



**OPERAÇÕES ELEMENTARES NO *DE RE COQUINARIA*, DE APÍCIO.
(ELEMENTARY OPERATIONS ON APICIUS' *DE RE COQUINARIA*)**

João Batista Toledo Prado
Faculdade de Ciências e Letras - Unesp

Resumo: O volume conhecido como *Os dez livros de Apício sobre arte culinária* é um dos textos mais atípicos da antiguidade clássica, seja por seu caráter singular, seja pela impossibilidade de identificar sua vinculação técnica e temática. Os procedimentos definidos pela semioticista francesa Françoise Bastide são empregados para ler escolhas e operações elementares da cozinha propostas por Apício.

Palavras-chave: *De re coquinaria*; Apicius; operações elementares; culinária antiga; semiótica da cultura.

Abstract: The volume known as “Apicius' ten books on culinary art” is one of the most atypical texts of the antiquity, whether for its singular character or whether for the impossibility of identifying its technical and thematic bonds. The procedures established for the French semiotician Françoise Bastide are used here to read both choices and elementary operations for kitchen, proposed in Apicius' text.

Keywords: *De re coquinaria*; Apicius; elementary operations; ancient culinary art; semiotics of culture.

*Oudén ho mágeiros tou poietou diaférei
ho nous gár estin ekatéro touton téchne.*

Do poeta não difere o cozinheiro,
pois em ambos a arte é a inteligência.
(EUPHRON, Frag. 11, v. 15-6. Trad. nossa)

Habitados desde os primeiros tempos da *Vrbs* a apenas duas refeições simples – o *ientaculum* pela manhã, e a *uesperna*, antes de dormir – e a uma única mais consistente no fim do dia – a *cena*¹, os romanos escolheram investir sobre esta um valor ritual doméstico,

¹ Trata-se dos termos latinos com que se designam as refeições do dia: *ientaculum*, ou desjejum, composto, em geral, por pão puro ou, no caso dos mais abastados, podia ser umedecido com vinho, mel, queijo e azeitonas; *cena*, ou jantar, refeição tomada, em épocas remotas, por volta das 15:00 H e que foi sendo realizada cada vez mais tarde, ficando reservada, nos tempos do fim da república, para o fim da tarde ou o começo da noite; era feita de uma entrada leve, composta, em geral por papa de trigo e, se estivessem disponíveis, legumes, seguida de um prato mais substancioso, que podia trazer alguma carne, em geral de porco ou ave de caça, e de uma sobremesa, composta por frutas e pastelaria; *uesperna*, ou ceia (com esse termo designa-se muitas vezes também a *cena*, que, aí, se torna um sinônimo dela), refeição ligeira, feita antes de dormir e que podia conter também pão

cujo escopo era a celebração da vida, em homenagem aos deuses tutelares da família, os *Lares* e os *Penates*.

É evidente que os romanos desses primeiros tempos, que perduraram, no que respeita aos hábitos alimentares, até o final do século II a.C., tinham uma dieta quotidiana bastante frugal, e há mesmo quem os considere vegetarianos (Cf. ORNELLAS E CASTRO, s/d: 17.), se bem que se trate de um evidente exagero, de vez que o vegetarianismo é opção alimentar que consiste em excluir deliberada e conscientemente a carne, ao passo que, embora se saiba hoje que tivessem tido uma dieta predominantemente não carnívora, os romanos não a excluía de sua mesa, mas, ao contrário, partilhavam das oferendas sacrificais – em geral cabras e ovelhas – sempre que podiam.

Ao que tudo indica, foi o contato com o povo grego e com povos orientais, no início por intermédio dos cartagineses, que introduziu significativas mudanças nos hábitos alimentares e mesas romanas, de modo que, progressivamente, o consumo de carne e o gosto por ingredientes sempre diversos e até exóticos aumentassem em escala exponencial, até que, do início do império em diante, os receituários foram-se sofisticando cada vez mais, devido à mudança do gosto e também à necessidade de atender as demandas por pratos em que o luxo e a ostentação de riqueza fossem a *pièce de résistance*.

Evidencia-se, por exemplo, na celeberrima *Cena Trimalchionis* (“Ceia de Trimalquião”), do *Satíricon* de Petrónio (PÉTRONE, 1958: 24-80), um acentuado gosto por carne e por espetáculo e, naturalmente, o *De Re Coquinaria* (doravante *D.R.C.*), mesmo tendo sido escrito, ao que parece, algumas décadas antes de Petrónio ter composto seu *Satíricon*, refletirá também o gosto ilustrado na passagem do banquete de Trimalquião, ainda que, na versão moderna do *D.R.C.*, decerto interpolada e mesclada com receitas criadas por outros autores e compiladas de outras obras preexistentes, haja também numerosas indicações destinadas à mera conservação de alimentos ou à confecção de preparados medicinais.

Antes de prosseguir, será útil dizer uma palavra ou duas sobre a obra e o autor, já que não é prudente presumir conhecimentos adquiridos de antemão nesse caso, pois tanto obra como autor não costumam freqüentar normalmente o rol das leituras familiares aos estudiosos das Letras, mesmo aos das Letras Clássicas.

O volume chamado *De Re Coquinaria Apicii Libri Decem* – ou *Os dez livros de Apício sobre arte culinária* – é, sem dúvida, um dos textos mais atípicos que a antiguidade clássica nos legou, seja por seu caráter singular (embora se tenha notícia da existência de outros volumes e obras sobre o assunto², somente o *D.R.C.* chegou inteiro a nossos dias), seja pelo interesse que estimula a descoberta de indícios muito práticos de um aspecto da vida quotidiana tão crucial como é o da alimentação, seja, ainda, pela impossibilidade, decorrente desse mesmo caráter único da obra, de filtrar-lhe os procedimentos genéricos com que normalmente se identificam as obras clássicas com essa ou aquela tendência capaz de explicitar sua vinculação técnica e temática.

e vinho; ao longo do tempo, tornou-se desusada. Com o passar do tempo, adotou-se o *prandium*, ou almoço, que era também uma refeição ligeira e fria, feita de pão, vinho e frutas secas.

² Por exemplo, Ateneu, em seu *Banquete dos sábios* (ATENEU: 1998, v. 1, *passim*), cita, entre os gregos, a *Gastronomia*, de Arquestrato; *A arte de cozinhar*, de Heráclides; *Da alimentação*, de Mnesíteo de Atenas; *Dos ingredientes*, de Hicésio de Esmirna; *Das carnes salgadas*, de Eutidemo de Atenas; *Dos peixes*, de Dórion; *Da padaria*, de Crisipo de Tiana; *Dos bolos*, de Harpocrácion de Mendas. Entre os romanos contam-se, por exemplo, todos os *De agricultura* (de Catão, de Varrão e de Columela); *O Cozinheiro*, *O Peixeiro* e *O Conserveiro*, de um certo Gáio Mácio, e, ainda, obras sobre padaria, cozinha e adega, de Marco Ambívio e Menos Licínio, todos citados por Columela (Cf. tb. ORNELLAS E CASTRO: s/d: 15).

A composição da obra é, entretanto, duvidosa, assim como seu autor. De origem incerta e obscura, tanto o nome de *Apicius* (*Lucius Quintus* ou *Marcus Gaius Apicius*?) como a história de sua vida e as lendas (?) que a envolvem são objeto de discussão entre seus estudiosos; como a que, por exemplo, diz ter esse romano, da época de Tibério, sido um *gourmet* tão devotado a suas experiências gastronômicas que, após ter dilapidado a fortuna herdada aos pais – estima-se algo em torno de cento e dez milhões de sestércios! – em formidáveis e concorridíssimos banquetes, vendo-se reduzido a uma quantia de apenas dez milhões de sestércios (ainda assim uma pequena fortuna!), preferiu dar cabo à própria vida a ver-se privado dos prazeres culinários por que ele se tornou célebre em seu tempo³.

A mesma dúvida ainda paira sobre a coleção de receitas, também conhecida por *De Opsoniis et Condimentis siue de Re Coquinaria Libri Decem* (“Os Dez Livros sobre os Pratos e os Temperos ou Sobre a Arte Culinária”) que, segundo alguns⁴, seria uma compilação muito posterior ao período em que teria vivido Apício ou, ainda, um acréscimo às receitas originais, produzido entre os séculos IV e V da era cristã e batizado com seu nome para usufruir o rápido sucesso “editorial”: “*Durante longo tempo, Apício era um nome dado aos glutões, notadamente a Marco Gávio no tempo de Tibério. O nome ficou ligado a uma coleção de receitas de cozinha com títulos desconhecidos, de origem incerta (séculos IV ou V da era cristã), mas ainda hoje existente. Nestas receitas, os ingredientes estranhos e as dosagens adulteradas, representam, há longo tempo, um desafio a críticos e gastrônomos.*” (BOWDER, 1986: 32).

Por essa razão, a tarefa de traduzir as receitas do *D.R.C.* de Apício necessita fazer-se acompanhar freqüentemente de notas explicativas, (indispensáveis, em se tratando de vocabulário culinário de uma cultura há muito desaparecida e que, certa e quiçá felizmente, não nos legou seus hábitos alimentares!), bem como de estudos específicos, em que se trate de encontrar, quando possível, equivalentes modernos para ingredientes, condimentos, modos de preparo, medidas e tudo quanto for pertinente à elaboração das receitas. Tal tarefa, entretanto – a de tentar interpretações e adaptações modernas para receitas antigas – foge ao objetivo precípuo deste artigo e terá de ficar à espera dos competentes *gourmets* que a queriam intentar.

Uma vez que Apício viveu no século I de nossa era, poder-se-ia imaginar que seu estilo tivesse a sofisticação característica do período clássico, porém, o estilo do *D.R.C.* (se é que se pode falar em *estilo* propriamente) revela um mecanicismo frásico capaz, parece, de reduzir a obra quase ao mero tecnicismo dos manuais de culinária mais elementares de nossos dias. Naturalmente, tais expedientes compõem também um *estilo*, mas não aquele com que se aquilatam obras literárias. Esse fato, entre outros, torne talvez irrefutável a hipótese de que se trata de uma compilação feita, como o sustentam os especialistas, entre os séculos IV e V de nossa era. Aparentemente, como quisesse esse compilador juntar, num só livro, receitas para a mesa das classes – se se permite o relativo anacronismo – média-média e média-baixa, do campo e da cidade, às das mesas mais luxuosas e, em Apício, tivesse encontrado somente as do último tipo, valeu-se ele de fontes diversas: livros de receita, tratados médicos (*ad uentrem*, “para a barriga”) e obras sobre agricultura. Um tal compilador deve ter trabalhado com vários livros diferentes diante de si, de onde ele tirou os títulos de cada parte (ver títulos dos “livros” – ou capítulos – mais adiante), compôs o arranjo dos vários pratos e elaborou o índice de receitas de cada um.

³ Cf. Sêneca, *Ad Heluam*, 10, 8-9.

⁴ Q. v., p. ex., BOWDER, D. (1986: 32) e HARVEY, P. (1987:44).

Os *títulos desconhecidos* dos dez livros mencionados por Bowder explicam-se por tratar-se de palavras gregas transliteradas ou adaptadas para o latim, e há que se mencionar que a maior dificuldade na tradução da obra é a identificação dos termos usados por Apício – alguns, aliás, intraduzíveis, como o/a *Sala Cattabia* (*D.R.C.*, IV, 1) – seja nas listas de ingredientes, seja, na nomenclatura empregada para identificar pratos e preparados diversos, fato que tem multiplicado enormemente os esforços de tradução e cotejo entre traduções disponíveis, em línguas estrangeiras modernas.

Os dez livros do *D.R.C.* são: ***Epimeles* (O Zelador)**: preparação e condimentação de vinhos, molhos e, principalmente, conservação de diversos alimentos, de origem vegetal na maior parte; ***Sarcoptes* (O Açougueiro)**: destina-se aos picados de toda espécie, destinados, em geral ao recheio de embutidos, como as lingüiças, ou aos prensados, como as almôndegas; ***Cepuros* (O Horticultor)**: preparados com raízes, legumes e algumas verduras; ***Pandecter* (Pratos variados)**: contém tigeladas (< *patina*: tigela) de suflês e purês, picadinhos de peixes e legumes (< *minutal* < *minutum*: coisa miúda, diminuta), tisanas (< *tisana* ou *ptisana* < gr. *ptisso*, descascar) ou cozidos de cereais e entradas (para o *gustum* ou *gustatio*); ***Ospreon* (Grãos e legumes)**: mingaus, purês e demais preparados com toda sorte de grãos e legumes de vagem (p. ex.: lentilhas, ervilhas, favas, etc.); ***Aeropetes* (Aves)**: receitas com aves de caça e de criação (p. ex.: avestruzes, grou, patos, perdizes, flamingos, frangos, etc.); ***Polyteles* (O Gourmet)**: receitas mais sofisticadas, com as partes prediletas (p. ex.: vulvas, tetas, fígados, estômagos, etc.) dos animais favoritos nos banquetes (geralmente porcos, mas algumas receitas indicam preparados que podem ser usados em qualquer tipo de caça), além de receitas de doces e de caracóis marinhos e ovos; ***Tetrapus* (Quadrúpedes)**: coleção de molhos para regar javalis, veados, cabritos, leitões, arganazes, etc.; ***Thalassa* (Peixes Marinhos)**: outro apanhado de molhos, dessa vez para o uso com lagostas, sibas, lulas, polvos, ostras, etc.; ***Halieus* (Peixes em Geral)**: mais uma coletânea de molhos para peixes em geral, além das apreciadíssimas moréia e enguia.

Como se vê, o *D.R.C.* oferece uma mescla de diversos possíveis destinatários, oriundos de vários estratos sociais, e de toda sorte de interesse culinário, o que torna difícil uma abordagem do texto capaz de oferecer uma análise uniforme que aponte para uma única tipologia textual. No entanto, uma possibilidade que merece ser estudada, a fim de tentar penetrar os meandros do texto para auscultar-lhe os ruídos de certo modo de ser, que se identifica com a visão do gosto culinário dos antigos romanos, refletido no universo gastronômico, é a que propõe a semioticista francesa Françoise Bastide (1987) para tentar entender a produção dos objetos materiais, dentre eles os que povoam o universo culinário, como um dos baluartes sobre que se alicerça a cultura ao produzir tais objetos e sobre eles investir valor.

Embora o artigo de Bastide (1987) se destine aos receituários de tratamento da matéria em geral, para o propósito deste artigo, selecionar-se-ão e orientar-se-ão seus postulados para a dimensão do universo culinário exclusivamente. Assim sendo, partindo da constatação de que os enunciados culinários constituem, também eles, uma espécie de discurso, essa autora formula, em seu estudo sobre o tratamento da matéria, algumas categorias capazes, segundo ela, de tentar ver se os múltiplos fazeres representados nas receitas podem ser reduzidos a categorias invariáveis.

Descrevendo-os de modo bem sintético, interessa assinalar que a autora elege quatro aspectos de pares opositivos, os quais representam, de modo estrutural, os estados da matéria e as transformações que se podem operar sobre eles:

- 1) **Amorfos versus estruturados**: nessa primeira categoria, o aspecto valorizado recai sobre a estrutura dos objetos, em nada importando qual das duas características terá o

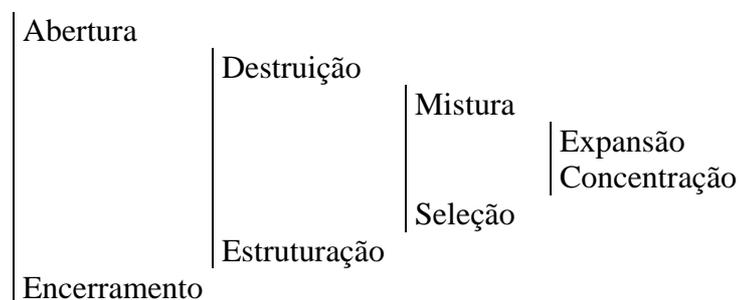
objeto que se deseja criar. A preparação de um caldo ou de uma sopa, por exemplo, consistirá numa série de operações que visam a tornar elementos estruturados e coesos em um produto final amorfo;

- 2) **Discretos versus compactos:** a segunda categoria é representada por gases, líquidos e pós ou farinhas, de um lado, e por toda sorte de sólidos, do outro. Não se deve confundir, aqui, *discreto* com *amorfo*, pois, por exemplo, num saco de grãos, os objetos são de tal forma indiferenciados que se os percebe como um objeto *discreto*, porém, como cada grão e mesmo o conjunto total do saco mantêm sua individualidade sólida, eles são indubitavelmente *estruturados*. Da mesma forma, um pudim será *amorfo* e, ao mesmo tempo, *compacto*;
- 3) **Expandidos versus contraídos:** a terceira categoria implica já as mudanças de estado que se podem operar sobre objetos, de vez que um objeto *compacto*, por dissolução, pode atingir certa *expansão*, como o açúcar dissolvido no café; por outro lado, sua cristalização, por exemplo na passagem de calda quente ao estado de glacê frio que cobre um bolo, representará sua *concentração*;
- 4) **Simplex versus compostos:** a oposição da última categoria reclama apenas que seja considerado simples um objeto composto por partes indistintas, ao passo que seja tido como composto o objeto formado por partes distintas, seja, na forma, na origem, etc.

Os fazeres transformadores de estado, ou, definindo tais operações à maneira da semiótica, os enunciados de fazer que regem enunciados de estado, segundo Bastide (1987), são essencialmente dois:

- 1) **Seleção ou triagem:** a seleção precede todo ato de transformação da matéria, seja pela intervenção sobre um objeto, lavando-o, por exemplo, a fim de livrá-lo de algum tipo de impureza, seja escolhendo, numa categoria, uma origem determinada (p. ex.: *careota*, “tâmaras de Cárias”, *D.R.C.*, X, 1);
- 2) **Mescla ou Mistura:** representa a etapa seguinte à seleção e caracteriza-se pelo arranjo, num estado determinado, dos objetos selecionados. Por exemplo, no ato de ajuntar e dispor numa salada legumes previamente selecionados;

Por fim, a autora arranja, do início ao término, as operações fundamentais, de modo a estabelecer uma hierarquia ou programa de transformações:



Tal programa de transformações pressupõe inalteráveis os momentos de abertura e encerramento dos processos de transformação, que podem ser, no fabrico de um mesmo objeto, mais de um, reiterados e sucessivos, pois estariam presentes, por exemplo, em cada etapa da preparação de um novo objeto. De resto, os opostos ordenados em pares, da

esquerda para a direita, são complementares e visam a sugerir tanto uma escala hierárquica, em que a operação ilustrada pelo par de opostos da esquerda contém o par da operação seguinte que, da mesma maneira, está contido, por sua prevalência relativa, na da esquerda, quanto à possibilidade de passar de um pólo a outro do mesmo par. Assim se pode, na elaboração de uma receita, ou estruturar um objeto a partir de um estado inicial de “destruição” ou ausência de estrutura, ou ainda “destruir”, i. e., desestruturar um objeto que possuía anteriormente um arranjo estrutural; da mesma forma, selecionar objetos e misturá-los são etapas possíveis no cumprimento desse projeto, como as serão também expandi-los ou concentrá-los. No preparo de uma sopa, por exemplo, a passagem dos objetos (legumes e raízes) à forma final percorre, da abertura ao encerramento, as etapas de destruição da forma original, através de uma seleção e arranjo desses objetos, que passam, por sua vez, pelo processo de expansão desses objetos desestruturados numa solução fluida, pela ação de um solvente – a água aquecida. Pelo exemplo dado, esteja claro, desde já, que algumas das operações elencadas podem estar ausentes do fabrico de um determinado processo e, também, que há de se reconhecerem *graus* de transformação de um pólo a outro.

Pode-se passar agora a um exemplo de aplicação dessas categorias, de maneira a que os procedimentos definidos por Bastide (1987) sejam a ferramenta empregada para ler as escolhas e operações elementares da cozinha, propostas no texto desse certo Apício, a quem se atribui comumente a autoria do *D.R.C.*.

A receita que será utilizada aqui será a do *D.R.C* VII, 1, cujo texto latino, extraído da edição da coleção *Les Belles Lettres*, preparada por Jacques André (APICIUS, 1987: 72-3), e seguido de nossa tradução, se encontra a seguir:

***I. VVLVAE, STERILES,
CALLVM, LABELLI,
COTICVLAE ET VNGELLAE***

**I. Vulvas (de porcas) e Vulvas
Estéreis, Lombo, Focinhos,
Rabicós e Pés**

***I.1. Vulvae, steriles: laser
Cyrenaicum uel Parthicum, aceto et
liquamine temperatum, adpones.***

**I.1. Vulvas (de Porcas) e
(Vulvas) Estéreis:** (junte) láser⁵
de Cirene ou da Pérsia,
misturado com vinagre e
liquâm⁶, e sirva.

***I.2. In uulua et sterile: piper, apii
semen, mentam siccam, laseris
radicem, mel, acetum et liquamen.***

**I.2. (Molho para) Vulva (de
Porca) e (Vulva) Estéril:** (junte)
pimenta, grãos de aipo, hortelã
seca, raiz de láser, mel, vinagre e
liquâm⁶.

I.3. Vulvae et steriles: piper et

I.3. (Molho para) Vulvas (de

⁵ *Laser*, s. n.: o termo designa um tipo de resina extraída de uma planta a que Santos Saraiva (2000:662-3) chama de “cana frecha”. Talvez se possa pensar aqui num parentesco com “canafístula”, planta ornamental do gênero *Cassia*, que produz flores amarelas ou róseas aos cachos. A interpretação de Flower & Rosembaum (1974:61) é “raiz de assafétida”.

⁶ *Liquamen*, s. n.: um tipo de molho salgado feito com entranhas e pequenos pedaços de pescado, que se salgava e deixava ao sol para fermentar; é empregado em um número muito grande de receitas do *De Re Coquinaria*. A interpretação moderna da maioria dos tradutores do *D.R.C.* sugere uma equivalência com o molho vietnamita *nuoc man*.

liquamine cum lasere Parthico adponis.

I.4. Vulvae et steriles: *piper, liquamine et condito modico adponis.*

I.5. Callum, labelli, coticalae, ungelae: *cum pipere, liquamine, lasere adponis.*

I.6. Vulvam ut tostam facias: *in cantabro inuolue et postea in muria mitte et sic coque.*

Porca) e (Vulvas) Estéreis: (junte) pimenta com liquâmine e láser da Pérsia e sirva.

I.4. Vulvas (de Porcas) e (Vulvas) Estéreis: (junte) pimenta e sirva com liquâmine e um pouco de vinho aromatizado.

I.5. Lombo, focinho, rabcós e pés: sirva com pimenta, liquâmine e láser.

I.6. Para fazer Vulva Assada: envolva-a em farelo de grãos, depois coloque-a em salmoura e asse desse modo.

Como se constata de imediato, a singeleza das instruções é tamanha que quase chega a ser consternadora. Tem-se que extrair disso uma primeira e importante lição. O sujeito enunciador do discurso culinário do *D.R.C.* delimita seu interlocutor ideal, supondo-o inteiramente conhecedor das técnicas básicas de preparo que, em se tratando de carnes, envolviam, em geral, o cozimento prévio – parte do processo de desestruturação – dos animais destinados a outras formas de preparado (o assado, por exemplo), em parte porque as raças domésticas não haviam ainda atingido um grau de seleção que tornasse suas carnes macias como em nosso tempo, em parte porque as variedades de caça têm sempre a carne mais dura que a dos animais domésticos, o que exige o procedimento da cozedura (ORNELLAS E CASTRO: s/d: 56). Essa é, pois, a primeira operação de transformação *graduada* de um objeto compacto que, pela ação do cozimento, *tenderá* ao discreto, sem no entanto, atingi-lo.

É preciso definir, então, duas etapas de preparo da maioria das carnes, ou melhor, dois momentos de abertura e encerramento nas operações fundamentais, que implicam uma seleção ou triagem inicial – nesse caso, a opção pela carne de porco, de longe a mais consumida desde os tempos da República até os do Império, aparecendo em 70% das receitas com carne no *D.R.C.* e identificada como signo de requinte nos banquetes (ORNELLAS E CASTRO: s/d: 30) – para em seguida promover uma distinção num objeto simples – o animal *porca* – que, para fins culinários, passa a ser composto de partes, sobre as quais incidirá um novo processo de seleção, i. e., a escolha das partes mais apreciadas, destinadas ao preparo.

A seleção levada a cabo em proveito da vulva de porca e da vulva de porca estéril – que pode significar tanto a porca castrada como a virgem – representa, pela criteriosa seleção e por mais de uma razão, um verdadeiro fetichismo gastronômico, seja porque a vulva era apreciada pelo seu requinte de maciez, seja porque lhe eram atribuídos dotes afrodisíacos (ORNELLAS E CASTRO: s/d, 167).

De fato, constata-se que, em todas as receitas de vulva de porca, a mais requisitada das operações elementares é a *seleção*, por meio da qual se acrescentam os ingredientes, que, ao interagirem para promover uma mudança de estado, implicarão sempre uma combinação dos dois primeiros pares estabelecidos por Bastide (1987), amorfos e/ou

discretos (láser, vinagre, grãos de aipo, liquâmine, mel, vinho, farelo, salmoura) *versus* estruturados e/ou compactos (partes de porca, pimenta, hortelã, raiz de laser), numa espécie de *justaposição* de categorias (a partir dos acusativos das quatro primeiras receitas, tal fato motivou, na tradução, o acréscimo de verbo *juntar*) que formam a sintaxe culinária de Apício, segundo a qual, a operação mais valorizada será a seleção dos objetos que tomarão parte no preparo dos pratos, desde sua procedência (p. ex.: láser de Cirene, láser da Pérsia) até a escolha de objetos específicos (p. ex.: cortes em determinados animais, como o que seleciona vulvas de porcas, vulvas estéreis, focinhos, etc.).

À guisa de conclusão, convém dizer que, uma vez que não restaram modelos suficientes com os quais se compare o texto culinário de Apício, e tendo em vista a dificuldade que tal fato representa para o estabelecimento da tipologia de um subgênero textual da antiguidade, a investigação do receituário do *D.R.C.*, sob o prisma das categorias elementares de Bastide (1987), pode, quem sabe, revelar os contornos de um *discurso culinário*, compreendendo tais termos como uma relação de linguagem entre produtores e receptores de efeitos de sentidos (ORLANDI, 2001: 21), determinados, entre outros fatores, por uma seleção lexical de um dado universo semântico, que é instaurado pela cultura, no presente caso, dos romanos do século I de nossa era e de sua posteridade imediata.

Referências Bibliográficas:

- APICIUS. *L'art culinaire*. 12^{ème} tirage. Text établi, traduit et commenté par Jacques André. Paris: Les Belles Lettres: 1987.
- ATENEO. *Banquete de los eruditos*. Traducción y notas de Lucía Rodríguez-Noriega Guillén. Madrid: Gredos, 1998. 2 v.
- BASTIDE, F. Le traitement de la matière. Opérations élémentaires. *Actes sémiotiques – documents*, vol. IX, n° 89. Paris: CNRS, 1987.
- BOWDER, D. *Quem foi quem na Roma antiga. Dicionário biográfico*. 4 ed. Trad. Maristela R. de A. Marcondes. São Paulo: Círculo do Livro, 1986.
- EUPHRON. Fragmenta. Frag. 11 (ADHLWN DRAMATWN). In: *TLG. Thesaurus Linguae Graecae* (CD-ROM que contém compilação de textos gregos disponibilizados na internet).
- FLOWER, B., ROSENBAUM, E. *The Roman cookery book*. 1st reissue. London: Harrap, 1974.
- HARVEY, P. *Dicionário Oxford de literatura clássica grega e latina*. Trad. Mário da Gama Kury. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.
- ORLANDI, E. P. *Análise de discurso. Princípios e Procedimentos*. 3 ed. Campinas: Pontes, 2001.
- ORNELLAS E CASTRO, I. *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*. Sintra: Colares, s/d.
- PÉTRONE. *Le Satiricon*. 4 ed. Texte établi et traduit par Alfred Ernout, Paris: Les Belles Lettres, 1958.
- SANTOS SARAIVA, F. R. *Dicionário latino-português*. 11^a. ed. Rio de Janeiro/Belo Horizonte: Livraria Garnier, 2000.
- SÉNÈQUE. *Dialogues. Consolations*. 3 ed. Texte établi et traduit par René Waltz. Paris: Les Belles Lettres, 1942.