DE RE COQUINARIA

Prof. Dr. Airto Ceolin Montagner (UERJ / UNIGRANRIO)

RESUMO

O ato de alimentar-se deixa de ser apenas uma satisfação de necessidades biológicas e torna-se um dos grandes prazeres da vida do homem. Apresentamos aqui as principais refeições e o modo de alimentar-se dos antigos romanos, amantes da boa mesa, e um alguns comentários sobre aquele que é o mais famoso dos seus cozinheiros e nos legou a obra *De re coquinaria*: Apício.

Palavras-chave: alimentação, Roma, Apício.

Realizamos todos os dias a ação de nos alimentar e em muitos deles fazemos da mesa o nosso prazer. Desde época muito distante, o homem investiga os alimentos e o seu modo de prepará-los. Não foi diferente para os romanos, ótimos apreciadores da boa mesa. Se falamos da boa mesa romana, logo somos tentados a descobrir Marco Gavio Apício e sua obra de *Re coquinaria*, um dos mais antigos manuais da arte da boa mesa. Comentar aspectos da mesa romana e de seu mestre *coquus* é o objetivo deste trabalho.

Primitivamente, os romanos eram muito frugais e faziam apenas duas refeições: o *prandium* e a *cena*, mas podiam acrescentar o *ientaculum*, uma refeição que equivalia ao nosso café da manhã.

A principal refeição era a *cena*, equivalente ao nosso jantar, realizada por volta de dezesseis horas. Podia durar até 3 horas, no caso dos ricos que podiam sustentá-la. Nos primeiros tempos, quem a preparava era a dona da casa, assistida pelas escravas, porém mais tarde os romanos se tornaram tão refinados que passaram a exigir pratos cheios de fantasia; com isso, segundo o uso oriental, passaram a adotar uma pessoa especializada, formado por hábeis *coqui* que sabiam preparar iguarias que deviam causar admiração e espanto aos convivas. Segundo Máspero¹. Um prato era apresentado de tal modo que era difícil, numa vista d'olhos, adivinhar seu verdadeiro sabor. Muitas vezes levavam-se à mesa peixes que eram tais só na aparência, para enganar o comensal, porém o gosto somente era reconhecível quando colocado à boca.

Na época da republica, a refeição do meio-dia era o *prandium*, consumido em pé, ao passo que na *cena*, sentavam-se no átrio. Na época imperial, porém, havia salas especiais para as refeições, os *triclinia*, onde reclinavam-se sobre *lecti triclinares*. Os convidados ficavam descalços e muitas vezes colocavam guirlandas sobre suas cabeças, a fim de tornarem o banquete mais festivo e alegre. À mesa, usavam-se dois tipos de talheres, alguns semelhantes aos nossos e outros com um cabo de ponta para moluscos e ovos. No final da época republicana, entraram em uso as facas e, muito mais tarde, os garfos.

Na literatura, muitos autores descreveram a *cena*, mas Petronônio foi o mais célebre, no *Satyricon*, quando descreve o banquete de Trimalcíão. Todavia, uma cena elegante vem descrita por Plínio, o jovem, na qual encontramos o seguinte menu: “Alface para cada convidado, três iguarias, dois ovos, uma torta de cevada com vinho melado e cobertura em glacê, beterrabas, abóboras, cebolas e mil outras coisas não menos refinadas” (I, 15).

A cozinha latina e grega eram muito semelhantes, mesmo porque os produtos do solo eram originários de uma região comum, a mediterrânea setentrional, caracterizada pelo cultivo da oliveira, da videira e frutos típicos dos dois países. Todavia, os gregos preparavam suas refeições sobretudo do ponto de vista médico, o que pode ser observado na obra de Hipócrates, *Peri diátes* (A dieta).

Entre os latinos, houve algumas obras sobre gastronomia. Sirva de exemplo o *Convito attico* (305-300), de Matrão de Pitone, porém, a mais importante é a *De re coquinaria*, de Apício.

Historicamente, tudo o que se sabe sobre Marco Gávio Apício refere-se à sua propensão para os assuntos da mesa. Segundo Sêneca (*Dialog*. XX,10,8) e Tácito (*Ann*. IV,1), Apício teria nascido em 25 a.C. e foi herdeiro de um riquíssimo patrimônio, que despendeu pra satisfazer a sua paixão pelo refino da boa mesa. Sua prodigalidade, criticada por esses autores como sinal de debilidade interior, tem, à luz da história, uma razão muito clara, que pode ser encontrada no luxo extremo e no hedonismo da sociedade em que viveu. Em Roma, durante o principado de Tibério, o processo de moralização desencadeado por Augusto, esfacelou-se, adotando-se um estilo de vida oriental, num ambiente favorável para a consolidação em Roma dos ritos de Cibele e os de Atos, este decisivamente imorais. O sentido da vida atinge um repentino desvio rumo a convicções fatalísticas, que encontrarão, também na filosofia, um suporte válido, contribuindo decisivamente para a consolidação de uma ética renunciatória, pregada por estóicos e epicuristas. Conforme opina Carazzali (1994, XXVIII), sob a ótica desse fundo obscuro, desprovido de boas referências morais, a personalidade de Apício perde o aspecto negativo com que Sêneca e Tácito a marcaram para tornar-se o espelho de sua época, voltada para a busca do prazer, pois no estado e na religião não encontravam pontos válidos de referência.

Segundo Sêneca, Apício passou para a história pelo excessivo amor pela arte dos fornos, para a qual sacrificou todo seu patrimônio, reduzido a alguns milhões de sestércios, sem poder continuar a viver a vida a que estava acostumado, pondo fim a sua vida com um copo de veneno.

Os manuscritos da *De re coquinaria* levam o nome de Célio Apício e não de Gávio, como atestam os historiadores romanos. Tal discordância, afirma Carazzali (1994, XXX), já alcança as origens obscuras do texto, cuja língua é cuidada,

estratificada, de estilo elaborado, rica de palavras traduzidas grego e nos faz pensar que sua gênese data da época entre Tibério e o IV século d.C. De um lado, duvida-se da existência do autor, de outro, porém, como Tácito, Sêneca e até mesmo Tertuliano, falavam do cozinheiro famoso que foi Apício. Possivelmente, o nome de Célio tenha sido imaginação dos humanistas, descobridores e primeiros leitores do receituário romano. Todavia, a observação do texto e do seu perfil linguístico conduzem os críticos a observar que o sua origem remonta ao primeiro século, data em que viveu Apício. No entanto, o texto foi ampliado, corrigido, acrescido por muitas mãos até o século IV.

O fato de o texto ter sofrido acréscimos e adequações em épocas posteriores à origem não deve ser visto com um fato negativo, pois isto atesta que o gosto alimentar da classe dominante romana evoluiu até próximo à queda do Império. Este dado faz com que o famoso cozinheiro romano deixe a esfera restrita da gastronomia para projetar-se no seio da história social do Império Romano.

O texto apiciano é especialmente interessante como documento da sociedade do baixo Império romano e, sobretudo, porque dessa sociedade, já projetada para a Idade Média, antecipa algumas mudanças. Os vários tradutores têm sempre revisto o texto para acordá-lo à sintaxe do latim clássico.

Observando-se o *corpus* de apiciano, nota-se que o vocabulário é variado e variável segundo o tipo de prescrição e, segundo a debilidade das várias receitas. Um exemplo disso está no livro VIII, “Os quadrúpedes”, onde se encontram os únicos exemplares dos verbos *coluere*, no lugar de *perfundere*, em substituição a *inferre*. Segundo Carazzali (XXXIV), uma estatística dos empregos de as vozes e dos modos verbais conduziria a resultados bastante interessantes para a constituição das famílias dos próprios códigos: os imperativos do Livro I, todos reagrupados no capítulo das conservas de frutos, assinalam a unidade da redação; ao mesmo resultado se acrescenta para a série de receitas com elipse verbos, ou, ainda, para o emprego contínuo dos passivos. Pode-se observar também o emprego de vocábulos que não são característicos da época em que Apício viveu. A partir de tais observações, pensa-se a existência de cópias sucessivas do Codex originário de Apício, do qual não há originais.

A cozinha de Apício

O lugar da “cozinha” teve em Roma colocações diferentes, conforme as várias épocas históricas. No período arcaico, quando a *domus* desenvolvia-se em redor do átrio, a lareira e os Lares protetores da casa eram colocados na entrada, espaço em que se desenvolvia a vida doméstica da família. Entre a soleira da casa e o *atrium* realizavam-se os casamentos, reconheciam-se os neonascidos aos pés do *pater familias*, expunham-se o cadáver do morto antes do funeral. Quando a *domus* romana toma o aspecto arquitetônico que hoje conhecemos, a lareira migrou do átrio para à área de serviço e a mesma sorte coube aos pobres desclassificados

deuses Lares, embora algum deles, lembrando o *mos maiorum*, ainda venerava-os próximo à porta de entrada.

A cozinha romana, como se pode verificar, no início era formada somente por um braseiro e uma panela. Posteriormente, quando se torna um lugar equipado, foi acrescido um plano de trabalho situado sobre um mural, alto nas casas nobres, mas, nas casas modestas tinha apenas em torno de vinte centímetros do chão; porém, em ambos os casos sempre amplo e espaçoso, adaptado para receber os objetos de cozinha, geralmente numerosos. Numa das partes dele ficava o braseiro, sobre o qual se colocavam as panelas de fundo côncavo.

Os carvões, se não eram usados, eram cobertos de cinza e atitados quando necessário. A cozinha também tinha uma pia para lavar os utensílios e os ingredientes para serem cozinhados; se não houvesse pia, a limpeza era feita com grandes tinas cheias de água quente e a água suja era derramada no chão, onde havia um pequeno canal que a levava para a rua ou para um vaso que se comunicava com o esgoto. Frequentemente, com a contínua necessidade de água quente, o aquecedor de água para o banho ficava perto da cozinha com a qual se comunicava através de tubos de chumbo. Nas cozinhas das casas nobres, não faltava o forno para cozer o pão e das massas, ao passo que as famílias mais pobres recorriam aos forneiros. Na cozinha, o cozimento da carne era feito numa grelha, na água quente, nos *clibani*, fornos particulares. Os víveres eram adquiridos nos mercados, divididos em seções. A compra das carnes e dos queijos era feita em casas especializadas, situadas muitas vezes na parte exterior de uma *domus*, próxima da rua.

As verduras eram compradas nos mercados, mas muitas vezes eram produzidas nas hortas das casas, enquanto, muitas vezes, eram importadas da África, da Grécia e do Oriente os grãos e as ervas aromáticas preciosas que eram empregadas na cozinha ou na farmacopéia.

Em Roma, também havia cozinhas de restaurantes públicos, as *tabernae*, onde o forno permanecia aceso para ter água quente a fim de ser misturada ao vinho. Os restaurantes mais comuns punham a disposição da clientela saletas para as refeições e para os banquetes privados. Exemplos desses se encontram em Pompéia, onde se observa a lista do dia e os respectivos preços.

Os balcões para cozimento presentes nas casas de Pompéia não eram de uso comum em Roma, onde, no lugar do carvão, usava-se lenha, que enegrecia o teto, como diz Horácio. Dado que em Roma não eram usados os balcões para cozer, pode-se imaginar que o lugar do cozimento era uma estrutura de ferro ou de gusa. Uma cozinha clássica da *Urbs* foi representada sobre a tampa de um sarcófago do segundo século d.C. Nela está representado um balcão que não funcionava com brasas, mas com chamas alimentadas por um escravo com um pedaço de lenha. Sobre esta tampa, conservada em Roma nos Museus do Vaticano, vê-se que o plano de cozimento era separado da parte murada da casa.

Os alimentos consumidos na Época imperial eram substancialmente, salvo exceção, os mesmo que ainda hoje encontramos nos nossos frigoríficos: carne suína e bovina, aves e caças, peixes. O modo de prepará-las, porém, muda substancialmente.

Preferimos hoje sabores lineares, aqueles que mostram abertamente a base com a qual são feitos. Em Roma, porém, era um fato sobretudo mimético: o cozinheiro manipulava os ingredientes pra surpreender o palato de quem comia. Por exemplo, um peixe preparado com resíduos de cardo era acompanhado de fígado de lebre; à mesa, os nabos ou as tetas de porca eram apresentados em forma de sabores voláteis ou de peixes ou vice versa. Quem operava a magia do mascaramento eram os condimenta ou ervas finas ou odores da horta: pimenta, alho, cebola, cominho, salsa, tâmaras, mel, gengibre, açafrão, orégão, menta, etc. Como se pode ver, não muito diferente da cozinha de hoje eram as ervas que dosavam o sabor e exaltavam os perfumes,

Sob as ruínas de Herculano, pode-se observar uma mesa Abundante, que privilegiava os alimentos genuínos, mas muito atenta à apresentação, ao luxo. Nas receitas de Apício, também esse aspecto não é esquecido.: os alimentos são cuidados em cada detalhe e sobretudo no modo como devem ser guarnecidos: com cubos de alho porro verde, com ovos duros esmagados para formar uma cascata da planta mimosa.; as carnes eram recheadas de modo tão fantasioso para satisfazer não somente ao paladar mas também aos olhos.

O perfume e as cores dos alimentos eram garantidos por dois ingredientes que não podiam faltar: *garum*, um licor feito de peixe com sal e ervas aromáticas, e mosto ou vinho cozido. O *garum* foi o ingrediente principal da cozinha antiga, visto que, antes dos romanos, os gregos o usaram abundantemente até o final do quinto século antes de Cristo.

Este molho, usado talvez gota a gota no lugar do sal, muitas vezes difícil de encontrar, era preparado em pequenas vasilhas, onde se colocavam pequenos peixes não eviscerados, inteiros. Juntavam-se ervas aromáticas e sal em quantidade igual à metade do peixe, o que garantia sua integridade. Para acelerar o processo de fermentação, colocavam-se as vasilhas num lugar aquecido e depois num lugar próximo mais fresco para que esfriasse gradualmente. Acabada a fermentação, colocava-se a vasilha num cesto que servia de peneira e filtro, para extrair o molho. A borra restante era misturada com peixes e servia para temperar o alimento dos escravos. A *garum* era envasilhado em pequenas ânforas, etiquetado com o nome do produtor e com a tipologia.

Comercialmente era vendido como *garum flos floris*, de qualidade superior, muito caro. O *liquamen* era o de segunda qualidade e por fim o *alleo*, um molho picante que Apício não despreza.

Apício usa este molho seja como substituto do sal seja como ingrediente para o cozimento com cogumelos, ovos e com alguns animais. Apício também apresenta um *garum* adoçado e empregado na composição de molho verde que acompanhava

a caça.

O *garum* não era usado só como alimento, mas também como um eficaz medicamento para acalmar as dores de úlcera e para melhorar as queimaduras. Era também considerado depurativo e desintoxicante, e para curar a otite, a angina, a catarata, as hemorróidas.

Outro ingrediente sempre presente era o mosto de uva ou vinho cozido.

Vedado às mulheres e aos jovens, o vinho, em Roma, era bebido e degustado somente por homens livres e maduros, mas foi usado sem limites na cozinha. Era usado simples ou manipulado com mel, na versão feita a partir da uva passa, de *defrutum* e *caroenum*, utilizados também como corantes.

Entre os temperos odoríferos, os mais usados eram a pimenta, o cominho e a Ligúria (planta). A pimenta apareceu em Roma por volta do ano cem antes de Cristo. Era rara e por isso de alto custo. Apício a utiliza abundantemente; mistura-a com mel e obtém um misterioso sabor doce e picante. O cominho, além do sabor, era considerado carminativo, fornecendo alívio para os excessos alimentares. A ligúria é a terceira planta sempre presente. É uma planta aromática que cresce espontaneamente em terrenos incultos.

O pão e a carne:

Na Roma arcaica, o pão era totalmente desconhecido, mas sua função era preenchida por uma espécie de polenta de trigo ou de cevada.

Com a chegada do fermento, desenvolveu-se a arte da panificação. Muitos tipos de pão foram então difundidos: o *cibarius*, pão escuro e barato; o *secundarius*, com farinha integral; o *panis* e *flore*, para os estômagos vazios; o *autopyrus*, feito com farinha peneirada; o *siligineus*, feito de grão tenro, tem a cor quase branca; o *adipatus*, cozido com toucinho; o *bucellatus* é um biscoito; o *ostearius*, que acompanhava as ostras. Além desses, aparecem outras designações para os pães, como o *nauticus*, o *castrensis*, o *militaris*, etc.

A carne não encontrou muito sucesso no mundo antigo, diferentemente dos cereais.

A carne de maior sucesso foi a de porco. Particularmente apreciadas eram certas partes das porcas: as tetas e a vulva. Isto não acontecia por causa do sabor, dado que essas partes são insípidas, mas porque o cozinheiro as manipulava e as apresentava à mesa sob a forma de outros alimentos. As tetas e as vulvas, sendo partes ligadas à reprodução, eram tidas pelos supersticiosos romanos como alimentos mágicos contra o temidíssimo mau olhado.

A carne da gado era pouco consumida, dado que esses animais eram animais trabalhadores e, portanto, eram empregados nos campos. Por outro lado, o boi também era um animal sacrificado nos rituais sacros, por isso dotado de certo tabu alimentar. Comia-se sem problemas morais ou religiosos o asno selvagem, o cervo, alguns roedores. Criavam-se com restos de comida flamingos, papagaios, grou, pavão e galinhas.

Particularmente apreciados eram os peixes, criados em piscinas, os moluscos e as ostras, com as quais se fazem perfumadas almôndegas.

O doce e o salgado

A cozinha romana não possuía alguns elementos que hoje consideramos indispensáveis para uma boa refeição, como as batatas, tomates, alcachofra, berinjela, etc. O açúcar e o sal constituíam um grande problema.

O primeiro uso do sal era como acompanhamento para o pão. Tendo uma dieta quase exclusivamente vegetariana, os *maiores* sentiam necessidade de consumir saladas em quantidade muito maiores para compensar o excesso de potássio. O sal constituía o acompanhamento preferido na época de Augusto e a sua distribuição foi considerada responsabilidade da administração pública. Os cozinheiros hábeis aromatizavam o sal com ervas – *sal conditus* – e o usavam úmido pra melhor misturá-lo com a pimenta, aipo, orégão, açafraão e salsa. O uso excessivo do sal era também devido ao processo de conserva da carne. Estas não só eram conservadas defumadas ou espalmadas de mel, mas também em salmoura. Quando a salmoura era usada para conservar o peixe, era recuperada e vendida como molho picante.

A dulcificação foi um problema ainda mais complexo porque o cozinheiro deveria recorrer a ela para modificar decisivamente o sabor de toda a preparação. Muito poucos podiam conhecer o *sacharon*, trazido pelas caravanas do oriente, proveniente da Índia. A maior parte da população usava o mel, o *caroenum*, feito de vinho ou suco de uva, o *defrutum*, também derivado da uva, as tâmaras, a uva passa, e o vinho feito de passas.

O mel romano retirado através da fumação tinha um gosto levemente fumegado. Por outro lado, quando retirado da colméia sem a fumaça possuía um sabor mais adocicado e polido, mas também mais caro.

Os vendedores de mel praticavam sofisticadas sobre o produto, talvez para melhorar-lhe a qualidade. Desta maneira, muitas vezes, ao mel era preferido o xarope de uva, figos. Os molhos de Apício eram sempre dulcificados por uma equilibrada mistura de mel, vinho cozido e xarope de passas.

A grande procura pelo mel servia para deixar-lhe o preço sempre alto.

BIBLIOGRAFIA

- APICIO. *L'arte culinaria*. Manuale di gastronomia clássica a cura di Giulia Carazzali. Milano: Grupo Editoriale Fabri, bompiani, Sonzogno, Etas S.p.A, 1994.
- CARCOPINO, P. *La vita cotidiana a Roma*. Bari: Laterza, 1987.
- FERRARI, F. et alii. *Dizionario della civiltà clássica*. Milano: Biblioteca Universitária Rizzoli, 2001, 2 v.
- GENTILI, STUPAZZINI & SIMONETTI. *Storia de la letteratura latina*. Bari: Laterza, 1987.

LEVI, M. A. *Roma antica*. Torino: UTET, 1976.
MURRAY, O. Il simpósio e l'orgia nel mondo antico, in *Storia e Dossier*. Firenze: giunti a.2 (sett. 1987), 10.
PLINE, LE JEUNE. *Lettres*. Paris: Belles Lettres, 1927, 3 v.
VALERIO, N. *La tavola degli antichi*. Milano: MondaDORI, 1989.

1. Presentazione In: Carazzali, 1994, V

THE MEANING OF STERILITY IN THE PATRIARCHAL CYCLE

Prof. Dra. SUZANA CHWARTS, PhD (USP)

Abstract

This paper focuses on the concept of sterility as idealized in the Biblical text and exemplified in the stories of Sarah and Abraham, Rebecca, Leah, Rachel and Jacob. My analysis of these stories leads to the hypothesis that sterility is one of the foundational themes of Israel's ancient past, by condensing some of the main obstacles inherent to the emergency of a people who believe to be guided by God. This new perspective on sterility was achieved by focusing on the spectrum of meanings of the Hebrew root 'qr, which includes infertility and uprooting; these, added to famine in the land, are experiences that will shape the religious conscience of Israel. This approach amplifies the perception of sterility in the Hebrew Bible, as it emerges from the text as a liminal state of deprivation, in opposition to the contents of the divine oath to the patriarchs (progeny and land). But even while enclosing lack of productivity, weakness and death, which have a negative value, Biblical sterility is not a closed circle, but a space open to potentiality, where divine revelation occurs. God reveals himself *through* sterility and *in* sterility. The originality and the notion of specificity in the biblical idea of sterility lie in this cyclical trait, which breaks the circumscription and negative orientation of sterility. The Bible presents sterility as a transitory state, an area for individual and corporate transformation of status. In an ideological system, such as ancient Israel's, where contractual relations replace natural relations, sterility functions as a powerful symbol of the relationship among men and between men and God. And this may be the reason why sterile matriarch's traditions were continually re-interpreted, from the 10th century BCE. until the 1st century CE, and could be adapted to new contexts and make sense to distinct communities, particularly in times of crisis and transition.

Keywords: Sterility - Hebrew Bible - Matriarchs - Patriarchs - Biblical Women

1. The Concept of Sterility

To every culture, fertility is a blessing. In the Hebrew Bible, besides fertility being a blessing, procreation is a commandment: "*Increase and multiply and fill the earth.*" (Gen1:28; 9:7). This is one of the pillars of God's "ideal order of cosmos"¹, and of the instauration of a well-being basis on which the stable progression of life is founded. Nevertheless, in real life, phenomena related to