

OS INGREDIENTES SOCIAIS DO ATO DE COMER

Danielle Lucy Bósio Frederico⁴⁷

RESUMO

A refeição é um tema recorrente na literatura desde a antiguidade, onde podemos observar várias coisas tais como: status social, marca identitária de um grupo religioso, sinal de inclusão ou exclusão em uma dada sociedade estruturada entre puros e impuros; bem como pode indicar uma esperança futura caracterizada pela participação em uma refeição específica, tal como o banquete apocalíptico. Variados espaços e textos nos apresentam banquetes, reuniões ou encontros ao redor da mesa, comidas especiais e/ou mágicas bem como também uma variedade de grupos no entorno, que ora participantes ou excluídos, se encontram relacionados ao assunto em questão. Sendo assim, o ato de comer é caracteristicamente social e tem seus ingredientes peculiares, os quais sinalizam a estrutura de uma sociedade.

Palavras-chaves: banquete; ritual; comensalidade.

ABSTRACT

The meal is a recurrent theme in literature since antiquity, where we can observe several things such as: social status, identity mark of a religious group, sign of inclusion or exclusion in a given society structured between pure and impure; as well as may indicate a future hope characterized by participation in a specific meal, such as the apocalyptic banquet. Several spaces and texts present us with banquets, meetings or meetings around the table, special foods and / or magical as well as a variety of groups in the surroundings, who now participants or excluded, are related to the subject in question. Thus, the act of eating is characteristically social and has its peculiar ingredients, which signal the structure of a society.

Keys- words: banquet; ritual; commensality.

⁴⁷ Orientanda do Prof. Dr. Paulo Augusto de Souza Nogueira, doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Religião – UMESP (Universidade Metodista de São Paulo). E-mail: danielle.frederico@metodista.br.

A refeição é um tema presente em todas as culturas e nas mais variadas religiões do Mundo Antigo. Essa se estabeleceu como algo de suma importância, pois, desde a ambrosia comida pelos deuses do Olimpo até os dias atuais, pessoas consomem alimentos especiais e/ou mágicos; bem como, grupos de pessoas se reúnem em torno de uma refeição sagrada.

Fustel de Coulanges em seu livro *Cidade Antiga*, ao situar sua pesquisa na Grécia e na Itália no período da antiguidade clássica, nos informa que a principal cerimônia no culto doméstico⁴⁸ era um banquete chamado *sacrifício*. Nessa cerimônia a necessidade de se comunicar com a divindade era preenchida. Diz também que na adoração ao fogo sagrado, o banquete era considerado o ato religioso por excelência. Onde o próprio deus presidia. Era ele quem tinha cozido o pão e preparado os alimentos, por isso era-lhe devida uma oração no começo e outra no fim da refeição. Antes de comer, depositavam sobre o altar primícias do alimento; antes de beber, espalhavam a libação de vinho. Era a parte do deus. Ninguém duvidava de que sua presença na cerimônia era real e nem que ali estivesse para comer e beber. Quando a chama se elevava, era a afirmação da presença da divindade. Assim, dividia-se a refeição entre o homem e o deus; cerimônia sagrada, sem dúvida, pela qual homem e divindade entravam em comunhão (COULANGES, 2007, pp. 29 – 30 e 170)

⁴⁸ Para essa religião doméstica não existiam regras uniformes, nem um ritual comum. Cada família gozava, a esse respeito, da mais completa independência. Nenhum poder estranho tinha o direito de estabelecer regras para o seu culto ou de firmar normas para a sua crença. Não existia outro sacerdote além do pai, e este como sacerdote não conhecia superior hierárquico. O pontífice de Roma ou o arconte de Atenas podiam certificar-se se o pai de família cumpria com todos os seus ritos religiosos, mas não tinham o direito de lhe ordenar nem a mais ligeira alteração em suas leis domésticas de religião. A sua regra era absoluta. Cada família tinha as suas cerimônias, que lhe eram próprias, e do mesmo modo as suas festas particulares, as suas fórmulas de oração e os seus hinos. Só o pai, único intérprete e único pontífice da sua religião, é que tinha o poder de ensiná-la, e somente a seu filho, e ninguém mais podia ser instruído nas regras da sua religião caseira. Os ritos, as palavras próprias da oração, os cantos, tudo isso preenchendo a parte essencial dessa religião doméstica, era patrimônio, propriedade sagrada que a família com ninguém partilhava, sendo até mesmo proibido revelá-los a estranhos. (COULANGES, Fustel de. *A Cidade Antiga*. São Paulo: Editora Martin Claret Ltda, 2007, p. 41).

Outra informação que esse autor trata é sobre os Banquetes Anuais nas sepulturas dos antepassados, em que as famílias partilhavam uma refeição regada a vinho junto ao túmulo do morto. Christine M. Tomas nos diz que esse banquete, geralmente, acontecia no dia do aniversário do morto; e que além da refeição, eram levadas violetas e rosas. Em Corinto, essa refeição também podia acontecer nas calendas de todos os meses. Nesses locais havia um espaço específico para se deixar comida e bebida para o falecido a fim de que seu espírito não viesse a desfalecer. O alimento e a bebida também era levados, em outros momentos, até a sepultura e introduzidos por um buraco nas sepulturas planas diretamente até o corpo. Muitos vestígios desses banquetes foram encontrados em cemitérios da cidade de Corinto (COULANGE, 2007, p. 15). Há informação ainda de que a fim de que o Banquete fosse realizado mesmo após a morte, o falecido deixava em seu testamento o valor necessário para que o mesmo fosse realizado por seus familiares.

O rito da *Xenia*, realizado entre os gregos, possibilitava duas coisas: a aceitação do hóspede/estrangeiro que ao participar de uma refeição, oferecida por seu anfitrião, se tornava digno entre os gregos. Como consequência dessa ação, o hospedeiro poderia receber favores de seus deuses. Tal rito era identificado como um dever religioso, aprovado pelos deuses cultuados entre os gregos de Corinto (JUNIOR, 2007, p. 11-13)

Segundo Koester, como centro da vida social grega havia o *symposia*, em que grupos se reuniam regularmente para beberem juntos. Nesses encontros além da presença obrigatória do vinho, havia interesses comuns que caracterizavam os grupos tais como formas de cultos e laços familiares. Esse era um tipo de associação entre tantas do mundo antigo, dentre as quais encontramos as associações religiosas (*thiasoi*), criadas para deuses e cultos que não tinham o patrocínio da comunidade política e por isso não dispunham de santuários reconhecidos publicamente, tal como o cristianismo.

Koester ainda nos diz que: “boas relações em jantares regulares e encontros para beber eram desejáveis em todas as classes da sociedade helenística – mesmo que essas festas terminassem às vezes em brigas, arruaças e eventuais ações judiciais” (KOESTER, 2005, p. 71-74).

A refeição, portanto, se mostra como um elemento agregador, delimitador e/ou identitário presente nas diversas culturas, que possui um significado sociocultural extremamente relevante, independente da época. Quando essa refeição é realizada em conjunto, a mesma pode ser identificada como comensalidade.

A COMENSALIDADE E SUAS IMPLICAÇÕES

A prática de comer juntos é identificada como comensalidade, a qual é caracterizada pela partilha (nem sempre igual) de comida. A comensalidade pode conter vários objetivos, desde organizar as regras da identidade de um grupo, identificar os estratos sociais dos comensais e conseqüentemente distinguir o mais honrado do menos honrado ou simplesmente o desfrutar de um determinado período junto a um grupo de pessoas (CARNEIRO, 2005, p. 72). Ela também pode provocar a desconstrução de algumas classificações existentes, tais como puro e impuro, desafiando os participantes a umas práxis inclusiva e mais igualitária.

O objetivo dessa prática (comensalidade) dependerá da época em que um indivíduo ou uma comunidade estiverem inseridos, bem como da proposta presente na figura de um anfitrião, de um líder e/ou grupo social ou religioso a que se pertença. Observemos o que Dennis Smith nos ensina a respeito dessa prática na esfera religiosa (SMITH, 2001, p. 29):

Vários grupos sectários tinham seus encontros/reuniões centradas na refeição. Grupos judeus conhecidos como os

Essênios de *Qumran* e os Terapeutas que foram encontrados no Egito, eram especialmente conhecidos por suas refeições comunitárias. Ambos os casos, a refeição era servida como uma importante ocasião para afirmar a identidade e os valores da comunidade. A participação na refeição equivalia a *membresia* na comunidade.

As reuniões em torno da mesa traziam também o fortalecimento nos relacionamentos intracomunitários bem como estreitavam e firmavam alianças de serviço e fidelidade, no caso do patronato e clientelismo, estrutura social em que a sociedade romana estava estabelecida.

O ato de partilhar uma refeição em comum realizada com conhecidos e/ou convidados no mundo do 1 século, indicava o status social desse grupo de pessoas. Esse encontro de pessoas para uma refeição poderia acontecer em um espaço público ou privado, e indicava como nos diz Crossan, miniaturas das regras de associação e socialização. O grupo de pessoas presente a essa refeição identificava a hierarquia social instituída na sociedade, e conseqüentemente a que estrato social esse grupo pertencia. Portanto, pessoas de estratos sociais diferentes ocupavam espaços diferentes.

Podemos observar a comensalidade não apenas como uma refeição em comum realizada com conhecidos e/ou convidados; mas como aquela que sinaliza o status social de um grupo. Uma vez que a refeição dava acesso a casa e a intimidade daquele que realizou o convite. Os comensais (convidados) eram aqueles que estavam à mesa com seus companheiros, com seus iguais. Assim, as pessoas presentes durante a refeição em uma casa, indicavam, como nos informa Crossan, miniaturas das regras de associação e socialização. O grupo de pessoas presente a essa refeição indicava a hierarquia social e as estruturas política e econômica presentes em uma sociedade. Assim, o compartilhar uma refeição, identifica as relações sociais existentes e o grupo a que se pertence, logo, há obrigações implícitas aos presentes, os quais através da dinâmica do patronato e clientelismo estão envolvidos numa rede social de reciprocidade e obrigações. O ato de

comer, portanto, serve como mediação para o status social e o poder, bem como exprime os limites de identidade do grupo (CROSSAN, 1995, p.82).

Tal fato nos leva a perceber, portanto que, a prática alimentar é algo culturalmente construído; que pode incluir, empoderar, destacar, bem como, excluir, *desempoderar* e ainda estigmatizar. Claudia Beltrão da Rosa ao falar sobre o banquete ritual e a ordem sagrada em Roma diz que: *“a sacralidade não é construída como um ‘além’, mas como o modo pelo qual uma ordem específica é consolidada ou mantida intacta”* (ROSA, 2012, p.65). Citando Detienne e Vernant os quais afirmam que (ROSA, 2012, p. 68):

(...) sacrifícios estabelecem relações que organizam a sociedade e instituem o lugar de cada um de seus membros: seres humanos em relação às divindades, cidadãos em relação a não-cidadãos, cidadãos entre si, e cidadãos em relação ao corpo social, a partir da divisão de um alimento ou de uma vítima, ‘alimentando’ as relações sociais e definindo a hierarquia cívica.

Nessa mesma lógica, concordamos com o historiador Paul Veyne, quando afirma que a comensalidade é um fenômeno polissêmico, pois a mesma não deriva da sociedade e tão pouco é um ato de solidariedade cívica, ao contrário, seu primeiro objetivo é produzir o grupo, criando hábitos e comportamentos. Assim, a função de socializar seria secundária (Op.cit, pp. 19-21). Cláudio Carlan lembra que várias personagens ricas e pobres, contribuíram para criar hierarquias gastronômicas e enológicas, permitindo o bom servir a mesa para manter sua categoria social, honrar seus convidados e distinguir seu status social da maior parte da população (CARLAN, 2012, p.91).

Gostaríamos de citar ainda, o que Millan (2012, p. 99) fala sobre a alimentação no Egito Antigo, o qual nos mostra com clareza, uma prática ou uma ordem sociocultural mantida no período romano:

Na alimentação humana se materializa a estrutura da sociedade, se atualiza a interação social e socioambiental, as representações socioculturais (crenças, normas, valores...) que dão significado à ação social (...) dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato.

Assim, os ritos alimentares ganham destaque quando queremos entender os comportamentos e os hábitos cotidianos de uma sociedade ou de várias sociedades; uma vez que a cultura difere de lugar para lugar bem como os hábitos e os comportamentos. Sobre o conceito de cultura, Clifford Geertz (1990, p. 670) entende que:

Denota um padrão, transmitido historicamente, de significados corporizados em símbolos, um sistema de concepções herdadas, expressas em formas simbólicas, por meio das quais os homens comunicam, perpetuam e desenvolvem o seu conhecimento e as atitudes perante a vida.

Podemos perceber, portanto que, o ato de comer não tinha apenas o objetivo de saciar a fome, mas de identificar categorias e/ou estratos sociais bem como reafirmar a estrutura social presente em uma sociedade.

Sendo assim, quando estamos na sociedade romana ou greco-romana, nosso contexto de interesse, o que é servido em uma refeição, o local em que essa refeição é servida, quem são os participantes e quem são os excluídos, como os convidados e/ou convivas se portam a mesa, o local em que estes ocupam a mesa e etc; são de suma

importância para entendermos de maneira mais apropriada a própria sociedade. Pois como os antigos romanos diziam: *“Dize-me o que comes e te direi quem és”*.

O ATO DE COMER E SEUS INGREDIENTES

Ao propormos o entendimento de uma sociedade a partir do ato de comer, estamos partindo de um ponto de entrada particularmente importante na vida das pessoas de baixo estrato, chamadas por Robert Knapp de indivíduos comuns. De acordo com esse autor, esse grupo, constituía cerca de 97% da população romana e era praticamente invisível a elite. O grupo era constituído por homens e mulheres comuns entre os quais se encontravam gladiadores, prostitutas, soldados, comerciantes, escravos, libertos, piratas e bandidos; os quais apesar de invisíveis a elite, eram os responsáveis por sua manutenção e perpetuação. Esse grupo de indivíduos comuns tinha como meta principal a sua subsistência, uma vez que a vida e/ou a sociedade era estruturada dentro de uma hierarquia estática, em que os 3% compostos pela elite, se mantinha no poder.

Fato importante a ser mencionado é que, dentre essa porcentagem de 97%, havia aqueles que alcançavam um pouco mais, no que se refere a situação financeira, mas que nem por isso eram considerados ou mesmo reconhecidos socialmente. Esse pequeno grupo formado por: comerciantes, gladiadores, soldados e libertos – poderiam alcançar e/ou ter uma situação financeira até melhor do que a de um homem livre mas, por causa do estigma social existente, nunca seriam reconhecidos e apenas serviriam de manutenção da elite dentro do sistema social do patronato e clientelismo.

As tensões e relações advindas desse sistema social se mostravam presentes à mesa, representadas através das refeições, dos banquetes, do espaço ocupado, dos participantes e/ou convivas e do seu lugar a mesa. A participação em associações, em sua totalidade sempre mantida por um patrono local, também fazia parte dos itens

necessários a uma boa imagem social. Tais lugares e/ou relações se tornam Instituições pelas quais os indivíduos e os grupos davam sentido ao mundo em que viviam.

Esta socialização, base da estruturação da vida em sociedade, é definida por Cucho (2002, p. 102) como sendo:

Entendida como sendo o processo de integração de um indivíduo a uma dada sociedade ou a um grupo particular pela interiorização dos modos de pensar, de sentir e agir, ou seja, dos modelos culturais próprios a esta sociedade ou a este grupo.

Tais comportamentos auxiliam na identificação de variados grupos que quando observados no todo social se encontram divididos em dois polos desiguais e interdependentes: elite e população. Dois polos que podem ser caracterizados pelas peculiares no ato de comer ou na gastronomia escolhida, no espaço e na companhia em essa se desenvolve. Dennis Smith (2001, p. 30) falando sobre a ideologia do banquete, cita Mary Douglas dizendo que:

Se comida é tratada como código, as mensagens codificadas serão encontradas no padrão de relações sociais sendo expressos. A mensagem é sobre os diferentes graus de hierarquia, inclusão e exclusão, limites e transações através de limites. Como sexo, o falar de comida tem um componente social, tanto quanto biológico.

A comida é vista como “código social” que expressa os padrões de relação social, assim definindo grupos e seus valores. Para que a mesma seja decodificada a que se perceber as dinâmicas relacionais e hierárquicas aí estabelecidas. A essas dinâmicas chamaremos de ingredientes, pois esses são os itens que dão sabor ao alimento; logo são os itens formativos de uma sociedade.

Partindo dessa premissa, os ingredientes presentes no ato de comer na sociedade mediterrânea do 1 século seriam: status social como delimitador e indicador da hierarquia social, a relação de submissão assumida pelo comensal e/ou convidado, a superioridade social presente na pessoa do anfitrião, a delimitação de poder e ostentação bem como a manutenção da ordem externa salientada e confirmada pela estrutura interna presente à mesa através dos alimentos servidos e dos indivíduos presentes. Uma certa divinização da estrutura apresentada à mesa, se partirmos do ponto de vista de Coulanges, quando afirma sobre a afirmação da presença divina quando a refeição acontecia no espaço da casa; e por fim e não menos importante, a definição identitária de um grupo específico, onde a participação e exclusão indicam pertença e não pertença.

Uma outra questão relevante é a percepção da inexistência do conceito de individualidade pois, tudo era realizado de forma coletiva. Tanto que a hospitalidade era algo peculiar e ao se transpor a soleira de uma casa, fronteira entre o público e o privado, o convidado assumia/aceitava as regras do outro; pois torna-se um igual com o hospedeiro (MONTANDON, 2011, p. 33).

Entrar nesse círculo é renunciar a se impor, dar prova de submissão e de obediência à sociedade (...) em particular, o convidado não pode recusar o que lhe oferecem, a começar pelo alimento e pela bebida que, consumidos, marcam o nascimento de uma comunidade.

Para tanto faz-se necessário observar os espaços privados e públicos, sabendo que a palavra privado aqui, não é sinônimo de individualidade. O que acontece no privado é a repetição ou a consolidação do que acontece no público.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao percebermos o mundo a partir da ótica do alimento, percebemos que valores e conceitos são constantemente perpetuados a fim de consolidar estruturas sociais. Esse movimento se dá à mesa, quando assentado junto a grupos de interesses comuns que adotam práticas e/ou ingredientes que os perpetuem. Consequentemente, a exclusão ou a separação de outros grupos precisa ser estabelecida e pontuada de forma clara, mas nem sempre perceptível.

Quando falamos sobre o ser perceptível, estamos falando de códigos sociais nem sempre decodificados mas, que nem por isso deixam de estar presente. Essa afirmação encontra eco nos ritos alimentares presentes no período do 1 século, pois os convidados, o alimento posto à mesa, o local em que a refeição é servida e toda a estrutura envolvida tem um direcionamento claro e objetivo.

Quando um hóspede ou um comensal adentra ao espaço da refeição, ele assume as normas ali presentes bem como reconhece e/ou se submete as regras hierárquicas estabelecidas, a fim de ser aceito no grupo.

O ato de compartilhar uma refeição no mundo antigo, pressupõe a igualdade social entre os presentes, logo uma distinção clara entre aqueles que são e aqueles que não são, entre aqueles que detém um certo tipo de status e aqueles que não detém esse status. Assim, a separação entre pessoas do alto estrato e do baixo estrato são demarcadas e constantemente lembradas na repetição do ato de comer. Tais percepções, podem nos auxiliar em uma melhor identificação e leitura dos grupos ou sociedades presentes no mundo mediterrâneo durante o 1 século.

REFERÊNCIAS

- CARLAN, Cláudio Umpierre. **Vinho: Comércio e Poder no Mundo Antigo**. In: Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012.
- CHARTIER, Roger. **A História Cultural. Entre práticas representações**. Rio de Janeiro: Bertrand, 1990.
- CHARTIER, Roger. **O Mundo como Representação** In: Estudos Avançados 11 (5), 1991.
- COULANGES, Fustel de. **A Cidade Antiga**. São Paulo: Martin Claret, 2007.
- CROSSAN, John Dominic. **Jesus: uma biografia revolucionária**. Tradução de Júlio Castañon Guimarães. Rio de Janeiro: Imago, 1995.
- CUCHE, Denys. **A Noção de Cultura nas Ciências Sociais**. 2ªed. Bauru: EDUSC, 2002.
- GRALHA, Julio. **Abordagem Sócio-cultural da Alimentação no Egito Antigo: quando comer e beber não é somente beber e comer**. In: Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012.
- JUNIOR, Ozeias Rocha. **A Refeição: Elemento Central na Organização do Movimento de Jesus**. Trabalho de Conclusão de Curso – Faculdade de Teologia, Universidade Metodista de São Paulo, São Paulo, 2007, 59f.
- KOESTER, Helmut. **Introdução ao Novo Testamento: 1. História, Cultura e Religião do Período Helenístico**. São Paulo: Paulus, 2005.
- MONTANDON, Alan (Org). **O Livro da Hospitalidade. Acolhida do Estrangeiro na História e nas Culturas**. Tradução de Marcos Bagno e Lea Zylberlicht. São Paulo: Ed. Senac, 2011.
- ROSA, Claudia Beltrão da. **Lectisternium: Banquete Ritual e Ordem Sagrada na Roma Republicana**. In: Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012.