

## A expressão do alocutário no *De re coquinaria*

Célia Telles

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

TELLES, C. A expressão do alocutário no *De re coquinaria*. In LOBO, T., CARNEIRO, Z., SOLEDADE, J., ALMEIDA, A., and RIBEIRO, S., orgs. *Rosae: linguística histórica, história das línguas e outras histórias* [online]. Salvador: EDUFBA, 2012, pp. 555-566. ISBN 978-85-232-1230-8. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.



All the contents of this chapter, except where otherwise noted, is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial-ShareAlike 3.0 Unported.

Todo o conteúdo deste capítulo, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença Creative Commons Atribuição - Uso Não Comercial - Partilha nos Mesmos Termos 3.0 Não adaptada.

Todo el contenido de este capítulo, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported.



# A expressão do alocutário no *De re coquinaria*

Célia TELLES

Universidade Federal da Bahia/CNPq

## Introdução

Ao buscar explicações para a dêixis documentada no *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, o recuo à língua latina do primeiro período da Idade Média – na direção do proposto por Hilário Franco Júnior (2005) – foi inevitável e, evidentemente, a escolha incidiu no primeiro receituário em língua latina, o *De re coquinaria* de Apício (APICIUS, 2002; APICIO, 1987; CASTRO, 1997), conhecido através de manuscrito datado do séc. IX d.C (TELLES, 2009; 2007).

Os textos dos receituários descrevem a experiência, organizam o conhecimento, informam os acontecimentos, ensinam ou advertem sobre novas experiências. Acham-se escritos pela mão que escreve para um destinatário, a quem o texto é dirigido. A esse propósito, vale lembrar a advertência de Odile Redon, Françoise Sabban e Silvano Serventi (1998), em *The Medieval kitchen*, de que a “literatura dos livros de cozinha” é, em primeiro lugar e antes de qualquer coisa, uma literatura técnica. Assim, em relação a outros gêneros do discurso, o receituário caracteriza-se pela importância da sucessão cronológica tanto para a narrativa como para a indicação do procedimento (LONGACRE, 1974, p. 358). Desse modo, o discurso do procedimento e o exortatório são mais prescritivos enquanto prescrevem, isto é, dizem como fazer ou como executar alguma coisa – discurso de procedimento – ou o que fazer ou o que não deve ser feito – discurso exortatório (LONGACRE, 1974, p. 358).

Propõe-se, assim, o exame de fatos linguísticos de um texto da chamada Primeira Idade Média (FRANCO JR., 2005, p. 28), um tratado técnico de culinária: o *De re coquinaria* de Apicius. M. Gavius Apicius, romano que viveu de finais do séc. I a. C. até a época de Tibério (ANDRÉ, 2002b, p. vii-viii) – c. 25 a. C. até o final do reinado de Tibério –, é conhecido por ter sido o primeiro romano a escrever um tratado de cozinha.

## 1 O *De re coquinaria* de Apício

É o *De re coquinaria* um texto cuja importância para a história da civilização reside sobretudo na língua, como assinala um dos seus editores críticos, Jacques André (2002b, p. xx). O tratado *De re coquinaria*, atribuído a Apício, é conhecido através de testemunhos que datam do século IX, e que documentam a língua do século IV, apresentando os textos características que são comuns àqueles datados do século IV d. C. (como a *Mulomedicina Chironis* e a *Peregrinatio Aetheriae* (ANDRÉ, 2002b, p. xii), acrescentado de um excerto datado do século VI (os *Excerpta a Vinidario*).

Da tradição manuscrita, Jacques André toma como texto de base os manuscritos *V* – *Codex Vaticanus Urbinas latinus* 1146, s. IX – e *E* – *Codex New York Academy of Medicine 1* (olim Cheltenhamensis bibl. Philips 275), s. IX – e, fundamentado no estudo de M. E. Milham sobre a tradição manuscrita do *De re coquinaria*,<sup>1</sup> justifica a sua escolha: de *V* descendem oito dos códices apógrafos do século XV, exceto *M* e *N* (ANDRÉ, 2002b, p. xxii; 2002c, xxxi).

Quanto ao *Excerpta a Vinidario*, Jacques André (2002b, p. xvi) informa tratar-se de um manuscrito dos séculos VII a VIII, o manuscrito *Parisinus latinus* 10318 (dito de Sau-maize), cuja língua é posterior àquela do século IV, sendo datada por E. Brandt de fins do século V ou do VI (ANDRÉ, 2002b, p. xvi). Traz o manuscrito uma lista de especiarias e trinta e uma receitas com o título *Extraits d'Apicius faits par Vinidarius*, podendo o seu autor, de nome germânico, ter feito a cópia na Itália do Norte (ANDRÉ, 2002b, p. xvi).

Segundo Jacques André (2002b, p. x), M. G. Apício parece ter escrito dois trabalhos. O primeiro livro é dedicado aos molhos e “[...] donnait simplement pour chacune d’elles une liste de condiments, comme on en peut juger par nos recettes des §§ 434-468, [...]”<sup>2</sup>, conteúdo do Livro X *Aliens* (O Pescador), que compreende três partes: *In piscibus diuersis*, *In morena*, *In angvilla* (ANDRÉ, 2002b, p. x):

1 A saber, o artigo, *Toward a stemma and fortuna of Apicius* (publicado em *Italia Medioevale e Umanistica*, 10, 1967, p. 259-320), citado por Jacques André (2002b, p. xxii).

2 Traduzindo: “[...] dava simplesmente para cada uma delas uma lista de condimentos, como se pode julgar pelas nossas receitas dos §§ 434-468 [...]”. Para as traduções, além da edição da *Belles Lettres*, preparada por Jacques André (APICIOUS, 2002 [séc. IV d.C.] e do *Novíssimo dicionário latino português* de F. R. dos Santos Saraiva (2000), foram usadas a edição espanhola de Bárbara Pastor Artigues (APICIO, 1987 [séc. IV d.C.]) e a portuguesa de Inês de Ornellas e Castro (1997).

	<i>In piscibus diuersis</i>	<i>Para peixes diversos</i>
434	Ivs diabatanon in pisco frixo	Molho de ervas para peixe frito
435	Ivs in pisco elixo	Molho para peixe ensopado
436	Aliter in pisco elixo	Outro molho para peixe ensopado
437	Aliter ivs in pisco elixo	Outro molho para peixe ensopado
438	Aliter ivs in pisco elixo	Outro molho para peixe ensopado
439	Ivs alexandrinum in pisco asso	Molho alexandrino para peixe assado
440	Aliter ivs alexandrinum in pisco asso	Outro molho alexandrino para peixe assado
441	Aliter ivs alexandrinum in pisco asso	Outro molho alexandrino para peixe assado
442	Ivs in grongo asso	Molho para congro assado
443	Ivs in cornutam	Molho para raia <sup>3</sup>
444	Ivs in mvlos assos	Molho para salmonetes assados
445	Aliter ivs in mvlos assos	Outro molho para salmonetes assados
446	Ivs in pelamide assa	Molho para atum novo assado
447	Ivs in percam	Molho para perca
448	Ivs in pisco rvbellione	Molho para peixe vermelho
	<i>In morena</i>	<i>Para moréia</i>
449	Ivs in morena assa	Molho para moreia assada
450	Aliter ivs in morena assa	Outro molho para moreia assada
451	Aliter ivs in morena assa	Outro molho para moreia assada
452	Aliter ivs in morena elixa	Outro molho para moreia ensopada
453	Aliter ivs in morena elixa	Outro molho para moreia ensopada
454	Aliter ivs in morena elixa	Outro molho para moreia ensopada
455	Ivs in lacertos elixos	Molho para cavalas ensopadas
456	Ivs in pisco elixo	Molho para peixe ensopado
457	Ivs in pisco asso	Molho para peixe assado
458	Ivs in tinno	Molho para atum
459	Ivs in tinno asso	Molho para atum assado
460	Ivs in dentice asso	Molho para dentão assado
461	In dentice elixo	Para dentão ensopado
462	Ivs in pisco avrata	Molho para dourada
463	Ivs in pisco avrata assa	Molho para dourada assada
464	Ivs in scorpione elixo	Molho para rocaz ensopado
465	In pisco oenogarvm	Garum de vinho para peixe
466	In pisco oenogarvm	Garum de vinho para peixe
	<i>In angvilla</i>	<i>Para enguia</i>
467	Ivs in angvilla	Molho para enguia
468	Ivs in angvilla	Molho para enguia

O segundo livro traz receitas de pratos completos ornados com figuras “comme l’indique une remarque du § 141 [*Patinam apicianam sic facies*], *Patellam aeneam qualem debes habere infra ostenditur*<sup>4</sup> (ANDRÉ, 2002b, p. x).

**Patinam Apicianam sic facies:** Frustra suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficetulas uel pectora turdorum cocta et quaecumque optima fuerint, haec omnia concides diligenter

3 Na nota à receita 443, Jacques André assinala a identificação da *cornuta* à *raia*, por J. Cotte e, mais tarde, por E. de Saint Denis (ANDRÉ, 2002a, p. 208). Esta acepção é também aceita por Inês de Ornellas e Castro (1997, p. 228).

4 Traduzindo: “como o indica uma observação do § 141 [*Patinam apicianam sic facies*], *Patellam aeneam qualem debes habere infra ostenditur*” (isto é: “Ver abaixo qual panela de bronze se deve utilizar”).

praeter ficetulas. Oua uero cruda cum oleo dissoluis. Teres piper, ligusticum, suffundes liquamen, uinum, passum, et in caccabum mittis ut calefiat, et amulo obligas. Antea tamen pulpas concisas uniuersas illuc mittes, et sic bulliat. At, ubi coctum fuerit, leuabis cum iure suo et in patella alternis de trulla refundes cum piperis grana integra et nucleis pineis ita ut per singula coria substernas diploidem, dein laganum similiter, Quotquot lagana posueris, tot trullas *impensae* desuper adicies. Vnum uero laganum fistula percuties et super impones. Piper asperges. Ante tamen illas pulpas ouis confractris obligabis et sic in caccabum mittes cum impensam. *Patellam aeneam qualem debes habere infra ostenditur* (Apicius, Liber IV, II, 14, § 141).

**Tigelada à moda de Apício:** Tomarás tetas de porca cozida e cortadas em pedaços, lascas de peixe, iscas de frango, papa-figos ou peitos de tordo cozidos e tudo o que houver de melhor, cortarás tudo isso cuidadosamente, exceto os papa-figos. Misturas os ovos crus com azeite. Moerás pimenta, ligústico, acrescentarás garum, vinho, vinho de passas, e colocas numa panela para que aqueça, e ligas com fécula. Antes, entretanto, colocarás todas as carnes cortadas, e então ferva. Quando estiver cozido, retirarás do fogo com o seu molho e colocarás em uma caçarola, com uma escumadeira pequena, em camadas, com pimenta em grão e pinhões, de modo a ficar por cima de cada camada uma folha de massa e, de igual modo, uma folhinha de massa fina. Para cada camada colocada acrescentarás tantas escumadeiras de recheio quantas folhas de massa fina. Cobrirás com uma folha de massa atravessada por uma caninha. Polvilharás com pimenta. Antes, porém, ligarás as carnes com ovos e porás na panela com o recheio. *Ver abaixo qual panela de bronze se deve utilizar.*

Em todas as trinta e cinco receitas do primeiro livro, com exceção da 434 *Ivs diabotanon in pisce frixo*, o texto obedece a esquemas estruturais muito simples:

1. a enumeração dos ingredientes, quase sempre seguida de um verbo de ação, correspondendo a 74.28% dos casos:

**Ivs alexandrinvm is pisce asso:** Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata, *mulsum*, acetum, liquamen, defritum, oleum, et *coques* (Apicius, Liber X, I, 6, § 439).

**Molho alexandrino para peixe assado:** Pimenta, cebola seca, ligústico, cominho, orégano, semente de aipo, ameixa de Damasco sem caroço, vinho com mel, vinagre, garum, mosto cozido, e *cozerás*.

**Ivs in pisce asso:** Piper, ligusticum, timum, coriandrum uiridem, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum, defritum. *Calefacies et agitabis* rutae surculo et *obligabis* amulo (Apicius, Liber X, III, 3, § 457).

**Molho para peixe assado:** Pimenta, ligústico, tomilho, coentro verde, mel, vinagre, garum, vinho, óleo, mosto cozido. *Aquecerás, mexerás* com um ramo de arruda e *ligarás* com fécula.

**Ivs diabotanon in pisce frixo:** Piscem quemlibet *curas, lauas, friges*. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam, *fricabis, suffundes* acetum, *adicies* caretotam, mel, defritum, oleum, liquamen, *temperabis, refundes* in caccabum, *facies* ut ferueat. Cum ferbuerit, piscem frictum *perfundes*, piper *asperges* et *inferes* (Apicius, Liber X, I, 1, § 434).

**Molho de ervas para peixe frito:** *Limpas, lavas e fritas* o peixe que te aprouver. Moerás pimenta, cominho, semente de coentro, raiz de laserpício, orégano, arruda, *triturarás, espalharás* vinagre, *acrescentarás* tâmaras, mel, mosto cozido, óleo, garum, *temperarás, colocarás* num

tacho, *farás* com que ferva. Quando ferver, *lançarás* o peixe frito, *salpicarás* com pimenta e *servirás*.

2. apenas os ingredientes (correspondendo a 25.71% dos casos), como em:

**Ivs in pisce elixo:** Piper, ligusticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modice, ivs calidum si uelis, uam passam (Apicius, Liber X, I, 2, § 435).

**Molho para o peixe ensopado:** Pimenta, ligústico, cominho, cebolinha, orégano, pinhões, tâmaras de Cárias, mel, vinagre, garum, um pouco de óleo, molho quente se desejar, uva passa.

**Aliter ivs in mvlllos assos:** Rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia viridia, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum modice (Apicius, Liber X, I, 12, § 445).

**Outro molho para salmonetes assados:** Arruda, hortelã, coentro, funcho, tudo verde, pimenta, ligústico, mel, garum e um pouco de óleo.

As formas verbais frequentes, exprimindo a ação, se acham na segunda pessoa do singular:

- no futuro do *inflectum* – *coques, asperges, inferes, calefacies, perfundes, addes, obligabis*
- no presente do indicativo – *obligas, uteris*.

Como todo livro de receitas, o *De re coquinaria* é uma compilação, que tem como base a coletânea de Apício, acrescentada ou extirpada de algumas receitas. Jacques André assinala a complexidade “dissimulada” pelos manuscritos (ANDRÉ, 2002b, p. x), explicando a composição do *De re coquinaria* em quatro partes:

1) d’un ouvrage de recettes de plats, qui en forme l’essentiel. Mais celui-ci a subi des pertes. Il manque, par exemple, la recette de quenelles à la Terentius annoncée au § 166. Le livre 6 a perdu plu- / [p. xi] sieurs chapitres annoncés dans son index, ce que confirme d’autre part la comparaison avec les *excerpta* recueillis par une autre tradition. Les figures, comme on l’a vu, en ont disparu. Inversement, il a subi des additions, dont quelques-unes sont datables. [...] La date la plus basse fournie par les recettes serait ainsi la fin du II<sup>e</sup> siècle p. C.

2) d’une partie du *De condituris* d’Apicius. [sic] E. Brandt, p. 101, a compté 138 recettes unique- [p. xii] ment de sauces, et le livre 10 est entièrement constitué de sauces pour les poissons, alors que les recettes de plats de poissons figurent au livre 4 (*patina* et *minuta*).

3) de prescriptions empruntés à un écrit médical. Ce sont les recettes 29, *sales conditos*; 39, *oxigarum digestibilem*; 53, *ad uentrem soluendum*; 67-69 et 71, *pulmentarium ad uendrem*; 108, *aduersus aegritudinem sumes*; 111, *ad digestionem*, 432, *hoc aegrum stomachum ualde reficit*; et très certainement trois autres recettes (§§ 55 [*Esicia amvlata a balneo sic facies*], 410 [*Sepias elixas a balneo*] et 419 [*In echino salso*] *aliter*) où l’on prescrit de prendre un plat après le bain, *a balneo*. Mais il faut écarter les recettes des §§ 17 [*Mel corruptum vt probes*] et 82 [*Cvcvmeres rasos*], où la remarque d’ordre diététique paraît accessoire.

4) de recettes traduites du grec, qui, outre le vocabulaire, se dénoncent parfois par des formules comme *absintium romanum* (§ 3) ou *quod Romani colorem uocant* (§ 56). E. Brandt, [op. cit.] p. 38-39, a voulu les réunir en deux groupes qu’il a nommé “groupe

du conditum”(§§ 1-3 [*Conditi paradoxi compositio; Conditvm melizonvm perpetvum quod svbministratr per viam peregrinanti; Absintivm romanvm sic facies*], 56 [*[Esicia] Amvlvm aliter*] et 58 [*Apotermvm sic facies*]) et “groupe du *thermospodium*” (d’après l’instrument utilisé, §§ 131 [*Aliter patina fvsilis*], 135 [*Aliter patina de sabvco calida et frigida*], 160 [*Patina de sorbis calida et frigida*], 417 [*Aliter in echino*]). Mais rien ne prouve qu’elles aient été introduites en bloc, provenant les premières d’un traité d’agriculture, comme il affirme, les autres d’un livre de cuisine diététique (ANDRÉ, 2002b, p. x-xii).<sup>5</sup>

Giulia Passarelli, em *Dalla frugalitas alla luxuria*, resume claramente o conteúdo do livro (PASSARELLI, 2000):

Alcune, ad esempio quelle nelle quali si fa riferimento alla conservazione degli alimenti (frutta, carni), quelle relative alla preparazione del vino o alla manipolazione del miele, possono interessare più un agricoltore che un cuoco. Non dimentichiamo che il famoso garum romano (di cui parleremo abbondantemente più avanti), era preparato secondo ricette tratte dalle Geoponiche, frammenti di un trattato greco sull’agricoltura<sup>6</sup> (PASSARELLI, 2000, p. 35).

Esclarece ainda a sua função, explicando, por exemplo, que o fato de ser indicada nas receitas uma quantidade de especiarias e de ingredientes fundamentais, sem qualquer informação da quantidade ou o modo correto de usar, sem falar no tempo de cozimento, “[...] ci fa pensare che tali ‘ricette’ fossero ‘memorie’ ad uso esclusivo di cuochi esperti ma di un periodo più tardo”<sup>7</sup> (PASARELLI, 2000, p. 36). Por outro lado, lembra ainda que

“[...] la cucina non si inventa ma si tramanda ed è lo specchio della situazione sociale ed economica di un periodo storico, i cibi della Roma imperiale riflettono il momento di mas-

5 Traduzindo: “1) de uma obra de receitas de pratos, que formam o seu conteúdo essencial. Mas este sofreu perdas. Falta, por exemplo, a receita de almôndegas à moda de Terêncio anunciada no § 166. O livro 6 perdeu vá / [p. xi] rios capítulos anunciados no seu índice, o que confirma por outro lado a comparação com os *excerpta* recolhidos por uma outra tradição. As figuras, como se viu, desapareceram dele. Inversamente, ele sofreu adições, das quais algumas são datáveis. [...] A data mais baixa fornecida pelas receitas seria assim o fim do século II d. C. // 2) de uma parte do *De condituris* de Apicius, E. Brandt [na “Untersuchungen zum römischen Kochbuche”, *Philologus*, Suppl. band XIX, Heft III, 1927], p. 101, contou 138 receitas unica- [p. xii] mente de molhos, e o livro 10 constitui-se inteiramente de molhos para os peixes, enquanto as receitas de pratos de peixes figuram no livro 4 (*patina e minuta*). // 3) de prescrições tiradas de um escrito médico. São as receitas 29, *sales conditos*; 39, *oxigarum digestibilem*; 53, *ad uentrem soluendum*; 67-69 e 71, *pulmentarium ad uendrem*; 108, *aduersus aegritudinem sumes*; 111, *ad digestionem*, 432, *hoc aegrum stomachum ualde reficit*; e muito certamente três outras receitas (§§ 55 [*Esicia amvlata a balneo sic facies*], 410 [*Sepias elixas a balneo*] e 419 [*In echino salso aliter*]) onde se prescreve tomar um prato depois do banho, *a balneo*. Mas é necessário descartar as receitas dos §§ 17 [*Mel corruptum vt probes*] e 82 [*Cvcvmeres rasos*], nas quais a observação de ordem dietética parece acessória. // 4) de receitas traduzidas do grego, que, além do vocabulário, se denunciam às vezes por fórmulas como *absintium romanum* (§ 3) ou *quod Romani colorem uocant* (§ 56). E. Brandt, p. 38-39, as reuniu em dois grupos que nomeou “grupo do *conditum*”) §§ 1-3 [*Conditi paradoxi compositio; Conditvm melizonvm perpetvum quod svbministratr per viam peregrinanti; Absintivm romanvm sic facies*], 56 [*[Esicia] Amvlvm aliter*] et 58 [*Apotermvm sic facies*]) e “grupo do *thermospodium*” (segundo o instrumento utilizado, §§ 131 [*Aliter patina fvsilis*], 135 [*Aliter patina de sabvco calida et frigida*], 160 [*Patina de sorbis calida et frigida*], 417 [*Aliter in echino*]). Mas nada prova que elas tenham sido introduzidas em bloco, provindo as primeiras de um tratado de agricultura, como afirma, as outras de um livro de cozinha dietética.”

6 Traduzindo: “Algumas, por exemplo, aquelas nas quais se faz referência à conservação dos alimentos (fruta, carnes), aquelas relativas à preparação do vinho ou à manipulação do mel, podem interessar mais a um agricultor do que a um cozinheiro. Não nos esqueçamos de que o famoso garum romano (de que falaremos abundantemente mais adiante), era preparado segundo receitas usadas pelos Geopônicos, fragmentos de um tratado grego sobre a agricultura”.

7 Traduzindo: “[...] nos faz pensar que tais ‘receitas’ fossem ‘memórias’ para uso exclusivo de cozinheiros especializados, mas de um período mais tardio”.

simo fulgore di quella civiltà, influenzata, anche sotto questo aspetto, da quella orientale<sup>8</sup> (PASSARELLI, 2000, p. 36).

Na análise do conteúdo, Jacques André aponta algumas das características da coletânea:

Certaines denrées figurant dans les *excerpta* sont absentes de l'ouvrage principal: *addena* (?), *cariofilum*, *cerifolium*, *granata*, *papauer*, *saluia*, *samsucus*, et les formes différent: *lasar*, *sesamum* dans Apicius, mais *lasar*, *sisama* dans les *excerpta*. De même, les noms peuvent changer, ainsi celui du souchet, *ciperus* (Apicius), *iuncus* (*exc.*). La liste d'ingrédients donnée au début est vraisemblablement une addition tardive. Ces extraits comprennent un certain nombre de recettes qui figurent aussi dans le premier recueil: *exc.* 2 [*caccabina fvsile*] = § 131 [*Aliter patina fvsilis*]; *exc.* 4 [*Ofellas assas*] = § 266 [*Aliter ofellas*]; *exc.* 8 [*Pisces frixos cvivscvmqve generis sic facies*] = § 434 [*Ivs diabatanon in pisce frixo*]; *exc.* 13 [*Pisces inotegano*] = § 154 [*Patina zomote-ganon*]; *exc.* 18 [*In piscibus elixis*] = § 435 [*Ivs in pisce elixo*]; *exc.* 19 [*Patina soliarvm ex obis*] = § 155 [*Patina solearum*], bien que les titres aient été / [p. xvii] modifiés ou rajeunis: ce qui, un siècle plus tôt, était *patina fusilis* (§ 131) est devenu *caccabina fusilis* (*exc.* 2). Mais beaucoup de recettes sont inconnues du corpus, et on remarque ici la fréquence et la précision des doses. On peut penser que Vinidarius a travaillé sur un Apicius distinct du nôtre et remontant à une tradition indépendante<sup>9</sup> (ANDRÉ, 2002b, p. xvi).

## 2 A língua do texto

Além da sua contribuição para a história da civilização, o *De re coquinaria* é importante pela língua aí documentada (como já foi dito), que é a do século IV d.C. (ANDRÉ, 2002b, p. xx). Jacques André (2002b) aponta claramente essas características:

Le recueil composite dont nous disposons parait dater, d'après la langue, qui est celle de la *Mulo-* [p. xiii] *medicina Chironis* et de la *Peregrinatio Aetherae*, des environs de l'an 400. Peut-être la mention de l'ouvrage dans une lettre de saint Jérôme, qu'on peut avec la plus grande vraisemblance dater de 385, est-elle une allusion à une récente publication. E. Brandt, p. 130, pense qu'à cette époque fut réalisée une compilation réunissant les divers éléments que nous venons d'énumérer, par un auteur qui connaissait assez mal la cuisine, puisqu'il a confondu des huîtres et des cardons, mais beaucoup mieux les prescriptions médicales, et qui était peut-être un médecin. Il faut d'abord considérer qu'il a disposé d'une édition assez récente qui groupait déjà l'ouvrage principal et le *De condituris* pour former ce que Brandt appelle la *Hauptquelle*. Peu importe la qualité de cet auteur et qu'il fût "nicht literarisch gebildet". Son latin était bon pour les cuisiniers de son temps et c'était là l'essentiel, de

8 Traduzindo: "[...] a cozinha não se inventa, mas se transmite e é o espelho da situação social e econômica de um período histórico, os alimentos da Roma imperial refletem o momento de máximo fulgor daquela civilização, influenciada, também sob este aspecto, pela civilização oriental".

9 Traduzindo: "Alguns dos gêneros que figuram nos *excerpta* estão ausentes da obra principal: *addena* (?), *cariofilum*, *cerifolium*, *granata*, *papauer*, *saluia*, *samsucus*, e as formas diferem: *lasar*, *sesamum* em Apicius, mas *lasar*, *sisama* nos *excerpta*. Do mesmo modo, os nomes podem mudar, como aquele do junco, *ciperus* (Apicius), *iuncus* (*exc.*). A lista de ingredientes dada no início é na verdade uma adição tardia. Esses extratos compreendem certo número de receitas que figuram também na primeira coletânea: *exc.* 2 [*caccabina fvsile*] = § 131 [*Aliter patina fvsilis*]; *exc.* 4 [*Ofellas assas*] = § 266 [*Aliter ofellas*]; *exc.* 8 [*Pisces frixos cvivscvmqve generis sic facies*] = § 434 [*Ivs diabatanon in pisce frixo*]; *exc.* 13 [*Pisces inotegano*] = § 154 [*Patina zomote-ganon*]; *exc.* 18 [*In piscibus elixis*] = § 435 [*Ivs in pisce elixo*]; *exc.* 19 [*Patina soliarvm ex obis*] = § 155 [*Patina solearum*], ainda que os títulos tenham sido/ [p. xvii] modificados ou modernizados: o que, um século antes, era *patina fusilis* (§ 131) tornou-se *caccabina fusilis* (*exc.* 2). Mas muitas receitas são desconhecidas do *corpus*, e se observa aqui a frequência e a precisão das doses. Pode pensar-se que Vinidarius trabalhou sobre um Apicius distinto do nosso e que remontava a uma tradição independente".



même de la *Mulomedicina Chironis* valait pour les vétérinaires de son époque. Um recueil de recettes comme celui-ci ne s'est sans doute pas constitué en un jour. C'est le type d'ouvrage d'usage courant – quel intérêt de le posséder seulement dans les casiers d'une bibliothèque? – auquel s'ajoutent constamment dans les marges de nouvelles recettes. Il est peu de livres modernes de cuisine où une maîtresse de maison n'ait glissé entre les pages des recettes découpées dans les journaux ou transcrit dans les marges celles que lui ont données ses amies. C'est peu à peu, par des éditions successives, que s'est constitué notre corpus, chaque fois mis à jour quant à la langue (celle des / [p, xiv] *excerpta*, postérieurs d'un siècle, n'est plus la même) et modifié quant au contenu par des additions, des exclusions et des pertes involontaires. Le vocabulaire laisse entrevoir des traces de ces éditions successives: le livre 8 (sur les quadrupèdes) présente les seuls exemples de *colluere* (pour *perfundere*, *suffundere*) et de *sumere* (remplaçant *inferre*). Une statistique des emplois des voix et des modes (recettes au passif ou à l'actif, au futur ou à l'impératif) conduirait à des résultats intéressants par la constitution des séries: les impératifs du livre 1, tous groupés dans le chapitre sur les conserves de fruits (§§ 18 [*Vvae vt div serventvr*], 21-24 [*Ficvm recentem, mala, prvna, pira, cerasia vt div serves; Citria vt div dvrent; Mora vt div dvrent; Olera vt div serventvr*]), trahissent une unité de rédaction; de même, la série de notices sans verbes des §§ 107-116 [*Herbae rvsticae; Intvbae [et lactvcae]; Lactvcae; Cardvos; Aliter cardvos elixos; Sfondili fricti; Aliter, sfondili elixi*] (sauf 108 [*Vrticae*], 111 [*Ad digestionem et inflationem et ne lactvcae laedant*] et 113 [*Aliter cardvos*]), ou encore certaines séries de notices au passif (e. g. §§ 203-205 [*Fabaciae virides; Aliter; Aliter*]). Il aurait ainsi existé plusieurs états successifs de l'édition primitive d'Apicius, dont nous possédons l'un. Mais certains de ces états ont pu donner lieu à une tradition indépendante, constituée différemment et dont un aspect nous est présenté par les *excerpta* que nous étudierons plus loin. Or, quel est l'état représenté par notre corpus?<sup>10</sup> (ANDRÉ, 2002b, p. xii-xiv).

Assinala Jacques André que Giarratano e Vollmer,<sup>11</sup> dois dos editores do texto que o antecederam, procederam a correções sistemáticas no texto em favor da construção

10 Traduzindo: “A coletânea compósita de que dispomos parece datar, de acordo com a língua, que é aquela da *Mulo* [p.xiii] *medicina Chironis* e da *Peregrinatio Aetheriae*, de cerca do ano 400. Talvez a menção da obra em uma carta de São Jerônimo, que se pode com a maior verossimilhança datar de 385, seja uma alusão a uma recente publicação. E. Brandt, [op. cit.] p. 130, pensa que nessa época foi feita uma compilação reunindo os diversos elementos que acabamos de enumerar, por um autor que conhecia muito mal a cozinha, porque confundiu ostras e cardos, mas muito melhor as prescrições médicas, e que talvez fosse um médico. É necessário considerar antes que ele dispôs de uma edição bem recente que já agrupava a obra principal e o *De condituris* para formar o que Brandt chama a *Hauptquelle* [‘fonte principal’]. Pouco importa a qualidade desse autor e que ele fosse “nicht literarisch gebildet” [‘sem formação literária’]. Seu latim era bom para os cozinheiros de seu tempo e isso era o essencial, do mesmo modo a *Mulomedicina Chironis* valia para os veterinários da sua época. Uma coletânea de receitas como essa, sem dúvida, não é feita em um dia. É o tipo de obra de uso corrente – qual o interesse de possuí-lo somente nas estantes de uma biblioteca? – ao qual se acrescentam constantemente às margens novas receitas. Existem poucos livros modernos de cozinha nos quais uma dona de casa não tenha inserido entre as páginas receitas extraídas dos jornais ou transcrito às margens aquelas que lhe foram dadas pelas suas amigas. Foi assim, pouco a pouco, por edições sucessivas, que se constituiu nosso *corpus*, cada vez atualizado quanto à língua (aquela dos / [p, xiv] *excerpta*, posteriores um século, não é mais a mesma) e modificada quanto ao conteúdo pelas adições, pelas exclusões e pelas perdas involuntárias. O vocabulário deixa entrever traços dessas edições sucessivas: o livro 8 (sobre os quadrúpedes) apresenta os únicos exemplos de *colluere* (por *perfundere*, *suffundere*) e de *sumere* (substituindo *inferre*). Uma estatística dos empregos das vozes e dos modos (receitas na voz passiva ou na ativa, no futuro ou no imperativo) conduziria a resultados interessantes para a constituição das séries: os imperativos do livro 1, todos agrupados no capítulo sobre as conservas de frutas (§§ 18 [*Vvae vt div serventvr*], 21-24 [*Ficvm recentem, mala, prvna, pira, cerasia vt div serves; Citria vt div dvrent; Mora vt div dvrent; Olera vt div serventvr*]), revelam uma unidade de redação; do mesmo modo, a série de notícias sem verbos dos §§ 107-116 [*Herbae rvsticae; Intvbae [et lactvcae]; Lactvcae; Cardvos; Aliter cardvos elixos; Sfondili fricti; Aliter, sfondili elixi*] (exceto 108 [*Vrticae*], 111 [*Ad digestionem et inflationem et ne lactvcae laedant*] et 113 [*Aliter cardvos*]), ou ainda algumas séries de notícias na voz passiva (e. g. §§ 203-205 [*Fabaciae virides; Aliter; Aliter*]). Teriam, assim, existido vários estados sucessivos da edição primitiva de Apicius, de que possuímos apenas um. Mas alguns desses estados puderam gerar uma tradição independente, constituída diferentemente e de que um aspecto nos é apresentada pelos *excerpta* que estudaremos mais adiante. Ora, qual é o estado representado pelo nosso *corpus*?”.

11 Na edição teubneriana, publicada em Leipzig em 1922.

clássica, procedimento não adotado por André na sua edição (ANDRÉ, 2002b, p. xxi). A seguir, lista essas correções:

1) Les listes de produits, généralement à l'accu- / [p. xxi] satif, peuvent comprendre des nominatifs et des génitifs partitifs figés (*silfi*).

2) La dose peut être indiquée par une apposition: e. g. *acetum ciatos II*.

3) Certains verbes sont construits avec deux compléments à l'accusatif; ce sont ceux qui signifient “remplir, arroser, mouiller”, *replere, suffundere, temperare, aspergere*, etc.

4) Certaines formes casuelles sont figées: ainsi *piper* en fonction d'ablatif dans des formules constantes: *cum piper, ex piper, piper asperso* ou *piper aspersum*; ou *pusillum* (373, *cum olei pusillum*) et *modicum* (374 et 375, *cum olei modicum*).

Le phonétisme des *Excerpta*, que nous avons maintenu, révèle en outre la profonde dégradation subie par le système latin au vi<sup>e</sup> siècle: 1) dans le consonantisme, chute de *-m* final; voisement des sourdes (*ruda, adque, uaborare, ciba*); confusion de *u* et de *b* (futur *temperauis; labas, malbas*); assimilation *ct>tt* (*datilus, cottorum*); chute de *n* dans le groupe médian *ns* (*inpesa = inpensa*); 2) dans le vocalisme, confusion de *o* et de *u* (*porcello coriandratu, porcellu oxizomo*), de *i* et de *e* (*cipam, / [p. xxii]* et le gén. *lactes*). Cet état de langue est rigoureusement identique à celui des traductions latines contemporaines d'Oribase<sup>12</sup> (ANDRÉ, 2002b, p. xxi-xxii).

Resumindo, o *De re coquinaria* é uma compilação de receitas variadas, com base na coletânea de Apício (séc. I d.C.), reescrita sucessivas vezes, cuja redação, transmitida por cópias do século IX, reflete a língua latina do séc. IV d.C., para o texto de Apício, e do séc. VI, para os *excerpta*. O autor da redação no séc. IV. d. C. – pouco conhecedor da arte da cozinha, mas provavelmente conhecedor de medicina – usou na sua escrita a variante latina popular, que facilmente poderia ser lida pelos cozinheiros da sua época.

### 3 Os fatos de língua: a dêixis pessoal

O estudo da dêixis pessoal no discurso dos livros de cozinha levou ao exame dos textos dos receituários de cozinha escritos em latim dos séculos IV e de fins do V d.C. ou do VI d.C., verificando-se que, como afirmam Ernout e Thomas (1953, p. 144-145), a expressão do alocutário na segunda pessoa tem um caráter indefinido, que pode também vir expresso pela passiva impessoal e pela terceira pessoa do singular.

Dentre os fatos linguísticos apontados por Jacques André (2002b, p. xiv), encontram-se as receitas com:

- verbo na voz ativa
- verbo na passiva

12 Traduzindo: “1) As listas de produtos, geralmente no acu- / [p. xxi] sativo, podem compreender nominativos e genitivos partitivos fixos (*silfi*). 2) A dosagem pode ser indicada por uma aposição: e. g. *acetum ciatos II*. 3) Alguns verbos são construídos com dois complementos em acusativo; são os que significam “encher, regar, molhar”, *replere, suffundere, temperare, aspergere*, etc. 4) Algumas formas casuais são fixas: assim *piper* em função de ablativo nas fórmulas constantes: *cum piper, ex piper, piper asperso* ou *piper aspersum*; ou *pusillum* (373, *cum olei pusillum*) e *modicum* (374 et 375, *cum olei modicum*).

O fonetismo dos *Excerpta*, que mantivemos, revela além disso a profunda degradação sofrida pelo sistema latino no século VI: 1) no consonantismo, queda de *-m* final; sonorização das surdas (*ruda, adque, uaborare, ciba*); confusão de *u* et de *b* (futuro *temperauis; labas, malbas*); assimilação *ct>tt* (*datilus, cottorum*); queda de *n* no grupo medial *ns* (*inpesa = inpensa*); 2) no vocalismo, confusão de *o* et de *u* (*porcello coriandratu, porcellu oxizomo*), de *i* et de *e* (*cipam, / [p. xxii]* e o gen. *lactes*). Esse estado de língua é rigorosamente idêntico àquele das traduções latinas contemporâneas de Oribásio”.

- verbo no futuro
- verbo no imperativo.

A análise inicial do tratado de Apício mostra que, além das construções com a segunda pessoa, com verbo na voz ativa e no modo imperativo:

**Ut mala et mala granata div dvrent:** In calidam feruentem *merge*, et statim *leua* et *suspende*” (Apicius, Liber I, XII, 2, § 19).

**Para conservar maçãs e romãs:** *Mergulha* na água fervendo, *levanta* de imediato e *suspende*.

podem ser encontrados os demais tipos de construção.

- Com o verbo no futuro e na segunda pessoa do singular

**Esicivm:** *Adicies* in mortarium piper, ligusticum, origanum, *fricabis*, *suffundes* liquamen, *adicies* cerebella cocta, *teres* diligenter, ne astulas habeat. *Adicies* oua quinque et *dissolues* diligenter, ut unum corpus *efficias*. Liquamine temperas et in patella aenea *exinanies*, *coques*. Cum coctum fuerit, *uersas* in tabula munda, tessellas *concidas*. *Adicies* in mortarium piper, ligusticum, origanum, *fricabis*, in se commisceas, <*mittes*> in caccabum, *facies* ut ferueat. Cum ferbuerit, tractum *confringes*, obligas, *coagitabis* et *exinanies* in boletari. Piper *asperges* et *appones* (Apicius, Liber II, I, 2, § 46).

**Almôndega:** *Colocarás* num almofariz pimenta, ligústica, orégano, *triturarás*, *molharás* com garum, *acrescentarás* miolos cozidos, *moerás* cuidadosamente, para que não tenha grãos. *Acrescentarás* cinco ovos e *dissolverás* cuidadosamente para fazer uma massa homogênea. Temperas com garum, *despejarás* no vaso de bronze, *cozerás*. Quando estiver cozido, despejas num tabuleiro limpo, *farás* em pedaços. *Colocarás* num almofariz pimenta, ligústica, orégano, *triturarás*, misturas bem, <*lançarás*> numa panela, *farás* com que ferva. Quando estiver fervendo, *esmigalharás* a massa, ligas, *baterás* e *despejarás* no prato. *Salpicarás* pimenta e *servirás*.

- Com o verbo na ativa e na terceira pessoa (singular ou plural):

**Aliter cvcvmeres:** Piper, puleium, mel uel passum, liquamen et acetum. Interdum et silfi *accedit* (Apicius, Liber III, VI, 3, § 84).

**Outro modo de preparar pepinos:** Pimenta, poejo, mel ou passa, garum e vinagre. *Acrescenta-se*, às vezes, assa-fétida.

**Boletos aliter:** Caliculos eorum liquamine uel sale aspersos *inferunt* (Apicius, Liber VII, XV, 5, § 315).

**Outro modo de preparar cogumelos:** *Sirvam* os chapéus dos cogumelos regados com garum ou polvilhados com sal.

- Com o verbo na passiva e na terceira pessoa (singular ou plural):

**In sardis. Sardam farsilem sic facere oportet:** Sardam *exossatur*, et *teritur* puleium, cominum, piperis grana, mentam, nucas, mel. *Impletur* et *consuitur*, *inuoluitur* in carta et sic supra uaporem ignis in operculo *componitur*. *Conditur* ex oleo, careno, allece (Apicius, Liber IX, X, 1, § 421).

**Para sardinha. Assim deve fazer-se sardinha recheada:** *Tirem-se* as espinhas da sardinha, e *moam-se* poejo, cominho, pimenta em grão, hortelã, nozes, mel. *Recheia-se* e *coza-se*, *envolva-se* em papel e *coloque-se*, então, no fogo para cozer no vapor, numa terrina fechada. *Tempera-se* com azeite, vinho doce e salmoura de peixe.

## À guisa de conclusão

Os dados preliminares mostram duas estruturas discursivas: a enumeração dos ingredientes seguida de um verbo de ação (74,28%) ou apenas a relação dos ingredientes (25,71%). As formas verbais se acham no *inflectum*, presente (indicativo ou imperativo) e futuro. Por seu lado, a dêixis pessoal é marcada pelo uso da segunda pessoa do singular. No entanto, esse uso alterna com formas da terceira pessoa, na voz ativa ou na passiva, o que levou à questão relativa ao alocutário. Ter-se-ia aí um alocutário (expresso na segunda pessoa) ou essa segunda pessoa não seria apenas uma construção de sujeito indefinido, como assinalam A. Ernout e F. Thomas (1953, p. 144-146)?

Além desse questionamento, que encontra correspondência de uso em textos exortatórios nas línguas românicas, a partir da estrutura da coletânea, faz-se necessário, na sequência, verificar até que ponto os diferentes empregos estão relacionados à parte principal do livro, ou às alterações sofridas pelo texto original, focalizando, entre outros fatos, o uso do imperativo nas receitas do *Livro I*, as receitas sem presença do verbo e o uso da passiva.

## Referências

- ANDRÉ, Jacques (2002a). Commentaire. In: APICIUS. *L'art culinaire*. Texte établi, traduit et annoté par Jacques André. 2. tir. Paris: Les Belles Lettres. p. 133-214.
- ANDRÉ, Jacques (2002b). Introduction. In: APICIUS. *L'art culinaire*. Texte établi, traduit et annoté par Jacques André. 2. tir. Paris: Les Belles Lettres. p. vii-xxiii.
- ANDRÉ, Jacques (2002c). Testimonia. In: APICIUS. *L'art culinaire*. Texte établi, traduit et annoté par Jacques André. 2. tir. Paris: Les Belles Lettres. p. xxv-xxix.
- APICIO (1987 [séc. IV d.C.]). *Cocina romana: de re coquinaria*. 3. ed. Madrid: Coloquio. Ed. de Bárbara Pastor Artigues.
- APICIUS (2002 [séc. IV d.C.]). *L'art culinaire*. Texte établi, traduit et annoté par Jacques André. 2. tir. Paris: Les Belles Lettres.
- CASTRO, Inês de Ornellas e (1997). *O livro de cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano*. Sintra: Colares.
- ERNOUT, Alfred; THOMAS, François (1953). *Syntaxe latine*. 2. éd. rev. et augm. Paris: Klincksieck.
- FRANCO JR., Hilário (2005). Por uma outra Alta Idade Média. In: ANDRADE FILHO, Ruy de Oliveira (Org.). *Relações de poder, educação e cultura na antigüidade e idade média: estudos em homenagem ao Professor Daniel Valle Ribeiro*. Santana de Parnaíba (SP): Solis. p. 27-36.
- LONGACRE, R. E. (1974). Narrative versus other discourse genres. In: BREND, Ruth. M. (Edit.). (1974). *Advances in tagmemics*. Amsterdam: North Holland. p. 357-376.
- PASSARELLI, Giulia (2000). *Dalla frugalitas alla luxuria: i cibi di Catone e le ricette di Apicio*. Roma: ACSRA "Il Bucranio".
- REDON, Odile; SABBAN, Françoise; SERVENTI, Silvano (1998). *The medieval kitchen: recipes from France and Italy*. Transl. Edward Schneider. Chicago; London: The Univ. of Chicago Press.

SARAIVA, F. R. dos Santos (2000). *Novíssimo dicionário latino-português: etimológico, prosódico, histórico, geográfico, mitológico, biográfico, etc.* 11. ed. Rio de Janeiro; Belo Horizonte: Garnier.

TELES, Célia Marques (2009). Ainda o discurso do *De re coquinaria* de Apício. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DA ABRALIN, 6. João Pessoa: UFPB. Comunicação não publicada.

TELES, Célia Marques (2007). Um texto exortatório da Primeira Idade Média. *Scripta philologica*, Feira de Santana (BA), n. 3, p. 77-88.