos, dos sabores, das composições, de uma legenda muda, como se, por força de assumi-la com meu corpo e minhas mãos, eu devia chegar a restaurar-lhe a alquimia, a merecer-lhe o segredo da língua, como se, deste pisar obstinado na terra-mãe, um dia acabaria recuperando a verdade da palavra (GIARD, 2012, p.215).

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
1. O sabor da cultura.....	13
1.1 Conceituando cultura	14
1.2 A experiência do gosto.....	18
1.3 O império Romano: hierarquia e heterogeneidade.....	21
1.3.1 O fim do segundo triunvirato e a ascensão de Otávio Augusto	22
1.3.2 Estrutura social.....	25
1.3.3 A dieta de um povo.....	27
2. Mistura e fartura: o banquete como ambiente propício à sátira.....	29
2.1 O banquete na Antiguidade Clássica.....	30
2.2 A sátira.....	46
2.2.1 O constructo da destruição: concepção e recepção da sátira.....	52
2.2.2 O berço romano: Horácio e a concepção (moderna) de sátira.....	55
2.3 O banquete como ambiente propício à sátira horaciana.....	62
3. Ingredientes e modo de fazer: a elaboração poética e os elementos gastronômico.....	64
3.1 Da seleção e combinação dos ingredientes.....	65
3.2 Das técnicas de preparo: a ironia e a paródia.....	67
3.3 Do cardápio horaciano: os <i>Sermones</i>	69
3.4 Da sátira 2,4: ensinamentos gastronômicos para uma vida feliz.....	71
3.5 Da sátira 2, 8: o banquete de Nasidieno.....	82
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	93
REFERÊNCIAS.....	98
ANEXO – Tradução.....	102

INTRODUÇÃO

Na literatura reside a possibilidade de representar que provoca no ser humano toda a sorte de sentimentos, da identificação absoluta à extrema repulsa. É pelo poder de transformar em simulacro tudo aquilo que significa e fazê-lo por meio do trabalho com a linguagem que os grandes autores tornam seus textos veículo para o indizível, suporte para aquilo que, na dimensão real, é impossível de ser enfrentado.

No diálogo com o contexto em que se insere, mas sem perder seu alcance universal, a literatura sobrevive, permanece e torna-se referência para os que vêm depois, seja para homenageá-la, via aperfeiçoamento, seja para confrontá-la, por meio da subversão.

A Antiguidade Clássica produziu paradigmas literários, teorias sobre os gêneros textuais e elucubrações sobre o fazer poético que orientam muitas das reflexões feitas, ainda hoje, no âmbito dos Estudos Literários.

As proposições de Aristóteles em sua *Arte Poética*, bem como as de Horácio na *Epístola aos Pisões*, por exemplo, revelam uma preocupação que ultrapassa a da simples prática poética e acenam para a importância da estruturação de uma teoria que sustente essa prática.

A consciência criadora pode ser observada nas realizações literárias provenientes da Grécia e de Roma e contradiz muitas interpretações feitas com base apenas em dados culturais ou biográficos, que tomaram os textos literários antigos como literais, ignorando a representação por meio da linguagem que também lhes é própria.

É preciso considerar que, quando se procede a análise de um texto antigo, o acesso ao material de referência para sua compreensão, ou o repertório necessário para entender as informações ali contidas, demanda uma pesquisa que leve em conta as descobertas arqueológicas, as propostas da História, e, também, outros textos literários. Não porque eles reportem de maneira fidedigna a coletividade em que são produzidos, mas porque permitem um diálogo com as significações possíveis para o material a ser representado e possibilitam levantar hipóteses sobre as relações de sentido que o texto propõe.

É sob essa perspectiva que este trabalho busca relacionar as práticas alimentares da Roma imperial do século I d. C com um gênero produzido contemporaneamente a elas e que faz uso de suas imagens e de seu campo semântico para construir poesia que comporta ética e estética: a sátira.

O gênero satírico comporta uma indefinição que faz com que a crítica se esforce em, a partir da análise de uma de suas realizações, definir as características comuns ao gênero. Este trabalho valoriza a concepção segundo a qual qualquer manifestação satírica deve ser pensada

em relação ao seu contexto de produção e ter considerada a importância de sua recepção, para que se possa promover uma análise cuidadosa, livre de generalizações.

Quando se dedica ao gênero satírico, defendido por Quintiliano como genuinamente romano¹, Horácio faz uso dos elementos gastronômicos para promover uma crítica social reformadora e se utiliza do cenário do banquete para distinguir o bem do mal. É sob a égide da mistura e da fartura, que o ambiente discursivo do banquete e o modo de fazer satírico aproximam-se, configurando uma relação de significação que inova por meio da oposição forma/conteúdo.

O poeta é protagonista dessa inovação ao compor sátiras em hexâmetros e dialogar com a tradição que o antecede por meio da mudança, tornando-se, a partir daí, modelo para os seus sucessores. A dramaticidade das cenas que o poeta constrói com uma linguagem sutil e cuidada faz contraste com o conteúdo tratado e essa heterogeneidade serve aos objetivos do gênero satírico. Para Hodgart (1968, p.134):

*El estilo de Horacio, conversacional, aunque pulido, ocultando con mucho arte su arte, es el vehículo perfecto para transmitir este complejo de ideales, que pertenece tanto a la historia de los buenos modales y del buen gusto como a la historia literaria [...].*²

A partir dessa reflexão, é possível observar que a sátira horaciana estabelece um diálogo entre as normas sociais vigentes a sua época e a linguagem que as transforma em matéria para o texto literário.

Essa relação do texto com as práticas sociais e com os valores preconizados em um contexto determinado é comum a todos os gêneros literários, mas se manifesta mais claramente na sátira que, para Gaier, “reage como um instrumento de precisão às mudanças históricas” (GAIER apud SOETHE, 1998, p.16-17).

Tendo elegido como cópua³ de análise as sátiras 2,4 e 2,8 dos *Sermones* de Horácio, ambas com temática gastronômica, a reflexão aqui apresentada faz um percurso que vai desde

¹ “*Satira tota nostra est*” (QUINTILIANO. *Inst. Or.* X, I, 93).

² O estilo de Horácio, conversacional, ainda que polido, ocultando com muita arte a sua arte, é o veículo perfeito para transmitir esse complexo de ideais que pertencem tanto à história dos bons modos e do bom gosto, quanto à história da literatura [...]. (Tradução nossa).

³ Essa grafia está de acordo com a postura preconizada por PRADO, J.B.T. Para não perder o latim. Análise total. *Observatório da Imprensa* on-line (11/05/2004): <http://www.observatoriodaimprensa.com.br/artigos.asp?cod=276JDB005>, acesso em 12/10/09; e também: PRADO (2008). Por uma normalização ortográfica de palavras latinas incorporadas ao português. *Cadernos de Letras da UFF – Dossiê: Patrimônio cultural e identidade*, nº 35, p. 37-48, 2008; e será adotada em todas as ocorrências do termos.

o lugar dado às práticas alimentares e o significado que elas possuem dentro de uma cultura até a confirmação de que esses significados servem de índice para as relações sociais e tornam-se matéria profícua para o trabalho estético.

A linguagem gastronômica e, por extensão, o ambiente simposial, por serem fortemente enraizados na cultura, demandam esclarecimentos sobre os significados que podem assumir em diferentes contextos. O primeiro capítulo, intitulado “O sabor da cultura”, presta-se a essa função, demonstrando de que maneira o próprio conceito de cultura está intimamente relacionado com as práticas alimentares e surge de uma tensão entre o natural e o artificial. A esse capítulo cabe, ainda, esclarecer como se dá a construção do gosto e qual a relação das práticas alimentares com as mudanças sociais e econômicas no início do Império Romano.

No segundo capítulo, “Mistura e fartura: o banquete como ambiente propício à sátira”, banquete e sátira são postos lado a lado, justificando o *córpus* escolhido para análise, mostrando de que maneira riso e gênero satírico apresentam-se em Roma e quais analogias o tema do banquete guarda com a sátira. Para isso, fez-se a descrição do banquete na Grécia e em Roma em diferentes épocas, apontando que o tema é comum em textos literários de gêneros diversos, mas serve aos objetivos da sátira por ser índice das relações sociais e porque, a sátira, por meio da paródia, aproveita-se do estilo e/ou dos assuntos dos gêneros ditos “sérios”. Em seguida, o que se apresenta é a (in)definição do conceito de sátira, promovendo uma releitura da crítica moderna que considera os textos antigos como sátiras, realocando-as em seu contexto e valorizando o papel da recepção para a construção de sua significação. Para concluir o percurso, é discutida a reflexão teórica de Horácio sobre a sátira e destacada a importância de interpretar sua obra como representação, fugindo do biografismo.

O terceiro e último capítulo, “Ingredientes e modo de fazer: a elaboração poética e os elementos gastronômicos”, traz algumas considerações sobre as técnicas de elaboração poética de Horácio em suas sátiras, como a ironia e a paródia, por exemplo, e demonstra, por meio da análise das sátiras 2,4 e 2,8, que estabelecer uma relação entre o gênero satírico e os elementos gastronômicos, seja no cenário do banquete, seja nos pontos de contato com ele, possibilita a criação de uma chave de leitura interessante que permite um retorno às sátiras do poeta latino a partir de outra perspectiva. Como base para a análise, foi feita a tradução prosaica dos textos do *córpus*. Os textos em latim, na íntegra, bem como sua tradução, acompanhada de notas, são apresentados como anexo.

CAPÍTULO 1

O Sabor da Cultura

1.1 Conceituando cultura

Em meio às considerações geralmente feitas em torno da palavra cultura e do que ela pode significar em diversos contextos que a abarcam ou que derivam dela, é essencial traçar o percurso que une esse conceito tão vasto à reflexão que aqui se realiza, de modo a tornar claro que acepção do termo está se levando em conta nas discussões realizadas durante o trabalho.

Para tanto, é fundamental retomar um movimento que busca recuperar, a partir da etimologia, os significados que gravitam em torno do vocábulo, mostrando de que maneira a sobreposição semântica acompanha as transformações históricas vividas pelas sociedades ocidentais.

Nesse sentido, convém resgatar a reflexão engendrada por Bosi, em *Colônia, culto, cultura* (1992, p.11), texto em que o crítico procura estabelecer uma articulação entre os significados que unem o cultivo do solo à submissão de uma cultura durante um processo de colonização. A discussão relaciona as palavras *culto, cultura e colonização*, todas derivadas do mesmo verbo latino *colere*, que significava *morar, ocupar*, mas também *trabalhar, cultivar* ou ainda *adorar, proteger*.

Diante de um mesmo étimo, comum a tais conceitos, é possível construir uma série de relações de significação instauradas a partir de um conjunto de práticas cotidianas que passam, então, a caracterizar o espaço habitado e, por extensão, também seus *incolae*⁴. A interdependência semântica que une os significados possíveis para o verbo latino dá-se a partir da relação primordial entre homem e natureza que passará, então, a mediar as vivências e sobrevivências humanas em meio às intensas modificações socioeconômicas.

O cultivo da terra pelos *agricolae*⁵ amplia o vínculo do homem com o campo, que passa de simples região ocupada à fonte de sustento das famílias e comunidades. “Se cultura significa cultivo, um cuidar, que é ativo, daquilo que cresce naturalmente, o termo sugere uma dialética entre o artificial e o natural, entre o que fazemos ao mundo e o que o mundo nos faz” (EAGLETON, 2011, p.11).

Essa nova relação com a natureza oriunda do sedentarismo e da prática da agricultura que fazem com que o homem não mais dependa daquilo que a natureza oferece espontaneamente, mas passe a provocar reações concebidas a partir de uma *práxis* pautada na experiência, funda uma nova dimensão de processo que passa a sustentar a ideia de que cada cultura, aqui no sentido de plantio e colheita de um alimento específico, demanda um tempo de maturação e um tipo de atenção peculiar.

⁴ Habitantes. Cf. Oxford (GLARE, P. (org). *Oxford Latin Dictionary*. Oxford: Oxford University Press, 1968).

⁵ Agricultores. Cf. Oxford (GLARE, P. (org). *Oxford Latin Dictionary*. Oxford: Oxford University Press, 1968).

É a partir dessa noção de tempo impressa na atividade do cultivo que se desenha a possibilidade de trazer para essa reflexão sobre o termo cultura, também o adjetivo deverbal *cultus*, que unirá semanticamente a prática agrícola ao acúmulo de informações históricas a que igualmente se pode chamar cultura.

Cultus traz em si não só a ação sempre reproposta de *colo*, o cultivar através dos séculos, mas principalmente a qualidade resultante desse trabalho e já incorporada à terra que se lavrou. Quando os camponeses do Lácio chamavam *culta* às suas plantações, queriam dizer algo de cumulativo: o ato em si de cultivar e o efeito de incontáveis tarefas, o que torna o particípio *cultus*, esse nome que é verbo, uma forma significante mais densa e vivida que a simples nomeação do labor presente. O *ager cultus*, a lavra, o nosso *roçado* (também um deverbal), junta a denotação de trabalho sistemático à qualidade obtida, e funde-se com esta no sentimento de quem fala. *Cultus* é sinal de que a sociedade que produziu o seu alimento, já tem memória (BOSI, 1992, p.13).

Essas informações, formadoras da memória de uma comunidade, são os saberes próprios da civilização, dos usos que se fazem da natureza que, inicialmente, são supervalorizados em oposição à falta de um conhecimento que caracterize instrumentalmente um povo, ou ainda que o afaste da selvageria própria daqueles que não dominam a técnica.

A construção de um texto a partir da linguagem específica de um setor qualquer da realidade implica em codificar as informações, organizá-las de uma maneira e não de outra, e, por fim, introduzi-las na memória coletiva de um grupo. Lotman (*apud* FERREIRA 1994/95, p.117) afirma que “somente aquilo que foi traduzido num sistema de signos pode vir a ser patrimônio da memória”.

Culto é o campo trabalhado por gerações sucessivas de lavradores, mas também o homem que domina os diversos discursos engendrados pela humanidade através dos tempos, que possui referências para não apenas decodificar os vários textos (orais ou escritos) que circulam em uma dada sociedade, mas utilizar as informações neles contidas em prol do bem coletivo.

Essa ideia humanista de que o domínio do saber e da técnica levariam a um estado de bem-estar coletivo⁶, só se aproxima desta discussão quando se leva em conta a diferenciação que se assenta entre civilização e barbárie, considerando culto como sinônimo de civilizado, ou seja, quanto maior o grau de civilização, maior a quantidade de informações acumuladas

⁶ Para essa ideia desenvolvida de maneira interessante, mas em outras direções, cf. FREUD, 2011 e CANDIDO, 2004.

na memória coletiva e maior o uso de técnicas de manipulação e afastamento do homem em relação à natureza.

Quanto ao substantivo *cultus*, este pode significar o que foi trabalhado sobre a terra, mas também o culto aos mortos, aos que foram enterrados sob ela e que garantem, ano a ano, o sucesso das colheitas. O culto ligado à fertilidade da terra coloca a religião, na Antiguidade, como um primeiro movimento em direção ao caráter dinâmico e transformador da natureza como mulher e mãe⁷. A terra, então, passa a ser vista, ao mesmo tempo, como aquilo que alimenta os vivos e abriga os mortos e que, além disso, cumpre o papel de estabelecer a ligação entre as gerações de uma comunidade, mantendo as tradições e honrando os antepassados:

A possibilidade de enraizar no passado a experiência atual de um grupo se perfaz pelas mediações simbólicas. É o gesto, o canto, a dança, o rito, a oração, a fala que evoca, a fala que invoca. No mundo arcaico tudo isso é fundamentalmente religião, vínculo do presente com o outrora-tornado-agora, laço da comunidade com as forças que a criaram em outro tempo e que sustentam a sua identidade (BOSI, 1992, p.13).

Todas essas definições possuem, em comum, a busca pelo estabelecimento de uma identidade que só pode ser construída a partir de uma ou mais oposições. A pluralidade tem como condição a individualidade, portanto, a cultura, como conjunto de práticas que caracterizam um grupo, parte do princípio de que só há identidade quando prefigura-se a diferença.

Como já se afirmou, muitas vezes, a cultura aparece relacionada a uma série de práticas próprias de um grupo que o distinguem dos demais. Comumente emprega-se o termo “costumes” para designar essas práticas e fazê-las objeto de análise antropológica. O uso desse termo também deve ser comentado, uma vez que resulta de um processo histórico.

Há, no início do século XVIII, uma necessidade de elencar as novas práticas que se iam delineando em meio às intensas mudanças na organização social, causadas pela institucionalização da educação e por diferenças econômicas que procuravam impor ao povo o modo de vida das classes mais abastadas. Para Bosi (1992, p.17), a partir dessa época, as noções de cultura e progresso aproximam-se e, por vezes, até fundem-se.

Esse processo vem completar o suposto desaparecimento de costumes ligados à tradição oral que caracterizavam, principalmente, a classe trabalhadora. Essas práticas

⁷ Concepção de terra que, como o corpo da mãe, gera e nutre. Sobre isso, cf. GIARD, 2012, p.256.

estavam relacionadas a manifestações mágicas ou supersticiosas e, também, a atividades cotidianas. Ocorre, porém, que a difusão dos costumes próprios do patriciado segue acompanhada de uma espécie de resistência por parte da plebe. Tal resistência permite o aparecimento de estudos originados nas classes superiores que procuram registrar os “estranhos” hábitos e rituais da tradição popular que insistem em se manter apesar do progresso (THOMPSON, 1998).

A partir desse cenário, é possível entender a origem do conceito “costumes” como uma série de práticas remanescentes, como aquilo que se mantêm diante da mudança, como as práticas que resistem ao progresso de maneira a manter aspectos que caracterizem um grupo em relação a outro. Essa denominação diz contra a ideia de “costume” como um modo individual de organização e interpretação da realidade:

Mas o que se perdeu, ao considerar os costumes (plurais) como discretas sobrevivências, foi o sentido intenso do costume no singular (embora com variadas formas de expressão) – o costume não como posterior a algo, mas como *sui generis*: ambiência, *mentalité*, um vocabulário completo de discurso, de legitimação e de expectativa. (THOMPSON, 1998, p.14).

É preciso considerar, portanto, que o termo “costume”, utilizado nos séculos anteriores como sinônimo do que hoje denomina-se “cultura”, abarca generalizações perigosas, já que todo sistema de significações formador de um conjunto de práticas próprias de dada cultura sustenta diversidades que podem ser pensadas em suas especificidades e tomadas, justamente, em relação às oposições que se apresentam quando se levam em conta as dicotomias econômico-sociais.

Essa é uma razão pela qual precisamos ter cuidado quanto a generalizações como ‘cultura popular’. Esta pode sugerir, numa inflexão antropológica influente no âmbito dos historiadores sociais, uma perspectiva ultraconsensual dessa cultura, entendida como ‘sistema de atitudes, valores e significados compartilhados, e as formas simbólicas (desempenhos e artefatos) em que se acham incorporados’. Mas uma cultura é também um conjunto de diferentes recursos, em que há sempre uma troca entre o escrito e o oral, o dominante e o subordinado, a aldeia e a metrópole; é uma arena de elementos conflitivos, que somente sob uma pressão imperiosa – por exemplo, o nacionalismo, a consciência de classe ou a ortodoxia religiosa predominante – assume a forma de um ‘sistema’. (THOMPSON, 1998, p.17).

Diante de tal reflexão, convém considerar a pressão que transforma essa “arena de elementos conflitivos” em um sistema. Pressão essa que só o contexto histórico pode fornecer, uma vez que sem essas informações desloca-se todo o significado da palavra cultura.

É bom que se observe que não há cultura como um conceito totalizante, que diz sobre todos os estratos de uma mesma sociedade. Como já ressaltara Boas (1982, p.30), “os hábitos, pensamentos e ações mais heterogêneos podem coexistir lado a lado”.

Essa heterogeneidade mostra-se interessante para esse trabalho, sob duas perspectivas: uma delas leva em conta as diferenças sociais e econômicas existentes em Roma, no Século I d.C., que instauram, na alimentação, oposições significativas e que afastam a reflexão de um único ponto de vista; a outra implica em utilizar-se dessa heterogeneidade enquanto característica presente tanto no *tópos* do banquete, quanto no gênero literário que aqui lhe serve de suporte, a sátira; com o objetivo de mostrar que a literatura se apropria dessa cultura da diferença, transformando a pluralidade em matéria do trabalho literário enquanto crítica social e inovação estética.

1.2 A experiência do gosto e o sabor da cultura

No limite, a experimentação do sujeito define a direção de suas práticas cotidianas, mas sabe-se que até aquelas com consequências mais terríveis para o corpo e para a mente, se incentivadas e dotadas de um valor cultural positivo, podem tornar-se usuais. Sendo assim, subsiste a dúvida sobre os fatores que levam a uma escolha e sobre a maneira como essa escolha passa a definir questões importantes no âmbito de uma comunidade. Nesse sentido, à guisa de exemplo, interessa pensar na oposição carne crua/ carne cozida.

Alguns historiadores defendem que o gosto pela carne levada ao fogo seria comum a todos os carnívoros, já que há evidências de que, após incêndios naturais, os animais a procuram. Dessa forma, o que separaria o homem dos outros animais seria o domínio do fogo, pois se todos os animais o tivessem, comeriam carne cozida (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.30). Distante de um raciocínio tão lógico, pode-se inferir que o homem, ao sabor de sua cultura, continua a comer carne crua também e, muitas vezes, a prefere assim.

Nessa direção, em relação ao gosto, pode-se chegar, também, à questão da disponibilidade de alimentos em cada região. Muitos estudos centram-se na geografia para justificar a conduta alimentar dos povos. É claro que essa determinação é pertinente enquanto definidora daquilo que não fará parte da alimentação de uma comunidade a não ser que seja inserido por um estrangeiro, pois é característico de dada região distante, mas, em

contrapartida, não resolve a questão da escolha, uma vez que em meio a uma infinidade de elementos, apenas alguns são eleitos comestíveis.

Tanto quanto outros elementos da vida material, a alimentação não se apresenta ao homem *in natura*. Mesmo cru e colhido diretamente da árvore, o fruto já é um *alimento culturalizado*, antes de qualquer preparação e pelo simples fato de ser tido como comestível (GIARD, 2012, p.232).

Se é assim, existem inúmeros fatores que podem influenciar na escolha do que se come. “Longe de se constituírem em valores objetivos, o bom e ruim são noções relativas, próprias a cada indivíduo e a cada cultura” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.31). A carne assada não repugna os carnívoros, mas não quer dizer que eles a prefiram. Portanto, faz-se necessário analisar o caráter simbólico impresso nessas escolhas e observar de que maneira o sabor e a combinação de elementos na cozinha aparecem como questões a serem consideradas.

De início, a necessidade de cozer a carne rapidamente, devido à impossibilidade de armazenamento, limita a adição de ingredientes para modificar o sabor e a escassa transformação dos alimentos consiste em fazer com que os mesmos não oferecessem perigo à saúde. A mistura de ingredientes é, nesse caso, exclusividade da farmacopeia e dos preparados de natureza mágica, portanto, essencialmente relacionada ao ritual, assim como o consumo de bebidas fermentadas. “Existem outros domínios de acesso mais fácil (como o domínio técnico) que nos confirmam que o uso ritual e simbólico precede, quase sempre, uma integração no universo cotidiano” (PÈRLES apud FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.53).

A articulação de diferentes elementos obedece, então, a uma série de escolhas cujo papel menos importante é o da nutrição e que se organizam em favor de um sentido aliado às práticas culturais, principalmente econômicas e religiosas. Sendo assim,

[...] cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar, em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não-nocivos, tanto ou mais que melhorar o seu sabor; este, aliás, estava estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados nas crenças de cada cultura (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.32).

Retomando a relação entre cultura e civilização já proposta anteriormente, é possível compreender que a alimentação passou por mudanças expressivas quase sempre relacionadas ao caráter civilizatório de sua prática. A distância que as preparações guardam da natureza de

seus ingredientes em si já é significativa. O processo se dá em favor de um conjunto de valores pré-estabelecidos culturalmente:

Em geral, a cozinha pode se definir como um conjunto de técnicas dirigidas à preparação dos alimentos. Mas, mesmo em uma acepção assim tão ampla e tão simples, se observa que, de acordo com as sociedades, as épocas e os lugares, o conjunto dessas técnicas pode ser mais ou menos inclusivo, ou seja, pode compreender um número muito variável de operações em função da especialização das atividades, de seu maior ou menor nível de profissionalização, de sua eventual integração com a economia comercial (MONTANARI, 2008, p.59).

O sabor, portanto, não está relacionado ao paladar, mas é construído pela cultura e moldado pelo contexto que o proclama. Esse conceito é menos ligado aos alimentos e sua preparação do que ao valor que a seleção e a combinação dos mesmos assume enquanto signo. A civilização se mostra como capacidade do homem de afastar-se da natureza, agindo sobre ela e criando mecanismos de significação que fundamentem suas práticas.

Na Roma imperial, contexto no qual emergem as sátiras, cópulas deste trabalho, uma alimentação que até os tempos da República poderia ser considerada frugal, torna-se uma prática muito mais sofisticada e fundamentada na ideia do artifício. Quanto mais se mudavam o aspecto e o gosto dos alimentos, de mais prestígio eles gozavam. A distância do natural, nesse caso, indicava o quão civilizado se era. Sobre isso, diz Montanari (2008, p.57):

A ideia do artifício, que transforma a natureza, preside por séculos a atividade do cozinheiro. Formas, cores, consistências são modificadas, plasmadas, “criadas” com gestos e técnicas que subentendem uma distância programática da “naturalidade”.

É essa distância programática do natural que instaurou o valor do banquete no Império romano. Muito mais do que uma reunião centrada nos prazeres que a comida poderia oferecer, “o jantar de gala era um acontecimento determinante na sociedade romana do primeiro século”. As regras socialmente estabelecidas propunham uma organização pautada no artifício, no exagero e no lúdico. “No mundo da Antiguidade clássica, essa foi uma das primeiras ações que distinguiu homens civilizados dos semi-selvagens” (STRONG, 2004, p. 14).

Porém, como já foi dito, sob a condição de que nenhuma cultura prefigura homogeneidade, portanto, é importante abordar, de maneira geral, como se organizava a

sociedade romana do primeiro século da nossa era para, posteriormente, analisar o lugar que foi dado ao banquete diante das relações políticas, econômicas e sociais que agitavam esse contexto de implementação do Império.

1.3 O Império romano: hierarquia e heterogeneidade

Proposta a reflexão de viés moderno que considera os vários estratos socioculturais da Roma imperial como formadores de uma cultura plural e heterogênea, é importante destacar que muitas das ideias humanistas sobre civilização e cultura arroladas inicialmente nesse trabalho, basearam-se teoricamente em correntes que, em relação a Roma, defendiam uma espécie de “espírito romano” e que se pautavam na romanização como qualidade de uma sociedade bem desenvolvida que, apropriando-se do legado grego, modificou-o de modo a criar um império de grandes proporções (HINGLEY, 2010).

A dominação de outros povos, a hierarquia como forma de manutenção do poder, o progresso de técnicas que ampliavam a *Vrbs*, enquanto centro econômico e político, e, principalmente, a apropriação de hábitos comuns aos povos dominados por todo o mediterrâneo, plasmados, transformaram o Império romano em um modelo de poder, palco da *humanitas*, comumente traduzida como “civilização”. Essa civilização deveria ser imposta a todos aqueles que não eram romanos, a saber, os povos dominados, denominados bárbaros (HINGLEY, 2010).

Esse contexto fez de Roma, principalmente nos séculos XVIII e XIX, modelo interessante para justificar a tomada de terras e a colonização de outros povos com o argumento de tornar civilizados os selvagens pertencentes a culturas consideradas inferiores, que insistiam em resistir ao progresso. A teoria da *romanização* se alastrou com base em textos clássicos e tornou-se justificativa ideal para o crescente imperialismo pregado pelo discurso dominante das potências ocidentais.

Romanização está ligada a ideologias imperiais e nacionais mais recentes, embora se relacione às narrativas de império e de civilização formuladas nos períodos romanos do fim da República e do início do Império. Em seu núcleo, estão ideias imperiais que projetavam o império como algo sancionado divinamente, com uma missão de civilizar bárbaros (HINGLEY, 2010, p.72).

Longe de reiterar essas ideias já deitadas por terra pela antropologia e pela história, baseadas principalmente na cultura material relida através de escavações realizadas por estudos arqueológicos que cobrem todo o mediterrâneo (HINGLEY, 2010), objetiva-se

abordar de que forma se organizavam os estratos sociais na Roma Imperial do século I d. C. de modo a esboçar um panorama cultural que sirva de base para a análise dos textos do corpus e para as considerações feitas em torno do ambiente do simpósio.

1.3.1 O fim do segundo triunvirato e a ascensão de Otávio Augusto

Herdeiros das conquistas de César, três célebres romanos reúnem-se por volta de 43 a. C., em Bolonha, e estabelecem uma ditadura ainda travestida de República em que as terras de todo o território conquistado seriam divididas em três partes e estariam postas sob os desmandos transformados então em lei, diferentemente do que ocorrera no primeiro triunvirato, em que o acerto entre César, Pompeu e Crasso constituiu-se a partir de um mero acordo verbal (GIORDANI, 2012)⁸.

Marco Antônio, César Augusto e Lépido passam, então, através da chamada lei *Titia*, que institui o triunvirato, a comandar as províncias romanas e seus respectivos exércitos, estabelecendo a matança de todos aqueles contrários à nova ordem e aos seus instauradores (GIORDANI, 2012, p.75).

Sem oponentes, os líderes começam a discordar entre si, colocando-se uns contra os outros. Depois de forçar Lépido a abdicar do cargo, Otávio mobiliza a opinião pública contra Marco Antônio, usando de sua relação com a rainha do Egito, Cleópatra, mal vista pela maioria dos romanos. Diante da pressão, o casal se suicida, deixando o caminho livre para a ascensão de Otávio Augusto como *princeps* e corroborando definitivamente o fim da República.

O principado, como ficou conhecido o novo regime, guardava em seu interior as mesmas instituições políticas que haviam feito parte da República.

Os comícios continuavam a reunir-se, o *cursus honorum* permanecia, mas sobre os comícios e as magistraturas pairava o *princeps*, o *Imperator Caesar Augustus*, enfeixando hábil e prudentemente em suas mãos os poderes fundamentais ou repartindo-os generosamente com o senado (GIORDANI, 2012, p.76).

Apesar de aparentemente ter mantido o *status quo*, Augusto empreendeu grandes modificações em todas as partes da administração de forma a manter toda e qualquer ação política, econômica e judicial subordinada à sua vontade. Organizou uma reforma econômica, em que a receita aumentou significativamente diante da severa arrecadação de impostos,

⁸ Cabe ressaltar que este teórico possui uma interpretação positivista da história romana.

diminuiu o número de senadores e fixou um regulamento de ações permitidas aos que exerciam essa função, convocou um grupo de procuradores e prefeitos que pudessem atender às necessidades do numeroso império e foi, por excelência, o que Tito Lívio chamou de *templorum omnium conditor ac restitutor*⁹, restaurando e construindo templos e criando novos cultos como o de Roma e o do Imperador (GIORDANI, 2012, p.77).

Nesse contexto de mudanças, o imperador instituiu uma nova hierarquia social, dividindo a população, por meio da quantificação de riquezas, em diferentes grupos, como uma espécie de pirâmide, de modo a conter os ânimos do povo diante do clima remanescente das guerras.

No topo da pirâmide, a ordem senatorial e a ordem equestre, nos demais estratos, a população dividida em libertos e escravos. Essa intensa estratificação social permitiu aquilo que instaurou e manteve as suntuosas manifestações de riqueza e poder de uma parcela mínima da população: a exploração de mão de obra escrava (BLOCH, 1991)¹⁰.

Os povos conquistados, antes dessa política, poderiam tornar-se parte da comunidade romana, exercendo seus ofícios, porém, a crescente demanda dos plebeus por melhores condições de vida, menos trabalho e mais dinheiro para usufruir das mesmas regalias que os mais abastados, fizeram com que o avanço imperial promovesse a sujeição econômica dos estrangeiros em favor do bem estar dos próprios romanos (BLOCH, 1991). Para Piccarolo (1939, p.71) “a importância do escravo na vida econômica de Roma pode-se comparar somente com a da máquina, do carvão e da eletricidade na economia moderna”.

Nesse cenário, os plebeus, que antes exerciam seus ofícios, passam, diante da concorrência, a que lhes submete a mão de obra escrava, e do *panem et circenses* a que lhes submete o Estado, a abandonar o trabalho para viver da esmola pública. Os poucos profissionais da plebe que acumulam riquezas nesse contexto são os padeiros, leiloeiros, donos de funerárias, de casas de banho, de empresas de limpeza pública e etc, ocupações consideradas humilhantes pelos romanos, mas que se faziam demasiado lucrativas (PICCAROLO, 1939, p.74).

Pouco antes e pouco depois do nascimento de Cristo, época do florescimento do Império, Roma era palco de uma intensa mistura que se manifestava nos mais diferentes

⁹ Tito Lívio, IV, 20, 7. “O criador e restaurador de todos os templos”. Tradução nossa.

¹⁰ Cabe ressaltar que diferentemente de Giordani e de Carcopino, Bloch faz uma análise marxista da história romana.

estratos. A diversidade linguística, étnica e social, insere no cotidiano novas práticas e traz para a estrutura da *Vrbs*¹¹ demandas que agitam a economia.

Essa variedade, característica do ambiente urbano, palco das relações políticas e comerciais que caracterizavam as antigas civilizações, mediou as influências linguísticas e culturais que se deram no período de apogeu do principado e que se tornaram matéria interessante para o gênero satírico, uma vez que, o ridículo que aparece nas sátiras horácianas, por exemplo, “deve ser ‘motejado com urbanidade’”, segundo Hansen (2011, p.154).

Com a comida não foi diferente. Na *Vrbs* Roma, centro político e institucional de todo o território conquistado, foi observada uma mudança na alimentação, resultante das muitas influências estrangeiras:

No apogeu, a culinária romana foi a primeira cozinha internacional na história da Europa Ocidental e era praticada, com variações regionais, de um lado a outro do Império, das areias da África do norte à fortaleza das ilhas bretãs. O que começou como culinária rústica e vegetariana no tempo da república tornou-se, sob o Império, cada vez mais sofisticado, em resposta primeiro às influências etruscas e depois às gregas. Estas últimas filtraram-se através da Sicília e do sul da Itália. Depois, através de Cartago, veio o impacto do oriente (STRONG, 2004, p. 26).

Esse contexto reúne, em todo o Império, mas principalmente na cidade de Roma, mercadores comercializando produtos de origens variadas, o que, a seu turno, permite a fartura dos banquetes dos mais abastados e o abastecimento de trigo necessário para manter a população, que crescia vertiginosamente, bem alimentada. Nesse sentido:

O tráfico com o mundo inteiro oferecia a Roma outra fonte de espetáculo inesgotável, que variava de dia a dia. Acumulavam-se nos armazéns, nas boticas e nos quiosques dessa cidade, os produtos mais raros e mais preciosos dos países mais longínquos, como as mais belas e prodigiosas obras da indústria e da arte de todos os povos. Em Roma, podiam-se examinar descansadamente as mercadorias do mundo inteiro. Aí chegavam [...] o vinho e as ostras das ilhas gregas, os peixes do Mar Negro e os queijos dos Alpes. Havia, em Roma, depósitos com sortimentos completos das ervas medicinais da Sicília e da África, especiarias e incensos da Arábia [...] (PICCAROLO, 1939, p.44).

Em favor da ideia de que a alimentação alia-se à condição social, uma vez que, nesse contexto, passa a ser signo de miséria e/ou abundância e insere-se como símbolo de mediação

¹¹ Cidade [de Roma]. Cf. Oxford (GLARE, P. (org). *Oxford Latin Dictionary*. Oxford: Oxford University Press, 1968). Tradução nossa.

das relações de poder e das diferenças entre civilidade e barbárie, faz-se necessário estabelecer previamente uma reflexão que una os dois campos em meio às diferenças já explicitadas, recuperando a descrição que se faz da dieta dos romanos nesse período.

1.3.2 Estrutura social

A rígida hierarquização social proposta por Augusto depois das lutas fratricidas que abalaram Roma no último século a.C., dividia a população, basicamente, em homens livres e escravos, que eram tratados como animais ou coisas. Entre os homens livres, há que se diferenciar os cidadãos romanos, protegidos pela lei, e os demais que a ela deveriam se submeter. Para os cidadãos romanos livres, a estratificação leva em conta o montante de suas fortunas, determinando deveres e benefícios (GIORDANI, 2012, p.236).

De acordo com o valor das riquezas, os romanos pertenciam à ordem senatorial, à ordem equestre e a outras classes sociais. Cada uma, a seu turno, mantinha hábitos alimentares diversificados que refletiam sua condição econômica (GIORDANI, 2012, p.236).

À ordem senatorial pertenciam aqueles que possuíam uma fortuna em torno de um milhão de sestércios. Os membros dessa ordem tinham o benefício da hereditariedade e contavam com a nomeação para cargos políticos e com o apoio financeiro do imperador, apesar disso, sabiam que estavam submetidos à vontade dele, que prevalecia por meio da troca de favores e era incrementada pela possibilidade de veto dada ao *princeps* pelo novo regime. Apesar disso, segundo Poulsen (s.d, p.69):

Os novos senadores que todos os dias (poderíamos dizer) chegavam das cidades da Itália e das províncias traziam consigo o sentido econômico de seu povo e mantinham seus velhos costumes, mesmo quando a causalidade ou sua capacidade lhes proporcionassem riqueza na velhice.

Isso acontece, porque à medida que vão se romanizando, as províncias passam a enviar senadores para representá-las (GIORDANI, 2012, p.239), o que contribui para o estabelecimento de um ambiente cada vez mais variado, em que a mistura é característica dominante.

A ordem equestre também estabelece nobreza oficial com a diferença em relação à anterior prefigurada na não hereditariedade e no montante da fortuna que, nesse caso, consistia em, pelo menos, quatrocentos mil sestércios. Giordani (2012, p.239) atenta para o fato de que os romanos consideravam rico aquele que possuísse algo em torno de 20 milhões

de sestércios e informa que, *Trimalchion*, personagem do Satíricon, de Petrônio, que terá sua *cena* analisada neste trabalho, calcula possuir aproximadamente 30 milhões.

A segunda classe do império, formada por cavaleiros e homens de negócios, muito mais numerosa depois das guerras civis, era aliada importante de Augusto e muito bem tratada por ele. Esses homens participavam ativamente da vida política e exerciam rendosos cargos como os de membros dos tribunais de júri, oficiais do exército, agentes financeiros do imperador e governadores de províncias (GIORDANI, 2012, p.240).

Abaixo da ordem equestre, a grande população se dividia, basicamente, em homens livres e escravos. Os primeiros se diferenciavam pelo valor da fortuna pessoal e pela rigidez das leis a que eram submetidos. Poulsen (s.d, p.118) estabelece uma diferença entre os *humiliores* e a *plebs*, incluindo nesta os proletários, naquela os artesãos, comerciantes e libertos.

Em meio a tanta variedade, é importante destacar o grupo dos clientes, que dependiam de uma espécie de mesada de seis sestércios, de auxílio em relação à alimentação ou de presentes distribuídos pelos patrões diariamente. Carcopino (s.d, p.203) afirma que, nesse contexto,

Do parasita ao grande senhor, cada um dos romanos se considerava como ligado ao mais poderoso pelas mesmas obrigações de respeito e, para empregar o termo técnico, de *obsequium*, às quais os antigos escravos permaneciam sujeitos com relação ao patrão que os havia libertado.

Na imensa pirâmide social, uns eram clientes dos outros, só o imperador não era cliente de ninguém e mantinha um sem número de proletários cadastrados que recebiam alimentos do Estado mensalmente (HACQUARD, s.d, p.138).

Essa rede de interesses e hierarquias criou, como se pode observar, relações que exerceram influência direta nas práticas alimentares.

A alimentação estabelece, em toda comunidade, um diálogo com as práticas de caráter simbólico, principalmente com a economia e com a religião (FLANDRIN; MONTANARI, 1998), o que resulta em um intercâmbio de significações que fundamentam as práticas mais cotidianas. Nesse sentido, cabe descrever, em linhas gerais, as refeições feitas por um romano nesse contexto, para que se possa relacionar o cenário descrito até agora com elas, a fim de demonstrar pontos de contato.

1.3.3 A dieta de um povo

Bornecque e Mornet (1976, p.153-155) procuram reconstituir o que teria sido a vida diária de um romano, no final da República e começo do Império. Nessa descrição, chamam a atenção para as refeições feitas no dia-a-dia.

Segundo eles, a primeira delas é o *ientaculum*, que acontece por volta das seis horas da manhã, no verão, e oito horas da manhã, no inverno, após a negociação com os clientes, que começa duas horas antes. Essa refeição era composta por pão embebido em vinho, pão com mel, azeitonas, tâmaras e queijo, basicamente. A segunda refeição, mais forte que a primeira, dava-se por volta do meio-dia e era composta por peixes, legumes, frutas e um pouco de vinho. Era uma espécie de almoço, denominada *prandium*, e, em geral, essas refeições eram feitas de pé.

A principal refeição dos romanos, a *cena*, acontecia por volta das três ou quatro horas da tarde, de acordo com os hábitos rústicos dos primeiros tempos. Aos poucos, foi sendo feita cada vez mais tarde, adentrando a noite.

Já no fim da República, a *cena* consistia num longo ritual de prazer gastronômico e descanso, após um dia cheio. Depois de retirados os calçados e a toga, as pessoas se reclinavam em três divãs, com lugares zelosamente determinados. No *triclinium*, como era chamada a estrutura, encontrava-se uma mesa quadrada em volta da qual eram colocados os leitos inclinados.

As iguarias eram servidas em etapas: “1º *gustatio*, ‘hours-d’oeuvre’ e entradas; 2º os diferentes serviços (*cena prima, secunda, tertia*, etc.); 3º em seguida, após o sacrifício aos deuses Lares de um bolo misturado com sal, a sobremesa (*mensae secundae*), composta de doces e frutas” (BORNECQUE & MORNET, 1976, p.153-154).

Durante todas as refeições tomava-se vinho misturado com água (por vezes água do mar) e algumas vezes, adoçado com mel. Após a *cena*, havia conversas e jogos de dados, se não se resolvesse ir ao campo de Marte (no caso de Roma) ou assistir aos espetáculos.

Os autores acrescentam também que alguns romanos participavam de outra refeição antes de terminar o dia, a *comissatio*, segundo eles, “muito mais orgia do que jantar”, ocasião em que os convidados deveriam beber um certo número de copos de vinho sob a conduta do *rex conuiuii* (“rei do banquete”). Essas festas duravam até altas horas ou até o amanhecer.

No final da República, antes de a “cozinha tornar-se uma verdadeira arte e dar lugar a uma série de tratados, sendo o de *Apicius* o mais célebre dos que chegaram até nós” (GRIMAL, 1977:89-90), os muitos viajantes que lotavam as estradas e os portos romanos

alimentavam-se nos chamados albergues, lugares muito simples, com pouca mobília, onde cada um se ajeitava a seu modo. Anexo ao albergue havia, em geral, uma taberna onde eram servidas refeições quentes e vinho; essas refeições muito pouco elaboradas não agradavam aos romanos mais ricos que, com a chegada do império, passaram a apreciar as receitas fixadas pelos tratados culinários, entre eles o *De Re Coquinaria*, de Apício, do qual se falará mais detidamente no terceiro capítulo.

Feitas as considerações iniciais sobre os conceitos de cultura e de costumes que serão utilizados, bem como sobre as especificidades contextuais interessantes para este trabalho sob a ótica da heterogeneidade, é possível antever a pertinência da relação que se estabelece entre a prática do banquete encarado como diferenciação social e ostentação econômica e seu uso como um ambiente discursivo propício para o estabelecimento de um gênero tipicamente romano, a sátira.

CAPÍTULO 2

Mistura e fartura: o banquete como ambiente propício à sátira

2.1 O banquete na antiguidade clássica

Das muitas informações culturais que permitem o acesso ao modo de vida dos falantes de uma língua viva do passado, a alimentação é uma das que desperta maior interesse (FLANDRIN; MONATANARI, 1998, p. 45). Isso ocorre porque a pesquisa e reconstituição possível das práticas relacionadas à cozinha permite entrever nuances cotidianas relacionadas às mais diversas áreas basilares de uma coletividade, tais como as normas e valores sociais que permitem, por vezes, determinar diferenças históricas importantes para a compreensão de dado momento da cultura estudada.

O conhecimento sobre a alimentação é capaz de revelar relações políticas, movimentações econômicas, trânsitos geográficos, crenças, rituais, saberes técnicos, a organização familiar e muitos outros fatores que possibilitam a análise detalhada do modo de vida de um povo. O conhecimento sobre o universo gastronômico tem sido formado por uma junção de campos científicos que se ocupam de materialidades diversas e que dialogam em busca de um saber cada vez mais completo¹².

Recorrer à literatura como fonte desse tipo de conhecimento sempre foi procedimento adotado por inúmeros pesquisadores do tema. É grande a quantidade de textos que tratam de assuntos relacionados à dietética e alimentação, das mais diferentes maneiras, portando informações variadas, por exemplo, a respeito dos banquetes mais requintados, mas também das refeições mais simples que garantiam a subsistência cotidiana dos povos antigos.

Em ambos os casos, tem-se a comprovação de que as refeições possuíam desde os primórdios, assim como na contemporaneidade, uma função social:

A partir do início do terceiro milênio na Suméria ou, no mais tardar, no segundo milênio em outras regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora eles descrevam principalmente os banquetes dos deuses ou dos príncipes, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos já servia para fortalecer a amizade entre os iguais, para reforçar as relações entre senhor e vassallos, seus tributários, seus servidores e, até, dos servidores de seus servidores. Da mesma forma, em nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma “panela” (FLANDRIN, MONTANARI, 1998, p.33).

No mundo clássico, a função social da alimentação tem papel de destaque, e os índices de civilização que a mesa permite identificar fazem dela tema perfeito para diversos gêneros

¹² Cf. FLANDRIN; MONTANARI, 1998, pp. 137-170; STRONG, 2004, pp.15-40; GIARD, 2012, pp. 234-256.

literários. A ética do banquete faz com que ele se torne uma espécie de metonímia¹³ da vida política, que permite a identificação dos estratos hierárquicos de que se compunham as sociedades grega e romana de várias épocas.

Cenas de banquete foram representadas por muitos autores gregos e latinos, e a análise do trabalho estético com a realidade representada permite identificar diferenças específicas entre as práticas de ambas as civilizações, tanto no que concerne à realização do banquete quanto à forma que ele assume, quando aparece como tema em produções pertencentes a diferentes gêneros literários¹⁴.

Além de ser assunto recorrente na literatura, a alimentação aparece retratada também em receitas e livros de cozinha dos quais, muitas vezes, temos notícia apenas por meio de referências citadas por outros autores ou por cópias manuscritas feitas durante a Idade Média. Esses textos mostram que a preparação de alimentos tornou-se cada vez mais especializada na Antiguidade Clássica, principalmente naqueles períodos em que a reunião gastronômica constituía-se palco de negociações entre iguais, e signo de poder político e econômico. As técnicas minuciosas de preparo, e a presença de ingredientes de difícil acesso faziam dos pratos servidos nos banquetes índice de civilização, e demonstravam aos convivas sua localização na pirâmide social¹⁵.

Já no século VIII a. C., a base da dieta grega, eram os cereais utilizados para preparar as papas, os bolos e o pão, talvez o alimento mais importante nessa época, fato que faz Homero chamar os homens gregos de “comedores de pão”. A carne era um alimento secundário e seu consumo encontrava-se aliado às situações festivas em que os animais eram sacrificados em honra aos deuses. O vinho era a bebida humana por excelência, em oposição ao néctar e à ambrosia que alimentavam os deuses, e deveria ser sorvido misturado com água (GROTTANELLI, 1998, p.121).

Além dos cereais, os gregos consumiam muitos legumes e vegetais, tanto cultivados, como silvestres, a ponto de uma das personagens de uma das peças de Antífanes defini-los como *phyllostoges*¹⁶. Apesar disso, com a sofisticação das técnicas de preparo e a valorização econômica e social de outros alimentos, alguns vegetais baratos e pouco apreciados passaram a ser signo de extrema pobreza, como a malva e o asfódelo, por exemplo (SOLER, 2012, p.13).

¹³ Expressão utilizada por ALBERT, 2011, p.13.

¹⁴ Cf. SOARES; DIAS, 2012, pp.7-9.

¹⁵ ALBERT, 2011, pp. 21-47; FLANDRIN; MONTANARI, 1998, pp.107-120.

¹⁶ Literalmente “comedores de folhas” (SOLER, 2012, p.13).

Diferentemente da maioria da população que se alimentava quase que exclusivamente de vegetais, os gregos epicúreos apreciavam muito os mariscos e pescados; a literatura dá testemunho dessa paixão pelos alimentos procedentes do mar, ressaltando sua variedade e sabor incomparáveis:

Hasta tal punto eran apreciados los pescados que los comediógrafos hacen burlas sobre los amantes de estos platos, capaces de hacer una incursión por el mercado arrasando con todo como un tornado o de pagar por un congrio tanto como Príamo por el cuerpo de Héctor¹⁷ (SOLER, 2012, p.14).

A carne de cerdo era a mais comum, seguida da de boi, cabrito e cordeiro. Para grande parte da população esse alimento era consumido apenas por ocasião de sacrifícios públicos em que, após separadas as partes de posse dos deuses e sacerdotes, o que sobrava era distribuído aos presentes. As partes destinadas aos oficiais que faziam o sacrifício poderiam ser vendidas no mercado, o que ocorria principalmente com a carne do cerdo. Das vacas, cabras e ovelhas também se aproveitava o leite, que era consumido apenas por crianças e idosos ou em casos de doença, mas que era quase que totalmente utilizado para a confecção de queijos. Ainda no campo das proteínas, as aves como a galinha, o ganso e a pomba doméstica eram muito apreciadas, bem como seus ovos (SOLER, 2012, p.14).

A carne de caça também era muito valorizada e contava com animais como o javali e a lebre e com aves das mais variadas como patos, perdizes, rolas e muitos outros passarinhos como os pardais e os papafigos cujas técnicas de caça são enumeradas por Aristófanos em *As aves*¹⁸ (SOLER, 2012, p.15).

Quanto à ordem em que os alimentos eram servidos, entre os aperitivos destacam-se azeitonas, queijos, ovos e mariscos e como sobremesa frutas, doces e frutos secos como nozes, amêndoas e pistaches que serviam como acompanhamento para a bebida. Entre as frutas destacam-se a maçã, o figo, a tâmara, além das cerejas e ameixas. A bebida era o vinho e o tipo mais apreciado era o doce e envelhecido, principalmente se originário das ilhas de Quíos, Lesbos e Tasos (SOLER, 2012, p.15).

¹⁷ Os pescados eram apreciados a tal ponto que os comediógrafos fazem piadas com os amantes desses pratos, capazes de fazer uma incursão no mercado, arrasando tudo como um tornado ou de pagar por um congrio tanto quanto Príamo pelo corpo de Heitor (Tradução nossa).

É preciso esclarecer que todas as traduções apresentadas a partir deste ponto foram feitas pela autora deste trabalho.

¹⁸ Cf. versos 524-529.

Muitos textos atestam essas informações sobre a dieta grega e apesar da vasta gama de elementos gastronômicos que podem ser observados na literatura, alguns gêneros, mais do que outros, mostram-se interessantes a análise nesse sentido:

Hay tres géneros em verso particularmente interesantes que muestran puntos de vista muy distintos sobre este tema: la épica de Homero, con la dieta de los heróes; la lírica arcaica, asociada al simposio, y la comedia ática, el género más próximo a la realidad cotidiana y el que resulta más rico em información para todo lo relacionado con el modo de comer griego¹⁹ (SOLER, 2012, p.11).

Na épica de Homero, os melhores relatos incluem a presença maciça de carne e vinho consumidos pelos heróis, deixando clara o valor que lhes era atribuído na hierarquia social, uma vez que a carne, como já referido, era um alimento caro e de difícil acesso, consumido apenas por ocasião dos sacrifícios aos deuses. Quanto ao vinho, na *Iliada*²⁰, o prêmio para o herói mais valoroso deveria ser ter seu copo sempre cheio durante um banquete²¹.

É curioso observar também que, apesar de ser um alimento altamente valorizado pelos gregos, o pescado não era considerado parte da dieta dos heróis, a não ser que não houvesse outra opção, como se observa em uma passagem da *Odisséia*, na qual os companheiros de Ulisses se veem obrigados a pescar porque não havia suprimentos e estavam com fome.

Já na lírica arcaica, principalmente na elegia e na lírica monódica, muitas das descrições estão relacionadas ao vinho e ao banquete, e procuram mostrar as muitas facetas e significados que beber juntos poderia assumir para os gregos. Aqui, o banquete é um fenômeno complexo e formado por uma conjunção de elementos articulados, todos ligados ao consumo de vinho.

O conjunto desses textos é referido como literatura simposial, por tratar justamente do *symposion*, segunda parte do banquete em que se bebe e na qual se desenvolvem as discussões filosóficas inspiradas pelo consumo do vinho. Destacam-se nesse gênero Hipônax de Éfeso e Anânio. O primeiro chega a comunicar um tom cômico em sua lírica simposiaca; já o segundo, seu contemporâneo, de quem restaram apenas alguns poucos fragmentos cria uma espécie de calendário gastronômico que relaciona as estações do ano ao consumo de

¹⁹ Há três gêneros em verso particularmente interessantes que mostram pontos de vista muito diferentes sobre esse tema: a épica de Homero, com a dieta dos heróis; a lírica arcaica, associada ao simpósio; e a comédia ática, o gênero mais próximo da realidade cotidiana e o que resulta mais rico em informação para tudo relacionado ao modo de comer grego.

²⁰ Cf. SOLER, 2012, p 16.

²¹ As informações que serão desenvolvidas a partir daqui em relação aos elementos gastronômicos presentes na épica de Homero, na literatura simposiaca e na comédia grega foram retirados de SOLER, 2012, pp. 11-24.

alimentos determinados. Além desses, podem-se citar também Arquíloco e Alceu que se destacam pelas abundantes referências ao vinho.

Sobre a comédia, considerada o gênero que melhor reflete a “alimentação na antiguidade por seu caráter popular, que faz com que ela seja particularmente explícita em detalhes da vida diária a que as outras formas mais elevadas não prestam atenção”²², é importante ressaltar que, além das obras conservadas de Aristófanes e Menandro, têm-se apenas fragmentos e, ainda que as passagens gastronômicas sejam muitas, é impossível avaliar sua importância real em relação ao todo. Ainda assim, parece que os elementos gastronômicos são recursos dos mais utilizados pelos comediógrafos para despertar o riso do espectador, e sua representação constitui umas das principais fontes sobre a alimentação grega, principalmente a ateniense.

Desperta atenção a forma caricatural e burlesca com que são representadas algumas figuras sociais relacionadas ao campo da alimentação, como acontece no caso do pescador que, em Aristófanes, aparece como “maldito” e “infame” por vender mercadoria a preços altos e nem sempre em bom estado, de modo a confirmar a paixão dos gregos pelos pescados e a estratificação social que se manifesta nas práticas alimentares.

O vinho aparece da mesma forma como elemento de segregação, uma vez que as mulheres e aqueles que não tinham condições financeiras para participar dos banquetes bebiam-no em casa e nas tabernas, sem respeitar a proporção correta de água da mistura.

As metáforas culinárias também são utilizadas para demonstrar a violência de situações reais; na comédia *Paz*, por exemplo, um cozinheiro chamado Guerra prepara um peixe muito apreciado, o *myssotos*, com as cidades gregas: o alho-poró vem da Prasia, o alho de Mégara, o queijo da Sicília e o mel da Ática, ingredientes com os quais, macerados em uma espécie de pilão, se obtinha um molho parecido com o pesto, que se usava para acompanhar peixes e mariscos.

É inegável ainda a importância da figura do cozinheiro que, na Comédia Nova, assume um estatuto de tipo cômico, representado sempre como um charlatão, de linguagem complicada, que afirmava conhecer medicina e astronomia e ter o poder de provocar reações profundas de prazer com suas preparações.

É claro que tais gêneros não são os únicos, haja vista a importância dos excursos filosóficos de Heródoto e das obras *O banquete* e *A república* de Platão, que fundam uma tradição literária que alia o ambiente simposial e o consumo do vinho às discussões filosóficas

²² “alimentación en la antigüedad griega por su carácter popular, que hace que sea particularmente explícita en detalles de la vida diaria a los que otras formas más elevadas no prestan atención” (SOLER, 2012, p.20).

e apontam para a importância da moderação nesse contexto. Pode-se ainda considerar os elementos gastronômicos que aparecem de maneira limitada em algumas tragédias, normalmente com um valor metafórico, e também obras de caráter lexicográfico, em que figuram ingredientes e modos de preparo de alguns dos pratos mais apreciados pelos gregos (SOLER, 2012, p.11).

As descrições literárias de banquetes gregos fazem crer que a ocasião de comer junto na Grécia dividia-se em dois momentos, aquele em que se comia, chamado *deipnon*, e um posterior, o *symposion*, em que se bebia, e no qual se desenrolavam as discussões filosóficas e as negociações políticas. O simpósio de forma nenhuma se constituía como um momento de exageros: o vinho era cura para o cansaço e remédio para as inibições, e deveria ser consumido sempre misturado com água, em quantidade que permitisse ao conviva ir embora do festim caminhando sozinho²³.

Para Ateneu de Náucrates em seu famoso *Deipnosophistae* (*Δειπνοσοφισταί*)²⁴, a mistura adequada consistia em três partes de água para uma de vinho. Antes de beber, os convivas tinham suas mãos limpas por escravos, com água perfumada, e recebiam do anfitrião uma guirlanda de flores. Os gregos costumavam beber reclinados em almofadas no chão tendo como apoio para os alimentos, pequenas mesas baixas. Mais uma prática comum, noticiada por Ateneu, era a de fazer circular as taças de vinho entre os convivas, sempre da esquerda para a direita, brindando ao próximo e oferecendo a ele um hino, uma poesia ou um desafio, que só poderia ser respondido quando a taça tornasse a chegar às mãos do “homenageado”, o que fazia com que qualquer animosidade causada pelo desafiante se dissipasse enquanto a taça circulava (CÂNDIDO, 2012, p.31).

Além de ocasião para discussões importantes, o banquete grego era espaço para a fruição artística, contando com apresentações teatrais de dança, canto e declamação e, às vezes, com a presença de um bobo²⁵ a quem caberia arrancar risos dos convidados. Os músicos e dançarinos muitas vezes eram escravos, que ensaiavam números com o objetivo incitar as paixões dos presentes, resultando, em alguns casos, em demonstrações de carinho de caráter homossexual, muito exploradas pelas comédias e também por outros textos. Platão, em seu “Banquete”, por exemplo, descreve como Alcibíades tentou seduzir Sócrates durante um simpósio. Também no *Banquete* de Xenofonte, em que jantar e *symposion* são oferecidos por Cálpio em homenagem a Autólico, herói dos jogos pan-atenienses, em meio a muitas

²³ Cf. SOLER, 2012, pp. 11-24; SILVA, 2010, pp. 37-63.

²⁴ O banquete dos sofistas (STRONG, 2004, p.17). ou ainda “Sofistas no Banquete” e variações disso.

²⁵ Não os bobos da corte comuns a partir dos séculos XV e XVI, mas o *bucco*, um tipo de bobo presente nas comédias atelanas e também, posteriormente, nas de Plauto. Sobre isso, Cf. MARSHALL, 2006, pp.5-10.

brincadeiras homoeróticas, é proposto um jogo cujo prêmio é beijar o homenageado. Sócrates é um dos personagens e tem-se a presença de um bufão, uma dançarina e um menino que tocava lira, cantava e dançava. Havia ainda, nessas ocasiões, a incursão dos *akletoi*²⁶, pessoas famintas que eram alimentadas e forçadas a “representar”, sendo obrigadas a revelar sua inferioridade social (STRONG, 2004, p.23).

Não obstante a aparência de uma festividade pautada por exageros de ordem gastronômica, sexual e artística, o que se observa nas representações contidas em obras gregas “sérias”²⁷ que tratam de banquetes, como as de Platão, Aristóteles e Xenofonte, na verdade, são discussões em torno da moderação, necessária àqueles que se querem pertencentes à parcela da população detentora de poder econômico e instrução suficientes para participar desses festins.

No já referido *Banquete* de Xenofonte, a certa altura, é proposta por Sócrates aos convidados uma discussão acerca do sentido do termo *opsomagos*, comumente traduzido por *comilão*²⁸; o motivo da proposta consiste na presença de um conviva que “deixa o pão e come apenas o conduto²⁹”, e a discussão se desenvolve em meio às afirmações de que, se isso ocorre por motivos dietéticos, é justificável, mas que, assim como com aquele que come conduto com pão e não pão com conduto, se ocorre por gozo, o prazer teria, aí, valor negativo (SOARES, 2012, p. 39-40).

A condenação de práticas baseadas no que hoje, normalmente, enuncia-se por meio da palavra “gula” não se dá por causa de uma moral religiosa, como ocorre no caso do cristianismo, que aloca o que considera gulodice entre os sete pecados capitais, “mas sim na transgressão que a mesma representa relativamente a um dos valores norteadores da ética do Homem Grego das épocas arcaica e clássica, a moderação (*sophrosyne*)” (SOARES, 2012, p.40).

No contexto do banquete grego do período que vai desde a época de Homero até Platão e depois Aristófanes, a moderação constitui respeito às preparações do cozinheiro, que conhece as técnicas e que faz as misturas e combinações de acordo com elas, justamente por sua capacidade de, por meio dos alimentos, provocar fruição. Para a personagem Sócrates de

²⁶ Os não convidados; “penetras”.

²⁷ Adjetivo proposto por SOARES, 2012, p. 36, em oposição a “cômicas”.

²⁸ SOARES, 2012, p. 39 prefere traduzir por “guloso”, significando aquele que só quer comer o que lhe dá prazer.

²⁹ *Conduto* tem, aqui, sentido de *acompanhamento* (SOARES, 2012, p.38).

Xenofonte, o *opsófagos*³⁰ é aquele que extrapola, interferindo no que o alimento tem de essencial, as combinações e misturas que fazem o sabor agradável (SOARES, 2012, p.40).

A alusão à moderação aparece ainda no *Banquete* de Platão, e o reconhecimento de que a culinária é um dos saberes que permite cuidar do corpo, ao lado da medicina e da ginástica, manifesta-se nas linhas de seu *Político*. Após anos de discussão entre correntes que comparavam a técnica gastronômica à retórica e à estética, e que concebiam aquela, assim como estas, como um simulacro, é nesses escritos que, pela primeira vez, a culinária adquire um *status* de saber científico (SOARES, 2012, p.41-43).

Sem ignorar que os elementos gastronômicos estão entre aqueles que mais se manifestam na literatura grega, em diferentes gêneros, e que esses elementos, conforme demonstrado, refletem discussões e valores que a ética grega considerava importantes, é necessário salientar que, em alguns desses gêneros, as refeições como tema proporcionam um enriquecimento estético dos textos e deixam de ser apenas informações culturais, configurando-se como recursos de composição relevantes.

Tanto no trato cômico quanto nas obras de caráter sério, as metáforas culinárias são importantes para a confecção de uma crítica social e também para a construção estética desses textos. Nesse sentido, é importante destacar que, ainda que nas manifestações cômicas estejam as mais detalhadas e profícuas descrições das atividades alimentares dos gregos³¹, sempre que o tema da gastronomia aparece há uma junção de ética e estética, em que ambas se influenciam mutuamente com o objetivo de reafirmar uma norma.

Seja sob o rebaixamento caricatural da comédia, que, partindo do exagero, quer reformar por meio do riso – por exemplo, através dos discursos socráticos, que procuram defender filosoficamente determinadas posturas sociais – o banquete é ambiente propício para o estabelecimento de uma reflexão sobre o molde social a que a essência humana do indivíduo deve submeter-se.

Quanto aos romanos, eles conservariam a estrutura essencial do banquete grego, subvertendo o princípio de moderação, motivo pelo qual as formas de representação literária que se ocupavam das ocasiões festivas prefiguram a crítica ao exagero (STRONG, 2004, p.27).

³⁰ *Opsófagos* é também aquele que só come aquilo que foi preparado, cozido, transformado opondo-se àquele que ingere alimentos naturais.

³¹ Conforme afirma SOLER, 2012, p.11.

É consenso que a alimentação romana foi marcada por uma dualidade. De um lado as *fruges*, produtos naturais do solo, de outro, as *pecudes*, comidas derivadas de animais objetos de sacrifício, assim como na Grécia³².

As *fruges* incluem frutas e legumes, que eram cultivados em hortas e pomares durante o ano todo e, por serem muito apreciados, constituíam parte importante da alimentação romana. Todos se esforçavam para ter ao menos uma pequena horta em sua casa, mesmo na cidade, que permitisse suprir as necessidades básicas que advinham do consumo dos (*h*)*olera*³³, tais como rábanos, tubérculos e bulbos comestíveis, que abrangiam diferentes tipos de couve, alho-poró, nabo, cenoura, alho, cebola e de *legumina*³⁴ (DUPONT, 1998, p.204-213).

Por serem produtos da terra, os legumes, as frutas e a uva são considerados os alimentos mais civilizados e, por isso, consumidos ligeiramente cozidos ou crus, ainda que para os romanos esses vegetais, quando colhidos, nunca estejam crus, pois foram cozidos pelo sol, parcial ou completamente e não correm o risco de apodrecer, ao contrário do que acontece com a carne (DUPONT, 1998, p.205).

Fruges também são os cereais e as leguminosas, mas menos civilizados. No caso dos cereais, assim que moídos ou pilados, algumas vezes depois de torrados, não podem mais dar origem a uma nova planta e iniciam o mesmo processo de apodrecimento creditado à carne morta. É esse o motivo que faz com que se conserve o trigo em forma de grãos, moídos e imediatamente preparados como cozidos ou pães. As leguminosas, da mesma forma, uma vez mortas, começam a apodrecer. “É por isso que a fava é proibida, como a farinha e a carne morta, ao sacerdote de Júpiter” (DUPONT, 1998, p.205).

Quanto às *pecudes*, carnes, em geral, destinadas ao consumo apenas depois de feitos sacrifícios aos deuses, são classificadas de acordo com o seu lugar de origem (água, ar, ou terra) e, no caso dos animais terrestres e celestes, a partir da distinção selvagens/domésticos.

As carnes mais utilizadas em sacrifícios são as de suínos, ovinos e bovinos; em geral, animais menores e jovens, “cuja carne abastece a maioria dos banquetes domésticos. O porco é a vítima mais comum nos diferentes tipos de sacrifício; por isso, sua carne ocupa lugar de destaque na maioria dos banquetes”. Além disso, os romanos acreditavam que, para cada espécie doméstica, havia uma selvagem correspondente, daí a presença constante do javali

³² Cf. FLANDRIN; MONTANARI, 1998, pp. 199-216.

³³ Hortaliças (DUPONT, 1998, p.204).

³⁴ Leguminosas (DUPONT, 1998, p.204).

(porco selvagem) como a principal caça destinada a honrar as mais suntuosas festividades (DUPONT, 1998, p.206).

No grupo das aves, galinhas, gansos, pombos e pavões são criados em casa, enquanto as demais, caçadas com visgo. Já os peixes e mariscos são todos selvagens e capturados por linha ou rede (DUPONT, 1998, p.207).

Como a caça e a pesca eram atividades aliadas às estações do ano, os romanos mais abastados trataram de construir parques de animais e viveiros para que tivessem peixes e javalis à disposição em todas as épocas do ano. Esses animais, considerados semisselvagens, jamais eram sacrificados (DUPONT, 1998, p.207).

Diante do valor dado à prática do sacrifício e ao consumo de carne relacionado a essa prática, pode-se imaginar o valor de uma iguaria preparada à base desse alimento.

Selvagens, semi-selvagens ou domésticas, as carnes de animais são produtos de luxo ainda que não se possa comparar uma iguaria como o lombo de uma javali da Lucânia a uma velha galinha amolecida no vinho. Ora, se sacrificar um animal de rebanho é sempre empregar uma parte de seu capital para satisfazer aos deuses, matar um animal para consumir sua carne é esbanjar (DUPONT, 1998, p.206).

Essa valorização econômica aliada à carne servida em um banquete está atrelada também ao caminho espacial que ela percorre. Com as florestas e fazendas cada vez mais afastadas das cidades e o alargamento da extensão do Império Romano, o percurso feito com o animal, até que ele seja abatido nos mercados ou nas casas do ambiente urbano, alia o campo e a cidade como geografias pertencentes a uma mesma coletividade, e imprime um caráter heterogêneo nas práticas alimentares que estima o excêntrico, transformando-o em extraordinário e sinal de luxo.

Apesar disso, “para a maioria da população a comida consistia de uma sopa grossa de aveia e carne com pão, suplementada por nabos, azeitonas, feijão, figos, queijo e, de vez em quando, porco” (STRONG, 2004, p.26).

Além dessa dualidade em relação aos tipos de alimento mais frugais ou mais requintados, há também uma resultante do hábito que ditava as refeições diárias de um romano. O *prandium*, lanche feito perto do meio-dia, de que já se falou anteriormente, consistia em simples prática de subsistência com o objetivo de repor as energias para dar continuidade ao *negotium*, por isso não contava com uma organização ritual e durava pouco, sendo composto, muitas vezes, das sobras do dia anterior e consumido de pé. Já a *cena*, ou ainda sua versão mais festiva, com mesa farta e muitos convidados, o *convivium*, era baseada

em um conjunto de pratos cozidos com uma variedade de sabores servidos em ordem determinada, e os convivas comiam e bebiam reclinados durante muitas horas (STRONG, 2004, p.27).

Isso faz crer em que as mudanças políticas, que ocorreram com a ampliação do Império romano – que, do Lácio, estendeu-se por todo o Mediterrâneo – também imprimiram no cenário gastronômico possibilidades de variação em sabores antes desconhecidos, bem como uma estratificação social cada vez mais conturbada, que encontrava na alimentação um signo de ostentação econômica. É no Império que a culinária romana ganha uma organização metodológica e passa a ser, por meio da aglutinação de alimentos e de temperos oriundos de lugares diversos, sinal de civilidade e opulência, traço que diferenciava os cidadãos civilizados dos bárbaros (ORNELLAS E CASTRO, 2012, p.69).

É nesse sentido que esse duplo caráter da alimentação romana se manifesta tanto nos diferentes tipos de alimentos, quanto nas refeições diárias, refletindo as mudanças políticas e econômicas trazidas pelo novo regime político.

Diferentemente do banquete grego e por influência etrusca, a *cena* romana contava com a presença e mulheres e envolvia a complexa tentativa de alcançar um equilíbrio perfeito. Para Cícero, o *convivium* era a essência da vida civilizada em Roma, pois implicava uma comunidade de prazeres. Os escritos de Sêneca, Tácito e Plínio, o moço, também contêm muitos relatos de membros das classes altas jantando juntos pra mostrar a seus pares suas realizações ou firmar acordos políticos e econômicos (STRONG, 2002, p.29).

Ao final do período republicano, o banquete exigia roupas especiais. “A *synthesis* combinava uma túnica com um casaco diminuto (*pallium*), ambos feitos do mesmo material, com coloridos brilhantes e elaboradamente bordados” e era usada também pelas mulheres. Os mais ricos, de vez em quando, trocavam de *synthesis* várias vezes durante um único jantar, fato que serviu à invectiva de Marcial a Zólio, por este trocar de roupa cerca de onze vezes durante um banquete (STRONG, 2004, p.29).

O cenário do jantar romano era o *triclinium*, sala projetada para três divãs, cada um com três lugares, alocados em torno de uma mesa central retangular ou redonda. Uma casa poderia ter vários triclinios, uns mais quentes para o inverno, outros construídos de modo a aproveitar as brisas frescas no verão. Alguns eram alocados nos jardins para promover jantares ao ar livre e em geral, contavam com uma bela vista. Os divãs eram feitos de pedra ou madeira e decorados de maneira luxuosa. Como, em geral, os *triclinia* eram salas

pequenas, os mais ricos tinham também salas de banquete que acomodavam muitos convidados (STRONG, 2004, p.31).

Essa sala de jantar especializada era repleta de símbolos e vista como uma espécie de microcosmo do universo, sendo o teto equiparado aos céus, a mesa e os alimentos à Terra e o chão ao Hades, o mundo dos mortos. Os temas dos pavimentos de mosaicos que restaram confirmam essa tese. Na *Domus Aurea* de Nero, o teto retratava os céus e poderia, inclusive, ser aberto. Segundo Suetônio, o telhado girava dia e noite de acordo com o céu e outras salas da *Domus* “tinham tetos com relevos de marfim, com painéis deslizantes que permitiam que uma chuva de flores ou perfumes caísse sobre os convidados” (STRONG, 2004, p.32).

Para Inês de Ornellas e Castro (2012), em *Discursos e Rituais na Mesa Romana: luxo, moralismo e equívocos*, a dualidade alimentar romana se assenta na oposição de duas categorias conceituais importantes: o consumo por necessidade e o consumo por prazer. Se os alimentos consumidos por subsistência assumem a característica de serem mais disponíveis e nutritivos, aqueles consumidos por prazer incluem os que atendem a um mero desejo e ainda aqueles que, por valor simbólico, adquirem prestígio social, tornando-se luxuosos por serem raros ou de difícil acesso.

Para enriquecer a discussão, a mesma autora também faz uma interessante retomada etimológica do substantivo *luxus*, *-us* “cujo significado clássico é excesso, aplicado sobretudo ao modo de viver”. O termo, que inicialmente significaria “fazer crescer atravessado” e depois “fazer crescer em excesso”, no sentido técnico apontava para a abundância e a quantidade, antes de, por mecanismo de evolução semântica, tornar-se especializado na qualidade (ORNELLAS E CASTRO, 2012, p.71).

Portanto, o luxo nas práticas alimentares pode, inicialmente, estar aliado à quantidade, mas remete, em um segundo momento, à qualidade, quando é possível fazer de um alimento raro — por isso, muito caro — parte da alimentação cotidiana, e não presença esporádica em festas grandiosas. Nas sociedades primitivas, o banquete encontrava-se ligado à fartura de alimentos, enquanto, com a instauração da civilidade, o valor simbólico institui-se em relação à dificuldade de apreensão e preparo do alimento. Em contrapartida, o consumo de um alimento revela-se inversamente proporcional à sua valorização social, uma vez que, quanto maior o número de consumidores menor o prestígio e mais próxima a mudança, que faz de um prato luxuoso, o comum de todo dia³⁵.

³⁵ Cf. ORNELLAS E CASTRO, 2012, pp. 69-80.

Em Roma, coexistiram as duas práticas, com atenção para o fato de que os exageros à mesa serão sempre motivo para a crítica. A frugalidade e a restrição, pregadas pelos republicanos saudosistas, muito próximas da moderação já antes defendida pelos gregos, faziam contraste ao requinte dos banquetes imperiais, e vinham acompanhadas de uma preocupação com o aumento do hiato entre ricos e pobres, que poderia causar instabilidade social em um ambiente já marcado por muitas guerras.

Muitos textos testemunham essa dualidade alimentar, reforçada com a instauração do Império. Assim como na Grécia, pode-se observar, também nos textos produzidos em solo romano, a presença tanto de tratados e receituários quanto de elementos gastronômicos inseridos nos mais diversos gêneros literários. No grupo dos receituários, aquele de que mais se tem notícia é o *De Re Coquinaria*, de Apício.

Existem algumas polêmicas e muita incerteza em torno do nome Apício, apesar disso, a bibliografia consultada em geral concorda tratar-se de *Marcus Gaius Apicius*: “um *gourmet* rico que ensinava *haute cuisine* na primeira metade do século I d.C., nos reinados dos imperadores Augusto e Tibério”; ele teria escrito dois livros de receitas, que não chegaram até nós, e fundado uma escola de culinária (STRONG, 2004, p.26).

Há dúvida também sobre a origem da obra atribuída a Apício, que, para Bowder (1986, p. 32) e Harvey (1987, p.44), por exemplo, “seria uma compilação muito posterior ao período em que teria vivido Apício ou, ainda, uma acréscimo às receitas originais, produzido entre os séculos IV e V da era cristã e batizado com seu nome para usufruir o rápido sucesso ‘editorial’” (PRADO, 2007, p.3).

Constituído por dez livros, *Epimeles* (O Zelador), *Sarcoptes* (O açougueiro), *Cepuros* (O Horticultor), *Pandecter* (Pratos variados), *Ospreon* (Grãos e legumes), *Aeropetes* (Aves), *Polyteles* (O Gourmet), *Tetrapus* (Quadrúpedes), *Thalassa* (Peixes Marinhos) e *Halieus* (Peixes em geral); “o *De Re Coquinaria* oferece uma mescla de diversos possíveis destinatários, oriundos de vários estratos sociais, e de toda a sorte de interesse culinário” (PRADO, 2007, p.4), além de contar com receitas provenientes de tratados médicos, relativos às práticas do *diaeteticus* (o médico dietético, por oposição ao cirurgião). Fato que reforça a tese de um compilador posterior a Apício, que, para atingir também as classes sociais mais baixas, serviu-se de diferentes obras para a coletânea do receituário:

Embora Apício incluía muito do que hoje em dia encaramos como alimentos em desuso, como língua de garças, papagaios e flamingos, sua cozinha é refinada, saborosa, e reflete plenamente uma classe alta sofisticada e culta. O que esse *corpus* de receitas ilustra é como os romanos, que descobriram a

cozinha grega ao final do século II a.C., adotaram-na e mudaram-na, aumentando em muito o uso de temperos e ervas exóticas (STRONG, 2004, p.28).

A respeito dos livros de culinária, Montanari (2006, p.62) dirá que “a cozinha escrita permite codificar, em um repertório estabelecido e reconhecido, as práticas e as técnicas elaboradas em determinada sociedade”. Sendo assim, o *De Re Coquinaria*, de Apício, constitui uma importante fonte de dados culturais da gastronomia dos antigos romanos, já que é o único desse gênero que chegou intacto à atualidade.

Os textos literários latinos também dão testemunho dos banquetes imperiais; o mais famoso deles, o *Satiricon*³⁶, de Petrônio, provavelmente escrito entre 63 e 65 d. C., conta com um episódio em que Trimalquião, um novo rico sem nenhuma educação, oferece um banquete para o qual são convidados as personagens Encólpio e Ascilto, que levam com eles um terceiro, Gitão, que é também o escravo pessoal de ambos. O excerto, conhecido como *Cena Trimalchionis*, é um verdadeiro catálogo de surpresas gastronômicas, em que chamam a atenção o mau gosto e os excessos.

Após frequentarem os banhos e assistirem ao anfitrião jogar bola com os escravos e, em seguida, pedir um penico para aliviar suas necessidades fisiológicas, lavando as pontas dos dedos com água e enxugando-as nos cabelos do escravo que havia trazido o urinol, os convidados dirigem-se à casa de Trimalquião, onde encontram um escravo despido que clama para que eles o salvem de chicotadas, o que fazem prontamente. Depois de se reclinarem em almofadas, são servidos por um grupo de escravos que parecem dançarinos. Estes lhes oferecem água gelada para lavar as mãos e vinho, depois cortam-lhes as unhas dos pés, enquanto cantam em coro.

Segue-se o início do banquete, com uma entrada composta de azeitonas, arganazes mergulhados em mel e polvilhados com sementes de papoulas, salsichas quentes, ameixas e sementes de romã, tudo trazido por um jumento de bronze de Corinto. É nesse momento que Trimalquião, coberto de joias, entra numa liteira ao som da fanfarra sem se desculpar por chegar após o primeiro prato ter sido servido.

O próximo prato da entrada é uma galinha de madeira de asas abertas como se estivesse botando ovos sobre uma cama de palha. Debaixo da galinha, ovos de duzentos e cinquenta gramas, feitos de farinha e fritos em óleo. Dentro de cada um, passarinhos envoltos em gema de ovo temperada.

³⁶ A descrição que se faz do banquete de Trimalquião presente no *Satiricon* é baseada na tradução de AQUATI, 2008, pp. 41-105 e nas observações de STRONG, 2004, pp.11-14.

Já na *cena* propriamente dita, o primeiro prato é uma bandeja circular com diferentes alimentos para cada símbolo do zodíaco que depois se revela uma tampa sob a qual estão iguarias como galinhas, úberes de porcas e uma lebre com asas, além de peixes que nadavam no vinho. O segundo prato é um javali de cujos dentes pendem cestas de folhas de palmeira onde repousam tâmaras, e que também veio cercado de porquinhos de massa, organizados a sua volta, e que são dados de presente aos convidados. Dos flancos do javali saem tordos que voam pela sala até serem capturados.

São servidos ainda um porco que, quando destrinchado, derrama morcelas e salsichas, além de bolos que espirram açafraão. Para sobremesa, tordos de massa recheados de passas e nozes, marmelos com espinhos enfiados de modo a lembrar ouriços-do-mar e um ganso grande, cercado de todos os tipos de pássaros, e ainda ostras e vieiras.

Cada prato é acompanhado de um vinho diferente, começando por um mais adocicado, provavelmente o *mulsum*, ao qual se misturava mel.

Imagem da ostentação e do luxo desmedido, o banquete de Trimalquião é um dos relatos literários considerados pelos historiadores³⁷ como um dos mais fiéis em termos de cultura material, porque, ao relacionarem os pratos ali presentes a descobertas arqueológicas e a textos técnicos ou, ainda, a manuais de cozinha, como o de Apício, tomam-no como fonte de informações sobre a alimentação romana durante o Império.

Da mesma forma que a literatura grega, a latina conta com muitos exemplos do uso de elementos gastronômicos em textos dos mais diversos gêneros literários e, apesar disso, é preciso considerar que, embora esses elementos sejam absorvidos da realidade contextual, vivida empiricamente pelos sujeitos produtores do discurso, há um tratamento estético que os transforma em material representado, de modo a servir às intenções de quem escreve:

A gramática inerente ao alimento de luxo investe-o de um estatuto simbólico não só aos olhos de quem o consome, mas também aos do observador atento, que aprecia o produto, a forma de consumir e, por extensão, os consumidores. Os textos incidem sobre todos estes aspectos, e se há literatura com alimentos em abundância é a latina, mas convém não confundir gêneros mais perto da atmosfera do quotidiano (comédia, sátira, epigrama, epístola) com a realidade. O cânone gastronômico acolhido por cada género traduz uma opção estética (que dá continuidade a uma tradição literária) e enquadra-se num registo ficcional (ORNELLAS E CASTRO, 2012, p.72).

³⁷ Cf. STRONG, 2004, p.13; DUPONT, 1998, pp.199-216.

Com certeza existiram inúmeros banquetes luxuosos e a prática do consumo ostentatório, prova disso são as leis como a *Lex Orchia* de 181 a. C, que regulava os gastos e o número de convivas permitidos na *cena*, além de controlar quais gêneros alimentícios poderiam ser servidos e em que quantidade. Três séculos depois, sob o principado de Adriano, também se tem notícias de leis que previam a abertura dos triclinios para inspeção (ORNELLAS E CASTRO, 2012, p.73).

Esses leis constituem indícios que explicam as avaliações morais a que temos acesso por meio da literatura, mais explícitas nos textos filosóficos e históricos e na crítica satírica, e mais amenas na épica e na lírica, mas todas concordando com o fato de que, à mesa, o luxo em demasia é sempre negativo.

Plutarco, em suas *Quaestiones Convivales*, escritas, provavelmente, na segunda metade do século I d. C., poucas décadas após o *Satiricon*, reacende a discussão sobre a moderação no banquete proposta pelos gregos e reiterada pelos romanos. Para ele, os excessos à mesa são todos condenáveis, o que não inclui apenas a gula, mas falar demais e em voz alta, por exemplo. O *Banquete dos Sete Sábios* de Plutarco é lugar para diálogos filosóficos, onde está presente a inspiração das Musas. É espaço para a integração social e a partilha de objetivos em comum³⁸.

Chama a atenção uma passagem em que se faz uma diferenciação entre os elementos essenciais e aqueles que são acessórios em um banquete. A comida e a bebida são colocadas no primeiro grupo, já as apresentações teatrais e de dança e a presença de um bobo são consideradas supérfluas. Ou seja, para Plutarco, o espetáculo é dispensável em um banquete por não coadunar-se com o clima proporcionado pelas Musas, ligadas à poesia e à filosofia e que inspiram a reflexão e não o risível (SILVA, 2010, p.54).

Assim como nos textos gregos, seja sob o discurso satírico que rebaixa, seja sob a égide dos textos sérios que criticam o exagero por meio da ironia e de uma linguagem mais cuidada, em Roma, os textos que trazem elementos de composição ligados à gastronomia também comportam duas formas de trabalho com esse material, uma, resultante desse rebaixamento característico da comédia, outra, relacionada à tradição grega ligada aos diálogos socráticos.

Ocorre, porém, que, apesar de essas duas formas de representação literária do ambiente simposíaco oporem-se em vários sentidos, elas podem se manifestar dentro de um mesmo gênero que, em tese, está intimamente relacionado com o risível, mas que tem a

³⁸ Sobre o *Banquete dos Sete Sábios* de Plutarco, cf. SILVA, 2010, pp. 37-63.

possibilidade, por seu caráter amplamente mutável, de servir-se tanto do rebaixamento quanto da ironia filosófica no tratamento de diversos temas: a sátira.

2.2 A sátira

Analisar o universo satírico e ao emaranhado de questões que a ele diz respeito, desde a Antiguidade, levou esta investigação a tomar contato com uma grande quantidade de estudos que ora se aproximam, ora se afastam de uma definição que abarque todas as manifestações literárias que se enquadram no que se entende por gênero satírico. Isso se dá, porque tanto a forma quanto o conteúdo da sátira variam muito, e essa diversidade de “ingredientes” e “modos de fazer” dificulta uma categorização única que permita identificar, nos textos, características em comum.

Em ensaio sobre as contribuições da teoria literária alemã, na década de 60, para o estudo da sátira, Soethe afirma ser consenso entre os teóricos a dificuldade de uma definição única para o que seja sátira e, recuperando a reflexão de Peter Petro³⁹ e dos comentadores que o crítico cita em seu estudo, dá destaque à opinião de Leonard Feinberg, para quem “a sátira é de tal natureza que não há dois teóricos que usem a mesma definição ou o mesmo composto de ingredientes quando se referem a ela” (SOETHE, 1998, p.8).

Petro também ressalta que diversos estudiosos da sátira utilizam para defini-la a alcunha de “Proteus da literatura”, por analogia com a personagem “Proteus”, de Homero, que, na *Odisséia*, é um “velho do mar”, capaz de assumir diferentes formas quando quer escapar a perguntas (SOETHE, 1998, p.8).

Antes ainda, Ludger Classen já tratara dessa dificuldade de definição, afirmando não haver, até seus dias, “qualquer descrição abrangente e sistemática da sátira”, e chamando a atenção para o fato de que, independentemente disso, seria possível identificar “o uso frequente e relativamente despreocupado do conceito para a designação de obras e procedimentos literários” (SOETHE, 1998, p.8).

Essa abrangência e falta de definição serviram também como objeto à apreciação de Jürgen Brummack⁴⁰, para quem “a sátira não se deixa mais definir”, já que, por um lado, “a aceitação de uma definição única não faria jus à história da forma literária”; e, por outro, “não seria possível levar em consideração tudo aquilo que já foi denominado sátira, sob pena de se comprometer a unidade teórica necessária à reflexão” (BRUMMACK apud SOETHE, 1998,

³⁹ Soethe discute o ensaio de Peter Petro intitulado *Modern Satire. Four Studies.*, cuja publicação data de 1982.

⁴⁰ Soethe retoma as reflexões empreendidas por Brummack em *Zu Begriff und Theorie der Satire* (Do conceito e teoria da sátira), de 1971.

p.8). O teórico, que fez desse impasse sua maior razão de interesse, optou por apresentar um percurso histórico do conceito, demonstrando sua pluralidade semântica.

Em primeiro lugar, Brummack leva em conta a sátira como gênero histórico definido a partir da tradição e do qual emergem duas vertentes, a lucílica e a menipeia. A primeira, também denominada romana, caracteriza-se pela utilização regular de hexâmetros, pela finalidade moralizadora dos textos e fora concebida pelo poeta romano Lucílio; a segunda, chamada ainda luciânica⁴¹, tem como característica a utilização de metros diversos ou a mistura de prosa e versos (SOETHE, 1998, p.7) e, provavelmente, tomou corpo através de Menipo de Gadara, grego de cuja obra se sabe da apenas por referência indireta, e que figura como personagem nos textos do poeta latino Varrão.

Essa diferenciação também é citada por Frye (1973, p. 304). Segundo ele, em Roma, havia dois tipos de sátira e a oposição entre elas se dava, principalmente, em relação à forma. Uma, era escrita em versos, a outra, em prosa. Essa última, a vertente dita menipeia, segundo Quintiliano, caracterizava-se por uma “diferença de metros” e fora fortemente rechaçada pelos poetas de sua época, que consideravam sátira apenas aquela que fosse escrita em hexâmetros.

Para além dessa divisão, Soethe apresenta mais uma definição de Brummack para quem a sátira também pode ser pensada como “uma maneira de perceber a realidade e a expressão dessa forma de percepção”. Nesse sentido, a sátira, na literatura,

[...] pode referir-se a qualquer obra que procure a punição ou ridicularização de um objeto através da troça, crítica ou agressão, em obras de qualquer tipo (SOETHE, 1998, p.9).

[...] representação estética e crítica daquilo que se considera errado (contrário à norma vigente). Isso implicaria, na obra, a intenção de atingir determinados objetivos sociais (SOETHE, 1998, p.9).

Há ainda uma oposição de natureza etimológica que leva em conta a grafia do termo “sátira”. Soethe apresenta a diferenciação segundo a qual *satyra* – do grego *satyroi* e do latim *satyri* – diria respeito aos dramas satíricos, peças de origem grega, cultivadas até a época romana, em que eram aproveitados os detalhes grotescos das lendas antigas ou em que as lendas eram tratadas de maneira grotesca. Nelas, os coreutas se caracterizavam como sátiros – e *satira* relativa às definições já apresentadas. Porém, para o termo parecem ter convivido as duas grafias *satyra*, relativa aos dramas satíricos e *satira*, em alusão ao gênero literário,

⁴¹ Cf. BRANDÃO, J.L. A poética do hipocentauro; Literatura, sociedade e discurso ficcional em Luciano de Samósata. Belo Horizonte, UFMG, 2001, p. 34.

mantendo a indefinição do termo, também sob a perspectiva etimológica (SOETHE, 1998, p.9).

Dessa forma, parece haver não apenas uma imprecisão semântica, mas uma variedade de usos do vocábulo que contribui para que os seus significados assumam certo caráter multifacetado, confirmando a opinião de Leite (1992, p.40), para quem a sátira possui “[...] uma enorme capacidade de adaptação e disfarce [...]”.

Ainda hoje, existem várias acepções para o termo, tendo em vista sua origem; uma delas liga a palavra à expressão *lanx satura*, que pode referir-se a um “prato cheio de frutos sortidos oferecidos à Ceres, deusa das sementeiras” (MOISES, 1982, p.469), ou seja, a uma “iguaria composta de vários ingredientes” (HARVEY, 1987, p.453), ou ainda àquilo que Hansen (2011, p.148) define como “um prato preparado por meio da mistura de grãos e vegetais oferecido aos deuses durante os cultos agrários de Ceres”. Outra das explicações alia o termo ao campo semântico da expressão *lex satura*, que diz respeito a “uma legislação específica do tempo da República, que abrangia ao mesmo tempo muitos temas isolados” (ARNTZEN apud SOETHE, 1998, p.9).

O que relaciona tais definições, na opinião de Soethe (1998, p.9), é o fato de que “a sátira também seria, do ponto de vista formal, uma miscelânea”. Essa mistura, “cuja variedade pode consistir nos assuntos escolhidos ou na forma (diálogo, fábula, historieta, preceitos, versos de metros variados, combinação de verso e prosa), ou em ambos” (HARVEY, 1987, p.453), constituiria a essência da sátira.

Como variações desse mesmo significado essencial em que a heterogeneidade de forma ou conteúdo se apresenta como característica que, ao mesmo tempo, define e dificulta a apreensão das obras ditas satíricas, Soethe (1998, p.10) afirma haver também um emprego, de uso mais restrito, que se refere a uma “miscelânea filológica (*mistum compositum*), ou seja, vocábulos formados a partir de palavras de diferentes origens etimológicas”, como a mistura de palavras gregas e latinas empreendida pelo satirista Lucílio e condenada posteriormente por Horácio. Este último seria responsável também pela origem de um uso que diz respeito à sátira como um “gênero intermediário qualquer, por analogia com os dramas satíricos, considerados por ele e por outros comentadores um gênero intermediário entre a tragédia e a comédia” (SOETHE, 1998, p.10).

À mesma época em que os teóricos mencionados por Soethe (1998) realizavam suas reflexões acerca do gênero, chega a Europa a tradução francesa da obra de Mikhail Bakhtin que, por meio de suas reflexões sobre o cômico, propõe uma nova e já muito difundida teoria

sobre a carnavalização e o riso, sob a mesma perspectiva histórica que adotara Brummack (1971), mas com outra intenção.

O crítico russo empreende uma análise sobre o riso após o Renascimento e propõe a sátira dessa época como uma maneira de olhar para o mundo. Ao investigar a obra de François Rabelais, Bakhtin chama a atenção para a relação da sátira com uma nova maneira de empreender o risível, distante de qualquer *status* de superioridade a que pudesse ligar-se o autor satírico. A norma, que antes orientava uma espécie de moralidade pretendida, vai, aos poucos, se esvaindo e dá lugar à sátira utópica matizada por “elementos humanos, universais”. Apesar disso, interessa ao crítico ressaltar o caráter ambivalente da obra de Rabelais, que retrata o riso popular, próprio da concepção carnavalizada do mundo, mas que, nem por isso, apresenta-se desprovido de “profundidade e força” (BAKHTIN, 1999, p.11).

A reflexão de Bakhtin incide ainda sobre o uso da língua vulgar, e a relação desse uso com as manifestações carnavalescas da época, das quais “as ousadias” poderiam ser transpostas para a literatura de cunho satírico por meio da forma, assim como, analogamente, costumava acontecer, em Roma, com as saturnais, que tinham sua linguagem e suas práticas transmitidas para a literatura cômica (BAKHTIN, 1999, p.11).

Apesar da importância dos traços cômicos presentes na sátira a que alude o crítico russo (1999), é importante ressaltar que a dificuldade de definição da sátira pode fazer com que os esforços empreendidos em compreendê-la resultem em “investigações que a colocam lado a lado com outros textos permeados pelo riso, e tal fato nos diz muito a respeito da dificuldade em circunscrever a sátira sem recorrer à comparação com outros discursos risíveis” (ROCHA, 2006, p.24).

Nessa direção, é interessante a diferença que Hernández estabelece entre a comédia e a sátira:

En la comedia los marginales son objeto de ridículo o maltrato, pero esse rebajamiento sirve principalmente para divertir reforzando las normas establecidas, porque las figuras cómicas, que son seres inofensivos, no desafían los valores y los símbolos del status quo. En cambio el ataque satírico tiene el propósito primario de ridicularizar e invalidar las interpretaciones y los principios normativos de víctimas que son retratadas con desprecio (HERNÁNDEZ, 1993, p. 21)⁴².

⁴² Na comédia, os marginais são objeto de ridículo ou maltrato, mas esse rebaixamento serve principalmente para divertir, reforçando as normas estabelecidas, porque as figuras cômicas, que são seres inofensivos, não desafiam os valores e os símbolos do *status quo*. Ao contrário, o ataque satírico tem o propósito primário de ridicularizar e invalidar as interpretações e os princípios normativos de vítimas que são retratadas com desprezo.

Dessa perspectiva, o riso da comédia busca divertir, reforçando as normas estabelecidas e as personagens parecem não oferecer perigo aos valores vigentes; já na sátira, a ridicularização busca depreciar aquilo que foge à norma e que, portanto, ameaça.

A partir da reflexão que se engendrou até aqui, cabe salientar, no entanto, que, apesar de importante, a oposição estabelecida pelo teórico não se aplica a todo tipo de texto satírico ou de comédia, como ressalta Bakhtin (1999), Brummack (1971) e muitos de seus contemporâneos. Na ânsia de estabelecer uma caracterização fixa da sátira enquanto gênero, perde-se a riqueza da ambivalência que lhe é própria e que consiste em um de seus principais apelos, inclusive do ponto de vista estético.

Como representação estética da realidade e dotada de um valor literário muitas vezes questionado pela crítica, a sátira parece constituir um verdadeiro espectro, sem um corpo definido, uma ilusão que escapa ante o olhar mais criterioso e que, quando dá a impressão de ter sido absorvida, se transforma, como o “*Proteus*” que foge aos questionamentos.

Ulrich Gaier (1967)⁴³, autor de um estudo de fôlego sobre o tema, comentado por Brummack e também retomado por Soethe, entende que a sátira faz isso porque “é capaz de imbuir-se agilmente de formas consagradas já existentes e configurá-las conforme suas necessidades” e, a partir disso, considera

[...] um procedimento ‘infrutífero e anti-histórico’ a tentativa de tomar uma manifestação ou método satírico em um tempo determinado, e procurar, a partir do exemplo isolado, estabelecer uma característica que possibilitasse definir de uma vez por todas a sátira como gênero (SOETHE, 1998, p.16).

Para o autor, todos os “recursos artísticos tomados pela sátira estão a serviço da construção/destruição da realidade” e são “fruto de uma concepção estética específica”. Essas características podem ser identificadas em textos satíricos produzidos sob a égide dessa mesma concepção, que possui certo período de vigência. Isso se dá com todo tipo de texto literário, mas, principalmente com a sátira que, segundo ele, “reage como um instrumento de precisão às mudanças históricas” (GAIER apud SOETHE, 1998, p.16-17).

Com o volume *História do riso e do escárnio*, Georges Minois (2003) demonstra que o esforço em construir uma história do riso, bem como das formas que a sátira assume para provocá-lo, ainda é uma tendência e, possivelmente, a melhor estratégia para que se consiga

⁴³ Soethe faz uma apreciação do trabalho de Gaier intitulado *Satire: Studien zu neidhert, Wittenwiller, Brant und zur satirischen Schreibart*, de 1967.

mapear as ocorrências e analisá-las de acordo com o contexto em que aparecem, considerando a influência de múltiplos fatores.

O crítico divide a história do riso em três períodos: o do riso divino, o do riso diabólico e, por último, o do riso humano. Para ele, o riso, que inicialmente pertencia aos deuses e era considerado uma forma de, voltando ao caos, restabelecer a ordem necessária, tornou-se, a partir do monoteísmo, razão de culpa e indecência, sinal de fraqueza, causador do pecado, para então, após o século XVI, no cerne do pensamento moderno, tornar-se uma interrogação, sempre aliado à dúvida, uma espécie de máscara para a perda de sentido.

Diante de seu esforço em construir uma análise diacrônica do riso, conclui-se que interessa ainda, para a crítica contemporânea, a busca pela filiação histórica entre o riso e os textos que fazem uso de seu poder derrisório⁴⁴, seguindo a orientação de Gaier, que insiste no fato de que, para o crítico literário

[...] o procedimento mais adequado [seria] o estudo de obras satíricas específicas, nas quais se apontem características próprias a cada período histórico, sem generalizações apressadas que desconsiderem a produção literária de períodos anteriores. Através de tal postura metacrítica, que relativiza os próprios resultados à luz da história, seria possível atingir uma compreensão mais ampla da forma satírica e da literatura em si, ao longo do tempo (GAIER apud SOETHE, 1998, p.23).

Colocando dessa forma, poderia parecer que o autor defende uma leitura crítica baseada apenas em dados históricos, ou seja, em informações extratextuais, mas, ao contrário, o estudo de Gaier discute de maneira minuciosa como se configura a linguagem de um determinado período e como a construção do simbólico permeia a concepção e a recepção dos textos satíricos, revelando uma espécie de imaginário peculiar que permite sua compreensão, para que eles atinjam os objetivos estéticos e sociais que lhes são próprios.

Tendo em conta a análise que será feita no capítulo seguinte e, ainda, o questionamento que se quer com ela mais uma vez avivar, acerca de que meios permitem uma crítica da sátira que considera o contexto, não para torná-la instrumento moralizante ou

⁴⁴ Convém destacar a diferença que alguns autores, como Henri Bergson (1987) e Vladímir Propp (1992), estabelecem na realização do que se poderia chamar de riso de acolhida e riso de exclusão. O que se discute, nesse caso, é a primazia da derrisão nas realizações artísticas do riso que, fazendo uso do rebaixamento cômico, partem do princípio de que é possível assumir uma posição de superioridade em relação ao objeto risível e, assim, corrigi-lo por meio da crítica. Desse modo, sátira e riso se relacionam no ponto em que o segundo empresta à primeira sua capacidade de estabelecer um outro diante do qual se projeta uma norma corretiva via ridicularização: “[...]o riso ridicularizador do grupo de amigos é um exemplo do riso de zombaria na vida; na arte, as expressões satíricas, a maior parte das produções paródicas e caricaturescas também recorrem à possibilidade de um riso crítico, que pressupõe a superioridade de quem ri face ao alvo do riso (ROCHA, 2006, p.9).

reflexo dos valores de um autor, mas para contemplá-la como constructo literário que se vale do real para com ele dialogar por meio de uma estética própria, cabe melhor elucidar as estratégias artísticas de que se vale o discurso da sátira apontadas por Gaier e também por outros teóricos que delas se ocuparam.

2.2.1 O constructo da destruição: concepção e recepção da sátira

Como qualquer outra manifestação literária, o texto satírico atua por meio da representação. O poeta manipula o real através de determinados procedimentos de linguagem que resultarão em material representado, em ficção, em uma espécie de semblante, sob o qual se organiza a experiência empírica que, de massa amorfa instintiva, passa a objeto estético a ser fruído. Para a sátira, o resultado desse processo de fruição deve ser o riso.

Uma das mais importantes teorias em relação à criação poética procedente do romantismo alemão vem de Friedrich Schiller, e serve de base para as reflexões de Arntzen retomadas por Soethe. Schiller parte da ideia de que existem dois tipos de poeta, o ingênuo e o sentimental e considera os poetas da Antiguidade como pertencentes ao primeiro grupo, já que eram integrados à natureza e não contaminados pela razão reflexiva. No segundo grupo, estariam inseridos os poetas modernos, dotados de uma capacidade reflexiva que os afasta de uma maneira instintiva de criar.

A consciência de que a ingenuidade encerra a perfeição ideal faria do poeta sentimental um eterno perseguidor da “plenitude infinita”. Nas palavras de Schiller, esse poeta “sempre tem de lidar com duas representações e sensações conflitantes, com a realidade enquanto limite e com a sua Ideia enquanto infinito, e o sentimento misto que desperta sempre testemunhará essa dupla fonte” (SCHILLER apud SOETHE, 1998, p.11). Nesse caso, a sátira seria uma das formas de expressão de que o poeta sentimental poderia valer-se para representar a contraposição entre a realidade e o ideal (SOETHE, 1998, p.11-12).

Arntzen utiliza essa oposição para instaurar a contradição e a negação como características de um estilo propriamente satírico, em que a utopia atua contra a inércia. Para ele, a destruição de um estado de coisas estático, construído a partir do ideal, daria origem a um texto que se filiasse ao gênero literário:

A intenção do texto satírico é a destruição, mas ele mesmo, como texto, como produção artística, é construção; e não como jogo isolado, mas sim à medida que anuncia em sua forma de representação aquilo que deveria ser (ARNTZEN apud SOETHE, 1998, p.12).

Nesse sentido, a sátira atuaria como um esforço sempre otimista e humano em direção ao bem, à mudança, ou mesmo corresponderia à representação da esperança que faz com que o tempo se renove e que o futuro pareça melhor que o presente ou o passado. Em resumo, para Arntzen, a sátira seria utopia *ex negativo* (SOETHE, 1998, p.12).

É necessário ressaltar que, apesar da opinião de Schiller, os poetas da Antiguidade reconheciam a importância de uma reflexão teórica que embasasse a criação artística. Basta tomar a *Arte poética*, tanto de Aristóteles, quanto de Horácio, para verificar a preocupação com a forma, critério utilizado para diferenciar os bons dos maus poetas. Se é assim, a oposição real/ideal própria da sátira e que, segundo o poeta germânico, seria possível de ser realizada apenas pelo gênio moderno, dotado de alteridade em relação à natureza, pode ser também encontrada na poesia antiga.

Essa redução classificatória equivocada também se dá em relação à proposta teórica de Arntzen que identifica o par real/ideal, mediado pela representação, como característico da sátira moderna, uma vez que a construção da sátira romana dialoga com o ideal da norma, ou seja, com aquilo que deveria ser e não é ou ainda com o que é e não deveria ser. Nela, as oposições dialógicas apresentam-se como construções do real, que destroem a fixidez em prol de uma mudança, mesmo que ela diga respeito a um estado de coisas anterior, ou seja, que, em lugar de apontar para o futuro, retorne a um passado utópico, em que os homens ainda não tivessem sido corrompidos.

Soethe retoma ainda o estudo de Wolfel sobre a sátira – que valoriza a perspectiva do observador satírico, revelando a distância dele para com o objeto satirizado – e o trabalho de Lazarowicz, a quem interessa investigar “se a sátira pode ser considerada de competência estética”, e que acaba por propor como solução a aposição do termo *sátira* apenas naquelas obras em que for verificada a construção estética de um mundo às avessas (SOETHE, 1998, p.13-16).

Nos dois casos, os teóricos partem da análise de textos satíricos do século XVIII e procuram, a partir dela, propor uma teoria que caracterize o gênero. Se tais teorias fossem tomadas em consideração neste trabalho, mais uma vez seria necessário excluir do conjunto de textos classificados como satíricos as sátiras escritas pelos romanos, uma vez que ambas não se aplicam a sua constituição.

É interessante perceber que o esforço dos teóricos abordados até aqui consiste em provar o valor estético da sátira e a sua filiação à grande literatura, fato inquestionável uma

vez que, como já foi dito, a sátira, como todo texto literário, parte da manipulação estética do real para representá-lo.

Concorda-se, portanto, com Gaier, que salienta a necessidade de que uma teoria abrangente da sátira dê conta tanto de textos arcaicos quanto de textos modernos. É com essa perspectiva que ele elabora seu estudo em três etapas, que se organizam em torno das relações entre (a) sátira e realidade; (b) linguagem e realidade; e (c) forma literária e realidade; estabelecendo dois critérios para a definição de sátira:

[...] primeiro, que se respeite a *ligação com a realidade e o caráter de agressão* dessa forma literária; segundo, que por meio da definição seja possível caracterizar as obras dos satiristas romanos como sátiras, já que foram elas as obras originalmente assim denominadas (SOETHE, 1998, p.16, grifo do autor).

A discussão empreendida pelo teórico se desenvolve primeiramente na relação do gênero com a realidade e nos interessa sua idéia, segundo a qual “a sátira pressupõe *um real*, que atua já antes de ser concebido definitivamente”, e “luta em um primeiro momento contra algo que o consciente não é capaz de apreender”. Esse real seria, portanto, uma ameaça à integridade da consciência e à sátira caberia confrontar-se verbalmente com ele de maneira indireta. Para isso, o satirista deveria promover a redução do objeto de ataque, que representa a realidade mais ampla, por meio da metáfora ou sinédoque, de modo que o mesmo fosse recodificado e pudesse ser fruído esteticamente (SOETHE, 1998, p.17).

Além disso, Gaier justifica a variabilidade de métodos e temas concernentes ao gênero, compreendendo que “a abordagem do objeto satírico precisa ser surpreendente e inconstante”, para lembrar ao leitor que se trata de uma redução. Sendo assim, a intensidade da crítica deve prender a atenção do leitor e fazê-lo parte do processo de construção da sátira (SOETHE, 1998, p.18).

Essa participação do leitor ou ouvinte (no caso das sátiras antigas) tem sua importância colocada ante os processos de significação, permeados pelo uso da linguagem. Já que, quando se trata de um trabalho com ela, pode haver, em maior ou menor grau, um potencial de significação não explorado, “espaços vagos resultantes da discrepância entre a realidade suposta e a designação atribuída a ela” e são esses espaços que permitem que o leitor realize a significação. Nesse caso, “para o crítico, a realidade é sempre concebida de modo discursivo. A apreensão do real, por partilhá-lo socialmente, é que potencializa suas significações” (SOETHE, 1998, p.19).

A concepção de sátira como um constructo discursivo que, em si mesmo, comporta um efeito de recodificação do real sob a teia da linguagem, vai ao encontro das diversas manifestações que ela apresenta, assim como traduz uma preocupação genuína com uma (in)definição que diga respeito também às sátiras antigas. A reflexão de Gaier, portanto, interessa a esse trabalho por conter muitas das características que serão destacadas nas sátiras horácianas de ambiente simposíaco e ainda porque permite uma análise mais rica de seus recursos estéticos e técnicas de significação.

Sendo assim, cabe elucidar mais especificamente de que maneira se organizava a teoria de Horácio sobre a sátira, o que os teóricos afirmam sobre ela e de que maneira sua realização se relaciona com a reflexão empreendida até aqui.

2. 1. 2 O berço romano: Horácio e a concepção (moderna) de sátira

Muitos teóricos concordam com Quintiliano⁴⁵ ao afirmar que a sátira é uma invenção do gênio romano. O gênero, com provável inspiração na poesia grega de Menipo, foi cultivado primeiramente por Ênio e, em seguida por Lucílio, a quem o mesmo Quintiliano e o próprio Horácio atribuem a condição de inventor da sátira (D'ONOFRIO, 1968, p.46).

A tradição lucílica funda-se a partir de uma mudança formal significativa quanto ao engendramento daquilo que os romanos denominaram sátira. De sua vasta obra, que, por notícia de seus contemporâneos ou subsequentes, sabe-se ter sido composta de 30 livros, apenas 1300 versos chegaram à Era moderna (D'ONOFRIO, 1968, p.39).

Até Lucílio, o verso utilizado para escrever sátiras era o jambo, próprio da comédia e herdado da tradição grega. O poeta é o primeiro a inserir hexâmetros em suas composições que tinham um caráter formal heterogêneo, e contavam sempre com a mistura de versos de diferentes metros (OCA, 1961, p. LXIV).

Essa ruptura com o tradicional arranjo formal satírico faz com que Horácio estabeleça sua filiação a Lucílio e o considere o “inventor maior” da sátira. A utilização do hexâmetro marca o início de outra vertente de composição satírica, aquela praticada por Horácio, que escolhe estruturar suas sátiras exclusivamente com esse tipo de verso, rompendo com a tradição menipeia e separando-se de seu predecessor.

A partir daí, desenham-se dois caminhos de trabalho com o gênero satírico, um relacionado à tradição grega e à mistura de verso e prosa, e outro essencialmente romano, que

⁴⁵ “*Satira tota nostra est*” (QUINTILIANO. *Inst. Or.* X, I, 93).

instaura a sátira como um gênero escrito totalmente em versos, no caso, hexâmetros, e que será cultivado posteriormente por Pérsio e Juvenal.

A primeira vertente tem como praticante o poeta romano Varrão que, em suas *Saturae Menippeae*, utiliza a mistura de verso e prosa e uma linguagem mais informal, com conotação sexual e palavras de baixo calão.

Em sua *Institutio Oratoria*, Quintiliano, depois de asseverar a origem essencialmente romana da sátira, aquela praticada por Horácio, Pérsio e Juvenal, afirma:

Há também um gênero de sátira anterior a este, que consistia não só numa diferença de metros, mas numa miscelânea de diversos elementos, cultivado por Terêncio Varrão, o mais erudito entre os romanos (QUINTILIANO, *Inst. Or.*, X, 1, 95)⁴⁶.

Diferença essencial entre a sátira, como a concebeu Horácio, e as composições de Varrão, que encontram nas *Saturae* de Ênio e na obra do grego Menipo sua inspiração, é a miscelânea formal que terá espaço, assim como a linguagem vulgar e os acontecimentos fantásticos, também no *Satiricon* de Petrônio, na *Apocolocyntosis* de Sêneca e nas *Metamorfoses* de Apuleio (D'ONOFRIO, 1968, p.42).

O elemento fantástico, comum na literatura grega e estranho à concepção satírica romana, aparece em muitas das sátiras menipeias de Varrão e também nas obras acima mencionadas, que contam com a representação de cidades simbólicas, viagens imaginárias, cenas grotescas e aventuras entre o sonho e a realidade (D'ONOFRIO, 1968, p.42).

Distante dessa forma de representação, Horácio, nascido em Venússia, em 65 a.C, convoca, a partir de Lucílio, os poetas subsequentes a pensarem a sátira de maneira diversa, mantendo a miscelânea nos temas, mas modificando o trabalho com a forma, por meio da utilização de uma métrica única, de uma linguagem mais formal e da ironia como principal elemento de composição⁴⁷.

Essa revolução na forma parte de uma teoria horaciana sobre a sátira muito bem fundamentada, que responde a críticas e comparações por meio do próprio discurso satírico, e que sustenta a possibilidade de uma discussão importante, por exemplo, quando se considera a comparação entre duas maneiras de manipular o risível, a Comédia e a Sátira.

Na sátira IV, do livro I, desenvolve-se uma reflexão acerca dessa comparação. Ao aproximar Lucílio dos comediógrafos gregos, dentre os quais cita Êupolis, Crátino e

⁴⁶ Retirado de D'ONOFRIO, 1968, p.42.

⁴⁷ Cf. D'ONOFRIO, 1968, pp. 30-52.

Aristófanes, que não hesitam em criticar de maneira agressiva os defeitos morais de seus contemporâneos, citando seus nomes⁴⁸, Horácio afirma ser a sátira diretamente originada na crítica severa e *escrachada* da antiga comédia ática, e inicia, ao mesmo tempo que isso enuncia, uma argumentação que faz o mesmo, criticando de maneira implacável as composições lucílicas.

*Eupolis atque Cratinus Aristophanesque poetae
atque alii, quorum comoedia prisca virorum est,
siquis erat dignus describi, quod malus ac fur,
quod moechus foret aut sicarius aut alioqui
famosus, multa cum libertate notabant.
hinc omnis pendet Lucilius, hosce secutus,
mutatis tantum pedibus numerisque, facetus,
emunctae naris, durus componere versus.*

(HORÁCIO, *Sat.* 1, 4, 1-8)⁴⁹

Os poetas Êupolis, Crátino e Aristófanes e outros que cultivaram a antiga comédia, se alguém lhes era digno de ser descrito como mau e ladrão, como adúltero ou assassino, ou se era famoso por qualquer uma dessas coisas más, davam-lhe punição com muita liberdade. Deles vem toda [a obra] de Lucílio, esse seguidor que, variando muito o metro, espirituoso de olfato burlesco, compôs versos duros.

Para ele, o pior defeito de Lucílio era a quantidade exagerada de versos sob um mesmo pé, que pareciam ter sido escritos com pressa, ignorando a qualidade⁵⁰.

A relação de oposição entre forma e conteúdo e a crítica direta, feita ao mesmo tempo em que é problematizada, revela o estilo horaciano e sua concepção do gênero satírico. Em seguida, aparece mais uma das características que, segundo anuncia, diferenciará sua sátira daquela de Lucílio, muito próxima da antiga comédia grega: a recepção.

Para a sátira horaciana, não interessa a audição de vasto público, mas a apreciação de um seletivo grupo que a procure com interesse⁵¹. No momento em que se discutiu a teoria de Gaier, foi apresentada a ideia de que a sátira consiste na redução de um real preexistente, a ser representado por meio do trabalho com a linguagem, e salientou-se a importância do leitor ou ouvinte como participante ativo no processo de significação pretendido pelo constructo satírico. E, nesse sentido, a teoria de Horácio se adianta, uma vez que afirma o valor da

⁴⁸ Entre os ridicularizados pelos antigos textos cômicos, podem-se citar Sócrates e Eurípedes, por exemplo, que figuram como personagens em diversas comédias.

⁴⁹ O texto latino utilizado foi retirado da edição de referência bibliográfica: HORÁCIO. *Sátiras*. Introd. Trad. e Notas de Francisco Montes de Oca. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1961 e a tradução dos trechos apresentados foi feita pela autora deste trabalho.

⁵⁰ Cf. *Sat.* 1, 4, v. 9-13.

⁵¹ Cf. *Sat.* 1, 4, v. 69-78.

compreensão da ironia e do trabalho com a linguagem, necessária a uma leitura que permita ao gênero cumprir sua função moralizante e, ao mesmo tempo, provocar fruição estética.

Essa postura teórica será reiterada na sátira X do mesmo livro em que, utilizando-se do discurso satírico, o poeta venusino afirma “*Ergo non satis est risu deducere rictum auditoris*”⁵², referindo-se às sátiras de Lucílio e, por extensão, às peças dos comediógrafos gregos que provocam esse efeito.

A esse novo modo de fazer satírico a que se dedicará Horácio, cabe a graciosidade de estilo que não incomode os ouvidos e que soe ora como discurso poético, ora como discurso oratório, contendo estética e argumentação e dirigindo-se, portanto, a um auditório que compreenda esses recursos e não apenas ria, ainda que esse efeito seja por ele considerado importante, uma vez que, como já sabiam os antigos comediógrafos, “*ridiculum acri fortius et melius magnas plerumque secat res*”⁵³.

As duas sátiras mencionadas abordam ainda questões relacionadas mais diretamente à forma. Na IV, desenvolve-se uma discussão acerca da natureza poética da sátira, passível de muitas interpretações.

*primum ego me illorum, dederim quibus esse poetis,
excerpam numero: neque enim concludere versum
dixeris esse satis neque, siqui scribat uti nos
sermone propiora, putes hunc esse poetam.
ingenium cui sit, cui mens diviniior atque os
magna sonaturum, des nominis huius honorem.* (39-44)

Primeiramente, eu desses, porque são considerados poetas, me excludo, por, de fato, não compor versos como os denominados não satíricos, já que o que nós escrevemos mais se aproxima dos diálogos, do que daqueles [versos] que consideras poéticos. Àqueles que possuem gênio artístico, inspiração divina e estilo sublime, será dada essa honra.

O tradutor mexicano das sátiras horacianas interpreta esse trecho como uma discussão acerca do caráter poético da sátira que, assim como a comédia, segundo os críticos da época, só se separa da prosa por causa da métrica. De fato, Horácio afirma que tanto na comédia, quanto nas sátiras de Lucílio e nas suas, invertidos os termos e retirado o metro, resta o mesmo conteúdo⁵⁴. Para o tradutor, isso revela que a sátira, para Horácio, não é propriamente

⁵² Cf. *Sat.* 1, 4, v. 7-8. “Portanto, ao satírico não basta provocar riso nos ouvintes”.

⁵³ Cf. *Sat.* I, 10, v.14-15. “O ridículo acre e forte, muitas vezes, resolve melhor questões importantes [do que um discurso austero]”.

⁵⁴ Cf. *Sat.* 1, 4, v.53-63.

um gênero poético já que faltam a ela o “gênio artístico”, a “inspiração divina” e o “estilo sublime”, presentes na epopeia, por exemplo (OCA, 1961, p. LXXXII-LXXXIII).

Em ensaio sobre a sátira horaciana, Anderson (1982, p. 24) discute esse mesmo trecho, afirmando que, por mais que a Comédia se aproxime da prosa, ninguém questiona seu caráter poético, pois, firmada como um gênero tradicionalmente escrito em iambos, possui o *status* de poesia. Já a sátira pode aproximar-se da comédia por seus tópicos, mas tem a possibilidade de organizar-se formalmente de maneiras diversas, o que não faz dela um gênero menor.

Diante de tais interpretações, desenha-se a possibilidade de uma discussão de gênero proposta por Horácio em relação à sátira. Para ele, a métrica não determina o gênero satírico como acontece com outras composições poéticas.

O venusino recuperará uma reflexão acerca do metro adequado para cada gênero, mais tarde, em sua *Arte Poética*, em que afirma “*singula quaeque locum teneat sortita decentem*”⁵⁵. Em trecho anterior, a discussão alude aos versos próprios para cada gênero, estabelecendo o hexâmetro como o verso epopeico por excelência e o iambo como o tipo de verso próprio para os textos dramáticos, e é também determinante para a divisão Comédia/Tragédia a natureza do material a ser representado e o resultado de fruição pretendido: riso ou choro.

Apesar de tratar da relação métrica/gênero e referir-se à Comédia, a *Arte Poética* horaciana não cita a sátira, o que é coerente com a crença de que, diferentemente da Comédia, ela não se enquadraria na categoria de gêneros poéticos.

Se é assim, por que escrever sátiras em hexâmetros? E em que essa concepção se diferencia dos iambos da Comédia grega ou da mistura de metros a que havia recorrido Lucílio?

Sob o signo da variedade e da mistura, desenvolveram-se as muitas definições de sátira ao longo da história e, depois de várias tentativas que buscaram, a partir de uma manifestação isolada, defini-la como gênero, como se viu, restou uma (in)definição que se sustenta a partir de um trabalho que une ética e estética e que pode, como o “Proteus”, de Homero, transmutar-se em diferentes formas para confundir e surpreender.

Essa reflexão já a faz Horácio, demonstrando que o discurso satírico independe da forma, mas se serve dela, na medida em que é possível alocar um conteúdo que trata dos vícios humanos em versos próprios da poesia épica, provando que, mesmo o mais baixo dos assuntos (ou dos homens) é passível de ser moldado por aquilo que é sublime.

⁵⁵ “Que cada gênero, bem distribuído ocupe o lugar que lhe compete” (HORÁCIO. *Arte poética*. Tradução de Rosado Fernandes, 1984, v. 92).

Se para Schiller, o poeta sentimental é aquele que guarda uma distância racional do material que pretende representar, e é essa característica que o aproxima do autor satírico, diferentemente do que o próprio poeta romântico afirma acerca dos poetas da antiguidade, Horácio, longe de ser um poeta ingênuo em que prevalecem os instintos, mostra-se um amalgama de poeta sentimental e autor satírico, dando às suas composições a seriedade irônica dos discursos filosóficos e a disciplina da métrica exigente.

O que parece reverberar também na sátira 10 é que o tratamento satírico que mistura prosa e verso, ou ainda grego e latim, é que faz da sátira um gênero menor, pois desconhece o árduo trabalho da versificação metrificada e ignora a qualidade do texto, preferindo misturar sem cálculo, apenas para espelhar o conteúdo. É nesse sentido que Horácio questiona a qualidade da sátira de Lucílio, mas reconhece que ele procurou ousar em um gênero carente de modelos gregos⁵⁶.

Quanto ao caráter moralizante da sátira 4, diz Horácio isso ter sido herdado de seu pai, insistente sobre a importância de ser simples e frugal, valorizando os costumes das antigas gerações e reconhecendo no erro alheio motivo para a lapidação do próprio espírito. A argumentação se encerra com uma confissão humana, em que o enunciador assume também possuir vícios, mas menores, sendo um deles, em tempo ocioso, divertir-se escrevendo, assim como muitos outros poetas⁵⁷. Ao interpretar esse excerto, Oca afirma:

Posee unos principios éticos que serán la norma de sus sátiras, principios que grabara en él la excelente educación paterna. Su padre le enseñó que los defectos ajenos no son sino estímulos para bien obrar, preparo su ánimo para que en él calaran sabias doctrinas y le enseñó a respetar las veneradas costumbres de sus antepasados (OCA, 1961, p. LXXXIII)⁵⁸.

É possível observar que a leitura crítica do mexicano é baseada em uma concepção que dá um caráter autobiográfico à sátira horaciana. Visão com a qual concorda Salvatore D'onofrio:

Como o seu predecessor Lucílio, Horácio é um poeta altamente autobiográfico, de forma que nos é fácil acompanhar as várias etapas de sua vida através de suas obras (D'ONOFRIO, 1968, p.44).

⁵⁶ Cf. *Sat.* 1, 10, v. 1-15.

⁵⁷ Cf. *Sat.* 1, 4, v.120-143.

⁵⁸ “Possui princípios éticos que serão a norma de suas sátiras, princípios que aprendeu de uma excelente educação paterna. Seu pai lhe ensinou que os defeitos alheios não são mais que estímulos para agir bem, preparou seu espírito para que nele se instalassem sábias doutrinas e lhe ensinou a respeitar os costumes veneráveis de seus antepassados”.

Esse tipo de leitura é comum na análise de textos antigos e uma tendência na crítica da sátira romana. Longe de reiterar que a literatura satírica de Horácio é reflexo de suas impressões e experiências pessoais, acredita-se que esses textos fazem parte de um projeto literário que inclui a criação de uma máscara, de uma persona e que, se esse simulacro é, muitas vezes, nomeado como seu criador, isso também se constitui como estratégia discursiva condizente com uma intenção estética.

Em *The walking muse*, Kirk Freudenburg discute e rechaça a leitura biográfica da sátira romana e afirma que *"the concept of the poet's mask, the persona, while generally accepted in theory, still suffers from much neglect in the actual practice of criticism"*⁵⁹ (FREUDENBURG, 1992, p. 3).

O uso da primeira pessoa e a interlocução aproximam o poeta do orador e dão confiabilidade ao tratamento dos temas, sendo um dos elementos de composição que mais força dão ao gênero satírico.

*Problems associated with the separation of art from autobiography are especially acute in the case of Roman satire, for it is the poet's aim to invite trust, to project sincerity and candor. As a result, his words convince us, and we are all too willing to believe that the speaker and the poet are one and the same*⁶⁰ (FREUDENBURG, 1992, p.5).

Horácio não é o primeiro a usar esse recurso na literatura. Segundo consta, essa forma de representação era muito comum na antiguidade e amplamente utilizada nos textos dramáticos. Ao estilo do pregador moralista, personagem da Comédia, a persona satírica serve-se da ironia e da dúvida, que impõe entre o real e a representação para moralizar por meio da poesia; mas também da oratória, em que um dos requisitos mais importantes é o que Aristóteles chamou de *ethos* do orador e que diz respeito à credibilidade que sua figura é capaz de despertar:

This remarkable irony is central to a proper understanding of Horatian and all Roman satire: the speaker who delivers his criticisms in the first person is not the poet himself but the poet in disguise. Like the modern stand-up comedian who claims, "a funny thing happened to me on the way to the show", he invents a second life for himself, a conventionalized, of ridiculous

⁵⁹ "O conceito de máscara do poeta, a persona, enquanto geralmente aceito em teoria, ainda sofre muita negligência na prática da crítica".

⁶⁰ Os problemas associados à separação da arte da autobiografia são especialmente agudos no caso da sátira romana, pois [o uso da primeira pessoa] é objetivo do poeta para convidar à confiança, para projetar sinceridade e franqueza. Como resultado, suas palavras nos convencem e estamos todos muito dispostos a acreditar que o orador e o poeta sejam uma e a mesma coisa.

*existence, which may or may not bear any significant resemblance to his own life experience. In the end, Horace's satiric persona is no more the real Horace [...]. He is simply one of the satirist's favorite masks, the moralistic preacher adapted from diatribe and comedy*⁶¹ (FREUDENBURG, 1992, p. 3-4).

Isso posto, a análise das sátiras de Horácio será feita com base na concepção que o poeta desenvolveu sobre o gênero, por meio do próprio discurso satírico, que demonstra uma teorização dos conceitos muito próxima daquela que é considerada moderna. Além disso, é intenção afastar a crítica do autobiografismo, reconhecendo de que maneira a construção de uma máscara, de uma persona, se configura como elemento estético condizente com o projeto literário crítico e inovador do venusino.

2.3 O banquete como ambiente propício à sátira horaciana

Como já se salientou, os elementos gastronômicos e o banquete serviram como tema para textos de diversos gêneros literários. Esses gêneros dividem-se em textos sérios e textos cômicos, os primeiros mais elevados e baseados no valor ético e filosófico que o banquete pode assumir, configurando-o como ambiente de reflexão que transforma; os demais procuram traduzir os vícios da sociedade, por meio de metáforas e da construção de tipos sociais, tornam o banquete palco das diferenças sociais e do exagero, passíveis de crítica.

A sátira, em um primeiro momento, poderia ser alocada entre os gêneros cômicos que procuram a crítica forte e direta por meio da mistura, do rebaixamento social e de linguagem, da metáfora como condensação e da metonímia como redução de um real difícil de ser apreendido.

Esse tipo de sátira, baseada na Comédia antiga, será praticado até Lucílio que começa a subverter esse gênero, inserindo versos elevados, como o hexâmetro, em sua mistura, mas que mantém o caráter severo e direto da crítica, citando os nomes de seus alvos e utilizando-se ainda dos expedientes comuns aos dramas cômicos.

É Horácio que muda a direção da teoria da sátira, não só por utilizar o hexâmetro como único verso de suas composições, mas por tratar os temas com uma ironia reflexiva que mais se aproxima dos discursos filosóficos da retórica do que dos textos da tradição cômica.

⁶¹ Essa ironia notável é fundamental para uma compreensão adequada da sátira horaciana e de toda a sátira romana: o alto-falante que entrega suas críticas na primeira pessoa não é o próprio poeta, mas o poeta disfarçado. Como o moderno comediante de *stand-up* que afirma “uma coisa engraçada aconteceu comigo no caminho para o show”, ele inventa uma segunda vida para si mesmo, uma convenção ridícula da existência, o que pode ou não pode suportar qualquer semelhança significativa com a sua própria experiência de vida. No final, a persona satírica de Horácio não é mais o Horácio real [...]. Ela é simplesmente uma das máscaras favoritas do satírico, o pregador moralista adaptado da diatribe e da comédia).

Se, para o romano, na sátira, deve aparecer ora o poeta ora o orador, e torna-se possível criar uma persona que confira fidelidade ao discurso a partir de um *ethos*, aparece uma nova forma de tratamento do objeto satirizado.

É nesse sentido que o banquete torna-se ambiente propício para a sátira horaciana, pois permite a mistura e a fartura como temas, contribui para a demonstração das oposições luxo/simplicidade e prazer/ necessidade, além de permitir um diálogo com a tradição filosófica que utiliza o ambiente festivo como palco de discussões, que valorizam a moderação e a civilidade.

É sob a baliza da sátira, como gênero transformado por Horácio, e do banquete como tema que serve a essa teoria inovadora, que o cópús composto pelas sátiras 2, 4 e 2, 8 será analisado a seguir.

CAPÍTULO 3

**Ingredientes e modo de fazer:
a elaboração poética e os elementos gastronômicos**

3.1 Da seleção e combinação dos ingredientes

O banquete, enquanto ambiente próprio à reunião de uma profusão de diversidades, constitui-se, em sua essência, *topos* que comporta, desde sua gênese, a mistura, signo da antítese, materialização do *satur lanx*⁶², que, segundo Hansen (2011, p.148), estaria na raiz etimológica do termo sátira.

Pode-se inferir, então, que a relação estabelecida entre sátira e banquete dá-se já no nível da linguagem, que envolve, no campo semântico de ambos os termos, as ideias de mistura e fartura. No banquete, essas noções se manifestam pela diversidade de pratos e pela grande quantidade de comida e bebida servida aos convivas; na sátira, pela mistura de tons e de elementos que materializam, na realização satírica, a heterogeneidade do conteúdo tratado e pela abundância daquilo que, sendo mais do que suficiente, sobra, prefigurando a crítica ao exagero característico de quem ou daquilo que não se adequa às normas sociais.

Não é sem motivo, portanto, que o banquete e a linguagem gastronômica aparecem muitas vezes como tema na literatura antiga de quaisquer gêneros, mas servem ainda mais proficuamente aos objetivos sócio-estéticos da sátira.

Ao tratar da linguagem gastronômica nas sátiras de Juvenal, por exemplo, Abreu (2001, p.52) ressalta que a máxima *panes et circenses* – a que já se aludiu neste trabalho – sempre que recuperada, diz respeito, principalmente, ao gosto dos romanos pela diversão e ao caráter de distração que a comida distribuída e os jogos organizados pelo imperador assumiram durante o principado. Para além dessa inferência, que aparenta ser pertinente, a análise atenta do termo *panis* remete não apenas ao pão recebido por aqueles que frequentavam os jogos, mas também ao trigo, um dos primeiros alimentos que o imperador se comprometera a distribuir para o povo.

Para Abreu (2001, p.53), traduzir *panis* com um sentido genérico de alimento é ignorar que a escolha do vocábulo guarda estreitas relações com as práticas alimentares romanas que servem de matéria para as sátiras, nesse caso de Juvenal, mas que antes também já orientaram o trabalho criativo de Horácio.

Sob essa perspectiva, quando se promove a crítica ao texto literário antigo, é essencial ampliar os significados, desvendando as metáforas, além de situar a escolha do material

⁶² *Satur lanx*: termo latino que remete a um prato preparado por meio da mistura de grãos e vegetais oferecido aos deuses durante os cultos agrários de Ceres (HANSEN, J. A. Anatomia da sátira. In: VIEIRA, B. V. G.; THAMOS, M. *Permanência Clássica: visões contemporâneas da Antiguidade greco-romana*. São Paulo: Escrituras, 2011).

linguístico no contexto em que a produção se insere. Essa prática torna-se especialmente importante para a análise do texto satírico, uma vez que manter a variedade de significados – que alia a transformação da palavra de função utilitária em matéria constituinte do texto literário como objeto artístico – permite que o leitor ou ouvinte participe do processo de significação, preservando a função estético-moralizante desse gênero.

A justificativa para a recorrência do tema da comida na literatura clássica latina consiste, portanto, não apenas na já exposta relação existente entre os significados compartilhados socialmente por essa coletividade, mas na possibilidade de fazê-los matéria de representação, uma vez que as mudanças econômicas, sociais e políticas decorrentes do processo de urbanização que estava em andamento no século primeiro d. C. no Império Romano encontraram, nas práticas relacionadas à alimentação, um espelhamento possível de ser representado esteticamente.

A alimentação é território que se modifica drasticamente junto aos valores preconizados por um grupo, além de possuir uma relação de influências que se manifestam dialeticamente, posto que as mudanças sociais interferem nas práticas alimentares assim como, em um segundo momento, estas se tornam índice das relações sociais.

Em Roma, até meados da República, a valorização do *otium*⁶³ e da vida simples atrelada ao cultivo de alimentos no campo pode ser vista na alimentação, prefigurando a frugalidade e o gosto pelos pratos de fácil preparação. Em decorrência disso, as práticas alimentares tornam-se índice das relações econômicas e sociais do período e se transformam em via de acesso a elas.

Da mesma forma, o ambiente urbano, palco das relações políticas e comerciais que caracterizavam as antigas civilizações, foi, por excelência, o lugar das influências linguísticas e culturais que se deram no período de apogeu do Império e que instauraram, no dia-a-dia do romano, a prática do *negotium*, que modificou as relações sociais e econômicas, produzindo efeitos diretos no modo de vida da população.

Diante dessas mudanças, trazidas pela internacionalização⁶⁴ da *Vrbs*, a alimentação torna-se mais elaborada e o saber culinário assume, com o surgimento dos livros de receitas de Apício, terminologia própria, transformando-se em área do conhecimento autônoma

⁶³ Ócio, mas não como o pensamos na atualidade. O ócio, para os antigos era produtivo e consistia em um tempo dedicado a atividades intelectuais, em oposição ao *negotium* (negócio). Sobre isso, Cf. NOGUEIRA, F. N (coord). *Otium et Negotium: as antíteses na Antiguidade*. Actas do IV Colóquio da APEC. Lisboa: Vega, 2007.

⁶⁴ Convém ressaltar que o conceito de nação é moderno e o termo “internacionalização” em relação a Roma é usado por Strong (2004) e por isso aqui reproduzido.

(SOARES, 2010). Esse novo status da gastronomia passa, então, a funcionar como índice das diferenças sociais e o banquete como projeção dos comportamentos passíveis de crítica, bem como dos modos de apreciação e dos níveis de exigência próprios desse contexto (SOMALO, 1999, p.376-377).

Apesar dessa tendência à especialização da conduta alimentar, é necessário ressaltar que as decorrências do processo de instrumentalização e ritualização da culinária em Roma são circunscritas a um grupo social muito reduzido e que, entre os próprios membros desse grupo, a afetação resultante dos excessos é mal vista.

A sátira de Horácio é destinada a esse grupo social reduzido e pode ser pensada como um discurso retórico que se utiliza dos elementos gastronômicos como ingredientes para, por meio da ironia e da paródia, oferecer resistência a uma mudança interna de valores.

É na seleção e na combinação desses ingredientes de forma inovadora que a sátira horaciana torna-se discurso que só pode ser compreendido por aqueles que têm a capacidade de reconhecer o valor de cada elemento selecionado e o caráter da crítica resultante da combinação desses elementos.

3.2 Das técnicas de preparo: a ironia e a paródia

Quando se trata de sátira, é preciso destacar algumas técnicas que servem a sua função crítica, bem como a sua composição estética.

Muitos teóricos da sátira reconhecem na paródia uma dessas técnicas capazes de provocar efeitos de humor por meio do intertexto, apesar de alguns estudiosos da paródia⁶⁵ considerarem que ela constitui um gênero à parte e ignorarem suas funções satíricas.

Para Tovar (1994, p.81), as duas posições deixam de considerar as formas mais frequentes de paródia na sátira: a paródia pontual, a citação paródica, a paródia iniciada e logo em seguida abandonada, já que para o satírico basta evocar um modelo e/ou parodiar simultaneamente mais de uma obra ou gênero.

Mas que função exerce a paródia como técnica para a estrutura e os significados pretendidos pela sátira? Como a paródia é menos agressiva que a sátira, poder-se-ia pensar que esse procedimento tem simplesmente uma função lúdica ou cômica, porém, a contradição que se estabelece assenta-se no deslocamento de personagens, tipos de discurso e outros gêneros textuais para situações em que os mesmos não fariam sentido.

⁶⁵ Cf. GENETTE, 1982, pp. 73-83; GORNI; LONGUI, 1986, pp. 459-482; HUTCHEON, 1985, p.19.

Instaura-se, portanto, uma subversão que permite opor a altivez do conteúdo original à baixeza com que é tratado como matéria da sátira. Além da subversão de conteúdo, a realocação dessas informações em linguagem diversa resulta em ironia, já que aquilo que é colocado como verdade não guarda relação com a norma social vigente e, ao ser praticado como se fosse adequado, permite uma crítica que promova um reconhecimento daqueles que não concordam com a insinuação de uma mudança.

A partir da leitura que faz de Bakhtin, Sant'Anna (1988, p. 41) busca demonstrar que um intertexto pode produzir diferentes tipos de variantes que se distinguem na proporção em que se afastam do texto original: “A paródia deforma, a paráfrase conforma e a estilização reforma”.

Em *Questões de Literatura e de Estética*, Bakhtin (2002, p. 389) destaca o papel do dialogismo na elucubração da paródia, processo do qual resulta um constructo que ele chama de “híbrido premeditado”. Com essa expressão, refere-se ao fato de que a paródia ao mesmo tempo em que dialoga propositalmente com o texto parodiado, não se confunde com ele. O teórico acrescenta, ainda, que normalmente “os gêneros paródicos não pertencem a aqueles gêneros que eles parodiam” (BAKHTIN, 2002, p. 377), afirmação com a qual parece concordar Northrop Frye (2000, p. 103) quando afirma que o gênero paródico alimenta-se de formas decadentes e de símbolos desgastados pelo uso.

Linda Hutcheon (1985), em *Uma Teoria da Paródia*, propõe uma nova concepção de paródia, negando o seu uso como recurso de estilo que deforma o texto original e estabelecendo dois tipos de realização paródica: aquela que se serve do texto original para criticar, desdenhar; e aquela que busca homenagear, referenciar o texto com o qual dialoga:

A paródia é, pois, repetição, mas repetição que inclui diferença; é imitação com distância crítica, cuja ironia pode beneficiar e prejudicar ao mesmo tempo. Versões irônicas de “transcontextualização” e inversão são os seus principais operadores formais, e o âmbito de *ethos* pragmático vai do ridículo desdenhoso à homenagem reverencial (HUTCHEON, 1985, p.54).

Portanto, a paródia não se caracterizaria apenas pelo seu poder de subverter e de ridicularizar, mas permitiria a existência de um diálogo com a própria construção da obra de arte.

As sátiras de Horácio são constituídas, muitas vezes, pelo *modus operandi* subversivo da paródia que critica o texto ao qual se refere, mas não deixa de recuperar/reverenciar os preceitos éticos ou estéticos que o fundamentam.

Na sátira horaciana, a paródia promove uma elitização do cômico em que a sátira só pode ser compreendida por aqueles que reconhecem os intertextos e as referências utilizadas na construção de seu discurso irônico⁶⁶.

A ironia é destinada para um grupo específico e a crítica empreendida não é como a da comédia, disposta a incentivar a moralização geral por meio do riso didático. Ao contrário, é a resistência de um grupo à modificação de valores que o diferenciam dos demais. Se o exagero próprio dos bárbaros e a artificialização e a mistura inconsequentes praticados por aqueles que desconhecem a moderação e a sutileza da preparação de alimentos, por exemplo, invadem o universo dos mais abastados por meio da figura dos novos ricos, desenha-se o ambiente propício para a mudança que transforma valores antes negados em norma.

É nesse sentido que a paródia e a ironia servem aos objetivos das sátiras analisadas neste trabalho, como será possível observar mais adiante.

3.3 Do cardápio horaciano: os *Sermones*

Denomina-se *Sermones* o conjunto que inclui as sátiras e epístolas de Horácio, que foram assim denominadas por representarem um diálogo entre duas personagens ou, ainda, por simularem uma situação de interlocução.

Muitos críticos não encontram diferença significativa entre os dois gêneros que compõem os *Sermones* por considerarem que o tom e os assuntos de que tratam coincidem, organizando uma obra de caráter coeso. Porém, a separação dos dois livros de sátiras que abrem o compêndio das epístolas garante a diferenciação expressa no próprio texto horaciano.

Horácio é o primeiro a utilizar o substantivo *satura* ao se referir a seus versos e é assim que o gênero a que ele se dedica será denominado por seus sucessores Pérsio e Juvenal. Daí em diante, o termo será utilizado em referência ao uso feito no primeiro verso da primeira sátira do segundo livro: “*Sunt quibus in satura videar nimis acer et ultra legem⁶⁷ tendere opus*”⁶⁸.

As sátiras horacianas organizam-se em dois livros, o primeiro composto por dez poemas, o segundo, por oito. Parece haver uma diferença entre os dois conjuntos de sátiras

⁶⁶ Neste ponto, cabe recuperar a reflexão de Gaier (1967), para quem a recepção da sátira tem papel essencial na construção das significações possíveis para o texto. Essa teoria se aplica à sátira de Horácio quando é considerada a organização formal dos poemas, mas também quando se observa que, para que o mecanismo da paródia se torne técnica eficiente de composição, é necessário que o auditório reconheça as referências utilizadas, restringindo o campo de compreensão.

⁶⁷ Ao que parece, aqui, a expressão *ultra legem* diz respeito tanto às leis da poética preconizadas por Horácio em sua *Epístola aos Pisões*, quanto às leis civis que proibiam a publicação de versos muito ofensivos (OCA, 1961, p.CXXXVII).

⁶⁸ “Parece a alguns que sou acre demais em minhas sátiras e que minha obra ultrapassa as leis”.

que se materializa no tipo de crítica – mais direta e mordaz, no primeiro livro; e no estilo de composição, mais dramático, no segundo.

Segundo Oca (1961, p. XCVI), no segundo livro, Horácio abandona a exposição filosófica que havia empreendido no primeiro e passa a compor algo como os “mimiambos”⁶⁹ gregos ou uma espécie de comédia breve escrita em hexâmetros. Para o crítico e tradutor, se no livro 1, a intenção era apresentar seu protetor Mecenas e defender o gênero satírico por meio da crítica direta, no livro 2 o poeta aperfeiçoa sua técnica buscando representar esteticamente os defeitos alheios.

Concorda-se com a afirmação de que no primeiro livro, Horácio faz uso de nomes de muitos de seus contemporâneos e busca agredir os inimigos por meio da palavra, estabelecendo discussões filosóficas acerca dos mais variados assuntos com vistas a estabelecer uma moralidade. Porém, intenta-se demonstrar que, no segundo livro, longe de abandonar as discussões filosóficas, o poeta as subverte, compondo paródias que contêm um intertexto irônico.

Quanto ao aperfeiçoamento da técnica e à melhor representação dos defeitos alheios, atribui-se ao efeito estético causado pela anti-relação construída entre forma e conteúdo que fica mais evidente nessas últimas oito sátiras.

Com o objetivo de demonstrar algumas dessas características, propõe-se a leitura das sátiras 4 e 8 do segundo livro dos *Sermones*, que se utilizam dos elementos gastronômicos e do ambiente simposíaco em sua composição. Essa leitura considera as já aludidas relações entre o *topos* gastronômico e o gênero satírico como chaves de leitura que permitam, uma vez mais, exercitar a compreensão do texto horaciano, agora, sob essa perspectiva.

Mesmo em obras de fôlego sobre as sátiras de Horácio, como a de Fraenkel (1963, p. 199-201), há um comentário muito geral sobre as sátiras 2, 4 e 2, 8. Em relação ao segundo livro dos *Sermones*, o autor diz “[...]that Horace, as he went on writing sermons, began to run short of suitable subjects and settings”⁷⁰ e, ao tratar da sátira quarta e também da oitava, parece sugerir que ambas demonstram apenas uma preocupação de Horácio com a preparação de alimentos, além de serem construídas por uma espécie de paródia de trechos da poesia didática grega e latina.

Destacar essas características dos poemas constitui uma leitura interessante sob muitos aspectos: a paródia de trechos da poesia didática, por exemplo, interessa a este trabalho e

⁶⁹ Os mimos escritos em versos jâmbicos em oposição àqueles cantados ao som da flauta e denominados “mimaulos”.

⁷⁰ “[...] que Horácio, enquanto escrevia suas sátiras, começou a ficar sem assuntos ou exemplos”.

receberá atenção nas análises, mas a consideração de que as referidas sátiras partem somente de uma preocupação do poeta venusino com a preparação de alimentos acaba por simplificar demasiadamente o projeto literário empreendido por ele.

O que se apresenta é uma leitura das sátiras 2, 4 e 2, 8 relacionando o uso dos elementos gastronômicos e o cenário do banquete à concepção horaciana de sátira e procurando demonstrar que a linguagem gastronômica e o ambiente do banquete não apenas tornam possível, a representação das mudanças socioeconômicas sob a égide da mistura e da fartura comuns ao campo semântico da sátira, mas também instauram uma inovação literária quando possibilitam um diálogo com os textos sérios da tradição filosófica grega. Constrói-se, assim, a ridicularização por meio da ironia e, ao mesmo tempo, a retomada da moderação por eles proposta enquanto solução para os exageros próprios do Império.

Para viabilizar a análise proposta, realizou-se a tradução de estudo desses textos, de maneira prosaica, com o objetivo de trabalhar os significados possíveis para o texto latino e apresentar, por meio da chave de leitura que une este corpus, uma leitura mais detalhada dessas sátiras.

3.4 Da sátira 2, 4: ensinamentos gastronômicos para uma vida feliz

A sátira 2, 4 constitui-se de noventa e cinco versos hexamétricos que margeiam um diálogo entre a persona satírica de Horácio e Cácio, narrador de um rol de ensinamentos que ouvira de um sábio e que, segundo ele, seriam capazes de superar as palavras de Pitágoras, de Sócrates e do próprio Platão.

*‘Vnde et quo Catius?’ ‘non est mihi tempus, auenti
ponere signa nouis praeceptis, qualia uincunt
Pythagoran Anytique reum doctumque Platona’. (1-3)⁷¹*

‘De onde vens e para onde vais, Cácio?’
‘Não tenho tempo [para falar-te], de tão ansioso que estou para registrar por escrito novos ensinamentos que superarão Pitágoras, o réu de Anito e [até mesmo] o sábio Platão’.

Esse trecho inicial é interpretado por Anderson⁷² (1982, p.32) como uma leitura educada do *Fedro* de Platão devido ao cenário dramático instaurado por meio do diálogo. Para

⁷¹ O texto latino utilizado na análise foi retirado da seguinte edição: HORÁCIO. *Sátiras*. Introd. Trad. e Notas de Francisco Montes de Oca. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1961. O texto latino da sátira 2, 4 na íntegra, bem como sua tradução acompanhada de notas, encontra-se como anexo deste trabalho e a referência dos versos aos quais faremos menção, de agora em diante, será feita apenas pela numeração correspondente.

Fraenkel (1963, p.174), os três primeiros versos horacianos não são mais que uma transformação elegante do início do *Fedro*, ou seja, uma espécie de tradução latina do texto de Platão.

Classen (1958, p.333), porém, ressalta que Fraenkel não faz mais do que afirmações de caráter geral sobre as alusões do texto de Horácio à obra de Platão nessa e em outras sátiras do segundo livro. O crítico considera uma falha a ausência de comentário sobre a mudança brusca provavelmente sentida pelo ouvinte que acabara de presenciar na sátira 2, 3, um diálogo entre a persona satírica de Horácio e Damazipo, defendendo o paradoxo estoico de que todos são loucos, menos o sábio, e que, portanto, não espera um diálogo do tipo platônico.

O diálogo filosófico entre Sócrates e Fedro na referida obra de Platão trata de dois assuntos ante os quais a crítica contemporânea ainda titubeia ao tentar estabelecer uma unidade: o *eros* e a retórica. Costuma-se, a esse respeito, dividir a obra em duas partes: a primeira vai do início do diálogo até o término do segundo discurso de Sócrates sobre o amor (227a - 258b); a segunda, se inicia com o mito das cigarras e vai até o final (258e – 279c).

Ao fazer sua leitura do *Fedro*, Siqueira (2011, p.98) aponta para o fato de que parece contraditório que uma obra em que a persona Sócrates defende que todo bom discurso deve ser como um ser vivo cujas partes se ajustam para formar um todo, apresente justamente um problema de unidade, e procura defender que há uma relação entre os dois tipos de *eros* e os dois tipos de retórica de que falam Fedro e Sócrates.

Da obra platônica em questão, interessa a discussão sobre a arte da boa escrita e da boa oratória em que Fedro faz referência às ideias da nova retórica sofista, defendendo que um bom discurso pode construir-se a partir de uma opinião, ainda que esta não seja verdadeira. Em contraposição, Sócrates afirma que não há um bom discurso se não se conhece a verdade sobre aquilo de que se fala e busca demonstrar que se a retórica não fosse comprometida com uma verdade, sua prática poderia ser considerada prejudicial, principalmente no campo da ação humana. Com isso, acaba por defender que há, na retórica, um compromisso moral de evidenciar as diferenças entre o bem e o mal e não apenas o objetivo de persuadir um auditório:

E quando um orador em vez de colocar um asno no lugar de um cavalo coloca algo mau no lugar de algo bom por ser tão ignorante acerca do verdadeiro quanto à cidade à qual se dirige, e falsamente persuade a todos, não mais acerca da ‘sombra do asno’, que ele confunde com a do cavalo,

⁷² Em *Essays on Roman Satire* (1982).

mas acerca do bem que ele confunde com o mal – o que será da colheita da retórica após ter semeado tal semente? (260c)⁷³.

Conclui-se, então, que, no *Fedro*, a regra central do bem discursar é assumir um compromisso com uma verdade que estabelece a dicotomia bem/mal, o que dá à retórica um caráter moralizante e reformador.

Quando se considera que há um diálogo dessa sátira com a obra de Platão, pode-se tomar o conceito de verdade relacionado à prática da arte retórica sob dois aspectos: (1) a composição cuidada do discurso é também defendida por Horácio na crítica feita por ele à poesia de Lucílio⁷⁴; (2) o caráter moralizante da sátira assume o compromisso prefigurado por Platão de estabelecer uma verdade e diferenciar o bem do mal.

Diante disso, parece-nos que o intertexto que se estabelece entre os textos da tradição filosófica grega e a sátira horaciana é mais do que simples citação de nomes ou alusão à forma dialogada. Horácio demonstra o que é mau e, portanto, risível, para defender o que é bom e, para isso, se utiliza de um discurso sutil e bem cuidado, cumprindo os mesmos objetivos a que alude o Sócrates de Platão.

De qualquer maneira, os três primeiros versos dessa sátira parecem estabelecer, já de início, um intertexto não apenas com a obra de Platão, mas com a tradição filosófica que, como foi demonstrado anteriormente, utiliza-se dos elementos gastronômicos como metáforas moralizantes.

É também nesse momento que se apresenta o nome do interlocutor de Horácio: *Catius*. Para Classen (1958, p. 334), essa é a primeira informação com a qual toma contato o douto ouvinte da sátira horaciana – mesma informação que, por fazer supor uma espécie de familiaridade desse auditório com a figura a que remete, acaba por demandar um esforço de reconhecimento da crítica em associar tal nome a uma pessoa que a ele dê sentido nesse contexto.

Os esforços permitem deduzir que *Catius* não é nem o tribuno militar *Catius Vestinus* que Planco menciona em uma carta a Cícero, nem *Catius Crispinus*, um retórico desconhecido citado por Sêneca, mas uma provável alusão ou a *Catius Miltiades*, autor *De opere Pistorio*, ou ao filósofo epicurista *Catius*, autor de *quattuor libros de rerum natura et de Summo bono* e citado por Quintiliano, Cícero, Plínio, o moço e também por Cássio, que o caracteriza como um dos “*mali verborum [sc. Epicuri] interpretes*”. Outras leituras aludem,

⁷³ Retirado de SIQUEIRA, 2011, p.100.

⁷⁴Cf. *Sat.* 1,4, v.6-13.

ainda, à possibilidade de se tratar de um pseudônimo sugerido para *C. Mattius* ou simplesmente de um nome sem significado. Para Classen, “[...] *for the name Catus can be classified neither as significant nor as denoting a type character*”⁷⁵ (CLASSEN, 1958, p.334).

Horácio costumava utilizar em outras sátiras nomes que soavam familiares para os seus contemporâneos a quem sua sátira foi primeiramente endereçada. Esses nomes eram usados pelo venusino por serem referências literárias (Eupólis, Cratino, Aristóteles), por fazerem parte de seu círculo de convivência (Mecenas, Nasidieno, Heliodoro) ou, ainda, por tê-los apresentado com antecedência a seus pares (Ofello), referindo-se, portanto, a indivíduos ou tipos bem definidos. Porém, como não se possui o conhecimento do auditório horaciano, é importante analisar todas as marcas textuais que permitam uma correta apreciação do motivo que levou à seleção desse nome (CLASSEN, 1958, p.335).

Essa reflexão afasta a leitura de uma primeira interpretação que busque encontrar nessa sátira de Horácio um modo de fazer semelhante ao da comédia grega ou mesmo da sátira mordaz praticada por Lucílio e pelo próprio Horácio em outras de suas composições, principalmente no livro 1.

Qualquer que seja a referência impressa nesse nome, nos três primeiros versos desse poema, Cácio é descrito como um homem apressado e ansioso por registrar novos ensinamentos. E é por esse motivo que alega não poder responder ao questionamento que Horácio lança a ele de sobressalto.

Os ensinamentos obtidos por Cácio, como foi possível observar, prometem superar a sabedoria de três grandes filósofos gregos fundadores de escolas importantes e portadores de um discurso considerado sério. Sócrates é mencionado nessa sátira como “o réu de Anito”, expressão que remete à situação em que Anito, um ateniense de posses, consegue a condenação de Sócrates, que é obrigado então a se suicidar, bebendo cicuta.

Essa retomada permite relacionar essa sátira com a comédia de Aristófanes, que também ridiculariza a figura de Sócrates e de seus discípulos, transformando-os em personagens-tipo⁷⁶, além de configurar o intertexto já mencionado.

Não obstante, o trecho poderia constituir discurso sério, pois a própria retórica se utiliza da comparação para promover a fala engendrada, chamando a atenção do ouvinte para preceitos que, com certeza, devem ser aprendidos, já que capazes de superar aqueles dos pais da filosofia.

⁷⁵ “[...] o nome Cácio não pode ser classificado nem como significativo, nem como denotando um personagem-tipo”.

⁷⁶ Como em *As nuvens*, por exemplo.

Porém, em outra atitude discursiva própria da retórica, em vez de perguntar quais são os ensinamentos que o homem detém, Horácio simplesmente se desculpa pela intromissão em hora tão imprópria, aumentando a atenção e a curiosidade do público ouvinte:

*‘Peccatum fator, cum te sic tempore laeue
interpellarim; sed des ueniam bonus, oro.
Quodsi interciderit tibi nunc aliquid, repetes mox
siue est naturae hoc siue artis, mirus utroque’.* (4-7)

‘Se te interrompi em momento desfavorável, confessarei meu erro; mas como és bondoso, peço que perdoes minha falta. E se agora acontecer de te esqueceres de alguns [desses ensinamentos], retomá-los-ás em breve seja naturalmente ou por método, pois és incrível em ambos’.

É possível observar que após o pedido de desculpas, a persona de Horácio tece um elogio exagerado ao gênio de Cácio que, de forçado, soa engraçado e acaba por constituir-se irônico quando se analisa a situação de comunicação.

Opõe-se à expressa inabilidade e insegurança de Cácio a confiança de seu interlocutor que longe de desistir do diálogo por ter sido inconveniente, insiste e provoca, com seu elogio zombeteiro, uma reação um tanto mais receptiva que a primeira, a partir da qual o discípulo avança em tom confessional:

*‘quin id erat curae, quo pacto cuncta tenerem
utpote res tenuis, tenui sermones peractas.’* (8-9)

‘Pois era com isso mesmo que eu estava preocupado: como preservarei todas essas noções, pois [são] assuntos sutis, ajustados em diálogos também sutis’.

A preocupação expressa por Cácio permite entrever a dificuldade de memorização de máximas sobre assuntos tênues e em linguagem também tênue por um homem como ele, que além de inseguro e ansioso, mostra ter certa dificuldade de apreender elucubrações elevadas como aquelas que acabara de ouvir de seu mestre.

Ante a posição mais humilde de Cácio, Horácio lhe pergunta, finalmente, sobre a fonte das máximas sutis, questionando-o acerca do nome e da origem daquele que proferira tão sábias palavras⁷⁷, atitude discursiva que estabelece uma paródia do estilo épico e permite mais uma vez o funcionamento da ironia, já que o público, descrente da competência do homem,

⁷⁷ *‘Ede hominis nomen, simul et, romanus an hospes’* (v. 10). ‘Desembucha o nome do homem, assim como, se é romano ou estrangeiro’.

fica à espera do nome de seu professor para associar a atitude parca do aluno à escola filosófica a que pertence (CLASSEN, 1958, p.338).

Em uma mudança de comportamento cômica, porque inesperada, Cácio, que há pouco reclamara de dificuldades de memorização, mantém em sigilo o proponente das lições e passa a narrá-las com precisão e destreza⁷⁸.

Mais uma vez constitui-se uma paródia da poesia épica e didática e o ouvinte diverte-se com o fato de que, agora tomado de autoridade e segurança, Cácio já não tem mais pressa nem está preocupado em lembrar-se de tudo, como se as informações sobre ele mostradas anteriormente não devessem ser levadas a sério (CLASSEN, 1958, p.339).

Diante de figura tão tola, cresce na audiência a curiosidade pelas máximas que serão recitadas, sobrevivendo a dúvida sobre suas legitimidade e integralidade, dada a natureza do orador.

Para aqueles que aliassem Cácio à figura do epicurista, haveria um estranhamento, aqui, no que diz respeito ao sigilo da fonte, uma vez que os discípulos de Epicuro adoravam-no mais fielmente que quaisquer outros e, com certeza, apresentá-lo-iam ao público. Se persiste a indagação acerca da identidade de Cácio, mais ainda o auditório necessita de uma explanação sobre a doutrina que comporta tais preceitos (CLASSEN, 1958, p.340).

Ignorando todas as expectativas, o homem passa a recitar diretamente as máximas, sem nenhuma explicação que as contextualize, causando um desconforto de compreensão que, por meio do inesperado, produz o ridículo:

*'Longa quibus facies ouis erit, illa memento,
ut suci melioris et ut magis alba rotundis,
ponere: namque marem cohibent calosa uitellum'. (12-14)*

‘Procure servir aqueles ovos de aspecto oblongo, lembra-te disso, pois seu conteúdo é melhor e são mais brancos que os redondos, [além disso] têm casca dura e uma gema masculina’.

Finalmente, desfaz-se o segredo e é anunciada a temática dessa sátira que constitui a oposição instauradora de seu resultado cômico. A preocupação de Cácio parece ser a qualidade de alimentos e bebidas e a melhor maneira de servi-los.

A expectativa pela enunciação de *res tenues*, problemas filosóficos complicados dispostos em linguagem primorosa, contrapõe-se a um conjunto de máximas sobre assuntos

⁷⁸ *'Ipsa memor praecepta canam, celabitur autor'* (v. 11). ‘Recitarei de memória os ensinamentos, mas mantereí em segredo seu autor’.

desimportantes e conhecimentos pouco elevados, desestabilizando as associações lógicas feitas pela plateia.

Após o conselho sobre a natureza dos ovos, segue uma afirmação acerca da diferença de sabor entre o repolho cultivado em terra seca e aquele procedente de hortas irrigadas, que longe de constituir assunto nobre, parece um trecho retirado de uma enciclopédia antiga, como a *Naturalis Historia*, de Plínio, o velho, ou ainda de um poema didático como o *De rerum natura*, de Lucrécio:

*‘Cole suburbano qui siccis creuit in agris
dulcior: inriguo nihil est elutius horto’.* (15-16)

‘O repolho cultivado em terra seca é mais doce e suave que o urbano. Nenhum é mais inosso que o de hortas irrigadas’ (Tradução nossa).

Outras máximas possuem esse mesmo tom, como a que discerne os cogumelos selvagens dos demais⁷⁹, e outras duas, que procuram diferenciar os moluscos advindos de localidades diversas (Lucrino, Baia, Cabo Circeu, Miseno, Tarento)⁸⁰, e também o javali da Úmbria daquele de Laurento⁸¹.

Apesar do tom descritivo que nesses três preceitos parece querer informar sobre a natureza desses alimentos, nenhum deles é desconhecido dos ouvintes de Horácio. O que se vê, ao contrário, é um elenco de gêneros alimentícios que faziam parte das refeições diárias dos romanos como os ovos, o repolho e os cogumelos, por exemplo.

O comentário sobre a má qualidade dos repolhos procedentes de hortas irrigadas resulta de uma tendência dos romanos mais abastados da época que possuíam, em suas casas, uma horta irrigada com algumas hortaliças básicas, caso não fosse possível ter acesso àquelas cultivadas no campo. O mesmo pode ser dito sobre os cogumelos selvagens.

Ainda quando as máximas se referem à procedência de moluscos ou javalis, alimentos normalmente consumidos em situações festivas, como a *cena*, é possível observar que não há

⁷⁹ *‘Pratensibus optima fungis/natura est; aliis male creditur’* (v. 20-21). ‘Os cogumelos selvagens são ótimos por natureza; é ruim confiar nos demais’.

⁸⁰ *‘Lubrica nascentes inplent conchylia lunae;/sed non omne mare est generosae fertile testae /murice Baiano melior Lucrina peloris,/ostrea Circeis, Miseno oriuntur echini, /pectinibus patulis iactat se molle Tarentum’* (v. 30-34). ‘A lua crescente nutre as conchas lisas, mas não é todo o mar que é fértil em generosos moluscos: o mexilhão do lago Lucrino é melhor que o de Baías; as ostras vêm do Cabo Circeu; os ouriços marinhos de Miseno, e a exuberante Tarento orgulha-se de suas largas vieiras’.

⁸¹ *‘Vmber et iligna nutritus glande rotundas /curuat aper lances carnem uitantis inertem;/nam Laurens malus est, uluis et harundine pinguis’* (v.40-42). ‘O javali da Úmbria, nutrido com bolotas de carvalho, curva os pratos redondos daquele que evita a carne sem sabor; já que o de Laurento é ruim, engordado com plantas aquáticas e cana’.

alusão a produtos estrangeiros, vindos de regiões longínquas ou de difícil acesso, como aqueles presentes no receituário de Apício. Todas as localidades citadas fazem parte do território romano e constituem fontes destinadas a cumprir necessidades cotidianas.

Os demais ensinamentos, ora se apresentam como conselhos que permitem receber bem um convidado inesperado,

*‘Si uespertinus subito te oppresserit hospes,
ne gallina malum responset dura palato,
doctus eris uiuam musto mersare Falerno:
hoc teneram faciet’. (17-20)*

‘Se te aparecer um inesperado visitante noturno, para que a galinha não se mostre dura ao paladar, sábio serás se mergulhá-la viva em um jovem vinho Falerno: isso a deixará macia’.

ora como afirmações sobre como não se deve agir em relação à arte culinária e em situações específicas de banquete:

*‘Nec sibi cenarum quiuis temere arroget artem,
non prius exacta tenui ratione saporum.
Nec satis est cara piscis auerrere mensa
ignarum, quibus est ius aptius et quibus assis
languidus in cubitum iam se conuiuia reponet’. (35-39)*

‘Que ninguém ostente possuir a arte do banquete sem, antes, ter a exata proporção dos sabores. Não basta tomar pra si uma bancada cara de peixes quem for ignorante de quais deles são próprios para o molho e quais deles, quando assados, farão com que o convidado já desmaiado se apoie novamente no leito’.

*‘sunt quorum ingenium noua tantum crustula promit.
nequaquam satis in re una consumere curam,
ut siquis solum hoc, mala ne sint uina, laboret,
quali perfundat piscis securus oliuo’. (47-50)*

‘Há aqueles cujo talento inventa apenas novos tipos de massas. Não basta empenhar sua atenção em uma só coisa, como se alguém se preocupasse com apenas isto: que o vinho não fosse ruim, seguro sobre em qual azeite o peixe descansaria’.

Nesse caso, os preceitos tratam de reafirmar noções básicas que envolvem a recepção de convidados e a preparação de alimentos em situações festivas, chamando a atenção para o conhecimento que permite melhorar a textura da galinha, combinar sabores com maestria e preocupar-se igualmente com todos os tipos de alimentos ofertados em um banquete.

A contradição aqui se estabelece sob o signo do domínio da arte culinária, uma vez que Cácio afirma que ninguém pode dizer ter o conhecimento das técnicas de preparação sem antes conhecer com exatidão a proporção dos sabores, ao mesmo tempo em que verbaliza ensinamentos gastronômicos que mostra desconhecer na prática, repetindo algo que ouviu de um mestre e que em nada prova especialidade que lhe permita versar sobre o assunto.

Outras máximas podem ser agrupadas a partir de seu caráter dietético, pois focalizam as consequências da ingestão de alguns alimentos para a saúde:

[...] *Ille salubris
aestates peraget, qui nigris prandia moris
finiet, ante grauem quae legerit arbore solem*. (21-23)

‘Terá seus verões saudável aquele que terminar seus almoços com amoras negras, que forem colhidas antes do sol forte’.

*Aufidius forti miscebat mella Falerno:
mendose, quoniam uacuis committere uenis
nil nisi lene decet: leni praecordia mulso
prolueris melius*. (24-27)

‘Aufídio misturava vários tipos de mel ao forte Falerno, mas de maneira errada, pois se as veias estão vazias, não convém introduzir nelas nada que não seja leve; limparias melhor teu ventre com o mulso suave’.

Nesses preceitos, estabelece-se, mais uma vez, um intertexto com a obra de Plínio, o velho, e, mais ainda, com o *De Rerum Natura* de Lucrécio, textos de caráter utilitário e didático.

É interessante observar que, esse tipo de conselho, comum aos manuais com esse caráter informativo e que também se prestam a fornecer as funções medicinais de alguns alimentos, em nada se aproximam dos assuntos próprios do tratamento poético e contribuem para o rebaixamento dos temas que reforça a oposição instauradora do cômico.

A certa altura, por exemplo, trata-se dos alimentos que possuem função laxativa, prefigurando o rebaixamento dos assuntos, o que se opõe à forma hexamétrica:

[...] *Si dura morabitur aluus,
mitulus et uiles pellent obstantia conchae
et lapathi brevis herba, sed albo non sine Coo*. (27-29)

‘Se tua barriga está presa, mexilhões e conchas comuns expulsarão [o que é preciso] e também a pequena erva de Azedinha, mas não sem vinho branco de Cós’.

Há, ainda, uma descrição um tanto desagradável dos alimentos que devem ser consumidos por alguém que já bebeu em excesso. Para reanimar o bêbado, além de camarões e caracóis africanos, afirma-se que de nada adianta consumir folhas, por exemplo, que “boiam no ventre ácido”, mas que devem ser consumidos pernil, salsicha ou qualquer dos alimentos vindos de tavernas imundas.

Estão presentes também receitas de preparação e conservação de alimentos variados como molhos e vinhos e máximas que versam sobre as especificidades de determinados alimentos, considerando sábio aquele que tem o conhecimento para escolher o melhor, assim como o enunciador de tais conselhos a quem fora revelado o segredo sobre a idade e as propriedades que devem ser buscadas em aves e peixes:

*‘uinea submittit cápreas non semper edulis.
fecundae leporis sapiens sectabitur armos’.* (43-44)

‘Uma vinha produz cabras montesas nem sempre apetecíveis. O sábio buscará o corte dianteiro da fecunda lebre’.

*piscibus atque auibus quae naturae et foret aetas,
ante meum nulli patuit quaesita palatum.* (45-46)

‘A idade e as propriedades que haveriam de ser buscadas nos peixes e aves não se revelaram a nenhum paladar além do meu’.

Além de conhecer esse segredo, o enunciador dos ensinamentos diz ser o primeiro a utilizar certas técnicas de serviço, como oferecer a uva albana com maçãs, as borras de vinho com salmoura de peixes e colocar pimenta branca misturada com sal negro em torno de tigelas limpas.

Nesse ponto, a sátira ironiza o saber culinário que se diz especializado, colocando a figura do sábio como aquele que sabe escolher as carnes mais saborosas e a quem é dado o conhecimento sobre as especificidades de algumas delas.

Os últimos conselhos estão relacionados ao esmero com o espaço que serve de cenário ao banquete em relação à limpeza dos mosaicos, aos cuidados com os leitos e com os guardanapos; preceitos considerados mais importantes que a possibilidade de oferecer aqueles pratos que só podem ser servidos nas mesas dos mais ricos.

Após o longo elenco de máximas de natureza variada, mas sempre relacionadas ao domínio da alimentação, o poema termina com a afirmação do desejo da persona de Horácio em conhecer tão sábio mestre que as proferira. Dirigindo-se então a Cácio, Horácio implora

que o discípulo o leve a ouvir o portador dos importantes ensinamentos gastronômicos para uma vida feliz.

*'docte Cati, per amicitiam diuosque rogatus
ducere me auditum, perges quocumque, memento.
nam quamuis memori referas mihi pectore cuncta,
non tamen interpres tantundem iuueris. Adde
uoltum habitumque hominis, quem tu uidisse beatus
non magni pendis, quia contigit; at mihi cura
non mediocris inest, fontis ut adire remotos
atque haurire queam uitae praecepta beatae'.* (88-95)

‘Sábio Cássio, suplico-te, pelos deuses e por nossa amizade, que se lembre de conduzir-me a ouvi-lo onde quer que vá, pois ainda que tenhas me narrado tudo com lembrança fiel, não poderás, porém, me ajudar tanto sendo um intérprete. Adicione aos ensinamentos o gesto e a expressão desse homem, a quem tu, afortunado, julgas de grande valia ter visto, porque ele te tocou; mas meus interesses não são medíocres, apenas quero recorrer às fontes remotas e sorver os ensinamentos para uma vida feliz’.

Apresenta-se novamente a ironia, que coloca à prova a importância dos ensinamentos proferidos por Cácio para a conquista de uma vida plena de felicidade. Além disso, o trecho final alude ao movimento de retomada dos ensinamentos de “fontes remotas”, apontando novamente para as relações intertextuais.

A sátira 2, 4 foi eleita para fazer parte do cópulus deste trabalho porque permite observar de que maneira a manipulação poética dos elementos gastronômicos pode servir ao gênero satírico como representação de um contexto social, político e econômico, mas principalmente como condensação metafórica de imagens arraigadas na memória do espectador que permitem associações, que quando subvertidas, por meio da paródia, instauram o efeito cômico.

O uso do hexâmetro e de uma alocação vocabular estranha às construções comuns em língua latina, permitem entrever, na prática, o que Horácio propôs com sua teoria satírica. A métrica e as inversões próprias dos gêneros elevados de linguagem formal e complicada dão contorno a um conteúdo simples, repleto de assuntos corriqueiros.

A heterogeneidade e a mistura aparecem quando se compara um discurso baseado nos gêneros poéticos mais elevados e nos preceitos retóricos aos assuntos de que trata, resultando em uma espécie de contradição poética em si mesma que permite a instituição da ironia como principal ferramenta de movimentação semântica e a paródia como instrumento de subversão.

Não há, nesta sátira, o banquete que se procurou defender como ambiente propício à elucubração satírica, mas existe um intertexto direto com as obras dos filósofos gregos que se utilizaram desse mesmo ambiente para promover discussões teóricas sérias, sob efeito de vinho.

Apesar de não contar com a mistura e a fartura próprias de um festim, os ensinamentos propostos por Cácio, aludem a algumas regras necessárias para receber bem os convivas, mantendo o diálogo com o banquete, porém, justamente para criticá-lo enquanto saber que se constrói como negação de uma prática alimentar antes simples e que pode manter-se dessa maneira, sem o artificialismo e o requinte propostos por Apício e praticados pelos romanos mais abastados como demonstração de poder e opulência.

Além de manter-se na relação forma/conteúdo, a mistura pode ser observada na ordenação das máximas verbalizadas por Cácio. Diferentemente do que muitos críticos procuraram com algum esforço demonstrar, os alimentos impressos nos conselhos elencados nessa sátira não possuem a ordem de serviço própria de um banquete.

A desordem, nesse caso, serve à proposta de Horácio e permite que na ausência da lógica, a essência da sátira se materialize.

3.4 Da sátira 2, 8: o banquete de Nasidieno

A sátira 2, 8 é, assim como a 2, 4, composta por 95 versos hexamétricos e encerra o volume de sátiras dos *Sermones*. O poema mantém a estrutura dialogada ou ambiente dramático e trata do banquete de Nasidieno Rufo.

Diferentemente da sátira 2, 4, o assunto aqui é um suntuoso banquete e os elementos gastronômicos e modos de preparação dos alimentos servidos são requintados. O cenário descrito envolve luxo e o anfitrião procura, a todo momento, mostrar que domina a arte da cozinha e que tem condições de receber bem o mais importante dos convidados, nesse caso, Mecenas⁸².

No texto, um comensal que participara da *cena*, Fundano⁸³, procura descrever para a persona satírica de Horácio a ordem em que os pratos são servidos, chamando a atenção para o rol de ingredientes raros, vindos de longe, bem como para o nível de dificuldade envolvido na preparação desses alimentos.

⁸² Segundo Lòpez (2006, p.138) o nome pode fazer referência a um poeta cômico contemporâneo de Horácio.

⁸³ Importante conselheiro de Augusto, Caio Mecenas, foi responsável pela criação de uma grupo de poetas, sustentando sua criação artística. Segundo se sabe, era amigo pessoal de Horácio, fato que explica a grande quantidade de obras que o poeta dedica a ele.

*In primus [placauerit uentrem iratum] Lucanus aper: leni fuit Austro
Captus, ut aiebat cenae pater: acria circum
rapula, lactutae, radices, qualia lassum
pervellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa. (6-9)⁸⁴*

Primeiramente, [apacou o ventre irado] um javali da Lucânia, capturado junto a um Austro suave, segundo dizia o anfitrião; ao redor dele, pequenos rabanetes picantes, alface, raízes, coisas que excitam o estômago cansado, nabos, anchovas e borras de Cos.

Nesse trecho inicial, já aparece o mecanismo que irá reger também a estrutura dessa sátira: a ironia. Esta se revela quando o conviva esclarece que a origem do javali e o fato de o animal ter sido capturado junto ao Austro suave são informações de posse apenas do anfitrião e que, portanto, configuram-se mais como discurso de ostentação do que como verdades ou índices de qualidade da iguaria.

Nas notas à tradução mexicana, de lavra de Francisco Montes de Oca (1961, p. CXXXIII), alude-se ao fato de que o javali da Lucânia era cultuado por alguns povos, principalmente asiáticos, como um deus equivalente a Pan, que representava a força fertilizadora da natureza, o que nos permite considerar a hipótese de o alimento simbolizar, como primeiro prato servido, a fartura de que gozarão os participantes do festim de Nasidieno, além, é claro, de tornar-se signo do poder econômico do anfitrião.

Esse tipo de estrutura discursiva instaura no gênero satírico uma nova forma de crítica por meio da linguagem que, por seu caráter descritivo-imagético, permite que se vislumbre a artificialidade do banquete que, assim como o discurso do anfitrião, valoriza a dimensão simbólica em detrimento do caráter utilitário das práticas alimentares.

Fato é que, em um momento ainda anterior à descrição apresentada, o convidado diz ter sido o banquete em questão o melhor de toda a sua vida (*ut mihi nunquam in vita fuerit melius*)⁸⁵, transferindo para o texto, por meio de uma expressão hiperbólica, o exagero relativo à quantidade de comida e ao caráter teatral impresso no *symposium*.

A crítica ao exagero, por meio da ironia, segue, quando o conviva, ao continuar sua descrição, conta a Horácio que tão logo os alimentos foram retirados, um escravo pôs-se a

⁸⁴ O texto latino utilizado na análise foi retirado da edição de referência bibliográfica: HORÁCIO. *Sátiras*. Introd. Trad. e Notas de Francisco Montes de Oca. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1961. O texto latino da sátira 2, 8 na íntegra, bem como sua tradução acompanhada de notas, encontra-se como anexo deste trabalho e a referência dos versos aos quais faremos menção de agora em diante será feita apenas pela numeração correspondente.

⁸⁵ Cf. *Sat* 2, 8, v. 3-4.

limpar a mesa com um pano púrpura e, outro, a recolher os restos de alimentos que caíram no chão e tudo aquilo que pudesse desagradar aos convidados.

Em seguida, os dois escravos, Hidaspe e Alcão, passam a servir aos convivas dois tipos de vinho distintos, cena que é comparada com a de uma virgem ateniense que leva as oferendas à deusa Ceres:

*his ut sublatis puer alte cinctus acernam
gausape purpureo mensam pertersit et alter
sublegit quodcumque iaceret inutile quodque
posset cenantis offendere, ut Attica virgo
cum sacris Cereris procedit fuscus Hydaspes
Caecuba vina ferens, Alcon Chium maris experts. (10-15)*

Quando retirados esses alimentos, um escravo com a túnica levantada limpou a mesa de pino com um pano púrpura e um segundo escravo recolheu tudo aquilo que quedasse inútil ou que pudesse incomodar os que ceiavam, como uma virgem da Ática que oferece sacrifícios a Ceres, a quem parecem o negro Hidaspe trazendo os vinhos de Cécubo e Alcão com aqueles de Quíos livres de água do mar. Então, diz o anfitrião: “Mecenas, se o Albano ou o Falerno mais te apetezem que esses, tenho os dois”.

O trecho chama a atenção pela imagem criada por intermédio da comparação que, longe de ser instrumento que colabora para a estética do texto, como é comum quando esse expediente se manifesta na literatura, presta-se justamente a ironizar a estrutura formal do poema, juntamente com as práticas religiosas e as relações sociais estabelecidas entre senhores e escravos, que lembram muito a distância social que estabelecida entre deuses e mortais.

Além disso, a comparação cria o mesmo tipo de paradoxo entre as duas situações, já que os escravos, a quem não era permitido gozar da fartura alimentar dos banquetes oferecidos por seu senhor, servem a comida e recolhem os restos, assim como as virgens, proibidas de praticarem o ato sexual, se consagram à Ceres, deusa mãe, signo da fertilidade aliada ao cultivo de cereais.

A imagem da heterogeneidade, como a que se apresenta nesse trecho, é o que fará da sátira, a partir de Horácio, um gênero que, por meio de sua construção formal, ironiza não só as práticas que são rebaixadas socialmente, mas a própria linguagem que as comporta. Nesse sentido, há uma união entre ética e estética em que ambas são criticadas, uma por meio da outra.

Ampliando essa reflexão, convém recuperar o que afirma Somalo (1999, p.376) sobre o banquete de Nasidieno quando observa que, ao tema do banquete não cabe apenas

representar, por meio de situações heterogêneas e embaraçosas, os valores morais considerados nobres ou desprezíveis pelos romanos para criticá-los, mas sim fornecer elementos performáticos que permitam à sátira a construção de imagens rebuscadas, cheias de ornamentos, que denotem, por si mesmas, a vaidade e o materialismo resultantes das manifestações de riqueza e ostentação.

Para Oca (1961, p. CIII), a sátira oitava é a melhor composição entre aquelas presentes nos *Sermones* por seu caráter de matéria acabada, que denota um maior domínio estético do gênero cultivado por Horácio. Segundo o tradutor, é essa sátira que orientará, posteriormente, o tratamento literário dado ao banquete por Pérsio, Juvenal, Marcial e Petrônio.

Há algumas diferenças significativas entre a sátira horaciana e a de seus sucessores. Essa diversidade deve-se às muitas maneiras possíveis de transformar a mistura e a fartura em balizas para a construção de um efeito cômico-moralizante. No caso de Petrônio, por exemplo, a mistura se manifesta na oposição entre prosa e verso e na variante mais informal da língua latina, utilizadas para descrever o banquete de Trimalquião, palco da heterogeneidade de conteúdo e também de discursos que se contrapõem; além de proporcionar o acesso a imagens hiperbólicas, exageradas, que geram uma afetação cômica.

No caso de Horácio, a linguagem e a métrica elevadas é que promovem essa dualidade e permitem construir, com beleza, uma crítica aos novos ricos que procuravam inserir-se nos círculos dos mais abastados, ostentando seu poder financeiro por meio do conhecimento da arte culinária e da oferta de banquetes repletos de preparações sofisticadas.

A sátira segue, revelando os dois tipos de vinho servidos aos convidados de Nasidieno. São eles o de Cécubo, mais forte e encorpado, e o de Quíos, mais suave e que, segundo se sabe, era misturado à água do mar para que durasse mais⁸⁶. Em seguida, o anfitrião dirige-se ao convidado de honra, anunciando que, se os tipos de vinho que estavam sendo servidos não o agradassem, estavam disponíveis também o Albano ou o Falerno, ótimos vinhos de origem italiana⁸⁷.

Após a narração de tal acontecimento, a persona satírica horaciana intervém, estabelecendo sua opinião sobre os desdobramentos expostos até aqui e as atitudes de Nasidieno diante de Mecenas:

*'divitias miseris! sed quis cenantibus una,
Fundani, pulchre fuerit tibi, nosse laboro'.* (18-19)

⁸⁶ Nas notas à tradução mexicana, Oca (1961, p. CXLVI) comenta que aqui a expressão pode significar também “vinho que não havia atravessado o mar”, ou seja, produzido na Itália.

⁸⁷ Cf. *Sat*, 2,8, v. 15-17.

‘Miseras riquezas! Mas empenho-me por saber, Fundano, junto com que convidados passasses belamente’.

Respondendo à curiosidade de Horácio, Fundano revela estarem também presentes no banquete Visco Turino e Vário, reclinados junto a ele; Servílio Balatrão e Vibídio, trazidos por Mecenas; além de Nomentano e Pórcio, esse último procurando fazer os outros rirem enfiando na boca bolos inteiros:

*summus ego et prope me Viscus Thurinus et infra,
Si memini, Varius; cum Servilio Balatrone
Vibidius, quos Maecenas adduxerat umbras.
Nomentanus erat super ipsum, Porcius infra,
Ridiculus totas semel absorbere placentas. (20-24)*

Eu estava em um dos extremos e junto a mim Visco Turino e mais para baixo Vário, se me recordo; depois Servílio Balatrão e Vibídio os quais Mecenas havia trazido com ele como sombras. Nomentano estava em um dos lados do anfitrião e do outro estava Pórcio, que fazia rir engolindo bolos inteiros de uma só vez.

O trecho demonstra a importância dada à organização dos convivas nos leitos do *triclinium* que, em um banquete, representava a posição social e o prestígio de que gozavam os comensais. No texto, a alocação do nome de Visco Turino seguida do advérbio “*infra*”, que encerra o primeiro verso, promove uma expectativa sobre o próximo convidado a ser mencionado. Expectativa reiterada pela expressão “*si memini*” e resolvida pelo aparecimento do nome de Vário, no verso abaixo daquele que comporta o nome de Visco e como termo que encerra a descrição dos componentes de um dos leitos. O pronome “*me*”, relativo a Fundano, também espelha a posição dos convivas no leito, uma vez que está à esquerda de Visco e imediatamente ao seu lado.

Os convidados que se reclinam próximos a Fundano parecem ser representações de Visco de Turio, crítico das obras de Horácio e Lucio Vario Rufo, poeta também muito próximo do venusino (LÓPEZ, 2006, p.137). Quanto a Servílio Balatrão e Vibídio, sombras de Mecenas, o primeiro se mostrará um bebedor inveterado, o outro, uma espécie de bobo que se põe a divertir os demais com atitudes pouco requintadas.

A presença de personas tão diferentes no banquete de Nasidieno serve à estética da heterogeneidade e da mistura e tem o objetivo de opor as atitudes daqueles que possuíam boa educação e não apenas bens materiais às dos novos ricos que, apesar de terem acumulado riquezas com as guerras civis, careciam de bons modos.

São os companheiros de Mecenas que, em dado momento, travam um diálogo que se destaca no texto por sua inadequação ao contexto descrito e ao discurso elogioso de Fundano:

[...] *tum Vibidius Balatroni,*
'nos nisi damnose bibimus, moriemur inulti',
et calices poscit maiores; [...]. (33-35)

Assim disse Vibídio a Balatrão: “Se não bebemos até arruiná-lo, morreremos sem vingança”. E pede copos maiores.

Diante de tal atitude dos dois convidados, o anfitrião desespera-se e empalidece por considerar que não há nada pior que homens embriagados, já que se tornam mais aptos à maledicência e perdem o paladar capaz de identificar a diversidade de sabores impressa nos pratos servidos durante o festim⁸⁸.

Pratos, aliás, muito sofisticados e raros, como atesta o relato de Fundano:

Nomentanus ad hoc, qui, siquid forte lateret,
indice monstraret digito; nam cetera turba,
nos, inquam, cenamus avis, conchyliis, piscis
longe dissimilem noto celantia succum,
ut vel continuo patuit, cum passeris atque
ingustata mihi porrexerit ilia rhombi. (30-35)

Nomentano ficava responsável por acenar com o dedo se algum prato, por acaso, passasse despercebido, enquanto o resto dos convivas, digo nós, comíamos aves, mariscos, peixes que guardavam um sabor muito diferente do conhecido, como quando Nomentano me ofereceu intestinos de linguado e de rodovalho, nunca saboreados por mim.

No trecho apresentado, a grande variedade de pratos destaca-se ao lado da sofisticação das preparações com um sabor nunca antes provado pelos presentes. Nomentano aparece como uma figura responsável por explicar a origem e a natureza dos alimentos ofertados, não deixando os convidados permanecerem ignorantes em relação ao valor financeiro e a arte da preparação de que eram imbuídos.

Em outro momento, Nasidieno põe-se a narrar as propriedades de uma lampreia capturada preta e servida com camarões, além de descrever os ingredientes e o modo de preparação do molho que acompanhava o prato.

⁸⁸ Cf. *Sat.*, 2,8, v. 35-38.

*adfertur squillas inter murena natantis
in patina porrecta. Sub hoc erus “haec gravida” inquit,
capta est, deterior post partum carne futura.
his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri
pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi;
vino quinquenni, verum citra mare nato,
dum coquitur – cocto Chium sic convenit, ut non
hoc magis ullum aliud –; pipere albo, non sine aceto,
quod Methymnaeam vitio mutaverit uvam. (42 -50)*

É servida uma lampreia no meio de camarões que nadavam em um prato grande. Diante dela, diz o anfitrião “foi capturada prenhe; sua carne não seria tão boa depois do parto. Seu molho é composto dos seguintes ingredientes: do azeite que foi o primeiro a sair da prensa de Venafro, de *garum* feito com extrato de pescados da Ibéria, de vinho de cinco anos produzido desse lado do mar, misturado enquanto ela está cozinhando – depois de cozido vem o vinho de Quíos melhor que qualquer outro –, de pimenta branca não sem vinagre feito a partir da fermentação do vinho de Metimneia.

Fica evidente a especialização das técnicas de preparo das iguarias servidas por Nasidieno e, mais do que isso, a necessidade de descrevê-las para os convidados, a fim de demonstrar conhecimento e poder econômico. A artificialidade das preparações retratadas nessa sátira instaura uma oposição em relação à frugalidade e à moderação valoradas nos tempos da República e critica a ostentação advinda com o Império.

Além disso, o fato de o anfitrião procurar mostrar erudição por meio da descrição de receitas culinárias promove um rebaixamento dos assuntos comuns ao ambiente simposial.

Quando se retoma o percurso do banquete como tema em outros gêneros literários, é possível perceber que seu aparecimento está, quase sempre, relacionado à representação de um cenário em que ocorrem discussões filosóficas elevadas e em que a moderação permite o acesso às musas.

Se, ao descrever o banquete de Nasidieno, Fundano faz alusão aos assuntos de que fala o anfitrião durante o jantar e todos eles estão relacionados à origem e aos modos de preparação dos alimentos servidos, o texto propõe um esvaziamento em que a beleza do cenário e a sofisticação do serviço são moldura demasiado requintada para um conteúdo que se esforça justamente em maquiagem a falta dele.

É assim também com a sátira horaciana, que faz do hexâmetro borda suntuosa, de elevado valor literário, para conteúdo utilitário, e transforma o banquete em metáfora da afetação, do exagero e da artificialidade.

O poema continua com a narração de Fundano acerca das afirmações de Nasidieno que, nada modesto, diz ter sido “o primeiro a ensinar a cozinhar rúculas verdes e ênulas amargas, o Curtilo e os ouriços sem lavar, uma vez que a couraça maninha desse animal toca o paladar quanto melhor do que qualquer salmoura”⁸⁹; asserção ao estilo de alguns dos preceitos elencados na sátira 2, 4⁹⁰.

O episódio segue com uma cena desagradável em que um pó negro cai das cortinas suspensas sobre o prato e deixa todos com medo, à espera do pior. Reestabelecida a ordem, todos os convivas levantam-se e, Rufo, desesperado, chora muito:

*interea suspensa gravis aulaea ruinas
in patinam fecere, trahentia pulveris atri
quantum non Aquilo Campanis excitat agris.
nos maius veriti, postquam nihil esse pericli
sensimus, erigimur; Rufus posito capite, ut si
filius immaturus obisset, flere. (54-59)*

Porém, as cortinas suspensas sobre o prato causaram sérios estragos, trazendo tal quantidade de pó negro que Aquilão não provoca nos campos da Campânia. Nós, que temíamos algo pior, depois que percebemos que não havia nenhum perigo, nos levantamos. Rufo, cabisbaixo, pôs-se a chorar como se tivesse perdido um filho na flor da idade.

O trecho constrói comparações que contribuem para a expressão do exagero característico da cena. O pó negro vindo das cortinas é tal que nem o vento mais tempestuoso é capaz de provoca-lo em igual quantidade nos campos da Campânia. O anfitrião chora como se tivesse perdido um filho na flor da idade, desesperado por não ter cumprido as regras do bem receber e, provavelmente, preocupado porque será mal falado por aqueles que ali se encontravam.

O pó nas cortinas revela a falta de cuidado de Nasidieno e permite que se mostre, enfim, a essência do banquete oferecido por ele: muitos pratos caros e tanta erudição sem sentido são diretamente proporcionais à ausência de bons modos e de bom gosto.

Diante da quantidade de pó negro, impossível de ser recolhida por completo depois de macular os alimentos, os leitos e a mesa, a natureza do anfitrião revela-se, como se o pó das cortinas tivesse lhe despido à força. Essa revelação provoca o rebaixamento social do anfitrião diante dos demais e torna irônica a afirmação de Fundano, no início do poema, segundo a qual tal banquete teria sido o melhor de sua vida.

⁸⁹ Cf. *Sat*, 2,8, v.49-53.

⁹⁰ Cf. *Sat*, 2,4,v. 73-75.

Depois do acontecido, os convivas levantam-se em movimento de retirada. Ante o choro de Rufo, Nomentano tenta consolá-lo, Vário ri e Balatrão profere afirmações irônicas que o Nasidieno agradece, sem entender.

Ao ouvir tal relato, Horácio afirma: “Nenhum espetáculo me agradaria mais que esse; mas, vamos, conta-me de que tu riste depois”. Reafirmando a dimensão teatral da cena e a crítica via rebaixamento que ela comporta.

A narração de Fundano segue com a indagação de Vibício sobre a possibilidade de também o garrafão de vinho ter se quebrado, pois, por mais que os convivas pedissem aos escravos que enchessem seus copos, estes continuavam vazios e, também, com a atitude de indiferença dos comensais diante de outros inúmeros pratos requintados servidos por Nasidieno que, mais uma vez, põe-se a explicar sua origem e modos de preparação. Como vingança, ninguém prova as iguarias, como se, sobre elas, houvesse soprado a mais venenosa das serpentes africanas.

*Nasidienne, redis mutatae frontis, ut arte
emendaturus fortunam; deinde secuti
mazonomo pueri magno discerpta ferentes
membra gruvis sparsi sale multo non sine farre,
pinguibus et ficis pastum iecur anseris albae
et leporum avolsos, ut multo suavius, armos,
quam si cum lumbis quis edit. tum pectore adusto
vidimus et merulas poni et sine clune palumbis,
suavis res, si non causas narraret earum et
naturas dominus; quem nos sic fugimos uli,
ut nihil omnino gustaremus, velut illis
Canidia adflasset, peior serpentibus Afris. (84-95)*

Voltas tu, Oh Nasidieno, com o rosto transformado, como quem está para reparar o destino por meio de um artifício. Depois, tendo os escravos o seguido com uma grande bacia e trazendo os membros de um grou empanado com muito sal e não sem farinha e o fígado de pata branca acompanhado de figos carnudos, e os quartos dianteiros arrancados de uma lebre, quanto muito mais suavemente alguém os degusta que, se acompanhados com os seus lombos. Depois, vimos que nos serviam melros com o peito assado e pombos sem ventre, temas brandos, se o dono não nos tivesse contado suas origens e propriedades. Nós, por vingança, ouvimos dele sem provar absolutamente nada, como se sobre aquelas iguarias houvesse soprado Canídia, a pior das serpentes africanas.

Ou seja, após o clímax instaurado pela cena do pó negro, a ordem não mais se reestabelece e há uma mudança na atitude de todos os envolvidos no banquete. Os convidados, prontos a julgar qualquer deslize, e o anfitrião, procurando remediar o mal feito.

Assim como a própria natureza do riso, que se realiza no desnudamento súbito de algo que supostamente está fora do lugar ou que está submerso em uma camada de dissimulação retirada pela comicidade, a sujeira que encobriu os convidados e os pratos põe em cena o que se pretendia esconder. Para além da ironia que se cria nesse jogo de revelação e ocultamento, o domínio da sátira aqui opera no rebaixamento crítico de um comportamento social, qual seja aquele que faz uso de hábitos que não pertencem a sua natureza e que escondem a verdadeira estirpe de quem, agora, surge como um parvo.

Note-se que, para Vladimir Propp (1992, p.97), o parvo é figura em torno da qual a comicidade se constrói por meio de um movimento em que a audiência ou o espectador pode experimentar sua superioridade, ao mesmo tempo em que degusta da inferioridade do outro, posta a lume à revelia do objeto do riso. No caso da sátira 2,8, esse jogo coloca-se de modo a concretizar a fala da persona satírica de Horácio que, como se viu, interfere na narração do banquete para constatar, quase que profeticamente: “*divitias miseras*” (v.18).

Em sua forma e em seu conteúdo, a sátira 2,8 faz do banquete o espaço do desajuste e da desestabilização de comportamentos socialmente valorizados. Por um lado, a realização exagerada daquilo que caracterizaria como uma espécie de etiqueta ou protocolo para a ocasião funcionará como o mote para crítica operada pela ironia satírica, por outro, a utilização do verso hexamétrico transforma o próprio banquete – *topos* filosófico – em objeto do riso.

Tanto na sátira 2,4, quanto na sátira 2,8, os elementos gastronômicos servem como metáfora das relações sociais e da ostentação relacionada ao saber culinário especializado no contexto imperial e, ainda, como via de acesso aos textos sérios que utilizam esses mesmos elementos, subvertendo seu significado. Lidas uma ao lado da outra, e considerando o fato de que, na primeira, a cena do banquete não se constitui, as sátiras de Horácio apontam para, pelo menos, três direções, todas a partir da lente do riso: o discurso enciclopédico parodiado por meio da heterogeneidade que fundamenta a construção da sátira 2,4 e aparece nas falas de Nasidieno na sátira 2,8; as mudanças sociais e econômicas advindas da instauração do Império e que se opõem à moderação republicana por meio da valorização da ostentação; o banquete enquanto realização retórica que, em sua ocorrência séria- e não cômica – funciona como espaço para reflexões elevadas, inspiradas pelas musas.

É no ponto em que esses três significados se articulam que se observa a essência da sátira horaciana, que faz da mistura e da fartura – heterogeneidade e exagero, se assim se

preferir – os recursos para construção de uma consciência de que a sátira tem a possibilidade de ser um texto pensado esteticamente e, ao mesmo tempo, cumprir sua determinação política.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As balizas da mistura e da fartura orientaram a relação que este trabalho procurou estabelecer entre o *topos* do banquete e o gênero satírico. Para empreender essa associação que diz respeito tanto ao caráter metafórico do banquete, que permite o acesso às particularidades culturais próprias do contexto imperial, quanto ao retrato que outros textos literários fizeram desse ambiente, representando-o como espaço de convivência e tomada de decisões políticas, foi necessário, primeiramente, refletir sobre o conceito de cultura.

Essa reflexão mostrou-se interessante pois, por meio da retomada etimológica dos termos relacionados a esse universo, foi possível perceber que a cultura enquanto saber que permite provocar o nascimento de vegetais que antes só poderiam ser encontrados sazonalmente, promove uma mudança que instaura uma relação entre o natural e o artificial, prefigurando uma dialética que perpassará as representações literárias que dialogam com o campo da alimentação.

Quando se denomina cultura o acúmulo de informações que fazem parte da memória de uma coletividade, a técnica passa a ser diferencial que separa os civilizados dos selvagens. Sendo assim, com o passar do tempo e o aumento da complexidade dos saberes distintivos, a organização dos procedimentos apreendidos com a experiência e sua introdução na memória coletiva do grupo somente são possíveis mediante atribuição de valor simbólico, ou ainda, a tradução dessas informações em um sistema de signos.

Nesse sentido, a identidade constrói-se a partir da diferença e comporta, em seu surgimento, a marca da heterogeneidade que caracterizará as relações entre culturas diferentes e mesmo entre estratos sociais distintos dentro de uma mesma cultura.

Essa heterogeneidade pode ser observada sob três perspectivas diferentes: uma delas leva em conta as diferenças sociais e econômicas que fazem da alimentação, durante o século I de nossa era, índice da mistura e da complexidade de técnicas resultantes das muitas influências de que foi alvo a cultura romana durante o Império; outra, a focaliza como característica que se mostra no *topos* do banquete por meio da representação de um ambiente que comporta personas variadas; e a última, que diz respeito ao uso que a sátira faz desse conceito, ou seja, quando mistura formas distintas de organizar o discurso, como prosa e verso, por exemplo, como quando cria uma oposição entre forma e conteúdo.

Mediante tais afirmações, foi possível pontuar a importância do caráter simbólico impresso nas práticas alimentares, uma vez que entre muitos elementos da natureza passíveis de se tornarem alimentos, apenas alguns são introduzidos na cultura, transformando-se em

objetos de gosto, fazendo concluir, portanto, que o sabor não está relacionado ao paladar, mas ao valor que os alimentos assumem enquanto signos.

A partir dessas ideias introdutórias, procurou-se mostrar como, em meio às transformações políticas, econômicas e sociais advindas da instauração do Império e de um processo de internacionalização da *Vrbs*, as diferenças evidenciaram-se e as normas impostas pelos estratos sociais com maior poder econômico contribuíram para uma mudança significativa no campo da alimentação. E como se pôde observar, a estratificação social e a linguagem gastronômica especializada, resultantes desse processo, puderam ser aproveitadas por Horácio em suas sátiras.

Ao propor o banquete como ambiente propício à sátira, foi necessário fazer um percurso que relacionasse o signo do banquete à sua utilização como material a ser representado não apenas na sátira, mas em diferentes gêneros textuais. Julgou-se profícuo, então, fornecer algumas informações gerais sobre a alimentação na Antiguidade e sobre a prática do banquete por gregos e romanos. A partir dessas informações e de uma análise dos diferentes gêneros que retrataram o banquete, foi possível concluir que os textos que tratam do tema, assumem duas maneiras diferentes de lidar com o material que representam: uma é a via cômica, que aproveita os elementos próprios desse cenário para promover o rebaixamento característico da comédia; outra, é a via séria, que busca defender a moderação e está relacionada aos diálogos filosóficos gregos.

Porém, apesar de aparentemente opostas, as duas vias de representação unem-se no discurso satírico já que essa congruência permite cumprir o objetivo maior desse gênero, que é a reforma moral por meio do riso.

Frente a essa proposta, considerou-se pertinente mostrar de que maneira as teorias modernas sobre a sátira buscam defini-la enquanto gênero e como essas definições contemplam ou não as sátiras antigas. Esse movimento foi essencial para concluir que a abrangência e a indefinição do gênero se mantêm e perceber que, sendo assim, a melhor forma de analisar um texto satírico é procurar relacioná-lo ao contexto em que foi produzido e não partir apenas do texto para elaborar uma teoria que seja capaz de abarcar todas as manifestações da sátira.

Ao considerar o contexto como experiência empírica possível de tornar-se semblante, por meio da representação satírica, aludiu-se à importância da participação do ouvinte na construção dos significados da sátira, pois o reconhecimento que o espectador fará ou não dos

expedientes utilizados pelo autor é que permitirá que sátira cumpra ou não seus objetivos estéticos e sociais.

Em um segundo momento, fez-se o retorno às origens romanas da sátira para discutir sob que ponto de vista a concepção de sátira de Horácio se aproxima daquilo que os teóricos do Romantismo, principalmente o poeta alemão Schiller, chama de uma inventiva própria do gênio moderno, capaz de assumir uma distância racional do objeto representado. Esse movimento fez-se necessário para contrapor a teoria do próprio Schiller, para quem a produção dos poetas da Antiguidade deve ser tomada literalmente, como processo resultante da inspiração das musas.

Para comprovar essa tese, apresentou-se os indícios que algumas sátiras de Horácio, presentes no livro 1, trazem sobre a concepção teórica do poeta em relação ao gênero. A partir dessas definições, foi possível concluir que, diferentemente do que muitos críticos modernos procuraram demonstrar, a sátira horaciana não é biográfica, mas resultante de um trabalho de criação estética que condiz com um projeto literário.

Com as conclusões teóricas bem estabelecidas, foi possível proceder à análise das sátiras 2,4 e 2,8, ambas com temas que perpassam o campo da alimentação, e observar de que maneira a realização satírica relaciona-se com as reflexões realizadas durante o trabalho.

Nesse sentido, percebeu-se que a mistura é signo que orienta o trabalho criativo de Horácio nas duas sátiras analisadas e que serve ao gênero satírico porque permite, no caso do venusino, a construção de uma oposição entre forma e conteúdo. Essa oposição se materializa, na sátira 2, 4, quando se considera a natureza das máximas proferidas por Cácio, o tom e a métrica utilizadas por Horácio para retratá-las; já na sátira 2, 8, a relação se estabelece quando se coloca, lado a lado, o banquete como simulacro para a falta de conteúdo do anfitrião e o hexâmetro como verso empregado para tratar de assunto tão diminuto.

A fartura também aparece como princípio norteador da significação construída nos textos que compõem este córpis, uma vez que o exagero próprio do ambiente dramático que se estabelece nos dois textos aparece nas comparações feitas por meio de expressões hiperbólicas que se prestam a construir um espetáculo e, ao mesmo tempo, satirizar a própria linguagem que os comporta.

Portanto, as sátiras analisadas permitem observar que a consciência de Horácio em relação à composição de suas sátiras aparece como fator determinante para que o poeta faça uso dos elementos gastronômicos e do ambiente simposial, seja para promover um rebaixamento moralizante com vistas a, por meio do mau exemplo, reafirmar o que é certo,

seja para, por meio da retomada da forma dos textos sérios, dialogar com eles para recuperar valores possíveis de serem ensinados também por um gênero que se utiliza da paródia e da ironia para subverter e reafirmar, enquanto diverte.

REFERÊNCIAS

- ABREU, D. M. B. A importância da linguagem gastronômica nas sátiras de Juvenal. *Ágora. Estudos Clássicos em Debate*. V. 3 (2001). pp. 51-88.
- ALBERT, J. M. *Às mesas do poder: dos banquetes gregos ao eliseu*. Trad. Lea P. Zylberlicht. São Paulo: Senac, 2011.
- ALBERTI, V. *O riso e o risível na história do pensamento*. Rio de Janeiro: Zahar, Ed. FGV, 1999.
- APICIUS. *Decem libri qui dicuntur De re coquinaria*. Ed. M. E. Milham. Leipzig: Teubner, 1969.
- ARISTÓTELES. *Arte retórica e arte poética*. Trad. Antônio P. de Carvalho. Rio de Janeiro: Ediouro, s/d. (Col. Universidade).
- BAKHTIN, M. *A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rabelais*. Trad. Yara Frateschi Vieira. São Paulo: Hucitec/Annablume, 2002.
- _____. *Questões de literatura e de estética (a teoria do romance)* São Paulo: Editora UNESP/Hucitec, 1998. BERGSON, H. *O riso*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.
- BLOCH, L. *Lutas sociais na Roma Antiga*. Portugal: Europa-América, 1991.
- BOAS, F. *Race, language and Culture*. Chicago e Londres: University of Chicago Press, 1982.
- BORNECQUE, H., MORNET, D. *Roma e os romanos*. São Paulo: E.P.U./Edusp, 1977.
- BOSI, A. Colônia, culto, cultura. IN: *Dialética da colonização*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
- CANDIDO, A. O direito à literatura. In: *Vários escritos*. São Paulo/Rio de Janeiro: Duas cidades/Ouro sobre azul, 2004.
- CÂNDIDO, M.R. Banquete grego: entre o ritual da *philia* e o prazer do luxo. In: DIAS, P.B.D.; SOARES, C. (Orgs.). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.
- CARCOPINO, J. *Etudes d'Histoire Chrétienne*. Paris: Albin Michel, [s.d].
- CLASSEN, C. J. Horace – a cook?. *The Classical Quarterly*, New Series, Vol. 28, No. 2 (1978), pp. 333-348.
- D'ONOFRIO, S. *Os motivos da sátira romana*. 1968. Tese (Doutorado em Língua e Literatura Latina) – Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, Universidade de São Paulo, Marília.

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

EAGLETON, T. *A ideia de cultura*. São Paulo: Editora Unesp, 2011.

FERREIRA, J. P. *Cultura é memória*. Revista USP, São Paulo (24): dezembro/fevereiro 1994/95, p. 114-120.

FREUD, S. *O mal-estar na civilização*. São Paulo: Penguin Classics e Companhia das Letras, 2011.

FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREUDENBURG, K. *The walking muse: Horace on the theory of satire*. United States of America: Princeton University Press, 1992.

FRYE, N. *Anatomia da crítica*. Trad. Péricles Eugênio da Silva Ramos. São Paulo: Cultrix, 1973.

GIARD, L. Alimentação. In: CERTEAU, M. de; GIARD, L; MAYOL, P. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2012.

GIORDANI, M. C. *História de Roma: Antiguidade clássica II*. Petrópolis: Vozes, 2012.

GRIMAL, P. *A vida em Roma na Antiguidade*. Portugal: Europa-América, 19?? (1981: ed. princeps).

GROTTANELLI, C. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, J.L; MONTANARI, M. (Orgs.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

HACQUARD, G. *Guide Romain antique*. Paris: Hachette, [s.d].

HANSEN, J. A. Anatomia da sátira. In: VIEIRA, Brunno V. G.; THAMOS, Márcio. *Permanência Clássica: visões contemporâneas da Antiguidade greco-romana*. São Paulo: Escrituras, 2011.

HARVEY, P. *Dicionário Oxford de literatura clássica grega e latina*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.

HINGLEY, R. *O imperialismo romano: novas perspectivas a partir da Bretanha*. São Paulo: Annablume, 2010.

HERNÁNDEZ, G. E. *La sátira chicana*. México: Siglo Ventiuno, 1993.

HODGART, M. *La sátira*. Madrid: Guadarrama, 1969.

HORÁCIO. *Arte poética*. Trad. R.M. Rosado Fernandes. Lisboa: Editorial Inquérito, 1984.

HORÁCIO. *Sátiras*. Introd. Trad. e Notas de Francisco Montes de Oca. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1961.

HUTCHEON, L. *Uma teoria da paródia: ensinamentos das formas de arte do século XX*. Trad. Teresa Louro Pérez. Rio de Janeiro: Edições 70, 1989.

LEITE, S. H. T. A. *Chapéus de palha, panamás, plumas, cartolas, "rigalegios": a caricatura na literatura paulista (1900-1920)*. 1992. Tese (Doutorado em Literatura Brasileira) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.

LÓPEZ, Z. B. *De Eros a Venus: erotismo y banquete en la sátira de Horacio*. Costa Rica: Ciudad Univertaria Rodrigo Facio, 2006.

LUCRÈCE. *De la nature*. Texte établi et traduit par Alfred Ernout. Paris: Les Belles Lettres, v. 1: 1985; v. 2: 1990.

LUCRÉCIO. *Da natureza*. Tradução e notas de Agostinho da Silva. São Paulo: Abril Cultural, 1980, p. 21-135.

MOISÉS, M. *Dicionário de Termos Literários*. São Paulo: Cultrix, 1974.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2008.

NOGUEIRA, F. N (coord). *Otium et Negotium: as antíteses na Antiguidade*. Actas do IV Colóquio da APEC. Lisboa: Vega, 2007.

OCA, F. M. de. Introdução e notas. In: HORÁCIO. *Sátiras*. Introd. Trad. e Notas de Francisco Montes de Oca. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1961.

ORNELLAS E CASTRO, I. de. Discursos e rituais na mesa romana: luxo, moralismo e equívocos. In: DIAS, P.B.D.; SOARES, C. (Orgs.) *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.

PICCAROLO, A. *Augusto e seu século: história da civilização n.1*. São Paulo: USP, 1939.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle*. Livre I. Texte établi, traduit et commenté par Jean Beaujeu. Paris : Les Belles Lettres, 1950.

POULSEN, F. Vida y costumbres de los Romanos. *Revista de Occidente*. Madri, [s.d].

PRADO, J.B.T. Operações elementares no *De re Coquinaria*, de Apício. *CASA*. Cadernos de Semiótica Aplicada, v. 5, p. 1/3-8, 2007.

PROPP. V. *Comicidade e riso*. Trad. Aurora Fornoni Bernardini; Homero Freitas de Andrade. São Paulo: Ática, 1992.

ROCHA, R. C. *Da utopia ao ceticismo: a sátira na literatura brasileira contemporânea*. 2006. Tese (Doutorado em Estudos literários) – Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, Araraquara.

SANT'ANNA, A. R. de. *Paródia, paráfrase & Cia*. São Paulo: Ática, 1985.

SILVA, M. A. de O. *Quaestiones Convivales: a ordem do banquete em Plutarco*. CERQUEIRA, F.V.; SILVA, M. A. de O. (Orgs.). *Ensaio sobre Plutarco: Leituras Latino-Americanas*. Pelotas: Ed. da UFPEL, 2010.

SIQUEIRA, J.R. Retórica e filosofia no *Fedro* de Platão: uma crítica à leitura de Trabattoni. *Griot*. Revista de Filosofia, Amargosa, Bahia. Brasil, v.4, n.2, dezembro/2011.

SOARES, C. História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária. *Boletim de Estudos Clássicos*. Vol.54. Coimbra, dezembro de 2010.

_____. Arte culinária em Xenofonte, Platão e Aristóteles. In: DIAS, P.B.D.; SOARES, C. (Orgs.) *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.

SOETHE, P. A. Sobre a sátira: contribuições da teoria literária alemã na década de 60. *Fragmentos: Revista de língua e literatura estrangeira*. (Universidade Federal de Santa Catarina) v. 7, n.2, 1998.

SOLER, M. J. G. La presencia de la gastronomía en la literatura griega. In: DIAS, P.B.D.; SOARES, C. (Orgs.). *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*. Coimbra: Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012.

SOMALO, R. F. Etica y estética en los banquetes de Trimalción y de Nasidieno. *Actas del X Congreso Español de Estudios Clásicos: (21-25 de septiembre de 1999) / coord. por María José Barrios Castro, Emilio Crespo Güemes, Vol. 2, 2001, ISBN 84-7882-452-9 , págs. 373-381*.

STRONG, J. C. *Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed, 2004.

THOMPSON, E. P. *Costumes em comum*. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

TOVAR, R.C. Parodia y sátira. In: *La parodia, el viaje imaginário*. Actas del IX simpósio de la sociedad española de literatura general y comparada. Zaragoza: 1994.

ANEXO

Tradução

SÁTIRA 2,4

TEXTO LATINO

- 1 ‘Vnde et quo Catius?’ ‘non est mihi tempus, auenti
ponere signa nouis praeceptis, qualia uincunt
Pythagoran Anytique reum doctumque Platona.’
‘Peccatum fator, cum te sic tempore laeuo
5 interpellarim; sed des ueniam bonus, oro.
Quodsi interciderit tibi nunc aliquid, repetes mox
siue est naturae hoc siue artis, mirus utroque.’
‘quin id erat curae, quo pacto cuncta tenerem
utpote res tenuis, tenui sermones peractas.’
10 ‘ede hominis nomen, simul et, romanus an hospes.’
‘Ipsa memor praecepta canam, celabitur auctor.
Longa quibus facies ouis erit, illa memento,
ut suci melioris et ut magis alba rotundis,
ponere: namque marem cohibent calosa uitellum.
15 Cole suburbano qui siccis creuit in agris
dulcior: inriguo nihil est elutius horto.
Si uespertinus subito te oppresserit hospes,
ne gallina malum responset dura palato,
doctus eris uiuam musto mersare Falerno:
20 hoc teneram faciet. Pratensibus optima fungis
natura est; aliis male creditur. Ille salubris
aestates peraget, qui nigris prandia moris
finiet, ante grauem quae legerit arbore solem.
Aufidius forti miscebat mella Falerno:
25 mendose, quoniam uacuis committere uenis
nil nisi lene decet: leni praecordia mulso
prolueris melius. Si dura morabitur aluus,
mitulus et uiles pellent obstantia conchae
et lapathi breuis herba, sed albo non sine Co.

30 Lubrica nascentes inplent conchylia lunae;
sed non omne mare est generosae fertile testae:
murice Baiano melior Lucrina peloris,
ostrea Circeis, Miseno oriuntur echini,
pectinibus patulis iactat se molle Tarentum.

35 Nec sibi cenarum quiuis temere arroget artem,
non prius exacta tenui ratione saporum.
Nec satis est cara piscis auerrere mensa
ignarum, quibus est ius aptius et quibus assis
languidus in cubitum iam se conuiuia reponet.

40 Vmber et iligna nutritus glande rotundas
curuat aper lances carnem uitantis inertem;
nam Laurens malus est, uluis et harundine pinguis.
uinea submittit cápreas non semper edulis.
fecundae leporis sapiens sectabitur armos.

45 piscibus atque auibus quae naturae et foret aetas,
ante meum nulli patuit quaesita palatum.
sunt quorum ingenium noua tantum crustula promit.
nequaquam satis in re una consumere curam,
ut siquis solum hoc, mala ne sint uina, laboret,

50 quali perfundat piscis securus oliuo.
Massica si caelo suppones uina sereno,
nocturna siquid crassi est tenuabitur aura
et decedet odor neruis inimicus; at illa
integrum perdunt lino uitata saporem

55 Surrentina uafer qui miscet faece Falerna
uina, columbino limum bene colligit ouo,
quaetenus ima petit uoluens aliena uitellus.
tostis marcentem squillis recreabis et Afra
potorem coclea; nam lactuca innatat acri

60 post uinum stomacho; perna magis et magis hilis
flagitat inmorsus refici, quin omnia malit
quaecumque inmundis feruente allata popinis.

est operae pretium duplicis pernoscere iuris
 naturam . simplex e dulci constati oliuo,
 65 quod pingui miscere mero muriaque decebit
 non alia quam qua Byzantia putuit orca.
 hoc ubi confusum sectis inferbuit herbis
 Corycioque croco sparsum stetit, insuper addes
 pressa Uenafranae quod baca remisit oliuae.
 70 Picenis cedunt pomis Tiburtia suco:
 nam facie praestant, uenucula conuenit ollis;
 rectius albanam fumo duraueris uuam.
 hanc ego cum malis, ego faecem primus et allec,
 primus et inuenior piper album cum sale nigro
 75 incretum puris circumposuisse catillis.
 inmane est uitium dare milia terna macello
 augustoque uagos piscis urgere catino.
 magna mouet stomacho fastidia, seu puer unctis
 tractauit calicem manibus, dum furta ligurrit,
 80 siue grauis ueteri creterrae limus adhaesit.
 uilibus in scopis, in mappis, in srobe quantus
 consist sumptus? neglectis flagitium ingens.
 ten lapides uarios lutulenta radere palma
 et Tyrias dare circum inlota toralia uestis,
 85 oblitum, quanto curam sumptumque minorem
 haec habeant, tanto reprehendi iustius illis,
 quae nisi diuitibus nequeunt contingere mensis?
 ‘docte Cati, per amicitiam diuosque rogatus
 Ducere me auditum, perges quocumque, memento.
 90 nam quamuis memori referas mihi pectore cuncta,
 non tamen interpret tantundem iuueris. Adde
 uoltum habitumque hominis, quem tu uidisse beatus
 non magni pendis, quia contigit; at mihi cura
 non mediocris inest, fontis ut adire remotos
 95 atque haurire queam uitae praecepta beatae.’

TRADUÇÃO

Horácio

‘De onde vens e para onde vais, Cácio?’

Cácio

‘Não tenho tempo [para falar-te], de tão ansioso que estou para registrar por escrito novos ensinamentos que superarão Pitágoras, o réu de Anito e [até mesmo] o sábio Platão’.

Horácio

‘Se te interrompi em momento desfavorável, confessarei meu erro; mas como és bondoso, peço que perdoes minha falta. E se agora acontecer de te esqueceres de alguns [desses ensinamentos], retomá-los-ás em breve seja naturalmente ou por método, pois és incrível em ambos’.

Cácio

‘Pois era com isso mesmo que eu estava preocupado: como preservarei todas essas noções, pois [são] assuntos sutis, ajustados em diálogos também sutis.

Horácio

‘Desembucha o nome do homem, assim como, se é romano ou estrangeiro’.

Cácio

‘Recitarei de memória os ensinamentos, mas manterei em segredo seu autor’.

‘Procure servir aqueles ovos de aspecto oblongo, lembra-te disso, pois seu conteúdo é melhor e são mais brancos que os redondos, [além disso] têm casca dura e uma gema masculina’.

‘O repolho cultivado em terra seca é mais doce e suave que o urbano. Nenhum é mais insosso que o de hortas irrigadas’.

‘Se te aparecer um inesperado visitante noturno, para que a galinha não se mostre dura ao paladar, sábio serás se mergulhá-la viva em um jovem vinho Falerno: isso a deixará macia’.

‘Os cogumelos selvagens são ótimos por natureza; é ruim confiar nos demais’.

‘Terá seus verões saudável aquele que terminar seus almoços com amoras negras, que forem colhidas antes do sol forte’.

‘Aufídio misturava vários tipos de mel ao forte Falerno, mas de maneira errada, pois se as veias estão vazias, não convém introduzir nelas nada que não seja leve; limparias melhor teu ventre com o mulso suave’.

‘Se tua barriga está presa, mexilhões e conchas comuns expulsarão [o que é preciso] e também a pequena erva de Azedinha, mas não sem vinho branco de Cós’.

“A lua crescente nutre as conchas lisas, mas não é todo o mar que é fértil em generosos moluscos: o mexilhão do lago Lucrino é melhor que o de Baias; as ostras vêm do Cabo Circeu; os ouriços marinhos de Miseno, e a exuberante Tarento orgulha-se de suas largas vieiras”.

“Que ninguém ostente possuir a arte do banquete sem, antes, ter a exata proporção dos sabores. Não basta tomar pra si uma bancada cara de peixes quem for ignorante de quais deles são próprios para o molho e quais deles, quando assados, farão com que o convidado já desmaiado se apoie novamente no leito”.

“O javali da Úmbria, nutrido com bolotas de carvalho, curva os pratos redondos daquele que evita a carne sem sabor; já que o de Laurento é ruim, engordado com plantas aquáticas e cana”.

“Uma vinha produz cabras montesas nem sempre apetecíveis. O sábio buscará o corte dianteiro da fecunda lebre”.

“A idade e as propriedades que haveriam de ser buscadas nos peixes e aves não se revelaram a nenhum paladar além do meu”.

“Há aqueles cujo talento inventa apenas novos tipos de massas. Não basta empenhar sua atenção em uma só coisa, como se alguém se preocupasse com apenas isto: que o vinho não fosse ruim, seguro sobre em qual azeite o peixe descansaria”.

“Se colocares no sereno o vinho Mássico, se algo de impuro ele tiver, a brisa noturna atenuará e acabará o odor inimigo aos nervos; mas, se é coado com linho, perde o sabor que lhe é próprio”.

“O esperto que mistura os vinhos de Sorrento com a borra do Falerno, coa bem as crostas com um ovo de pomba, já que a gema, recolhendo as partículas estranhas, alcança as profundezas”.

“Reanimarás o bêbado cansado com camarões tostados e caracóis africanos. De fato, a alface consumida depois do vinho boia no estomago ácido; este requer ser restaurado muito mais por um pernil ou salsicha e prefere qualquer coisa que seja trazida de imundas tavernas”.

“É obra valiosa conhecer a natureza do molho composto. O simples é preparado a partir do azeite doce que convém ser mesclado com vinho grego e salmoura, não outra senão aquela que impregnou com seu cheiro as jarras de Bizâncio. Quando essa mistura ferver com ervas picadas e tiver repousado depois de salpicado com açafreão de Corico, adicionarás o suco que deram as bagas de azeitonas de Venafro, quando espremidas”.

“Os frutos de Tíbur são inferiores aos de Piceno quanto ao suco, ainda que tenham a aparência melhor”.

“A uva venúncula conserva-se [por mais tempo] em jarros, tu preservarias mais corretamente a albana em fumo. Eu sou conhecido como o primeiro a servir a uva albana com maçãs, o primeiro a servir as borras de vinho com salmoura de peixes, o primeiro a colocar pimenta branca misturada com sal negro em torno de tigelas limpas”.

“É um imenso crime gastar três mil sestércios no mercado e apertar os peixes escorregadios em um prato majestoso”.

“Se um escravo manipula um cálice com mãos oleosas por ter provado coisas roubadas, ou se uma crosta espessa se fixou a uma velha cratera, isso promove grandes mal-estares no estômago”.

“Quanta suntuosidade consiste no gasto com vassouras comuns, guardanapos e serragem? Se negligenciados, a vergonha será grande”.

“Limparias o mosaico com uma vassoura lamacenta e cobririas com colchas de Tiro os leitos sujos, esquecendo-se de que quanto menos cuidado e menos gastos esses procedimentos exijam, tanto é algo mais justo ser repreendido nessas coisas que pelos pratos que só podem ser servidos nas mesas dos ricos?”

Horácio

‘Sábio Cássio, suplico-te, pelos deuses e por nossa amizade, que se lembre de conduzir-me a ouvi-lo onde quer que vá, pois ainda que tenhas me narrado tudo com lembrança fiel, não poderás, porém, me ajudar tanto sendo um intérprete. Adicione aos ensinamentos o gesto e a expressão desse homem, a quem tu, afortunado, julgas de grande valia ter visto, porque ele te tocou; mas meus interesses não são medíocres, apenas quero recorrer às fontes remotas e sorver os ensinamentos para uma vida feliz’.

SÁTIRA 2, 8

TEXTO LATINO

- 1 'Ut Nasidieni iuuit te cena beati?
nam mihi quaerenti convivam dictus here illic
de medio potare die.' 'sic, ut mihi nunquam
in vita fuerit melius.' 'da, si grave non est,
5 quae prima iratum ventrem placlaverit esca.'
'in primis Lucanus aper: leni fuit Austro
Captus, ut aiebat cenae pater: aria circum
rapula, lactucae, radices, qualia lassium
pervellunt stomachum, siser, allec, faecula Coa.
10 his ut sublatis puer alte cinctus acernam
gausape purpureo mensam pertersit et alter
sublegit quodcumque iaceret inutile quodque
posset cenantis offendere, ut Attica virgo
cum sacris Cereris procedit fuscus Hydaspes
15 Caecuba vina ferens, Alcon Chium maris expers.
hic erus, Albanum, Maecenas, sive Falernum
te magis adpositis delectate, habemus utrumque.'
'divitias miseras! sed quis cenantibus una,
Fundani, pulchre fuerit tibi, nosse laboro.'
20 'summus ego et prope me Viscus Thurinus et infra,
Si memini, Varius; cum Servilio Balatrone
Vibidius, quos Maecenas adduxerat umbras.
Nomentanus erat super ipsum, Porcius infra,
Ridiculus totas semel absorbere placentas;
25 Nomentanus ad hoc, qui, siquid forte lateret,
indice monstraret digito; nam cetera turba,
nos, inquam, cenamus avis, conchyliis, piscis
longe dissimilem noto celantia sucum,
ut vel continuo patuit, cum passeris atque

30 ingustata mihi porrexerit ilia rhombi.
 post hoc me docuit melimela rubere minorem
 ad lunam delecta. quid hoc intersit, ab ipso
 audieris melius. tum Vibidius Balatroni,
 nos nisi damnose bibimus, moriemur inulti,
 35 et calices poscit maiores. vertere pallor
 tum parochi faciem nil sic metuentis ut acris
 potores, vel quod maledicunt liberius vel
 fervida quod subtile exsurdant vina palatum.
 Invertunt Allifanis vinaria tota
 40 Vibidius Balatroque secutis omnibus: imi
 convivae lecti nihilum nocuere lagoenis.
 adfertur squillas inter murena natantis
 in patina porrecta. Sub hoc erus “haec gravida” inquit,
 capta est, deterior post partum carne futura.
 45 his mixtum ius est: oleo, quod prima Venafri
 pressit cella; garo de sucis piscis Hiberi;
 vino quinquenni, verum citra mare nato,
 dum coquitur – cocto Chium sic convenit, ut non
 hoc magis ullum aliud –; pipere albo, non sine aceto,
 50 quod Methymnaeam vitio mutaverit uvam.
 erucas viridis, inulas ego primus amaras
 monstravi incoquere; inlutos Curtillus echinos,
 ut melius muria quod testa marina remittat.”
 interea suspensa gravis aulaea ruinas
 55 in patinam fecere, trahentia pulveris atri
 quantum non Aquilo Campanis excitat agris.
 nos maius veriti, postquam nihil esse pericli
 sensimus, erigimur; Rufus posito capite, ut si
 filius immaturus obisset, flere. quis esset
 60 finis, ni sapiens sic Nomentanus amicum
 tolleret: heu, Fortuna, quis est crudelior in nos
 te deus? ut semper gaudes includere rebus

humanis! "Varius mappa conpescere risum
 vix poterat. Balatro suspendens omnia naso
 65 "haec est condicio vivendi" aiebat, "eoque
 responsura tuo numquam est par fama labori.
 tene, ut ego accipiar laute, torquerier omni
 sollicitudine districtum, ne panis adustus,
 ne male conditum ius adponatur, ut omnes
 70 praecinctorum recte pueri comptique ministrent.
 adde hos praeterea casus, aulae ruant si,
 ut modo; si patinam pede lapsus frangat agaso.
 sed convivoris, ut ducis, ingenium res
 adversae nudare solent, celare secundae."
 75 Nasidienus ad haec, "tibi di, quaecumque preceris,
 commoda dent: ita vir bonus es convivaque comis"
 et soleas poscit. tum in lecto quoque videres
 stridere secreta divisos aure sussurros.
 'nullos his malle ludos spectasse; sed illa
 80 redde age quae deinceps risisti.' 'Vibidius dum
 quaerit de pueris, num sit quoque fracta lagoena,
 quod sibi poscenti non dentur pocula, dumque
 ridetur fictis rerum Balatrone secundo,
 Nasidienne, redis mutatae frontis, ut arte
 85 emendaturus fortunam; deinde secuti
 mazonomo pueri magno discerpta ferentes
 membra gruis sparsi sale multo non sine farre,
 pinguibus et ficis pastum iecur anseris albae
 et leporum avolsos, ut multo suavius, armos,
 90 quam si cum lumbis quis edit. tum pectore adusto
 vidimus et merulas poni et sine clune palumbis,
 suavis res, si non causas narraret earum et
 naturas dominus; quem nos sic fugimos ulti,
 ut nihil omnino gustaremus, velut illis
 95 Canidia adflasset, peior serpentibus Afris.

TRADUÇÃO

Horácio

‘Satisfez-te o banquete do afortunado Nasidieno? Já que ontem fui chamar-te para que fosse meu convidado e me disseram que estavas bebendo na casa dele desde o meio-dia’.

Fundano

‘Tanto que, para mim, nunca na vida houvera algo melhor’.

Horácio

‘Diga, se não te parece doloroso, qual foi o primeiro repasto que aplacou teu ventre irado?’

Fundano

‘Primeiramente, um javali da Lucânia, capturado junto a um Austro suave, segundo dizia o anfitrião; ao redor dele, pequenos rabanetes picantes, alface, raízes, coisas que excitam o estômago cansado, nabos, anchovas e borras de Cos. Quando retirados esses alimentos, um escravo com a túnica levantada limpou a mesa de pino com um pano púrpura e um segundo escravo recolheu tudo aquilo que quedasse inútil ou que pudesse incomodar os que ceivavam, como uma virgem da Ática que oferece sacrifícios a Ceres, a quem aparecem o negro Hidaspe trazendo os vinhos de Cécubo e Alcão com aqueles de Quíos livres de água do mar. Então diz o anfitrião “Mecenas, se o Albano ou o Falerno mais te apetece, tenho os dois”.

Horácio

‘Miseras riquezas! Mas empenho-me por saber, Fundano, junto com que convidados passasses belamente’.

Fundano

‘Eu estava em um dos extremos e junto a mim Visco Turino e mais para baixo Vário, se me recordo; depois Servilio Balatrão e Vibídio os quais Mecenas havia trazido com ele como sombras. Nomentano estava em um dos lados do anfitrião e do outro estava Pórcio, que fazia rir engolindo bolos inteiros de uma só vez. Nomentano ficava responsável por acenar com o dedo se algum prato, por acaso, passasse despercebido, enquanto o resto dos convivas, digo nós, comíamos aves, mariscos, peixes que guardavam um sabor muito diferente do conhecido, como quando Nomentano me ofereceu intestinos de linguado e de rodovalho, nunca saboreados por mim. Depois, ensinou-me que as peras doces ficam vermelhas se são colhidas com a lua minguante, a importância que isso tem melhor ouvirás dele mesmo. Assim disse Vibídio a Balatrão: “Se não bebemos até arruiná-lo, morreremos sem vingança”. E pede copos maiores. A palidez transformava o rosto daquele que oferecia o jantar, que nada temia mais do

que os bons bebedores, seja porque são mais livres para a maledicência, seja porque os vinhos amargos comprometem a sensibilidade do paladar. Vibídio e Balatrão esvaziam ânforas inteiras em seus copos de Alife, tendo sido seguidos pelos demais; somente os convidados do último leito não foram nocivos aos garrafões’.

É servida uma lampreia no meio de camarões que nadavam em um prato grande. Diante dela, diz o anfitrião “foi capturada prenhe; sua carne não seria tão boa depois do parto. Seu molho é composto dos seguintes ingredientes: do azeite que foi o primeiro a sair da prensa de Venafro, de *garum* feito com estrato de pescados da Ibéria, de vinho de cinco anos produzido desse lado do mar, misturado enquanto ela está cozinhando – depois de cozido vem o vinho de Quíos melhor que qualquer outro –, de pimenta branca não sem vinagre feito a partir da fermentação do vinho de Metimneia. Eu fui o primeiro que ensinei a cozinhar rúculas verdes e ênulas amargas e, o Curtilo, os ouriços sem lavar, uma vez que a couraça marinha desse animal toca o paladar quanto melhor do que qualquer salmoura”.

Porém, as cortinas suspensas sobre o prato causaram sérios estragos, trazendo tal quantidade de pó negro que Aquilão não provoca nos campos da Campânia. Nós, que temíamos algo pior, depois que percebemos que não havia nenhum perigo, nos levantamos. Rufo, cabisbaixo, pôs-se a chorar como se tivesse perdido um filho na flor da idade. Tudo se acabaria, se o cioso Nomentano não tivesse animado o amigo assim: “Ai, ai, ó Sorte, que deus é mais cruel que tu contra nós? Como te agrada sempre caçoar das coisas humanas!”. Vário mal podia conter o riso com seu guardanapo. Balatrão, que zombava de tudo, dizia: “Assim são as coisas da vida e, por isso, nunca o que contam do teu esforço a ele será correspondente. Para que eu fosse recebido maravilhosamente, eu não me desdobraria a te ter ocupado com muitas preocupações, para que não se servisse o pão queimado ou o molho mal preparado, e para que todos os criados servissem bem vestidos e penteados? Adiciona, além disso, estes imprevistos: que as cortinas viessem a cair como agora, se o escravo, escorregando, viesse a quebrar um prato. Mas o engenho de quem convida para um banquete, como o de um general, as adversidades costumam revelar e os pontos positivos esconder”.

Ao que responde Nasidieno: “Que os deuses te concedam quaisquer dádivas que pedires, pois és um homem de bem e um comensal generoso”. E, em seguida, pede suas sandálias. Terias visto, então, que em cada um dos leitos segredos ressoavam em distintos sussurros .

Horácio

“Nenhum espetáculo me agradaria mais que esses; mas, vamos, conta-me de que tu riste depois”.

Fundano

“Enquanto Vibídio pergunta aos criados se o garrafão de vinho também havia quebrado, já que por mais que peça não lhe servem os copos e enquanto se ri das invencionices dos assuntos do propício Balatrão, voltas tu, Oh Nasidieno, com o rosto transformado, como quem está para reparar o destino por meio de um artifício. Depois, tendo os escravos o seguido com uma grande bacia e trazendo os membros de um grou empanado com muito sal e não sem farinha e o fígado de pata branca acompanhado de figos carnudos, e os quartos dianteiros arrancados de uma lebre, quanto muito mais suavemente alguém os degusta que, se acompanhados com os seus lombos. Depois, vimos que nos serviam melros com o peito assado e pombos sem ventre, temas brandos, se o dono não nos tivesse contado suas origens e propriedades. Nós, por vingança, ouvimos dele sem provar absolutamente nada, como se sobre aquelas iguarias houvesse soprado Canídia, a pior das serpentes africanas”.