

TÓPICOS DE CULTURA CLÁSSICA LATINA: CONFLUÊNCIAS ENTRE O *DE RE COQUINARIA*, DE APÍCIO, E A *NATURALIS HISTORIA*, DE PLÍNIO. Kelly Cristina Tannihão, João Batista Toledo Prado. –Letras - Letras – Departamento de Lingüística – Faculdade de Ciências e Letras – Campus de Araraquara.

Dada a natureza específica da necessidade de elaborar e apor comentários culturais aos textos latinos, necessidade imposta pelo distanciamento que os artefatos produzidos na Roma Antiga impõem aos que deles se acercam no presente, sobretudo no caso dos textos daquela sociedade, cujos referentes culturais podem ser tão amplamente diversos dos das sociedades modernas, faz-se necessária uma pesquisa exploratória dos conceitos-chave que respondam por sua correta identificação e intelecção. Assim, este trabalho ocupa-se de empreender tal pesquisa em textos latinos, tomados vez por vez, e buscando, como elementos esclarecedores, fontes diretas e indiretas que permitam interpretá-los corretamente, considerada a natureza, conteúdo, forma e gênero de cada texto escolhido, numa sincronia determinada da latinidade.

Nesse sentido, o presente trabalho consiste em um levantamento de termos culinários constantes do livro I do *De Re Coquinaria*, de Apício, e na *Naturalis Historia*, de Plínio, o Velho, com o intuito de preparar um glossário de significantes do universo culinário do *De Re Coquinaria*, cuja fonte provedora de significados sejam as passagens do *Naturalis Historia* que os mencionam, explicam e descrevem, auxiliando na apreensão de dados que seriam impossíveis de esclarecer sem um texto que apresentasse caráter enciclopédico, visto que o acervo de termos culinários de Apício, ingredientes e modos de preparo é, em geral, difícil de precisar, dado o lapso cultural e histórico de quase dois mil anos que separam o momento de composição das duas obras e a modernidade.

É difícil dizer ao certo quem foi Apício, mas sabe-se que ele foi um *gourmet* tão devotado que dilapidou toda sua fortuna em suas experiências gastronômicas. Suas receitas foram preservadas por escrito, constituindo, segundo Grimal, *o mais célebre tratado culinário da Roma antiga* que chegou até a atualidade (GRIMAL, s/d, p.90).

Para suprir essas dificuldades, a antiguidade clássica latina deixou como legado, entretanto, uma obra que pode funcionar como uma das fontes para poder melhor precisar os termos culinários empregados por Apício. Trata-se da *Naturalis Historia* (N.H.), de Plínio, o Velho: uma obra em trinta e sete livros, contendo um apanhado do conhecimento sobre a história natural conhecida à época, mas também sobre arte, ciência e civilização da época do autor. Por seu caráter descritivo e por tratar, primariamente, dos seres animais e vegetais, tal obra converte-se em fonte inevitável para uma leitura, em muitos pontos, mais precisa das várias receitas apresentadas por Apício em seu *D.R.C.*

Para o desenvolvimento do trabalho são utilizados os textos latinos do livro I do *De Re Coquinaria* e do *Naturalis Historia* encontrados no CD-ROM PHI- 5. Esse CD contém ainda um programa, chamado *Musaio*, que permite, além da consulta e exibição dos textos constantes no banco de dados PHI-5, também a seleção e busca de termos e expressões que são por ele elencados, dentro de frases-ocorrências mínimas. Tais frases, depois de devidamente lidas (*scil.* traduzidas) e entendidas, devem ser, às vezes, ampliadas, visando a recuperar um contexto mais amplo que cubra um sentido mais completo e suficiente para sua exata intelecção.

Através desse programa, são feitos levantamentos na N.H. de alguns termos previamente selecionados, juntamente com a realização da tradução e ampliação do trecho selecionado quando pertinente.

Seguem alguns trechos traduzidos da *Naturalis Historia*, que se referem ao termo mástica, um tipo de lentisco recorrente nas receitas de Apício, para exemplificar a natureza da pesquisa.

4. Livro 12 seção 72 linha 1

Ergo transit in **mastichen**, quae et ex alia spina fit in India itemque in Arabia; lainam vocant. sed **mastiche** quoque gemina est, quoniam et in Asia Graeciaque reperitur herba a radice folia emittens et

carduum similem malo, seminis plenum ac lacrimae, quae erumpit incisa parte summa, vix ut dinosci possit a **mastiche** vera.

Portanto, passa-se à mástica¹, que também se faz de outro arbusto espinhoso na Índia e igualmente na Arábia; chamam-na *laina*². Mas a mástica também tem uma duplicata, visto que, tanto na Ásia como na Grécia, encontra-se uma planta que emite folhas a partir da raiz e também uma espécie de cardo³, semelhante ao marmelo, cheio de sementes e de gotas de goma, fruto que irrompe em sua parte superior, que é aberta, de maneira que só a custo poderia ser distinguida da mástica verdadeira.

5. Livro 14 seção 122 linha 4

In oriente optimam tenuissimamque terebinthi fundunt, dein lentisci, quam et **mastichen** vocant, postea cupressi, acerrimam sapore, liquidam omnes et tantum resinam, crassiorem vero et ad pices faciendas cedrus.

No Oriente, produzem a melhor e mais fina espécie de terebinto, em seguida, a do lentisco, como também chamam a mástica, além do cipreste, com sabor penetrantíssimo, todos produzindo apenas resina translúcida, embora de consistência mais espessa, e também o cedro para a extração do pez⁴.

8. Livro 20 seção 263 linha 7

Mastiche e carduis odorem commendat oris.

A mástica que vem dos cardos disfarça o hálito da boca (dá bom hálito).

11. livro 22 seção 41 linha 4

[Chondrille] habet proximam terrae **mastichen** tuberculo fabae, quae adposita feminarum menses trahere dicitur.

[O côndrilo⁵] exibe uma mástica próxima da terra, em uma intumescência em forma de fava, que, uma vez administrada, diz-se que provoca a menstruação das mulheres.

Referências Bibliográficas

GRIMAL, P. *A vida em Roma na antiguidade*. Trad. V. Jabouille, J. D. Lourenço, M. C. Pimentel. Mira-Sintra (Portugal): Publicações Europa-América, s/d.

¹ Cf. HOUAISS, A., s. v. *lentisco*: “árvore de até 6 m (*Pistacia lentiscus*), da fam. das anacardiáceas, de folhas penadas, com pecíolo alado, odoríferas, flores de tom amarelo forte até vermelho, em densas espigas, e drupas globosas, vermelhas e depois negras, tb. muito aromáticas; aroeira-da-praia, lentisqueiro, pistácia [Nativa do Mediterrâneo e Portugal, exsuda a almécega, as folhas são taníferas e us. para falsificar o sumagre, e do fruto se extrai óleo com usos medicinais, no fabrico de sabões, em iluminação etc.]”

² variedade de lentisco.

³ Cf. HOUAISS, A., s. v. *cardo*: “**1** design. comum às plantas do gên. *Carduus*, da fam. das compostas, com 91 spp., nativas da Europa, da Ásia, do Mediterrâneo e das regiões montanhosas do Leste da África, e muito semelhantes às plantas do gên. *Cirsium*; **2** Derivação: por extensão de sentido; design. comum a várias plantas de outros gên. da fam. das compostas, pela semelhança no hábito, esp. nas folhas espinescentes; **2.1.** planta anual (*Centaurea melitensis*) da fam. das compostas, nativa do Sul da Europa, Norte da África, ilhas Canárias e Madeira, de caule ereto e revestido de pêlos, folhas espinescentes e flores amarelas, em capítulos terminais”

⁴ Cf. HOUAISS, A., s.v. *pez*: “**1** resina que exsuda dos pinheiros. **2** substancia densa obtida pela destilação de alcatrão; piche. **3** nome dado freqüentemente aos betumes naturais. M. q. betume”

⁵ Planta desconhecida

PAOLI, U. E. *Urbs - La vida en la Roma antigua*. 2ª ed. Trad. J. Farrán y Mayoral e N. Massanés. Barcelona: Iberia, 1956.

HARVEY, P. *Dicionário Oxford de literatura clássica grega e latina*. Trad. de Mário da Gama Kury. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.

Bolsa: CNPq/PIBIC.