

HISTÓRIA, COMÉRCIO E VINHO. AS PESQUISAS DO CEIPAC NO TESTACCIO: MODELO DA PENÍNSULA IBÉRICA

Cláudio Umpierre Carlan¹

RESUMO

O artigo começa com apresentação do CEIPAC, importante centro de pesquisa espanhol, seus estudos sobre economia e sociedade romana, explicando a participação do pesquisadores brasileiros, a partir da década de 1990.

Palavras-chave: Roma. Sociedade. Internacionalização.

ABSTRACT

The paper begins with the presentation CEIPAC, an important center of Spanish research, his studies on economics and Roman society, explaining the participation of Brazilian researchers, from the 1990s.

Keywords: Rome. Society. Internationalization.

INTRODUÇÃO

O CEIPAC (Centro para el Estudio de la Interdependencia Provincial em la Antigüedad Clásica), tem como sede, Departamento de Pré-História, História Antiga e Arqueologia, da Universidade de Barcelona, Espanha, importante centro de pesquisa idealizado pelo prof. dr. José Remesal, Catedrático da instituição. Criado em 1990, com objetivo principal estudar

¹ Professor Associado I de História Antiga e do Programa de Pós Graduação em História Ibérica (PPGHI), da UNIFAL-MG. Pesquisador – Colaborador do NEPAM / UNICAMP.

as relações sociais, políticas e econômicas, estabelecidas entre as diversas províncias do Mundo romano.

Desde sua criação, CEIPAC recebeu uma grande leva de pesquisadores estrangeiros, dos mais variados centros acadêmicos. No Brasil o processo de aproximação iniciou com Pedro Paulo Funari (UNICAMP), no final da década de 1980 e inícios dos anos 90.

Aproveitando e defendendo a internacionalização, Funari preparou seus alunos e orientandos para seguir mesmo caminho. Nesse sentido, Remesal e demais pesquisadores catalães, receberam esse grupo brasileiro, abrindo as portas para pesquisas no continente europeu.

Essa parceria rendeu frutos, hoje outras universidades, como UNIFAL-MG, UFPR, UNIFESP, entre outras, mantêm vários projetos em conjunto com a Espanha.

MODELO DO CEIPAC PARA ROMANIZAÇÃO: COMÉRCIO / VINHO

Em 2007, iniciamos nosso processo de finalização do doutoramento no CEIPAC, graças a uma bolsa, doutorado sanduíche, da CAPES. Desde os primeiros dias, analisamos a importância do comércio como elemento de integração no Império.

Influenciado pelos trabalhos desenvolvidos no Monte Testaccio, antiga “lixreira” utilizada pelos romanos, próxima ao rio Tibre, que ligava Roma ao porto de Óstia. Damos um destaque especial para as ânforas e consumo do vinho no mundo antigo.



Reserva técnica do CEIPAC, na Universidade de Arquitetura de Roma, Testaccio, Roma, Itália. Local onde fica armazenado a documentação arqueológica, durante processo de catalogação. Foto: Claudio Umpierre cCarlan, janeiro de 2015.



Reserva técnica do CEIPAC, em Roma. As caixas são organizadas por ano de escavações, peças com ou sem epígrafe. Foto: Claudio Umpierre Carlan, janeiro 2015.

O vinho é um líquido delicado que exige grandes precauções higiênicas, por isso, sua qualidade depende da matéria prima que o elabora, *mosto* ou suco. A fermentação alcoólica da uva, e seu suco, produzida pela ação das leveduras, que transformam os açúcares do fruto em álcool etílico e anídrido carbônico (CARLAN: 2007, 34).

Segundo Aguilera (AGUILERA: 2002, 74), no Hemisfério Norte, a fruta da vinha pode madurar de forma natural, entre os paralelos 30° e 50, ou seja, do Marrocos ao Egito, pelo sul, até Champagne, Borgonha e Mosela (França), pelo norte. Sempre condiciona a um elemento: o sol. Não havendo sol suficiente, a uva produz pouco açúcar, reduzindo a fermentação alcoólica, criando uma vinha com pouca estabilidade, podendo sofrer quebras.

Assim para compensar a insuficiente maturação das uvas, o homem procurou “completar” artificialmente o fenômeno natural.

A produção de vinhos data de mais de 5.000 anos a. C., tendo seu primeiro foco conhecido, na região sul da cordilheira do Cáucaso, região que vai do Leste Europeu até a Ásia Ocidental, entre o mar Negro e o Cáspio, passando pela Capadócia, região histórica da Anatólia Central (Turquia).

A etimologia conhecida da palavra portuguesa *vinho*, procede do latim *vinun*, Alguns enólogos consideram que o radical se encontra próximo a palavra sânscrita *vana* (amor), que também originou as palavras *Vênus* e *Venera*. Tal relação semântica estaria dada pela antiga crença nos poderes afrodisíacos da bebida.

UMA CULTURA MILENAR

Nossa sociedade moderna, ou pós-moderna, não inventou o vinho, e nosso gosto não tem certamente valor universal. Apesar da química e a

enologia nos brindam com as chaves para dominar o fruto da vinha, nossos antepassados tinham bom gosto.

Muito antes do surgimento dos primeiros grupos homídeos, a vinha já crescia nas superfícies da terra. Os paleontólogos acreditam que a espécie *vitís vinífera* se especificou no período terciário, espalhando-se por todo o hemisfério norte. Até a década de 1920, acreditavam que a vinha era uma exclusividade oriental. Vestígios arqueológicos encontrados nos sítios neolíticos, fazem presumir que em certos casos, utilizavam as frutas para preparar bebidas.

Coube ao deus Dionísio, o Baco romano, segundo a mitologia, revelar o vinho para humanidade. O mito dionisíaco nasceu na Ásia, sendo assimilado por outras culturas. Com as migrações dos povos originários da Índia, a vinicultura, que encontramos sinal no antigo sânscrito, chega à Armênia e ao sul do Cáucaso.

No início do III milênio a.C., o Império Elamita surge como uma nova potência no sudoeste iraniano. A economia elamita se baseava no comércio, e sua tradição administrativa está evidenciada na quantidade de registros conservados em tábuas de argila. Séculos mais tarde, uma nova leva de migrações chegam ao planalto iraniano, provenientes da Ásia Central. Ocorrendo uma união da tradição vinícola, com a tradição comercial.

O vinho segue o caminho dos povos, passando fronteiras, através do comércio, sendo uma espécie de “instrumento” de troca (REMESAL RODRÍGUEZ: 2004, 136), no qual seu delicado sabor, vai pouco a pouco, conquistando e seduzindo.



Modelo de peça, parte de uma ânfora do século II, catalogada no banco de dados do CEIPAC. Foto: Cláudio Umpierre Carlan, janeiro 2015.

Muitos povos do Oriente Médio, utilizavam o ritual do pão e vinho, como um rito para fertilizar a terra, ligado ao mito grego de Deméter, que ao perder sua filha para Hades, deus do mundo subterrâneo, assola o mundo dos vivos com uma imensa seca. Para evitar o fim dos seres vivos, Zeus, irmão de Hades, consegue convencê-lo a deixar Deméter ficar seis meses com a filha, e os outros seis meses no mundo subterrâneo. Criando assim as estações do ano, derramando o vinho ao solo. Fertilizando a terra novamente.

O livro dos Gêneses, descreve as vinhas que Noé plantou longo depois do “baixar das águas” diluvianas, e sair da arca, no Monte Ararat, Turquia.

ROMA EXPANSÃO E COMÉRCIO

Devemos a Roma à “popularização” do vinho na Antiguidade. Aliada a expansão militar e a conquista, o comércio também teve um importante papel

nas aquisições territoriais. Além da cultura latina, as legiões transportavam para os mais diversos lugares, os costumes, a língua (o próprio latim), a alimentação, entre outros. Lógico que esse processo não foi pacífico. Milhares de pessoas foram escravizadas ou mortas em nome da *pax romana*. Porém, uma vez conquistados, eram assimilados pelo Império, alguns mantinham uma certa autonomia, mediante o pagamento de impostos. Na política dos *césares*, principalmente a partir do governo de Augusto (63 a.C – 14 d.C), o abastecimento do exército e da cidade de Roma eram fundamentais.

Segundo Remesal, o pagamento de impostos dos povos conquistados, poderia ser feito das mais diversas formas (REMESAL RODRIGUÉZ: 1990, 43). Tanto com moedas ou metais preciosos, quando possuíam a riqueza suficiente para tal, quanto em espécie, como peles, azeite, trigo e vinho. Tudo convertido para a “cidade eterna”, transformada em “capital do mundo antigo”, a própria Roma.

No início de sua história, durante o período monárquico (753 a.C – 509 a.C), o comércio era local e artesanal, não existiam verdadeiras correntes comerciais. Foi durante a República (509 a.C – 27 a.C), mais por motivos estratégicos que econômicos, que os romanos começam a construir uma série de redes de vias, que se estendiam seguindo a conquista. O Estado regulamentará o comércio para as diferentes categorias sociais. Existia três correntes principais: Roma, de província a província, e o aprovisionamento mundo romano afora.

O desenvolvimento das redes de caminho prosseguiu pelas províncias seguindo o ritmo da expansão imperial (27 a.C – 192 d.C). Os imperadores tomam consciência da importância do comércio marítimo e realizam diversas obras para impulsioná-lo (construção de portos, canais, estrada, entre outras).

Pelo mar é realizada a maior parte comercial; o canal da Mancha é usado para chegar a Inglaterra, o mar vermelho a Índia, numa viagem de seis meses, 3 para ir e 3 para voltar. Durante o período conhecido como Baixo Império ou Antiguidade Tardia, o comércio fica debilitado. Com a ascensão de Diocleciano, em 285, e o início da Tetrarquia (285-305), Roma volta a ter uma rota comercial segura.

Os tetrarcas realizam uma série de reformas administrativas, econômicas, políticas e sociais, que conseguem manter as fronteiras do Estado, e o abastecimento de gêneros alimentícios a seus cidadãos.

Em 391, o Imperador Teodósio I divide o Império entre os dois filhos, Honório (384 – 423) fica com o Ocidente, e Arcádio (377 / 378 – 408) com o Oriente. O lado ocidental entra em um período de crise e estrangulamento econômico, decretando o seu fim em 476. Seu vasto território foi dividido entre os invasores germânicos, conhecidos como “bárbaros”. Além do território, aspectos culturais, levaram também o costume do vinho, ampliando as vinícolas, e a rota comercial do produto.

A IMPORTÂNCIA DO VINHO PARA OS ROMANOS

O vinho era básico em Roma. Tão básico, que antes de tudo era um alimento. Para Funari, tratava-se de uma bebida para toda e qualquer ocasião (FUNARI: 2002, 102), contrário ao que acontecia no Egito Faraônico. Servia como complemento ao azeite, ao pão, a carne de porco, doada pelo Estado (política do pão e circo).

Muitos pobres e escravos tomavam vinho, barato, de rápido consumo. Geralmente, bebiam misturado com água. Mas também havia vinhos de qualidade superior, guardados e envelhecidos em barris de carvalho, depois transportados em ânforas, com selos, para as mais diversas regiões. A

ânfora, bem fechada, também ajudava na conservação do líquido. Nos festins romanos, era normal um cidadão demonstrar o seu poder e riqueza, abrindo uma ânfora na frente de seus convidados.

A cultura do vinho é produto de uma organização que produziu uma série de classificações, desenvolvendo uma hierarquização dos gostos. Em um momento da história romana, consideravam um bem material adquirido, uma herança. As conquistas na Ásia trouxeram tantas riquezas para Roma, que as diferenças entre as classes sociais aumentaram.

Para classificar os vinhos e determinar as características de cada categoria, se necessitava de um grupo de bebedores atentos, que criavam ao redor dele uma linguagem de comunicação. Sem eles, a diversidade do vinho seria anedótica, e, em ausência de memória, aleatória. Para hierarquiza-los, e que essa hierarquia ficasse estabilizada, graças a uma escala de preços, mas também ao esforço que ela induz aos vinicultores, se necessita de uma sociedade onde os ricos estejam dispostos a pagar caro os bons vinhos, pois os pobres não podem.

Os três principais elementos de luxo eram únicos entre os romanos ricos, se conjugavam em sua vida social: os banhos / termas, as ostras, e os vinhos. Vários personagens, ricos ou pobres, contribuíram para criar hierarquias gastronômicas e enológicas, permitindo o bom servir na mesa para manter sua categoria social, honrar seus convidados e distinguir da maior parte da população.

Os médicos também faziam sua classificação. Desde o Egito, o vinho era utilizado com remédio, suas diferentes qualidades se adaptavam as diferentes enfermidades. A influência dos médicos foi primordial para sua reputação.

Galeno (131-201), médico grego, radicado em Roma desde 161, utilizava o “néctar dos deuses”, para diminuir as infecções, e no tratamento de legionários e gladiadores. Prescrevendo o tipo de vinho para uma determinada enfermidade, em um determinado momento. Isso ajudou na realização de uma precisa classificação do produto na Itália Romana, na Gália e Hispania, e em menor quantidade, no Mediterrâneo Oriental.

Como nós, os romanos tinham uma predileção pelos vinhos mais velhos. Plínio, no século II a.C., dizia que muitos vinhos se tornam bom, só com os anos. A época de amadurecimento e os anos extremos de conservação estavam determinados para todos os produtos da vinha.

Os antigos conservavam seus vinhos em vasilhas de barro. Algumas vezes em recipiente de pedra, e mais tardiamente, em vidro, para os mais caros e finos. Mais comuns eram as ânforas, envoltas de palha ou juncos, para protegê-los. Era comum também fecharem, com um tampão de cortiça ou de terra cozida, adicionando argila ou gesso, antes de colocar um selo de identificação. Plínio descreve que nessas ânforas os vinhos se conservavam por muitos anos. Dando início assim, as primeiras cantinas ou bodegas em Roma, as *apothecae*.

Os romanos colocavam suas apotecas acima de habitações muito quentes, e um lugar exposta a fumaça. Precediam ali uma verdadeira pasteurização que limitava os fenômenos que alteram o vinho, que o deixam evolucionar livremente. Para não deixá-lo demasiado tempo exposta ao calor, existiam outros compartimentos na cantina onde ficavam os vinhos que saíam do *fumarium*, em uma atmosfera um pouco menos quente, propícia para o seu envelhecimento. Em certos lugares colocavam as ânforas exposta ao sol durante o verão, ajudando na maturação.

A cada ano, as ânforas mais jovens ficavam na frente das mais antigas. Verdadeiras fortunas em vinhos de luxo foram construídas nas *apotecas*. “Quanta prata dorme nas bodegas”, dizia Plínio. Esse autor fala de um testamento, onde esta estabelecida uma herança de mais de 10.000 ânforas de vinho.

Enquanto os vinhos mais valiosos eram bebidos velhos, dando exemplo extremo de conservação, outros grandes vinhos perdiam suas qualidades passado uns 20 anos.

O enorme consumo de vinho em todo o império, favoreceu a implementação de regiões de produção e criação de correntes comerciais importantes.

Em cada cidade romana se encontram tabernas, na qual poderiam se abastecer em ânforas ou em recipientes apropriados. O consumo em Roma é muito importante, varia entre 1 a 2 litros, diários por pessoa.

Não podemos esquecer que junto a um bom vinho, sempre teremos um bom prato. Como acontece com boa parte da cultura romana, só conhecemos sua cozinha, através dos escritos de autores latinos. Ela se complexou ao largo da história para voltar-se a gastronomia.

Um dos mais conhecidos escritores latino, Galvius Apicio, que viveu no início do século I d.C., deixou uma obra, que provavelmente, foi compilada com outras, durante o século IV. Narra a extravagância gastronômica, deixando as mais diversas receitas.

Como na arte da vinicultura, o essencial para os romanos era tomado de assalto a Antiga Grécia, e paralelamente ao que se dizia sobre a adequação entre a riqueza de certas classes sociais, e o desenvolvimento das hierarquias dos vinhos e seus gostos, os patrícios romanos gastavam imensas fortunas em suntuosos jantares.

Praticamente, e pelas mesmas razões de conservação que faziam aromatizar os vinhos, os pratos romanos eram muito condimentados. Em efeito, passado o período de produção, a conservação necessitava do emprego de métodos que marcavam, e desnaturalizavam, o gosto original do produto: vinagre de vinho, salmoura, mel, para as frutas e verduras, carnes defumadas ou secas.

A forma de consumo também são diversas, mas de uma maneira geral são bebidos puros. O costume de “cortar” os vinhos com água pura, subsistirá durante muito tempo, em toda a Europa Ocidental. Muitas famílias na Itália e Espanha mantêm essa tradição. Nas ricas habitações, só havia “geladeiras” no subsolo, na qual colocavam gelo junto com a palha. Isso permitia servir certos tipos de vinho, com gelo triturado, ou adicionado ao vasilhame.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A iniciativa e determinação de Remesal, primeiro professor catedrático da Catalunha, transformou o CEIPAC em um centro de referencia mundial, sobre alimentação, comércio e interação. Hoje, graças a sua pioneira base de dados virtual, pesquisadores do mundo todo tem acesso a essa importante documentação arqueológica.



Diretor do CEIPAC e Professor Catedrático da Universidade de Barcelona, Espanha, José Remesal (esquerda), com os professores Claudio Umpierre Carlan (ao centro) e Antonio Aguilera (direita), do CEIPAC / Universidade de Barcelona. Janeiro de 2015, durante trabalho de catalogação no Testaccio.

O interesse parte dos mais variados pesquisadores, não apenas historiadores e arqueólogos, e sim multidisciplinar. Em 2012, prof. dr. Antonio Aguilera, membro fundador do CEIPAC e professor da Universidade de Barcelona, ministrou uma palestra na UNIFAL-MG, sobre alimentação no mundo romano, atraindo o interesse dos professores e alunos dos cursos de Nutrição, Farmácia e Medicina. O mesmo aconteceu com Remesal, quando esteve em Alfenas em 2013.

Em reunião com Reitor da UNIFAL-MG, Remesal e Funari explicaram a importância das pesquisas desenvolvidas na região, em parceria com Barcelona e Lisboa, através do UNIARQ, Centro de Arqueologia da Universidade de Lisboa, liderado pelo prof. Dr. Carlos Fabião, que também esteve em Alfenas, no ano de 2015.

O comércio do vinho, como interação no Império, hoje comprovado pelos estudos da epigrafia anfórica, ajudou em muito na reconstrução do passado, para melhor entendermos o presente.

Durante muitos anos, Itália transportou e exportou seus vinhos para alimentar as suas colônias e seus exércitos e comercializar, principalmente com os gauleses, aficionados pelo produto. Praticavam a troca: vinho por escravos.

Ao final do século I a.C., Roma era uma metrópolis de um milhão de habitantes, com um consumo estimado entre 1 e 2 milhões de hectolitros de vinho. Comerciantes, mercadores, padeiros eram os principais participantes dessa atividade que, embora fosse um objeto de falsificações, tentavam respeitar a origem e qualidade do produto.

AGRADECIMENTOS:

Aos colegas do CEIPAC / Universidade de Barcelona, em especial a José Remesal-Rodríguez, pela oportunidade de trocarmos ideias; a Pedro Paulo Funari, Carlos Fabião e António Aguilera; ao apoio institucional da Fundação Carolina (Espanha), FAPEMIG, CAPES, CNPq.

A responsabilidade pelas ideias restringe-se ao autor.

Referências Bibliográficas

- AGUILERA MARTIN, Antonio. *El Monte Testaccio y la Llanura Subaventina. Topografía extra portam Tigeminam*. Roma: Consejo Superior de Investigaciones Científicas / Escuela española de Historia y Arqueología en Roma, 2002.
- FABIÃO, Carlos. *Herança Romana em Portugal*. Lisboa: Clube do Coleccionador dos Correios, 206.
- POLANY, Karl. *Comercio y Mercado en los Imperios Antiguos*. Madrid: Labor Universitaria, 1989.
- FUNARI, Pedro Paulo Abreu. *A Vida Cotidiana na Roma Antiga*. São Paulo: Annablume, 2003.
- CARLAN, Cláudio Umpierre. *Vinho sete mil anos de idade*. História Viva: Grandes Temas, São Paulo, n. 16, p. 6-15. . 2007.
- REMESAL – RODRÍGUEZ, Jose. *Die Procuratores Augusti un die versorgung des romischen Heeres*. In: VETTERS, H. und KANDLER, M. *Akten des 14. Internationalen Limeskongresses 1986 in Carnuntum*. Verlag der Osterreichischen Akademie der Wissenschaften: Wien, 1990.
- REMESAL RODRÍGUEZ, Jose. *Promoción social en el Mundo Romano através Del comercio*. In: MARCO SIMÓN, F. PINA POLO, F. REMESAL RODRÍGUEZ, J. *Vivir em Terra Extraña: emigración e integración cultural em el Mundo Antiguo*. Actas de la reunión realizada em Zaragoza los dias 2 y 3 de junio de 2003. Barcelona, 2004.
- REMESAL RODRÍGUEZ, Jose. *Military Supply During Wartime*. In: *The Transformation of Economic Life under the Roman Empire*. Proceedings of the second workshop of the internacional network *Impact of Empire*. Roman Empire, c. 200 B.C. – A.D. 476. Edited Lukas de Blois & John Rich. Amsterdam: J.C. Gieben, Publisher, 2002.
- SALLES, Catherine. *Nos Submundos da Antiguidade*. 3a. Edição. São Paulo: Brasiliense, 1987.

