

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

*Transportation, sale and consumption of food in Antioquia
(IV-V century)*

1

Gilvan Ventura da Silva¹

Érica Cristhyane Morais da Silva²

Resumo: No presente artigo, pretendemos iluminar a importância do transporte, venda e consumo de gêneros alimentícios em Antioquia, a *metropolis* da Síria-Coele, nos séculos IV e V, mediante o exame dos discursos de Libânio, um dos mais importantes oradores de seu tempo e nativo da cidade. Além disso, nos deteremos também nas informações contidas no Mosaico da *Megalopsychia*, um *opus tessellatum* policromático encontrado na localidade de Yakto pelos arqueólogos que fizeram parte das campanhas de escavação de Antioquia e arredores lideradas pela Universidade de Princeton entre 1932 e 1939.

Abstract: In this article, we intend to shed light on the transport, sell and consumption of food kinds in Antioch, the *metropolis* of the Syrian-Coele province, in the fourth and fifth centuries, through the examination of the speeches by Libanius, one of the most important ancient orators who was born in the city. Moreover, we also examine the so-called Mosaic of *Megalopsychia*, a polychromatic *opus tessellatum* found in Yakto, a district of Antioch, by the archaeologists who took part in the excavations campaigns of the town and its vicinity between 1932 and 1939.

Palavras-chave:

Antiguidade Tardia;
Comércio Urbano
Alimentos;
Antioquia.

Keywords:

Late Antiquity;
Urban Trade;
Food;
Antioch.

Recebido em: 19/06/2024

Aprovado em: 20/07/2024

¹ Professor Titular de História Antiga da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes). Doutor em História pela Universidade de São Paulo, bolsista produtividade 1-C do CNPq e coordenador do Laboratório de Estudos sobre o Império Romano (Leir/ES). No momento, executa o projeto *Os desafios da gestão pública na cidade pós-clássica: as transformações na governança de Antioquia (354-397 d.C.)*.

² Professora associada de História Antiga e Medieval da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes). Doutora em História pela Universidade Estadual Paulista (*campus* de Franca) e coordenadora do Repertorium – Laboratório de Estudos Medievais. No momento, executa o projeto *As rotas de comércio e a difusão cultural nas cidades pós-clássicas (Séc. IV-VIII)* com apoio da Fapes.

Palavras iniciais

Na Antiguidade, malgrado o fato de Grécia e Roma terem sido, em determinado momento da sua história, sociedades que empregaram de modo extensivo a mão de obra escrava na geração de excedentes para venda, os gêneros alimentícios, quer sob a forma vegetal ou animal, eram amiúde produzidos por aqueles que os consumiam, realidade fácil de se compreender se nos recordarmos das dificuldades de transporte próprias da época. Nesse sentido, não é por acaso que, mesmo no perímetro urbano, os romanos tinham por hábito cultivar a sua horta doméstica, que lhes forneceria hortaliças, rábanos, tubérculos e bulbos comestíveis (nabo, cenoura, cebola e alho) consumidos na dieta cotidiana (DUPONT, 1998, p. 204). Ocorre, no entanto, que a cidade – a *pólis*, a *civitas*, a *colonia* ou o *municipium*, conforme o caso – impunha uma ruptura entre o *modus vivendi* urbano e o rural, fato atestado com clareza pelas coletividades de maior porte, como Atenas, Roma, Cartago, Alexandria, Antioquia e, mais tarde, Constantinopla, nas quais a densidade populacional tornava praticamente impossível que os próprios cidadãos se envolvessem diretamente na produção dos alimentos dos quais necessitavam, o que tornava o abastecimento urbano um dos principais desafios à existência das cidades. Para que uma cidade pudesse desempenhar com eficiência o seu papel como centro político-jurídico, religioso e administrativo, era necessário que fossem solucionadas as questões relativas à reprodução da vida humana, o que implicava, por óbvio, a nutrição das pessoas. Considerando que um contingente não desprezível dos domiciliados no perímetro urbano não possuía qualquer propriedade de onde pudesse retirar a subsistência, o abastecimento externo impunha-se como uma exigência inescapável.³ Para tanto, havia dois mecanismos básicos: por um lado, o aprovisionamento feito pelo Estado ou por particulares, a título de benesse (*beneficium*, *evergesia*) ofertada à população consoante as normas que regiam a prática do evergetismo e, por outro, o comércio, em suas mais variadas formas.

Quando tratamos do Império Romano, um imenso território transcontinental cujas células *matres* eram as cidades, razão pela qual os pesquisadores não hesitam em definir a capilaridade da malha urbana como um dos traços distintivos da experiência imperial

³ Segundo estimativas sugeridas por Garnsey (1998, p. 238), no caso do Império Romano, o contingente de pessoas assentadas nos núcleos urbanos comporia de 15 a 20% da população total vivendo sob controle de Roma, sendo que a maioria delas não exerceria qualquer atividade agrícola capaz de garantir seu sustento. Não obstante a ampla margem de erro inerente à quantificação de acontecimentos próprios da Antiguidade, subsiste o fato de que, para se alimentar, os cidadãos, dependiam, em larga medida, de fontes externas.

romana (REVELL, 2009, p. 49), é possível discernir *grosso modo* um padrão de abastecimento calcado no consumo de cereais, com destaque para o trigo (*frumentum*), empregado no fabrico do pão (ERDKAMP, 2019).⁴ Desse modo, não seria decerto um equívoco afirmar que, na época imperial, a dieta da maioria da população urbana tinha o pão como o principal alimento,⁵ o que contrasta com a relativa escassez, no registro arqueológico, de padarias industriais, atestadas com segurança apenas em Pompeia e Óstia. Para explicar esse descompasso, os pesquisadores sugerem que o pão fosse produzido em unidades domésticas e não em locais específicos (PUTZEYS; LAVAN, 2007, p. 100), mas, seja como for, prevalece o fato de que o cidadão comum não tinha por hábito manufaturar seu próprio pão. Por esse motivo, uma das características que distinguiram a elite urbana era justamente sua capacidade de produzir, nas próprias residências, o pão consumido por ela e por seus dependentes (CORBIER, 1998, p. 325). A carne vermelha, por sua vez, era um produto destinado apenas aos mais abastados, muito embora, ao que tudo leva a crer, o comércio de carne tenha sido bastante ativo nas cidades do Império, prevalecendo o consumo de suínos em detrimento de ovinos e bovinos. O trigo e, em determinadas circunstâncias, a carne de porco, artigos associados ou não ao azeite e ao vinho, poderiam ser objeto de distribuições periódicas por parte das autoridades públicas ou mesmo dos cidadãos mais ricos, que buscavam assim amenizar as crises alimentícias que de quando em quando assolavam a população. Sabemos da existência, em algumas cidades do Oriente, de um fundo de reserva – *sitonikon* ou *arca frumentaria* – posto sob o controle de magistrados municipais, os ditos *sitonai*, cuja finalidade era a aquisição de grãos para armazenamento, tendo em vista os tempos de penúria. Todavia, o *sitonikon* não constituía, em absoluto, uma alternativa regular de abastecimento, pois havia anos em que, devido a alguma circunstância desfavorável, os recursos destinados à composição do fundo deixavam de ser recolhidos (ERDKAMP, 2019). Além dos *sitonai*, o abastecimento urbano envolvia também os *agoranomoi*, magistrados cujas tarefas eram, em períodos de crise, adquirir trigo e pão para serem distribuídos aos cidadãos e convencer os produtores a vender seus estoques a preços acessíveis a fim de evitar a especulação. No entanto,

⁴ Nas zonas rurais, era também usual o consumo da cevada e da espelta, além do trigo, que eram empregados em diversos preparos. Muito embora não desconhecêssem o pão, os camponeses tinham por hábito ingerir os cereais sob a forma de mingau ou papa, a exemplo da *maza*, uma iguaria grega feita com farinha de cevada torrada e triturada à qual se acrescentavam algum líquido – água, óleo, mel ou leite – e condimentos. Após amassada, a *maza* estaria pronta para ser consumida fresca ou em conserva (AMOURETTI, 1998, p. 142).

⁵ Além da população urbana, o pão era um alimento próprio dos soldados, que o ingeriam puro ou acompanhado de azeitonas, cebolas, figos e óleo (DUPONT, 1998, p. 213).

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

assim como ocorria com os *sitonai*, a capacidade de intervenção dos *agoranomoi* era um tanto ou quanto restrita (GARNSEY, 1998, p. 242).

Ao contrário do que por vezes se supõe, a distribuição de víveres promovida pelas autoridades imperiais e municipais ou por membros da elite urbana não beneficiavam todos os habitantes de determinada cidade, mas apenas aqueles que possuísem o estatuto de cidadania, o que significava deixar sem assistência uma parcela da população constituída por escravos, libertos e imigrantes, situação que as lideranças eclesiásticas buscaram, na época tardia, remediar, ainda que com evidentes limitações (BROWN, 2002, p. 5). Além disso, sob o Império, as transações comerciais, salvo raras exceções, como no caso dos tecidos de púrpura,⁶ não eram reguladas pelo Estado, que não costumava deter o monopólio de exploração e comercialização de mercadorias nem se envolver em operações de compra e venda, deixando à iniciativa privada a responsabilidade de prover o mercado com os produtos essenciais e supérfluos, sem distinção. Numa situação como essa, seria virtualmente impossível que os habitantes dos núcleos urbanos, em particular daqueles mais populosos, fossem capazes de obter alimentos por conta própria, ainda mais se levarmos em consideração o fato de que, na maioria dos casos, a distribuição de víveres ocorria apenas em ocasiões festivas e solenes, de maneira que a concepção segundo a qual a plebe urbana seria composta por indivíduos ociosos que se nutriam das concessões do Estado ou da filantropia dos cidadãos mais prósperos não passa de um lugar de memória. Excluindo-se a produção para autoconsumo e as doações feitas pelos patronos e evergetas, restaria à população urbana recorrer aos comerciantes a fim de garantir a sobrevivência, o que deveria ser a operação mais comum, como supõe Garnsey (1998, p. 240), para quem um cidadão pobre despenderia cerca de $\frac{3}{4}$ de sua renda na aquisição de gêneros alimentícios. Daí decorre que as atividades comerciais eram indispensáveis para a existência das coletividades urbanas, o que nos convida a refletir sobre o lugar ocupado pelo comércio – e, em particular, pelo comércio de alimentos – na cidade pós-clássica. Para tanto, pretendemos, neste texto, iluminar alguns aspectos relativos ao transporte, comercialização e consumo de alimentos em Antioquia, a *metropolis* da Síria-Coele, nos séculos IV e V, mediante o exame das orações de Libânio, um dos mais importantes oradores de seu tempo e nativo da *pólis*. *Pari passu* nos

⁶ Os imperadores pretenderam, em diversas ocasiões, regular o comércio e o uso de tecidos de púrpura, em especial da *amethystina* e da *Tyria*, os tipos mais sofisticados, como fez Nero, que determinou o fechamento de todas as lojas que comercializassem o produto, interdito renovado, em 383, por Graciano, que formalizou o conceito de *sacer murex*, ou seja, da púrpura de alta qualidade cujo uso era reservado aos imperadores (REINHOLD, 1970).

deteremos também na interpretação das informações contidas no Mosaico da *Megalopsychia*, um *opus tessellatum* policromático encontrado, na localidade de Yakto, pelos arqueólogos que fizeram parte das campanhas de escavação da cidade e arredores lideradas pela Universidade de Princeton entre 1932 e 1939. Antes, porém, de tratarmos desse assunto, convém dizer algumas palavras sobre a dieta de gregos e romanos na época imperial.

O regime alimentar sob o Império Romano

A dieta romana associava cereais, vinho, azeite de oliva, legumes secos ou verdes, frutas secas ou frescas, mel e uma diversidade de oleaginosas (nozes, amêndoas, avelãs, castanhas) com alimentos ricos em proteína animal, a exemplo do leite, do queijo, das carnes vermelhas – em particular, a de porco – e dos peixes e crustáceos (CORBIER, 1998, p. 219). Todos esses alimentos encontravam-se repartidos em dois grandes ramos, conforme a terminologia latina: os *fruges*, ou seja, os produtos extraídos da terra cultivada, e os *pecudes*, os animais – incluindo peixes e pássaros – criados em rebanhos e viveiros ou abatidos por caçadores. No que diz respeito aos *fruges*, uma parte deles era proveniente das hortas, vinhas e pomares explorados o ano inteiro sem a necessidade de pousio. Daí eram retiradas as verduras, legumes e frutas que constituíam a base da dieta dos camponeses, mas que também alimentavam os habitantes das cidades. Já o trigo (*frumentum*), a cevada (*hordeum*) e os *legumina* – ervilha, ervilhaca, grão de bico, tremoços e demais tipos de vagens – eram cultivados em campos arados de acordo com as estações de plantio e colheita. No dia a dia, a alimentação das pessoas comuns, que não faziam parte das elites imperial ou municipal, era composta por legumes e vegetais, hábito considerado um traço distintivo da *civilitas*, já que, de acordo com as concepções alimentares dos antigos, apenas os bárbaros se nutriam exclusivamente da carne dos animais e dos derivados da pecuária, como o queijo e o leite. Não que gregos e romanos não apreciassem a carne, mas o acesso a ela era mais restrito devido ao custo. Para um pequeno camponês, o abate de uma rês representava uma extravagância que somente poderia ser feita de quando em quando (DUPONT, 1998, p. 203-206. Menos frequente na mesa do camponês do que poderíamos supor, a carne dos mais diversos animais, no entanto, era um produto ordinário nos ambientes urbanos, muito provavelmente devido à cultura do banquete, um jantar festivo no qual esperava-se que o anfitrião, além do vinho, servisse assados, grelhados e guisados aos convidados, o que reforçava o simbolismo da

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

carne como uma iguaria sofisticada. A esse respeito, vale a pena mencionar que o rito da partilha do pão nunca desempenhou qualquer papel de relevo nos rituais pagãos, mas era antes uma prática judaica ancestral absorvida mais tarde pelo cristianismo, quando se multiplicam os simbolismos em torno do alimento (HEINZ-MOHR, 1994, P. 272).

Em se tratando do consumo de carne pelos antigos, uma suposição corrente é a de que esse costume estivesse sempre associado a um rito qualquer, uma vez que a vítima imolada representaria, em primeiro lugar, uma oferenda aos deuses. Embora não seja um equívoco supor que a carne dos animais sacrificados fosse consumida pelos humanos, na avaliação de Corbier (1998, p. 220), é pouco provável que gregos e romanos se nutrissem apenas com a carne proveniente dos sacrifícios, para sorte dos cristãos que, proibidos de comer os alimentos ofertados aos ídolos, eram assistidos por açougueiros que lhes vendiam a carne de animais por eles mesmos abatidos, sem qualquer conexão com os ritos do paganismo. Seja como for, a carne vermelha não era um artigo de consumo corriqueiro, comparecendo com maior frequência apenas nas *cenae*, as refeições coletivas do entardecer, quando vizinhos, parentes, amigos, patronos, clientes ou membros de uma mesma corporação (*collegium*) se reuniam para socializar. Já o *prandium*, o almoço, costumava ser uma refeição ligeira à base de pão associado a legumes, frutas e azeitonas que, em se tratando dos pobres urbanos, era consumida crua e/ou fria, já que as residências mais humildes não contavam, na maioria dos casos, com aposentos próprios para cozinhar ou com fogão e forno fixos, o que explica o uso recorrente de braseiros móveis, instalados próximo às janelas para evitar intoxicação, embora o risco de incêndio fosse sempre iminente (DUPONT, 1998, p. 213; CORBIER, 1998, p. 228-230).

Em termos gerais, é possível afirmar que o pão feito com farinha de trigo integral era, como mencionamos, a principal fonte de calorias à disposição dos pobres urbanos desde pelo menos o período da *pólis* clássica e da *civitas* republicana. Sob o Império, no entanto, observa-se a transição do trigo integral para o trigo descascado, cujo transporte, feito em sacas, implicava pouco desperdício, ao passo que o produto poderia permanecer armazenado por longos períodos sem correr o risco de deterioração, o que, no fim das contas, contribuía para que o trigo e, por extensão, o pão, seu principal derivado, fossem acessíveis à maioria da população. O baixo custo, somado às propriedades nutritivas do trigo, fez do pão um alimento usual nas cidades do Império, constituindo o esteio da dieta dos cidadãos, em particular dos mais pobres (ERDKAMP, 2019). Seria, todavia, um equívoco supor que, na Antiguidade, os pobres urbanos se alimentassem basicamente de pão, opinião bastante difundida pelo senso comum devido à assim denominada "política

do pão e circo” que vez por outra comparece nos filmes ou programas televisivos cujo tema é Roma e seu império. Isso porque uma investigação levada a cabo em Herculano, cidade da Baía de Nápoles soterrada pela erupção do Vesúvio, em 79 a.C., demonstrou a existência de um regime alimentar bastante variado entre as camadas subalternas da sociedade local. O estudo em questão teve como objeto a *Insula Orientalis II*, um bloco de apartamentos cujo sistema sanitário, o *Cardo V*, foi soterrado – e ao mesmo tempo preservado – pelos detritos vulcânicos, que carbonizaram o seu conteúdo, composto por material orgânico. O *Cardo V* não fazia parte de uma rede de esgotos integrada, por meio da qual se expeliam os dejetos para longe da cidade, mas era antes um tanque séptico que mantinha, sob o bloco, os excrementos dos residentes e dos comerciantes que trabalhavam nas lojas do térreo. Como de regra nas cidades antigas, as *insulae* eram habitações insalubres ocupadas por pessoas de menor poder aquisitivo, em agudo contraste com os mais ricos, que residiam em confortáveis *domus* no perímetro urbano ou em *villae* situadas em regiões mais distantes do centro, no limiar da zona rural, razão pela qual é possível afirmar que o material recolhido no *Cardo V* pertencia a indivíduos de condição social inferior. Contrariando as expectativas, os arqueólogos identificaram, nos dejetos, uma extensa variedade de gêneros alimentícios, incluindo ovos, figos, uvas, azeitonas, além de aproximadamente cinquenta espécies de peixes, com predominância dos menores, decerto os mais acessíveis à população de baixa renda. Outra descoberta surpreendente foi o uso, em duas unidades habitacionais, de pimenta preta, um condimento importado do Extremo Oriente, o que refuta a tese segundo a qual a alimentação dos mais pobres carecesse de refinamento, o que nem sempre se comprova. O exame dos restos mortais recuperados em Herculano revelou assim uma dieta diversa e nutritiva, mas, como seria de se esperar, carente de carne vermelha, como denunciam os altos níveis de zinco e estrôncio acumulados nos ossos, quadro compatível com uma alimentação baseada em peixe, grãos e vegetais (LOGESON; REA, 2019, p. 3-4).

A relevância dessa pesquisa realizada em Herculano reside no fato de demonstrar que o regime alimentar dos pobres urbanos não era *a priori* restrito ao consumo de pão ou de outras iguarias feitas com trigo (bolos, biscoitos, mingaus), mas incluía uma variedade de artigos de natureza vegetal e animal, com destaque para os peixes, um produto frequente na mesa de ricos e pobres (CORBIER, 1998, p. 228). Muito provavelmente, o peso dos frutos do mar na dieta dos habitantes se devia ao fato de Herculano ser uma cidade litorânea, o que favorecia a pesca e a rápida distribuição de um alimento altamente perecível, como eram os peixes, ostras e crustáceos. Nada leva a crer,

no entanto, que Herculano tenha sido um caso isolado, e isso por dois motivos. Em primeiro lugar, uma das principais regras do urbanismo antigo determinava que as cidades deveriam ser fundadas nas proximidades de um rio ou na costa marítima, uma vez que a principal modalidade de deslocamento, na Antiguidade, era a navegação. Em segundo lugar, um dos setores mais dinâmicos da economia urbana era o varejo de alimentos, não obstante a má reputação que cercava os lojistas e comerciantes locais, amiúde acusados de manipular os preços a fim de maximizar os lucros (ERDKAMP, 2019). Nesse sentido, o comércio era responsável por ofertar aos cidadãos, mesmo aos menos afortunados, uma diversidade de gêneros alimentícios que faziam parte da dieta da maioria da população. Para tanto, as cidades imperiais contavam com uma rede de abastecimento alimentar composta por negociantes sediados em lojas, bem como por vendedores ambulantes, que circulavam pelas ruas e praças, como veremos a seguir.

O comércio de alimentos na cidade greco-romana

Sob o Império, os alimentos costumavam ser comercializados de duas maneiras: a primeira delas em mercados periódicos, as assim denominadas *nundinae*, que se reuniam a cada oito ou nove dias nas cercanias da cidade, ocasião na qual os produtores rurais ofereciam suas mercadorias aos cidadãos, ao mesmo tempo que poderiam obter artefatos provenientes dos ateliês urbanos.⁷ Em grego, o equivalente de *nundinae* como mercado semanal seria ágora, embora este vocábulo pudesse designar também o espaço a céu aberto no qual as trocas ocorriam, denotando assim um recinto não raro monumentalizado, como vemos no caso das praças de comércio características das *póleis* e *civitates*. A bem da verdade, ágora era uma palavra saturada de significados, pois poderia designar tanto o espaço físico onde as transações ocorriam quanto qualquer operação

⁷ As *nundinae* podem ser consideradas um comércio regular de alta frequência, em oposição às feiras, caracterizadas pela baixa frequência, pois se reuniam em intervalos maiores (um ano, seis meses ou mesmo quatro). A capilaridade das feiras também costumava ser mais extensa que a das *nundinae*, já que congregavam negociantes da localidade, da região ou de diversas partes do Império envolvidos em operações mais volumosas do que o comércio varejista próprio do dia a dia. Um traço distintivo das feiras era a comercialização de produtos que não fossem consumidos no local, embora pudessem atrair comerciantes de refeições ligeiras e guloseimas. É possível que, nas feiras, predominassem os negócios envolvendo gado e produtos artesanais cuja disponibilidade seria menos frequente, a exemplo de tecidos finos e artigos de ourivesaria. Ao contrário do que comumente se supõe, as feiras, na época imperial, não eram um acontecimento fortuito nem eminentemente rural, pois temos conhecimento de feiras regulares sediadas nos núcleos urbanos, em particular no Oriente, como Éfeso, Tiro, Gaza e Jerusalém (DE LIGT, 1993, p. 76-77).

comercial, fosse ela de caráter quinzenal, semanal ou diário, em oposição a *panegyris*, a feira que se reunia por ocasião de um festival religioso qualquer e cuja frequência era, portanto, menor. Segundo De Ligt (1993, p. 26), em virtude do desenvolvimento urbano, as *nundinae* deram ensejo a um comércio permanente baseado na *urbs* ou na *ásty*, que passaram então a contar com locais próprios para compra e venda de produtos, a exemplo das *tabernae* (tavernas), *horrea* (armazéns) e *basilicae* (bazares). Em Roma, a reunião diária dos comerciantes no fórum, já atestada em meados do século I a.C., denominava-se *mercatus*, definição, por sinal, bastante genérica, pois, assim como ágora, *mercatus* poderia nomear qualquer modalidade de transação comercial, a despeito da sua periodicidade. Com o passar do tempo, o termo *nundinae* tornou-se sinônimo de *mercatus*, assimilação concluída no século II. Desse modo, sob o Império, *nundinae* e *mercatus*, assim como ágora, eram vocábulos empregados para designar tanto mercados periódicos de alta frequência cujo *locus* eram as portas da cidade, na transição entre o *ager/khóra* ou a *urbs/ásty*, quanto o ambiente urbano propriamente dito, no qual tinha lugar um comércio diário. Nessa oportunidade, seriam decerto negociados produtos artesanais de toda ordem confeccionados com vidro, madeira, metal ou couro pelas oficinas e ateliês urbanos, mas não apenas, pois sabemos que uma quantidade não desprezível de artigos postos à venda era constituída por gêneros alimentícios *in natura* ou processados – trigo, cevada, forragem, vinho, queijo, carne vermelha, aves domésticas –, o que assinala um intercâmbio regular entre as zonas rural e urbana ao mesmo tempo que rompe com uma suposição segundo a qual o abastecimento urbano de alimentos seria de responsabilidade exclusiva da elite local que, ao controlar as terras do cinturão agrícola, deteria, por extensão, o monopólio do comércio de alimentos.

Na cidade greco-romana, havia um contingente de produtores rurais mais bem situados na escala social que, na condição de membros do *ordo decurionum*, eram responsáveis não apenas pela administração municipal, mas por prover a cidade de alimentos, com destaque para os cereais, que representavam, como vimos, a base da dieta dos cidadãos. A comercialização, pelos *curiales*, de cereais, não raro associada ao azeite e ao vinho, era de longe o negócio mais lucrativo do ramo alimentício, pois envolvia quantidades expressivas. Por esse motivo é que, em tempos de colheitas deficitárias, os grandes proprietários costumavam ser acusados de reter os grãos em seus celeiros com o propósito de obter lucros extorsivos (ERDKAMP, 2019). Não obstante o protagonismo dos grandes proprietários no que diz respeito ao abastecimento urbano, não podemos ignorar o fato de que, no Império, uma parcela importante das transações comerciais envolvendo

alimentos era sustentada por pequenos e médios produtores, e isso tanto no âmbito das aldeias quanto no das cidades, o que atesta não apenas a extensão das redes comerciais, mas também o dinamismo da economia monetária (MACMULLEN, 1970, p. 333). De fato, muito embora produzissem a maior parte daquilo que consumiam, os camponeses deveriam dispor de um excedente que seria comercializado a fim de gerar os recursos necessários ao pagamento dos impostos exigidos por Roma, com exceção da *lustralis collatio*, recolhida apenas dos artesãos e comerciantes profissionais (DE LIGT, 1993, p. 107; 139).⁸ O destino de boa parte desses excedentes gerados pelos camponeses deveriam ser os núcleos urbanos, onde haveria um contingente regular de consumidores com condições de pagar em espécie por eles, o que nos obriga a redimensionar o lugar ocupado pelo comércio varejista de alimentos no sistema econômico imperial, embora nem sempre esta seja uma operação das mais fáceis em virtude do estado lacunar da documentação.

Em termos arquitetônicos, a cidade greco-romana costumava dispor de uma praça principal, a ágora ou fórum,⁹ que era o epicentro da vida social, política, religiosa e, não menos importante, comercial, como comprova a Arqueologia ao recuperar, no recinto das praças cívicas, evidências da instalação de lojas e *stands* destinados à venda de produtos (LAVAN, 2006, p. 224).¹⁰ Outro ambiente que favorecia diretamente o comércio urbano eram as avenidas ladeadas de colunas entre as quais havia a formação de pórticos, um padrão arquitetônico bastante comum no Império, em particular nas cidades do Oriente. Construções monumentais, as avenidas das colunatas com seus pórticos cobertos permitiam a aglomeração de pessoas mesmo no inverno ou nos períodos chuvosos, favorecendo assim as transações comerciais, como vemos no caso de Antioquia (DEY, 2015, p. 90). Tanto as ágoras quanto as avenidas abrigavam as assim denominadas

⁸ A *lustralis collatio* (*chrysargyron*, em grego) foi um imposto criado por Constantino ou Licínio entre 314 e 318. A taxa, recolhida em ouro dos negociantes urbanos, prestamistas e artesãos que comercializavam seus próprios produtos, deveria ser paga a cada quatro ou cinco anos e parece ter representado um peso excessivo para os contribuintes, pois, em mais de uma ocasião, suscitou ressentimento e revolta. Embora tida como uma requisição particularmente odiosa, a *lustralis collatio* é uma das evidências mais seguras da vitalidade da economia urbana na época tardia, pois sabemos que não se tratava, em absoluto, de uma taxa desimportante no conjunto do orçamento imperial (BRANSBOURG, 2018, p. 272).

⁹ As ágoras, na Antiguidade, poderiam assumir diversas formas geométricas. No Oriente, entre os séculos II e III, parece predominar a forma redonda, como em Antioquia, mas temos conhecimento da adoção de diversos outros formatos, como o retangular e o quadrado (LAVAN, 2006, p. 200 *et sequ.*).

¹⁰ Uma evidência inequívoca de que a ágora fosse um espaço comercial por excelência é proveniente de Dura-Europos, escavada na primeira metade do século XX. Em virtude da profusão de lojas e estabelecimentos para a venda de comida e bebida, os pesquisadores não hesitaram em qualificar a área como um bazar, querendo com isso exprimir a vigor comercial da cidade sob o Principado, cf. Baird (2016, p. 35).

tabernae, *popinae* ou *ergasteria*, lojas celulares de tamanho equivalente por vezes dispostas em fileiras retilíneas e contando,¹¹ em sua maioria, com apenas um pavimento, nas quais ocorria a comercialização e/ou confecção de artigos, de maneira que uma *taberna*, a depender das circunstâncias, pode ser identificada como uma loja, como uma oficina ou como ambas, uma vez que, na Antiguidade, não era incomum a associação entre a produção de artefatos em pequena escala e a comercialização (PUTZEYS; LAVAN, 2007, p. 81). Embora nem sempre seja possível discernir, no registro arqueológico, se determinado recinto cumpria uma função comercial, é plausível supor que unidades instaladas de frente para uma rua, praça ou pórtico e dispendo de uma entrada que ocupava toda a largura da fachada fosse, de fato, a sede de um negócio qualquer. Ao que tudo indica, nas *tabernae* e *ergasteria*, não era comum a venda de produtos alimentícios não processados, como verduras, frutas e legumes, talvez pelo fato de que os rendimentos obtidos com essa modalidade de negócio não permitissem a aquisição ou o aluguel de um ponto fixo de comércio. Desse modo, as *tabernae* e *ergasteria* costumavam abrigar oficinas especializadas no fabrico de objetos artesanais que não envolvessem materiais perigosos,¹² mas isso não significa que elas não tenham desempenhado um papel importante no comércio de alimentos, muito pelo contrário, pois a Arqueologia revela que, no Império Romano, o tipo mais comum de *taberna* eram os bares e restaurantes, nos quais a exposição dos produtos ocorria ao mesmo tempo que o consumo (LAVAN, 2012, p. 350).

Situados nos locais mais movimentados da cidade, como a ágora e a avenida das colunatas, os restaurantes eram atraentes não apenas por servir refeições prontas, mas quentes, como assinalam seus principais utensílios: um caldeirão para os alimentos cozidos (*cocta*) e outro para a água quente (*calda*), o que não deixava de representar certo luxo para pessoas acostumadas a consumir suas refeições cruas e/ou frias e que, como vimos, não possuíam, em suas residências, estrutura adequada para cozinhar (CORBIER, 1998, p. 232). Providos, em muitos casos, de balcões, os restaurantes situados nos pórticos muito

¹¹ No caso das lojas escavadas em Dura-Europos, os recintos mediam, em geral, 2x4m. Das 164 lojas identificadas, 80% eram compostas por apenas uma célula e 16% por duas. Já 34% eram associadas a residências. Poucas possuíam o piso revestido de cerâmica ou pedra, prevalecendo o pavimento de chão batido (BAIRD, 2007, p. 417 *et sequ.*).

¹² De acordo com as fontes literárias, determinadas oficinas eram proibidas de se instalar nas *tabernae* do perímetro urbano pelo risco que traziam à segurança da população, a exemplo dos ateliês especializados no fabrico do vidro e da cerâmica, no derretimento e fusão dos metais e no preparo e tingimento dos têxteis. Nos dois primeiros casos, o uso intenso do fogo poderia ocasionar incêndios, ao passo que as pisoarias (*fullonicae*) tinham o enxofre, um produto altamente poluente, como uma das suas principais substâncias (PUTZEYS; LAVAN, 2007, p. 89 *et sequ.*).

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

provavelmente aproveitavam o espaço livre diante deles para disponibilizar aos clientes mesas e bancos, o que ampliava as dimensões do estabelecimento (LAVAN, 2012, p. 357). Já em seu interior, é possível, em determinadas circunstâncias, identificar adegas e depósitos para o armazenamento da matéria-prima, além, naturalmente, de fornos, como vemos em Dura-Europos (BAIRD, 2007, p. 425). Embora os restaurantes instalados nas *tabernae* fossem o elemento arquitetônico mais habitual no que se refere à comercialização de alimentos, outro edifício também merece destaque: o *macellum*, o mercado de carnes e peixes, uma estrutura tipicamente romana que se difunde nas províncias no decorrer do processo de romanização, o que a torna um símbolo inequívoco da lealdade das elites provinciais ao imperador (CRISTILLI, 2015, p. 79). Próprio de cidades que gozavam de um estatuto superior devido ao número de habitantes e ao grau de desenvolvimento urbano, o *macellum* costumava ser erguido em áreas adjacentes à ágora ou ao fórum. Não era aí, todavia, que se sacrificavam os animais, mas em abatedouros situados nas franjas do perímetro urbano, sendo a carne levada ao *macellum* para que os açougueiros a retalhassem, embora os arqueólogos tenham trazido à luz depósitos de carne vermelha situados no centro da cidade, indicando que os animais teriam sido mortos no local (PUTZEYS; LAVAN, 2007, p. 101). Cumpre acrescentar que, nos *macella*, além da carne eram comercializados frutas e vegetais, que deveriam ficar expostos sobre tabuleiros, assim como vemos no caso das basílicas, edifícios que também comportavam atividades comerciais, dentre outras funções.¹³

Por todo o Império, ágoras, fóruns, avenidas ladeadas de colunas, *macella*, *tabernae* e basílicas constituíam a infraestrutura comercial da cidade greco-romana, exprimindo assim a intensidade da economia urbana, acontecimento corroborado não apenas pelo aumento progressivo do número de *tabernae* e *ergasteria*, mas também pelo restauro e/ou construção de muitas dessas estruturas mesmo na Antiguidade Tardia, momento no qual a vida urbana já estaria experimentando certa retração, conforme um modelo de interpretação sobre a passagem da Antiguidade à Idade Média cada vez mais posto à prova pelos achados arqueológicos.¹⁴ Todavia, não é possível aquilatar o grau de

¹³ Durante séculos as basílicas foram edifícios nos quais os comerciantes costumavam se reunir no inverno, quando as condições climáticas tornavam difíceis o trabalho ao ar livre. No início do século V, no entanto, elas já haviam caído em desuso no Ocidente e, no Oriente, permaneciam apenas como recintos nos quais o governador de província reunia o seu tribunal, de maneira que, na época tardia, esse padrão arquitetônico tão próprio da cultura greco-romana será apropriado pelos cristãos, que fizeram das basílicas igrejas monumentais (LAVAN, 2012, p. 342).

¹⁴ Contrariando a narrativa decadentista sobre a vida urbana na Antiguidade Tardia, Lavan (2006, p. 196), com o apoio de evidências arqueológicas, nos alerta para a complexidade deste processo, uma vez que, se possuímos, a partir do século III, informações acerca do abandono das ágoras e fóruns em algumas

investimento de recursos na economia urbana apenas por intermédio de edificações que, devido à sua materialidade, venceram o tempo e se oferecem, pois, ao escrutínio dos arqueólogos, na medida em que boa parte das atividades comerciais na cidade antiga, assim como acontece na cidade contemporânea, se encontrava a cargo de ambulantes conhecidos por diversos nomes – *ambulatores, circitores, circulatores, institores, kapeloi* – e cujo registro arqueológico é inexistente ou muito difícil de ser recuperado. De fato, a venda a varejo poderia ocorrer em qualquer espaço: nas ruas, nos pórticos, nas praças ou mesmo nas residências, visitadas periodicamente por mascates que ofereciam seus produtos de porta em porta. Num cenário como esse, é plausível supor que os ambulantes e camelôs, tanto aqueles que circulavam pelas ruas quanto os que mantinham um ponto fixo, armando em praça pública suas barracas e tabuleiros removíveis, eram personagens familiares nas cidades, em especial nas maiores, a exemplo de Antioquia (HOLLERAN, 2017, p. 145-146). Embora, em tese, esses profissionais pudessem comercializar inúmeros artigos de pequeno e médio porte, tudo leva a crer que entre eles predominasse a venda de alimentos *in natura* – cereais, legumes, verduras, frutas, peixes, leite – e de refeições ligeiras, que pudessem ser preparadas na hora, em barracas equipadas com fogareiro, como salsichas grelhadas, caldos e pastéis. O comércio ambulante de alimentos era assim uma alternativa de trabalho acessível e ao mesmo tempo decente para os mais pobres e os imigrantes, que não integravam as redes de patronato urbano, muitos deles escravos e libertos, o que contribuía para estigmatizá-los aos olhos daqueles situados numa posição superior na escala social. Isentos do pagamento de imposto, os ambulantes e camelôs operavam conforme as regras daquilo que hoje denominamos “economia informal”, atendendo a uma clientela de menor poder aquisitivo e que, portanto, não tinha condições de cozinhar em casa ou frequentar as *tabernae* (HOLLERAN, 2016).¹⁵ Importa mencionar que os camponeses que diariamente se deslocavam de suas propriedades rurais para irem

regiões do Ocidente – Britânia, Península Ibérica, Península Itálica –, nessas mesmas regiões ou em localidades do Oriente observa-se, no mesmo período, a construção ou restauro das praças cívicas. Ao mesmo tempo, ocorre, nas cidades do Oriente, uma importante inovação arquitetônica: a instalação, nas ágoras e fóruns, de fileiras de *tabernae*, o que contribuía para enfatizar o caráter comercial do espaço (LAVAN, 2006, p. 226; LAVAN, 2012, p. 361).

¹⁵ É bem provável que, dado o estigma que cercava os ambulantes de alimentos, os membros da elite urbana não fizessem uso dos seus serviços. Como a autossuficiência era um ideal perseguido pelos antigos, uma *domus* urbana deveria ser abastecida com recursos extraídos das suas propriedades assentadas na zona rural. Caso fosse necessário adquirir gêneros alimentícios, como a carne consumida nos banquetes, os proprietários da residência se dirigiriam ao *macellum*, onde, muito provavelmente, os produtos fossem vendidos a um preço superior em comparação àquele praticado pelos camelôs (HOLLERAN, 2016).

à cidade comercializar seus produtos, como aqueles vistos em Antioquia, contribuía igualmente para aquecer o circuito da economia informal, pois, na prática, atuavam como ambulantes, dispondo seus produtos sobre tabuleiros armados a céu aberto (LAVAN, 2012, p. 362).

A compra e venda de alimentos pelas ruas de Antioquia

Antioquia, na época tardia, abrigava uma população de aproximadamente 500 mil habitantes, o que a tornava, assim como Roma, Cartago, Alexandria e Constantinopla, uma *pólis* excepcional para os padrões da Antiguidade. Como seria de se esperar em virtude de um contingente populacional tão extenso, o abastecimento de víveres era uma questão estratégica para o bom funcionamento da vida municipal, razão pela qual havia, na cidade, um serviço de estoque de grãos para os momentos de escassez ao qual já aludimos: o *sitonikon* – ou *arca frumentaria* – gerido pelos *sitonai*, indivíduos que, por designação da *boulé*, assumiam a *sitonia*, um *munus* exercido pelos membros do *ordo decurionum* à semelhança do aquecimento dos banhos, da manutenção dos aquedutos e da construção ou reparo de edifícios públicos (CABOURET, 2004, p. 120-121). Na sua composição, o *sitonikon* não apenas recolhia o trigo cultivado nas propriedades agrícolas municipais, mas também os cereais adquiridos pelos *sitonai* num momento em que o preço estivesse num patamar mais baixo, o que parece ter funcionado a contento, não obstante as crises frumentárias de 354, sob Galo; de 362-364, sob Juliano; e de 382-384, sob Teodósio, provocadas por períodos de colheitas deficitárias (PETIT, 1955, p. 107 *et sequ.*). Conforme argumenta Liebeschuetz (1972, p. 228-129, é provável que, na segunda metade do século IV, mediante o fluxo contínuo de refugiados das regiões vizinhas assoladas pela crise agrícola, Antioquia tenha começado a sofrer com a falta de víveres.¹⁶ Esses imigrantes

¹⁶ Antioquia era uma cidade bastante suscetível a qualquer entrave no abastecimento de gêneros alimentícios, certamente devido à sua alta concentração demográfica. O problema residia tanto no elevado preço dos alimentos quanto na sua eventual escassez, o que fazia com que a população se insurgisse, como declara Amiano Marcelino (XIV, 7, 5). Não sem fundamento, Ausônio afirma, em *Ordo urbium nobilium* (Livro XI, 4), que “[Antioquia] ... é desordenada em razão de sua multidão e enlouquecida devido aos distúrbios de sua população frenética”. Importa mencionar que, se por um lado, temos uma compreensão mais abrangente acerca das crises de abastecimento que deram ensejo a sedições em Antioquia, por outro, pouco sabemos, talvez devido à ausência de investigações mais sistemáticas, sobre as redes de abastecimento e comércio urbanos e sobre os hábitos alimentares dos antioquenos, o que não deixa de ser surpreendente, uma vez que a *ásty* se encontrava associada a uma vasta zona rural pródiga em recursos agrícolas e hídricos. Informações complementares sobre os levantes e sedições ocorridos em Antioquia podem ser encontradas em Aja Sánchez (1991; 1997;

eram atraídos justamente pela expectativa de poderem se beneficiar dos grãos estocados no *sitonikon*, o que coincide com o aumento dos níveis de pobreza urbana. Embora o *sitonikon* fosse uma instituição fundamental para que a cidade não restasse desprovida de alimentos, não podemos perder de vista o fato de que a maior parte dos cereais consumidos pela população ficava a cargo do comércio varejista praticado tanto pelos grandes proprietários quanto pelos camponeses que se dirigiam regularmente à *ásty* com o propósito de comercializar seus produtos, uma atividade das mais relevantes para a existência da própria cidade, como reconhece Libânio (*Or. L, 34*) ao solicitar que Teodósio assistisse os camponeses de Antioquia, explorados pelas autoridades municipais, uma vez que o campo seria o celeiro da *pólis* ao prover esta última com “trigo, cevada, uvas, vinho e azeite”.¹⁷

Disso resulta que, em Antioquia, o comércio urbano gozava de uma insólita vitalidade, a ponto de uma das principais características da cidade residir justamente na presença ostensiva de comerciantes em todos os bairros, como declara Libânio no *Antiochikos*, um panegírico dedicado à sua cidade natal por ocasião dos Jogos Olímpicos de 356:

Que coisa existe em nossa cidade mais abundante que a provisão de mercadorias? Que outra coisa nos faça mais satisfeitos? Estão tão dispersas por toda a cidade que não existe uma parte especial desta que receba a denominação de ágora e não é preciso reunir-se em um único sítio para fazer compras, pois todos têm acesso a mercadorias diante de suas portas, e por onde quiser basta estender a mão para pegá-las. Porque não se pode encontrar rua tão insignificante nem tão apartada que obrigue seus moradores a dirigir-se a outro sítio para obter algum produto necessário, de maneira que florescem igualmente o centro da cidade e os arredores. Além disso, assim como tudo está repleto de gente, também transborda de mercadorias. É frequente que algum comprador passe diante das tendas sem necessitar de nada, porém, ninguém que aí se dirija porque necessita de algo, busca sem o encontrar. Rivalizam com os artigos de primeira necessidade os de luxo e, nessa cidade, há lugares para ambas as fortunas. Pois abastece os pobres e atende aos desejos dos ricos, proporcionando objetos delicados para desfrute destes e fornecendo artigos adequados à indigência daqueles (*Lib. Or. XI, 251-253*).

1998), Filipczak (2017), Petit (1955, p. 108), Downey (1961, p. 365), Kurbatov (1962, p. 202-203); Durliat (1990, p. 359-360); Stathakopoulos (2004, p. 187-188); Cabouret (2004, p. 125); Silva (1995) e Silva (2012).

¹⁷ Para uma reflexão acerca dos abusos e vexações às quais os camponeses que vinham comercializar seus produtos em Antioquia se encontravam sujeitos, consultar Silva (2023),

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

Malgrado o exagero evidente de Libânio ao afirmar que, em Antioquia, não haveria nenhum local que pudéssemos identificar como uma ágora, o que carece de exatidão, uma vez que, em meados do século IV, a cidade possuía, segundo Downey (1961, p. 621 *et sequ.*), ao menos três praças cívicas – a antiga ágora construída por Seleuco Nicátor, a ágora de Epifânia e o Fórum de Valente –, merece decerto atenção seu testemunho sobre a intensidade e a diversidade do comércio urbano, pois sempre haveria a possibilidade de se adquirir artigos mais e menos valiosos conforme o poder aquisitivo da clientela. Ao afirmar que os mais pobres não teriam dificuldade em encontrar mercadorias das quais necessitassem, é mais que provável que Libânio estivesse se referindo aos gêneros alimentícios comercializados por ambulantes, cujos fregueses eram amiúde aqueles com menos recursos (HOLLERAN, 2016). As mercadorias desses vendedores costumavam ficar expostas, nas ruas e praças, sobre tabuleiros ou barracas, que poderiam ser encontradas em qualquer lugar, inclusive nos pórticos formados pelas colunatas, onde se erguiam tendas de madeira cobertas com palha (Lib. Or. XI, 254; CABOURET, 1999, p. 144).¹⁸ Uma particularidade notável de Antioquia era o funcionamento do comércio mesmo à noite, prática pouco usual dadas as precárias condições de iluminação na Antiguidade. Desse modo, os viajantes que chegassem à cidade poderiam, a qualquer horário, dispor de alimentação, em especial de refeições feitas com peixe, o que leva Libânio a enfatizar a importância desse alimento na dieta dos antioquenos, pois por toda parte seria possível encontrar vendedores que negociavam os pescados. Nas palavras do sofista (Lib. Or. XI, 258-259),

Ainda que sejamos de terra firme, gozamos de uma quantidade de pescados superior à maior parte dos que habitam em zonas costeiras. Embora estejamos longe do mar, os pescadores capturam para nós as criaturas marinhas e diariamente se importa uma infinidade de pescados de todas as categorias. Por isso é belo que nem mesmo os mais humildes entre nós seja excluído de provar semelhantes alimento. Além disso, a Fortuna, ainda que facilitando a cada um o necessário para viver, reservou para os mais abastados o produto que vem do mar e, aos demais, aquele que se retira do lago. Como bem comum, entregou a todos o rio, que para os mais abastados nutre com o tipo de pescado que remonta o rio desde o mar e para os demais, todas as espécies restantes, em abundância.

¹⁸ A ocupação dos espaços entre os pórticos com barracas parece ser um acontecimento próprio do século IV, constituindo evidência suplementar acerca da vitalidade do comércio em Antioquia. Ciente da situação e interessado em prover o erário com mais uma fonte de renda, Prócuro, *comes Orientis* entre 383 e 384, instituiu uma taxa a ser paga por aqueles que comerciavam nas barracas dos pórticos. Importa registrar, no entanto, que nada sugere que tal ocupação à época fosse ilegal (SALIOU, 2005, p. 213).

Conforme declara Libânio, Antioquia não era uma cidade litorânea, pois, a exemplo de Apameia, havia sido concebida por seu fundador, Seleuco Nikátor, como uma *pólis* interiorana, ao contrário de Laodiceia e Seleucia Pieria, situadas às margens do Mediterrâneo. Esta última, ao que tudo leva a crer, desempenhava à época da sua fundação o papel de capital do reino dos Selêucida, tendo abrigado os restos mortais de Seleuco e seus sucessores até o governo de Antíoco III (223-187 a.C.), que decidiu estabelecer sua capital em Antioquia, medida que conferiu à cidade um súbito desenvolvimento (DE GIORGI; EGER, 2021, p. 24). A partir de então, Selêucia Pieria se torna a cidade portuária de Antioquia, da qual distava cerca de 32km em sentido Sudoeste.¹⁹ Por meio do Rio Orontes, cuja nascente localizava-se a Norte, nas imediações de Laodiceia ad Libanum e Baalbek, operava-se a conexão fluvial entre Antioquia e Selêucia Pieria, o que dava ensejo ao transporte de diversos produtos para serem comercializados na cidade, entre eles o peixe de água salgada, alimento consumido pelos mais ricos, ao contrário dos peixes de água doce,²⁰ provenientes do Lago de Antioquia,²¹ no qual eram pescadas enguias e carpas, além de outras espécies. O lago era particularmente piscoso, fornecendo quantidades consideráveis de peixe que abasteciam os mercados da cidade ((DE GIORGI, 2016, p. 71), não sendo por acaso que o artesão responsável pela confecção do Mosaico da *Megalopsychia* inseriu, na borda topográfica do painel, uma cena de venda de peixes, como veremos mais adiante. Em virtude do depoimento de Libânio e das próprias condições geográficas da Planície do Amuk, é plausível supor que a dieta da população de

¹⁹ Ao longo do tempo, o destino de Selêucia Pieria revelou-se diretamente associado ao de Antioquia, uma vez que a cidade se converteu num dos mais importantes entrepostos marítimos do Império, como comprovam os armazéns (*horrea* e *granarius*) trazidos à luz pelos arqueólogos. No início, o porto de Selêucia localizava-se a sudoeste da cidade. No entanto, devido ao acúmulo de detritos, foi necessário construir um novo porto, obra levada a cabo em 346, sob o governo de Constâncio II. Por séculos, o porto de Selêucia Pieria conectou Antioquia com Roma e todo o mundo mediterrâneo até que, após os terremotos do século VI, foi gradualmente perdendo importância (PAMIR, 2014).

²⁰ Conforme assinala Martin (1959, p. 58), a clivagem econômica entre peixes de água doce e peixes de água salgada parece ser um acontecimento de longa duração, pois mesmo nos mercados gregos da atualidade os primeiros costumam ser vendidos a um preço superior aos segundos.

²¹ O Lago de Antioquia (Amik Gölü), situado na Planície do Amuk, era cercado por piscinas naturais e terras pantanosas, nas quais havia o plantio do arroz. À época da fundação de Antioquia, o lago se estendia por uma vasta área, impactando a circulação no Vale do Amuk e a vida econômica local. É consenso entre os especialistas que, ao longo de toda a sua história, o lago não tenha sido profundo, muito embora altamente produtivo, pois, em 1931, o lugar-tenente Paul Jacquot, em sua obra *Antioche, centre de tourisme*, publicada em Paris, menciona que os pescadores de Antakya (a moderna Antioquia, pertencente agora à Turquia), eram capazes de retirar, em média, 200.000 enguias do lago (DE GIORGI, 2016, p. 71). Atualmente, o lago não existe mais, pois sua área foi drenada e aterrada para a construção do Aeroporto de Hatay, inaugurado em 2007 (McCARTHY, 2013, p. 14).

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

Antioquia não fosse muito distinta daquela verificada em Herculano, ao menos no que diz respeito ao consumo regular de peixe por amplas parcelas da população.

O Lago de Antioquia não apenas provia a cidade de peixe, mas, segundo Libânio (*Or.* XI, 260-261), favorecia também o intercâmbio de produtos agrícolas, assim como o Orontes, de maneira que boa parte das mercadorias que chegavam ao mercado urbano o fazia por meio aquático, ainda que os camponeses da *Antiocheia*, a extensa zona agrícola da *pólis*, tivessem por hábito transportar seus produtos em lombo de muares, cena igualmente retratada no Mosaico da *Megalopsychia*, como veremos a seguir. Em todo caso, o fato é que Antioquia dispunha de uma reserva própria de produtos da terra, tais como cereais, legumes, verduras e, de modo particular, azeite e vinho, cujas culturas recebem notável impulso na época imperial. Desde o início do Principado, verifica-se no Jibal, um complexo de rochas calcárias situado na seção sudeste do Vale do Amuk, o florescimento da produção de azeite e de vinho cujo ápice será alcançado entre os séculos IV e VI. A proliferação de assentamentos agrícolas nas áreas montanhosas do Vale do Amuk pode ser explicada pela ocupação intensa da planície e pelas variações na extensão do lago e dos pântanos circundantes. Ao que tudo leva a crer, boa parte dos colonos que decidiram se instalar nas encostas do Jibal era composta por veteranos, que costumavam empregar o bônus ao qual faziam jus ao se desligarem do serviço militar na aquisição de propriedades agrícolas (DE GIORGI, 2016, p. 115 *et seq.*). Esse movimento permitiu, assim, que Antioquia contasse com fontes regulares de azeite e vinho, ainda que boa parte da produção fosse destinada à venda no mercado externo, decerto um marcador da sua boa qualidade (LIEBESCHUETZ, 1972, p. 79)

Ao tratarmos do abastecimento e do comércio de alimentos em Antioquia, nos séculos IV e V, para além das evidências textuais contidas nas orações de Libânio, uma fonte da maior relevância é o assim denominado Mosaico da *Megalopsychia*,²² em cuja borda topográfica é possível discernir cinco cenas relativas ao assunto. Segundo a decupagem e interpretação do mosaico realizadas por Jean Lassus (1934, p. 114-156), um dos integrantes da missão arqueológica liderada pela Universidade de Princeton, é possível discernir, na cena 13 da borda topográfica (Figura 1), a figura de um vendedor, que ocupa o espaço situado entre duas edificações identificadas por meio de inscrição – à esquerda

²² Informações detalhadas sobre a descoberta, o estilo e as características do Mosaico da *Megalopsychia* podem ser encontradas em Balty (2020) e Silva; Silva (2022).

o *dêmosion* [το δημόσιον],²³ à direita o *peripatos* [Ὁ περίπατος]²⁴. A imagem é descrita da seguinte maneira:

Por detrás de sua banca, uma mesa cujas pernas são ligadas por travessas baixas, o vendedor está de pé: apenas seu busto encontra-se representado, trajado com um suéter branco, tendo os braços nus. Em cada mão ele segura um objeto vermelho. Sobre a mesa, distinguem-se dois objetos redondos e brancos e um objeto vermelho, alongado, muito pequenos para que possamos reconhecê-los. Trata-se obviamente de um daqueles comerciantes ao ar livre, vendedores de doces, por exemplo, que sempre encontramos, no Oriente, próximo aos cafés – como sugerem o *peripatos* e demais edifícios públicos, a exemplo do *dêmosion* (LASSUS, 1934, p. 134).

A comparação realizada por Lassus entre a personagem da cena e os vendedores de doces que, na década de 1930, se posicionavam nas imediações dos cafés sírios nos permite compreender o funcionamento do comércio de rua em Antioquia, embora não seja capaz de definir a natureza do que está sendo vendido. Ao que tudo leva a crer, tratar-se-ia de alimentos de consumo imediato, cuja comercialização por ambulantes era então uma prática banal. Para obtermos uma pista acerca da identidade da mercadoria, é necessário recorrermos a Libânio, pois o sofista, na *Oratio XXI* (15-16), dedicada a Cesário, o *magister officiorum* de Teodósio, ao descrever o retorno da personagem a Constantinopla após sua passagem por Antioquia, onde atuou no julgamento dos acusados pelo Levante das Estátuas, declara que, ao longo do percurso do *magister*, “uma tarefa se seguiu à outra sem qualquer intervalo para descanso, sem pão para comer, sem especiarias,²⁵ sem nada para beber, sem sono e sem desejo de deitar-se”. Nesse trecho da oração, o vocábulo em grego empregado por Libânio é ὄψον (*opson*), cuja tradução mais precisa seria “especiarias”, ou seja, “qualquer coisa, desde azeite e sal até carnes e peixes”, que poderia ser consumida com pães (ROBINSON, 2016, p. 54; DALBY, 2003, p. 212-213). Associando esta informação com o fato de termos, em frente ao *demosion*, um passante que porta, na mão direita, um objeto identificado por Lassus (1934, p. 135-136) como um pão devido à sua forma achatada e redonda, podemos conjecturar que a figura instalada nas imediações do *peripatos*, um espaço de lazer, e do *demosion*, o cárcere de

²³ Para uma interpretação do *dêmosion* como cárcere, vide Silva (2018) e Matter (2004).

²⁴ Para uma interpretação do *peripatos* como um local de passeio e lazer dos antioquenos, consultar Saliou (2020).

²⁵ Na versão em inglês, o tradutor, A. F. Norman, optou por “desserts” que, em português, poderia ser traduzido como “sobremesas”. No entanto, a tradução mais apropriada para é ὄψον seria “especiarias” ou “iguarias”.

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

Antioquia, seja a de um vendedor de especiarias que atenderia àqueles em busca de uma alimentação ligeira.

FIGURA 1 – BORDA TOPOGRÁFICA DO MOSAICO DE YAKTO
(Cenas 20 a 12, conforme decupagem realizada por Jean Lassus)



20

19

18

17

16

15

14

13

12

FIGURA 1A

Detalhe da Cena 15

Um transeunte segurando um pão na mão direita (?)



FIGURA 1B

Detalhe da Cena 14

Dêmosion, το δημόσιον

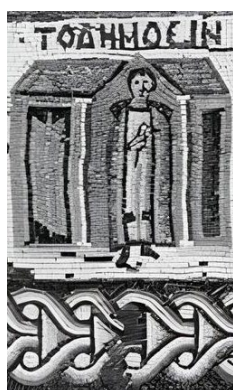


FIGURA 1C

Detalhe da Cena 13

Comerciante de iguarias



FIGURA 1D

Detalhe da Cena 12

Peripatos, Ὁ περίπατος



Fonte: Fotografia cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University.

Já na cena 20 da borda topográfica, Lassus (1934, p. 137-138; Figura 2) identifica uma peixaria, comparando-a às lojas existentes, em Antakya, na década de 1930. Voltado para a rua, o estabelecimento comportaria uma bancada para exposição dos peixes na qual, por detrás, há um homem, possivelmente o vendedor que, com as mãos estendidas, segura algo (Figura 2A). Infelizmente, não temos a representação da cabeça, cujas *tessellae* se perderam. Sobre a bancada encontram-se dispostos objeto oblongos que o autor identifica como peixes de grande porte (LASSUS, 1934, p. 137-138; 1935, p. 123). À direita da cena (Figura 2B), vemos com clareza um homem em pé, diante da bancada, tendo um

dos braços estendidos em direção ao vendedor que, segundo Lassus (1934, p. 138), seria o cliente. Como mencionamos, Antioquia era pródiga no abastecimento de peixes de água salgada e doce, logo, não surpreende encontrar evidências, no Mosaico, de comercialização do alimento, que também poderíamos incluir entre os ὄψον, as iguarias consumidas com pão.²⁶

FIGURA 2 – DETALHE DA CENA 20 *Peixaria*



FIGURA 2A
Detalhe da Cena 20
Bancada de peixes com um homem
atrás, o vendedor.

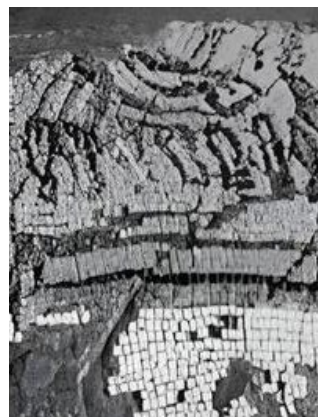


FIGURA 2B
Detalhe da Cena 20
Cliente da peixaria



Fonte: Fotografia cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University.

²⁶ Conforme Matthews (2006, p. 150), no diário de viagem de Teófanos, um documento da década de 320, o vocábulo *opsarion*, do qual *opsaridia* é o diminutivo, é empregado para peixe, mesmo uso que veremos consolidado no período bizantino (ROBINSON, 2016, p. 50; *Relatos de viagem II – Antioquia: P. Ryl 629*; MATTHEWS, 2006, p. 109-115).

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

Dada a importância do consumo de azeite de oliva na Antiguidade, a comercialização do produto não poderia se encontrar ausente do Mosaico da *Megalopsychia*. Na Figura 3, reproduzida abaixo, temos a cena 21 que, segundo a decupagem realizada por Lassus (1934, p. 138), contém, à esquerda, uma personagem diante de um grande vaso apoiado sobre uma base quadrada. À direita, vemos outro homem que apresenta ao primeiro um vaso menor. Ambos estão com as pernas descobertas, pois trajam túnicas curtas. Seus braços também estão nus e, na altura da cintura, observa-se um drapeado, talvez devido a um cinto característico da indumentária dos artesãos. Segundo o autor, tratar-se-ia de um vendedor de azeite de oliva e seu cliente.²⁷ Já na cena 22 (Figura 3), contígua à cena 21, Lassus (1934, p. 138) identifica dois homens, um de frente para o outro, que portam instrumentos empregados para cortar uma substância vermelha – muito provavelmente retalhos de carne – disposta sobre os tripés. Vista em conjunto com a cena 20, a cena 21 poderia representar um complexo comercial único no qual seriam vendidos azeite, peixe e carne. Sobre o consumo de carne, em particular, as informações contidas no diário de viagem de Teófanos, um jurista que, no século IV, foi do Egito a Antioquia, são enriquecedoras. Teófanos viveu em Antioquia desde o terceiro dia de maio até o vigésimo dia de julho de 322 ou 323 e manteve seu domicílio abastecido com quantidades substanciais de alimento, incluindo carne fresca ou salgada, muito embora o peixe compareça com frequência em sua dieta (MATHEWS, 2006, p. 91), como seria de se esperar, pois, conforme mencionamos, a carne vermelha não era um produto dos mais acessíveis. Isso não significa, no entanto, que o alimento não fizesse parte do dia a dia dos antioquenos, como atesta João Malalas, em sua *Crônica* (XVIII, 482-483), ao referir-se a um episódio pitoresco ocorrido sob o governo de Justiniano. No domingo que antecede a Quaresma, o soberano, por equívoco, teria determinado que a carne fosse comercializada por mais uma semana. Em cumprimento à ordem imperial, os açougueiros colocaram à venda uma grande quantidade do produto, que permaneceu nas prateleiras devido à proibição cristã de consumo de carne durante o recesso quaresmal. Sem dúvida, à época a carne consumida pela população de Antioquia, composta majoritariamente por cristãos, provinha do abate realizado pelos próprios açougueiros.²⁸

²⁷ Segundo Cimok (2000, p. 268), a cena 21 retrataria um vendedor de carne e não de azeite de oliva. Todavia, considerando que o objeto maior próximo ao vendedor assemelha-se muito mais a um vaso do que a uma bancada para retalho de carne, consideramos que a interpretação de Lassus seja a mais apropriada.

²⁸ No século IV, os habitantes de Antioquia, dentre os quais contavam-se já muitos cristãos, não hesitaram em criticar Juliano pelos hábitos alimentares de sua tropa. De acordo com Amiano Marcelino (XXII, 12, 6), muitos dos soldados que faziam parte do séquito do imperador estavam se empanturrando

FIGURA 3 – BORDA TOPOGRÁFICA DO MOSAICO DE YAKTO
(Cenas 21 e 22, conforme decupagem realizada por Jean Lassus)



FIGURA 3A
Detalhe da Cena 21.
Vendedor de azeite de oliva.



FIGURA 3B
Detalhe da Cena 22.
Vendedores de carne(?). Açogue(?).



Fonte: Fotografia cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University. Imagem com modificação por AI para mais precisão da imagem. E recortes em detalhes realizados pelos autores.

de carne e vinho sacrificados aos deuses do paganismo. Com o propósito de minorar o problema, o soberano decidiu limitar o número dos membros da sua guarda pessoal – *domestici* – a cinquenta, determinando que todos os outros que não tivessem autorização para permanecer na cidade deixassem Antioquia sem receber a ração de animais à qual faziam jus, o que gerou descontentamento nas tropas (MARVIN, 2023, p. 310, n. 103). Vemos aqui que o hábito de se consumir carnes sacrificadas aos deuses do paganismo era corrente em Antioquia, mesmo num contexto de avanço da cristianização.

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

Além de apresentar informações a respeito do comércio de alimentos e da dieta dos antioquenos, o Mosaico da *Megalopsychia* também registra o transporte de produtos para Antioquia. Como mencionamos, com base em Libânio, o Orontes e o lago da Planície do Amuk eram os principais meios pelos quais os gêneros alimentícios alcançavam a cidade, embora não possamos descartar o transporte terrestre de mercadorias, que contribuiria assim para a conexão entre a *ásty* (centro urbano), a *proesteia* (subúrbio) e a *khora* (zona rural). À época, as mercadorias poderiam ser transportadas por pessoas, muares e camelos, como atestado em diversas cidades do Império (DECKER, 2009, p. 83; 236 *et sequ.*).²⁹ Libânio (*Or.* L, 5; 28), por sua vez, menciona o uso de animais de carga no transporte de cereais para a cidade, como vemos na cena 38 do mosaico (vide Figura 4). Lassus (1934, p. 143) descreve a cena da seguinte maneira:

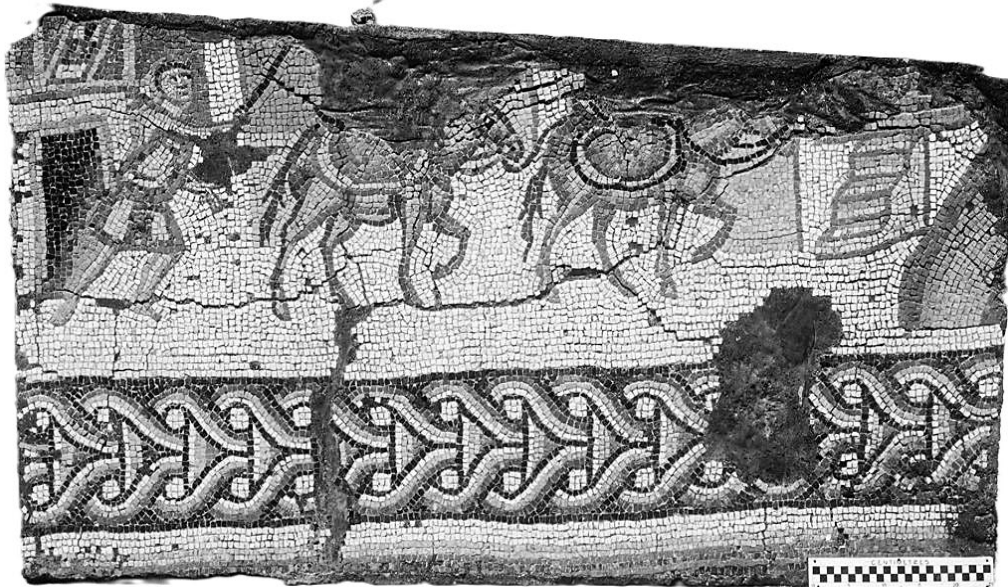
Dois animais de carga um atrás do outro, o segundo ligado ao primeiro; são bestas, cuja representação visual segue em tons de cor lilás e que carregam volumes em formato oval. O primeiro é da cor preta, o outro, de cor avermelhada. Um homem os segue, vestido com uma túnica vermelha *exomis*, erguendo um bastão contra eles.

A descrição de Lassus não faz referência à carga que seria transportada pelos animais, mas, em sua *Oratio* L (28), Libânio menciona que os camponeses das regiões adjacentes à *ásty* vinham regularmente a Antioquia para comercializar cereais e, decerto, demais produtos agrícolas, o que revela, por um lado, a intensa mobilidade entre a zona rural e o perímetro urbano e, por outro, a existência de um comércio de pequeno porte, mas decerto relevante para o abastecimento de Antioquia.

²⁹ Em 362-3, temos notícia de que Juliano fez transportar, por terra, 420 mil *modii* de trigo das planícies de Calcídica e de outras regiões da Síria a fim de suprir Antioquia de cereal (*Misopogon*, 368; 369A). Segundo Decker (2009, p. 83), uma operação dessa natureza exigiria cerca de 28.000 camelos. O montante da carga seria capaz de alimentar em torno de 262 mil homens adultos por um mês ou 4500 famílias por um ano.

FIGURA 4 – DETALHE DA CENA 38

Duas bestas de carga



Fonte: Fotografia cortesia do Visual Resources Collection, Department of Art and Archaeology, Princeton University.

Considerações finais

Sob o Império Romano, como tivemos a oportunidade de constatar, observa-se a consolidação de um regime alimentar baseado no consumo de pão fabricado com trigo descascado, o principal alimento da população urbana, o que exigia o abastecimento regular, uma tarefa da maior importância, em particular nas cidades de maior porte, a exemplo de Antioquia, nas quais a falta do cereal poderia conduzir à fome generalizada e, por extensão, à irrupção de levantes e sedições, com um alto custo político para as elites municipais. Malgrado a centralidade do pão na dieta dos cidadãos, não é fato que os cidadãos mais pobres fossem privados do consumo de outros alimentos, como legumes, frutas, verduras, azeite, peixes e mesmo carne vermelha, uma vez que todos esses produtos costumavam ser ofertados nos mercados urbanos por ambulantes que armavam suas barracas e tendas sobre a via pública, como vemos na borda topográfica do Mosaico da *Megalopsychia*. Desse modo, o comércio varejista de alimentos parece ter desempenhado, na época imperial, um relevante papel no sentido de garantir aos cidadãos uma dieta variada. Ao mesmo tempo, importa reconhecer que a comercialização de gêneros alimentícios *in natura* ou processados por ambulantes e mascates ou mesmo pelos pequenos produtores rurais era um traço distintivo não apenas da economia urbana, mas do próprio *modus vivendi* da cidade antiga, pois a oferta de alimentos por esses

profissionais era não apenas mais barata, como também representava uma opção rápida e cômoda de se obter uma refeição. Ainda que sejam escassos, no registro arqueológico, informações acerca do comércio de alimentos realizado nas ruas, avenidas e praças, somos capazes, em determinadas circunstâncias, de vislumbrar o cotidiano dos trabalhadores envolvidos com uma atividade essencial para o funcionamento da cidade antiga. Esse é o caso de Antioquia na época tardia, uma cidade para a qual dispomos de fontes absolutamente valiosas, como as orações de Libânio e a arte musiva, conforme buscamos demonstrar ao longo deste artigo.

Referências

Documentação textual

- AMMIANUS MARCELINUS. *History*: Books 20-26. With an English translation by J. Rolfe. London: Harvard University Press, 2000. v. II.
- DECIMUS MAGNUS AUSONIUS. *Works*. Translated by Hugh G. Evelyn-White. London: Harvard University Press, 1919.
- JOHN MALALAS. *The chronicle*. Edited and translated by Elizabeth Jeffreys, Michael Jeffreys and Roger Scott. Melbourne: Australia Association for Byzantine Studies, 1986.
- JULIAN, Orations 6-8. Letters to Themistius, To the Senate and People of Athens, To a Priest. The Caesars. Misopogon. Translated by Wilmer C. Wright. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1913.
- LIBANIO. Discurso de Antioquia. In: _____. *Discursos*. Introducción, traducción y notas de Ángel González Gálvez. Madrid: Gredos, 2001, p. 73-180. t. II.
- LIBANIUS. Oration 11: The *Antiochikos*: in praise of Antioch. In: NORMAN, A. F. (ed.). *Antioch as a centre of Hellenic culture as observed by Libanius*. Liverpool: Liverpool University Press, 2000, p. 3-65.
- LIBANIUS. Oration in praise of Antioch. *Proceedings of the American Philosophical Society*, v. 103, n. 5, 1959, p. 652-686.
- LIBANIUS. Oration 50, For the peasantry, about forced labour. In: LIBANIUS. _____. *Selected orations*. Edited and translated by A. F. Norman. Cambridge: Harvard University Press, 1977, p. 60-89. v. II.

LIBANIUS. To Caesarius, master of offices. In: _____. *Selected orations*. Edited and translated by A. F. Norman. Cambridge: Harvard University Press, 1977, p. 349-373. v. II.

P.Ryl. 629. In: MATTHEWS, J. *The Journey of Theophanes: travel, business and daily life in the Roman East*. New Haven: Yale University Press, 2006, p. 109-115.

Documentação iconográfica

CIMOK, F. *Antioch mosaics: a corpus*. Istanbul: A Turizm Yayinlari, 2000.

LASSUS, J. La mosaïque de Yakto. In: ELDERKIN, G. W. (éd.). *Antioch-on-the-Orontes. The Excavations of 1932*. Princeton: Princeton University Press, 1934, p. 114-156. t. I.

Obras de apoio

AJA SÁNCHEZ, J. R. *Tumultus et urbanae seditiones: sus causas – un estudio sobre los conflictos económicos, religiosos y sociales en las ciudades tardorromanas (S. IV)*. Santander: Universidad de Cantabria, 1998.

AJA SÁNCHEZ, J. R. La crisis de Antioquia del año 354: un ejemplo de la pervivencia de la *vis publica* en la Antigüedad Tardía. *La tradición en la Antigüedad Tardía, Antigüedad Cristiana*, n. 14, 1997, p. 61-81.

AJA SÁNCHEZ, J. R. *Stáseis e seditiones: uma definição del tumulto urbano en el Bajo Império*. *Espacio, Tiempo y Forma*, série II, v. 4, 1991, p. 359-376.

AMOURETTI, M. C. Cidades e campos gregos. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 137-154.

BAIRD, J. A. Shopping eating, and drinking at Dura-Europos: reconstructing contexts. In: LAVAN, L.; SWIFT, E.; PUTZEYS, T. (ed.). *Objects in context, objects in use: material spatiality in Late Antiquity*. Leiden: Brill, 2007, p. 413-437.

BAIRD, J. A. *The bizarre bazaar: early excavations in the Roman East and problems of nomenclature*. In: CROXFORD, B.; RAY, N.; ROTH, R.; WHITE, N. (ed.). *Proceedings of the Sixteenth Annual Theoretical Roman Archaeology Conference*. Oxford: Oxbow Books, 2016, p. 34-42.

BALTY, J. Les mosaïques de Daphné: découverte, premières études, problèmes de datation. *Syria*, n. 97, p. 71-83, 2020.

BRANSBOURG, G. The Later Roman Empire. In: MONSON, A.; SCHEIDEL, W. (ed.). *Fiscal regime and the political economy of Premodern states*. Cambridge: Cambridge University Press, 2018, p. 258-281.

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

- BROWN, P. *Poverty and leadership in the Later Roman Empire*. Hanover: University Press of New England, 2002.
- CABOURET, B. *Pouvoir municipal, pouvoir impérial à Antioche au IVe siècle*. *Topoi. Orient-Occident*, s. 5, p. 117-142, 2004.
- CORBIER, M. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 217-237.
- CRISTILLI, A. *Macellum and Imperium: the relationship between the Roman State and the market-building constructions*. *Analysis Archaeologica*, v. 1, p. 69-86, 2015.
- DALBY, A. *Food in the ancient world from A to Z*. London: Routledge, 2003.
- DE GIORGI, A. *Ancient Antioch: from the Seleucid Era to the Islamic conquest*. Cambridge: Cambridge University Press, 2016.
- DE GIORGI, A.; EGER, A. (ed.). *Antioch, a history*. London: Routledge, 2021.
- DE LIGT, L. *Fairs and markets in the Roman Empire: economic and social aspects of periodic trade in a pre-industrial society*. Amsterdam: J. C. Gieben, 1993.
- DECKER, M. *Tilling the hateful Earth: agricultural production and trade in the Late Antique East*. Oxford: Oxford University Press, 2009.
- DEY, H. *The afterlife of the Roman city: architecture and ceremony in Late Antiquity and the Early Middle Ages*. Cambridge: Cambridge University Press, 2015.
- DOWNEY, G. *A history of Antioch in Syria: from Seleucus to the Arab Conquest*. New Jersey: Princeton University Press, 1961.
- DUPONT, F. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 199-216.
- DURLIAT, J. *De la ville antique à la ville byzantine : le problème des subsistances*. Rome: École Française de Rome, 1990.
- ERDKAMP, P. The local grain market in the Roman World. In: LO CASCIO, E.; BRESSON, J.; JOHNSON, J.; MAIURO, M. *The Oxford handbook of economies in the Classical World*. Oxford: Oxford University Press, 2019 (no prelo).
- FILIPCZAK, P. Antioch on the Orontes: the topography of social conflicts (4th-7th cent. AD). *Syria*, n. 94, p. 325-345, 2017.
- GARNSEY, P. As razões da política: aprovisionamento de alimentos e consenso político na Antiguidade. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 238-253.

- HEINZ-MOHR, G. *Dicionário de símbolos, imagens e sinais da arte cristã*. São Paulo: Paulus, 1994.
- HOLLERAN, C. Finding commerce: the *taberna* and the identification of Roman commercial space. *Papers of the British School at Rome*, n. 85, p. 143-170, 2017.
- HOLLERAN, C. Representations of food hawkers in Ancient Rome. In: CALARESU, M.; VAN DEN HEUVEL, D. (ed.). *Food hawkers selling in the street from Antiquity to the present*. London: Routledge, 2016, p. 19-42.
- KURBATOV, G. L. *Rannevizantijskij gorod* (Antiochia v IV veke). Leningrad: Izdatelstvo Leningradskogo Universiteta, 1962.
- LASSUS, J. Dans les rues d'Antioche. *Bulletin d'Études Orientales*, t. 5, p. 121-124, 1935.
- LAVAN, L. From *polis* to *emporion*: retail and regulation in the Late Antique city. In: MORRISON, C. (éd.). *Trade and markets in Byzantium*. Washington: Dumbarton Oaks Research Library, 2012, p. 329-372.
- LAVAN, L. The *agorai* of Antioch and Constantinople as seen by John Chrysostom. *Bulletin of the Institute of Classical Studies*, v. 50, i. S91, 2007, p. 157-167.
- LAVAN, L. *Fora* and *agorai* in the Mediterranean cities during the 4th and 5th c. A.D. In: BOWDEN, W.; GUTTERIDGE, A.; MACHADO, C. (ed.). *Social and political life in the Late Antiquity*. Leiden: Brill, 2006, p. 195-249.
- LIEBESCHUETZ, J. H. W. G. *City and imperial administration in the Later Roman Empire*. Oxford: Clarendon Press, 1972.
- LOGESON, Z.; REA, J. Feasts and famine: modern misconceptions about ancient Roman diet. *Journal of Undergraduate Research*, v. 20, i. 3, p. 1-10, 2019.
- MACMULLEN, R. Market-days in the Roman Empire. *Phoenix*, v. 24, n. 4, p. 333-341, 1970.
- MANGO, M. M. The commercial map of Constantinople. *Dumbarton Oaks Papers*, v. 54, p. 189-207, 2000.
- MARTIN, R. Commentaire archéologique par M. Roland Martin. In: FESTUGIÈRE, A. J. *Antioche païenne et chrétienne*. Paris: Éditions E. de Boccard, 1959.
- MARVIN, J. Julian's *Misopogon* and the food shortage in Antioch: imperial criticism of community response. *Studies in Late Antiquity*, v. 7, n. 2, p. 286-326, 2023.
- MATTER, M. Libanios et les prisons d'Antioche. In: VAILLANCOURT, D. et al. (ed.). *Carcer II: prison and privation de liberté dans l'Empire Romaine et l'Occident médiévale*. Paris: De Boccard, 2004, p. 53-69.
- MATTHEWS, J. *The Journey of Theophanes: travel, business and daily life in the Roman East*. New Haven: Yale University Press, 2006.

Transporte, venda e consumo de alimentos em Antioquia (séc. IV-V)

- McCARTHY, K. M. *Antioch on the Orontes*. Las Vegas: [s.n.], 2013.
- PAMIR, H. Recent researches and new discoveries in the harbours of Seleucia Pieria. In: LADSTÄTTER, S.; PIRSON, F.; SCHMIDTS, T. (ed.). *Harbors and harbor cities in the Eastern Mediterranean from Antiquity to the Byzantine period: recent discoveries and current approaches*. Istanbul: Ege Yayinlari, 2014, p. 177-198.
- PETIT, P. *Libanius et la vie municipale à Antioche au IVe siècle après J.-C.* Paris: Paul Geuthner, 1955.
- PETIT, P. *Libanius et la vie municipale d'Antioche au IVe siècle après J.-C.* Paris: P. Geuthner, 1955.
- PUTZEYS, T.; LAVAN, L. Commercial space in Late Antiquity. In: LAVAN, L.; SWIFT, E.; PUTZEYS, T. (ed.). *Objects in context, objects in use: material spatiality in Late Antiquity*. Leiden: Brill, 2007, p. 81-109.
- REINHOLD, M. History of purple as a status symbol in Antiquity. *Latomus*, v. 111, 1970.
- REVELL, L. *Roman imperialism and local identities*. Cambridge: Cambridge University Press, 2009.
- ROBINSON, D. *Food and Lay Piety in Late Antiquity*. 2016. 231f. Tese (Doutorado em Early Christianity) – Programa de Pós-Graduação em Early Christianity, The Catholic University of America, Washington, 2016.
- SALIOU, C. De la mosaïque au dictionnaire topographique. Les légendes de la bordure topographique de la mosaïque de Mégalopsychia. *Syria*, n. 97, p. 113-125, 2020.
- SALIOU, C. Identité culturelle et paysage urbain: remarques sur les processus de transformation des rues à portiques dans l'Antiquité Tardive. *Syria*, n. 82, p. 207-224, 2005.
- SILVA, E. C. M. *Conflito político-cultural na Antiguidade Tardia*. 2012. Tese (Doutorado em História e Cultura) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Estadual Júlio de Mesquita Filho, Franca, 2012.
- SILVA, E. C. M. O encarceramento na Antiguidade Tardia: a defesa do sistema judiciário romano segundo Libânio. In: SILVA, G. V.; SILVA, E. C. M.; LIMA NETO, B. M. *Usos do espaço no mundo antigo*. Vitória: GM, 2018, p. 286-315.
- SILVA, G. V. O impacto do crescimento de Antioquia sobre o campesinato sírio: Libânio e a defesa dos *georgoi*. In: PORTO, V. C.; VASQUES, M.; BASTOS, M. T. (org.). *Arqueologia Clássica no Brasil: reflexões sobre o Mediterrâneo antigo*. São Paulo: MAE/LARP, 2023, p. 129-152.

- SILVA, G. V. Motivações e procedimentos dos levantes populares urbanos no IV século. *Phoênix*, ano 3, p. 157-168, 1997.
- SILVA, G. V.; SILVA, E. C. M. Evergetismo e vida cívica em Antioquia: algumas reflexões com base no Mosaico da *Megalopsychia* (séc. V d.C.). *Dimensões*, n. 49, p. 94-124, 2022.
- STATHAKOPOULOS, D. C. *Famine and pestilence in the Late Roman and Early Byzantine Empire*. A systematic survey of subsistence crises and epidemics, Aldershot: Ashgate, 2004.