

CINĂ LA  
ROMA

This translation has been published with the financial support of NORLA.



Redactare: Gabriel Tudor  
Tehnoredactare: Liviu Stoica  
Corectură: Bernadeta Filip  
Design copertă: Oana Bădică

## **EN MIDDAG I ROMA**

**Andreas Viestad**

© Andreas Viestad

All rights reserved.

First published by Kagge Forlag, 2020

Published in agreement with Oslo Literary Agency in conjunction  
with Livia Stoia Literary Agency

## **CINĂ LA ROMA**

**Istoria lumii într-o singură masă**

**Andreas Viestad**

Copyright © 2023 Editura ALLFA

Toate drepturile rezervate.

---

### **Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României**

**VIESTAD, ANDREAS**

**Cină la Roma : istoria lumii într-o singură masă** / Andreas Viestad ;  
trad. din lb. norvegiană de Ivona Berceanu. – București : ALLFA, 2024  
ISBN 978-606-783-106-1

I. Berceanu, Ivona (trad.)

94

---

Grupul Editorial **ALL**:

Bd. Constructorilor, nr. 20A, et. 3,

sector 6, cod 060512 – București

Tel.: 021 402 26 00

E-mail: info@all.ro

**www.all.ro**

---

Editura **ALLFA** face parte din **Grupul Editorial ALL**.

**www.all.ro**

**f/editura.all**

**@edituraall**

ANDREAS VIESTAD

# CINĂ LA ROMA

ISTORIA LUMII  
ÎNTR-O SINGURĂ MASĂ

Traducere din limba norvegiană de  
Ivona Berceanu

**ALL**



# Cuprins

Centrul universului	7
Pâine	13
Antipasto	37
Ulei	49
Sare	63
Paste	87
Piper	111
Vin	137
Carne	149
Foc	171
Lămâie	183
Bibliografie	201
Locuri din Roma	225

---



## Centrul universului

### **La Carbonara nu este cel mai bun restaurant din Roma.**

Are prea mulți clienți, un ritm prea rapid și o cifră de afaceri prea mare. În plus, este amplasat într-o zonă centrală, foarte aglomerată. Cu toate acestea, mereu sfârșesc la una dintre mesele de aici, după lungile mele peregrinări de peste zi de-a lungul străzilor pavate, pe lângă ruine, printre palate și muzee, în această Cetate Eternă. Restaurantul se află la nord de Campo de Fiori, într-o piațetă ticsită de lume din centrul istoric al Romei.

Dimineața își fac apariția zarzavagii cu mopede cu trei roți și camionete supraîncărcate. Apoi sosesc florarii și cei care lucrează la chioșcurile pentru turiști unde se vând salamuri tradiționale, ulei de trufe și paste în formă de litere. Toată ziua piațeta este plină de oameni, fie localnici, fie turiști. Acum vânzătorii se grăbesc să strângă tarabele și eu trec peste garoafe ofilite și frunze de varză călcate deja de mii de tălpi. O mașină utilitară care mătură pe jos, dar care nu e nici pe departe la fel de eficientă ca o mătură, trece printre standuri.

James Joyce afirma cândva, cu dispreț, că „Roma este ca un om care își câștigă existența expunând vederii publice leșul bunicii sale“. Poți să te așezi pe aceleași trepte de marmură pe care au stat și împărați, poți să pășești pe dale de piatră care au fost năclăite de sângele gladiatorilor și al sfinților, poți să vizitezi monumente marcate de talentul și nebulia unor persoane excepționale și să vezi locuri care au jucat un rol decisiv în dezvoltarea culturală a lumii noastre occidentale.

Prima dată când am fost la Roma, m-am plimbat cu ochii scăpărând de curiozitate. Dacă îmi propuneam să parcurg o parte

a orașului, descopeream monumente care trebuiau vizitate într-o altă parte, și mereu întâlneam, în drumul meu, monumente istorice. A fost fascinant, dar și epuizant.

Situația nu s-a îmbunătățit prea tare nici după ce m-am căsătorit cu o femeie care era arheolog. Profesia ei constă în a studia nu vestigiile lăsate de bunica, ci de stră-stră-stră-stră-străbunica, iar în acest caz Roma este locul potrivit. Când am cercetat orașul prin prisma cunoștințelor ei, am învățat să ascult istoria locurilor așa cum este relatată de clădiri și ruine. Când îmi prezintă ea anumite locuri, se întâmplă să ne oprim la o lespede de marmură, la o piatră cu suprafață neregulată sau la resturile unei colonade antice integrate într-o casă în mod cert de o dată mai recentă. Ea mi-a arătat cum a fost construită Roma pe temelia unor ziduri antice și cu materii prime ce au provenit din numeroasele vieți anterioare ale orașului, și mi-a relevat faptul că inclusiv cele mai uzate clădiri și ruine sunt valoroase în felul lor.

Una dintre temele recurente în rândul arheologilor de care sunt împresurat este munca de teren. Luni și ani întregi de săpături le conferă perspective noi și hrană pentru minte multă vreme după ce – așa cum se întâmplă în majoritatea cazurilor – ei se așază la birourile lor, în vreun departament de arheologie. Munca de teren îi face să se simtă în continuare speciali, pentru că ei trăiesc un sentiment de triumf atunci când se află atât de aproape de istorie pe cât este omenește posibil.

— Tu stai acum exact în locul în care au stat oamenii care au trăit aici mai demult și ții în mâini același obiect, îmi explică soția mea cu aceeași însuflețire pe care încearcă să le-o transmită și studenților ei.

Istoria poate să ne vorbească prin intermediul artei, al clădirilor, al drumurilor pietruite și al ruinelor, practic în cel mai simplu mod, atunci când ne aflăm într-un oraș ca Roma, care găzduiește atât de multe vestigii ale trecutului. Iar apoi te poți deconecta de la ora de istorie, cu ajutorul mâncării gustoase și al băuturii, în serile lungi în care te simți bine, fără griji și fără gânduri. Liber, în sfârșit! Eliberat de povara trecutului, de lecția de istorie care nu se termină niciodată! Într-o clipă trecătoare, stând așezat la masă,



cu o farfurie de paste în față și cu un pahar de vin alături, până și James Joyce și-ar lăsa umerii în jos, spăsit, și ar recunoaște că Roma este un loc extraordinar de plăcut.

Dar nu este corect să afirm că mâncarea este trecătoare, în timp ce marmura și drumul pietruit țin o veșnicie. Istoria este prezentă și în mâncare, ba poate chiar mai pregnant – cel puțin așa începe să mi se pară.

Obiectele pe care arheologii le pot studia sunt, în mare parte, solide – arme, bijuterii, ziduri și monede. Majoritatea izvoarelor istorice pe care le folosim sunt legate de lucruri și oameni care au fost considerate îndeajuns de importante încât să se scrie despre ele: aurul, generalii, victoriile și cuceririle. Eu sunt convins că mâncarea deține potențialul de a povesti o altă istorie, vorbind despre locurile din care provenim, despre modul nostru de viață și despre ce ne-a motivat și ne-a inspirat.

Munca mea de teren a fost cea de la masă. Un total de peste cizeci de mii de mese au ajutat la formarea interiorului și exteriorului meu. Am degustat diverse mâncăruri, am citit despre mâncare, am călătorit ca să aflu mai multe detalii despre mâncare, am preparat mâncare și am fost îndeajuns de norocos, isteț sau înțelept ca să fac din curiozitatea mea infinită despre mâncare un loc de muncă. În timp ce arheologul descoperă urmele bazei unei colonade sau ruinele unui zid antic și face lumină asupra trecutului, eu mă delectez cu porumb sărat, cu un bol de paste și cu un pahar de vin. Vă rog să-mi permiteți – doar spre enervarea soției mele – să numesc asta arheologie culinară.

Aproximativ în mijlocul piațetei Campo de' Fiori se află stația lui Giordano Bruno. Aici se opresc, de obicei, ghizii să le povestească turiștilor despre călugărul dominican, matematicianul și astrologul care și-a clădit teoriile bazându-se pe Revoluția Copernicană. Bruno susținea că stelele nu au fost pictate pe bolta cerească pentru ca noi să avem la ce să ne uităm noaptea, ci erau niște sori, exact ca al nostru, doar că situați foarte, foarte departe. În plus, el afirma că universul nu avea niciun centru și că lumea era condusă de forțele naturii. Aceasta era o teorie foarte îndrăzneță, deoarece presupunea că Dumnezeu n-ar fi atotputernic și

că sentințele Bisericii papale nu erau de neclintit. Lucrurile s-au derulat așa cum se impunea: Bruno a fost arestat, condamnat și, în cele din urmă, ars pe rug în Campo de' Fiori, în ziua de 17 februarie a anului 1600. Pentru a-l împiedica pe Bruno să nu îi contamineză și pe ceilalți cu ideile lui periculoase, i s-a fixat o plăcuță de metal de limbă înaintea să fie condus la locul execuției. Când un grup de intelectuali, în frunte cu Walt Whitman, Victor Hugo și Henrik Ibsen, au ridicat statuia lui Bruno în piațetă, în anul 1889, biserica a protestat vehement. A circulat inclusiv zvonul că Papa ar fi amenințat că se va muta din Roma dacă orașul era pângărit de statuia călugărului eretic. De atunci și până în prezent, Campo de' Fiori a constituit un loc de adunare pentru cei care se opun instituției papale. Autoritățile au fost nevoite să șteargă graffitiuri cu mesajul „A basso il Papa!” – Jos Papa! – de pe zidurile caselor din jurul statuii.

O veche descriere a trecutului, peste care am dat de multe ori când am studiat istoria, și care în continuare se ivește din paginile ghidurilor turistice și ale manualelor clasice, prezintă istoria drept suma tuturor acțiunilor și ideilor unor oameni de seamă. O accepțiune mai modernă pune accentul pe legăturile materiale, relațiile de putere, pe idei, ideologii și pe proprietăți mai profunde. Foarte puține dintre ele menționează mâncarea, exceptând analiza condițiilor social-politice care au condus la foamete și criză sau la descoperirea unor resurse noi. Dar mâncarea nu este doar rezultatul istoriei. De fapt uneori – chiar adesea așa putea spune – mâncarea este un factor determinant. Și deseori este ea însăși acel factor decisiv care ne-a făcut să ne stabilim într-un anumit loc și să ne organizăm într-un anume fel sau să devenim cei care suntem azi. Nu trebuie decât să ne schimbăm perspectiva ca să observăm aceste aspecte, așa cum a procedat și Giordano Bruno în erezia lui.

Cartea de față este despre o cină luată la un restaurant din Roma în iunie 2018, iar cinele – ca de altfel și toate celelalte mese ale zilei – pot să ne spună multe despre trecutul omenirii. Este vorba despre gusturile care ne-au schimbat, materiile prime care ne-au domesticit, mâncarea care a alimentat un imperiu și despre goana pentru obținerea celui mai gustos preparat culinar. Din

această perspectivă – ca să punem punctul pe i, dar fără să exagerăm – se ascunde mai multă istorie în fiecare cotlet sau în fiecare farfurie de paste decât există în Colosseum ori în oricare altă construcție sau monument istoric. Spre deosebire de drumul pietruit și clădirile din trecut, mâncarea este la fel de strălucitoare și de nouă, indiferent de cât de lungă ar fi istoria ei.

Un muzicant și-a așezat taraba pe partea sudică a piațetei Campo de' Fiori și se ia la întrecere cu muzica de la cel mai apropiat bar. Mireasma de espresso și fumul grătarelor se împletesc cu fumul țigărilor și ultimele raze de soare ale zilei mângâie piațeta. Preț de câteva clipe, razele de lumină care cad pe capul acoperit cu găinași de porumbel al lui Giordano Bruno îți lasă impresia că acesta ar fi înconjurat de o aureolă strălucitoare.

Ah, ce ironie! Pentru lucrările sale științifice, Giordano Bruno a fost excomunicat de Papă, dar și de protestanții din Germania. Cărțile lui au fost incluse în *Index Librorum Prohibitorum*, care conține lista cărților interzise și nu a fost ștearsă de acolo decât în 1966. Posteritatea a fost – și pe bună dreptate – foarte dură cu cei care l-au condamnat și executat pe Bruno, cei care l-au legat fedeleș de stâlp, cu capul în jos și picioarele în sus, iar apoi i-au dat foc și l-au lăsat să ardă. Astăzi, majoritatea ideilor enunțate de el sunt acceptate de lumea întreagă, am putea spune chiar că fac parte din concepția universală despre lume. Dar într-o singură privință a greșit: în seara aceasta blândă de iunie, universul are un centru și el se află chiar aici, în Campo de' Fiori.



# Paine

**Nici nu m-am așezat bine că a și aterizat un coș de pâine pe masă.** Chelnerul Angelo trece grăbit spre terasa de afară și, cu o mișcare aproape imperceptibilă a mâinii, aruncă fix în mijlocul mesei un coș cu pâine. La multe restaurante din Italia trebuie să plătești o taxă suplimentară pentru pâine, numită *coperto*, care de regulă este aproximativ doi euro de persoană. Clienții restaurantelor urăsc această taxă, deoarece, după părerea lor, ea s-ar traduce prin „te-am păcălit“. La Roma, este interzis să taxezi clienții cu acest coperto, dar, indiferent dacă trebuie să o plătești sau nu, pâinea care este servită la masă este adesea prea puțin îmbietoare. Uneori este învelită în folie de plastic, lipsită de viață, ca o bucată de carton.

Lucrurile stau diferit la restaurantul La Carbonara, unde nu se percepe coperto. Aici pâinea este aerată și pufoasă și are fix consistența potrivită, cu coaja tare și miezul ușor gumat. Pâinea este coaptă într-o clădire învecinată, la Forno Campo de' Fiori, o brutărie tradițională care a reușit să supraviețuiască invaziei brutăriilor industriale care domină acum în Italia. Apartamentul unde locuiesc se situează în cvartalul imediat alăturat acestei brutării, cu o terasă care dă fix înspre piațetă. Dimineața, se întâmplă să contemp lu trecătorii de acolo, în timp ce îmi beau cafeaua. Când privești piața astfel, de undeva de sus, poți observa cum, atunci când brutăria se deschide, la ora șapte și jumătate, șuvoiul de oameni își schimbă brusc direcția, asemenea unui râu care și-a creat o nouă matcă.

Brutăria Forno Campo de' Fiori este mereu plină ochi de clienți. Pe parcursul zilei, meniul se schimbă: din cornetti, prăjiturele

și *pizza alla Romana* – un blat subțire din aluat de pâine cu mortarella – dimineața, în pizza la metru *al taglio*, mai multe sortimente de prăjituri și mai multe feluri de pâine, atunci când brutăria se re deschide, după-amiază.

Cumpărătorii sunt, ca de obicei în Centro Storico, un melanj de locuitori ai orașului și turiști. Dar, deși turiștii sunt pentru brutari niște clienți râvniți și considerabili ca număr, vânzătorii se prefac că nici nu există. Toate conversațiile se desfășoară în italiană. Și nu doar atât: cumpărătorii care intră în brutărie pentru prima dată întâmpină aceleași probleme ca toți ceilalți cu sistemul alambicat de comandă și plată. Cu toate acestea, nimeni nu face niciun efort ca să-l simplifice sau să-l facă mai explicit. Fiecare client nou care bâjbâie este întâmpinat cu nerăbdare și este săgetat cu privirea, de parcă el ar fi primul om de pe planetă căruia sistemul i se pare dificil de priceput. Comanzi acolo, plătești aici, îți ridici marfa din altă parte. Toată lumea știe atâta lucru! Nu există niciun motiv pentru a da îndrumări sau pentru a pune un afiș. Nici nu mai știu de câte ori am fost numit „idiotul ăla care îi ține pe ceilalți în loc” pentru că nu am reținut că într-un bar mai întâi plătești, apoi îți primești espressoul, în timp ce la brutărie trebuie mai întâi să comanzi, după care să plătești și abia apoi să-ți ridici comanda pe baza bonului.

Acest refuz îndărătnic de a se integra într-o societate globalizată și vorbitoare de engleză, în care este atât de ușor să faci cumpărături, să-ți cumperi cafea cu lapte inclusiv seara și în care magazinele nu se închid brusc mai multe ore la miezul zilei, constituie un izvor nesecat de frustrare pentru străinii pe care îi cunosc și care s-au stabilit în Roma – ba chiar și pentru mulți italieni.

Concomitent, acest fapt este un element distinctiv al orașului. E ceva atrăgător la această mândrie sfidătoare – cel puțin dacă nu trebuie să îi faci față în fiecare zi. Observi faptul că atitudinea italienilor te poate face să te simți exclus de abia când îți iau obrajii foc de rușine, după ce ai comis o eroare de novice la brutărie și primești o urecheală de față cu toată lumea din magazin. Dar imediat ce ai învățat cum funcționează sistemul, te vei simți maiestos. De fiecare dată când merg să-mi cumpăr cornetto, mă uit cu

compasiune la americanca venită aici pentru prima dată și care face totul greșit. Dacă este o doamnă amabilă și confuză, o ajut. Dacă este înfumurată și dă ordine, stau la coadă împreună cu ceilalți inițiați, ca un cetățean obișnuit al Romei, în rând cu cetățenii Romei.

Pâinea este o parte fixă a mesei în Roma, din același motiv pentru care este și în alte regiuni. Ea reprezintă mâncarea universală a culturii noastre. În urmă cu câțiva ani, am lucrat în Zimbabwe. Acolo se mănâncă *sadza* – un fel de fiertură lipicioasă de mălai – pe care localnicii o consideră „mâncarea de bază“, sau cum zic englezii „staple food“, alimentul esențial pe care îl consumă în fiecare zi și de mai multe ori. În cele din urmă, m-am săturat să mănânc *sadza* la prânz, zi de zi, astfel încât am început să-mi iau la mine un pachetel cu mâncare în schimb.

— Care este felul principal în Norvegia? m-a întrebat unul dintre colegi, fascinat și contrariat că există o țară în care oamenii nu iubesc *sadza*.

— Noi nu avem un fel de mâncare principal, cum aveți voi, i-am răspuns eu și i-am enumerat toate mâncăturile servite în țara mea natală: cod, somon, carne de miel, varză, carne de porc și de vânat cum ar fi renul și elanul. Multe lucruri diferite, în funcție de sezon, în funcție de ce ne place și de ce avem poftă să mâncăm.

În clipa aceea un alt coleg a izbucnit în râs.

— Glumești! Voi mâncați pâine. La micul-dejun, la gustări și la prânz, chiar și la cină și la gustarea de seară. Sunteți dependenți! Uită-te ce ai în fața ta, omule!

M-am uitat stânjenit la pachetelul meu.

Eu mâncasem pâine în fiecare zi, toată viața mea. În zilele săptămânii consum pâine de mai multe ori pe zi, la micul-dejun și în jurul orei douăsprezece, și inclusiv între mesele principale. Deseori, este plictisitor și mereu mă gândesc că ar trebui să mâncăm ceva mai savuros. Dar pâinea este alimentul care mă ține în viață. Aceasta a fost situația în Norvegia vreme de multe sute de ani. Și, de mai bine de două mii de ani, așa se întâmplă și aici, la Roma.

La restaurant, pâinea este garnitura obligatorie, care îți poate tăia cea mai cruntă foame sau cu ajutorul căreia poți să cureți din



farfurie restul de sos de la paste sau de la friptură. La masa alăturată, un tip dintr-o gașcă de tineri și-a comandat biban de mare la grătar, cel mai scump preparat al acestui restaurant. Prietenii tipului s-au mulțumit cu câte o porție simplă de paste. Atunci când prietenii ies împreună la masă, tradiția impune pagare alla romana, adică să se împartă cheltuiala în mod egal, ceea ce presupune că nimeni nu stă să calculeze la centimă ce au mâncat ceilalți. Evident că toți sunt conștienți că vor fi nevoiți să plătească pentru felul exclusivist al prietenului lor. Prin urmare, fiecare dintre tovarășii lui și-a înmuiat pâinea în sosul cu ulei și zeamă de lămâie din platoul cu pește. Dacă tot vor plăti, măcar să guste și ei.

Pâinea și cerealele au jucat un rol crucial în istoria Romei. Cerealele au existat ca aliment, dar și ca o condiție prealabilă pentru dezvoltarea orașului – de fapt, a întregului Imperiu Roman. Potrivit legendei, istoria Romei începe cu sosirea unui mic grup de oameni pe coasta de vest a ceea ce este astăzi Italia. „Eu cânt despre arme“, scrie poetul Virgiliu, la începutul poemului național al Imperiului Roman, Eneida, „și despre omul care a scăpat din Troia, care a fost urmărit de mânia Iunonei și care, în cele din urmă, a venit cu zeii săi în Latium și a devenit părintele poporului care a întemeiat Roma“. Povestea începe cu fiul regelui, Enea, și anturajul acestuia, care se stabilesc în zonă. La acea vreme, împrejurimile erau neîmblânzite și necivilizate. Peisajul era acoperit de păduri, iar oamenii care locuiau aici nu cunoșteau cultivarea pământului și nici creșterea animalelor și descindeau din stejari, după cum ne spune Virgiliu.

Bazele orașului au fost puse câteva generații mai târziu, când doi dintre urmașii lui Enea, frații gemeni Romulus și Remus, au intrat în scenă. Istoria familiei lor era complicată și cei doi frați erau rodul unui viol, mama lor fiind pângărită de zeul războiului, Marte. Furios, unchiul lor a poruncit ca gemenii, deși abia născuți, să fie uciși, dar ei au fost salvați de o lupoaică și o ciocănitoare. Lupoaică i-a alăptat, dar cum a ajutat ciocănitorea în povestea asta, mi-e puțin cam neclar – și adeseori această pasăre nici nu e pomenită în versiunile mitului. După ce frații au crescut mari și au vrut să întemeieze un oraș, au început să se certe în privința

locului unde ar fi trebuit să se înalțe acesta: pe colina Palatină, unde dorea Romulus, sau pe colina Aventină, preferată de Remus. Cearta aceasta s-a sfârșit când Romulus și-a ucis fratele și a dat noului oraș numele său – din pură modestie.

Se crede că Romulus ar fi întemeiat orașul în ziua în care era sărbătorit zeul ciobanilor, Pales, pe data de 21 aprilie, în anul 753 î.C. Multă vreme după ce oamenii au încetat să mai creadă această legendă ad litteram, a rămas totuși ceva obișnuit ca de la acest punct de reper din istorie să se calculeze vârsta orașului. Inclusiv în prezent, simbolul orașului a rămas o lupoaică alăptând doi prunci. Acest motiv se află pretutindeni. Pe zidul de lângă La Carbonara se află un panou dedicat echipei de fotbal AS Roma, iar logoul clubului este reprezentat de cei doi gemeni, împreună cu lupoaica. Așadar, locuitorii Romei nu sunt, ca majoritatea cetățenilor din zonele învecinate, niște urmași ai unei populații primitive din Antichitate și nici ai stejarilor. Ei se trag din seminția lui Enea, din Troia, și le curge sânge divin în vine. Iar orașul lor a fost întemeiat pe un fratricid.

Ceea ce se cunoaște despre istoria timpurie a orașului se bazează pe mituri, dintre care majoritatea nu s-au întâmplat nici odată în realitate. În lipsa altor resurse istorice, ne bazăm totuși pe aceste mituri, poate în speranța că ele constituie expresia unui adevăr mai profund. Și dacă nu s-a întâmplat chiar așa și cu exact acești actori, poate că totuși s-a petrecut ceva similar. Istoricul roman Titus Livius, care a trăit la începutul primului mileniu al erei noastre, recunoștea că în această istorie a orașului Roma există mai mult șarm și poezie decât adevăr și cu toate acestea a adus argumente pentru care ar trebui să ne folosim de ea: „Este un privilegiu al lumii antice să poată amesteca lumea zeilor cu cea a pământenilor; aceasta va conferi trecutului nostru valoare. Iar dacă un neam merită să descindă din zei, atunci acela este doar neamul nostru.“

Dacă inițial a existat un grup de luptători neîngrijiți care îi conduceau pe ciobanii mai săraci, într-o mică așezare de pe Palatin și în jurul acestei coline, cu timpul populația a crescut și așezarea s-a transformat într-un oraș-stat, adică a dobândit puterea

regională. Roma a fost un stat brutal și militar și a avut mare succes în campaniile sale de cucerire. Undeva între anii 300 și 200 î.C., întreaga Peninsulă Italică a fost cucerită de Roma și supusă acesteia. În secolele care au urmat, expansiunea romanilor a continuat cu o viteză frenetică înspre provinciile care includeau insulele Corsica, Sardinia, Sicilia și Baleare, Peninsula Iberică, regiunea în care se situează azi Franța și Belgia, sudul Insulelor Britanice, Balcanii, Grecia, mai multe zone din Asia Mică, precum și coasta africană a Mării Mediterane. Roma nu a fost construită într-o singură zi, acest fapt este confirmat și de mituri, și de relatările bazate pe realitate și mai apropiate de adevărul istoric. Din cei doi frați nu a mai rămas decât unul și după aceea imperiul lacom s-a extins tot mai mult, acaparând casă după casă, om după om, sat după sat, provincie după provincie, țară după țară – până când Imperiul Roman a însumat cincizeci de milioane de locuitori. Încă din jurul anului 100 î.C. Roma adăpostea un milion de locuitori. Virgiliu afirma că „lupte vă cânt și pe-oșteanul“ – și astfel sunt și majoritatea scrierilor despre Imperiul Roman. Sunt menționați generali, oameni de stat, împărași nebuni, câte o femeie – de preferință seducătoare –, filozofi și trădători. Sunt descrise intrigi, invazii, bătălii și istoria unui imperiu care s-a dezvoltat atât de rapid, încât la final includea aproape toată lumea cunoscută.

Dar cu ce trăiau toți acei oameni? Ce mâncau? Din relatările clasice despre Roma și din majoritatea descrierilor istorice făcute în ghidurile turistice lipsește aproape cu desăvârșire ceva ce mulți istorici moderni consideră a fi un factor determinant al expansiunii extraordinare a Imperiului Roman: sistemul absolut unic al alimentației. Roma nu a fost construită doar de regi, senatori, consuli și generali. Orașul a fost, așa cum scriu Evan Fraser și Andrew Rimas în cartea lor „Imperiile hranei“, clădit pe grâu. Asta nu înseamnă că existau doar mâncăruri pe bază de grâu, ci că grâul era combustibilul mașinării sociale, unul dintre cele mai importante elemente, care făcea ca totul să funcționeze impecabil.

În primul rând, Roma este situată într-un loc bizar. De ce a pornit puternicul Imperiu Roman tocmai de aici, de la treizeci de kilometri depărtare de mare, din mijlocul unei regiuni care, din

punctul de vedere al resurselor naturale, nu era nici cea mai bogată și nici cea mai rodnică? La început, când orașul era prosper, dar nu mai răsărit decât altele din bazinul Mediteranei, Roma a fost înfrântă de poziția geografică. Este posibil ca locuitorii Romei să le fi fost superiori vecinilor lor – doar arborele lor genealogic îi includea pe regii Troiei și pe zei –, dar erau mai săraci din punctul de vedere al resurselor naturale. Toți cei care au călătorit în Italia au observat cât de mănoase sunt alte părți ale țării: terenurile fertile din Câmpia Padului, câmpurile vaste din sudul Italiei și din Sicilia, roditoarea Toscana și Umbria, cea de un verde irlandez. Aceste regiuni puteau să hrănească mase mari de oameni. Roma, dimpotrivă, era limitată în ceea ce privește zona dedicată agriculturii, însă numărul locuitorilor creștea rapid și fără încetare. Ca să hrănească populația în creștere, romanii depindeau de importul cerealelor. Drept urmare, au creat un sistem avansat pentru comerț. Omul de stat și filozoful Cicero era de părere că tocmai faptul că orașul depindea atât de tare de comerț a pus bazele succesului său ulterior. „Un râu face posibil ca orașul să folosească marea pentru a importa cele necesare și să vândă acele produse din care are un exces; prin transportul fluvial, oamenii au putut importa bunurile de care orașul avea nevoie pentru necesitățile de bază ale vieții și pentru civilizație. De aceea sunt absolut convins că Romulus a avut cu siguranță parte de inspirația divină, care i-a spus că orașul avea să devină centrul și inima unui imperiu puternic.“

Roma a fost dintotdeauna implicată în războaie cu vecinii săi. Războaiele și conflictele erau ceva normal în acele vremuri. După fiecare victorie, învingătorul avea dreptul să cotopească teritoriul cucerit după bunul-plac. La început, regula războiului impunea ca învingătorul să plece de pe câmpul de bătălie și să îi cruțe pe învinșii rămași în viață, pe considerentul că umiliința suferită și tributul plătit de aceștia erau îndeajuns. Dar în unele cazuri speciale, ca de pildă atunci când au înfrânt, în sfârșit, Cartagina după un război de o sută de ani, romanii au jefuit tot ce le-a căzut în mâini, au distrus din temelii orașul inamic și au presărat sare pe ogoare, pentru a stârpi toate roadele pământului. Asemenea cazuri au constituit însă excepția, și nu regula. În general, Imperiul Roman s-a