

NARRATIVA E ARGUMENTOS RETORICOS NO *CORPUS* APICIANO

Legitimidade e convencimento na gastronomia romana

NARRATIVE AND RHETORICAL ARGUMENTS IN THE APICIAN *CORPUS*

Legitimacy and persuasion in roman gastronomy

ADRIANO FAGHERAZZI¹

CARLOS EDUARDO DA COSTA CAMPOS²

RESUMO

A proposta deste artigo é analisar nas receitas de *Marcus Gavius Apicius* argumentos que comprovem a utilização da retórica na prática da escrita e propor uma leitura do discurso como narrativa no compêndio culinário *De Re Coquinaria* cuja datação inicial remete ao final do século I AEC. Proporemos um breve debate sobre a arte da retórica, o discurso narrativo e métodos de aplicação de conceitos que se aliam para a nossa análise desse manual culinário. Para este fim, utilizar-nos-emos de excertos selecionados em um levantamento quantitativo e qualitativo do *De Re Coquinaria*, que, em nosso ponto de vista, exemplificam a utilização da arte de persuadir do autor e fazem possível que sejam abordados aspectos narrativos como no documento.

Palavras-chave: Apício; Retórica; Narrativa; *De Re Coquinaria*.

ABSTRACT

The purpose of this article is to analyze in *Marcus Gavius Apicius'* recipes arguments that prove the usage of rhetoric in the practice of writing and to propose a discourse reading as a narrative in the culinary compendium *De Re Coquinaria*, initially dated to the late 1st century BCE. We will present a brief discussion on the art of rhetoric, narrative discourse, and methods for applying concepts that align with our analysis of this culinary manual. For this purpose, we will use selected excerpts in a quantitative and qualitative analysis of *De Re Coquinaria*, which, in our view, exemplify the author's usage of the art

¹ Discente de doutorado em Estudos Clássicos pela Universidade de Coimbra sob orientação do Prof. Dr. José Luís Brandão – UC. Bolsista pela FCT e membro do Laboratório ATRIVM / UFMS. E-mail do autor: adrianofagherazzi8@gmail.com

² Professor de Arqueologia e História Antiga da FACH e PPGAS / UFMS. Membro do PROFHIST/UEMS, coordenador do Laboratório e coleção científica de numismática do ATRIVM / UFMS e Bolsista de Produtividade PQ2. E-mail do autor: carlos.campos@ufms.br

of persuasion and allow to be possible to explore narrative aspects as in the

Keywords: Apicius; Rhetoric; Narrative; De Re Coquinaria

INTRODUÇÃO

Nossa proposta consiste na análise das narrativas encontradas no *De Re Coquinaria*, uma obra literária gastronômica latina que é datada do século I EC e que teve sua autoria atribuída a *Marcus Gavius Apicius*. Ademais, propomos uma reflexão sobre as construções retóricas contidas nos discursos apicianos. Por conseguinte, definimos o nosso interesse em três grandes áreas: a hermenêutica, a literatura gastronômica latina e a retórica.

Após essa breve introdução, discorreremos sobre o contexto de produção do *De Re Coquinaria*, a sua autoria e a forma com que a obra foi organizada. Enfim, um panorama relativo à nossa fonte documental para apresentarmos e justificarmos a necessidade de estudos científicos sobre a obra. Na sequência, apontaremos conceitos pontuais que fazem possível com que sejam estabelecidas as relações entre o discurso narrativo, literatura, história e retórica. Esse momento será utilizado para estabelecermos os conceitos cruciais que nos fornecem embasamentos teóricos para a construção posterior de nossas análises. Por fim, proporemos análises narrativas e retóricas de algumas receitas do corpus apiciano que se enquadram ao nosso objetivo temático.

1. APÍCIO E A CULINÁRIA ROMANA

Estudar Antiguidade é um exercício de criatividade. Logo, notamos a necessidade de reconhecer, no presente, diversos elementos que têm origem no Mundo Clássico. Essa realidade, segundo Pedro Paulo Funari (2006), é vista no próprio mundial, em que a historiografia passou a interagir cada vez mais profundamente com as outras Ciências Humanas e Sociais, em um movimento científico interdisciplinar que justifica a necessidade constante de se trabalhar cada vez mais os documentos Antigos a partir reflexões plurais (FUNARI, 2006, p. 97).

O texto de Apício é uma das obras que chegaram até nós de forma incompleta e ressignificada. Esse problema documental é recorrente quando se busca historicizar o Mundo Clássico, e Joseph Dommers Vehling lamenta essa realidade:

Grande parte da vida antiga ainda está encoberta e será escondida para sempre por forças invejosas que encobriram a glória e a grandeza passadas. Chão em pó sob os cascos de exércitos bárbaros! Re-modelado, reutilizado cem vezes! Descartado sem valor por mãos desajeitadas! (VEHLING, 1977, p.6)

As poéticas palavras de Vehling transmitem, além de um sentimento, uma realidade dura para os pesquisadores contemporâneos. Isso pois, ao se voltarem aos povos antigos, sofrem e muitas vezes se encurralam em possibilidades extremamente limitadas de documentação – tanto literária quanto da esfera da cultura material – para a prática de seu ofício.

De acordo com Massimo Montanari (2013, p. 93-154), há uma busca atual pela “cozinha histórica”, que pretende reconstruir e resgatar o Patrimônio Culinário da Antiguidade. Porém, reconstruir essas sensações do tempo é tecnicamente impossível por diversas variáveis, mas, principalmente, pela questão humana, na qual o sujeito não é mais o mesmo em sua educação sensorial. Em nossa visão, os gostos e predileções variam no tempo e no espaço e ajudam a desenvolver os valores da sociedade.

Quando analisamos o meio científico, notamos que houve um crescimento dos estudos sobre as práticas alimentares nas últimas décadas³. Desse modo, com a interdisciplinaridade, o campo da alimentação ganhou espaço, buscando compreender os diferentes meios que envolvem a ação de alimentar-se. Os escritos de Carmen Isabel Soares (2014, p. 17) complementam o estudo de Montanari (2013), pois percebemos que as práticas alimentares, tanto na atualidade quanto na Antiguidade, fornecem um manancial de evidências socioculturais que são fundamentais para o debate acerca da cultura clássica. Logo, por meio das leituras de Montanari (2013) e Soares (2014),

³ Regina Maria da Cunha Bustamante (2005, p. 2) destaca que a partir da relação dialógica entre as ciências, impulsionada pela terceira geração dos Annales, a datar 1974, o estudo das práticas alimentares pelas perspectivas culturais começa a encontrar espaço na historiografia brasileira e deixa de ser considerada um campo periférico e sem importância.

podemos concluir que, por ser o primeiro registro completo de receitas latinas clássicas, o compêndio nomeado *De Re Coquinaria* é um documento que necessita de problematização na ciência contemporânea por sua relevância – o que justifica nosso interesse em elaborar uma análise hermenêutica e retórica da forma com que o autor praticou a sua poética na obra.

A identificação e contextualização dos escritores do período clássico latino é, costumeiramente, lacunar – o que gera várias controvérsias no campo histórico-literário. Sobre a autoria do manual *De Re Coquinaria*, houve a atribuição ao gastrônomo romano Apício – ou pelo menos de uma parte dela –, no século I EC. Miguel Ibáñez Artica (1995) aponta que não se conhece muito sobre Marco Gávio Apício, que, possivelmente, tudo a que temos acesso da produção desse autor são partes da obra que chegaram por intermédio de alguns códices medievais do século IX, que foram compilados no século XV (ARTICA, 1995, p. 5).

A figura de Apício é bastante discutida pela historiografia e Sally Grainger (2006), ao buscar um panorama histórico sobre Apício, aponta-nos algumas características interessantes desse homem romano. Grainger chega à conclusão de que ele certamente não era cozinheiro e sim alguém com uma percepção elevada sobre os hábitos alimentares (GRAINGER, 2006, p.11) – visão essa com a qual partilhamos. As referências literárias nas fontes antigas apontam que o *gourmet* chamado Marco Gávio Apício teria vivido entre 14 AEC e 37 EC, época que remete aos governos dos *principes* Augusto e Tibério em Roma (GRAINGER, 2006, p.12). Ainda segundo Grainger, as receitas que são tratadas no *De Re Coquinaria* eram principalmente colocadas em prática por escravos – estes sim cozinheiros –, e não produzidas por um seletivo grupo que é considerado modernamente como “colarinho azul culinário”, ao qual Apício deveria pertencer.

A obra é conhecida por meio de testemunhos que datam do século IX e que foram compilados no século IV. Assim, os textos apresentam características que são comuns àqueles datados desse século⁴, além de ser acrescentado um excerto datado do século VI, que é conhecido como *Excerpta a Vinidario*⁵

⁴ Jacques André salienta a semelhança na língua utilizada nessas compilações medievais com as obras de *Mulomedicina Chironis* e a *Peregrinatio Aetheriae* ambos datados também do século IV (ANDRÉ, 2002, p. xii)

⁵ Esse capítulo é o manuscrito de uma lista de especiarias e trinta e uma receitas intitulado *Extraits d'Apicius*

(ANDRÉ, 2021, p. xii). As receitas que são apresentadas na obra de Apício são uma espécie de manual prático para a cozinha. Logo, não é o que tradicionalmente se tem de material quando falamos em culinária romana, pois esses se direcionavam em apresentar o requinte da culinária romana e não a sua forma de produção (GRAINGER, 2006, p.12). O livro foi, como já ressaltado previamente, resultado de uma série de compilações que deram forma a esse compêndio aceito pela historiografia de modo geral.

O que a historiografia comprova é que, de fato, os dotes culinários da figura de Apício são evidentes, tendo em conta que os autores da literatura latina que se propuseram a apontar seu nome fizeram alusão, de forma direta, às práticas culinárias. A partir do entendimento de Apício, como sendo esse sujeito que detém alto conhecimento das práticas culinárias, e com a percepção de que o compilado de receitas *De Re Coquinaria* teve seu início por meio dessa figura, é importante fazer um recorte mais abrangente para entender o que significam as práticas alimentares e a figura do gastrófilo⁶. É importante enfatizar que, para as pessoas que viviam nesse período de intensa expansão do território e disseminação da cultura romana, as práticas cotidianas estão em constantes transformações, o que altera de forma paulatina todo o dia a dia da população. Entendemos, então, que a obra retrata de forma bastante ampla as práticas alimentares do cotidiano clássico de Roma, no período do Principado – que é justamente a temporalidade histórica em que viveu Apício.

O Principado é um período de transição entre as políticas republicanas e imperiais, logo, trata-se de um diálogo constante entre o antigo e o novo, em que diversas práticas são adotadas, ressignificadas ou apenas recuperadas para abarcar a necessidade política desse período de transformação do cotidiano romano (CAMPOS, 2013, p.52). As mudanças nas práticas alimentares que ocorrem nesse período da história romana, e que são amplamente documentadas no *De Re Coquinaria*, atentam, em nosso ponto de vista, para

faits par Vinidarius, podendo o seu autor, de nome germânico, ter feito a cópia na Itália do Norte (ANDRÉ, 2002, p. xvi). Em “O livro de cozinha de Apício: Um breviário do gosto imperial romano” de Inês de Ornellas e Castro, lançado em 1997, o qual utilizamos como referência tradutória, a autora opta por seccionar esta lista de receitas dos demais livros e apresentá-la no final em um capítulo a parte denominada “Lista de Pratos” (CASTRO, 1997, p. 237-247).

⁶ A palavra gastrófilo tem sua origem no mundo grego e seus componentes léxicos são: *gaster* (estômago) e *philos* (amigo/amante), mais o sufixo -o que indica a ação do agente. O significado seria então “aquele que gosta de comer bem” (CASTRO, 2015, p. 13).

como a sociedade se moldou a uma realidade expansionista adotada pelo povo romano, bem como sinalizam a importância de levar em consideração esse documento para a escrita da história cultural romana. É interessante apontar que o *De Re Coquinaria* é um documento bastante abrangente. Sua temática abarca diversos temas, como receitas que tratam desde pratos simples, como papas⁷, até pratos refinados, em que se utilizam línguas de flamingos⁸ e calcanhares de camelos na sua preparação.

A partir de um levantamento quantitativo feito na obra “*O livro de cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano*”, de Inês de Ornelas e Castro, publicada em 2015, ressaltamos que a versão atual consta com 468 receitas que são divididas em dez livros, organizados de acordo com a temática contida. Além dos dez livros, a edição de Castro possui, ainda, uma listagem de pratos contendo outras 31 receitas que não entram em nosso levantamento, pelo fato de se tratar de uma adição posterior à obra.

A literatura no mundo antigo ocupa, como conceito, um papel diferente da nossa percepção de literatura contemporânea. No século I EC, podemos ver a literatura sendo formada sob diversas perspectivas que hoje em dia não são compreendidas como parte do escopo comum, como é o caso das receitas. Voltando ao século I EC, enquanto os poemas épicos de Lucano estavam falando sobre a guerra civil final da república, Marcial escreve sobre a vida cotidiana da cidade, Suetônio relata biografias e Apício registra receitas gastronômicas. A partir da perspectiva de Castro (2015, p. 16), salientamos que, ao fazer o movimento de arrolamento gastronômico, o autor produz literatura a partir da perspectiva clássica de literatura. Logo, quando narra as receitas, tem um objetivo que é, ao nosso ver, de registrar o seu cotidiano. Por esse motivo, se a obra de Paul Ricoeur (1994) é lugar privilegiado para examinar questões

⁷ O principal alimento consumido no período monárquico eram as *puls*, que são conhecidas atualmente como papas. Estes alimentos eram feitos a partir de grãos de trigo torrados e umedecidos e, no processo de produção, estes grãos eram cozidos na água e sal ou leite. Posteriormente, passaram a ser feitos com farinha branca, mas, inicialmente, acredita-se que os principais tipos de grãos moídos utilizados eram o *milium*, conhecido atualmente como milho, painço e o grão de cevada, denominado na língua latina de polenta. Algumas vezes, estes papas eram incrementados com hortaliças, favas ou lentilhas, mas essa prática não se tratava de uma regra, mas de uma causalidade (CASTRO, 2015, p. 18).

⁸ Receita bastante exótica de molho de flamingo, que era preparado depenando a ave e cozinhando no mosto cozido com tâmaras de Cárias. Segundo Castro (2015, p. 28), Apício terá sido um dos primeiros gourmets a lançar receitas que utilizassem a carne do flamingo como ingrediente principal

relacionadas à construção da narrativa histórica, podemos utilizar as suas premissas para pensar em como as construções apicianas geram um conhecimento – tanto histórico quanto retórico – bastante importante para a melhor compressão da realidade de sua época.

Tanto em Roma como atualmente, a literatura é viva e ela se perpetua a partir da identificação do leitor com a obra. Justificamos esse argumento afirmando que a Literatura Latina Clássica, enquanto gênero, perpetua-se a partir da verossimilhança (ESTEVES, 2015, p. 19). Logo, supomos que havia a compreensão do que era lido, ou seja, as narrativas contidas nas recitas apicianas não ultrapassavam as linhas do entendível, o que corrobora mais uma vez para a compreensão da obra também como o registro do tempo vivido.

O *corpus* apiciano consta com mais de 400 receitas e, para a elaboração deste artigo, selecionamos algumas que fossem capazes de indicar tanto o posicionamento contextualizado de Apício quanto a presença de elementos narrativos e retóricos.

2. O DISCURSO E A RETÓRICA NO COZINHEIRO

Paul Ricoeur, em *Tempo e Narrativa* (1994), elabora um caminho hermenêutico para estabelecer ligações entre a narrativa da história e a da ficção. Essa ação discursiva figura como pauta atual para reflexões sobre o romance e a historiografia contemporânea. Tais debates suscitam questões a respeito do que é real ou inventado e suas formas de captação e transmissão. Essa reflexão acerca da operação historiográfica começa a aparecer em 1950, mas foi a partir de Ricoeur que se acentuou no círculo hermenêutico, tornando-se, assim, de alta importância para pensarmos a relação entre a história e a escrita narrativa (PELLAUER, 2009, p.18-20). Sobre este último ponto, destacamos o seguinte excerto:

[...] a propriedade especificamente histórica da narrativa histórica é preservada pelos laços, por mais tênues e ocultos que estejam, que seguem ligando a explicação histórica à nossa compreensão narrativa, a despeito da ruptura epistemológica que separa a primeira da segunda (RICOEUR, 1994, p. 228).

O conhecimento histórico deve ser percebido como um percurso, ou seja, um “estudo da ação”. Essa ação constrói e significa a história, o que implica, para Ricoeur (1994), em

[...] compreender uma sucessão de ações, de pensamentos, de sentimentos que apresentam ao mesmo tempo determinada direção, mas também surpresas (coincidências, reconhecimentos, revelações). A partir desta perspectiva, a conclusão de um enredo histórico nunca é dedutível ou previsível (RICOEUR, 1994, p. 177).

Partilhamos da visão de Ricoeur (1994) de que “toda história é narrativa” e nos utilizamos dessa perspectiva para afirmar que, potencialmente, toda narrativa contém traços de história. Segundo José Carlos Reis (2006, p. 18-20), há uma potencialidade temática na construção de Ricoeur acerca da construção da narrativa em relação a como é estabelecido o círculo hermenêutico. A partir das leituras sobre Reis e em diálogo com os escritos de Ricoeur, tecemos uma perspectiva analítica que permite entender as receitas preservadas no *De Re Coquinaria* como um registro narrativo literário, em que podemos perceber como as relações narrativas fazem um percurso de compilação histórica. Ademais, precisamos de instrumentos metodológicos para lidar com um documento de época. Em nosso caso, elencamos a retórica como chave analítica acerca do potencial narrativo das receitas apicianas. Acreditamos que essa aproximação seja possível, pois, segundo Portocarrero, a hermenêutica e a retórica partilham de similaridades fundamentadas, principalmente dadas mediante um instrumento comum entre ambas: a língua.

A língua e a forma com que ela é aplicada pela hermenêutica, em concomitância com a retórica, permitem com que a intriga narrativa exponha o mundo da *práxis*. Para Maria Luísa Portocarrero (2021, p. 82), a descrição do real é capaz de expor o mundo “a nível de seus valores sensoriais, sentimentais estéticos e axiológicos”. Portocarrero frisa que essa relação é capaz de afirmar o discurso narrativo como pertencente a uma temporalidade intencional. Partilhamos da perspectiva de Portocarrero, ao percebermos na narrativa gastronômica de Apício uma intencionalidade discursiva que é construída na relação entre o autor e o mundo qual ele habita. Essa relação na obra apicianas pode ser notada na forma com que o autor se utiliza da língua para expor o seu

“universo gastronómico”, ou seja, a forma com que ele expressa os seus argumentos retóricos de legitimação. Antes de seguir com os dados gerados pelo nosso levantamento e análises documentais, faz-se necessário apresentar algumas definições conceituais relacionadas à retórica e ao discurso enquanto narrativa.

A palavra “retórica” é originada do grego *rhetoriké* ou “arte da retórica” e tem sua significação ligada ao substantivo *tékhne* que, historicamente, passou por diversas acepções. Optamos por seguir a definição aristotélica de retórica, ou seja, como a faculdade de ver teoricamente o que, em cada caso, pode ser capaz de gerar a persuasão, isto é, “a capacidade de descobrir o que é adequado a cada caso com o fim de persuadir” (Aristóteles, *Retórica* 1356a). O enunciado é fundado na invocação de *topoi*, que corresponde a pontos de vista, lugares-comuns, princípios argumentativos e pressupostos fundamentais, dotados de força persuasiva. Para Oswald Ducrot (1990, p. 149), a força persuasiva é inerente à própria palavra e está relacionada ao instrumento linguístico *topos*, que, por sua vez, liga-se ao discurso, garantindo sua coerência.

Segundo Moisés de Lemos Martins (1998, p.120), informalmente, os *topoi* vêm de uma sabedoria comum e que é admitida e aceita justamente pelo fato de circular e possuir uma aceitação generalizada. Compactuamos com as premissas de Martins e, a partir delas, entendemos a retórica como uma prática discursiva que pode ser aplicada às mais diversas disciplinas, pois dialoga, principalmente, com a forma, a gramática e a cultura de modo geral e não apenas com o conteúdo abordado. É fundamental fazermos alguns apontamentos sobre as características básicas da retórica que servirão como premissas em nosso estudo. Para Chaim Perelman (1987, p. 235), a retórica exerce a persuasão sempre por meio do discurso, buscando ganhar a adesão intelectual a partir do bom uso da argumentação. Essa adesão parte do princípio de que a audiência é capaz de compactuar com o que foi dito pelo orador, independentemente de sua veracidade, ou seja, um orador não está preocupado com a verdade e sim com a adesão de seu público.

Martins (1998) demonstra a mesma preocupação de Perelman e aponta que a argumentação é uma relação discursiva capaz de ligar vários elementos e gerar uma conclusão. Logo, não existe a busca por uma verdade, mas por fazer-

se admitir a conclusão por meio de argumentos que justifiquem o posicionamento, seja ele a favor ou contra (MARTINS, 1998, p. 119). Ainda para Martins, há uma fundamentação em que a própria concepção argumentativa da linguagem se opõe à sua descrição. Logo,

Em termos argumentativos, a linguagem não é objetiva, não espelha o mundo, não aponta para um referente (sujeito ou objeto). A linguagem é intencional e é interpretativa, mas o seu sentido argumentativo não é psicológico. Consiste apenas em indicar um sentido, em colocar as coisas em certa perspectiva, em as orientar e orientar a relação de um locutor com o destinatário (MARTINS, 1998, p. 120).

Assim, um ponto para o convencimento é conhecer o público com o qual se dialoga. Portanto, não se pode compreender os discursos como noções neutras, pois há, nas mensagens emitidas, elementos de persuasão que buscam modificar algum contexto ou afirmar convicções do emissor. Concordamos com Perelman (1987, p. 243) quando este propõe que a retórica atua diretamente sobre os indivíduos e sobre a opinião deles. A partir disto, a questão linguística é muito mais que uma atribuição estética, pois sua elaboração argumentativa corresponde intencionalmente ao jogo discursivo entre o emissor e o receptor.

Ao olharmos para o texto de Apício, buscando o diálogo com os pontos de reflexão propostos por Perelman, salientamos que, como qualquer pessoa que tivesse passado por algum tipo de educação formal no mundo romano, o conhecimento da retórica é habitual para o autor e foi empregado em uma série de argumentos retóricos na escrita de seu texto. A partir disso, fizemos um levantamento que resultou em um recorte de 14 receitas, nas quais o autor tenta influenciar os seus leitores utilizando argumentos retóricos de forma clara. A partir dessa seleção, categorizamos as receitas de acordo com os dados historiográficos.

3. UMA POSSIBILIDADE DE LEITURA NO DISCURSO NARRATIVO APICIANO

A partir do que foi apontado anteriormente, analisaremos três receitas que ilustram os aspectos retóricos em Apício. Lembramos que a análise retórica,

segundo Ducrot (1990, p. 151), só pode ser feita mediante a identificação das relações entre as sentenças desses textos. Por conseguinte, em nosso ponto de vista, os excertos selecionados são os que melhor permitem identificar essas relações. Assim, procuraremos esmiuçar como o autor utiliza argumentos de convencimento em seu texto.

A primeira receita selecionada é um vinho melado feito a partir de uma descrição de matriz grega. Esse tipo de vinho condimentado teria sido famoso na Antiguidade Clássica e passava por um processo de fermentação no qual vários ingredientes aromáticos eram misturados no intuito de mesclar os sabores do vinho aos das especiarias. Essa receita em especial é interessante, pois se adicionam sementes de tâmara torradas e mel, o que, segundo Castro (2015, p. 64), evidencia como a culinária incorporava caráter medicinal, levando-se em conta que tanto a tâmara quanto o mel possuem propriedades terapêuticas. Além de medicinal, a utilização de três escrúpulos de mástique⁹ tem a função de reduzir a acidez do vinho, podendo enquadrar esse tipo de vinho dentre as bebidas afrodisíacas:

VINHO COM ESPECIARIAS MARAVILHOSO:

Colocar 15 libras de mel são lançadas num vaso de bronze, colocados antes dois sextários de vinho, para que no cozimento do mel reduzas o vinho, aquecido no fogo lento e na lenha seca, mexido com varinha enquanto cozinha, se começar a ferver, ele é contido com o orvalho do vinho, além disso, retirado do fogo volta a si. Quando resfriar, novamente é posto no fogo. Que isso seja feito uma segunda e terceira vez, e então finalmente é removido do fogo. No dia seguinte ele é despumado. Então adicionar 4 onças de pimenta moída, 3 escrúpulos de mástique, folha de nardo e uma dracma de açafraão, 5 caroços de tâmara torrados e as mesmas tâmaras amolecidas no vinho, intercedendo antes de colocá-las no vinho de seu modo e jeito, para que tenha uma tritura suave. Isso feito, derrama sobre 18 sextários de vinho suave. Juntar carvões depois de acabar (APÍCIO, *De Re Coquinaria*, l. 1. 1).¹⁰

Não temos referências sobre a forma com que foi originalmente organizada a obra, porém, nos códices medievais e nas traduções atuais, a forma de preparar esse vinho também é apresentada como a primeira receita do livro. O “vinho com especiarias maravilhoso” segue um padrão encontrado em

⁹ Tipo de goma resinosa de almecega.

¹⁰ Todas as traduções utilizadas nesse artigo partem do texto estabelecido no latim por Miguel Ibañez Artica (1995).

muitas receitas do *De Re Coquinaria*, nas quais a enumeração dos ingredientes é quase sempre seguida de um verbo de ação. A estrutura textual é bastante clara e detalhada, guiando o cozinheiro passo a passo no preparo da receita por meio de uma metodologia descritiva que regula os processos. Quando fazemos a leitura da receita acima, deparamo-nos com uma narrativa culinária na qual, ao mesmo tempo em que as ações são dadas pelo autor, os ingredientes são adicionados à preparação. Diferentemente da forma de apresentação atual das receitas, visto que, primeiramente, há a listagem dos ingredientes e somente na sequência é apresentado um “modo de preparo”, Apício desvenda, a cada frase, como o vinho é elaborado, em uma narrativa que interage diretamente com quem a está lendo e preparando a receita dessa leitura.

Deixando de lado o aspecto narrativo – que é, a nosso ver, bastante específico –, o que nos interessa é uma palavra que está localizada justamente no título da receita: “maravilhoso”. Em toda a obra, os adjetivos foram utilizados em apenas cinco receitas, o que salienta como a prática da escrita desse compêndio não segue um modelo linear, mas sim variações, que vão de acordo com as intenções do autor. Além de os adjetivos serem raros na obra de Apício, essa receita é a única que traz essa forma de apresentação em seu título.

Em nosso entendimento, quando a escolha das palavras marca, de forma tão evidente logo no título, um posicionamento do autor em ressaltar alguma característica, entender como a linguagem foi utilizada é fundamental para uma leitura analítica do texto. A partir da escolha do adjetivo *paradoxus*, *-a*, *-um* – que por nós foi traduzido como “maravilhoso” –, tem-se o estabelecimento de um diálogo entre o autor e o leitor, no qual o primeiro busca demarcar o quanto essa receita seria uma escolha favorável a quem a fosse preparar, sendo um marcador de diferenciação das demais. Acredita-se que essa receita seja uma das muitas que tenha chegado ao mundo romano a partir de uma matriz grega e que tenha sido amplamente difundida nesse meio (CASTRO, 2015, p. 66).

Quanto à utilização desse adjetivo, pode-se notar, também, a relação dialógica entre tempo e narrativa de Ricoeur. As adjetivações pressupõem, de modo geral, uma experimentação empírica. Logo, ao adjetivar o vinho com especiarias como “maravilhoso”, o autor evidencia a construção do momento vivido, ou seja, a ideia de “experiência” e “consciência” que constrói a narração,

segundo a percepção e Ricoeur. A segunda receita que foi selecionada para buscar a retórica em Apício foi a de um purê, que tem sua atribuição justamente ao autor:

PURÊ À MODA DE APÍCIO:

Pegue um vaso de Cumas limpo para cozer as ervilhas, junte salsichas da Lucânia cortadas, almôndegas de carne de porco, carne e presunto. Moa pimenta, ligústica, oréganos, aneto, cebola seca e coentros frescos, regue com *liquamen*, misture vinho e *liquamen*. Coloca no vaso de Cumas, acrescente azeite e pique para que o azeite se introduza bem. Cozinhe em fogo brando até ferver e sirva (APÍCIO, *De Re Coquinaria*, V, 4. 2)

Essa receita faz parte de um recorte no *corpus* apiciano de seis receitas que utilizam como referência a figura de Apício para apresentar o método de preparação do alimento. Apesar de trazermos apenas essa receita como exemplo, a partir de nosso levantamento documental, é identificado que, em todas as receitas nas quais o nome do gastrônomo está relacionado, a preparação e os ingredientes são altamente sofisticados¹¹. Notamos aqui que há especificações para o preparo: essas vão desde a escolha da salsicha – que deve ser a da região da Lucânia¹² – até mesmo ao tipo de vaso no qual ela deve ser preparada – que é o vaso de Cumas¹³. A partir dessas informações, nota-se que há toda uma metodologia dominada pelo autor, quem indica os materiais e insumos específicos para a melhor preparação do prato. Essa informação mostra a existência de uma intertextualidade presente na forma com que a receita é narrada.

Notamos, também, que a receita segue um padrão regulador dos processos para indicar, de forma bastante rígida, os métodos que devem ser utilizados para a preparação do purê. Salientamos, ainda, para outros ingredientes que são mencionados na receita, os quais são bastante

¹¹ No total, as receitas que abordam o nome de Apício, são poucas se compararmos quantitativamente com todo o corpus do *De Re Coquinaria*, porém, em nosso levantamento, nos baseamos apenas nas receitas que levam o nome de Apício e não nomes de outras personalidades como Tiberio, Tarpeio, Flaco etc., que são também citadas na obra.

¹² A região da Lucânia fica no Golfo de Tarento, na Península Itálica, não muito longe do mar, entre os rios Aciris e Siris. Foi primeiramente habitada por gregos que formaram, ali, colônias e, posteriormente, conquistada pelos romanos.

¹³ A cidade Cumas ficou famosa pela simbologia religiosa na cultura grega e romana. Foi conquistada por Roma em 338 AEC. e tem sua cerâmica muito valorizada por sua qualidade.

interessantes, como: almôndegas de carne de porco, cebola seca, coentros frescos, ervilhas etc. Junto de tudo isso, frisamos que, nessa receita, não são indicadas as quantidades de cada ingrediente, o que pode indicar qual público era o alvo da maioria dessas receitas contidas no *corpus* apiciano: os cozinheiros.

A composição narrativa que envolve a preparação do “Purê à moda de Apício” é extremamente elaborada e, em nosso entendimento, o argumento de autoridade apresentado por Perelman, como um recurso de argumentação no qual se busca sustentar determinado posicionamento citando uma fonte confiável, é aplicável nessas receitas que usam o nome de Apício para validar uma posição. Para Perelman (1987, p. 256), o argumento de prestígio mais claramente caracterizado é o argumento de autoridade, que se utiliza de atos ou de juízos de uma pessoa, ou de um grupo de pessoas, como meio de prova a favor de uma proposição. Nesse caso, a receita é representada como extremamente requintada e a referência gastronômica que dá nome a ela é o ícone culinário da época. O nome de Apício é, nesse e nos outros cinco casos semelhantes, um selo de qualidade, uma marca que qualifica a receita como requintada. Marca essa que é apresentada na narrativa e timbrada pela utilização do argumento de prestígio retórico no texto.

A terceira e última receita que escolhemos para apresentar é bastante curiosa. Ela entra em uma categoria que entendemos como receitas que buscam imitar sabores, mascarar o que vai ser servido e convencer quem vai comer de que está consumindo outra coisa:

PEIXE SALGADO SEM PEIXE SALGADO:

Coza um fígado, triture, coloca pimenta ou *liquamen* ou sal. Acrescente azeite. Arranje um fígado de lebre ou de cabrito ou de carneiro ou de frango e, se quiser, dê-lhe a forma de peixe numa forma. Coloque por cima azeite verde. Sirva e passara por peixe salgado (APÍCIO, *De Re Coquinaria*, IX, 10. 10)

A alimentação romana do período do Principado é marcada pela criatividade e aqui está mais um exemplo de como os romanos poderiam utilizar as mais diversas técnicas para ir ao encontro da nova realidade de luxo e requinte importados de diversas culturas, tais como: a grega, do norte da África,

da Arabia Felix, e mesmo da Índia e da China, via Rota da Seda. Quando Apício iniciou o compilado de receitas, a cozinha romana passava por uma modificação que ia desde a política, o exército e a culinária. Alguns alimentos eram considerados melhores que outros e o peixe salgado era um desses pratos muito solicitados pela alta sociedade romana. A curiosidade em torno dessa receita surge por uma série de fatores que vão desde o título até a forma como se sugere a apresentação do prato.

O peixe em salga passava por todo um processo de transformação para ser obtido e, por ser um alimento muito perecível, sua conservação se tornava complexa. Aqui, vemos que Apício se utiliza do discurso para ensinar a transformar ingredientes que não são originalmente o peixe, porém, a partir da mistura certa, pode-se simular o alimento buscado. É a partir desse exemplo que conseguimos entender como Apício dialoga diretamente com o leitor, afirmando sua posição e deixando um canal comunicativo bastante claro, em que há a intencionalidade por parte do autor de influenciar o leitor. Destacamos, também, o trecho que diz “*in formella piscem formabis*”, isto é, “dê-lhe a forma de peixe numa forma”. Desse modo, o autor ensina a quem irá preparar a receita a utilizar técnicas de convencimento que fazem com que a pessoa que irá comer acredite que o alimento servido é, de fato, peixe salgado. Nesse pequeno fragmento, observa-se que comer, para o homem romano, é uma experiência que envolve mais do que apenas o paladar, há todo um complexo conjunto de relações culturais e sensoriais que guiam a prática alimentar e a cozinha, de forma a legitimar quem produz e o que é comido.

A narrativa é, segundo Ricoeur (1994, p. 315-317.), constituída de uma história (ou de histórias entrelaçadas) não apenas sobre a “ação humana”, mas também sobre os seus significados. Mesmo se tratando de uma receita, tem-se uma história acontecendo. Nesse caso, valemo-nos da ideia ricoeuriana de a narrativa ser composta por uma trama em episódios que criam ligação entre si, resultando em um final (total) significativo. Essa história tem seu início no título e o *gran finale* em forma de “evento”, em que o narrador se utiliza de práticas retóricas persuasivas para afirmar o que seria um “bom final”, no qual a receita atingiria o êxito proposto.

Lembramos que Ricoeur (1994, p.26) define “evento” como tudo aquilo que produz algum tipo de mudança no interior de uma narrativa . Pode assinalar o início de um processo, demarcar o seu fim, produzir uma mudança de curso, agregar mais movimento a um processo em andamento, estancar esse processo, ou acrescentar ao relato um novo elemento informativo. Pode-se dizer, então, que o discurso persuasivo construído nessa narrativa da receita permite uma melhor aceitação por parte do cozinheiro, fazendo com que haja uma maior probabilidade de dar certo. A lembrar, Ricoeur defende que, para a construção narrativa, os materiais já estão propostos na própria linguagem (configurações pré-narrativas da ação), o que justifica a necessidade de Apício de aplicar palavras de convencimento para a comprovação de que sua “narrativa” (aqui em forma de receita) é crível, além de fundamentar a rede conceitual do potencial narrativo. Em nosso entendimento, Apício aplicou, nesse caso e em outras receitas que seguem esse mesmo padrão de persuasão e convencimento, técnicas de retórica que atingem três públicos ao mesmo tempo: os que irão comer, os cozinheiros e os apaixonados pela gastronomia.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Estudar a alimentação romana clássica é muito mais do que olhar para o passado, é olhar para o presente, entendendo como as pessoas hoje, do século XXI, alimentam-se e quais são as suas inspirações e aspirações. Cada vez mais a alimentação vem se adaptando a novos estilos e buscando substituições. A valorização da alta gastronomia é uma realidade em nosso mundo contemporâneo, e esse reflexo se dá quando notamos vários aplicativos de celular ou programas de televisão que se valem da prática culinária, a fim de sanar um nicho da população que demanda da “alta culinária”. A partir de nosso contato com o texto *De Re Coquinaria*, entendemos que essa prática já era notada quando voltamos os nossos olhares para a cultura romana clássica. Assim, olhar para a alimentação e para a figura de um *gourmet* romano clássico – como foi Apício – é, de modo geral, olhar para o nosso mundo contemporâneo.

O autor das receitas que selecionamos salienta, ao nosso ver, um alto conhecimento cultural, no que diz respeito à alimentação. Sua figura ficou

marcada como gastrônomo e se tornou sinônimo para a arte de comer bem. A ideia de analisar a retórica apresentada por Apício em suas descrições de receitas, ao mesmo tempo que permite um aprofundamento da linguística utilizada pelo autor, confirma esse lugar social que era por ele ocupado. Cabe lembrar que, por ser uma figura que pertencia à elite, é de se pressupor que fosse intimamente conhecedor das práticas retóricas, pois, além de possuir a educação de um recorte social pertencente à alta sociedade, a arte de falar bem – ou, como apontado por Quintiliano, de ser persuasivo –, também desempenhou um papel fundamental na construção da identidade social do romano, além de influenciar diretamente as práticas literárias (DOMINIK; HALL, 2007, p. 3).

Buscar, na análise retórica, uma saída para identificar especificidades em obras que não estão hoje ligadas a gêneros literários, como é o caso de manuais de receitas culinárias, não é uma prática muito comum para os historiadores. As principais obras que traduziram de forma integral o *De Re Coquinaria* buscam apenas elaborar traduções ou fazer debates sobre a recepção da obra, ainda que, em nossa percepção, a forma com que algumas receitas redigidas por Apício apontem uma preocupação com o convencimento do leitor, o que permite que outras possibilidades de análises sejam elaboradas.

Valendo-nos dos conceitos de Ricoeur, guardadas as devidas proporções, percebemos como pode ser pensado um terceiro tempo de diálogo na mediação do tempo vivido e cósmico. Quando o autor registra as receitas da forma com que faz, aplicando figuras narrativas de convencimento, é criada uma estrutura narrativa que está entre o “feito” e o “não feito”. Nesse hiato, a construção do prato de acordo com a receita narrada estabelece relações entre quem está lendo e quem a registrou. Essas estruturas supratemporais, no caso do *corpus* apiciano, são criadas pela forma com que a língua e a retórica são aplicadas na construção da narrativa.

A partir da análise retórica da obra, em diálogo com a historiografia, entendemos que Apício não era um cozinheiro, mas alguém altamente versado na arte da culinária e na arte da escrita e da retórica. À época de Tibério, romanos que não eram ricos, em geral, sabiam ler e escrever. Tratava-se de uma sociedade letrada. Por fazer parte, como dito anteriormente, de uma elite social, tendo sido bastante próximo à corte do imperador Tibério, como foi

lembrado por Dião Cássio em *História Romana* (57.19), seria incomum imaginar que o autor não tivesse tido contato próximo com a leitura e a escrita. Essa característica nos interessa, pois é justamente nessas práticas retóricas empregadas, muitas vezes quase imperceptíveis, que Apício guia a sua audiência por um mundo extremamente complexo e amplo, que é o da culinária, e, ao mesmo tempo, deixa suas preferências e exibe o seu refinamento. Notamos que, nas receitas analisadas, há uma intencionalidade em demonstrar o caminho apropriado para a preparação. Essa informação é óbvia, já que o esperado, ao se ler uma receita, é que haja direcionamentos, mas, a partir do levantamento quantitativo e da análise das receitas, com base em um *corpus* amplo, como é o da obra citada, fica evidente que muito do que foi escrito se perdeu.

Os dez livros chegaram até nós por intermédio de uma série de transcrições e nos parece bastante plausível que, além de perdas, houve “preferência” na hora da reprodução de algumas receitas. A partir dessa informação, faz-se necessário lembrar que a cópia desses manuscritos que permitiram a organização da obra vem de uma datação posterior, do mundo do medievo, em que as crenças e as práticas cotidianas pouco lembram a do mundo de Apício. Algumas descrições das receitas contidas nos livros estão fragmentadas, talvez pelas ações do tempo ou do homem, e isso deve ser considerado. Ainda assim, entendemos que, em certas receitas, há a busca para ir além da listagem, apresentando um método específico para a obtenção do alimento de forma bastante didática.

Quando há a utilização do nome do *gourmet*, a adjetivação ou a transformação/adulteração de um prato, o autor se utiliza da retórica e é bastante pontual e descritivo, não deixando margens para erro no que diz respeito ao preparo e à garantia da qualidade do prato a ser preparado. Ele defende sua receita, ou seu nome, utilizando-se de argumentos que marcam a distinção de outros pontos na obra, como, por exemplo, a descrição de insumos – o que compreendemos como uma ação retórica. Ao buscarmos em Perelman como essa identidade se afirmou em sua posição hierárquica, ressaltamos que, ao se utilizar de argumentos retóricos, Apício estabelece um acordo com seu auditório que institui ordem e é de natureza profissional (PERELMAN, 1987, p. 243).

O *De Re Coquinaria* é, sem dúvida, um demonstrativo de como a cultura alimentar de outros povos foi se fundindo à realidade romana. Basta folhear as páginas superficialmente para entender que as pessoas que estavam interessadas nessa culinária descrita por Apício eram altamente urbanas e cosmopolitas, com gostos exóticos e transversais que dialogam constantemente entre o luxo, o requinte e a frugalidade.

Mais do que uma realidade imersa em seu tempo, o mundo romano do século I EC faz parte de uma realidade que está sendo representada pelas práticas ligadas ao discurso narrativo. Partir de Ricoeur e de Perelman para a compreensão narrativa, retórica e de instrumentos linguísticos de um livro gastronômico significa demonstrar como a escrita histórica passou, e está a passar, por um processo interdisciplinar e plural capaz de trazer novas perspectivas para a construção da ciência contemporânea. A construção deste artigo demonstra a importância dessas novas perspectivas para a escrita científica e nos revelou um retrato de uma sociedade que, seja pela narrativa, discursos retóricos ou por sua alimentação, inventou-se e se reinventou pela boca.

REFERÊNCIAS

ANDRÉ, J. **L'alimentation et la cuisine a Rome**. Paris: Ed Les Belles Lettres, 2021.

APICIUS. **De Re Coquinaria. Gastronomia en la Antigua Roma Imperial**. Trad.: Miguel Ibañez Artica. Lima: R&B Ediciones, 1995.

APICIUS. **Cooking Apicius**. Transl.: Sally Grainger. Blackawton: David Brown book co. 2006.

APICIUS. **O livro de cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano**. Trad.: Inês de Ornellas e Castro. Sintra / Coimbra: Colares, 2015.

ASFORA, Wanessa. **Apício. História da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média**. 1. ed. São Paulo: Alameda Editorial, 2014.

ARISTOTLE. **The "Art" of Rhetoric**. English Translation by John Henry Freese. Massachusetts: Harvard University, 1926.

BUSTAMANTE, Regina Maria da Cunha. Banquete romano, comensalidade em tempo de paz. In: **Anais suplementar do XXIII Simpósio Nacional de História da ANPUH Nacional**, v. 2. p. 1-20, Londrina, 2005.

BUSTAMANTE, Regina Maria da Cunha. “Diz-me o que comes e te direi quem és”: uma representação musiva de xenia na África Romana. In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene Coutinho de. (Org.). **Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro**. 1ed.Coimbra:Imprensa da Universidade de Coimbra; São Paulo: Annablume, v. 1, 2014, p. 51-68.

CAMPOS, Rafael da Costa. **Entre Roma e Capri: o afastamento de Tibério César como ponto de inflexão política durante seu Principado**. Tese (Doutorado em História Social) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

DIÃO CÁSSIO. **Roman History**. Volume VI: Books 51-55. Tradutores: Earnest Cary e Herbert B. Foster. Loeb Classical Library 83. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1917.

DOMINIK, William; HALL, Jon. **A Companion to Roman Rhetoric**. Malden: Blackwell, 2007.

DUCROT, Oswald. **Polifonie e argumentacion**. Cali: Universidad del Valle, 1990.

ESTEVES, Anderson Araujo Martins. Os textos literários antigos e o historiador: desafios e abordagens. **Cadernos do LEPAARQ**, Vol. XII, nº24, 2015, p.200-210.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **Grécia e Roma**. 4 ed. São Paulo: Contexto, 2006.

GARRAFFONI, Renata Sena; FUNARI, Pedro Paulo Abreu. Alimentação, História e Arqueologia: breve análise acerca do consumo de azeite no início do Principado romano. In: CANDIDO, Maria Regina. (Org.). **Práticas alimentares no Mediterrâneo Antigo**. 1ed. NEA/UERJ, v. 1, 2011, p. 278-295.

MARTINS, Moisés de Lemos. A análise retórico-argumentativa do discurso. In: ESTEVES, António; AZEVEDO, José. (Org.). **Metodologias Qualitativas para as Ciências Sociais**. 1ed.Porto: Instituto de Sociologia, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, v. 1, 1998, p. 115-132.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

PELLAUER, David. **Compreender Ricoeur**. Petrópolis: Ed. Vozes, 2009.

PERELMAN, Chaim. “Analogia e Metáfora”, “Argumentação”. In: ROMANO, Ruggiero (dir.) **Enciclopédia Einaudi: Oral/Escrito**. Vol. 11. Porto: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, Porto:1987.

PORTOCARRERO, Maria Luísa. **Testemunho, Atestação e Conflito. Balizas da Antropologia Hermenêutica de Paul Ricoeur**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2021.

PORTOCARRERO, Maria Luísa. A via longa na hermenêutica de Paul Ricoeur. In: Leão, Paula Ponde; Melo, António (Ed.). **Paul Ricoeur: uma homenagem**. Lisboa: Instituto Superior de Psicologia Aplicada, 2002, p. 43-61.

PORTOCARRERO, Maria Luísa. **Horizontes da Hermenêutica em Paul Ricoeur**. Coimbra: Ariadne Editora, 2005.

REIS, José Carlos. Tempo, História e Compreensão Narrativa em Paul Ricoeur. **Locus: Revista de História**, [S. l.], v. 12, n. 1, 2006.

RICOEUR, Paul. **Tempo e Narrativa I e III**. Trad.: Constança Marcondes César. São Paulo: Papyrus, 1994.

RICOEUR, Paul. **Castoriadis, Cornelius, Diálogo sobre a história e o imaginário social**. Lisboa: ed. 70, 2016.

VEHLING, Joseph Dommers. **Cookery and Dining in Imperial Rome**. New York: Dover Publications, 1977.

Recebido em 22-09-2024.

Aprovado para publicação em 12-03-2025.