

## NATURA MORTA\*

Rolf Winkes\*\*

WINKES, R. *Natura Morta*. Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia, São Paulo, 10: 145-161, 2000.

**RESUMO:** As representações de naturezas-mortas nos afrescos da Campânia são comparadas às naturezas-mortas holandesas do século XVII. À primeira vista, elas parecem ser muito similares. Entretanto, o significado da natureza-morta holandesa é associado a uma demonstração de opulência da burguesia da época, a valores cristãos e erudição. Os afrescos campânicos foram associados com os *xenia* gregos, às vezes, também, foram chamados pinturas de gênero. Resulta que eles são mais um reflexo de costumes culinários na Campânia.

**UNITERMOS:** Afrescos romanos – Natureza-morta – *Oponia* – *Xenia*.

Um dos motivos favoritos na história da pintura ocidental é o da natureza-morta. E ainda, seu significado é tão variado quanto os termos utilizados por diferentes civilizações para designá-la: *natura morta*, *banketje*, *vie coye*, *bodegones*, *Stilleben*, que denotam o fato de essas pinturas poderem representar um elemento da natureza já morto, comida para um banquete, seres vivos em repouso, e decoração para hospedarias e *cellas*, onde carne e vinho são vendidos. Às vezes essas pinturas são aparentemente muito parecidas, mas isso não nos permite concluir que tenham o mesmo significado ou que façam parte da mesma tradição. A comparação entre, por exemplo, os quadros de *natura morta* pintados por Caravaggio (Fig. 1) ou outros pintores contemporâneos com certas representações de *still life* da região

da Campânia, poderia induzir alguém a declarar que o artista italiano foi inspirado pelas belas obras da antiguidade devido às aparentes similaridades encontradas. Entretanto, os afrescos da Campânia decorados com natureza-morta foram descobertos após 1738 e não exerceram influência sobre as obras do Renascimento Italiano nem sobre as tradições grandiosas da natureza-morta holandesa. Mesmo que parte do significado das obras seja às vezes semelhante, a origem e o contexto cultural do qual estas surgiram são marcadamente diferentes. Este artigo, que é baseado em uma palestra apresentada na Universidade de São Paulo, pretende demonstrar que, apesar da ocasional ocorrência de similaridades, a essência da obra é determinada pelo contexto cultural. Uma pintura, mesmo que seja praticamente idêntica a outra em aparência, pode ser a portadora de uma mensagem intelectual complementemente diferente e pretender evocar uma resposta psicológica bastante diversa.

Em primeiro lugar, os afrescos da Campânia não são apresentados como painéis

(\*) My thanks to Ana Cristina C. Wichoski for the translation.

(\*\*) Center for Old World Archaeology and Art. Brown University, EUA.

isolados, mas sim como parte da decoração de uma parede inteira e pretendem ser interpretados no contexto de um esquema decorativo completo. Ambos, Caravaggio e a natureza-morta da Campânia, podem nos lembrar do aspecto transitório da vida, mas em um caso é o ambiente de um cenário epicureano que conduziu a essa representação e no outro foi a tradição da linguagem figurativa cristã.

Há outras diferenças básicas: enquanto sabemos o nome do pintor renascentista, raramente sabemos o nome de um artista romano. Mesmo que os afrescos da Campânia possam ocasionalmente nos impressionar como obras-primas dignas de um mestre, estes não eram em sua maioria pintados pelos artistas mais importantes da época. Naturezas-mortas não reproduzem necessariamente grandes obras originais. Alcançamos, através de fontes literárias e do contexto no qual a decoração das paredes se insere, um entendimento relativamente preciso do seu significado. E este é consideravelmente diverso do significado das naturezas-mortas do período posterior italiano e das naturezas-mortas holandesas. Vários trabalhos acadêmicos recentes auxiliam a compreensão da natureza-morta holandesa em particular e mostram existirem diferentes níveis de significado que não são necessariamente excludentes.

Por exemplo, no quadro de Caravaggio de 1596, *Cesta de Frutas*, atualmente na Pinacoteca Ambrosiana em Milão (Bryson 1990: 68), a natureza-morta está inserida em um espaço que é consideravelmente diferente não apenas do exemplo da Campânia mas também da representação do objeto no espaço na sua própria época, quando panoramas e cenários facilmente discerníveis eram as técnicas usuais e todas as pessoas e objetos podiam ser posicionados em um espaço claramente definido. Vemos aqui uma cesta de vime com frutas, diante de um fundo amarelo indefinido, sobre uma linha que poderia ser uma tábua, o beiral de uma janela ou algum outro objeto que não pode ser identificado claramente pelo espectador. Apesar de o vime e a parte de trás das folhas de parreira mostrarem que a luz incide sobre a cena pela esquerda e pela frente, não vemos sombras. Todos esses detalhes fazem com que a atenção do espectador seja assim concentrada na cesta de frutas. Apesar de as frutas parecerem frescas, algumas

folhas já murcharam um pouco, indicando que o processo da morte já se iniciou. Para reforçar o ponto, a maçã da frente exibe um buraco de bicho-de-maçã e nós sabemos que, caso abríssimos a fruta, provavelmente a encontraríamos em parte, se não totalmente, estragada. Com essas insinuações acerca da morte, Caravaggio escolhe um tema que encontramos desde o início na natureza-morta holandesa.

Esta é uma insinuação que todo esse esplendor irá passar e desaparecer por completo. Esta é uma técnica artística que se origina de um conceito cristão cuja tradição se iniciou já na Idade Média: a *vanitas*. Uma das representações mais populares desse tema é a natureza-morta na qual um crânio faz parte da composição (Milman 1982: 66, Monneret 1993: 116, Bryson 1990: 131) (Fig. 2). Encontramos crânios em algumas naturezas-mortas não apenas em conexão com alimentos mas também com objetos que sugerem atividade intelectual. E ainda, apesar de toda essa erudição, não há escapatória. Na Holanda, a natureza-morta parece sempre ter uma outra lição a ensinar além da observação da natureza. Por exemplo, a sabedoria cristã era baseada na vigilância como São Mateus (25,1 - 3) descreve na parábola das virgens sábias e tolas. A partir daqui o tema dos cinco sentidos decola na natureza-morta holandesa. Uma continuação do tema do olfato na exposição dos cinco sentidos na natureza-morta é a natureza-morta com motivo de flores. No entanto, existem também outros aspectos a considerar.

A representação exuberante de flores é um dos temas prediletos da natureza-morta holandesa. Encontramos vários buquês *per se*, sempre agregando uma grande variedade de flores (Fig. 3). Além de se situar na tradição do motivo do olfato, as flores também poderiam ser interpretadas, é claro, como parte do *banketje* e serem, assim como a opulenta exibição de comida no *banketje*, uma expressão do nível de vida que se experimentava na época na Holanda. Além disso, as flores representadas não são aquelas que se podia colher no jardim. Estas variedades de flores não podiam ser vistas em muitos jardins holandeses da época. Eram, entretanto, encontradas nos Jardins Botânicos e havia um grande interesse no aspecto científico das flores (Segal: 186-187). A tulipa foi levada da Turquia para a Holanda em 1573 (Taylor 1995: 2) e muitas outras flores fizeram



Fig. 1 – Caravaggio, *Cesta com Frutas*, 1596. *Biblioteca Ambrosiana*. (Propriedade da *Biblioteca Ambrosiana*, Milão. Todos os direitos são reservados e proibidas outras reproduções).

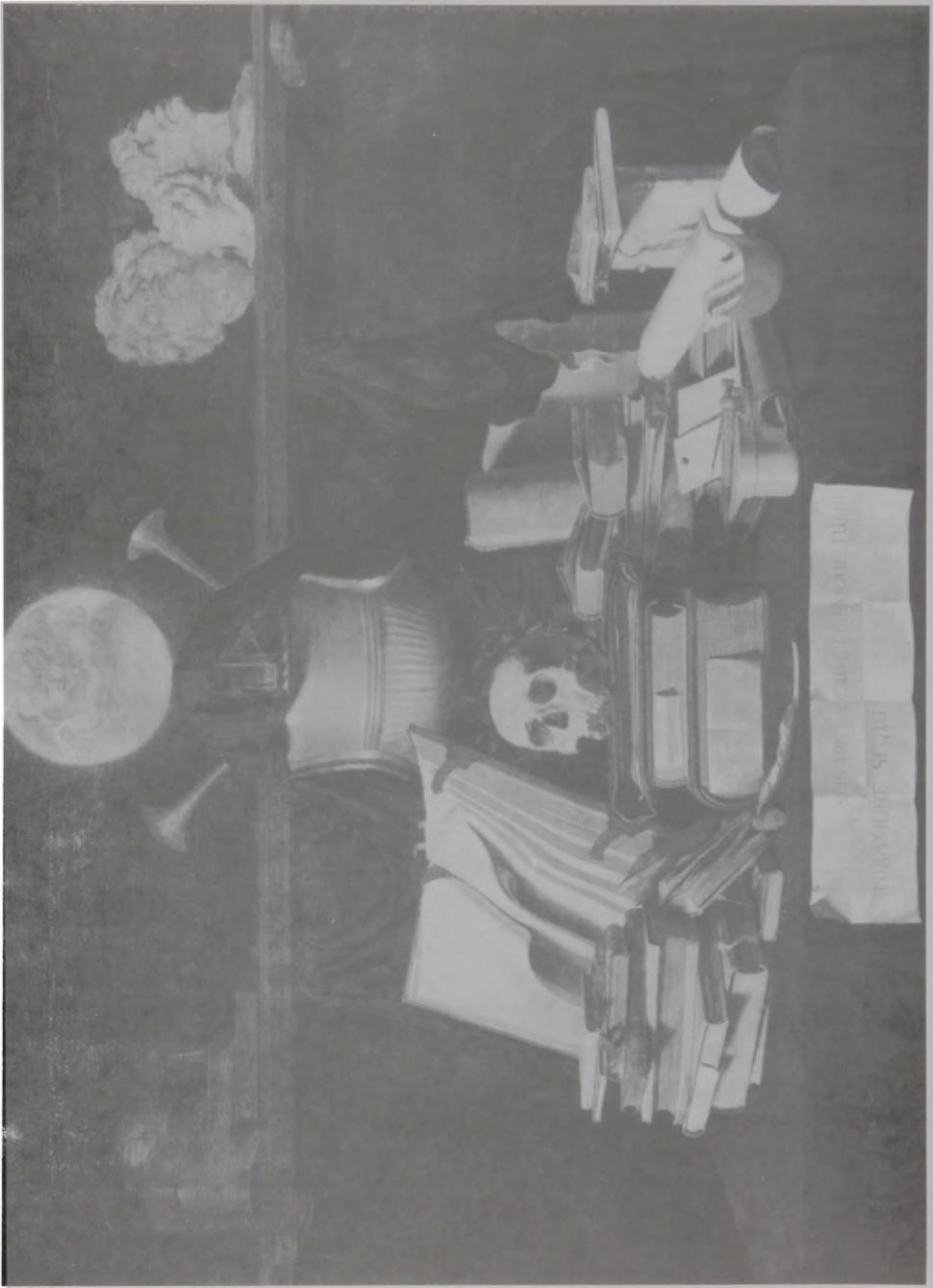


Fig. 2 – *Jacob II de Gheyn, Vanitas, 1621. Yale University Art Gallery. Presente dos Associates in Fine Arts (permissão para reprodução deve ser solicitada por escrito).*

parte dos itens colecionados quando se exploravam e se colonizavam países em cantos distantes do mundo. O buquê é, assim, quase um estudo científico e, novamente, uma alusão à abundância obtida graças ao vitorioso comércio holandês. Esses tipos de flores podiam ser vistos e estudados nos Jardins Botânicos Reais, aonde eram obviamente estudados pelos artistas e a cuja variedade não reflete razões artísticas. Encontramos obras de referência que nos ensinam detalhadamente sobre a flora.

Nos anos que se seguiram à Guerra dos Trinta Anos, encerrada com a Paz de Westfalia em 1648, a maioria da população holandesa experimentou um alto nível de vida, como nunca antes visto. Dessa época em diante encontramos a natureza-morta. A vida representada nesses quadros é a vida dos burgueses, da burguesia, que foi a maior beneficiada pela nova riqueza e que substituiu a sociedade aristocrática anterior.

O burguês gosta de mostrar que leva uma vida tão esplêndida quanto aquela de um aristocrata e, assim, temas aristocráticos, como alusões a caçadas, são introduzidos na iconografia. Burgueses, e não mais somente nobres, participavam de caçadas e possuíam áreas de caça. As naturezas-mortas incluem não apenas iguarias como frutas, carnes, frutos do mar e sobremesas, mas também a suntuosa exibição de recipientes de metais variados e de porcelana. E, em breve, os próprios recipientes poderiam ser decorados com natureza-morta alusória a suas funções, como podemos ver nas porcelanas do acervo do Museu Paulista. Os burgueses tinham meios para possuir tais objetos preciosos e a exposição destes se tornou inerente a sua expressão de auto-estima, sucesso e orgulho. Embora seja claro por parte do contexto da natureza-morta, e certamente por outros contextos, que os alimentos e a cozinha eram vistos como parte do domínio feminino, muitas naturezas-mortas mostram objetos que sugerem sucesso masculino ou atividades masculinas como a caça. Como demonstrou Bryson, os artistas gostam de associar símbolos masculinos com a extravagância das representações; cenas de cozinha menos elaboradas permanecem na esfera feminina (Bryson 1990: 136-178) (Fig. 4). Mais recentemente, Falkenburg investigou a natureza-morta em um ambiente diferente: a exuberante representação de alimentos nas

cenas de mercado do século XVI nos quadros de Pieter Aertsen. Falkenburg as chamou de retórica visual e comparou os alimentos representados com evidências dos alimentos consumidos na época. Essas evidências surgiram do exame de sementes e resíduos de plantas encontrados em fossas que foram escavadas. Os alimentos na natureza-morta de Aertsen eram uma alusão ao comportamento mundano dos camponeses, onde aspectos libidinosos são inerentes não apenas às mercadorias mas também a quem as vende. Aertsen favorece as composições “grosseiras”, cuja utilidade é a de demonstrar o subjacente “domínio das convenções e das regras da arte” (Falkenburg 1996: 23).

A natureza-morta não foi sempre considerada uma forma de arte elevada; mesmo no tempo de Caravaggio esta não era normalmente vista como uma obra digna de um artista célebre. Se analisarmos o famoso período da natureza-morta holandesa, verificamos, no entanto, que esta não estava na dianteira do *establishment* artístico, do qual, aliás, as mulheres estavam em sua maioria excluídas. Havia, entretanto, um número considerável de mulheres que pintava naturezas-mortas. A maioria, no entanto, nunca chegou a expor seu trabalho nas exposições das sociedades artísticas e essa situação se manteve por várias gerações.

No virar do século vinte, detectamos elementos de natureza-morta no Quarto Vermelho de Matisse, um quadro atualmente no Hermitage (Gardner 1985: 958). Ainda assim, o tema principal do quadro é o espaço propriamente dito. Matisse, por outro lado, torna a mulher o principal e único soberano deste espaço. E ela não está mais exilada na cozinha: é a mesa que está sendo posta que é mostrada aqui, é o equivalente ao *banketje*. O peso da história relativa ao envolvimento com o espaço doméstico permanece um assunto de interesse para artistas como Cézanne (Bryson 1990: 164-165). Ele escolhe usar, além do tema *vanitas*, naturezas-mortas representando maçãs nas quais o ambiente é obscuro e não influi em nada, nem há qualquer ênfase no sucesso e no papel masculinos. Podemos observar o mesmo nas obras de Braque e Picasso (Bryson 1990: 85).

Depois desse *tour de force* com ênfase na natureza-morta holandesa, gostaria de retornar para a natureza-morta romana a qual, como já citei, é frequentemente comparada com e





*Fig. 3 – Abraham Mignon, Bouquet de flores com relógio de bolso, 1670. Direitos de reprodução Herzog Anton Ulrich-Museum, Braunschweig.*



Fig. 4 – Adriaen van Nieuwland, *Natureza-morta de grande cozinha*, 1616. Direitos de reprodução Herzog Anton Ulrich-Museum, Braunschweig.

interpretada da mesma maneira que a natureza-morta holandesa pela maioria dos acadêmicos. No entanto, essa comparação só pode ser feita para alguns elementos.

Em um trabalho anterior (Winkes 1983: 237), agrupei as naturezas-mortas da Campânia em três tipos de acordo com o assunto. Elas mostram:

1. Alimentos para o consumo humano (Fig. 5)
2. Animais vivos, peixes ou aves
3. Objetos
4. *Oikos asaratos*. Relacionados de uma certa maneira, embora não façam parte dos afrescos, estão os mosaicos que decoram o chão de algumas salas de jantar e que mostram as sobras após uma refeição e antes de o chão ser varrido. Sabemos como estes mosaicos eram chamados, *oikos asaratos*, e também quem é suposto tê-los criado, Sosos de Pér-gamo.

As naturezas-mortas romanas foram chamadas de *xenia* por quase todos os acadêmicos, já que as descrições feitas pelos autores da antigüidade parecem, à primeira vista, se referir ao tipo de representação que encontramos nos afrescos da Campânia. Mesmo Bryson, que apresentou excelentes análises da natureza-morta holandesa, parece estar de alguma maneira influenciado por visões tradicionais das fontes da antigüidade (Bryson 1990: 17-22). É normalmente citado um famoso trecho de Vitruvius *De Architectura* (VI, 7, 4):

Eles erguem, à direita e à esquerda desses edifícios com peristilo, outras casas menores, com portas privativas e contendo salas e quartos muito confortáveis, destinados a receber os estrangeiros, os quais não eram hospedados nos apartamentos do peristilo. Porque entre os gregos, aqueles que eram ricos e grandiosos possuíam apartamentos com todas as comodidades reservados para receber aqueles que tinham vindo de longe para se hospedarem com eles. O costume era que somente no primeiro dia eles os recebiam à sua mesa; depois disso eles lhes enviavam todos os dias um presente que consistia de coisas recebidas do campo, como galinhas, ovos, ervas e frutas. Disto vem que, os pintores que reproduziam essas coisas que comumente se enviavam aos hóspedes, as chamaram *Xenia*.

Dessa maneira, aqueles que viajavam ficavam hospedados como se estivessem na sua própria casa, podendo viver nesses apartamentos com privacidade e em total liberdade.

Também são citadas as descrições de Filostrato-o-Velho, do final do segundo ao início do terceiro século d.C. (*Eikones* II, 26, *Xenia*):

A lebre dentro da jaula é um prêmio da rede do caçador. Ela está sentada nas patas traseiras, movendo delicadamente suas patas dianteiras, e vagarosamente erguendo as orelhas; mas ela olha ao redor tão atentamente quanto pode, e deseja que pudesse ver também o que está por detrás dela, por causa de suas dúvidas e medo constante. Outra lebre foi pendurada em um carvalho envelhecido, com a barriga dilacerada e [sua pele] puxada sobre as patas traseiras; ela é um testemunho da rapidez do cachorro, que senta sob o carvalho descansando e mostrando que ele pegou a lebre sem ajuda alguma. E quanto aos patos que estão perto da lebre (conte-os, há dez deles) e aos gansos, dos quais há o mesmo número que o de patos, não é necessário apertá-los. Já que neles a parte ao redor do peito, onde nas aves aquáticas há mais gordura, foi completamente arrancada. Se você gosta de filões de pão crescido ou de filões de oito partes, eles também estão por perto na cesta funda. Agora, se você sente necessidade de uma refeição elaborada, você tem esses mesmos pães – já que estes foram temperados com funcho e salsa e também com sementes de papoula, que é o tempero do sono – e se você deseja um [segundo] prato, submeta-se nesse respeito aos cozinheiros, e se volte para a comida que não precisa ser preparada. Por que, por exemplo, não se serve das frutas maduras, das quais há uma pilha alta na outra cesta? Não percebe que em pouco tempo não as encontrará mais nas mesmas condições, mas que elas já terão perdido sua frescura? E não despreze as sobremesas, especialmente se você gosta ao menos um pouco do fruto da árvore de néspere e das bolotas de Zeus [castanhas doces], as quais aquela árvore tão lisa produz em uma casca espinhuda – um problema para descascar. Deixe que até o mel seja posto de lado, já que temos à mão este *palathe* (ou como quer que seja que queira chamá-lo). Este é, com certeza, um doce delicioso. Suas próprias folhas o envolvem, dessa maneira acrescentando uma atrativa frescura ao *palathe*. Acredito que essa pintura transmita 'presentes de anfitrião' [*xenia*] ao senhor da fazenda. Ele está se banhando e talvez imagine o vinho de Pramne ou de Thasia. Mas está ao alcance dele tomar o vinho verde doce que está sobre a mesa, o resultado disso sendo que, ao voltar à cidade, ele irá rescender a uvas esmagadas e ócio e poderá arrotar diante das pessoas da cidade.





Fig. 5 – Ainé, R. Herculano e Pompéia, *Coleção Geral das Pinturas, Bronzes, Mosaicos, etc.*, vol. 1, 1863, Pranchas 4, 5. Fotos Ms. Brooke Hammerle.

Entretanto, várias questões metodológicas têm que ser levantadas antes que se possa associar essas descrições com *xenia* e particularmente com pinturas da Campânia.

Filostrato viveu cerca de 300-400 anos após a época para a qual Vitruvius descreveu o costume grego referente a *xenia*. A descrição de Vitruvius se referia a algo que já era para ele passado distante. Filostrato pode ter se confundido ou entendido mal, incorporando, assim, elementos que não pertenciam originalmente ao gênero. Ele estava escrevendo uma *ekphrasis*, um exercício de retórica que pela sua própria natureza tem como objetivo principal a retórica e não necessariamente os fatos. Finalmente, quando esse trecho é examinado com cuidado, se descobre que a interpretação como *xenia* só surge após a sua descrição e esta inverte a função do verdadeiro costume. O proprietário recebe o presente quando este, na verdade, costumava ser recebido pelo convidado. Todos esses fatos juntos deveriam nos deixar relutantes em supor que Filostrato estava descrevendo e identificando corretamente algo comparável às naturezas-mortas da Campânia. Além disso, como podemos inferir dos exemplos holandeses, talvez significados diferentes em épocas diferentes passem a fazer parte das pinturas. Estas podem parecer apenas à primeira vista pertencer ao mesmo tipo e tradição. Mesmo assim, algo que todas as naturezas-mortas e suas descrições parecem ter em comum antes da chegada da arte moderna é: elas tentam criar uma ilusão de realismo, o *trompe l'oeil*. Este efeito já era atribuído à arte de Parrásio e Zeuxis e é muito enfatizado em Filostrato.

Eckstein associou com a natureza-morta outro termo: *opsonia*<sup>1</sup> (Eckstein 1967: 31-32). Plínio (*História Natural*: 35: 112) escreveu que o pintor grego Pereaikos pintava barbearias e sapatarias, mas também adorava pintar *opsonia*. O contexto mostra, entretanto, que *opsonia* significava alimento para consumo humano, enquanto, à primeira vista, as naturezas-mortas

da Campânia não parecem representar exclusivamente isto. Por esta razão, alguns dos afrescos da Campânia foram interpretados como pinturas de gênero. Naturalmente, o trecho sobre Peraikos parece apoiar a idéia de que poderiam haver certas semelhanças entre os afrescos da Campânia daquele tipo e as naturezas-mortas holandesas. Eles diferem dos *bodegones* na medida em que as últimas são pinturas com uma diferente função: foram criadas como decoração de bares e tavernas. Eckstein é um acadêmico que tem devotado a maior parte da sua pesquisa ao estudo das naturezas-mortas romanas. Ele observou que existem categorias específicas e autônomas que são representadas, tais como frutas, vegetais ou risoto, e que, além disso, em certas pinturas essas categorias se misturam. Em cenas onde animais mordiscam alimentos, ou aves se aproximam de frutas, um elemento brincalhão parece ser introduzido e, por essa razão, Eckstein afirma que certos tipos mistos lembram estudos naturais. A mim parece que a melhor compreensão de seu significado pode ser atingido através do exame minucioso destes tipos mistos, já que os vários motivos neles representados devem ter algo em comum. Interpretá-los como colocados juntos por nenhuma outra razão que aleatoriamente escolhendo e misturando diferentes tradições é altamente suspeito em vista de tudo que sabemos sobre pinturas da Campânia em outras áreas. Através de outros temas, como as vistas arquitetônicas, sabemos que, em geral, um outro significado subjacente estava sendo introduzido.

Vamos analisar cuidadosamente alguns tipos mistos (Winkes 1983: 239, Fig.2) (Figs. 6 e 7). Frutas próximas a uma tigela de vidro com um líquido ou vegetais e frutas reunidas em uma cesta e próximas a uma taça são destinadas ao consumo. Esta parece ser a interpretação mais óbvia. Quando estes objetos são colocados em um peitoril de janela ou em um degrau eles refletem, então, o ambiente real existente na casa da Campânia e não precisam referir-se a costumes gregos para serem compreendidos. Pessoas que não pertenciam à elite talvez os usassem como balcões para comer. Horácio descreve sua própria modéstia quando cita a *lapis albus* – a laje branca na qual ele comia ao invés de usar

(1) Nota do tradutor: [*Grego*] *opsônum* ou *ops-*, ii, n., = *opsônion*, aquilo que é comido com pão; provisões, alimentos, especialmente peixe. Também de frutas, Plin. 15, 19, 21, § 82.

a cozinha portátil que acompanhava o sofisticado Túlio em público (Horácio, *Sermonum*: I, VI, 16). E então há as pinturas nas quais animais vivos aparecem, o que levou Eckstein a classificá-las como estudos naturais. Alguns dos animais representados têm os pés amarrados, há um lagostim morto e um polvo junto a uma *oinochoe* (jarra de vinho). Estas são referências a uma receita de peixe e, como os animais com os pés amarrados, devem ser interpretados como animais destinados à alimentação. Realmente, a pintura com a ave morta, frutas no peitoril da janela e uma lebre mordiscando uvas dão – à primeira vista – a impressão de uma mistura entre *natura morta* e pintura de gênero. O mesmo parece ser o caso nas muitas pinturas nas quais galos, galinhas ou outras aves domésticas mordiscam uvas ou maçãs. Entretanto, a narrativa deveria nos alertar: sabemos que galinhas ou lebres normalmente não mordiscam uvas ou maçãs. Columella menciona a dieta apropriada para pequenos animais como a lebre. Esta consistia de sementes de grãos, chicória selvagem, alface e ervilhas púnicas, as quais, principalmente para os animais jovens que não se dão bem com rações secas, deveriam ser deixadas de molho na água. Ele escreve que galinhas deveriam ser alimentadas com milhete, cevada, ervilhas, farelo de trigo e trevo, mas previne quanto à utilização de cascas de uvas. Cascas de uvas deveriam fazer parte da ração no período do ano em que elas não estivessem botando ovos. Lendo Columella, parece pouco provável que os animais estejam comendo nos afrescos o que eles costumavam comer normalmente. Claro que isso poderia ser uma referência divertida ao fato de os animais estarem fazendo uma travessura e, sendo assim, este tipo de narração poderia derivar realmente da pintura de gênero. Porém, uma doninha mordiscando uma noz pede uma explicação já que este é um animal carnívoro. Um exame mais cuidadoso confirmará que apenas alguns elementos de narrativa são usados nas composições destinadas ao consumo. Podemos descobrir isso através de Apicius e de outros autores que descrevem hábitos culinários. Apicius é ainda mais útil já que ele é contemporâneo das naturezas mortas da Campânia. É possível que Apicius seja uma compilação de várias fontes sob um mesmo nome, mas é

suficiente que seu livro seja capaz de esclarecer e substanciar alguns pontos básicos. Encontramos várias receitas para o preparo de galinhas e lebres. Encontramos receitas para o preparo de patos e aves de caça. O pavão aparece com bastante frequência nos afrescos da Campânia e talvez possa, em alguns exemplos, simbolizar a vida após a morte, mas também pode ser entendido como uma referência à comida. Marcial (XIII: *Epigram* LXX) admira a beleza do pavão e considera cruel o homem que o entrega para o cozinheiro insensível. Trimalção no *Satiricon* não tem nada mais profundo a acrescentar que seu verso que afirma: o pavão espera a morte em sua gaiola para agradar ao paladar romano. Juvenal (*Sat.*: I, 143) escreve que aquele que entra nas termas depois de comer pavão em demasia é punido pela refeição pesada. Mesmo papagaios não são excluídos da mesa romana, e uma receita destes utiliza os mesmos ingredientes que uma outra para flamingos. Mesmo que uma receita para o preparo de doninhas não seja mencionada, não devemos esquecer que o rato do campo era considerado uma iguaria. Do mesmo modo que a galinha era uma parte predileta da alimentação romana, também o eram as frutas. Uma pintura no Museu Nacional de Nápoles é particularmente interessante: um galo de pés atados está deitado ao lado de um pinhão e um pouco de erva ou verdura (Fig. 8). Atrás do galo, no alto de um degrau, há um ovo e um *cyathos* apoiado. A faca à direita frisa o destino do galo. Uma receita chamada *Galinha a La Varro* em Apicius (*De re coq.* VI, IX, 11) é lida como se segue:

Pullum coques iure hoc: liquamine, oleo, uino <cui mittis> fasciculum porri, coriandri, satureiae. Cum coctus fuerit, teres piper, nucleos ciatos duos et ius de suo sibi suffundis (et fascicules proicies), lac temperas. Et reexinanes mortarium supra pullum, ut ferueat. Obligas eundem albamentis ouorum tritis, ponis in lance et iure supra scripto perfundis. Hoc ius candidum appellatur.

Cozinhe uma galinha dessa maneira: em um caldo de *garum*, óleo e vinho suave, junto com um buquê de alho-poró e coriando. Depois de cozida, pegue pimenta, o centro de dois pinhões, o caldo em que se cozinhou a galinha (removendo o buquê) e acrescente leite. Ponha essa preparação sobre a galinha e deixe ferver. Pique as claras de ovo, ponha em um prato e acrescen-

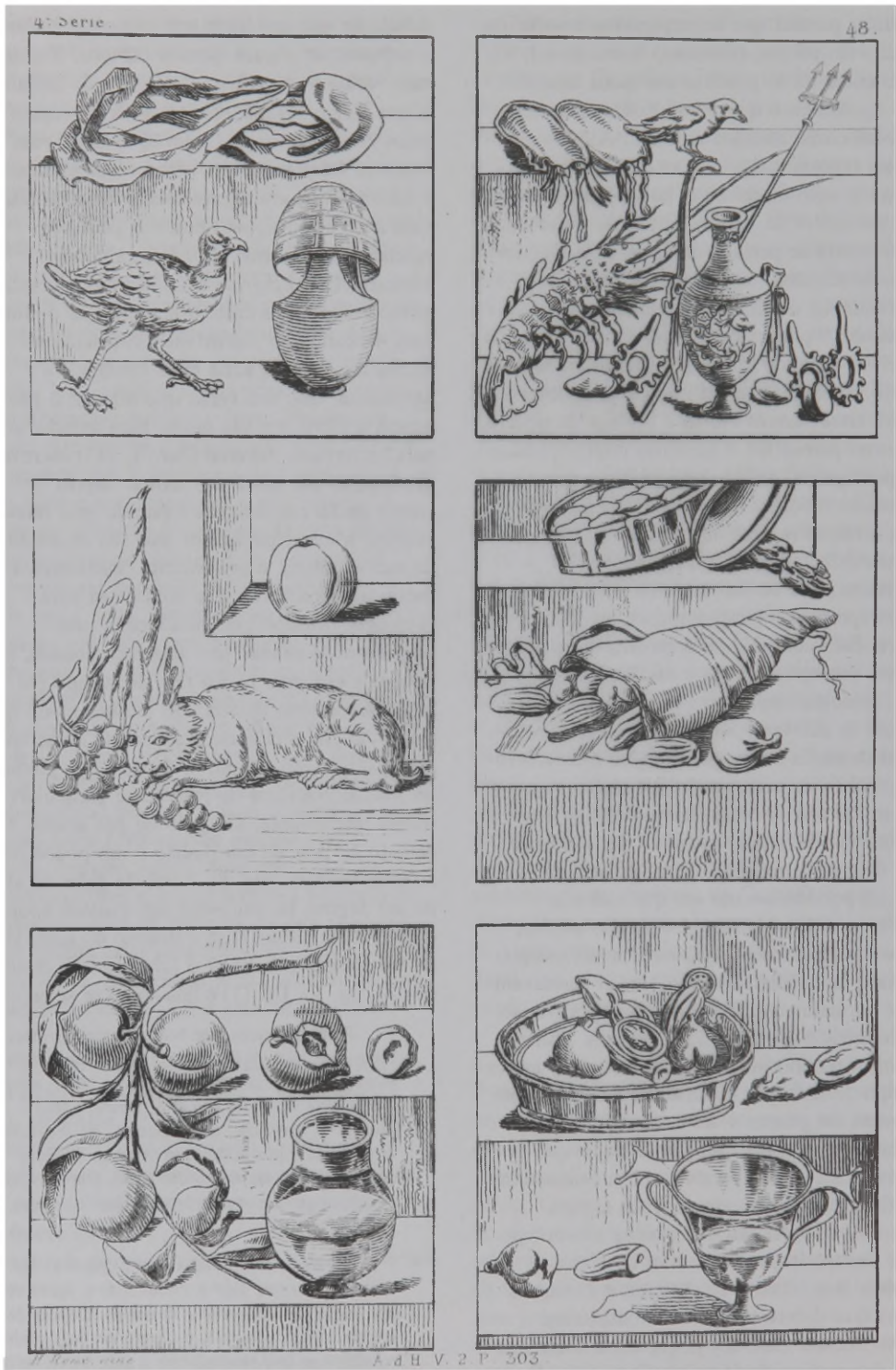


Fig. 6 – Ainé, R. Herculano e Pompéia, *Coleção Geral das Pinturas, Bronzes, Mosaicos, etc.*, vol. V, 1872, Prancha 48. Foto Ms. Brooke Hammerle.



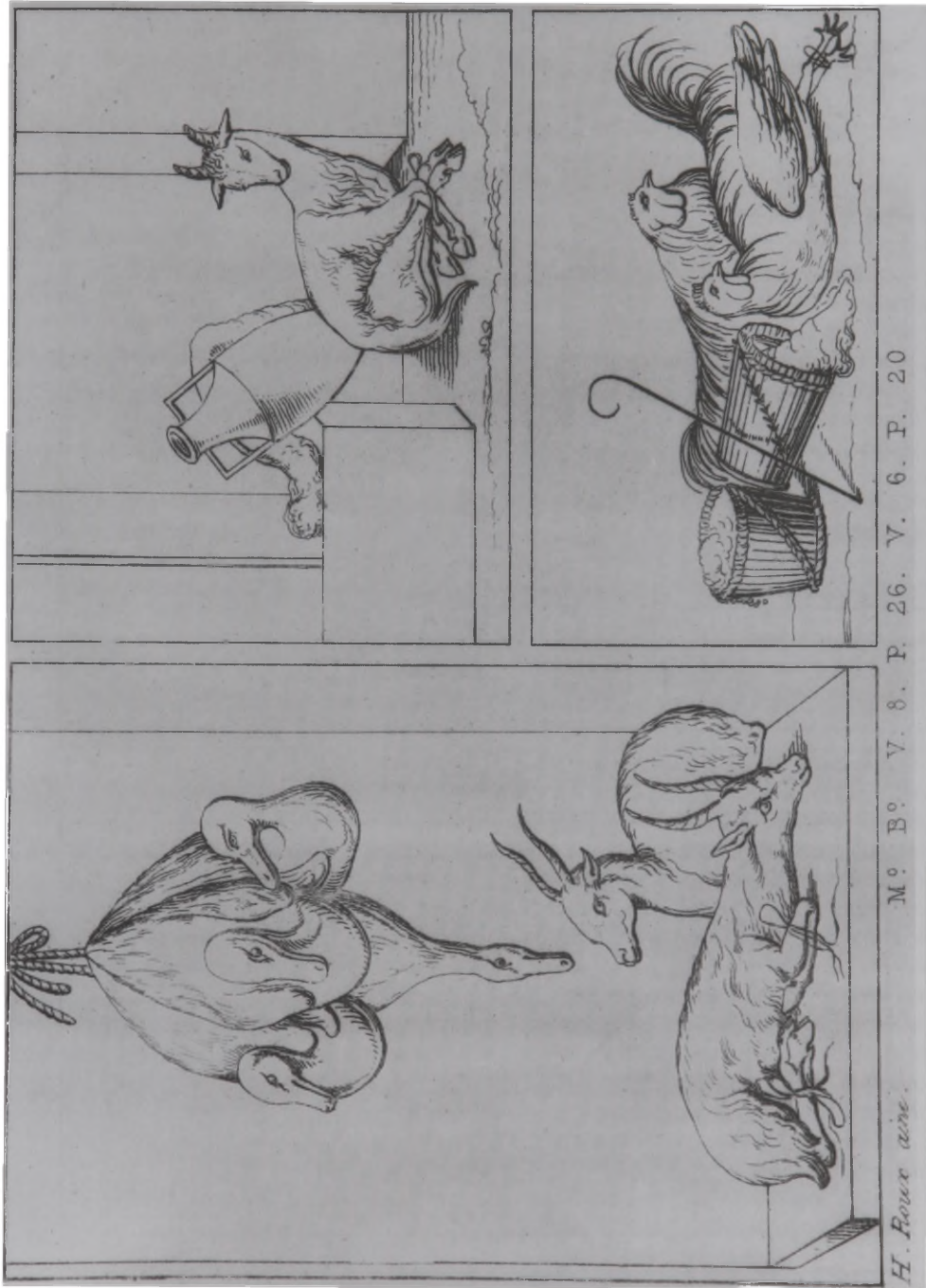


Fig. 7 – Ainé, R. Herculano e Pompéia, *Coleção Geral das Pinturas, Bronzes, Mosaicos, etc.*, vol. V, 1872, Prancha 50. Foto Ms. Brooke Hammerle.



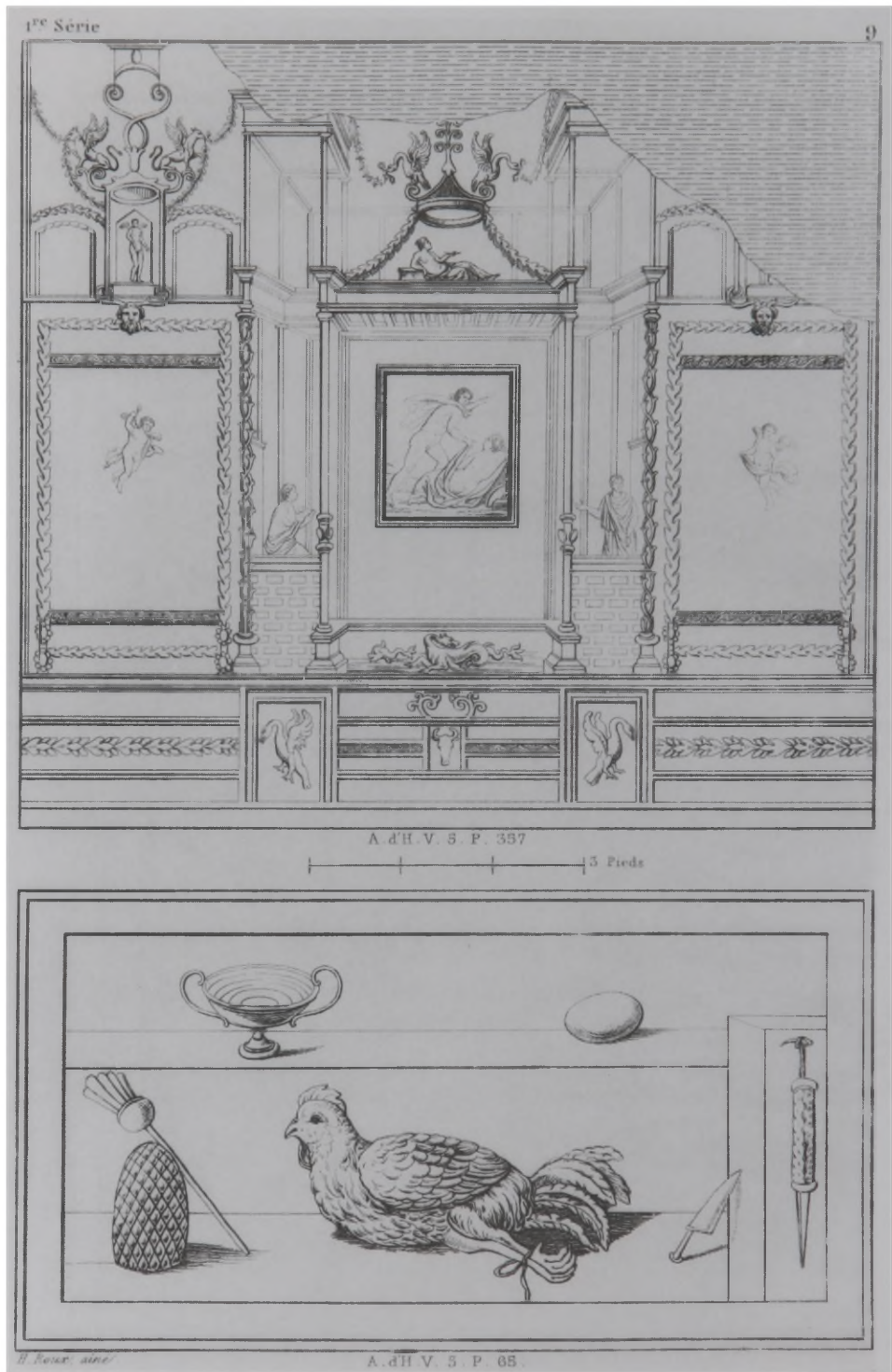


Fig. 8 – Ainé, R. Herculano e Pompéia, *Coleção Geral das Pinturas, Bronzes, Mosaicos, etc., vol. I, 1863, Prancha 9. Foto Ms. Brooke Hammerle.*

te o molho explicado acima. Este é chamado de molho branco.

Este afresco poderia ser uma ilustração para o livro de receitas de Apicius caso tais ilustrações existissem como nos livros de receitas modernos, o que não acontecia.

Parece claro pela evidência que as naturezas-mortas com objetos misturados se baseavam na comida consumida na época, na cozinha contemporânea. Entretanto, este fenômeno poderia ser examinado sob um outro ponto de vista. Certamente não tem o mesmo significado da natureza-morta holandesa, já que Horácio considerava luxuosas comidas tais como ostras lucrine, aves africanas ou faisões jônicos (*Epode* II, 49 ff.). A quinta sátira de Juvenal é repleta de comparações entre a comida do homem de sociedade e a comida daqueles das classes mais baixas. Na sua décima primeira sátira se encontra a descrição dos pratos dos serviços de mesa e de outros objetos que rodeiam a mesa de jantar. Os comerciantes de Pompéia eram consideravelmente prósperos em comparação com comerciantes em outras partes do Império e certamente em comparação com a maioria das pessoas que não pertenciam à aristocracia. A maior parte das pessoas comia muito pouco, não possuía uma cozinha e fazia as refeições na *popina* esquina. Cozinhas eram raras nos prédios de apartamento em Óstia. Assim como as referências a *xenia* se referiam à comida e aos hábitos dos ricos, as receitas de Apicius e a comida representada nas naturezas-mortas da Campânia são um reflexo de um estilo de vida abastado. Juvenal considera Apicius a personificação da gula (*Sat.* XI, 2-3). São raras as naturezas-mortas apenas de objetos, pintados do mesmo modo que poderiam ser vistos na casa de uma pessoa abastada; estas, porém, também se referem aos hábitos culinários já que mostram pratos e taças. Entretanto, há ainda o fenômeno da representação de tábuas de escrita e instrumentos. Deverão ser interpretados como os livros nas naturezas-mortas holandesas, que pretendem evocar o tema da *vanitas*? Certamente não. Marcial (Epigram XIV) nos fornece uma lista de *apophoreta*. Estes são presentes que os convidados podem pegar e levar para casa. Ele

cita vários tipos de tábuas de escrita, caixas de marfim ou madeira para guardar dinheiro, uma caixa de *stylos*, uma estante para livros e um Virgílio em pergaminho. Muitos outros também são mencionados. Eles incluem pássaros como um papagaio, um corvo ou um rouxinol. Para onde quer que viremos, tudo parece apontar para costumes culinários contemporâneos. Eles simbolizam – como no caso das naturezas-mortas holandesas – a riqueza. Porém, no caso holandês, eram a expressão de uma riqueza vivenciada pelos burgueses que encomendavam essas pinturas. As naturezas-mortas refletiam, até um certo ponto, a realidade das suas vidas, mas também incorporavam vários outros significados que aludiam à inteligência do criador. Elas às vezes serviam como uma expressão do interesse científico, como no caso dos buquês de flores, ou aludiam a ou eram comparadas a uma tradição existente de virtudes cristãs. Afrescos romanos com representações arquitetônicas devem, pelo menos até a época de Augusto, ser entendidos como uma cópia embelezada da arquitetura contemporânea. Este tratamento particular do tema surgiu em conexão ao renascimento do epicurismo no Golfo de Nápoles, onde a aristocracia vivia uma vida de ócio, longe da agitação de Roma, longe do *negotium*. Este é o contraste entre vida contemplativa e vida ativa; o aristocrata possuía ambas. Referências ao epicurismo é o paralelo na antiguidade das alusões holandesas às tradições cristãs. Mesmo que as naturezas-mortas nas duas culturas sejam aparentemente muito parecidas, elas são em essência muito diferentes. Enquanto os holandeses eram precisos e metuculosos no seu interesse científico, os romanos da Campânia eram detalhistas nas suas referências aos costumes culinários contemporâneos. Na arquitetura romana ilusionista era representada uma arquitetura contemporânea que agradava ao comerciante mas que este não podia ter e, por isso, decorava sua casa com esta ilusão. A comida aqui representada estava, da mesma maneira, fora de seu alcance, era um sonho. Só pessoas vulgares como Trimalcião adotavam o comportamento inadequado para uma pessoa da sua classe e ofereciam jantares que podiam rivalizar em abundância com os jantares da aristocracia.

Encontramos em *Satiricon* e em várias casas em Pompéia alusões à morte. Em *Satiricon*, um esqueleto de prata é passado ao redor da mesa de jantar. Conhecemos as taças de prata de Boscoreale decoradas com esqueletos e uma casa com um mosaico ilustrando o mesmo tema. Mas a referência à morte não deve ser interpretada como tendo o mesmo significado que nas naturezas-mortas holandesas, onde esta era um alerta originado na tradição cristã de valores, visando a vida após a morte e ressaltando a necessidade da virtude para que se possa alcançar uma vida após a morte tão boa quanto possível. As naturezas-mortas da Campânia mostram um ponto de vista oposto, o epicureano: *carpe diem*, aproveite o presente porque amanhã pode ser diferente; não se preocupe com o que vai acontecer após a morte. Os que estão representados vivos não estão. Em muitas naturezas-mortas holandesas os animais representados vivos sugerem uma vida de luxo. Podem também refletir uma certa atividade de gênero, como um cão em conexão a uma caçada. Nas naturezas-mortas da Campânia, os alimentos vivos têm apenas um propósito: se transformar em *natura morta* para agradar ao nosso paladar. Petrônio (*Satiricon*: 47) é uma das melhores representações literárias

das circunstâncias nas quais as naturezas mortas da Campânia devem ser vistas:

Nam cum mundatis as symphoniam mensis tres albi sues in triclinium adducti sunt capistris et tintinnabulis culti, quorum unum bimum nomenclator esse dicebat, alterum trimum, tertium vero iam senem. Ego putabam petaurisarios intrasse et porcos sicut in circulis mos est portent a aliqua facturos. Sed Trimalchio exspectatione discussa "quem" inquit "ex eis vultis in cenam statim fieri? Gallum enim gallinaceum, penthiacumet eius modi naenias rustici faciunt; mei coci etiam vitulos aeno coctos solent facere." Continuo que cocum vocari iussit et non expectata electione nostra maximum natu iussiti occidi.

As mesas foram tiradas ao som de música e três porcos brancos com arreios e sininhos foram trazidos para a sala de jantar. O mordomo disse que um deles tinha dois anos, o outro três e o terceiro quase seis anos. Pensei que malabaristas haviam chegado e que os porcos iriam participar de números incríveis, como em espetáculos saltimbancos. Essa expectativa se acabou quando Trimalcônio perguntou: "Qual deles vocês querem agora mesmo para o seu jantar? Qualquer caipira pode oferecer um frango assado, uma sopa ou outras coisinhas; meus cozinheiros estão acostumados a preparar animais inteiros.". Ele chamou um cozinheiro imediatamente e, sem esperar por nossa resposta, lhe ordenou que matasse o maior porco.

WINKES, R. *Natura Morta. Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia*, São Paulo, 10: 145-161, 2000.

**ABSTRACT:** The representations of still-life in Campanian frescoes are compared with the later Dutch still-life. On first sight they appears to be quite similar. However, the meaning of Dutch still-life is connected to a demonstration of opulence by the burghers at the time, Christian values and learnedness. Campanian frescoes have been associated with the Greek *xenia* and have also been called at times genre pictures. It turns out that they are rather a reflection of culinary customs in Campania.

**UNITERMS:** Roman frescoes – Still-life – *Oponia* – *Xenia*.

### Referências bibliográficas

- BEYEN, H.G.  
1927 Über ein Fragment einer Wanddekoration mit Stilleben aus Pompeji. *Jahrbuch des Deutschen Archäologischen Instituts*, 42: 41-62.  
1928 *Über Stilleben aus Pompeji und Herculanum*. 's Gravenhage.
- BRYSON, N.  
1990 *Looking at the overlooked: Four essays on still life painting*. Cambridge: Harvard University Press.
- CROISELLE, J.M.  
1965 *Les natures mortes campaniennes – Collections Latomus LXXXVI* Bruxela.
- ECKSTEIN, F.  
1963 *Natura morta. Enciclopedia dell'Arte Antica Classica e Orientale*, 5: 355-360.  
1967 *Untersuchungen "über die Stilleben aus Pompeji und Herculanum"*. Berlim.
- FALKENBURG, R.  
1996 *Matters of Taste: Pieter Aertsen's Market Scenes, Eating Habits, and Pictorial Rhetoric in the Sixteenth Century*. A.W. Lowenthal (Ed.) *The Object as Subject, Studies in the Interpretation of Still Life*. Princeton, Princeton University Press: 13-27.
- GARDNER, L.  
1985 *Art through the Ages*. New York.
- GEMAR-KOELTZSCH, E.  
1995 *Holländische Stillebenmaler im 17. Jahrhundert*. Lingen: Luca-Bild-Lexikon.
- GRIMM, K.  
1988 *Stilleben. Die Niederländischen und deutschen Meister*. Stuttgart.
- HUTTINGER, E.  
1965 *Das Italienische Stilleben von den Anfängen bis zur Gegenwart*. Ausstellung Kunsthau Zurich December 1964 – February 1965, Museum Boymans-van Beuningen, Rotterdam March – April 1965.
- MILMAN, J.  
1982 *Trompe- l'Oeil painting*. Geneva.
- MONNERET, J.  
1993 *Le Triomphe du Trompe- l'Oeil*. Monges.
- SEGAL, S.  
1990 *Flowers and Nature*. Haia.
- SGATTI, G.  
1957 *Caratteri della "Natura Morta" Pompeiana, L'interpretazione dello Spazio*. *Archaeologia Classica*, 8: 174-192.
- TAYLOR, P.  
1995 *Dutch Flower Painting 1600 –1720*. New Haven: Yale University Press.
- WINKES, R.  
1983 *Natura morta and Cuisine. Revue des Archeologues et Historiens d'Art de Louvain*, XVI: 237 - 244.

Recebido para publicação em 25 de maio de 1999.