

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LETRAS CLÁSSICAS E VERNÁCULAS
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
ALUNO: ALESSANDRO PEREIRA RODRIGUES
ORIENTADOR: JOSÉ CARLOS BARACAT JUNIOR

**APÍCIO, *DE RE COQUINARIA* I-III: INTRODUÇÃO,
TRADUÇÃO E NOTAS**

PORTO ALEGRE, DEZEMBRO 2010

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos professores componentes da banca examinadora, Claudiberto Fagundes e Claudio Roberto Dornelles Remião, cujas observações e apontamentos foram de imensurável valor.

Agradeço também ao professor José Carlos Baracat Junior, cujo auxílio, no momento mais difícil, possibilitou a conclusão deste trabalho e desmentiu as palavras de Ovídio – *Donec eris felix, multos numerabis amicos, tempora si fuerint nubila solus eris*¹.

¹ Enquanto estiveres feliz contarás muitos amigos, se o tempo estiver ruim estarás só (Ov. Trist. I, 9, 5-6) (Tradução do Autor).

RESUMO: Este estudo tem por objetivo apresentar uma breve introdução sobre a obra *De Re Coquinaria*, atribuída a *Marcus Gavius Apicius*, bem como uma tradução para a língua portuguesa dos três primeiros livros e um vocabulário específico para a obra. Para isso foi utilizado como referencial teórico as obras de Joseph Dommers Vehling (1936), Barbara Flower e Eizabeth Rosenbaum (1958), Jaques André (1974) e Christopher Grocock e Sally Grainger (2006), dentre outros.

PALAVRAS-CHAVE: *De re coquinaria*, *Apicius*, culinária na Roma Antiga, livros de culinária.

ABSTRACT: This study aims to present a brief introduction about the work *De Re Coquinaria*, assigned to *Marcus Gavius Apicius*, as well as a portuguese translation of the three first books and a specific vocabulary to the work. Thereunto it was taken as a theoretical reference the works of Joseph Dommers Vehling (1936), Barbara Flower and Eizabeth Rosenbaum (1958), Jaques André (1974) and Christopher Grocock and Sally Grainger (2006), among others.

KEYWORDS: *De re coquinaria*, *Apicius*, cookery in Ancient Rome, cookbooks.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

A. = André, Jaques	Dom. = De Domo sua
A. Gel. = Aulus Gellius	Fam. = Ad familiares
Ael. Lampridius = Aelius Lampridius	Fat. = De Fato
Ael. Spartianus = Aelius Spartianus	Fin = De finibus
Apul. = Apuleius	Flac. = Pro Flacco
Apol. = Apologia	Font. = Pro Fonteio
Fl. = Florida	Har. = De Haruspicum Responsis
Plat. = De Platone	Inv. = De inventione
M. = Metamorphoseon	Lae. = Laelius ou De Amicitia
Mund. = De mundo	Leg. = De Legibus
Ar. = Aurélio, novo dicionário da língua portuguesa	Lig. = Pro Ligario
C = Cambridge, internatinal dictionary of English	Marc. = Pro Marcello
Cat. = Cato	Mil. = Pro Milone
Agr. = De Agricultura	Mur. = Pro Murena
Catul. = Catulus	Nat. = De Natura Deorum
Cels. = Celsus	Of. = De Officiis
Ces. = Caesar	Opt. = De Optimo Genere Oratorum
B. Civ. = Bellum Civile	Or. = Orator
B. Gal. = Bellum Gallicum	De Or. = De Oratore
Cf. = Conforme	Par. = Paradoxa
Cic. = Cicero	Part. = Partitiones Oratoriae
Ac. = Academica	Phil. = Philipicae
Agr. = De lege agraria	Pis. = In Pisonem
Amer. = Pro Roscio Amerino	Planc. = Pro Plancio
Arat. = Aratus	Pomp. = De Imperio Gn. Pompei ou Pro Lege Manilla
Arch. = Pro Archia	Prov. = De Provinciis
At. = Epistulae ad Atticum	Q. Fr. = Ad Quintum fratrem
Balb = Pro Balbo	Quinct. = Pro Quinctio
Br. = Brutus	Quir. = Oratio ad Quirites
Caecil. = In Caecilium	Rab. = Pro Rabirio
Caec. = Pro Caecina	Rep. = De Republica
Cael. = Pro Caelio	Scaur. = Pro Scauro
Cat. = Catilinaria	Sen. = Oratio in Senatu
C.M. = Cato Maior	Sest. = Pro Sestio
Clu. = Pro Cluentio	Sull. = Pro Sulla
Com. = Pro Roscio Comoedo	Tim. = Timaeus
Dej. = Pro Dejotaro	Top. = Topica
Div. = De Divinatione	

Tull. = Pro Tulio	P. = Ponticae
Tusc. = Tusculanae	Rem. = Remedia Amoris
Vat. = In Vatinius	Trist. = Tristia
Verr. = Verrinas	P = Dicionarios do Povo
C. Nep. = Cornelio Nepos	Pers. = Persius
Col. = Columelia	Petr. = Petronius
Diosc. = Dioscorides	Plaut. = Plautus
Estac. = Estacio	Amph. = Amphitrio
S. = Silvae	As. = Asinaria
Theb. = Thebais	Aul. = Aulularia
Eutr. = Eutropius	Bac. = Bacchides
F. = Faria, Ernesto - Dicionário latino-português	Capt. = Captiui
Fedr. = Phaedrus	Cas. = Casina
Flor. = Floro	Cist. = Cistellaria
GG = Grocock, Christopher e Grainger, Sally	Curc. = Curculio
Gel. ou A. Gel. = Aulo Gélío	Ep. = Epidicus
Hor. = Horacius	Men. = Menaechmi
Ep. = Epistulae	Merc. = Mercator
Epo. = Epodos	Mil. = Miles Gloriosus
O. = Odes	Most. = Mostellaria
Sat. = Satirae	Pers. = Persa
A. Poet. = Ars Poetica	Poen. = Poenulus
Juv. = Juvenal	Ps. = Pseudolus
Luc. = Lucanus	Rud. = Rudens
Lucil. = Lucilius	St. = Stichus
Lucret. = Lucretius	Trin. = Trinummus
Macr. = Macrobio	Truc. = Truculentus
Sarurn. = Saturnalia	Vid. = Vidularia
Somn. = Somnia Cipionis	Plin. = Gaius Plinius Secundus (o velho)
Marc. = Martial	H. Nat. = Historia Naturalis
n.d. = Nenhuma data	Plin. = Caius Plinius Caecilius Secundus (o jovem)
Ov. = Ovidius	Pan. = Panegyricus de Traianus
Am. = Amores	Ep. = Epístulae
A. Am. = Ars Amatoria	Prop. = Propertius
F. = Fasti	Q. = Queiroz, Otávio A. P.
Hal. = Haleutica	Q. 2, 1 = Querolus, ato 2, cena 1
Her. = Heroidas	Q. Curc. = Quintus Curcius
Ib. = Ibis	Sal. = Salustio
Med. = Medicamina Faciei	C. Cat. = Coniuratio Catilinae
Met. = Metamorphoseon	B. Jug. = Bellum Jugurthinum

- Hist. = Historia Fragmenta
 Sen. = Seneca
 Apoc. = Apocolocyntosis
 Ben. = De Beneficiis
 Clem. = De Clementia
 Prov. = De Providentia
 Const. = De Constantia
 Marc. = Ad Marciam
 Vit. = De vita Beata
 Ot. = De Otio
 Tranq. = De Tranquillitate animi
 Brev. = De Brevitate Vitae
 Polyb. = Ad Polybium
 Helv. = Ad Helviam
 Ep. = Epistulae
 Nat. = Naturales Quaestiones
 Ag. = Agamenon
 Herc. F. = Hercules furens
 Herc. Oe. = Hercules Oetaeus
 Med. = Medea
 Phaed. = Fedra
 Oed. = Oedipos
 Th. = Tiestes
 Tro. = Troadas
 S.H.A. = Scriptores Historiae Augustae
 Ael. Spart. = Aelius Spartianus
 Ael. L. H. = Aelius Lampridius Heliogabalus
 Ad. = Adelphoe
 And. = Andria
 Eun. = Eunuchus
 Heaut. = Heautontimorumenos
 Hec. = Hecyra
 Phorm. = Phormio
 T. Liv. = Titus Liuius
 Tib. = Tibulo
 V. = Vehling, Joseph Dommers
 V. Flac. = Valerius Flacus
 V. Max. = Valerius Maximus
 Varr. = Varro
 L. ou L. Lat. = De Lingua Latina
 Men. = Menippearum fragmenta
 R. = Res rusticae
 Vel. = Veleius Paterculus
 Verg. = Vergilius
 Buc. = Bucolicae
 En. = Aeneidos
 G. = Georgicon
 Catal. = Catalepton
 Cop. = Copa
 Cul. = Culex
 S. It. = Silio Italicus
 Suet. = Suetonius
 Tac. = Tacitus
 An. = Anales
 Agr. = Agricola
 Ger. = Germania
 Hist. = Historiae
 D. = Dialogus de oratoribus
 Ter. = Terentius

SUMÁRIO

1. Introdução - A figura de Apício	10
1.1 A obra <i>De Re Coquinaria</i>	14
1.2 Os manuscritos	17
1.3 As edições impressas e traduções	19
1.4 O presente trabalho	25
2. Tradução - Índice	27
2.1 Livro I - <i>Epimeles</i>	32
2.2 Livro II - <i>Sarcoptes</i>	46
2.3 Livro III - <i>Cepuros</i>	56
3. Bibliografia de referência	75
4. Vocabulário específico para a obra	76
5. Relação comparativa de sistemas de medidas	107

1. INTRODUÇÃO - A FIGURA DE APÍCIO²

Quase todos os relatos sobre Apício são desfavoráveis e, às vezes, suspeitos³. Viveu sob o reinado de Tibério⁴ e atendeu seu filho, *Drusus* (10 a.C. - 23 d.C.)⁵. André (1974, p. vii) sugere que o nascimento de Apício tenha ocorrido por volta do ano de 25 a.C. Muito rico⁶, fez-se conhecido por suas extravagâncias culinárias, inventando pratos de calcanhares de camelos, línguas de pavões, flamengos ou rouxinóis, ou de cristas de aves⁷. Apício tinha seus refinamentos: ensinava a engordar gansas com figos secos para logo depois matá-las dando de beber vinho e mel⁸. Ele também fazia com que salmonetes⁹ morressem no melhor *garum*¹⁰ com a finalidade de preparar o *allec*¹¹ com seu único fígado¹². Tinha, em plena antiguidade, os cuidados da gastronomia moderna ao preocupar-se não somente com o tipo de alimento a ser preparado, mas também com a sua qualidade e com os meios de sua produção. Sabemos que em culinária o cuidado na seleção de ingredientes, incluindo aqui sua procedência, é de vital importância para determinar a qualidade do produto final. Pelos relatos que a antiguidade nos legou percebemos que Apício não economizava esforços e dinheiro na aquisição de alimentos de boa qualidade. Em um leilão de um salmonete com quatro libras e meia¹³ Apício desembolsara cinco mil sestércios¹⁴. Certa vez, ao ouvir falar dos gigantes camarões da Líbia, fretou um navio até lá e, tendo averiguado o tamanho daqueles que os pescadores locais mostraram-lhe, retomou o caminho da Itália sem mesmo desembarcar¹⁵. É bem possível que seu modo de vida tenha causado ao mesmo tempo admiração e repulsa. Sêneca descreve-nos sua morte:

*Scilicet minus beate uiuebat dictator noster (sc. Curius) ... quam
Apicius nostra memoria uixit qui in ea urbe ex qua aliquando philosophi*

2 Para a elaboração desta introdução tomamos por base os relatos narrados por André (1974, p. vii - ix) e suas respectivas notas.

3 André (1974, p. vii).

4 Ateneu, 7 a.

5 Plínio, H. N. 19, 137.

6 Tac. Ann. 4, 1, 3.

7 Plínio, 10, 133.

8 Plínio, H. N. 8, 209.

9 O salmonete é um peixe do Atlântico que pode ser encontrado em toda a costa portuguesa, normalmente em águas com alguma profundidade. Sua carne é saborosa e de valor elevado, sendo superior ao robalo, sarga e dourada.

10 Tempero líquido produzido a partir da fermentação de peixes e ervas. Ver vocabulário.

11 Pasta produzida com fígado de peixes. Ver vocabulário.

12 Plínio, H. N. 9, 66.

13 Cerca de 2,04 Kg.

14 Sêneca, Epist. 95, 42.

15 Atheneu, 7, a-c.

uelut corruptores iuuentutis abire iussi sunt, scientiam popinae professus, disciplina sua saeculum infecit. Cuius exitum nosse operae pretium est.

Cum sestertium millies in culinam coniecisset, cum tot congiaria principum et ingens Capitolii uectigal singulis comissionibus exsorpsisset, aere alieno oppressus, rationes suas tunc primum coactus inspexit; superfuturum sibi sestertium centies computauit et, uelut in ultima fame uicturus si in sestertio centies uixisset, ueneno uitam finiuit¹⁶.

Evidentemente, nosso ditador (*sc. Curius*) vivia menos feliz ... do que Apício, hoje em nossa memória, que viveu nesta cidade, da qual outrora os filósofos foram expulsos como corruptores da juventude. Divulgador da ciência das tabernas, seu ensino profanou o século. E vale a pena conhecer o seu fim.

Como lançasse cem milhões de sestércios na cozinha, em tantas distribuições de vinho e dissipasse as enormes receitas do imperador do Capitólio em orgias, uma a uma, oprimido por dívidas, coagido, inspecionou então pela primeira vez suas contas; computou dez milhões de sestércios para seu futuro e, como seria vencido pela fome derradeira, se vivesse com dez milhões de sestércios, encerrou a vida por meio de veneno¹⁷.

O fim trágico de Apício foi visto como uma punição exemplar e merecida, na opinião dos estoicos e cristãos, de um provocador à libertinagem, cercado por um coro de jovens dispostos a imitá-lo¹⁸.

Dentre as diversas pessoas com o nome de Apício, apenas este é citado como tendo escrito livros sobre gastronomia, *Marcus Gavius Apicius*, sobre o qual contam-se essas anedotas, tendo seu nome muitas vezes ligado a invenções culinárias¹⁹.

Como veremos adiante, alguns editores fazem referência a Célio Apício, nome que é na verdade uma falsa interpretação da primeira página de um manuscrito existente no Vaticano, em cuja primeira página se lê:

16 Sêneca, *Ad Heluam*, 10, 8-9.

17 Tradução nossa.

18 Sêneca, *Ad Heluam*, 10, 10.

19 Flower e Rosenbaum (1958, p. 12).

INCP

API

CAE

Em 1922 Vollmer²⁰ publicou seus estudos sobre o *De re coquinaria* onde afirma que a figura de um Célio Apício seria uma criação medieval²¹. Algum monge copista teria interpretado "CAE" como abreviação para "CAELIVS". Vollmer vai além, reconstruindo o texto:

API[cii artis magiri- (ou) opsartyri-]

CAE [libri X]

Além disso, os estudiosos contemporâneos são unânimes em refutar a existência de um Célio Apício. A figura que nos interessa é mesmo a de Marco Gávio Apício, de quem falamos acima e que fez grande fama. Já na época de Tertuliano era comum dizer "Um Apício!" por "Um cozinheiro!"²². A popularidade de Apício ou da obra atribuída a ele pode ser medida pelas citações ao longo do tempo, as quais elencamos abaixo:

Citado por:	Onde:	Período:	Referência:
Sêneca (o jovem).....	Espist. 95, 42.....	4 a.C. - 65 d. C.....	a Apício
Sêneca (o jovem).....	Espist. 120, 42.....	4 a.C. - 65 d. C.....	a Apício
Sêneca (o jovem).....	De uita beata, 11, 4.....	4 a.C. - 65 d. C.....	a Apício
Sêneca (o jovem).....	Ad Heluiam, 10, 8-9.....	4 a.C. - 65 d. C.....	a Apício
Plínio (o velho).....	H. N. 8, 209.....	23 d.C. - 79 d. C.....	a Apício
Plínio (o velho).....	H. N. 9, 66.....	23 d.C. - 79 d. C.....	a Apício
Plínio (o velho).....	H. N. 10, 33.....	23 d.C. - 79 d. C.....	a Apício
Plínio (o velho).....	H. N. 19, 137.....	23 d.C. - 79 d. C.....	a Apício
Plínio (o velho).....	H. N. 19, 143.....	23 d.C. - 79 d. C.....	a Apício
Martial.....	2, 69, 3.....	41 d.C. - 104 d.C.....	a Apício
Martial.....	2, 89, 5.....	41 d.C. - 104 d.C.....	a Apício

²⁰ Friedrich Vollmer e Cesare Giarratano publicaram em 1922 uma excelente edição do *De re coquinaria*. Ver descrição da edição na página 22.

²¹ Vehling (1936, p. 20).

²² Tertuliano, Apol. 3, 6.

Martial.....	3, 22, 26.....	41 d.C. - 104 d.C.....	a Apício
Martial.....	10, 73, 1-4.....	41 d.C. - 104 d.C.....	a Apício
Iuuenal.....	4, 22, 23.....	secs I-II d.C.....	a Apício
Iuuenal.....	11, 2.....	secs I-II d.C.....	a Apício
Tacitus.....	Ann. 4, 1, 3.....	56 d.C - 117 d. C.....	a Apício
Tertuliano.....	Apologeticum, 3, 6.....	160 d.C. - 220 d.C.....	a Apício
Tertuliano.....	De anima, 33, p356.....	160 d.C. - 220 d.C.....	a Apício
Tertuliano.....	De ieiunio, 12.....	160 d.C. - 220 d.C.....	a Apício
Tertuliano.....	De pallio 5, 7.....	160 d.C. - 220 d.C.....	a Apício
S.H.A. Ael. Spart.....	5, 9.....	284 d.C. - 337 d.C. ²³	à obra
S.H.A. Ael. Lamp. Hel. 18, 4.....		284 d.C. - 337 d.C.....	a Apício
S.H.A. Ael. L. H.....	20, 5.....	284 d.C. - 337 d.C.....	a Apício
S.H.A. Ael. L. H.....	24, 4.....	284 d.C. - 337 d.C.....	a Apício
Scholia.....	In Iuuenalis, 4, 23.....	Depois do sec. IV.....	à obra
Querolus.....	Ato 2, cena 1 (Budé§42)....	Depois de 410 d.C.....	a Apício
São Jerônimo.....	Epist. 29, 1.....	347 d.C. - 420 d.C.....	a Apício
São Jerônimo.....	Epist. 33, 3.....	347 d.C. - 420 d.C.....	à obra
São Jerônimo.....	Adu. Iou. 1, 40.....	347 d.C. - 420 d.C.....	a Apício
Sidonius.....	Epistulae 4, 7, 2.....	430 d.C. - 489 d.C.....	a Apício
Sidonius.....	Epistulae 4, 25, 2.....	430 d.C. - 489 d.C.....	a Apício
Venantius Fortunatus.....	Carm. 7, 2, 3.....	530 d.C. - 609 d.C.....	a Apício
Isidoro de Sevilha.....	Etymologiae 20, 1, 1.....	560 d.C. - 636 d.C.....	a Apício
Mythographi Uaticani... 2.269 (Mai ed. 225).....		Século V.....	à obra
Glossa em Q. 2, 1.....	MS Paris 8121A.....	Século X.....	à obra

É interessante notar no quadro acima que as primeiras referências a Apício ocorrem poucos anos após sua morte, enquanto que as referências a sua obra somente ocorrem entre os séculos III e IV de nossa era. Falemos então um pouco sobre a obra.

²³ Consideramos aqui o período em que foi escrita a História Augusta, compreendido entre os reinados de Diocleciano (284 d.C. - 305 d.C.) e Constantino I (306 d.C. - 337 d.C.).

1.1 A OBRA DE RE COQUINARIA

A obra *De re coquinaria*, atribuída a Marco Gávio Apício (*Marcus Gavius Apicius*), é na verdade um compêndio de receitas culinárias da Roma antiga. Teria sido inicialmente composto por Apício. Flower e Rosenbaum afirmam que ele teria, aparentemente, escrito dois livros: um livro de receitas em geral e outro falando especificamente sobre molhos²⁴. Esses livros teriam inclusive ilustrações, como percebemos na receita CXLI, do livro IV, cuja tradução ainda não concluímos, mas transcrevemos aqui o trecho em questão:

(...). *Patellam aeneam qualem debes habere infra ostenditur.*

(...). A frigideira de bronze que debes ter é mostrada abaixo.

Contudo essa e outras ilustrações perderam-se no tempo.

Os livros de Apício teriam circulado pelas diversas cozinhas de Roma, fazendo grande sucesso, seja pela fama de seu autor, seja pelas receitas que continha. Através das mãos de muitos colaboradores e plagiadores, a obra teria seguido seu próprio rumo, recebendo contribuições, acréscimos ou supressões por aqueles que a utilizavam: os cozinheiros²⁵. Estes, sendo escravos, muitos de origem grega, deixaram marcas de suas contribuições, seja pela simplicidade do latim usado, inferior ao literário, seja pelos termos de origem grega que permeiam o texto²⁶.

Dessa forma o livro se disseminou até que um compilador tardio, por volta do século IV, deu o formato atual da obra, composta por dez livros (capítulos) mais um livro acrescentado posteriormente, atribuído a Vinodário. Este "décimo primeiro" livro apresenta trinta e uma receitas variadas, iniciando com uma relação dos condimentos que se deve ter em casa. Intitulado "*Apicii excerpta a Vinidario uiro inlustri*" o texto faz referência direta a seu autor, que detém o título de ilustre. Seu nome é de origem ostrogoda e pelo seu título é possível especular que tenha ocupado uma posição elevada no regime imperial, tal como prefeito da guarda pretoriana ou *magister officiorum*²⁷. O latim utilizado nesse livro é bem diferente daquele em que foram escritos os demais, o que mostra ser o livro de Vinodário um texto mais recente. No processo de compilação de receitas é provável que a última adição tenha sido mesmo esse livro. Por isso, Grocock e Grainger,

24 Flower e Rosenbaum (1958, p. 12).

25 *De re coquinaria* não apresenta uma beleza estética que o fizesse um livro presente entre as elites letradas senão por mera curiosidade. O texto destina-se ao uso prático na cozinha.

26 Vemos exemplos de origem Grega - ou outra que não Romana - nas receitas III e LVI quando usam expressões como *absintium romanum* e *quod romani colorem uocant*, respectivamente.

27 Grocock e Grainger (2006, p. 32).

estudiosos da matéria, dizem que o texto de Apício é o único sobrevivente de um *processo* de coleta de receitas que começou muito antes de tomar a forma que conhecemos, e que certamente continuou por um longo tempo depois²⁸.

Mas que tipo de receitas encontramos no *De re coquinaria*? Por muito tempo acreditou-se que a obra de Apício era endereçada à classe alta, à gastronomia imperial, mas podemos concordar com a opinião de Grocock e Grainger de que a obra contém uma ampla seleção de receitas que refletem a expectativa culinária de um grupo abrangente de pessoas, que poderiam ser definidas em Roma como seguras financeiramente, urbanas e cosmopolitas²⁹. É evidente que as receitas que utilizam animais inteiros, vinhos e especiarias de valor elevado estão além do alcance da maior parte da população urbana. Contudo, encontramos receitas mais "populares", algumas trazem em seu título a qualificação "quotidiana", o que por si já sugere um prato mais econômico, próprio do dia a dia.

Em relação aos preços, Grocock e Grainger ilustram alguns exemplos. A pimenta, que foi considerada por muitos o pico da luxúria, estava ao alcance de muitos artesãos ou profissionais liberais. Um pedagogo recebia 50 denários por mês, por criança. Um arquiteto, 100 denários por mês, por estudante. Um gramático, 200 denários. O decreto de preços Diocleciano nos mostra que 450g de pimenta preta custava 4 denários; pimenta branca, 7 denários; pimenta longa, 15 denários; cominho (280g), 12,5 denários³⁰. Nota-se que estes ingredientes - os mais usados - não estavam fora do alcance de consumo do cidadão livre. E ainda que consideremos a comida na Antiguidade cara, devemos levar em conta que o trabalho especializado para a confecção de um prato era barato, para aqueles que possuíam escravos. Vehling ilustra muito bem essa questão: enquanto hoje, graças aos modernos meios de produção e armazenamento, a comida é barata, a mão de obra especializada para sua preparação é cara. Na antiguidade a situação era inversa, onde a figura do escravo eliminava o custo de confecção de um prato, embora os meios precários de produção, transporte e armazenamento encarecessem os gêneros alimentícios³¹.

Esta última situação pode ser muito bem comprovada pela enorme quantidade de receitas no *De Re Coquinaria* que dizem respeito a técnicas para melhor conservar os alimentos, pois sem a tecnologia da eletricidade os meios de conservação sem refrigeração limitavam-se a salgar (charque, bacalhau, peixes salgados), condimentar (embutidos, os ancestrais do atual "salaminho italiano", por exemplo) e esterilizar termicamente os alimentos. Desta última técnica temos um exemplo na receita XIX, que transcrevemos abaixo:

28 Grocock e Grainger (2006, p. 13).

29 Grocock e Grainger (2006, p. 23).

30 Grocock e Grainger (2006, pgs. 23-24).

31 Vehling (1936, p. 17).

XIX

VT MALA ET MALA GRANATA DIV DVRENT:*In calidam feruentem merge, et statim leua et suspende.***PARA QUE AS MAÇÃS E MAÇÃS GRAÚDAS DUREM MAIS:**

Mergulha na água fervente e imediatamente retira e pendura.

Muito embora os Romanos provavelmente desconhecêssem a atividade bacteriana, a prática do dia a dia mostrava que o processo dessa receita surtia efeitos positivos.

Em relação à estrutura, os livros (capítulos) do *De re coquinaria* estão organizados atualmente da seguinte forma:

Livro	Titulo grego	Titulo latino	Nossa Tradução
Livro I	Epimeles	Conditia	O chef
Livro II	Sarcoptes	Carnes.....	Carnes
Livro III	Cepuros	Olera	Hortaliças
Livro IV.....	Pandecter	Miscellanea	Miscelânea*
Livro V.....	Ospreon	Fabae	Cereais*
Livro VI.....	Tropetes.....	Volatilia	Aves*
Livro VII.....	Polyteles	Voluntaria	Cozinha extravagante*
Livro VIII....	Tetrapus.....	Quadrupedia	Quadrúpedes*
Livro IX.....	Thalassa	Mare	Frutos do mar*
Livro X	Halieus	Piscatura	Peixes*
Livro XI.....	-	Excerpta	Extratos*

* Livros que ainda estamos traduzindo.

As receitas culinárias presentes ao longo dos onze livros estão escritas em latim, contudo, o título de cada livro, nos manuscritos, está grafado em grego. Passemos então aos manuscritos posto que já conhecemos um pouco sobre o autor e a obra.

1.2 OS MANUSCRITOS

Existem atualmente três manuscritos: *V* e *E*, que representam os dez livros do *De re coquinaria*, e o manuscrito *A* que contém os excertos de Vinodário.

Vollmer opina que havia no mosteiro de Fulda, Alemanha, um arquétipo³², o qual foi copiado duas vezes originando duas cópias: um pergaminho³³, hoje mantido no Vaticano - nomeado manuscrito *V*; e outra cópia hoje guardada na Biblioteca da Academia de Medicina, em Nova Iorque - nomeada manuscrito *E*. Ambos manuscritos têm uma natureza simples. São claros, legíveis e apresentam uma relação muito próxima. Grocock e Grainger crêem que, por essas qualidades, ambos manuscritos representam fielmente o arquétipo a partir do qual foram gerados³⁴. Os pontos negativos são os que no manuscrito *E* perdeu-se uma folha no início, e, no manuscrito *V*, tem-se uma ilustração na página título que desafia qualquer explicação convincente. Vamos a uma breve descrição dos manuscritos:

E Academia de Medicina de Nova Iorque (anteriormente Phillipps 275, Cheltenham) - datado entre 825-840. Pergaminho (pele de bezerro), 173 x 223mm., 20 linhas por lado. O manuscrito estava unido ao manuscrito *De ratione victus et alia*, atribuído a Hipócrates, hoje na Bodmer Library em Genebra (Geneva Bodmeriana 84)³⁵. Falta-lhe a primeira folha com o título *incipit* e os títulos em grego e latim dos livros I a VI. O manuscrito foi escrito por diversas mãos: ff.2-6v (topo 7 linhas), 23r-24v (23r é muito desalinhada em alguns lugares e talvez seja uma mão diversa daquelas das ff. 1-6) e 27v-34 estão escritas com grafia Carolínea. O restante é em grafia insular. Uma inspeção visual sugere que os livros I-VI e VII-X foram escritos por um grupo diferente de copistas, pois um espaço inteiro em branco segue o fim do livro VI, sendo que até este ponto o texto foi contínuo.

V Vaticano, Biblioteca Apostólica Vaticana *Urbanitas latinus* 1146. Século IX, 58 folhas, duas em branco no início e duas no fim. Tamanho: 23.75cm por 18.75cm, pergaminho grosso, 20-21 linhas por página, páginas não numeradas. Folha I ilustrada por um painel com letras púrpuras e douradas - INCP || API || CÆ - nada mais.

32 Modelo a partir do qual surgiram os demais manuscritos e edições impressas.

33 Pele de cabra, de ovelha ou de outro animal, macerada em cal, raspada e polida, para servir de material de escrita, e também encadernação. A técnica, originada no Oriente, foi aperfeiçoada em Pérgamo, daí recebendo a denominação.

34 Grocock e Grainger (2006).

35 Wanessa Asfora - Reflexões teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medievais de *De re coquinaria* para a história da alimentação na Alta Idade Média, Bouletin du centre d'études médiévales d'Auxerre n° 2, 2008.

A Biblioteca nacional da França (Paris, BnF, lat. 10318). É um conjunto de fragmentos aos quais se atribui uma datação entre os séculos VII-VIII ou VIII-IX. Escritos em semi-uncial, possivelmente no norte ou centro da Itália. O autor provavelmente tenha sido um aristocrata ostrogodo que vivera dentre os séculos V e VI, mesmo período da datação do latim usado no manuscrito³⁶. O texto inicia com uma lista dos condimentos que se deve ter em casa, seguida por 31 receitas muito semelhantes àquelas encontradas no *De re coquinaria*, tanto na forma como no conteúdo, diferenciando-se apenas no latim utilizado, já desprovido de aparência clássica.

36 Wanessa Asfora (2008).

1.3 AS EDIÇÕES IMPRESSAS E TRADUÇÕES³⁷

A partir da invenção da impressão com tipos móveis o *De re coquinaria* ganhou suas edições impressas. Listamos abaixo algumas das principais publicações da obra de Apício:

Edição	Local	Idioma	Autor/Editor
A.D.³⁸. 1498		Milão, Itália	Latim Guilermus Signere Rothmagenen

“Apicius in re qvoqvinaria impressum mediolani per magistrum Guiliermum de Signere Rothmagenen Anno domini MCCCCLXXXVIII die XX mensis Ianuarii”. Considerada atualmente como a *editio princeps*³⁹, existindo cópias com o título *“Apicius de re coquinaria”* e *“Apicivs in re qvoqvinaria”*.

A.D. 1500	Veneza, Itália	Latim	Bernardinum Venetum
------------------	-----------------------	--------------	----------------------------

“Apitii Celi De Re Coquinaria libri decem”, Milham no seu "Stemma and Fortuna", atribui à obra a data de 1500⁴⁰. Vehling corrobora o fato de a obra não ser datada, afirmando contudo que atribui-se à mesma a data de 1483/86. Seria, segundo maior parte das autoridades, a edição impressa mais antiga⁴¹. É composta 30 folhas e páginas não numeradas⁴².

A.D. 1503	Veneza, Itália	Latim	Iohannem de Cereto de Tridino alias Tacuinum
------------------	-----------------------	--------------	---

“Apitii Celi de re coquinaria libri decem || Coquinariae capita Graeca ab Apitio posita haec sunt || Epimeles: Artoptus: Cepurica: Pandecter: Osprion || Trophetes: Polyteles: Tetrapus: Thalassa: Halieus || Hanc plato adulatricem medicinae appellat || Impressum Uenetis p Iohhannen de Cereto de Tridino alias Tacuinum MCCCCIII die tertio mensis Augusti”.

37 Referimo-nos aqui apenas às edições que contém o texto latino integral, acompanhado ou não de tradução.

38 A.D. Anno Domini - ano do Senhor, datas situadas após o nascimento de Cristo.

39 *Editio princeps* - primeira edição.

40 Grocock e Grainger (2006).

41 Vehling (1936, p. 260).

42 Vehling (1936, p. 260).

A.D. 1541 Basileia, Suíça Latim Albanus Torinus

“Caelii Apicii De Re Culinaria libri X”.

A.D. 1541 Lyon, França Latim Albanus Torinus

“Caelii Apitii, sumi adulatoricis medicinae artificis, De re Culinaria libri Decem”. Vehling afirma que esta edição se parece muito com um trabalho feito às pressas e sugere que pode ser um plágio da obra editada no mesmo ano na Basileia, Suíça.

A.D. 1542 Zurique, Suíça Latim Gabrielis Humelberg

“Apicii Caelii De opsoniis et condimentis sive arte coquinaria libri X”. A presente edição apresentou enormes progressos ao texto e à interpretação⁴³.

A.D. 1705 Londres, Inglaterra Latim Martinus Lister

“Apicii Coelii De Opsoniis et Condimentis sive Arte Coquinaria Libri Decem”. Primeira edição de Lister, limitada a 120 cópias⁴⁴.

A.D. 1709 Amsterdã, Holanda Latim Martinus Lister

“Apicii Coelii De Opsoniis et Condimentis sive Arte Coquinaria Libri Decem”. A presente obra é uma versão revisada, corrigida e amplificada da edição anterior, de 1705⁴⁵.

A.D. 1787 Markbeit, Alemanha Latim Johanes Michael Bernhold

“Caelii Apicii || de || Opsoniis || et || Condimentis || siue || Arte Coquinaria || Libri X || cum || Lectionibus Variis || Atque Indice || editit || Johanes Michael Bernhold”.

43 André (1974).

44 Vehling (1936).

45 André (1974).

A.D. 1791 Lübek, Alemanha Latim Johanes Michael Bernhold

Segunda edição, contendo o mesmo título da publicação de 1787.

A.D. 1800 Ansbach, Alemanha Latim Johanes Michael Bernhold

A.D. 1852 Veneza, Itália Italiano G. Baseggio

Primeira edição em vernáculo, traduzida para o Italiano por Baseggio.

A.D. 1867 Heidelberg, Alemanha Latim T. Schuch

Com o título “*Apici Caeli De Re Coquinaria Libri Decem*”, esta obra teve duas edições, uma em 1867 e outra em 1874, ambas alvo de severas críticas como veremos nas observações feitas à segunda edição.

A.D. 1874 Heidelberg, Alemanha Latim T. Schuch

Com o mesmo título da obra de 1867, está é a segunda edição publicada por Schuch. Brandt atribui ao autor o título de *Wunderlicher Querkopf*⁴⁶, no que concorda Vehling, acrescentando que as edições de Schuch são excêntricas, sem valor⁴⁷.

Afirma-se ainda que esta edição constitui-se, em vários aspectos, num retrocesso pois uniu os textos de Apício aos extratos de Vinodário, além de tentar incorporar modificações que acabavam por trazer danos ao texto latino⁴⁸. Para André, ainda que o autor seja extravagante em suas inumeráveis conjecturas, sua obra apresenta algum progresso quanto à interpretação⁴⁹.

A.D. 1909 Leipzig, Alemanha Alemão Richard Gollmer

“Das Apicius Kockbuch aus Der Altrömischen Kaiserzeit ”

46 Vehling (1936, p. 270).

47 Vehling, (1936, p. 270).

48 Grocock e Grainger (2006).

49 André (1974).

A.D. 1911 Leipzig, Alemanha Alemão Euard Danneil

“Apicius Caelius: Altrömische Kochkunst in zehn Büchern”

A.D. 1922 Leipzig, Alemanha Latim C. Giarratano/F. Vollmer

Edição publicada sob o título “*Apicii Librorum X qui dicuntur De Re Coquinaria quae extant*”. Trabalhando de modo independente durante a 1ª guerra mundial, Giarratano produziu uma edição baseada em *V*, enquanto as pesquisas de Vollmer resultaram num importante trabalho em 1920 - Studien zu dem römischen Kockbuche von Apicius, "Sb. Bayer. A.W.", Abhandlungen 6, (Munique, 1920). Terminada a guerra, Giarratano e Vollmer colaboraram para a edição de Leipzig, 1922, a qual tende a corrigir o aquilo que se considera "bárbaro" nos dois principais manuscritos⁵⁰. Esta seria a primeira edição verdadeiramente crítica, ainda que não revele a idade da língua pelos manuscritos⁵¹.

A.D. 1933 Paris, França Francês Bertrand Guégan

Primeira tradução feita para a língua Francesa.

A.D. 1936 Chicago, EUA Inglês Joseph Dommers Vehling

Sob o título “Apicius cookery and dining in imperial Rome”, esta é a primeira tradução para a língua inglesa. Limitada a 530 cópias, traz uma ampla introdução seguida pela tradução inglesa juntamente com os títulos em latim. Vehling ilustra sua obra com 49 desenhos feitos por ele mesmo, bem como complementa seu trabalho com comentários às edições prévias e um vocabulário para a obra, o que aproveitamos no presente trabalho.

A.D. 1957 Pisa, Italia Italiano A. Marsili

⁵⁰ Grocock e Grainger (2006).

⁵¹ André (1974).

Edição centrada na figura de Apício, pouco acrescentando à compreensão do texto. Mantém inclusive erros tipográficos da edição de Giarratano-Vollmer, publicada 30 anos antes⁵².

A.D. 1958 Londres, Inglaterra Inglês B. Flower/E. Rosenbaum

A edição de Flower e Rosenbaum é a mais familiar aos falantes de língua inglesa. Baseada no texto de Giarratano/Vollmer com pequenas mudanças, não há tentativa de explorar questões mais complexas e ainda carece de conceitos sobre a cozinha mediterrânea, conceitos estes que somente surgiriam na Inglaterra nos anos 60⁵³. Para André, contudo, esta edição seria uma das melhores em seu tempo⁵⁴.

A.D. 1969 Leipzig, Alemanha Alemão M. E. Milham

Edição crítica concentrada em matérias textuais, não oferecendo tradução ou indicações interpretativas⁵⁵.

A.D. 1974 Paris, França Francês Jaques André

Com o título de “Apicius L'art culinaire” o texto foi editado para a série *Collection Guillaume Budé* em 1965 e revisado em 1974. André diverge da tendência corretiva de Giarratano-Vollmer, mantendo uma posição conservadora dos manuscritos *E* e *V*. Segundo opinião de Grocock-Grainger o texto de André é preciso, com pontos valiosos, mas é ocasionalmente influenciado pela tradição culinária Francesa clássica, mormente no que diz respeito a molhos.

A.D. 1984 Nove Iorque, EUA Inglês John Edward's

Edição baseada no texto de Milham, com algumas leituras de André e Giarratano-Vollmer via Flower e Rosenbaum. Tinha, a respeito do garum, o mesmo entendimento de Vehling, cometendo assim os mesmos erros. Edward's não pode nos

52 Grocock e Grainger (2006).

53 Grocock e Grainger (2006).

54 André (1974).

55 Grocock e Grainger (2006).

anos 80, nos Estados Unidos, obter muitos dos temperos obscuros e ervas citados por Apício, recomendando em sua tradução substitutos bizarros e inadequados. Muitas pessoas afirmam ter usado com sucesso o livro, contudo o resultado dificilmente assemelha-se a uma refeição Romana⁵⁶.

A.D. 1985 Madri, Espanha Espanhol Santamaría e Salcedo

Primeira tradução para a língua espanhola, realizada por Primitiva Flores Santamaría e Esperanza Torrego Salcedo. Não tivemos acesso a esta obra, até o momento.

A.D. 1991 Stuttgart, Alemanha Alemão R. Maier

Das römische Kockbuch des Apicius

A.D. 1997 Lisboa, Portugal Português Inês de Ornelas e Castro

Possivelmente a primeira tradução para a língua portuguesa. Infelizmente não tivemos acesso a essa obra, até o momento.

A.D. 2006 Devon, Inglaterra Inglês Christopher Grocock/ Sally Grainger

Apicius: A critical edition with an introductory and english translation⁵⁷. Talvez essa seja a edição crítica mas completa na atualidade. O livro tem uma ótima introdução com um contexto cultural da época de Apício e da compilação do De re coquinaria. A tradução mostra o texto latino na página oposta, além de conter um amplo estudo sobre o garum e liquamen. Juntamente com Vehling e André, a edição de Grocock e Grainger foi de essencial importância para o desenvolvimento deste estudo.

⁵⁶ Grocock e Grainger (2006).

⁵⁷ Apicius: uma edição crítica com introdução e tradução inglesa.

1.4 O PRESENTE TRABALHO

O presente trabalho tem por objetivo apresentar uma tradução para a língua portuguesa dos três primeiros capítulos do *De re coquinaria*, trabalho concluído até o momento. Para a realização deste estudo foi de grande importância a consulta a edições prévias de estudiosos da matéria, a saber: Christopher Grocock e Sally Grainger (2006); Attilio A. Del Re (2006); Jaques André (1974); Barbara Flower e Elizabeth Rosenbaum (1958); Joseph Dommers Vehling (1936).

De re coquinaria tem sido pouco estudado no Brasil, seja pela dificuldade de se obter traduções e material teórico, seja pela nossa defasagem nos estudos clássicos. Daí a importância deste trabalho que, sem dúvida, poderá ser útil também aos estudos de Filosofia, Sociologia, História, Nutrição, Gastronomia, Medicina, Agronomia, dentre outros. Para ilustrar a importância do *De re coquinaria* podemos citar a tese de Wanessa Asfora, intitulada “Reflexões teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medievais de *De re coquinaria* para a história da alimentação na Alta Idade Média. Há também um estudo de João Batista Toledo Prado, que usa a semiótica para ler escolhas e operações elementares da cozinha propostas por Apício. Devemos lembrar ainda que o *De re coquinaria* é reconhecido mundialmente como uma das fontes do latim vulgar, coexistindo ao longo do texto formas “clássicas” e “vulgares”.

O texto de Apício não apresenta um narrador, uma voz, a não ser em casos isolados em que dirige-se ao leitor. A maioria de suas receitas apresenta um texto enxuto, por vezes, mera enumeração de ingredientes. Assim, não podemos falar em um “estilo” de Apício e por isso decidimos manter a objetividade do texto, procurando conservar, tanto quanto possível, a máxima proximidade entre o texto latino e a tradução.

Além disso, faz parte deste trabalho um vocabulário específico para a obra. Wanessa Asfora conceitua *De re coquinaria* como "uma coletânea de receitas cuja estrutura latina é relativamente simples e cujo léxico é altamente especializado - a maior parte dos substantivos empregados no texto diz respeito a nome de plantas, animais e utensílios de cozinha; e a maior parte dos verbos está associada à mecânica de preparo dos alimentos". Dada a dificuldade de encontrar nos dicionários latinos os termos utilizados no *De re coquinaria*, fizemos uma compilação de dados e referências colhidas nos demais estudiosos da matéria. Sobre o sentido de alguns termos ainda não há ainda um entendimento pacífico. Diante de divergências, apresentamos as interpretações de cada autor.

Neste trabalho utilizamos como referência o texto latino de Jaques André, e para a parte teórica foi de vital importância tanto suas observações e notas como o material publicado pelos autores citados acima.

Como perspectivas futuras do trabalho, podemos elencar as seguintes:

- Tradução dos demais livros.
- Ampliação do glossário e enriquecimento de suas notas e referências.
- Ampliação do estudo lexical da obra analisando semelhanças e diferenças entre os termos utilizados.
- Analisar a influência grega na terminologia, técnicas, etc.
- Analisar a influência lexical no vocabulário gastronômico atual.
- Desenvolver um estudo específico para cada receita.

2. TRADUÇÃO - ÍNDICE

-----LIBER I EPIMELES-----LIVRO I O CHEF-----

Nº	Título	Tradução	Pág.
I	Conditum paradoxum	Vinho condimentado	32
II	Conditum melizomum uiatorium....	Vinho dos viajantes (...)	33
III	Absintium Romanum	Absinto Romano	33
IV	Rosatium et Violacium	Rosato e Violáceo	33
V	Rosatium sine rosa.....	Rosato sem rosa	34
VI	Oleum Liburnicum sic facies	Assim fazes o óleo Libúrnico	34
VII	Vinum ex atro candidum facies	Do vinho preto fazes vinho branco	35
VIII	De liquamine emendando	Corrigindo o liquame	35
IX	Vt carnes sine sale (...)	Para que as carnes sem sal (...)	35
X	Callum porcinum uel bubulum (...)	Pele suína ou de novilho (...)	36
XI	Ut carnem salsam dulcem facias	Para tornar doce a carne salgada	36
XII	Vt pisces fricti diu durent	Para que os peixes fritos durem mais	36
XIII	Ostrea ut diu durent	Para que as ostras durem mais	37
XIV	Vt unciam laseris (...)	Para usar uma onça de láser (...)	37
XV	Vt dulcia <de> melle diu durent	Para que os doces ao mel durem mais	37
XVI	Vt mel malum bonum facias	Para fazer mel bom do mel ruim	37
XVII.....	Mel corruptum ut probes.....	Para provar o mel corrompido	38
XVIII	Vuae ut diu seruentur	Para que as uvas durem mais	38
XIX	Vt mala et mala granata (...)	Para que as maçãs e maçãs graúdas (...)	38
XX	Vt mala cydonia diu seruentur	Para que as maçãs cidônias durem mais	36
XXI	Ficum recentem, mala, (...)	Figo fresco, maçã, (...)	39
XXII.....	Citria ut diu durent	Para os limões durarem mais	39
XXIII	<Mora> ut diu durent	Para a amora durar mais	39
XXIV.....	Olera ut diu seruentur	Legumes para que durem mais.....	40
XXV	Rapae ut diu seruentur	Rábanos para que durem mais	40
XXVI	Aliter	Outra receita	40
XXVII	Tubera ut diu seruentur	Azarolas para que durem mais	41

XXVIII	Duracina persica ut diu durent	Para que os pêsegos durem mais	41
XXIX	Sales conditos ad multa	Sais temperados para diversas ocasiões	41
XXX	Oliuas uirides servare	Conservando azeitonas verdes	42
XXXI	Cuminatum in ostrea (...)	Molho de cominho para ostra (...)	42
XXXII	Aliter	Outra receita	43
XXXIII	Laseratum	Molho de láser	43
XXXIV	Aliter	Outra receita	43
XXXV	Oenogarum in tubera	Enogaro para azarola	43
XXXVI	Aliter	Outra receita	44
XXXVII	Oxyporum	Oxiporo	44
XXXVIII	Ypotrimma	Hipotrima	44
XXXIX	Oxygarum digestibilem	Oxigaro digestível	45
XL	Aliter	Outra receita	45
XLI	Moretaria	Moretária	45

-----LIBER II SARCOPTES-----LIVRO II CARNES-----

Nº	Título	Tradução	Pág.
XLII	Isicia	Almôndegas	46
XLIII	Esicia de lolligine	Almôndegas de lula	46
XLIV	Esicia de scillis uel (...)	Almôndegas de caranguejo ou (...)	46
XLV	Omentata ita fiunt	Assim são feitas (...)	47
XLVI	Isicium	Almôndega	47
XLVII	Esicia ex sfondilis	Almôndegas de mariscos	48
XLVIII	Esicia omentata	Almôndegas ao redenho	48
XLIX	Esicia plena	Almôndegas recheadas	49
L	Idrogarata sic facies	Assim fazes almôndegas ao hidrogaro	49
LI	In esiciato pullo	Almôndegas de frango	49
LII	Aliter de pullo	Outra receita de frango	50
LIII	Esicium simplex	Almôndega simples	50
LIV	Esicia de pauo	As almôndegas de pavão	50
LV	Esicia amulata a balineo sic facies	Assim fazes almôndegas (...)	51
LVI	Amulatum aliter	Outra receita de molho de amido	51

LVII	Amulatum aliter	Outra receita de molho de amido	51
LVIII	Apotermum sic facies	Assim fazes o apotermo	52
LIX	Vuluulae esiciatae sic fiunt	Assim são feitas almôndegas de vulvas	52
LX	Botellum sic facies	Assim fazes chouriço	53
LXI	Lucanicas (...)	Lucânias (...)	53
LXII	Oua et cerebella teres	Mói ovos e mioleiras	53
LXIII	Aliter	Outra receita	54
LXIV	Aliter	Outra receita	54
LXV	Aliter circellos isiciatos	Outra receita: almôndegas em círculos	54

-----LIBER III CEPVROS-----LIVRO III HORTALIÇAS-----

Nº	Título	Tradução	Pág.
LXVI	Vt omne olus (...)	Para que todo o legume (...)	56
LXVII	Pulmentarium ad uentrem	Sopa para o ventre	56
LXVIII	Similiter	Igualmente	56
LXIX	Aliter ad uentrem	Outra receita para o ventre	57
LXX	Aliter betacios uarrones uarro	Outra receita: acelgas de Varrão	57
LXXI	Aliter ad uentrem	Outra receita para o ventre	57
LXXII	Asparagos	Aspargos	58
LXXIII	Gustum de cucurbitas	Entrada de abóboras	58
LXXIV	Aliter cucurbitas (...)	Outra receita: abóbora (...)	59
LXXV	Cucurbitas more Alexandrino	Abóboras ao modo Alexandrino	59
LXXVI	Aliter cucurbitas elixatas	Outra receita: abóboras cozidas	59
LXXVII	Aliter cucurbitas frictas	Outra receita: abóboras fritas	60
LXXVIII	Aliter cucurbitas elixatas et frictas	Outra receita: abóboras cozidas e fritas	60
LXXIX	Aliter cucurbitas frictas tritas	Outra receita: abóboras fritas trituradas	60
LXXX	Aliter cucurbitas cum gallina	Outra receita: abóboras com galinha	60
LXXXI	Citrium	Abóbora cítrica	61
LXXXII	Cucumeres rasos	Pepinos descascados	61
LXXXIII	Aliter cucumeres rasos	Outra receita de pepinos descascados	61
LXXXIV	Aliter cucumeres	Outra receita de pepinos	62

LXXXV Piper Pimenta 62
LXXXVI Maluas minores Malvas menores 62
LXXXVII Cimas Brócolis 63
LXXXVIII Aliter Outra receita 63
LXXXIX Aliter Outra receita 63
LXXXX Aliter Outra receita 64
LXXXXI Aliter Outra receita 64
LXXXXII Aliter Outra receita 64
LXXXXIII Porros maturos fieri Assim se faz alhos-porros maduros 64
LXXXXIV Aliter porros Outra receita de alhos-porros 65
LXXXXV Aliter porros Outra receita de alhos-porros 65
LXXXXVI Aliter porros Outra receita de alhos-porros 65
LXXXXVII Concides porrum Corta o alho-porro 65
LXXXXVIII Aliter betas elixas Outra receita: acelgas cozidas 66
LXXXXIX Olisera in fasciculum redacta Os legumes reduzidos a um feixe 66
C Rapas siue napos Rábanos ou nabos 66
CI Aliter rapas siue napos Outra receita: rábanos ou nabos 67
CII Rafanos cum piperato Rábano silvestre com apimentado 67
CIII Olus molle ex olistrato Purê de aipo-dos-cavalos 67
CIV Aliter olus molle Outra receita de purê de legumes 68
CV Aliter olus molle (...) Outra receita de purê de legumes (...) 68
CVI [Aliter] (...) [Outra receita] (...) 68
CVII Liquamine Liquame 69
CVIII Vrticam feminam Urtiga fêmea 69
CIX Intubae ex liquame Chicórea ao liquame 69
CX Lactucas Alfaces 69
CXI Ad digestionem et inflationem Para a digestão e inflação 70
CXII Carduos Cardos 70
CXIII Aliter carduos Outra receita de cardos 71
CXIV Aliter carduos elixos Outra receita de cardos cozidos 71
CXV Sfondili fricti Mariscos fritos 71
CXVI Aliter Sfondili elixi Outra receita de mariscos cozidos 71
CXVII Aliter Outra receita 72
CXVIII Aliter sfondilos Outra receita de mariscos 72

CXIXAliter	Outra receita	72
CXXAliter sfondilos	Outra receita de mariscos	73
CXXIAliter	Outra receita	73
CXXIICarotae frictae	Cenouras fritas	73
CXXIIIAliter carotas	Outra receita de cenouras	74
CXXIVAliter	Outra receita	74

2.1 LIVRO I

LIBER I - EPIMELES

LIVRO I - O CHEF

I

CONDITVM PARADOXVM⁵⁸:

Conditi paradoxii compositio: Mellis p. XV in aeneum uas mittuntur, praemissis uini sextariis duobus, ut in coctura mellis uinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si efferuere coeperit, uini rore compescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum <mittis> piperis uncias quattuor iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, dactilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis uino mollitis, intercedente prius suffusione uini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis uini lenis sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt [duo milia].

VINHO CONDIMENTADO:

Composição do vinho condimentado: 15 libras⁵⁹ 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 uma varinha enquanto cozinha, se começar a ferver, ele é contido com o orvalho do vinho, além disso, retirado do fogo volta a si. Quando esfriar, novamente é posto no fogo. Que isto seja feito uma segunda e terceira vez, e então finalmente é removido do fogo. No dia seguinte ele é despumado. Então <põe> 4 onças de pimenta já triturada, 3 escrópulos de mástique⁶⁰, 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 do seu modo e jeito, para que tenha uma tritura suave. Isso feito, derrama sobre tudo 18 sextários de vinho suave. Os carvões estarão acabados⁶¹. [dois mil].

58 Tomados isoladamente, os vocábulos possuem sentido diverso. Pela interpretação da receita, as edições atuais são unânimes em traduzir a expressão *conditum paradoxum* por *vinho condimentado*.

59 Para referências sobre as medidas Romanas, consultar a Relação Comparativa de Sistemas de Medidas, na página 107.

60 Resina da almécega.

61 Provavelmente utilizava-se carvão vegetal para filtrar ou absorver as impurezas residuais do líquido em questão ou retirar-lhe o amargor. Note-se que na receita III é inútil o uso de carvão para retirar o amargor do absinto romano.

II

CONDITVM MELIZOMVM VIATORIVM:

Conditum melizomum perpetuum quod subministratur per uiam peregrinanti: Piper tritum cum melle despumato in cupellam mittis conditi loco, et ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut uini misceas sed si uas erit, nonnihil uini melizomo mittas, adiciendum propter mellis exitum solutiorem.

VINHO DOS VIAJANTES⁶²CONDIMENTADO AO MEL :

Vinho condimentado ao mel, não perecível,⁶³ que é consumido na estrada por peregrinos: põe pimenta triturada com mel despumado num cântaro no lugar do vinho condimentado e no momento de beber apenas toma mel ou mistura o vinho, e se houver um vaso, põe um tanto de vinho ao mel, acrescentando por causa do mel no fim da solução.

III

ABSINTIVM ROMANVM:

Absintium Romanum sic facies: conditi Camerini praeceptis, utique pro absintio cessante, in cuius uicem absinti Pontici purgati terendique unciam, Thebaicam dabis, masticis, folii <scripulos> III, costi scripulos senos, croci scripulos III, uini eius modi sextarios XVIII. Carbones amaritudo non exigit.

ABSINTO ROMANO:

Assim fazes o Absinto Romano: toma primeiramente a receita do vinho condimentado Camerínio e usa pelo absinto faltante, em cujo lugar colocarás uma onça de absinto Pôntico limpo, uma tâmara de Tebas⁶⁴, almécega, três escrúpulos de folhas, seis escrúpulos de custo, três escrúpulos de açafão, 18 sextários de vinho do seu modo. Os carvões não retiram o azedume.

IV

ROSATVM ET VIOLACIVM:

⁶² Uma bebida adocicada, certamente um repositivo energético para os viajantes, em virtude do valor calórico do mel.

⁶³ Perpetuum - que dura para sempre, ou seja, não perecível.

⁶⁴ André, Grocock e Grainger traduzem Thebaicam dabis por uma tâmara de Tebas. Flower e Rosebaum traduzem-na simplesmente por "tâmara". Preferimos o termo "tâmara de Tebas" por nos parecer mais específico.

Rosatium sic facies: Folia rosarum, albo sublato, lino inseris ut subtilis facias, et uino quam plurimas infundes, ut septem diebus in uino sint. Post septem dies rosam de uino tollis et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in uino requiescant, et rosam eximis. Similiter et tertio facies et rosam eximis et uinum colas et, cum ad bibendum uoles uti, addito melle rosatum conficies, sane custodito ut rosam a rore siccam et optimam mittas. Similiter, ut supra, et de <uiola> uiolacium facies, et eodem modo melle temperabis.

ROSATO E VIOLÁCEO⁶⁵:

Assim fazes o Rosato: as folhas de rosas, retirado o branco, insere na linha para que costures, e mergulha no vinho, o quanto for possível, para que por sete dias nele permaneçam. Depois de sete dias retira a rosa do vinho, e põe outras frescas costuradas igualmente, para que por sete dias descanssem no vinho, e põe a rosa fora. Igualmente faça uma terceira vez, e põe fora a rosa, e protege o vinho, e quando quiseres usar para beber, adiciona o rosato no mel e apronta, zela com cuidado para que a rosa esteja seca do orvalho e põe a melhor. Igualmente como acima, fazes de violeta o violáceo, e do mesmo modo temperarás com mel.

V

ROSATVM SINE ROSA:

Rosatium sine rosa sic facies: Folia citri uiridia in sportella palmea in dolium musti⁶⁶ mittes antequam ferueat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse fuerit, mel addes et pro rosato utere.

ROSATO SEM ROSA:

Assim fazes o rosato sem rosas: coloca as folhas verdes de cidra em um cestinho de palha num tonel de mosto antes que ferva e depois de quarenta dias retiras. Quando for necessário, adiciona mel e usarás pelo vinho de rosas.

VI

OLEVM LIBVRNICVM SIC FACIES:

In oleo Spano mittes hellenium⁶⁷ et cyperi⁶⁸ et folia lauri non uetusta, tinsa omnia et cribellata, ad

⁶⁵ Vinhos aromatizados com pétalas de rosa e violeta, respectivamente.

⁶⁶ Mustum, i, s.n. vinho novo, vinho doce, mosto.

⁶⁷ Helenium, ii, s. n. Carvalhinha. Enula-campana.

⁶⁸ Cyperos, i n. m. Cyperum, i, n. n. Junça (planta).

leuissimum puluerem redacta, et sales frictos et tritos, et per triduum uel plus promisce diligenter. post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.

ASSIM FAZES O ÓLEO LIBÚRNICO:

No óleo espanhol põe carvalhinha, junça e folha de louro nova, tudo moído e peneirado, reduzido a um pó levíssimo, e sais friccionados e triturados, e por três dias ou mais mistura cuidadosamente. Depois disso deixa descansar por bastante tempo, e todos pensarão ser óleo Libúrnico.

VII

VINVM EX ATRO CANDIDVM FACIES:

Lomentum⁶⁹ ex faba factum uel ouorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas. alia die erit candidum. et cineres uitis albae idem faciunt.

DO VINHO PRETO FAZES VINHO BRANCO⁷⁰:

Põe numa bilha de barro sabão de farinha de fava ou três claras de ovos e agita por muitíssimo tempo. No outro dia estará branco. E com cinzas de videira branca obterás o mesmo efeito.

VIII

DE LIQVAMINE EMENDANDO:

Liquamen si odorem malum fecerit, uas inane inuersum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen infunde ante uentilatam. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittis et moues + picas +⁷¹, et emendasti; sed et mustum recens idem praestat.

CORRIGINDO O LIQUAME:

Se o liquame estiver com cheiro ruim, defuma um vaso vazio invertido com louro e cipreste, e nele derrama o liquame em num local ventilado. Se estiver salgado, põe um sextário de mel e mistura + ... +, e corrigiste. E também serve para o mosto novo.

IX

⁶⁹ Lomentum, i, s. n. Sabão feito de farinha de fava. Azul celeste.

⁷⁰ Segundo Grocock e Grainger é possível que o vinho “preto” seja na verdade “turvo” e que “branco” signifique apenas “limpo”, (2006, p. 137).

⁷¹ Este trecho encontra-se danificado nos manuscritos.

VT CARNES SINE SALE QVOVIS TEMPORE RECENTES SINT:

Carnes recentes quales uolueris melle tegantur, sed uas pendeat et, quando uolueris, utere. Hoc hieme melius fit, aestate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

PARA QUE AS CARNES SEM SAL ESTEJAM SEMPRE FRESCAS:

As carnes frescas que quiseses são cobertas por mel, mas que o vaso fique suspenso e quando quiseses, usa. Isto é feito melhor no inverno, no verão dura por poucos dias. Igualmente fazes com a carne cozida.

X**CALLVM PORCINVM VEL BVVLVM ET VNGELLAE COCTAE VT DIV DVRENT:**

In senapi⁷² ex aceto, sale, melle facta mittis ut tegantur et, quando uolueris, utere. miraberis.

PELE SUÍNA OU DE NOVILHO E CASCOS COZIDOS PARA QUE DUREM MAIS:

Na mostarda preparada ao vinagre⁷³, sal, mel pões para que sejam cobertos e quando quiseses usa. Ficarás admirado.

XI**VT CARNEM SALSAM DVLCEM FACIAS:**

Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas et postea in aquam.

PARA TORNAR DOCE A CARNE SALGADA:

Tornas doce a carne salgada se cozinhares primeiro no leite e depois na água.

XII**VT PISCES FRICTI DIV DVRENT:**

Eodem momento quo friguntur et leuantur ab aceto calido perfunduntur.

⁷² Senape, is ou sinapis, is s.n. Grão de mostarda; mostarda.

⁷³ Na expressão *sinapi ex aceto*, teríamos a mostarda preparada com vinagre, ou em conserva nesse líquido.

PARA QUE OS PEIXES FRITOS DUREM MAIS:

No mesmo momento em que são fritos e retirados, são banhados por vinagre quente.

XIII**OSTREA VT DIV DVRENT:**

Lauas ab aceto, aut ex aceto uasculum pictim laua, et ostrea compone.

PARA QUE AS OSTRAS DUREM MAIS:

Lava no vinagre, ou lava com vinagre um vasilho untado e monta as ostras.

XIV**VT VNCIAM LASERIS TOTO TEMPORE VTARIS:**

Laser in spatiosum doliolum uitreum mittis et nucleos pineos et puta uiginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos conteres, et in cibis miraberis [in] sapores; et tantum numero nucleorum doliolo reserentur.

PARA USAR UMA ONÇA DE LASER PELO TEMPO TODO:

Põe o láser numa pipa espaçosa de vidro, e vinte nozes de pinho, como queira, e quando for para usar o láser, trituras as nozes, e admirarás os sabores na comida, e tão somente o número de pinhas são repostas à pipa.

XV**VT DVLCIA <DE> MELLE DIV DVRENT:**

Accipies quod Graeci dicunt cnecon et facies farinam et admisces cum melle eo tempore quo dulcia facturus es.

PARA QUE OS DOCES AO MEL DUREM MAIS:

Adquire o que os gregos chamam de "*cnecon*", fazes uma farinha e misturas com o mel no momento em que fores fazer os doces.

XVI**VT MEL MALVM BONVM FACIAS:**

Mel malum bonum facies ad uendendum, unam partem mali et duas boni si simul miscueris.

PARA FAZER MEL BOM DO MEL RUIM:

O mel ruim torna-o bom para vender se juntamente misturares uma parte do ruim e duas do bom.

XVII**MEL CORRVTVM VT PROBES:**

Inlunium infundes in melle et incende. Si incorruptum est, lucet.

PARA PROVAR O MEL CORROMPIDO:

Mergulha uma varinha no mel e acende, se o mel for bom, a varinha acenderá.

XVIII**VVAE VT DIV SERVENTVR:**

Accipies uvas de uite inlaesas, et aquam pluuialem ad tertias decoques, et mittis in uas in quo et uvas mittis. Vas picari et gipsari facies, et in locum frigidum ubi soli accessum non habet reponi facies et, quando uolueris, uvas uirides inuenies. Et ipsam aquam pro idromelli aegris dabis. Et si in ordeo obruas, inlaesas inuenies.

PARA QUE AS UVAS DUREM MAIS:

Adquire uvas da videira, ilesas, e reduz pela fervura à terça parte a água pluvial, colocando-a num vaso no qual pões também as uvas. O vaso é untado e engessado. Guarda-o num local frio, onde o sol não tem acesso, e quando quiseres encontrarás as uvas frescas e a mesma água darás por hidromel ao doente. E se cobrires com cevada, as encontrarás ilesas.

XIX**VT MALA ET MALA GRANATA DIV DVRENT:**

In calidam feruentem merge, et statim leua et suspende.

PARA QUE AS MAÇÃS E MAÇÃS GRAÚDAS DUREM MAIS:

Mergulha na água fervente e imediatamente retira e pendura.

XX**VT MALA CYDONIA DIV SERVENTVR:**

Eligis mala sine uitio cum ramulis et foliis et condes in uas et suffundes mel et defritum et diu seruabis.

PARA QUE AS MAÇÃS CIDÔNIAS SIRVAM POR MAIS TEMPO:

Escolhe as maçãs sem machucados com ramos e folhas e coloca num vaso, derrama mel e defruto⁷⁴ e por muito tempo conservarás.

XXI**FICVM RECENTEM, MALA, PRVNA, PIRA, CERASIA VT DIV SERVES:**

Omnia cum peciolis diligenter legito et in melle ponito, ne se contingant.

FIGO FRESCO, MAÇÃ, AMEIXA, PERA E CEREJA PARA QUE MAIS DUREM:

Colhe todas com o pecíolo cuidadosamente, e coloca no mel para que não se toquem.

XXII**CITRIA⁷⁵ VT DIV DVRENT:**

In uas citrium mitte gypsa, suspende.

PARA OS LIMÕES DURAREM MAIS:

Põe o limão num vaso, engessas e penduras.

XXIII

⁷⁴ Defrutum, i s.n. Vinho cozido, espécie de arrobe. Defrutum, i s.n. Defruto, mosto do vinho cozido (Verg. G. 4, 269).

⁷⁵ Citreum, i s.m. Limão (Plin. H. Nat. 23, 105).

⟨MORA⟩ VT DIV DVRENT:

Ex moris sucum facito, et cum sapa misce, et in uitro uase cum mora mitte: custodies multo tempore.

PARA A AMORA DURAR MAIS:

Das amoras faz um suco, e mistura com sapa⁷⁶, e num vaso de vidro coloca com amoras. conservarás por muito tempo.

XXIV**OLERA VT DIV SERVENTVR:**

Olera electa non satis matura in uas pictim reponere.

LEGUMES PARA QUE DUREM MAIS:

Repõe num vaso untado os legumes escolhidos, não bem maduros.

XXV**RAPAE⁷⁷ VT DIV SERVENTVR:**

Ante accuratas et compositas asperges mirtae bacis cum melle et aceto.

RÁBANOS PARA QUE DUREM MAIS:

Previamente limpos e armazenados, espargue caroço de mirta com mel e vinagre.

XXVI**ALITER:**

Senapi tempera melle, aceto, sale et super compositas rapas infundes.

OUTRA RECEITA:

Tempera com mel e mostarda, vinagre, sal e derrama sobre os rábanos montados.

⁷⁶ Sapa, ae, s. f. Vinho cozido até a redução de dois terços (Marc. 7, 53, 6). Para Grocock e Grainger a única referência para sapa é molho não temperado de suco de uva, cozido até a redução de dois terços do seu volume.

⁷⁷ Raphanus, i, s.m. Rábano silvestre (Catul. 15, 19).

XXVII

TVBERA VT DIV SERVENTVR:

Tubera quae aquae non uexauerint componis in uas alternis, alternis scobem siccam mittis et gipsas et loco frigido pones.

AZAROLAS PARA QUE DUREM MAIS:

As azarolas, aquelas que a água não atacou, monta num vaso alternadamente com a raspa seca, engessa e põe num local frio.

XXVIII

DVRACINA PERSICA⁷⁸ VT DIV DVRENT:

Eligito optima, et mitte in muriam. postera die exime, et spongiabis diligenter et collocabis in uas. Fundes salem, acetum, satureiam.

PARA QUE OS PÊSSEGOS DUREM MAIS:

Escolhe os melhores, e põe na salmoura. No outro dia retira, lava com esponja com cuidado e colocarás num vaso. Derrama sal, vinagre e segurelha.

XXIX

SALES CONDITOS AD MVLTA:

Sales conditos ad digestionem, ad uentrem mouendum, et omnes morbos et pestilentiam et omnia frigora prohibent generari, sunt autem et suauissimi ultra quam speras. Sales communes frictos lib. I, sales ammonicos frictos lib. II, piperis albi unc. III, gingiber unc. II, ammeos unc. I semis, timi unc. I semis, apii seminis unc. I semis (si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. III), origani unc. III, erucae semen unc. I semis, piperis nigri unc. III, croci unc. I, ysopi Cretici unc. II, folium unc. II, petroselinum unc. II, aneti unc. II.

SAIS TEMPERADOS PARA DIVERSAS OCASIÕES:

Sais temperados para digestão, para mover o ventre e para todas as enfermidades, que impedem o surgimento de pestes, calafrios e são, no entanto, mais suaves do que imaginas. 1 libra de sais

⁷⁸ A designação *persica* nos remete à Pérsia, região através da qual o pêssego, de origem chinesa, chegou à Europa.

friccionados, 2 libras de sais amoníacos friccionados, 3 onças de pimenta branca, 2 onças de gengibre, 1/2 onça de ajowan⁷⁹, 1/2 onça de tomilho, 1/2 onça de semente de aipo (se não quiseses usar semente de aipo, põe 3 onças de salsa), 3 onças de orégano, 1/2 onça de semente de eruga, 3 onças de pimenta preta, 1 onça de açafão, 2 onças de hysope de Creta, 2 onças de folha, 2 onças de salsa
, 2 onças de endro.

XXX

OLIVAS VIRIDES SERVARE VT QVOVIS TEMPORE OLEVUM FACIAS:

Oliuas de arbore sublatas in illud mittis, et erunt tales quouis tempore quasi mox de arbore demptae. De quibus, si uolueris, oleum uiridem facies.

CONSERVANDO AZEITONAS VERDES PARA QUE A QUALQUER TEMPO FAÇAS

ÓLEO:

Põe no óleo as azeitonas retiradas da árvore e serão tais por quanto tempo queiras como se recém colhidas. Das azeitonas, se quiseses, fazes o óleo verde.⁸⁰

XXXI

CVMINATVM IN OSTREA ET CONCILIA:

Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, folium, malabatum, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen.

MOLHO DE COMINHO PARA OSTRA E MARISCOS:

Pimenta, ligústico, salsa, menta seca, folha⁸¹, malabatro, um pouco mais de cominho, mel, vinagre e liquame.

XXXII

⁷⁹ Ajowan, definido por Graincock e Grainger (2006, p. 141) como um tipo diferente de cominho, também conhecido outrora como "Cominho Etíope" e atualmente como "ajowan", referindo-se à semente do *Trachyspermum copticum*.

⁸⁰ Azeite de oliva.

⁸¹ Grocock e Grainger (2006, pgs. 350-351) corroboram a crença de que malabatro seja a folha de cinamomo. Para estes autores, o pensamento atual é de que o termo *folium*, quando ocorre isoladamente, também significa malabatro.

ALITER:

Piper, ligusticum, petroselinum, mentam siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen.

OUTRA RECEITA:

Pimenta, ligústico, salsa, menta seca, um pouco mais de cominho, mel, vinagre e liquame.

XXXIII**LASERATVM:**

Laser Cyrenaicum uel Parthicum tepida dissoluis cum aceto, liquamine temperatum, uel piper, petroselinum, mentam siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.

MOLHO DE LÁSER:

Láser Cirenaico ou Pártico⁸² dissolve em água morna com vinagre, liquame temperado ou pimenta, salsa, menta seca, raiz de láser, mel, vinagre, liquame.

XXXIV**ALITER:**

Piper, careum, anetum, petroselinum, mentam siccam, silfi, folium, malabatum, ispicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen.

OUTRA RECEITA:

Pimenta, alcaravia, endro, salsa, menta seca, silfo, folha, malabatro, espiga Índica, um pouco de custo, mel, vinagre, liquame.

XXXV**OENOGARVM IN TVBERA:**

Piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, <uinum> et oleum modice.

ENOGARO PARA AZAROLA:

Pimenta, ligústico, coentro, arruda, liquame, mel <vinho> e um pouco de óleo.

82 Persa.

XXXVI

ALITER:

Timum, satureiam, piper, ligusticum, mel, <uinum>, liquamen et oleum.

OUTRA RECEITA:

Tomilho, segurelha, pimenta, ligústico, mel, <vinho>, liquame e óleo.

XXVII

OXYPORVM:

Cumini unc. II, zinziberis unc. I, rutae uiridis unc. I, nitri scripulos VI, dactilorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX. Cuminum uel Ethiopicum aut Siriacum aut Libycum aceto infundes, sicca et sic tundes. Postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, oxygaro uteris.

OXIPORO:

2 onças de cominho, 1 onça de gengibre, 1 onça de arruda fresca, 6 escrópulos de carbonato de sódio, 12 escrópulos de tâmaras graúdas, 1 onça de pimenta, 9 onças de mel. O cominho Etíope, Sírio ou Líbio mergulha no vinagre, seca e assim mói. Depois juntas ao mel. Quando for necessário, usas com oxigaro⁸³.

XXXVIII

YPOTRIMMA:

Piper, ligusticum, mentam aridam, nucleos pineos, uuam passam, caryotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, uinum, defritum aut carenum.

HIPOTRIMA⁸⁴:

Pimenta, ligústico, menta seca, nozes de pinho, uva passa, tâmara, queijo doce, mel, vinagre, liquame, óleo, vinho, defruto ou vinho doce.

83 *Oxigarum* - *garum* e vinagre misturados e, talvez, cozidos juntos. É um típico digestivo conhecido como *oxyporon* em grego: cf, Diosc. MM. 3.51.53.

84 Hipotrimma - significa “algo moído”, uma pasta como em *moreta*. Grocock e Graiger, (2006, p. 143).

XXXIX

OXYGARVM DIGESTIBILEM:

Piperis semunciam, silis Gallici⁸⁵ scripulos III, cardamomi scripulos VI, cumini scripulos VI, folii scripulum I, mentae siccae scripulos VI, tinsa cribrataque melle colligis. cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.

OXIGARO DIGESTÍVEL:

1/2 onça de pimenta, 3 escrópulos de séseli gaulesa⁸⁶, 6 escrópulos de cardamomo, 6 escrópulos de cominho, 1 escrópulo de folha, 6 escrópulos de menta seca. Tudo moído e peneirado liga com mel. Quando for necessário adicionas liquame e vinagre.

XL

ALITER:

Piperis unc. I, petroselini, carei, ligustici uncias singulas; melle colliguntur. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addes.

OUTRA RECEITA:

1 onça de pimenta, 1 onça de salsa, 1 onça de alcaravia, 1 onça de ligústico são ligadas com mel. Quando for necessário adiciona liquame e vinagre.

XLI

MORETARIA:

Mentam, rutam, coriandrum, feniculum, omnia uiridia, ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes.

MORETÁRIA⁸⁷:

Menta, arruda, coentro, funcho, todos frescos, ligústico, pimenta, mel, liquame. Se necessário for, adiciona vinagre.

⁸⁵ No Manuscrito lê-se *silfi Gallici*, o que parece improvável. Grocock e Graiger, (2006 p. 143).

⁸⁶ Séseli Gaulesa - a planta *Seseli Tortuosum* (André, 1974).

⁸⁷ Moretaria - O que é misturado no almofariz (mortarium, i.), é o vocábulo latino equivalente ao grego *hypotrimma*.

2.2 - LIVRO II

LIBER II - SARCOPTES

LIVRO II - CARNES

XLII

ISICIA:

Isicia fiunt marina de cammaris et astacis, de lolligine, de sepia, de locusta. Esicium condies pipere, ligustico, cumino, laseris radice.

ALMÔNDEGAS:

Almôndegas marinhas são feitas de camarão e lagosta, de lula, de siba, de lagostim. Tempera as almôndegas com pimenta, cominho e raiz de láser.

XLIII

ESICIA DE LOLLIGINE:

Sublatis crinibus in fulmento⁸⁸ tundes, sicuti adsolet. pulpa et in mortario et in liquamine diligenter fricatur, et exinde esicia plassantur.

ALMÔNDEGAS DE LULA:

Retirados os tentáculos, mói numa base, como de costume. Num almofariz tanto a carne quanto o liquame são cuidadosamente friccionados e aí é feita⁸⁹ a almôndega.

XLIV

ESICIA DE SCILLIS VEL DE CAMMARIS⁹⁰ AMPLIS:

camhari uel scillae de testa sua eximuntur et in mortario teruntur cum piper et liquamine optimo. Pulpae esicia plassantur.

⁸⁸ Pulmentum, i - s.n. iguaria, manjar (Plaut. Aul. 316).

⁸⁹ Plasso, as, are v.a. formar, fazer.

⁹⁰ Camarão, do grego *Kámmaros*, pelo lat. *cammaru*, possivelmente pelo lat. vulg. **cammarone*.

ALMÔNDEGAS DE CARANGUEIJO⁹¹ OU DE CAMARÃO GRAÚDO⁹²:

Os camarões ou caranguejos são retirados de sua casca e num almofariz são triturados com pimenta e um bom liquame. Estão feitas as almôndegas de carne.

XLV**OMENTATA⁹³ ITA FIVNT:**

Assas iecur porcinum et [eum] eneruas. Ante tamen teres piper, rutam, liquamen, et sic superinmittis iecur et teres et misces, sicut pulpa omentata, et singula inuoluuntur folia lauri, et ad fumum suspenduntur quamdiu uoles. Cum manducare uolueris, tolles de fumo et denuo assas.

ASSIM SÃO FEITAS ALMÔNDEGAS AO REDENHO⁹⁴:

Assa o fígado suíno e retira os nervos. Antes porém mói pimenta, arruda, liquame, e assim cobre o fígado e mistura delicadamente⁹⁵, assim como as almôndegas, e numa única folha de louro é envolvida e suspensa ao fumo por quanto tempo queiras. Quando quiseres comer, retira do fumo e assa novamente.

XLVI**ISICIVM:**

Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis, suffundes liquamen, adicies cerebella⁹⁶ cocta, teres⁹⁷ diligenter, ne astulas⁹⁸ habeat. Adicies oua quinque et dissolues diligenter, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et in patella aenea exinanes, coques. Cum coctum fuerit, uersas in tabula munda, tessellas concides. Adicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis. in se commisces, <mittes> in caccabum facies ut ferueat. Cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, coagitabis et exinanes in boletari. Piper asperges et appones.

ALMÔNDEGA:

91 Carangueijo pela tradução inglesa de *scillis* por *crabmeat*.

92 Amplis por Amplus, a um, adj. Amplo, extenso, de grande dimensão.

93 Omentum, i s.n. - Epiploon, redenho, intestino, gordura.

94 Membrana que envolve os intestinos.

95 Teres, etis, adj. 1. Arredondado, bem torneado, cilíndrico. 2. Polido, elegante, fino, delicado (Cic. De Or. 3, 199).

96 Cerebellum, i s.n. Mioleira pequena (de vitela, de carneiro, etc) (Suet. Vit. 13, 2).

97 Teres, is, ere, trivi, tritum v. tr. 1. Esfregar, polir (Ter. Eun. 68) 2. Gastar esfregando, gastar (Ov. Trist. 4, 6, 14) 3. Malhar os cereais, debulhar, pisar, triturar (Verg. G. 1, 192) (Plin. H.Nat 34,104).

98 Astula por assula dim. de assis. Assula, ae s.f. Maravalha, apara, lasca. Assis, is s. m. e f. Tábuia, prancha, pedaço.

Põe num almofariz pimenta, ligústico, orégano, fricciona, derrama liquame, adiciona mioleira cozida, esfrega cuidadosamente, para que não fique raspas. Adiciona cinco ovos e dissolve com cuidado para que finalize num só corpo. Tempera com liquame e esvazia num prato de bronze. Cozinha. Quando estiver cozido, vira numa tábua limpa, corta em ladrilhos. Põe num almofariz pimenta, ligústico, orégano, friccionarás, mistura em si. Numa panela⁹⁹ faz com que ferva. Quando ferver, despedaça devagar, junta, agita e esvazia num prato, esparge pimenta e serve.

XLVII

ESICIA EX SFONDILIS:

Elixatos sfondilos contere et neruos eorum eximes, deinde cum eis alicam elixatam, oua conteres, <piper, liquamen. Esicia ex his facies cum nucleis et> pipere. *In* omento assabis, oenogaro perfundes, et pro esiciis inferes.

ALMÔNDEGAS DE MARISCOS:

Raspa os mariscos cozidos e retira-lhes os nervos, então junta-lhes espelta¹⁰⁰ e ovos cozidos triturados, <pimenta, liquame. Faz disso uma almôndega com nozes e> pimenta. Assa na gordura, derrama enogaro¹⁰¹ e serve como almôndegas.

XLVIII

ESICIA OMENTATA:

Pulpam concisam teres cum medulla siligine¹⁰² in uino infusi. Piper, liquamen, si uelis, et bacam mirteam extenteratam simul conteres. Pusilla esicia formabis, intus nucleis et pipere positis. Inuoluta omento subassabis cum caroeno.

ALMÔNDEGAS AO REDENHO:

Mói a carne finamente cortada com a polpa do melhor trigo molhado no vinho. Pimenta, liquame, se desejares, e caroço de mirta estendido e ao mesmo tempo triturado. Formarás uma pequena almôndega recheada de nozes e pimenta. Envolvida pelo redenho assarás com vinho doce.

⁹⁹ Caccabum por Cacabus ou Caccabus, i s.m. Panela, caldeirão, caçarola, marmitta.

¹⁰⁰ Alica, ae s.f. Espelta (trigo) ou a cerveja feita desse trigo.

¹⁰¹ Mistura de vinho e liquame.

¹⁰² Silikgo, inis s. f. Trigo de primeira qualidade (Varr. R. Rust. 1, 23). 2. Flor de farinha (Juv. 5, 70).

**HYDROGARVM ET APOTERMVM ET AMVLATVM
HIDROGARO, APOTERMO E MOLHO DE AMIDO:**

XLIX

ESICIA PLENA:

Accipies adipēs fasiani¹⁰³ recentes, praeduras et facis ex eo tessellas, cum pipere, liquamine, caroeno in esicio includes, ex idrogaro coques et inferes.

ALMÔNDEGAS RECHEADAS:

Pega gordura nova de faisão, endurece-a e fazes ladrilhos. Com pimenta, liquame, vinho doce fecha na almôndega. Cozinha no hidrogaro e serve.

L

IDROGARATA ESICIA SIC FACIES:

Teres piper, ligusticum, piretrum minimum, suffundes liquamen; temperas aquam cisterninam, dum inducet; exinanes in caccabo, et cum esicia ad uaporem ignis pones et caleat, et sic sorbendum inferes.

ASSIM FAZES ALMÔNDEGAS AO HIDROGARO:

Mói pimenta, ligústico, quase nada de píretro, derrama liquame, tempera com água de cisterna enquanto esvazias numa caçarola e põe com a almôndega ao vapor do fogo, para que aqueça, e serve assim para ser consumida.

LI

IN ESICIATO PVLLO:

Olei floris lib. I, liquaminis quartarium, piperis semunciam.

ALMÔNDEGAS DE FRANGO

1 libra de óleo de flores, 1 quartário de liquame, meia onça de pimenta.

¹⁰³Fasiani por Pheasant cf. trad. ing. Faisão.

LII

ALITER DE PVLLLO:

Piperis grana XXXI conteres, mittis liquaminis optimi calicem, careni tantundem, aquae undecim mittis, et ad uaporem ignis pones.

OUTRA RECEITA DE FRANGO:

Tritura 31 grãos de pimenta, põe o melhor cálice de liquame, um outro tanto de vinho doce, 11 de água, e coloca ao vapor do fogo.

LIII

ESICIVM SIMPLEX:

Ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes, modicum apii uiridis, triti piperis cocleare. Esiciola incoques, et sic ad uentrem soluendum dabis. Idrogaro feces conditi addes.

ALMÔNDEGA SIMPLEX:

Põe sete acetábulos de água para um de liquame, um pouco de aipo verde, uma colher de pimenta triturada. Ferve as almôndegas e assim darás para soltar o ventre. Adiciona no hidrogaro borra de vinho condimentado.

LIV

Esicia de pau primum locum habent ita si fricta fuerint ut callum uincant. Item secundum locum habent de fasianis, item tertium locum habent de cuniculis, item quartum locum habent de pullis, item quintum locum habent de porcello tenero.

As almôndegas de pavão ficam em primeiro lugar se forem fritas até que amoleçam a pele¹⁰⁴. Do mesmo modo ficam em segundo lugar as de faisão, em terceiro ficam as de coelho, em quarto as de frango, assim em quinto lugar ficam as de leitão.

LV

¹⁰⁴Calum vincant - literalmente vençam a pele.

ESICIA AMVLATA A BALINEO SIC FACIES:

Teres piper, ligusticum, origanum, modicum silfi, ginger minimum, mellis modicum, liquamine temperabis, misces; adicies super esicia, facies ut ferueat. Cum bene bolluerit, amulo obligas spisso, et sorbendum inferes.

ASSIM FAZES ALMÔNDEGAS DE BANHO¹⁰⁵ AO MOLHO DE AMIDO:

Mói pimenta, ligústico, orégano, um pouco de thapsia, o mínimo de gengibre, um pouco de mel, temperarás com liquame, mistura; adiciona sobre a almôndega, faz com que ferva. Quando tiver fervido bem, liga com molho espesso de amido e serve para ser comida.

LVI**AMVLATVM ALITER:**

Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defritum admisces, quod fit de cotoniis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. quod si non fuerit, uel caricarum defritum mittes, quod Romani colorem uocant, ac deinceps amulum infusum adicies uel oryzae sucum et lento igni feruere facias.

OUTRA RECEITA MOLHO DE AMIDO:

Mói pimenta deixada de molho um dia antes, à qual imediatamente derrama liquame assim para que faças um triturado de pimenta lamacento. Mistura defruto feito com figos da Síria, que no sol torrente a substância fique espessa como o mel, e se não tiveres esse ingrediente, põe defruto de figo da Cária, que os Romanos chamam de “cor” e em seguida coloca o amido deixado de molho ou caldo de arroz e faz ferver em fogo brando.

LVII**AMVLATVM ALITER:**

Ossucla¹⁰⁶ de pullis exbromas¹⁰⁷. Deinde mittis in caccabum porros, anetum, salem. Cum cocta fuerint, addes piper, apii semen, deinde oridiam infusam teres, addes liquamen et passum uel defritum, omnia misces et cum esiciis inferes.

¹⁰⁵ Provavelmente o título desta receita refere-se ao local onde o prato era servido.

¹⁰⁶ Ossiculum, i s.n. ossículo.

¹⁰⁷ Expromo, is, ompsi ou omsi, omptum ou omtum, ere v. a. Tirar para fora, fazer sair, extrair.

OUTRA RECEITA DE MOLHO DE AMIDO:

Extrai os ossinhos do frango. Então põe numa panela alho-porro, endro, sal. Quando estiver cozido adiciona pimenta, semente de aipo, então tritura arroz deixado de molho, adiciona liquame e vinho de passas ou defruto. Mistura tudo e serve com as almôndegas.

LVIII**APOTERMVM SIC FACIES:**

Alicam elixa *cum* nucleis et amigdalibus depilatis et in aqua infusis et lotis ex creta argentaria ut ad candorem pariter perducantur. Cui ammiscibus uam passam, carenum uel passum. Desuper <piper> confractum asparges et in *boletari* inferes.

ASSIM FAZES O APOTERMO¹⁰⁸:

(Pega) espelta cozida com nozes e amêndoas descascadas e postas de molho na água, e lavadas com giz prateado para que se tornem igualmente brancas. Mistura uva-passa, vinho doce ou vinho de passas. Esparge por cima pimenta moída e serve num prato de cogumelos.

VVLVVLAE, BOTELLI**VULVAS, CHOURIÇO****LIX****VVLVVLAE ESICIATAE SIC FIVNT:**

Piper tritum et cuminum, capita porrorum breuia duo ad molle purgata, ruta, liquamen; admiscetur pulpae bene tunsae et fricatae. Denuo <cum> ipso subtrito ita ut commisceri possit, mittas piperis grana et nucleos, et calcabis in materia bene lota. Et sic coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum et anetho.

ASSIM SÃO FEITAS ALMÔNDEGAS DE VULVAS:

Pimenta triturada e cominho, duas cabeças de alho-porro limpas até sua parte macia, arruda, liquamen: são misturados à carne bem cortada e frita. Novamente <com> a mesma tritura, para que possa ser misturada, põe pimenta graúda e nozes e amassarás numa madeira bem lavada. E assim são cozidos na água, óleo, liquame, com um feixe de alho-porro e endro.

¹⁰⁸ Assim como a receita LV esta também faz referência ao local onde era servida.

LX**BOTELLVM SIC FACIES:**

Sex oui uitellis coctis, nucleis pineis concisis, cepam, porrum concisum, ius crudum misces, piper minutum, et sic intestinum farcies. Adicies liquamen et uinum, et sic coques.

ASSIM FAZES CHOURIÇO:

Seis gemas de ovo cozidas, nozes de pinho cortadas, cebola, alho-porro cortado, mistura molho crú, pimenta miúda e assim recheia as entranhas. Adiciona liquame e vinho e assim cozinha.

LVCANICAE**SALSICHAS LUCANICAS****LXI****LVCANICAS SIMILITER VT SVpra SCRIPTVM EST: [LVCANICARVM CONFECTIO:]**

teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacae lauri, liquamen, et admiscetur pulpa bene tunsa ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur. Cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis incies in intestinum perquam tenuatim perductum, et sic ad fumum suspenditur.

LUCANIAS IGUALMENTE COMO FOI DESCRITO ACIMA (CONFECÇÃO DE SALSICHAS):

Mói pimenta, cominho, segurelha, arruda, salsa, tempero, caroço de louro, liquame, e mistura a carne bem cortada, bem como fricciona novamente com o mesmo móido. Mistura com liquame, pimenta inteira e com bastante banha põe as nozes no intestino pelo qual é afinado, alongado e assim é suspenso.

FARCIMINA**EMBUTIDOS****LXII**

OVA ET CEREBELLA TERES, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum, et his intestinum implebis. Elixas, postea assas et inferes.

MÓI OVOS E MIOLEIRAS, pinhões, pimenta, liquame, um pouco de láser, e com estes encherás o intestino. Depois de cozido, assa e serve.

LXIII

ALITER:

Coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum piper et liquamine et nucleis. Farcies intestinum et elixabis, deinde cum sale assabis et cum senapi inferes, uel sic concisum in disco.

OUTRA RECEITA:

Espelta cozida e triturada com carne cortada e moída junto com pimenta, liquame e nozes. Recheia o intestino e cozinha. Então assará com sal e serve com mostarda, ou assim cortado num prato.

LXIV

ALITER:

Alicam purgas et cum liquamine intestini et albamine porri concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles, pinguedinem concides et copadia pulpae, in se omnia commisce. Teres piper, ligusticum, oua tria, haec omnia in mortario permisce cum nucleis et piper integro. Liquamen suffundes, intestina imple, elixas et subassas, uel elixa tantum appones

OUTRA RECEITA:

Limpa a espelta e cozinha juntamente e com o liquame, os intestinos e com o branco de alho-porro cortado em pequenos pedaços. Retira quando estiver cozida, corta a gordura e os bocados de carne, mistura tudo. Mói pimenta, ligústico, três ovos. Mistura tudo isso num almofariz com nozes e pimenta inteira. Derrama liquame, enche os intestinos, cozinha e assa ou serve apenas cozido.

LXV

ALITER CIRCELLOS ISICIATOS:

Reple intestinum in pensam esicii et circellum facies rotundum; fumas. Cum miniauerit, subassas, exornas, oenogaro fasiani perfundes, sed cuminum *addes*.

OUTRA RECEITA DE ALMÔNDEGAS EM CIRCULOS:

Enche inteiramente um intestino com a receita de almôndegas e faz um círculo redondo. Defuma, quando avermelhar, assa, enfeita, rega com enogaro para faisão, mas adiciona cominho.

2.3 LIVRO III

LIBER III - CEPVROS LIVRO III - DA HORTA

DE OLERIBVS:

SOBRE OS LEGUMES:

LXVI

VT OMNE OLVS SMARAGDINVM FIAT

Omne olus smaragdinum fit, si cum nitro coquatur.

PARA QUE TODOS OS LEGUMES FIQUEM BEM VERDES

Todo o legume fica bem verde se é cozido com carbonato de sódio.

LXVII

PVLMENTARIVM AD VENTREM

Betas minutas et porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper, cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quaedam dulcedo sit. Facias ut ferueat. Cum ferbuerit, inferes.

SOPA PARA O VENTRE:

Cozinharás acelgas miúdas e alhos-porros em conserva. Monta num prato. Mói pimenta, cominho, derrama liquame, vinho de passas, para que fique um pouco doce¹⁰⁹. Faz com que ferva. Quando tiver fervido, serve.

LXVIII

SIMILITER:

Polipodium in tepidam mittes. Vbi mollierit, rades, et minutum cum piper et cuminum tritum in patinam feruentem mittes et uteris.

109 Este trecho comprova que o *passum* tratava-se de um ingrediente doce, próprio para adocicar os alimentos.

IGUALMENTE:

Põe um polipódio numa água morna. Quando amolecer, raspa, e põe num prato fervente com pimenta e cominho miúdo triturado e usarás.

LXIX**ALITER AD VENTREM:**

Facies betaciorum fascies detergi, ne laues. In eorum medium nitrum asparges et adligas singulos fascies. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum uel caroenum et cuminum et <piper> super asparges et oleum modicum. Vbi ferbuerit, polipodium et frustra nucum cum liquamine teres, feruentem patinam fundes, cooperies. Statim depones et uteris.

OUTRA RECEITA PARA O VENTRE:

Enxuga os feixes de acelgas, não laves. No meio delas esparge carbonato de sódio e liga num único feixe. Põe na água. Quando cozinhar tempera o tacho com o mesmo vinho de passas ou vinho doce e esparge cominho, pimenta e põe um pouco de óleo. Quando ferver, mói com liquame um polipódio e pedaços de nozes, derrama num tacho fervente e cobre. Imediatamente retira e usas.

LXX**ALITER BETACIOS VARRONES VARRO:**

Betacios, sed nigros, quorum detersas radices et mulso decoctas cum sale modico et oleo uel sale, aqua et oleo in se coctas iusculum facere et potari, melius etiam si in eo pullus sit decoctus.

OUTRA RECEITA: ACELGAS DE VARRÃO:

As acelgas, mas as pretas, das quais retiradas as raízes e cozidas no doce com um pouco de sal e óleo ou sal, água óleo em si cozidas faz-se um molhinho para beber, melhor ainda se nele for cozido um frango.

LXXI**ALITER AD VENTREM:**

Apios uirides cum suis radicibus lauabis et siccabis ad solem. Deinde albamen et capita porrorum

simul elixabis in caccabo nouo, ita ut aqua ad tertias deferueat [id est ut ex tribus eminis aquae una remaneat]. Postea teres piper, liquamen et aliquantum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, et superfundes *porris*. Cum simul ferbuerit, appones et, si libitum fuerit, apios adicies.

OUTRA RECEITA PARA O VENTRE:

Lavarás os aipos verdes com suas raízes e secarás ao sol. Então a parte branca e as cabeças dos alhos-porros cozinharás ao mesmo tempo numa panela nova, assim até que pela decoção reduzas a água às terças [isto é, para que de três heminas¹¹⁰ de água reste apenas uma]. Depois mói pimenta, liquame e com um pouco de mel temperarás no líquido, e a água dos aipos decozidos¹¹¹ coarás num almofariz e espalha com alho-porro. Ao mesmo tempo que ferver, serve e, se tiver vontade, adiciona os aipos.

LXXII

ASPARAGOS:

Asparagos siccabis, rursum in calidam summittas: callosiores reddes.

ASPARGOS:

Os asparagos secarás, mergulha novamente na água quente, torna-os mais firmes.

CVCVRBITAS:

ABÓBORAS:

LXXIII

GVSTVM DE CVCVRBITAS:

Cucurbitas coctas expressas in patinam compones. Adicies in mortarium piper, cuminum, silfi modice [id est laseris radicem], rutam modicum, liquamine et aceto temperabis, mittes defritum modicum ut coloretur, ius exinanes in patinam. Cum ferbuerit iterum ac tertio, depones et piper minutum asparges.

110 Para compreender melhor as medidas, ver Relação Comparativa de Sistemas de Medidas, na página 101.

111 Isto é, que passaram por uma redução pela fervura.

ENTRADA DE ABÓBORAS:

Monta as abóboras cozidas e espremidas num tacho. Adiciona num almofariz pimenta, cominho um pouco de thapsia (isto é, a raiz de láser), um pouco de arruda, tempera com liquame e vinagre, põe um pouco de defruto para que pegue cor, esvazia o molho num tacho. Quando ferver novamente e por uma terceira vez, retira e esparge pimenta miúda.

LXXIV**ALITER CUCURBITAS IURE COLOCASIORUM:**

Cucurbitas coques ex aqua in modum colocasiorum. Teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamen, temperabis in caccabum, cui adicies <oleum modicum> et eas cucurbitas incisas, expressas in ius mittes ut ferueant. Amulo obligas, piper asparges et inferes.

OUTRA RECEITA: ABÓBORA AO MOLHO DE FAVAS:

Cozinha as abóboras na água ao modo das favas. Mói pimenta, cominho, arruda, derrama vinagre, liquame, temperarás numa panela, à qual adiciona um pouco de óleo e as abóboras cortadas, espremidas. Põe no molho para que fervam. Liga com fécula, esparge pimenta e serve.

LXXV**CVCVRBITAS MORE ALEXANDRINO:**

Elixatas cucurbitas exprimis, sale asparges, in patina compones. Teres piper, cuminum, coriandri semen, mentam uiridem, laseris radicem, suffundes acetum. Adicies cariotam, nucleum, teres, melle, aceto, liquamine, defrito et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. Cum ferbuerint, piper asparges et inferes.

ABÓBORAS AO MODO ALEXANDRINO:

Espreme as abóboras cozidas, esparge sal, monta num prato. Mói pimenta, cominho, semente de coentro, menta fresca, raiz de láser, derrama vinagre. Adiciona tâmara, nozes, mói, temperarás com mel, vinagre, liquame, defruto e óleo, e derrama as abóboras. Quando ferverem, esparge pimenta e serve.

LXXVI

ALITER CVCVRBITAS ELIXATAS:

Ex liquamine, oleo, mero.

OUTRA RECEITA: ABÓBORAS COZIDAS:

Com liquame, óleo e vinho puro.

LXXVII**ALITER CVCVRBITAS FRICTAS:**

Oenogaro simplici et pipere.

OUTRA RECEITA: ABÓBORAS FRITAS:

Com enogaro simples e pimenta.

LXXVIII**ALITER CVCVRBITAS ELIXATAS ET FRICTAS:**

In patina compones, cuminatum superfundes, modico oleo super adiecto. feruere facies et inferes.

OUTRA RECEITA: ABÓBORAS COZIDAS E FRITAS:

Monta num prato, derrama molho de cominho, adiciona por cima um pouco de óleo, faz ferver e serve.

LXXIX**ALITER CVCVRBITAS FRICTAS TRITAS:**

Piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, uinum, liquamen et oleum. Amulo obligabis in patina, et inferes.

OUTRA RECEITA: ABÓBORAS FRITAS TRITURADAS:

Pimenta, ligústico, cominho, orégano, cebola, vinho, liquame e óleo. Liga com amido num prato e serve.

LXXX

ALITER CVCVRBITAS CVM GALLINA:

Duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta uiridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, careotam, mel, uinum, liquamen, oleum et acetum.

OUTRA RECEITA: ABÓBORA COM GALINHA:

Pêssegos, azarolas, pimenta, alcarávia, cominho, thapsia, tempero verde, menta, aipo, coentro, poejo, tâmara, mel, vinho, liquame, óleo e vinagre.

LXXXI**CITRIVM**

Sil montanum, silfi, mentam siccam, acetum, liquamen.

ABÓBORA CÍTRICA¹¹²

Séseli da montanha, thapsia, menta seca, vinagre, liquame.

CVCVMERES**PEPINOS****LXXXII****CVCVMERES RASOS:**

Siue ex liquamine, siue ex oenogaro; sine ructu et graitudine teneriores senties.

PEPINOS DESCASCADOS:

Ou ao liquame ou ao enogaro: sem arrotto e peso, sentirás os pepinos mais leves.

LXXXIII**ALITER CVCVMERES RASOS:**

112A presente receita refere-se ao molho para o *citrium*. Parece improvável que um limão fosse consumido como um legume. Além disso, na receita 169 - que ainda não integra este trabalho - encontramos uma receita *minutal dulce ex citriis* que contém um fruto ou vegetal que é descascado, tem suas sementes retiradas, é cortado e cozido. Tal processo parece impraticável com um limão ou cidra.

Elixabis cum cerebellis elixis, <teres> *cuminum* et apii semen, melle modico, liquamine et oleo <temperabis>. Ouis obligabis, piper asparges et inferes.

OUTRA RECEITA: PEPINOS DESCASCADOS:

Cozinharás com mioleiras cozidas, <mói> cominho, semente de aipo, temperarás com um pouco de mel, liquame e óleo. Liga com ovos, esparge pimenta e serve.

LXXXIV

ALITER CVCVMERES:

Piper, puleium, mel uel passum, liquamen et acetum. Interdum et silfi accedit.

OUTRA RECEITA DE PEPINOS:

Pimenta, poejo, mel ou vinho de passas, liquame e vinagre. De quando em quando acrescenta thapsia.

PEPONES ET MELONES:

MELANCIAS E MELÕES:

LXXXV

Piper, puleium, mel uel passum, liquamen, acetum. Interdum et silfi accedit.

Pimenta, poejo, mel ou vinho de passas, liquame, vinagre. De quando em quando acrescenta thapsia.

MALVAS:

MALVAS:

LXXXVI

Malvas minores *eleogaro* ex liquamine, oleo, aceto. Malvas maiores in *oenogaro*: piper, liquamine, careno uel passo.

Malvas menores: com *elogaro* ao liquame, óleo, vinagre. Malvas maiores: com *enogaro*, pimenta,

liquamen, vinho doce ou vinho de passas.

CIMAS ET COLICLOS:

BRÓCOLIS E BROTOS DE REPOLHO:

LXXXVII

CIMAS:

Cuminum, salem, uinum uetus, oleum. Si uoles, addes piper et ligusticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliclorum, liquamen, uinum, oleum.

BRÓCOLIS:

Cominho, sal, vinho velho, óleo. Se quiseres, adiciona pimenta e ligústico, menta, arruda, coentro, folhas de broto de repolho, liquame, vinho e óleo.

LXXXVIII

ALITER:

Coliculos elixatos mediabis, summa foliarum teres cum coriandro, cepa, cumino, piper, passo uel caroeno et oleo modico.

OUTRA RECEITA:

Corta pelo meio os brotos de repolho cozidos, mói a soma das folhas com coentro, cebola, cominho, pimenta, vinho de passas ou vinho doce e um pouco de óleo.

LXXXIX

ALITER:

Coliculi elixati in patina conpositi condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asparges, porrum, cuminum, coriandrum uiridem super concides.

OUTRA RECEITA:

Os brotos de repolho cozidos são montados num prato, temperados com liquame, óleo, vinho puro, cominho. Esparge pimenta, alho, cominho, corta por cima coentro verde.

LXXXX**ALITER:**

Coliculi conditi ut supra cum elixis porris coquantur.

OUTRA RECEITA:

Os brotos de repolho temperados, como acima, são fervidos com alhos cozidos.

LXXXXI**ALITER:**

Coliculos condies ut supra, admisceas olibas uirides et simul ferueant.

OUTRA RECEITA:

Tempera os brotos de repolho como acima, misturas azeitonas verdes e os ferve juntamente.

LXXXXII**ALITER:**

Coliculis conditis ut supra superfundes alicam elixam cum nucleis et uua passa; piper asparges.

OUTRA RECEITA:

Aos brotos de repolho temperados como acima, derrama espelta cozida com nozes e uva passa; espargue pimenta.

PORROS:**ALHOS-PORROS:****LXXXXIII****PORROS MATVROS FIERI:**

Pugnum salis, aquam et oleum mixtum facies et ibi coques et eximes. Cum oleo, liquamine, mero et inferes.

ASSIM SE FAZ ALHOS-PORROS MADUROS:

Um punho de sal, água e óleo. Faz uma mistura e aí cozinha e retira. (Tempera) com óleo, liquame, vinho puro e serve.

LXXXXIV**ALITER PORROS:**

Opertos foliis coliculorum [et] in prunis coques, ut supra, et inferes.

OUTRA RECEITA DE ALHOS-PORROS:

Fechados em folhas de brotos de repolho, cozinha em brasas e serve como acima.

LXXXXV**ALITER PORROS:**

In *aqua* coctos, ut supra, et inferes.

OUTRA RECEITA DE ALHOS-PORROS:

Cozidos na água, como acima, e serve.

LXXXXVI**ALITER PORROS:**

«Si» in aqua elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce conditurae in qua eos manducaturus es.

OUTRA RECEITA DE ALHOS-PORROS:

Se forem cozidos na água, mistura um tanto de fava não condimentada ao tempero, no qual os comerás.

BETAS:**ACELGAS:****LXXXXVII**

Concides porrum, coriandrum, cuminum <...> uuam passam, farinam et omnia in medullam mittes. Ligabis et ita inferes ex liquamine, oleo et aceto.

Corta o alho-porro, coentro, cominho ... uva passa, farinha e tudo pões no miolo (centro). Ligarás e assim serve ao liquame, óleo e vinagre.

LXXXXVIII

ALITER BETAS ELIXAS:

Ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur.

OUTRAS ACELGAS COZIDAS:

Com mostarda, um pouco de óleo e vinagre são bem servidas.

OLISERA:

LEGUMES:

LXXXXIX

Olisera in fasciculum redacta ‹a› manu ex liquamine, oleo et mero bene inferuntur, uel cum piscibus assis.

Os legumes reduzidos a um feixe manualmente, com liquame, óleo e vinho puro são bem servidos, ou com peixes assados.

RAPAS SIVE NAPOS:

RÁBANOS OU NABOS:

C

RAPAS SIVE NAPOS:

Elixatos exprimes, deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser parthicum, mel, acetum, liquamen, defritum et oleum modice. Feruere facies et inferes.

RÁBANOS OU NABOS:

Depois de cozidos, espreme, então mói bastante cominho, bem pouco de arruda, láser persa, mel, vinagre, liquame, defruto e um pouco de óleo. Faz ferver e serve.

CI**ALITER RAPAS SIVE NAPOS:**

Elixas, inferes, oleum superstillabis; si uoles, acetum adde.

OUTRA RECEITA DE RÁBANOS OU NABOS:

Cozidas, serve, derrama óleo gota a gota. Se quiseres, adiciona vinagre.

RAFANOS:**RÁBANOS SILVESTRES:****CII**

Rafanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.

Rábano silvestre com apimentado, mói a pimenta com liquame.

OLVS MOLLE:**LEGUME TENRO:****CIII****OLUS MOLLE EX OLISTRATO:**

Coctum ex aqua nitrata expressum concides minutum et teres piper, ligusticum, satureiam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et uinum.

PURÊ DE AIPO-DOS-CAVALOS¹¹³:

¹¹³ *Olistratum* é a forma vulgar de *holus atrum*, a planta *Smyrniium olusatrum* (André, 1974, p. 222). Traduzimos pelo nome popular em Portugal "Aipo dos cavalos", por não encontrar, até o momento, correspondente no Brasil .

Cozido na água com carbonato de sódio, espremido, corta miúdo e mói pimenta, ligústico, segurelha e cebola seca, liquame, óleo e vinho.

CIV

ALITER OLUS MOLLE:

Apium coques ex aqua nitrata, exprimes et concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam, uinum, liquamen et oleum. Coques in pultario¹¹⁴, et sic apium commisces.

OUTRA RECEITA DE PURÊ DE LEGUMES:

Cozinha o aipo na água com carbonato de sódio, espreme e corta miúdo. Num almofariz mói pimenta, ligústico, orégano, cebola, vinho, liquame e óleo. Cozinha numa terrina, e assim mistura o aipo.

CV

ALITER OLVS MOLLE EX FOLIIS LACTVCARVM CVM CEPIS:

Coques ex aqua nitrata, expressa concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentam siccam, cepam, liquamen, oleum et uinum.

OUTRA RECEITA DE PURÊ DE LEGUMES DE FOLHAS DE ALFACE COM CEBOLA:

Cozinha na água com carbonato de sódio. Cozida, espreme e corta finamente. Num almofariz mói pimenta, ligústico, semente de aipo, menta seca, cebola, liquame, óleo e vinho.

CVI

[ALITER:] OLUS MOLLE NE ARESCAT:

Summa quaeque amputantur, et purgamenta, et caules madefactos in aqua absintio contegito

(OUTRA RECEITA) PARA QUE O LEGUME TENRO NÃO SEQUE:

Cada uma das extremidades são retiradas, limpa também os caules umedecidos na água de absinto.

¹¹⁴ Pultarius, -i, subs. m. I – Sent. Próprio: 1) Terrina (Plin. H. Nat. 7, 185). II – Sent. Particular: 2) Vaso para o mosto (Petr. 42).

HERBAE RVSTICAE:

HERVAS RÚSTICAS:

CVII

Liquamine, oleo, aceto a manu, uel in patina piper, cumino, bacis¹¹⁵ lentisci¹¹⁶.

Liquame, óleo, vinagre à mão ou num prato, pimenta, cominho, com caroço de aroeira.

VRTICAE:

URTIGAS:

CVIII

Vrticam feminam, sole in ariete posito, aduersus aegritudinem sumes, si uoles.

Urtiga fêmea, no sol em Áries, toma contra a doença, se quiseres.

INTVBAE ET LACTVCAE

CHICÓREAS E ALFACES

CIX

Intubae ex liquamine, oleo modico +medere+ cepa concisa. Pro lactucis uero hieme intubae ex embammate uel melle et aceto acri.

Chicória ao liquame, um pouco de óleo + ... +¹¹⁷ cebola cortada. No inverno porém substitui por alface a chicória marinada ou com mel e vinagre azedo.

CX

115 Baca, -ae, subs. f. I – Sent. Próprio: 1) Baga, fruto (de uma árvore qualquer) (Cic. Tusc. 1, 31). Daí: 2) Objeto em forma de baga, e particularmente azeitona (Cic. Div. 2, 16). Na língua poética: 3) Pérola (Hor. Epo. 8, 14).

116 Lentiscum, -i, subs. n. e lentiscus, -i, subs. f. I – Sent. Próprio: 1) Lentisco, aroeira (árvore) (Cic. Poet. Div. 1, 15). II – Daí 2) Pau de lentisco (Marc. 14, 22, 1).

117 Este trecho encontra-se danificado nos manuscritos.

LACTVCAS:

Cum oxyporio et aceto et modico liquamine.

ALFACES:

Com oxipório,¹¹⁸ vinagre e um pouco de liquame.

CXI**AD DIGESTIONEM ET INFLATIONEM ET NE LACTUCAE LAEDANT:**

Cumini unc. II, gingiberis unc. I, rutae uiridis unc. I, dactylorum pinguium scripulos XII, piperis unc. I, mellis unc. IX, cuminum aut Aethiopicum aut Siriacum aut Libicum. Tundes cuminum et postea infundes in aceto. Cum siccauerit, postea melle omnia comprehendes. Cum necesse fuerit, dimidium coclearum aceto et liquamine modico misces aut post cenam dimidium coclearem accipies.

PARA A DIGESTÃO E INFLAÇÃO E PARA QUE AS ALFACES NÃO MACHUQUEM:

2 onças de cominho, 1 onça de gengibre, 1 onça de arruda fresca, 12 escrópulos de tâmaras gordas, 1 onça de pimenta, 9 onças de mel, cominho Etíope ou Sírio ou Líbico. Mói o cominho e depois derrama vinagre. Depois que secar, junta tudo com mel. Quando for necessário, mistura meia colher de vinagre e um pouco de liquame ou toma meia colher depois da janta.

CARDVI**CARDOS¹¹⁹****CXII****CARDVOS:**

Liquamine, oleo et ouis concisis.

CARDOS:

Liquame, óleo e ovos cortados.

118 Oxipório - ingrediente digestivo do qual não temos informações sobre sua fabricação (André, 1974, p. 159). As receitas 110 e 111 parecem ser proveniente de tratados medicinais antigos.

119 Alcachofra.

CXIII**ALITER CARDVOS:**

Rutam, mentam, coriandrum, feniculum, omnia uiridia teres. Adde piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.

OUTRA RECEITA DE CARDOS:

Mói arruda, menta, coentro, funcho, todos frescos. Adiciona pimenta, ligústico, mel, liquame e óleo.

CXIV**ALITER CARDVOS ELIXOS:**

Piper, cuminum, liquamen et oleum.

OUTRA RECEITA DE CARDOS COZIDOS:

Pimenta, cominho, liquame e óleo.

SFONDILI [VEL FVNDILI]**MARISCOS¹²⁰****CXV****SFONDILI FRICTI:**

Ex oenogaro simplici.

MARISCOS FRITOS:

Ao enogaro simples.

CXVI**ALITER SFONDILI ELIXI:**

¹²⁰ Grocock e Grainger (2006, p. 171) anotam que estas receitas encontram-se fora do lugar. *Spondyli* em latim e grego significavam originalmente "*vertebrae*". Também tem o sentido de alcachofra, e talvez assim tenha sido compreendido pelo compilador que erroneamente situou essa sessão no livro sobre os legumes.

Ex sale, oleo, mero, coriandro uiridi conciso et piper integro.

OUTRA RECEITA DE MARISCOS COZIDOS:

Com sal, óleo, vinho puro, coentro verde cortado e pimenta inteira.

CXVII

ALITER:

Sfondilos elixos perfundes amulato infra scripto: apii semen, rutam, mel, piper teres, passum, liquamen et oleum modice, amulo obligas, piper asparges et inferes.

OUTRA RECEITA:

Derrama os mariscos cozidos ao molho de amido descrito abaixo: mói semente de aipo, arruda e pimenta com mel, vinho de passas, liquame e um pouco de óleo. Liga com amido, esparge pimenta e serve.

CXVIII

ALITER SFONDILOS:

Teres cuminum, rutam, liquamen, caroenum modice, oleum, coriandrum uiridem et porrum, et sfondilos inferes pro salso.

OUTRA RECEITA DE MARISCOS:

Mói cominho, arruda, liquame, um pouco de vinho doce, óleo, coentro verde e alho, e serve os mariscos como bacalhau.

CXIX

ALITER:

Sfondilos elixatos praedurabis, mittes in caccabum oleum, liquamen, piper, passum colorabis et obligas.

OUTRA RECEITA:

Endurecerás os mariscos cozidos, põe numa panela óleo, liquame, pimenta, darás cor com vinho de

passas e ligará.

CXX

ALITER SFONDILOS:

Oleum liquamen complebis, uel oleo et sale assabis. Piper asparges et inferes.

OUTRA RECEITA DE MARISCOS:

Completa com óleo e liquame, ou assará com óleo e sal. Esparge pimenta e serve.

CXXI

ALITER:

Sfondilos elixatos conteres et neruos eorum eximes. Deinde cum eis alicam elixatam et oua conteres, liquamen, piper. Esicia ex his facies cum nucleis et piper. In omento assabis, oenogaro continges et pro esiciis inferes.

OUTRA RECEITA:

Mói os mariscos¹²¹ cozidos e retira-lhes os nervos. Então mói com eles espelta cozida e ovos, liquame, pimenta. Faz destes uma almôndega com nozes e pimenta. Assará no redenho, coloca enogaro e serve como almôndegas.

CAROTAE SEV PASTINACAE

CENOURA OU CHIRIVIA

CXXII

CAROTAE FRICTAE oenogaro inferuntur.

CENOURAS FRITAS são servidas com enogaro.

¹²¹ Spondylos - a parte muscular de ostras, mariscos, mexilhões. Traduzimos por mariscos por parecer-nos o termo mais genérico.

CXXIII**ALITER CAROTAS:**

Sale, oleo puro et aceto.

OUTRA RECEITA DE CENOURAS:

Com sal, óleo puro e vinagre.

CXXIV**ALITER:**

Carotas elixatas concisas in cuminato oleo modico coques et inferes. Cuminatum *conciliorum* facies.

OUTRA RECEITA:

As cenouras cozidas e cortadas cozinha num molho de cominho com um pouco de óleo e serve. Fazes molho de cominho como para repolhos.

3. BIBLIOGRAFIA DE REFERÊNCIA

André, Jacques - Apicius “L'art culinaire”, Les belles lettres, 1974.

Asfora, Wanessa – Reflexões teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medievais de De re coquinaria para a história da alimentação na Alta Idade Média, Bulletin du centre d'études médiévales d'Auxerre, nº 2, 2008.

Basseto, Bruno Fregni - Elementos de filologia românica, 2ª edição, edusp, 2005.

Cambridge - International dictionary of English, Cambridge University Press, 1996

Del Re, Atilio A. , Antologia de recetas de la Roma Imperial, Alba Editorial, 2006.

Faria, Ernesto - Dicionário Latino-português, Livraria Garnier, 2003.

Ferreira, Aurélio Buarque de Holanda - Novo dicionário Aurélio da língua portuguesa, 3. ed. Curitiba, Positivo, 2004.

Flower, Barbara e Rosenbaum, Elisabeth - Apicius - The Roman Cookery book, Harrap London, 1958.

Grocock, Christopher e Grainger, Sally - Apicius - a critical edition with an introduction and english translation, Prospect books, 2006.

Lister, Martinus - Apicii Coelii De opsoniis et condimentis: sive arte coquinaria, libri decem. Cum annotationibus Martini Lister, Bibliolife, 2010.

Queiroz, Otávio A. P. de - Dicionário Latim-português, Editora Lep S.A., 1958.

Os dicionarios do povo - Dicionario Latim-portuguez, Livraria Francisco Alves, n.d.

Prado, João Batista Toledo – Operações elementares no De re coquinaria, de Apício – IN: Cadernos de semiótica aplicada. Vol. 5 n. 1, agosto de 2007.

Spina, Segismundo - Introdução à Edótica, Ars poetica: edusp, 1994

Vehling, Joseph Dommers - Apicius - Cookery and dining in imperial Rome, Dover publications, 1977

4. VOCABULÁRIO ESPECÍFICO PARA A OBRA

ABALANA, ABELLANA, AVELLANA, -AE s.f. I: (*Corylus Avellana* L.) Avelã (Cels. 3, 27, 4) (A) (F) (V) [Do lat. abellana, i. e., nux abellana, 'noz de Abela] s.f. O fruto da aveleira (Ar.).

ABDOMEN, -INIS s.n. I: Úbere da porca, barriga, gordura ou a parte inferior da barriga. Figur. Gluttonaria, intemperança (V). Ventre, abdômen (falando dos animais, principalmente do porco) (Plin. H. Nat. 11, 37, 84). Sentido figurado: Gula, sensualidade: *insaturabile abdomen* (Cic. Sest. 110) (F).

ABROTANVM, -ONVM, -ONVS: (*Artemisia abrotanum*) Abrótano. *Abrotonum* é também uma cidade da África (V). Trata-se de uma planta Européia, o Abrótano, arbusto da família das compostas, cultivado pelas suas flores ornamentais (Ar.).

ABSINTHIVM, -I s. n.: (*Artemisia absinthium*) A planta absinto. Os romanos usavam absinto de diversas partes do mundo (V). Absinto (Lucr. 1, 935) (F). 1. Pequena erva aromática Européia da família das compostas, dotada de propriedades amargas, e cujas sumidades floridas são empregadas no licor de absinto, muito conhecido por suas propriedades tóxicas; absinto-comum, absinto-maior, absinto-grande, losna, vermute. 2. Bebida alcoólica muito amarga, preparada com as folhas dessa planta. (Ar.).

ABSINTHITES: Vinho temperado ou misturado com absinto; absinto moderno ou vermute (V).

ABVA: Um peixe pequeno. ver APVA (V).

ACER, ACEO, ACIDVM: Ser ou tornar azedo, ácido. (V)

ACETABVLVM, -I, s. n. I: 1. Vinagreira, acetábulo (Quint. 8, 6, 35). 2. Prato, vasilha, especialmente prato de baixela (Ulp. Dig. 34, 2, 19). 3. Copo de prestigiador (Sên. Ep. 45, 8). Cálice das flôres (Plin. H. Nat. 19, 58) (F). Uma vinagreira. Uma pequena medida, equivalente a 15 dracmas Áticas (V). Acetábulo, [Do lat. *acetabulu*] 1. Cavidade em forma de taça. 2. Antigo vaso romano, pouco fundo, destinado a conter vinagre (Ar.)

ACETVM, -I s. n. I: Vinagre. (V). 1. Vinagre 2. Sentido figurado: espírito, graça, sagacidade, agudeza de espírito (Hor. Sat. 1, 7, 32) (F).

ACETVM MULSVM: Hidromel (V).

ACICVLA, -AE (também **ACVS**): Peixe-agulha. Um peixe comprido com um focinho agudo como uma agulha, o *Belone belone* (V).

ACIDVS, -A, -VM adj I: Azedo, ácido (Verg. G. 3, 380) (F). Azedo, igualmente como ACER (V).

ACINATICIVS: Um vinho caro (V).

ACINOSVS: Cheio de caroços ou pedras (V).

ACINVS, -I subs. m. (ou **ACINVM, I,** s. n., principalmente no pl.): Bago de uvas, bago de fruto

ou cacho (romã, sabugueiro, etc) (Cic. C. M. 52). Obs.: Em Catulo aparece a forma feminina **ACINA, -AE** (27, 4) (Ar.). Um grão ou caroço de uva ou núcleo (V).

ACIPENSER, -ERIS, s. m. (ou **ACVPENSER** e **AQVIPENSER**). Peixe marítimo raro e muito apreciado (Cic. Fin. 2, 91) (F). Um peixe grande, esturjão. Ver também **STYRIO** (V).

ACOR, -VM: Azedume, acidez. A planta *Alpinia galangal* (V).

ACRIMONIA: Acidez, azedume, aspereza ao paladar (V).

ACVS: O mesmo que **ACICVLA** (V).

ADDENA: Especiaria desconhecida (A).

ADVLTERAM: Comida “tentadora” (V).

AENEA PATELLA: Metal cinza azulado que é uma mistura de estanho e chumbo, um prato ou escudela de bronze ou prata (V).

AENEVS, -A, -VM adj. I: 1. Êneo, de bronze, de cobre (Cic. Of. 3, 38). 2. Da cor do bronze (Suet. Ner. 2). 3. Duro como o bronze (Ov. Met. 1, 125) (F). Brônzeo, feito de bronze. Um utensílio culinário de metal (V).

AENEVM VAS: Tigela de mistura (V). Tigela de bronze.

AEROPTES: Ave doméstica, pássaros; o título do sexto livro (V).

AGITARE: Agitar, bater (V).

AGNVS, -I s. m.: Cordeiro (Cic. C. M. 56). Obs.: Na língua antiga **AGNVS** era dos dois gêneros (F).

AGONALIA, -IVM (-IORVM), s. pr. n. Agonais, festas em honra de Jano (Ov. F. 1, 319) (F).

AGONIA, -ORVM s. n. pl.: Gado sacrificado em festivais. Somente uma pequena parte das vítimas era desperdiçada nas cerimônias religiosas. Os sacerdotes, depois de predizer o futuro a partir dos intestinos do gado, queimavam suas entranhas, vendendo o restante - a maior parte - aos comerciantes e cozinheiros das *popinae*. Estes locais de refeição popular faziam prósperos negócios com carnes compradas a preço baixo as quais eram, contudo, da melhor qualidade. Em Pompéia tais bifés eram exibidos em janelas, por trás de lupas para atrair o consumidor rural (V). Ver **AGONALIA** (Ov. F. 5, 721) (F).

ALBVM, -I s. n. I: 1. Quadro branco em que se registravam os nomes dos magistrados, as festas solenes, etc., exposto publicamente para que todo mundo pudesse ler o que continha. Depois passou a designar qualquer registro, lista (Sen. Ep. 48, 10); (Tac. An. 4, 42). 2. Branco, cor branca, parte branca de alguma coisa (Verg. Buc. 2, 41); (T. Liv. 4, 25, 13) (F). Branco. **ALBVMEM OVORVM**: A clara dos ovos.

ALLEC, HALEC, ALEX: sal, água, salmoura, salmoura de peixe. Finalmente o próprio peixe quando curado em *allec*. cf. **MURIA** (V). Tempero de mesa composto por uma pasta de fígado de

peixe (GG).

ALEVM: (*Allium Sativum* L.) Alho (A).

ALICA: Espelta (V).

ALICATVM: Qualquer comida tratada com ALEC (V).

ALIVM: (*Allium Sativum* L.) Alho (A).

ALLIATVM: Um molho de alho, consistindo num purê de alho amassado, batido com óleo até uma pasta com a consistência de maionese, uma preparação ainda popular nos dias de hoje em Provença; por fim, qualquer coisa temperada com alho ou alho-porro (V).

AMACARUS: (*Tanacetum Partheium*)(*Chrysanthemum Parthenium*)(*Pyrethrum Parthenium*) Crisântemo (V).

AMBIGA: Um pequeno recipiente em forma de pirâmide (V).

AMBOLATVS: Termo não identificado (V).

AMIGDALA, AMYGDALA: (*Prunus Amygdalus* Stokes) (A). Amêndoa (Plin. H. Nat. 12, 36) (F)(V). Amendoeira (Plin. H. Nat. 16, 103) (F).

AMMI, AMMIVM, AMI, AMIVM: Ajouan, Ajowan (*Trachyspermum Copticum* Link) (A). Cominho (V). Planta da família das *Apiaceae*, conhecida pelo nome popular de semente-de-orégano, tem como sinônimos botânicos *Carum copticum* L. Benth. & Hook. e *Trachyspermum ammi* L. Sprague (Ar.).

AMVRCA (AMVREA): Restos de óleo (V).

AMYLARA (AMVLARE): Engrossar com farinha. **AMVLATVM:** aquilo que é engrossado com farinha. Farinha de arroz ou de trigo e gordura ou óleo eram frequentemente usados para este propósito. Correspondente ao nosso atual *roux*¹²² da culinária francesa. Contudo o termo também foi estendido ao uso de ovos para engrossar líquidos, transformando-se dessa forma num equivalente à atual *liaison*¹²³, usada em sopas e molhos. Daqui **AMYLVM** e **AMVLVM** que é um tipo de amido (V).

ANAS: Pato (Plaut. Capt. 1003 (F) (V).

ANESVM: (*Pimpinella Anisum* L.) Anis, Erva-doce (A).

ANETATVM: Temperado com Endro (V).

ANETVM, ANETHVM: (*Anethum Graveolens* L.) Endro (Verg. Buc. 2, 48) (A) (F).

ANGVILLA: Enguia. cf. CONGRIO (V).

ANGVLARIS: Que tem cantos, ângulos, angular (Cat. Agr. 14, 1)

ANGVLARVS: Uma panela ou quadrado (V).

¹²² Um molho espesso à base de gordura e farinha ou amido.

¹²³ Técnica culinária utilizada para dar liga aos ingredientes, seja por meio de incorporação (acrescentar ovos, por exemplo) ou redução (cozinhar um líquido até ele "engrossar").

ANISVM: ver **ANESVM**.

ANSER: Ganso (V). Pato, ganso (Cic. Amer. 56) (F).

ANTIPASTO: “Antes da refeição”, aperitivo. O artigo preparado usualmente vem em latas, consistindo em atum, alcachofras, azeitonas, etc, conservados em óleo (V).

APER: Javali (Cic. Verr. 4, 95). Espécie de peixe (Plin. H. Nat. 11, 267) (F). ver **APRVS**.

APEXABO: Um molho de sangue. Cf. **LONGANO** (V).

APHYA: v. **APVA**.

APIVM: (*Apium Graveolens* L.) Aipo (A). Aipo, salsão (V).

APOTHERMA, -VM, APODERMVM: Aveia amassada com leite quente, mingau, pudim (V).

APPARATVS: Preparação (Cic. Phil. 5, 30) (F) (V).

APRVS, APRVGNVS: Javali (V).

APVA, ABVA, APHYA: Um tipo de peixe pequeno, anchova, arenque¹²⁴, badejo¹²⁵, isca branca (V).

AQVA NITRATA: Carbonato de sódio para o cozimento de vegetais (V). O processo de cocção em "AQVA NITRATA" destaca as cores dos vegetais, tornando-as mais vivas.

AQVALICVS: Parte baixa do ventre, pança, ventrículo, estômago, bucho (V).

ARCHIMAGIRVS: Principal cozinheiro, o chef (V).

ARIDVS, -A, -VM: Seco, árido (Cic. Pis. 97) (F) (V).

ARTEMISIA: (*Artemisia vulgaris*) A erva (*Leonurus cardiaca*) ou (*Artemisia dracunculus*), estragão (V).

ARTOCREAS: Torta de carne (V). Pastel de carne (Pers. 6, 50)

ARTOPTES: Título atribuído por Torinus ao segundo livro de Apicio, sendo preferível **SARCOPTES**, carnes (V).

ARTYMA: Tempero (V).

ASAR, ASARVM: (*Asarum Europaeum* L.) Ásaro (A). Nardo selvagem (V). Ásaro, gênero de ervas acaules da família das *aristoloquiáceas*, nativas das regiões temperadas do hemisfério norte, qualquer espécie desse gênero, que habita os bosques úmidos da Europa, cujas folhas tem odor nauseabundo e as flores são extremamente verdes e vermelhas no lado interno, e que é vulgarmente conhecida como bacarija (Ar.).

ASCALONICA CEPA: Cebola nova (V).

ASPARAGVS: (*Asparagus Officinalis* L.) Aspargo (A).

¹²⁴ Pequeno peixe oleoso da família *cupeidae*, frequentemente frito e consumido na cozinha britânica e búlgara, estando atualmente em declínio nesta última, por ser considerado uma carne das classes baixas. É um peixe de sabor suave sendo muitas vezes confundido com a sardinha.

¹²⁵ Designação comum a peixes serranídeos, que vivem em pequenos cardumes e são muito apreciados na caça submarina, especialmente o gênero *Mycteroperca*; abadejo (Ar.).

ASSATVRA: Um assado, também o processo de assar (V).

ASTACVS: Caranguejo ou lagosta (V).

ATRIPLEX: (*Atriplex hortensis*) Armolão ou armoles, planta da subfamília das *quenopodiaceae*, família *amarantaceae*, cujas folhas comestíveis têm propriedades semelhantes às do espinafre (Ar.).

ATTAGENA, ATAGENA: Perdiz, ave de caça (V).

AURATA: Um tipo de peixe, peixe-galo, cioba¹²⁶ (V).

AVELLANA: ver **ABALANA**.

AVENA: Um tipo de gramínea, aveia (*Avena sativa*), aveia selvagem (*Avena fatua*) (V). Avena (Virg. G. 1, 54).

AVICVLARIVS: Criador de pássaros (V).

BACCA: Baga, semente (V). Baga, fruto (Cic. Tusc. 1, 31) (F).

BAIAE: Uma cidade, balneário dos antigos, pelo qual muitos pratos foram nomeados (V). Báias, cidade da Campânia, célebre por suas águas termais e belas residências de prazer, aí construídas pelos romanos ricos, nos fins da República e no Império (Cic. Fam. 9, 12, 1). Banhos, termas (Cic. Cael. 38) (F).

BAIANAE: Feijões de vagem (A).

BASILICVM: (*Ocimum basilicum*) Manjerição (V).

BETA: (*Beta* L.) Beterraba sacarina (A). Beterraba (V).

BETA ALBA: (*Beta Cicla* L.) Espinafre (A). Acelga ou beterraba branca (V). Acelga, ou celga (planta hortense) (Cic. Fam. 7, 26, 2) (F).

BETACI NIGRI: (*Beta Vulgaris* L.) Beterraba (A).

BLITVM: Verduras, uma bebida destilada ou também espinafre, de acordo com alguns intérpretes (V).

BOLETAR: Prato para cogumelos (V). Prato destinado aos cogumelos, ou prato em geral (Marc. 14, 101)

BOLETVS: Champignon (A). Boletó (cogumelo) (Sen. Nat. 4, 13) (F).

BOS, BOVIS: Boi, vaca (Cic. At. 5, 15, 3) (F).

BOTELLVS: Dim. de **BOTVLVS** linguiça pequena (V).

BOTVLVS: Chouriço, salsicha (Marc. 14, 72) (F).

BOVES: Bife bovino, cf. **BVBVLA** (V).

BRASSICA: (*Brassica oleracea*) repolho, couve (V).

BVBVLA: Bife, carne bovina (V).

¹²⁶ Peixe teleósteo, perciforme, lutjanídeo (*Lutjanus analis*).

BVBVLVS CASEVS: Queijo bovino (V).

BVCCA, BVCCEA: Bochecha; também uma mordida, um pedaço, um bocado. Fr. *Bouchée*(V). Boca, cavidade bucal (Cic. At. 1, 12, 4) (F).

BVCELLA: Diminutivo: uma mordidinha, um bocadinho, um pedaço delicado, daí provavelmente Alem. *Bull'l* um beijinho e *busseln*, beijar, no dialeto alemão do sul (V). Bocado, bocadinho, migalha (Marc. 6, 75, 3) (F).

BVCELLATVM: Um biscoito, torrada, pão de soldado (V).

BVLBVS: (*Muscari Comosum* Mill) A planta *Muscari Comosum* (A). Uma raiz bulbosa, um bulbo, cebola (V).

BVILLIO, -IS, IRE, -IVI ou -II, -ITVM: cozinhar. Fr. *bouillir* Ing. *to boil* (V). Ferver, estar em ebulição (Sen. Nat. 631) (F).

BVTYRVM: Manteiga. De pouco uso domestico na antiguidade, exceto em cosméticos. O gado era de custo elevado e as condições sanitárias e climáticas interferiam no uso da manteiga na cozinha do sul. Diz-se que o Al. *butter* é derivado do latim *butyrum* (V). Manteiga (Plin. H. Nat. 28, 133) (F).

CACABVS, CACCABVS: Pote de cozimento, marmitta. ver **OLLA** (V).

CAEPA: Cebola (Hor. Ep. 1, 12, 21) (F). Ver **CEPA**.

CALAMARY: Ver **SEPIA** (V).

CALAMENTVM: (*Nasturtium officinale*) agrião (V).

CALVA: Avelã. Ver **ABALANA, ABELLANA, AVELLANA**.

CALLVM, CALLVS, CALLVM PORCINVM: Pele grossa, bacon, torresmo (V). Pele espessa e dura (dos animais e das plantas) (Cic. Tusc. 5, 98) (F).

CAMERINVM: Cidade da Umbria, onde era fabricado o vermute (V). Camerino, cidade da Umbria nos limites do Piceno e atual Camerino (Cic. At. 8, 12B, 2) (F).

CAMMARVS MARINVS: Um tipo de peixe (V).

CANABINVM, CANNABINVM: (*Cannabis sativa*) Cânhamo, planta herbácea da família das *canabináceas* amplamente cultivada em muitas partes do mundo. As folhas são finamente recortadas em segmentos lineares; as flores, unissexuais e inconspícuas, têm pêlos granuloso que, nas femininas segregam uma resina; o caule possui fibras industrialmente importantes, conhecidas como cânhamo, e a resina tem propriedades estupefacientes. Sin. maconha (Ar.)(V).

CANCER: Caranguejo (V). Caranguejo, lagostim (Plin. H. Nat. 9, 97) (F).

CAPPAR: (*Capparis spinosa* L.) Alcaparra (V). Botão floral da alcaparreira, aromático, usado como condimento, em conserva no vinagre (Ar.).

CAPPARA: (*Portulaca oleracea*) Beldroega (V). Erva da família das portulacáceas de flores

amarelas ou alaranjadas, fruto capsular com sementes pretas, e cujas folhas novas, bem como os brotos, são usadas na alimentação, sendo os caules, as folhas, e as sementes, vermífugos e diuréticos. Beldroega verdadeira, caaponga, lobrobrô, ora-pro-nobis, porcelana (Ar.)

CAPRA: Cabra, também cabra montesa, camurça¹²⁷ (V).

CAPPARIS: (*Capparis spinosa* L.) Alcaparra, botão floral e fruto da alcaparreira (A).

CARDAMOMVM: (Fruto do *Elettaria Cardamomum* White e Maton) Cardamomo (A). Cardamomo, semente aromática (V).

CARDVS, CARDVVS:(*Cynara Cardunculus* L.) A planta *Cynara Cardunculus* L. (A). Cardo, cardo comestível (V).

CARENVM, CAROENVM: Difícil a identificação deste produto. Talvez tenha sido antes um xarope de vinho cozido do que um xarope de suco de uva fresco ou mosto, embora Paládio¹²⁸ pensou que todos esses xaropes eram feitos de mosto¹²⁹. O termo foi associado com o vocábulo grego para vinho, *oinos*. Patrick Fass¹³⁰ sugeriu que se feito com vinho ao invés de mosto resultaria num xarope não muito doce. Há ainda uma alternativa de origem grega *karynos*, definido por Andrew Dalby¹³¹ como um vinho muito doce. É difícil determinar a diferença entre este vinho e o passum. Paládio nos conta que o *passum* era cozido até um terço do seu volume (eliminando por evaporação dois terços) (GG). Vinho ou mosto cozido e reduzido pela fervura a um terço do seu volume (V).

CAREVM, CARVM: (*Carum Carvi* L.) Alcaravia (A). Cominho persa (V).

CARICA: Figo seco proveniente de Carie (A)(V). Uma redução feita de vinho de figo era usada para dar cor ao molho, similar ao nosso caramelo (V). Qualidade de figo (vindo da Cária) (Cic. Div. 2, 84) (F).

CARIOFILVM: (*Eugenia Caryophyllata* Thumb) Dente de alho (A). Os botões de flores secos e aromáticos da árvore da família das mirtáceas, usados como tempero (V).

CARIOTA, CARYOTA: Um tipo de tâmara graúda, tâmara-figo, também um vinho de tâmaras (V). Uma espécie de fruto doce de vários tipos de palmeira. Fruto da tamareira ou datileira (*Phoenix dactylifera*), supostamente originária dos oásis das regiões desérticas do norte da África (V). Tâmara (Marc. 11, 31, 10) (F).

CARO: Carne de animais (V). Peçaço de carne, carne (Ces. B. Gal. 6, 22, 1). Polpa (de um fruto)

127 Mamífero caprino (*Rupicapra rupicapra*) facilmente domesticável, de cornos verticais que terminam em báculos virados para trás, corpo forte e pesado, pescoço curto e membros robustos. Adaptado a grandes altitudes, habita a Europa e o Oriente próximo.

128 *Rutilius Taurus Aemilianus Palladius*, escritor Romano do século IV de nossa era, conhecido por seu livro de agricultura *Opus agriculturae* ou *De Re Rustica*, que descreve mês após mês as atividades numa fazenda romana.

129 Palladius 11.18 ff.

130 Patrick Fass, citado por Grocock e Grainger (2006, p. 334).

131 Andrew Dalby, citado por Grocock e Grainger (2006, p. 335).

(Plin. H. Nat. 15, 96) (F).

CAROTA, CAROETA: (*Daucus Carota* L.) Cenoura (V).

CARTILAGO: Cartilagem, tendões (V).

CARYOPHYLLVS: Ver **CARIOFILVM** (V).

CASTANEA: (fruto da *Castanea vulgaris* Lam) Castanha (Verg. Buc. 1, 82) (A) (F) (V).

CATTABIA: ver **SALACACCABIA**

CAVLICVLOS: ver **COLICVLVS**

CAVLIS: Repolho (V). Ver **COLICVLVS**

CEPA: (*Allium Cepa* L.) Cebola (A) (V).

CEPA ASCALONIA: (variedade cultivada de *Allium ampeloprasum* L.) Espécie de alho (A).

CEPA PALLACANA: (*Allium Schoenoprasum* L.) Cebolinha (A).

CEPAEA: Beldroega (V). [Do moçárabe **berdilaca*; lat. *portulaca*] 1. Erva da família das *urticaceae* (*Pilea serpyllifolia*), de flores branco róseas, ocorrente em lugares úmidos. 2. Erva da família das *portulacaceae* (*Portulaca halimoides*), de folhas comestíveis e que ocorre no litoral (Ar).

CEPULA: Cebola, cebola miúda (A).

CEPVROS: Do Grego: Jardineiro, hortelão (V).

CERASIVM, CERASVM: Cereja (conserva) (A). Cereja (Plin. H. Nat. 5, 129) (F) (V). [Do lat. vulg. *ceresia*, lat. *cerasu*] O fruto da cerejeira (*Prunus Avium*) (Ar.).

CEREBELVM, CEREBRVM: Miolos (V).

CERIFOLIVM, CEREFOLIVM, CAEROFOLIVM: (*Anthriscus caerefolium* Hoffm.) Cerefólio (A). Cerefólio. [Do lat. *caerefoliu*] Planta alimentar da família das *umbeliferae* (*Anthriscus cereifolium*), de folhas simples ou crespas, condimentares, flores alvas, pequenas, dispostas em umbelas sésseis, e cujo fruto é diaquênio alongado e liso, que contém sementes das quais se extrai óleo essencial, com aroma característico (Ar.).

CHRYSOMELVM, CHRYSOMALVM: Um tipo de marmelo (V).

CIBARIVM: Alimento, provisão, comida. Sin. de **CIBVS** (V). Alimento (Sen. Ben. 3, 21, 2) (F).

CIBORIVM: Utensílio, recipiente para bebida (V). Cibório, copo de duas asas (semelhante às vagens da fava do Egito) (Hor. O. 2, 7, 22) (F).

CIBVS: Alimento, comida, provisão (V). Alimento, comida (do homem, animais e plantas), cibo (Cic. Tusc. 2, 64) (F).

CICER: (*Cicer arietinum* L.) Grão de bico (V) (A). Chícharo, grão de bico (Plaut. Bac. 767) (F).

CIMAE: Brócolis de repolho. V. *Caulis, coliculis* (A).

CINARA, CYNARA: Alcachofra (V).

CINNAMOMVM. CINNAMVM, CINNAMON: Canela (V). Caneleira, canela (Ov. Met. 10, 308) (F).

CIPERIS, CIPERVS: (*Cyperus rotundus* L e *Cyperus esculentus* L.) Tiririca, junça ou barba-de-bode (V).

CITREA: Limoeiro, tuia (Plin. H. Nat. 16, 107) (F).

CITREVM: Limão (Plin. H. Nat. 23, 105) (F).

CITRIVM: Limão. Fruto do limoeiro (A).

CITRVS, CITREVS: (*Citrus medica* Risso) Limoeiro (A). Limoeiro ou laranjeira e seus frutos (V).

CNECOS: (*Carthamus tinctorius* L.) Cártamo (A).

COCHLEA: Caramujo, também caramujo-do-mar. Caracol (Cic. Div. 2, 133) (F).

COCHLEAR: Colher (utensílio) (Marc. 14, 121) (F).

COCHLEARIVM: Cultivo de caramujos, lugar onde eles são criados e engordados. Medida, capacidade de uma concha, uma colher (V).

COCOLOBIS: Manjerição (V).

COCTANA, COTANA, CATTANA, COTONA: Pequeno figo seco da síria (V). Qualidade de figos pequenos da Síria (Marc. 13, 28) (F).

COCTIO: Ação de cozinhar, ferver (V).

COLICVLI, CAULICVLVS: Brotos de repolho (A). Um broto tenro, uma pequena haste ou caule (V).

COLO: coar, filtrar¹³² (V).

COLOCASIA, COLOCASIVM: (*Colocasia antiquorum* Schott¹³³) o inhame ou taio, ou taioba brava, do qual há muitas variedades. Raiz de uma planta conhecida pelos antigos como Feijão Egípcio (V). Colocásia, fava do Egito (planta) (Verg. Buc. 4, 20) (F).

COLVM: Passador, coador (Verg. G. 2, 242). Filtro para vinho (Marc. 14, 103) (F).

COLVM NIVARIVM: Peneira ou coador para vinho e outros líquidos (V).

COLYMBADES (OLIVAE): azeitonas “nadando” na conserva (V).

CONCHA: molúsculo com concha, molusco, vieira, ostra que produz pérolas; também a própria pérola; também qualquer tipo de recipiente que lembre uma concha (V). Concha, marisco ou molusco com concha (Cic. De Or. 2, 22). Concha de que se extrai a pérola (Plin. H. Nat. 9, 107). Concha de que se tira a púrpura (Lucr. 2, 501). Vaso em forma de concha (Hor. Sat. 1, 3, 12) (F).

¹³² Note-se que o verbo aqui é COLARE, coar, divergindo portanto de COLERE, habitar, cultivar, cuidar de.

¹³³ Deve-se dar especial atenção ao fato de a *colocasia antiquorum* ser uma planta tóxica, cujo princípio ativo é o oxalato de cálcio, que provoca queimação, edema de lábios, náuseas, diarreia, salivação abundante, dificuldade de engolir e asfixia.

CONGRESKO: crescer junto, correr junto, engrossar, congelar, também coalhar, o mesmo que **CONCRETIO, CONCRETVM**.

CONDIO, IS, IRE, IVI: salgar, temperar, condimentar; dar gosto ou sabor, preparar com mel ou pimenta, e também (já que temperar é exatamente isso) conservar (V). Temperar, dar melhor gosto, adubar, condimentar (Cic. Fam. 7, 6, 22). Temperar, condimentar (Cic. At. 12, 40, 3). Embalsamar (Cic. Tusc 1, 108). Por de conserva, curtir, temperar com especiarias (Cat. Agr. 117) (F).

CONGER, CONGRIO, CONGRVS: Moréia, congrio (V).

CONILA, CVNILA: um tipo de planta, **ORIGANUM**, originalmente manjerição selvagem (V).

CONYZA: Helênio viscoso (V).

COPADIA: Bocados, porções delicadas (V).

COR: Coração, víscera (Cic. Div. 1, 119) (F) (V).

CORIANDRV, -DRVS: (*Coriandrum sativum* L.) Coentro (A) (V).

CORNVM: Baga de corniso¹³⁴ “**CORNA QVAE VERGILIVS LAPIDOSA VOCAT**” - Platina¹³⁵ (V). Pilrito (fruto) (Verg. G. 2, 34) (F).

CORNVTVS: peixe-chifre (V).

CORONA BVBVLA: (gênero *Satureia* L.) Espécie de segurelha (A).

CORRVDA: Aspargo selvagem (V). Espargo bravo (Cat. Agr. 6, 3) (F).

CORVVS: Um tipo de peixe marinho. Platina¹³⁶ o descreve como um peixe preto, da cor do corvo (daí o nome) e coloca-o entre os melhores peixes (V). Peixe do mar (negro como o corvo) (Cels. 2, 18) (F).

COSTVM: (raiz de *Saussurea lappa* Clarke) Costo (A). A planta *Tanacetum balsamita*, grão aromático da Índia, a raiz de sabor picante mas de excelente aroma (V). Costo (planta) (Prop. 4, 6, 5) (F).

COTONEA: Uma erva da família **CVNILA**; *Symphytum officinale* L. ou *Dioscorea communis* (V).

CLIBANVS: Forno portátil, também um recipiente largo para fazer pão, uma amassadeira (V).

CNICOS, CNICVS, CNECOS: Açafrão selvagem (V).

CNISSA: Fumaça que sobe da gordura ou carne enquanto assa (V).

COTANA: ver **COCTANA** (V).

COTONEVS, COTONEVM, COTONIVS, CYDONIVS: Marmelo (V). Ver **CYDONEVS**.

COTVLA, COTYLA, COLVLA: Uma pequena medida equivalente a 1/2 sextário (V). Medida de

134 Corniso - Arbusto da família das *cornaceae* (*Cornus mas*) que pode atingir 5m de altura.

135 Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

136 Idem à nota 115.

capacidade para líquidos (Marc. 8, 71, 8).

COTVRNIX: (*Coturnix coturnix*) Codorna (V). Codorniz (ave) (Lucr. 4, 641) (F).

CRATER, CRATERA, CRATE: uma tigela ou cratera para misturar vinho e água; também um recipiente para óleo (V). Vaso em que se mistura vinho com água (Verg. En. 1, 728) (F).

CRATICVLA: Grelha, grade (V). Grelha, grande e pequena (Marc. 14, 221) (F).

CRETICVM HYSOPVM: Planta da família das *lamiaceae*, a espécie (*Hyssopus cretaceus*)(V).

CROCIS: Um tipo de erva, talvez açafão (V).

CROCVS, -OS, ON, -VM: Açafão; daí **CROCEVS**, temperado com açafão, molho ou essência de açafão (V). Açafão (Verg. En. 9, 614) (F).

CVCVMA: Caldeirão (Petr. 135, 4) (F).

CVCVMIS: (*Cucumis sativus* L.) Pepino (A).

CVCVRBITA: Abóbora, cabaça (Plin. H. Nat. 19, 61) (F).

CVLTER: Faca para cortar ou trinchar (V).

CVMANA: Vasilha de barro ou prato; caçarola. Um tipo de molho (V).

CVMINVM: (grão de *Cuminum Cyminum* L.) Cominho (A).

CVNICVLVS: Coelho, coelho europeu (V).

CVNILAGO: Um tipo de orégano, manjerição selvagem (V).

CVCVRBITA: (*Lagenaria vulgaris* Ser.) Abóbora (A) (V).

CVPELLVM, CVPELLA, dim. de **CVPA:** Um pequeno barril ou cuba (V).

CVPRESSVS: (*Cupressus sempervirens* L) Cipreste (A).

CVRCVMA, ZEODARIA: (*Curcuma longa*) Planta rizomática da família *Zingiberaceae* (V).

CYAMVS: Feijão do Egito (V).

CYATHVS: Uma medida para elementos líquidos e secos que, segundo Plínio 21.109, equivalia a 10 dracmas e, de acordo com Rhem. Fann. 80, era 1/12 de um sextário, grosseiramente 1/12 de um quartilho (0,568 litro). Também um cálice, vasilha para misturar vinho (V). Medida equivalente a 456ml.

CYDONEVM: (*Cydonia vulgaris* Pers.) Marmeleiro (A).

CYDONEVS: Cidônio, de Creta (Verg. Buc. 10, 59) (F).

CYMA: Brotos de couve (*Brassica oleracea*), ou de qualquer outra planta (V).

CYPERVS, CYPIRVS: Um tipo de arbusto com raízes como o gengibre, ver **MEDIVM** (V).

CYRENE: Uma cidade da África, famosa pelo seu Láser, chamado Láser Cirenaico, a melhor qualidade existente na antiguidade (V).

DACTILYS, DACTYLIS, DACTYLVS: Uma espécie da tâmara (A). Uva ou passa longa, como um dedo; tâmara, fruto de palmeiras (V). Tâmara (fruto) (Plin. H. Nat. 13, 46). Espécie de marisco

(Plin. H. Nat. 9, 184) (F).

DAMA: Uma corça, veado ou gazela, antílope. Em alguns locais a camurça, cabrito montês dos alpes, é chamada de dama (V). Gamo, corça, cabra montês (Verg. Buc. 8, 28) (F).

DAMASCENVM, -NA: Ameixa de Damasco (A). Ameixeira ou ameixa de Damasco (V).

DAVCVM, DAVCVS, DAVCON: Um tipo de cenoura (V).

DECOQVO, -IS, -ERE, -COXI, COCTVM: Reduzir um líquido pelo cozimento. Decocção (V). Reduzir pelo cozimento (Cat. Agr. 97, 98). Fazer cozer, ferver (Hor. Sat. 2, 1, 74) (F).

DEFVRTARIVS: Aquele que cozinha o vinho; **CELLA DEFRVTARIA:** sala onde ocorre este processo ou onde tal vinho é armazenado (V).

DEFRVTVM, DEFRICTVM, DEFRTVM: Vinho novo que passa por decocção para metade de seu volume, cozido junto com ervas e temperos para sua preservação. Era usado para temperar molhos (V). Defruto, mosto do vinho cozido (Verg. G. 4, 269) (F).

DISCVS: Um recipiente circular, prato ou vasilha (V). Prato (Apul. M. 2, 24) (F).

DENTEX: Um peixe marinho chamado "Dente" (V).

DVLCIA: Doces, confeitos (V).

DVRACINVM: (*Inula Helenium* L.) Ênula. V. *innula* (A).

DVRACINVS: Uma fruta com pele grossa e áspera, provavelmente o pêssego. **DVRACINA PERSICA:** A melhor qualidade de pêssego, de acordo com alguns, nectarina (V).

ECHINVS: Ouriço (do mar), ouriço-cacheiro (Hor. Sat. 2, 4, 33) (F) (V).

EDVLA: Um prato preparado com intestinos de porco cozidos (V).

EDVLIS: Comestível, bom para comer (Hor. Sát. 2, 4, 43) (F).

ELIXO: Cozinhar, ferver (V).

ELIXVS, -A, -VM: Cozido na água, fervido (Hor. Sat. 2, 2, 74). Embebido em água (Marc. 3, 7) (F)

EMBAMMA: Uma marinada, conserva ou molho para preservar alimentos, para destacar-lhes o aroma (V).

EMBRACTVM, EMPHRACTVM: Uma iguaria "coberta por cima"; um tipo de caçarola (V).

EPIMELES: Cuidadoso, diligente, artigos escolhidos. Título do livro I (V).

ERVCA: (*Eruca sativa* L.) Rúcula (A) (V). Lagarta (das plantas) (Col. 11, 3, 63). Eruca (planta) (Hor. Sat. 2, 8, 51) (F).

ERVVM: Um tipo de mingau como ervilha ou joio (V). Algarroba, lentilha (Hor. Sat. 2, 6, 11) (F).

ESCA: Comida, alimento, mantimentos (V). Alimento, sustento, comida, pasto (Cic. Nat. 2, 59). Isca (Marc. 4, 56). Alimento, atrativo (Cic. C. M. 44) (F).

EXCOQVO: Ferver, derreter (V). Cozer, cozinhar, derreter, fundir (Plin. H. Nat. 32, 38). Queimar,

secar, mirrar (Lucr. 6, 963) (F).

FABA: (*Vicia Faba* L.) Fava (A). Feijão (V). Fava (legume), grão ou objeto parecido com a fava (Cic. Div. 1, 62) (F).

FABACIAE: Vagens (A).

FABACIAE VIRIDES: Favas verdes (V).

FAR: Grão ou semente de qualquer tipo, também espelta; um tipo de farinha grossa (V). Espécie de trigo (espelta), trigo (Verg. G. 1, 73). Farinha. Bolo (Verg. En. 5, 745) (F).

FARCIMEN: Recheio (V).

FARCIO, -IS, -IRE, FARSI, FARTVM: Preencher, recheiar, embutir; também alimentado à força, embutido, engordado (V). Engordar, cevar (animais) (Cat. Agr. 89). Encher, recheiar, fartar (Cic. Verr. 5, 27).

FARINA: Farinha (V). Farinha de trigo (Plin. H. Nat. 20, 139). Qualquer espécie de farinha, de pó (Plin. H. Nat. 33, 119) (F).

FARSILIS, FARTILIS: Uma iguaria rica, algo embutido ou recheado (V).

FARTOR: Fabricante de recheios, Mantenedor de animais para engorda (V). Salsicheiro (Hor. Sat. 2, 3, 229) (F).

FARTVRA: A engorda de animais, também o recheio usado para assados. Guisado (V).

FASCICVLVS: Feixe, molho (Cic. Tusc. 3, 43) (F).

FAEOLVS: (*Vigna Sinensis* Endl.) Favas, feijão (A). Feijão (Plin. H. Nat. 24, 65) (F) (V).

FENICVLVM, FOENI: (*Foeniculum vulgare* Gaertn.) Funcho (A) (V).

FENVM, FAENVM: Feno (Cic. De Or. 2, 233); (Hor. Sat. 1, 4, 34) (F).

FENVM GRAECVM: (*Trigonella Fenum Graecum* L.) Fenacho, feno grego (A).

FERCVLVM: Um quadro ou tabuleiro no qual vários pratos eram trazidos de uma só vez, portanto uma sequência de pratos (V). O que serve para levar: bandeja, tabuleiro (para serviço de mesa) (Petr. 35). O conteúdo de um prato, iguaria, prato (Hor. Sat. 2, 6, 104) (F).

FERVLA: Haste, ramo, erva-gigante; **ASA FOETIDA**, o mesmo que **LASERPITIVM** (V).

FOLIUM: Folha de nardo (A). Termo de significado obscuro. Acredita-se que tenha alguma similaridade como o *malabathrum* (GG).

FICATVM: Alimentado ou recheado de figos (V).

FICEDVLA: Um pequeno pássaro da espécie *Sylvia hortensis* (V).

FICVS: Figo, Figueira. (Cic. De Or. 2, 278) **FICVLA:** Um figo pequeno (V).

FVNGVS: Champignon arbóreo (A). Cogumelo e toda a espécie de excrescência que, pela sua forma ou consistência, faça lembrar o cogumelo (Hor. Sat. 2, 4, 20).

GARVM: Ver LIQVAMEN.

GENTIMA: Planta desconhecida (A).

GINGIBER (ZINZIBER): (*Zingiber officinale* Rosc.) Gengibre (A).

GLANS: Glande do carvalho (A). Glande (do carvalho), bolota (da azinheira) (Cic. Or. 31) (F).

GRANATA: (*Punica Granatum* L.) Romã (A).

GRANVM: Grão, semente (Cic. C. M. 52) (F).

HALLEC: Espécie de molho ou salmoura (Hor. Sat. 2, 4, 73) (F). Pasta de fígado de peixe (GG).

HOLVS, HOLERA: Legumes (Verg. G. 4, 130) (A) (F).

HORDEVVM: Cevada (Cic. Verr. 3, 73) (Verg. G. 1, 317) (A) (F).

HYDROGARATA: Comidas ou molhos preparados com garum e água (V).

HYDROMELI: Água da chuva e mel fervidos por decocção até a terça parte (V).

HYPOTRIMMA: Um prato líquido, sopa, molho, ensopado, composto de muitas especiarias (V).

HYSITVM, ISICIVM, ESICIVM: Um picado, fricassé, linguiça, guisado, croquete (V). Ainda segundo Vehling, o termo “croquete” usado por Gollmer não corresponde inteiramente à **HYSITVM**; alguns tipos de fato lembram os modernos croquetes. Os antigos, não dispendo de garfos e tendo poucas facas (que eram de uso dos servos para trinchar), apreciavam pratos que podiam ser consumidos sem talheres. A posição reclinada à mesa tornava necessário o consumo de alimentos como **HYSITVM**. Tais pratos davam aos cozinheiros a oportunidade de demonstrar suas habilidades, seu senso decorativo e artístico. Na forma de comida “pré-digerida” tais pratos eram preferíveis às “peças grossas” que além de mastigação enérgica exigia habilidade na manipulação de talheres. Tais habilidades não eram bem vindas na mesa romana. A palavra **HYSITVM** é provavelmente uma helenização medieval de **INSICIVM**, Cf. **ISICIA** (V).

HYSOPVM: Hissopo (V).

HYSOPUM CRETICUM: Espécie de orégano (A). Manjerona (V).

IECVR: Fígado (V).

IMPENSA: Caldo (A). Líquido de cozimento (GG).

INNVL A: (*Inula Helenium* L.) Ênula (A).

INSICIA: Carne picada, linguiça, almôndega, recheio, recheio para assados (V).

INTINCTVS: Um molho, tempero, salmoura ou conserva na qual molha-se a carne. Ver **EMBAMMA** (V).

INTVBA: (*Cichorium Endivia* L.) Chicória, endívia, escarola (A).

INTVBVS, INTYBVS, -VM: Chicória, escarola (V).

INVLA HELENIVM: Helênio ou a planta *Aster amellus* (V).

IVNCVS: (*Cyperus rotundus* L.) Raiz, tiririca ou talvez curcuma (*Curcuma longa* L.) (A).

ISICIA: Ver **HYSITIA** (V).

IVNIPERUS: (*Juniperus communis* L.) Zimbro (A).

IVS: Qualquer tipo de suco ou líquido derivado de alguma comida, um caldo, sopa, molho (V).

IVSCCELLVM, IVSCVLLVM: Diminutivo de IVS.

LAC: Leite (V).

LAC FISSILE: Queijo do campo (V)

LACERTVS: Um peixe marinho, não identificado (V).

LACTARIS: Que contém leite, feito de leite (V).

LACTES: Entrranhas pequenas, tripas (V).

LACTVA, LACTVCVLA: Alface (V).

LACTUCA: (*Lactuca sativa* L.) Alface (A).

LAGANVM: Um certo prato farináceo, bolinho feito de farinha e óleo, uma forma de bolo (V).

LAGENA, LAGONA, LAGOENA, LAGVNA: Cantil, garrafa (V).

LANX: Um recipiente largo, prato grande e raso (V).

LAPA, LAPATHVM, LAPADON: O mesmo que **RVMBEX** (V).

LARIDVM, LARDVM: Cf. **SALSVM** (V).

LASAR, LASER, LASERPITIVM, LASERPICIVM: O suco ou destilado da erva do mesmo nome, também conhecida como **SILPHIVM, SYLPHIVM**, do Gr. **SYLPHION**. Alguns autores concordam que esta seria nossa atual *asa foetida*, enquanto outras autoridades discordam. Segundo alguns seria originária da Pérsia enquanto outros afirmam que o melhor **LASER** vinha de *Cyrene* (*Kyrene*), no norte da África. Era um agente odorífico muito caro e muito estimado, por esta razão a planta, que crescia apenas em estado selvagem, foi provavelmente extinta (V). Suco da planta (*ferula communis*) (A).

LASERATVS, LASARAVS: Preparado ou temperado com laser.

LAVREATVM: Preparado com louro (V).

LAVRVS: (*Laurus nobilis* L.) Loureiro (A).

LAVRVS CINNAMOMVM: Cinamomo (V).

LAVRVS NOBILIS: Folha de louro (V).

LENS, LENTICVLA: (*Lens culinaris* Medik) Lentilha (A) (V).

LENTISCVS: (*Pistacia Lentiscus* L.) Bagas da aroeira (A).

LEPIDVM SATIVVM: Agrião (V).

LEPORARIVM: Local para manter lebres (V).

LEPORINVM MINVTAL: Picadinho de lebre (V).

LEPVS: Lebre (V).

LEPVSCVLVM: Lebre nova (V).

LEVCANTHEMIS: Camomila (V).

LEVCOZOMVS: Preparado com leite, ou de aspecto leitoso, cremoso (V).

LIBELLI: Costelinhas, também lombo de porco (V).

LIGVSTICVM, LIGISTICVM: (*Levisticum officinale* Koch.) Levístico (A). Levístico (da Ligúria), idêntico ao levístico de jardim, saturéia (V).

LIGVSTRVM: Ligustro, alfeneiro¹³⁷ (Verg. Buc. 2, 18) (F).

LIQVAMEN: Qualquer tipo de líquido culinário, dependendo da ocasião. Pode ser interpretado como salmoura, caldo, molho de carne, molho, marinada, suco natural; deve ser interpretado num sentido mais amplo como aquilo que a circunstancia particular requer (V). Molho de peixes (GG). O preparo desse "molho de peixes" consiste em lançar em um tanque pedaços de peixes (de uma espécie definida ou os restos desprezados pelos feirantes) juntamente com ervas e deixá-los ao sol por um período de um a três meses até que se dissolvam e passem por um processo de fermentação.

LOCVSTA: Lagosta, lagosta sem garras (V). Gafanhoto (T. Liv. 30, 2). Lagosta (Petr. 35, 4) (F).

LOLIGO, LOLLIGO: Lula (V). Choco, siba (peixe) (Cic. Div. 2, 145) (F).

LOLIVM, LOLA: Joio, azevém. As sementes dessa gramínea eram moídas e sua farinha ou derivados tinham propriedades narcóticas, segundo Ovídio e Plauto, o que não é confirmado por pesquisas modernas (V). Joio (planta) (Verg. G. 1, 154) (F).

LOMENTVM: O que serve para lavar, sabão (de farinha de fava e arroz) (Marc. 3, 42, 1) (F).

LONGANO: Um molho de sangue (V).

LVCIVS FLVVIALIS: Um peixe de rio, perca, ou lúcio, de acordo com alguns, Platina¹³⁸ também chama-o **LICIVS**.

LVMBVS: Lombo (V). Rins (do homem ou dos animais), espinhaço, espinha dorsal, lombo (Cic. Arat. 82) (F).

MALVA: (gênero *Malva* L.) Malva (Hor. O. 1, 31, 16) (A) (F).

MACELLARIVS, MACELLINVS: mercador, açougueiro (V).

MACELLVM: Mercado (V). Mercado em que se vende carne, peixe, etc. (Plin. H. Nat. 19, 52) (F).

MACERO, -AS, -ARE, -AVI, -ATVM: Embeber, amaciar, molhar num líquido, macerar (V). Amolecer por maceração (Cat. Agr. 156, 6). Macerar, diluir (Plaut. Poen. 242) (F).

MACTRA: Gamela para amassar massa (V).

MALABATHRVM: Semente aromática seca de alto valor em Roma. Atualmente acredita-se que seja a folha de cinamomo, mais especificamente a folha do *Cinnamomum tamala* (GG). (folhas de

¹³⁷ Alfeneiro - sinônimo de Alfena, Arbusto da família das oleáceas (*Ligustrum vulgare*), de flores alvas e bagas negras. A flor desse arbusto (Ar).

¹³⁸ Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

diversas lauráceas do extremo oriente, do gênero *Cinnamomum* Bl, sub-gênero *Malabathrum* Meissn. Malobathrum (A).

MALVM: Maçã (Hor. Sat. 1, 3, 8) (F) (A).

MALVS: Árvore frutífera, macieira (Verg. G. 2, 70) (F) (V).

MALVS ASSYRIA: Um fruto cítrico grande (V).

MALVS CITRVS DECVMANA: Um fruto cítrico grande (V).

MALVS MEDICA: Limoeiro (V).

MALVS PVNICORVM: Romã (V).

MALVS CYDONIA: Marmeleiro (V).

MANDVCO, -AS, -ARE, -AVI, -ATVM: Mastigar, mastigar ruidosamente, apreciar iguarias ruidosamente; glutão (V). Mascar, mastigar (Varr. R. Rust. 3, 7) (F).

MANDVCVS: Comilão (personagem grotesca, espécie de papão, que tem os queixos enormes, a boca aberta e os dentes rangendo estrepitosamente. Era quem desempenhava o papel cômico nas atelanas) (Plaut. Rud. 535) (F).

MARJORANA: Manjerona (V).

MARRVBIVM: A planta *Marrubium vulgare* (V). Marroio (P).

MASTICHINVS: Mástique, almécega (Marc. 9, 3) (F)

MASTIX: Resina de aroeira (A). A resina de aroma adocicado da aroeira, daí **MASTICATVS,**

MASTICINVS: para comidas tratadas com **MASTIX** (V).

MEDIVM: Íris ou raiz de lírio que foi preservada (cristalizada) com mel, o mesmo com gengibre, ou frutas glaceadas.

MEL: Mel (Cic. C. M. 56) (F) (V).

MELEAGRIS: Turquia, de origem turca (V).

MELO: (*Cucumis Melo* L.) Melão (A). Melão pequeno; **MELOPEPO:** Melão (V).

MENSA: Repasto (V).

MENTA, MENTHA, MINTHA: (*Mentha viridis* L.) Hortelã (A)(V).

MERVLA, MERLVCIVS: Um peixe chamado merluza, badejo, também esperlano. Fr. Merlan; também pássaro preto. Platina¹³⁹ discorreu sobre **MERVLA**, o pássaro preto, cujo consumo reprovava: “há pouco valor alimentar nos pássaros pretos e seu consumo aumenta a melancolia” (V). Melro¹⁴⁰ (ave) (Cic. Fin. 5, 42). Peixe desconhecido (Ov. Hal. 114) (F). Melro. Espécie de peixe. Máquina hidráulica (P).

139 Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

140 Melro - designação comum às aves passeriformes turdídeas, especialmente o *Turdus merula*, cujo macho é preto, com bico amarelo-alaranjado, e cuja fêmea tem dorso preto, ventre pardo-escuro malhado de preto claro, e a garganta e a parte superior do peito pardas com malhas esbranquiçadas (Ar.).

MERVS, MERVM: Puro, não misturado, daí “meramente”, de onde **MERVM VINVM:** vinho puro, **MERVM OLEVUM:** óleo puro (V). Vinho puro (Hor. Ep. 1, 19, 11) (F) (P).

MESPILA: Nêspira (V).

MESPILVM: Nêspira (P).

MINVTAL: Uma pequena iguaria, cortada minuciosamente (V). Coisa pequena; daí: picadinho de carne (Marc. 11, 32, 11) (F).

MORETARIA: O equivalente latino para *hypotrimma*. Aquilo que é misturado num almofariz. Pasta¹⁴¹ (A).

MORTARIA: Comida preparada no almofariz (V).

MORTARIVM: Morteiro, almofariz (Plaut. Aul. 95). Substância triturada no almofariz (Juv. 7, 710) (F).

MORETVM: Salada, comida coberta de óleo, vinagre, alho, salsa (V). Moreto, iguaria feita de ervas, alho, queijo e vinho (Ov. F. 4, 367) (F).

MORVM: (*Morus nigra* L.) Amora preta (A). Amora, fruto da amoreira (Verg. Buc. 6, 22). Amora brava (Ov. Met. 1, 105) (F).

MORVS: Amoreira. **MORVS ALBA:** Amora branca; **MORVS NIGRA:** Amora negra (V). Amoreira (Ov. Met. 4, 90) (F).

MVGIL: Um peixe marinho (V). Mugem (P). Mujem (peixe) (Juv. 10, 317) (F).

MVLLVS: Tainha (V). Ruivo (peixe) (Cic. At. 2, 1, 7) (F). Salmonete (P)

MVLSVM: Hidromel, vinho de mel; **MVLSVM ACETVM:** Mel e vinagre (V). Vinho misturado com mel (Cic. De Or. 2, 282) (F).

MVRENA, MVRAENA: O peixe marinho moréia (Plaut. Aul. 399) (F) (V).

MVREX: Marisco. (V). Múrice (molusco de que se extrai a púrpura) (Plin. H. Nat. 9, 125)

MVRIA: Salmoura, líquido salgado (V). Salmoura (Hor. Sat. 2, 8, 53) (F).

MVSTVM: Fresco, jovem, novo; **MVSTVM VINVM:** mosto, vinho novo; **MVSTVM OLEI:** óleo novo (V).

MYRISTICA: Noz-moscada (V).

MYRRHIS ODORATA: Mirra, usado para aromatizar o vinho (V).

MYRTA, MIRTA: (*Myrtus communis* L.) Murta (A).

MYRTVM: (Geralmente no plural) Murtinho, bagas de murta (Verg. G. 1, 306) (F).

MYRTVS: Bagas de murta, frequentemente chamada de “pimenta” e por isso utilizada no lugar desta. (V). Myrto, murta (P). Murta (Hor. O. 1, 4, 9) (F).

MYRTVS PIMENTA: Pimenta (V).

141 Grocock e Grainger (2006, p. 143).

NAPVS: (*Brassica Napus* L.) Nabo (A) (P) (V).

NARDOSDACIVM, NARDOSTACHYON: Espiga de nardo (A). Folha, tronco de nardo (P)

NARDVS, NARDVM: Nardo, planta odorífera; ver **FOLIVM** (P) (V). Nardo (Hor. O. 2, 11, 16) (F).

NASTVRTIVM: Agrião (V). Mastruço (Cic. Tusc. 5, 99) (F) (P).

NEPATA: Erva dos gatos, nêveda; **NEPATA MONTANA:** Hortelã da montanha; ver **MENTHA** (V).

NVCLEVS: Noz , núcleo (V).

NEPETA: (*Calamintha Nepeta* Savi) Calaminta) (A). Nêveda (P).

NVCVLA: Diminutivo de **NVX**.

NVCLEVS: Amêndoa (da noz), amêndoa (de qualquer fruto) (Plaut. Curc. 55) (F).

NVCLEVS PINEVS: (pinhão do *Pinus Pinea* L.) Pinhões (A).

NVMIDICVS PVLLVS: Galinha de Guiné (V).

NVX: Noz (Verg. Buc. 8, 30) (A) (F). Noz ou avelã. **NVX IVGLANDIS:** Avelã; **NVX PINEIS, PINEA:** Pinhões; **NVX MVSCATA:** Noz-moscada (V).

OBLIGABIS, OBLIGO: Ver **AMYLARE**.

OBSONO, -AS, -ARE, -AVI, -ATVM: Do Grego *OPSON*, prover, comprar alimentos; preparar ou servir como repasto (V). Comprar provisões, ir às compras, ir às provisões (Plaut. Aul. 280) (F).

OBSONATOR: Mordomo (V). Despenseiro, o que compra gêneros alimentícios (Plaut. Mil. 666).

OBSONIVM, OPSONIVM: Um prato, uma iguaria, qualquer alimento consumido com pão (V). Provisões de boca, comestíveis, comida (Plaut. Bac. 95) (F).

OCIMVS: (*Ocimum basilicum* L.) Manjericão (A). Manjericão, basílica; também um tipo de trevo (V). Basilisco, manjericão (P). Manjericão, planta odorífera (Plin. H. Nat. 19, 119) (F).

OENOGARVM: Vinho e garum (V). Molho composto de garum e vinho (P).

OENOMELI: Vinho e mel (V).

OENOPOLIVM: Local de venda de vinhos (V). Taberna (P).

OFFA, OFFELLA, OFELLA: Um pedaço ou bola de carne, um bife de hambúrguer, uma torta de qualquer tipo de carne, um bocado, corte, bife pequeno, escalope, também diversas outras iguarias , feitas principalmente de carne (V). Pequena bola ou massa de carne, pedaço de carne (Verg. En. 6, 420) (F). Bola de massa, almôndega, bocado de carne, de pão, massa informe (P).

OLERA: ver **HOLERA** (A).

OLEVM: óleo, óleo de oliva (Cic. Fam. 7, 1, 3) (F) (V).

OLIFERA, OLYRA: um tipo de grão, espelta (V).

OLISERA: (*Smyrnum olusatrum* L.) Aipo-dos-cavalos, cegude, esmínio-da-rama-parda ou salsa-

de-cavalo (A).

OLIVA: Azeitona (A)(V). Árvore (Cic. Nat. 3, 45). Azeitona (Plaut. Curc. 90) (F).

OLLA: um recipiente de cozimento, uma tigela de barro. Ver também **CACCABVS** (V). Panela (Cic. Fam. 9, 18, 4) (F).

OLVS, OLVSTRATVM, OLVSTRVM, OLVSCVLVM, OLERA, OLISERA, OLIFERA,

OLISATRA: Qualquer erva, ervas de cozinha, ervas de vaso, às vezes, repolho (V).

OLVSTRATVM: (*Smyrniium olusatrum* L.) Aipo-dos-cavalos, cegude, esmínio-da-rama-parda ou salsa-de-cavalo (A). Ver **OLISERA**.

OMENTVM: Epíloon, redenho. Intestino, Gordura (P). Membrana, víscera, tripa (Q). Epíloon, membrana que envolve os intestinos (Plin. H. Nat. 11, 204), entranhas (Pérs. 2, 47) (F). Membrana, membrana abdominal, usada na fabricação de embutidos ou para enrolar croquetes, que eram as **OMENTATA** (V).

OPERCVLVM: Cobertura, tampa, um recipiente com tampa (V). Opérculo, tampa (Cic. Nat. 2, 136) (A) (P).

ORIGANVM: (*Origanum vulgare* L.) Orégano (P) (A).

ORIGANVM MARJORANA: Manjerona (V).

ORIZA, ORYZA, ORIDIA: (*Oryza sativa* L.) Arroz (P) (A). Arroz, farinha de arroz (V).

OSPRATVRA: Compra de legumes (P).

OSPREON: Legumes secos (grãos) (A)(V).

OSTREA: Ostra (Cic. frg. F. 5, 78) (V).

OSTRIVM: Recipiente para ostras ou cova, ou lugar para armazenar ostras (V).

OVIS: Ovelha, carneiro (Cic. Rep. 2, 16) (F).

OVIS SILVATICA, OVIFERO: Ovelha selvagem (V).

OVVM: Ovo (Hor. Sat. 1, 3, 6) (F) (V).

OXALME: Acido, conserva, vinagre e salmoura (V). Molho feito com vinagre e salmoira (P).

OXALIS: Alazão, gamo com três anos (V). Azeda¹⁴²(P).

OXYCOMIVM: Oliva em salmoura (V).

OXYGALA: Coalhada (V). Queijo aromatizado com ervas (P).

OXYGARVM: Mistura de vinagre e garum (V). Salmoura com vinagre (Marc. 3, 50, 4) (F).

OXYPORVM, OXYPORIVM: Poção digestiva (P).

OXYPORVS: De fácil digestão (V). Azedo, picante. Digestivo (P).

142 Provavelmente o autor da edição portuguesa referiu-se à azeda-miúda, erva cultivada, originária da Europa e da Ásia, da família das poligonáceas (*Rumex acetosella*), de folhas alternadas, biauriculadas, flores verdes pequenas em cachos frouxos, e cariopses trígonoas. Tem folhas comestíveis, que, como o espinafre, encerram ácido oxálico em abundância, e é utilizada no combate ao escorbuto. As sementes fornecem fécula para biscoito e pão (Ar.).

OXYZOMVM: Temperado com ácido, vinagre e limão (V). Adubado com molho picante (P).

PALLACANA CEPA: (*Allium ascalonium* L.) Cebola nova (V).

PALMA, PALMITA: Brotos de palmeira (V). Pata de um palmípede, ganso ou pato (Plin. H. Nat. 10, 52). Parte do tronco de onde saem os ramos e, em sentido especial: tronco da palmeira, palmeira (Cic. Verr. 5, 87). Palma ou ramo da palmeira (Cat. Agr. 113). Tâmara (fruto da palmeira) (Ov. F. 1, 185) (F).

PALMVLA: Um tipo de tâmara (A). Tâmara (fruto da palmeira) (Suet. Aug. 76).

PALVMBA: Pombo silvestre (V). Pombo bravo (Verg. Buc. 1, 57) (F).

PANAX, PANACEA: A planta *prunella vulgaris*; contém um sumo saboroso como o LASER e a FERVLA (V).

PANDECTER: Livro que trata de todo o tipo de assuntos; título do livro IV (V). Pandecter, digesto¹⁴³ (P)

PANIS: Pão (Hor. Ep. 2, 1, 23) (F) (V).

PAPAVER: (*Papaver somniferum* L.) Grão de papoula (A). Papoula (Verg. En. 4, 486) (F). Semente de papoula; **PAPAVER FICI:** Semente de figo (V).

PARTHIA: Uma cidade da Ásia (V). Pártia, país dos partos, e, por extensão, a Pérsia (Plin. H. Nat. 6, 44) (F)

PASSER: Um peixe marinho, linguado; também um pardal que Platina¹⁴⁴ não recomenda para a mesa (V).

PASSVM: Vinho de passas (V) (P). Vinho de uvas passas (Verg. G. 2, 93) (F).

PATELLA: Uma escudela ou prato no qual a comida era cozida e servida, correspondendo aos nossos gratinados; um prato em geral, neste sentido o termo é frequentemente confundido com PATINA, sendo difícil estabelecer uma distinção entre os dois (V).

PATELLARIVS: Relativo a **PATELLA**; diz-se também daquele que faz ou vende alimentos; na cozinha também se refere àquele que lava pratos (V).

PATELLARII (DII): Deuses a quem se oferece iguarias em *patellae* (Deuses Lares) (Plaut. Cist. 223) (F).

PASTINACA: (*Pastinaca sativa* L.) Cherívia (A). Cherivia, cenoura; também um peixe, a arraia (V). Pastinaga, cenoura, espécie de peixe (P).

PATINA: Pote, panela, travessa, prato; também o ato de comer, um prato ou culinária em geral, cujo sentido corresponde ao nosso vocábulo “cozinha” v.g. “a cozinha francesa” etc.

PAVO: Pavão (Cic. Fin. 3, 18) (F) (V).

143 Digesto - publicação, especializada ou não, composta de artigos, livros, etc, condensados.

144 Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

PECTINE: Vieira (V). Ver **SPONDYLVS** e nota N°120.

PELAMIS: Atum novo (V). Atum novo que não tem um ano (Juv. 7, 120) (F).

PEPO: (*Citrullus vulgar* Schrad.) Melancia (A). Melão (P).

PEPON: Um tipo de moranga, melão ou abóbora (V).

PERCA: Perca¹⁴⁵ (V).

PERDRIX: Perdiz (Marc. 3, 58, 15) (A) (V).

PERNA: Presunto, dianteiro ou traseiro (V).

PERSICVM: Pêssego (Plin. H. Nat. 15, 42) (A) (V).

PETASO: Presunto fresco, perna traseira do porco (V). Presunto (P).

PETROSELINVM: (*Petroselinum hortense* Hoffm.) Salsa (V) (A).

PHASEOLVS, PHASELVS, FASEOLVS, FASELVS: Vagens verdes, feijão, vagem ou feijão novos (V). Feijão (Verg. G. 1, 227) (F).

PHASIANVS, FASIANVS: Faisão (V).

PHOENICOPTERVS: Flamingo (Sen. Ep. 110, 12) (F) (V).

PIPER: Pimenta (Hor. Ep. 2, 1, 270) (F) (A) (V).

PIPERITIS: Pimentão, Pimenta indiana, cápsico¹⁴⁶ (V).

PIPIO: Um pássaro jovem, a pomba doméstica, o nome decorre dos sons feitos pela ave (V).

PIRETRVM: (*Anacyclus Pyrethrum* DC) Píretro da África (A). Píretro (Ov. A. Am. 2, 418) (F) Ver também **PYRETHRVM**.

PIRVVM: Pera (Verg. G. 2, 88) (F) (A) (V)

PISA, PISVM: (*Pisum arvense* L.) Ervilhas, ervilha (Plin. H. Nat. 18, 123) (F) (A) (V).

PISCINA: Viveiro de peixes, tanque de peixes, o qual era encontrado em toda a grande propriedade romana, para manter um fornecimento contínuo de peixe fresco (V). Viveiro de peixes, aquário (Cic. At. 2, 1, 7) (F).

PISCIS: Peixe (Ov. A. Am. 2, 482) (F) (V).

PISTACIVM, PISTACEVM: Pistache (V). Pistacha (fruto da pistacia) (P). Pistácio¹⁴⁷.

PISTOR: Padeiro, confeitoiro (V). Pisador (o que pisa em geral). Padeiro, pasteleiro (P). O que tritura o trigo para fazer o pão (Plaut. Capt. 807). Padeiro, pasteleiro (Cic. Pis. 67) (F).

145 Peixe do gênero-tipo dos percídeos. Qualquer espécie deste gênero, como por exemplo a *Perca fluviatilis*, com até 40cm de comprimento, de dorso acinzentado, lados verde prateados, com seis ou mais faixas verticais, e superfície ventral branco prateada (Ar.).

146 Gênero de plantas arbustivas perenes, principalmente tropicais, da família das solanáceas, largamente cultivadas pelos frutos, que são pimentas de vários tipos. Qualquer espécie desse gênero, como a *Capsicum frutescens* (Ar.).

147 Pistácio - o fruto da pistácia, noz que contém uma única semente, oblonga, esverdeada, edule. [Sinônimo lusitano: *alfóstica, alfóstico*]. Essa semente, de sabor delicado é usada em cozinha e confeitaria, especialmente no preparo de sorvetes. Pistácia - pequeno gênero de árvores da família das anacardiáceas, nativas do sul da Europa, da Ásia e da América do Norte, dotadas de folhas simples, pinadas, pequenas flores apétalas, dióicas, e frutos drupáceos. [Sinônimo lusitano: *alfostigueiro*] (Ar.).

PLACENTA: Um tipo de bolo, um bolo de queijo (V). Bolo chato, bolo sagrado (Hor. Sat. 1, 10, 11) (F). Bolo, pastel, bolo sagrado (P).

POLEI, POPEGIVM, PVLEIVM: Poejo (planta aromática) (Cic. Div. 2, 33) (F) (P) (V).

POLENTA: Cevada descascada ou granulada (V). Polenta, farinha de cevada torrada ao fogo (Cat. Agr. 108) (F). Polenta (papas de farinha de cevada torrada) (P).

POLLIPODIUM, POLYPODIUM: (*Polypodium vulgare* L.) Polipódio (A). Polipódio ou fetodoce, planta herbácea pertencente à família das *polipodiaceae*, com rizoma coberto por escamas escuras, folhas pecioladas, bipinadas e cobertas por uma lanugem leve. Possui notáveis propriedades colagogas e purgativas. É muito polimorfo, crescendo nos muros sombrios e nas fissuras dos penhascos. A raiz é utilizada por suas propriedades medicinais contra a icterícia (fígado) e prisão de ventre (?). A erva feto ou polipódio (V). Feto que nasce dos troncos (P)

POLYPVS: Pólipo¹⁴⁸ (espécie de zoófito) (Plaut. Rud. 1010) (V) (F).

POLYTELES: Iguarias finas, aparadas, realçadas (V).

POMVM: Fruto de qualquer árvore como maçãs, peras, pêssegos, cerejas, figos, tâmaras, nozes, também amoras e trufas (V). Fruto (Verg. Buc. 7, 54) (F).

PONTICA: Avelã v. abellana, calua, nux avellana (A).

PONTVS: Região do Mar Negro (V). O mar negro, o Ponto Euxio (Cic. Verr 4, 129) (F).

PORCA, PORCVS: Suíno fêmea, macho (V). **PORCELLVS:** Leitão.

PORRVM: Alho-porro (V).

PORRVS, PORRVM: (*Allium Porrum* L.) alho-porro (Juv. 3, 293) (A) (F).

PORTVLACA, PORCILACA: Beldroega (V). Ver **CAPARA**.

POSCA: Originalmente água e vinagre ou suco de limão. Transformou-se numa bebida ácida de com muitas variações, feita com vinho, suco de frutas, ovos e água (V). Mistura de água com vinagre (Plaut. Mil. 836) (F).

POTVS: Bebida (Tac. An. 13, 16) (V) (F).

PRAECOQVIVM: Damasco (A).

PRAECOQVO, -IS, -ERE, -COXI, -COCTVM: “Cozido antecipadamente”, também amadurecido muito cedo, mas o termo gastronômico atual é “branqueamento” ou “parbolização” (V). Apressar a maturação de, amadurecer completamente (Plin. H. Nat. 18, 288) (F).

PRAEDVRO, -AS, -ARE, -AVI, -ATVM: Endurecer por meio do cozimento, branquear¹⁴⁹ (V). Tornar muito duro, endurecer (Plin. H. Nat. 23, 139) (F).

148 [Do grego *polypous*, 'polvo', 'pólipo', pelo latim *polypu*, por via erudita] Cnidário geralmente sedentário cujo corpo, de consistência mole, é cilíndrico e oco, e fixa-se ao substrato por uma das extremidades, e é dotado de boca circundada por tentáculos.

149 Branquear - Mergulhar rapidamente na água fervente e retirar logo em seguida. Utiliza-se esse processo para branquear carnes e legumes.

PRVNA: Ameixa. Brasa incandescente (V). Brasa, tição aceso (Verg. En. 11, 788) (F). Carvão aceso, brasa (P).

PRVNVNVM: Ameixa (A) (V). Ameixa (Verg. Buc. 2, 53). Abrunho (Verg. G. 4, 145) (F).

PRVNVNVM DAMASCENVNVM: Ameixa-damasco (A).

PRVNVNVM SILVESTRIS: Abrunho¹⁵⁰, o qual pelo cultivo e poda transformou-se no ancestral das ameixas (V).

PTISANA, TISANA: Caldo de cevada, caldo de arroz, sopa de aveia (V). Cevada moída e sem casca, tisana (Marc. 12, 72, 5) (F). Cevada mondada. Tisana de cevada (P).

PVLEIVM: (*Mentha Pulegium* L.) Poejo (Cic. Div. 2, 33) (A) (F).

PVLMENARIVM: Qualquer prato com vegetais, pulse ou pão, ou um prato composto destes ingredientes (V). Massa para engordar aves domésticas, comida para aves; daí: iguaria (Sen. Ep. 87, 3) (F).

PVLMO: Pulmão (V). Pulmão, bofes, entranhas das vítimas (Cic. Div. 1, 85) (F).

PVLS, PVLTI, PVLTIQVLVM: Mingau, polenta (V). Papas de farinha, massa, pastel (de frangos sagrados, usados nos sacrifícios) (Cic. Div. 2, 73) (F).

PVLTARIVS: Uma tijela ou um prato de cereais (V). Terrina (Plin. H. Nat. 7, 185). Vaso para o mosto (Petr. 42) (F).

PVLLVS, PVLLVLVS: Filhote de qualquer animal, mas principalmente o frango (V). Animal ainda novo (Cic. Fam. 9, 1) (F).

PYRETHRVM, -ON: Camomila espanhola, a planta *Achillea ptarmica* (V). Píretro¹⁵¹ (nome de uma planta) (Ov. A. Am. 2, 418) (F). Salivária (planta) (P).

QVARTARIVS: Medida equivalente a 1/4 de um sextário, ou 136ml (A).

RAFANVS: (*Raphanus sativus* L.) raiz forte (A). Ver também **RAPHANVS**.

RAIA: O peixe marinho arraia (V). Arraia (peixe) (P).

RANAE: Rãs (V). Parecem ter sido artigo de dieta por diversas épocas. Platina¹⁵² dá dicas de sua preparação. Ele recomenda apenas aquelas que vivem na água: “*Rubetas et sub terra viventes, ut noxias rejicio. Aquatilis hae sunt de quibus loquor.*” Platina¹⁵³ retira-lhes a pele, vira as rãs em

150 Abrunho - fruto semelhante a uma pequena ameixa azulada, proveniente o abrunheiro, arbusto europeu da família das rosáceas (*Prunus spinosa*), dotado de propriedades adstringentes e febrífugas, e empregado em tinturaria, marchetaria e curtume; abrunheira, abrunheiro-bravo, ameixeira-brava (Ar).

151 Píretro - 1. Gênero de plantas da família das compostas, incluído, atualmente, no gênero *Chrysanthemum*. 2. Espécie desse gênero (*Chrysanthemum cinerariaeum cinerariaefolium*), cultivada no RS, e de propriedades inseticidas, fornecendo droga a partir dos capítulos dessecados e pulverizados, que contém piretrina como substância ativa. Não deve ser confundida com *Anacyclus Pyrethrum*, das compostas e do Mediterrâneo, cujas raízes são medicinais (Ar).

152 Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualitudine*, em 1474.

153 Idem à nota 135.

farinha e as frita em óleo; adiciona uma guarnição de flores de erva-doce e SALSA VIRIDIA (tempero verde) ao lado. Nenhum chef atualmente faria de outra forma para aperfeiçoar a receita. O enfeite de flor de erva-doce é um golpe sensacional de um gênio¹⁵⁴.

RAPHAVS SATIVVS: Raiz-forte. Ver também **RAFANVS** (V). Rábano silvestre (P).

RAPA, RAPVM: (*Brassica Rapa* L.) Nabo (A) (V). Rábano (P). Nabo (Cat. Agr. 6); raiz de tubérculo (Sên. Ep. 86, 17) (F).

RECOQVO, RECOCTVM: Reaquecido, recalentado (V)

RHOMBVS: Rodovalho¹⁵⁵ (peixe) (Hor. Sat. 1, 2, 116) (F) (V).

RHVS, RHOIS: Um arbusto, chamado **SVMACH**, cuja semente é utilizada no lugar do sal (V). Sumagre¹⁵⁶ (P).

RISVM: Arroz, também **ORYZA**. A palavra **RISVM** é usada por Platina¹⁵⁷ que diz “*Risum, quod ego antiquo vocabulo orizam appellatum puto.*” Vehling observa que “Esta é uma das muitas instâncias filologicamente interessantes em Platina¹⁵⁸ e Aegineta¹⁵⁹ na evolução do termo do latim antigo para o medieval, emergindo finalmente no italiano moderno. Que prova melhor, se necessário, se poderia desejar além dessa etimologia pela autenticidade do livro de Apício? Sua idade poderia ser provada por um filólogo se nenhuma outra prova estivesse à mão.”¹⁶⁰ (V).

ROSATVM, ROSATIVM: Temperado com rosas (V). Vinho rosado (P).

ROSA: rosa (Cic. Tusc. 5, 73) (F) (A) (P).

ROSMARINVS, ROSIMARINVS: Alecrim (V) (P). Alecrim (arbusto), rosmaninho (Hor. O. 3, 23, 16).

RVBELLIO: Um tipo de peixe (V). Ruivo (peixe) (P).

RVBRA TESTA: panela de barro vermelho (V).

RVMEX: A planta *Rumex acetosa*, conhecida em Portugal como azedas, azedas-bravas, erva-vinagreira ou vinagreira (V). Labaça azeda¹⁶¹ (planta) (P).

RVS SYRIACVM: (*Rhus coriarius* L.) Sumagre (A).

154 Vehling (1936, p. 295).

155 Rodovalho - sinônimo de linguado (Ar.).

156 Sumagre - Arbusto da família das anacardiáceas (*Rhus coriaria*), de origem asiática, que atinge até seis metros de altura, de folhas com 9 a 15 folíolos ovados ou oblongos, denteados e pubescentes na face inferior, flores inconspícuas esverdeadas e reunidas em panículas terminais frouxas, drupas rubras e densamente pubescentes, e cuja casca e folhas fornecem tanino. Pó um tanto grosseiro, resultante da trituração dessa planta, usado em medicina, na tinturaria e em curtumes (Ar.).

157 Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

158 Idem à nota 135.

159 *Paulus Aegineta* (625 - 690), médico bizantino do século VII, conhecido por sua obra *Epitomes iatrikes biblio hepta* - compêndio médico em sete livros.

160 Vehling (1936, p. 295).

161 Labaça - [do lat. *lapathia*] erva da família das poligonáceas (*Rhumex crispus*), de folhas oblongas, crespas, e flores inconspícuas, que da Europa emigrou para o Brasil, onde, aliás, não é comum.

RVSTICAE: (sc. herbae) (A).

RVTA: (*Ruta graveolens* L.) Arruda (Cic. Fam. 9, 22) (A) (V) (F).

SABVCVS: (*Sambuca nigra* L.) Sabugueiro (A). Ver também SAMBUCO (V).

SACCARVM, SACCHARVM, SACCHARON: Açúcar; destilado das juntas de bambu ou cana, oriundas da Índia, daí chamado “Sal indiano”. Era muito escasso na cozinha antiga. O mel era usado no lugar do açúcar. Apenas ocasionalmente desembarcava em Roma um carregamento de açúcar vindo da Índia, supostamente feito de cana de açúcar. De outro modo o açúcar de cana ou beterraba era desconhecido na antiguidade. Portando qualquer tipo de doces era considerado uma luxúria (V). Assucar, substancia saccharina (P). Açúcar (Luc. 3, 237).

SALACACCABIA, SALACATTABIA: Comida salgada fervida na panela (V). Carnes salgadas (P).

SALINVM: Porão de sal (V). Saleiro (vaso) (Hor. O. 2, 16, 14) (F) (P).

SALPA: Um peixe marinho como o bacalhau seco (V). Badejo¹⁶² (peixe) (Ov. Hal. 121) (F) (P).

SALSVM: Carne salgada ou com vinagre, especialmente o bacon (V).

SALVIA, SALVVS: (gênero *Salvia* L.) . Sálvia (A) (V). Salva (planta) (P).

SAMSVCVCS: (*Maiorana hortensis* Moench.) Manjerona (A). Sabugueiro¹⁶³ (P)

SAPA: Vinho novo reduzido pela fervura (V).

SAPOR: Amostra, sabor, prova (V).

SARCOPTES: Título do livro II.

SARDA, SARDELLA: Um peixe pequeno, sardinha, anchova (V). Sarda¹⁶⁴ (peixe). Cornalina (P).

SARDINA: Sardinha (P).

SARTAGO: Frigideira, plana, redonda ou oblonga, de bronze ou de ferro. Algumas eram equipadas com alças articuladas, para facilitar o manuseio ou armazenamento em pequenos espaços, em mochila de soldado ou para economizar espaço na despensa (V). Frigideira (P).

SATVREIA: (*Satureia hortensis* L.) Segurelha (A) (Gr) (V) (P).

SATVREIVM: Segurelha¹⁶⁵ (planta) (Ov. Am. 2, 415) (F).

SCANDIVS: Cerefólio¹⁶⁶ (V).

162 Badejo - designação comum a peixes serranídeos, que vivem em pequenos cardumes e são muito apreciados na caça submarina, especialmente o gênero *Mycteroperca*, com seis espécies na costa brasileira; abadejo (Ar.).

163 Sabugueiro - arbusto ornamental, da família das caprifoliáceas (*Sambucus nigra*), originário da Europa e cultivado em jardins, que tem folhas imparipenadas, e cujas flores, alvas e minutas, reúnem-se em vastas inflorescências que, dessecadas, constituem droga clássica como sudorífero; sabugo (Ar.).

164 Sarda - Gênero de peixes marinhos da família dos escombrídeos (Ar.).

165 Segurelha - [do lat. *satureia*, muito alterado foneticamente] erva aromática empregada como tempero; alfavaca-do-campo.

166 Planta alimentar da família das *umbeliferae* (*Anthriscus cereifolium*), de folhas simples ou crespas, condimentares, flores alvas, pequenas, dispostas em umbelas sésseis, e cujo fruto é diaquênio alongado e liso, que contém sementes das quais se extrai óleo essencial, com aroma característico (Ar.).

- SCARVS:** Um tipo de peixe marinho estimado como uma comida refinada, peixe-papagaio (V).
- SCILLA, SCYLLA, SQVILLA:** Um marisco, cebola do mar (V). Cebola (P). Esquila (peixe) (Hor. Sat. 2, 4, 58) (F).
- SCORPIO:** Escorpião marinho (peixe) (V).
- SCRIBLITARIVS:** Pasteleiro. (V) (P).
- SCRIBILITA, SCRIBLITA,:** Pastelaria, algum tipo de panqueca, muito quente. Pastel de queijo (Petr. 35, 4) (F). Torta de queijo (P).
- SCRUPVLVM, SCRIPVLVM:** Uma medida de peso, equivalente a pouco mais de 1g.
- SERPILLVM, SERPYLLVM:** (*Thymus Serpyllum* L.) Tomilho (A). Tomilho selvagem (V). Serpilho¹⁶⁷, serpão (P).
- SEPIA:** (*Sepia officinalis*) Siba, choco, molusco cefalópode, dibranquiado, decápode do Atlântico, provido de bolsa tintória pela qual emprega ou ejeta a sépia com que escurece a água para fugir dos inimigos (Ar). Choco (V). Siba, choco, tinta (P).
- SESAMVM, SISAMA:** (*Sesamum Indicum* L.) Gergelim (A). Gergelim, a erva ou a semente (V). Sésamo¹⁶⁸, gergelim (P).
- SESELIS, SEL, SIL:** A planta *Tordylium apulum*, um tipo de cominho (V). Séseli, funcho (P).
- SETANIA:** Um tipo de nêspera¹⁶⁹, também um tipo de cebola ou bulbo (V).
- SFONDILVS:** Ver **SPONDYLVS**.
- SEXTARIVS:** Unidade de medida equivalente a 1/48 de uma ânfora, ou 547ml (V).
- SIL:** (*Tordylium Apulum* L.) Tordílio (A). Ver **SESELIS** (V) (P).
- SIL MONTANVM:** Séseli da montanha (A).
- SILIS GALLICI:** (*Seseli tortuosum* L.) Séseli Gaulesa (A).
- SILFIVM:** cf. **LASER** (A).
- SILIGO:** Trigo do inverno, trigo muito duro (V). Trigo de primeira qualidade (Varr. R. Rust. 1, 23). Flor de farinha (Juv. 5, 70).
- SILIQVA:** Casca, vagem (V). Vagem. Legume seco. Alfarrobeira, alfarroba. Feno-grego. O sexto do escrópulo (P). Sílquia, casca ou vagem das leguminosas (Verg. G. 1, 74). Legumes secos (Hor. Ep. 2, 1, 123) (F).

167 Serpilho - designação comum a espécies do gênero *Thymus*, da família das labiadas, nativas da Europa, que são ervas que contém timol como principal componente de sua essência, e cuja ação anti-séptica é bem conhecida; serpão (Ar).

168 Sésamo - sin. de gergelim - gênero de plantas herbáceas tropicais da família das pedaliáceas, naturais da África e da Índia, dotadas de folhas íntegras ou sectas, e de flores de campânula irregular e cápsula desprotegida (Ar).

169 Nêspera - sin. de ameixa - fruto da nespereira, árvore da família das rosáceas (*Eriobotrya japonica*), procedente da Ásia e comum no Brasil. De folhas coriáceas e com pêlos, e cujos frutos, as nêsperas, são bagas amarelas e pubescentes, de sabor agradável; ameixa amarela (Ar).

SILVRVS: Bordalo¹⁷⁰ (peixe) (P).

SILPHIVM, SYLPHIVM: Ver LASERPITIVM (V). Thapsia¹⁷¹ (P).

SIMILA, -AGO: Uma farinha trigo muito fina (V). Flor de farinha (P). Farinha flor (Marc. 13, 10) (F).

SINAPE, SINAPIS: (branca e preta, *Sinapis alba* L. e *Brassica nigra* Koch, respectivamente) Mostarda, grão de mostarda (P) (V).

SION, -VM: Planta que cresce nos pântanos ou prados (V). Rabaça¹⁷² (P).

SISYMBRVM (*Nasturtium officinale*, *N. microphyllum*; originalmente *Rorippa nasturtium-aquaticum*, *R. microphylla*): Agrião (V). Planta odorífera consagrada a Vênus, sisímbrio (Ov. F. 4, 869) (F). Espécie de agrião, mastruço¹⁷³ (P).

SITVLA: Chaleira de água quente (V). Balde (Plaut. Amph. 671), urna (Plaut. Cas. 359).

SMYRNA: Mirra (P). Esmirna, o mesmo que mirra (Catul. 95, 1).

SMYRNION, -VM: Um tipo de planta (V). Esmírnio, salsa-dos-cavalos (P).

SOLEA: Peixe chato, possivelmente a espécie *Solea solea* (V). Linguado (P). Linguado (Plin. H. Nat. 9, 52) (F).

SORBA: (*Sorbus domestica* L.) Sorveira¹⁷⁴ (A).

SPICA: Uma espiga, espiga de milho, topo das plantas, a erva espiga de nardo (V). Espiga, vagem (P). Espiga (Cic. Fin. 4, 37). Vagem (Col, 8, 5, 21) (F).

SPICA ALLII: Dente de alho (P).

SPICA CILISSA: Açafrão (P).

SPICA INDICA: Vagem da Índia (A). Vagem de nardo (V).

SPICA NARDI: Vagem de nardo (A).

SPONDYLIVM, -ION: Um tipo de planta, chirivia-de-vaca¹⁷⁵ ou cura-tudo. Também chamada

SPHONDYLIVM e FONDVLVM (V).

SPONDYLVS: A parte muscular de uma ostra ou outros mariscos, vieira¹⁷⁶ por exemplo; também as espécies de moluscos bivalves (V). Espécie de molusco (Marc. 7, 20, 14) (F).

170 Bordalo - sinônimo de robalinho - peixe ciprinídeo (*Leuciscus pyrenaicus*) (Ar.).

171 Tápsia - gênero de plantas herbáceas da família das umbelíferas, nativas da região do mediterrâneo, dotadas de flores em umbelas compostas, sem involúcro, e de frutos alados (Ar.).

172 Rabaça - erva grande da família das umbelíferas (*Sium nodiflorum*), nativa da Europa, que tem folhas partidas com segmentos denteados, flores alvas pequenas e dispostas em umbelas compostas, terminais e laterais, e fruto ovóide e comprido (Ar.).

173 Mastruço - pequena erva da família das crucíferas (*Senebiera pinatifida*), que aparece ocasionalmente em canteiros e vasos, e cujas folhas, muito subdivididas, têm propriedades medicinais (Ar.).

174 Sorveira - designação comum à sorva, sorva-grande, sorva-pequena, que é o fruto da sorveira, árvore da família das apocináceas (*Couma guianensis*), da floresta úmida, que se caracteriza pelos frutos bacáceos, comestíveis, de pequeno tamanho, e cujo látex é amargo, não servindo para beber (Ar.).

175 Chirivia - planta herbácea da família das umbelíferas (*Pastinaga sativa*), de raiz carnosa comestível e folhas com segmentos ovado-lanceolado, cujas flores amarela, com pétalas enroladas para dentro, são tidas por medicinais (Ar.).

176 Molusco bivalve da família *Pectinidae*.

SPONGIOLA: Fel de rosa, também a raiz de aspargos, espessas e crescidas juntas (V). Raiz de aspargo. Casulo de roseira brava (P).

SPONGIOLVS: Fungo que cresce nos prados, um cogumelo, cf. SPONDYLUM e notas (V). Espécie de cogumelo (P).

STRVTHIO: Avestruz (V) (P).

STRVTHIOCAMELVS: Avestruz (Petr. 137, 5) (F).

STVRNVS: Estorninho, esporão de ponte, pegão, quebra mar (V). Estorninho (ave) (Marc. 9, 54, 7) (F) (P).

STYRIO, STIRIO, STVRIO: Esturjão; provavelmente o mesmo peixe também conhecido pelos antigos como **ACIPENSER**. Platina¹⁷⁷ chama os ovos deste peixe de “caviar”: “*ova tririonis conditum quod cauare uocant.*” (V).

SVCCIDIA: Um dos lados do bacon ou porco salgado (V). Pedaco de carne de porco, carne cortada (Varr. R. Rust. 2, 4, 3) (F). Quarto de porco salgado. Carne cortada em postas. *Succidias humanas facere* - imolar vítimas humanas (P).

TAMNVS: (*Tamus communis* L.) Tamier. Bryronia (P). Briônis [do Grego *bryonia*, 'serpentária'] gênero de plantas herbáceas cucurbitáceas, em sua maioria trepadeiras, nativas da Eurásia. Qualquer espécie desse gênero, como a (*Bryonia dioica*), de grossa raiz perene que, anualmente, na primavera, refaz a parte aérea, de pequeninas flores unissexuadas e frutos herbáceos, que é tida, classicamente como medicinal (Ar.).

TAMNIS, -US, TAMINVS: Uva selvagem (V).

TANACETUM: Tanaceto (V). Tanaceto, gênero de plantas herbáceas da família das compostas, muito odoríferas, de folhagem geralmente recortada e capítulos de pequenas flores disciformes, em corimbos (Ar.).

TEGVLA: Telha, também uma panela com tampa, uma caçarola (V).

TESTA: Um recipiente de barro com tampa, uma caçarola (V). Vaso de barro cozido; jarra; taça (P). Vaso de barro cozido, vasilha de barro, jarro, ânfora, lâmpada (Hor. Ep. 1, 2, 70) (F).

TESTVDO, TESTA: Tartaruga, tartaruga marinha.

TETRAPES: Quadrúpedes; título do livro VIII (V).

TETRAPHARMACVM: Uma seqüência de quatro pratos, ou um prato composto de quatro carnes. Na língua moderna “grelhados mistos” um “Fritto misto” (V). Emplastro composto de quatro ingredientes; guisado feito com quatro ingredientes (P).

THALASSA: Mar; título do livro IX, que trata sobre peixes (V).

¹⁷⁷ Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

THINCA: Um peixe da família *monodactylidae* (V).

THVNNVS: Atum (V)(P).

THVS, TVS: Incenso, ou a essência produtora de incenso; também as ervas *Lycopodium obscurum*, *Lycopodium complanatum* ou *Ajuga chamaepitys* (V). Incenso, grão de incenso (Cic. Of. 3, 80) (F).

THYMVM, THYMVS: Tomilho (V). Tomilho (Verg. En. 1, 436) (F).

THYMBRA, THYMBRIA: Segurelha (V)(P). Segurelha (Verg. G. 4, 31) (F). [Do lat. satureia, muito alterado foneticamente] Segurelha, erva aromática empregada como tempero; alfavaca-do-campo (Ar.).

THEBAICA: Uma qualidade de tâmara (A).

THERMOPOLIVM: Taverna, especializada em bebidas quentes (V). Taberna onde se vende bebidas quentes (Plaut. Rud. 529) (F).

THERMOSPODIVM: Um prato quente, suporte para pratos quentes (V). Vaso cheio de cinzas quentes (P).

TORTA: Bolo, torta; **TORTA ALBA:** Bolo de queijo (V).

TRACTOGALATVS: Prato preparado com leite e massa (V). Sustentado a bolos e leite (P).

TRACTOGALATVS PVLLVS: Torta de frango (V).

TRACTOMELITVS: Prato preparado com mel e massa; pão de especiarias ou uma composição de pão de mel (V). Sustentado a bolos e mel (P).

TRITICVM, -EVS, INVS: Trigo, de trigo (V). Trigo (Cic. Verr. 3, 170) (F).

TIMVM, THYMVM: (*Thymus vulgaris* L.) Tomilho (Verg. En. 1, 436) (A) (F).

TROPHETES: Forma errônea para AËROPTES Gr. para aves; título do livro VI (V).

TRVLLA: Um recipiente pequeno e fundo, também um mergulhador, concha (V). Pequena espumadeira ou colher com buracos (Cat. Agr. 13, 2); vaso para vinho (Cic. Verr. 4, 62) (F).

TVBER, TVBER CIBARIVM, TVBER TERRAE: Trufa, fungo, um cogumelo que cresce embaixo da terra (V). Espécie de cogumelo (Marc. 13, 50, 2); fruto do azaroleiro, azarola (espécie de maçã (Marc. 13, 42, 1) (F).

TVCETVM: Um prato delicado; particularmente uma sobremesa feita de ameixas (V).

TVRDVS: Tordo (V). tordo (ave) (Hor. Ep. 1, 15, 41) (F).

TVRTVR: Tartaruga; **TVRTILLA:** tartaruga joven (V).

TYROTARICVS: Um prato feito de queijo, sal, peixe, ovos, temperos (V).

VITIS ALBA: Vinho de uvas brancas (A).

VNCIA: Medida equivalente a 27 gramas.

VNGELLA: Pé (V). Onça, equivalente a 1/12 libras; também polegada.

VRNA: Urna, um jarro, cântaro **VRNVLA:** um recipiente pequeno; também uma medida de líquido contendo meia **AMPHORA** ou quatro **CONGII**, ou doze **SEXTARII** (V).

VRTICA: Urtiga; também urtiga marinha (V).

VRTICA FEMINA: (*Urtica dioica* L.) Urtiga (A).

VVA: Uva (A)(V).

VAS: Vaso, cuba, prato. **VASCVLVM:** Diminutivo de vaso (V).

VERMICVLI: “Pequenos vermes”, talharim, aletria¹⁷⁸ (V).

VERVEX: Carneiro (V).

VICIA: Vícios (V).

VICTVS: Modo de vida, dieta; **VICTVS TENVIS:** Dieta reduzida (V).

VITELLINA, VITVLINA: Vitela, novilha (V).

VITELLUS OVI: Gema do ovo. Também um bezerro muito novo (V).

VVLVA: Útero de porca, útero; **VVLVULA:** Diminutivo de útero. Era considerado uma comida refinada. Plínio, Marcial e Plutarco escreveram muito sobre o assunto. O humanista Plutarco narra detalhes revoltantes com relação ao abate de suínos apenas para obter o tipo de **VULVA** que era considerado o melhor (V).

ZANZERELLA: Um "coelho galês", “CIBARIVM QVOD VVLGO ZANZERELLAS VOCANT” Platina¹⁷⁹ (V).

ZEMA, ZVMA, ZYMA: Uma panela de uso geral (V).

178 Aletria - massa de farinha de trigo em fios delgados usada em sopas ou preparada com ovos, leite e açúcar. Sin. cabelo de anjo, fidelinho, fidéus (Ar).

179 Bartolomeu Platina (1421 - 1481), escritor medieval que publicou uma obra sobre culinária, *De honesta uoluptate et ualetudine*, em 1474.

RELAÇÃO COMPARATIVA DE SISTEMAS DE MEDIDA

MEDIDA ROMANA	SI (GG) ¹⁸⁰	SI (A) ¹⁸¹	RELAÇÃO ROMANA	SISTEMA INGLÊS
LIBRA	323 gramas	327 gramas	12 VNCIA	12 oz ¹⁸²
VNCIA	27 gramas	27 gramas	1/12 LIBRA	1 oz
SEMVNCIA	13,5 gramas	13 gramas	1/2 VNCIA	1/2 oz
DRACHMA	3,37 gramas	4 gramas	1/8 VNCIA	1/8 oz
SCRIPVLVS	1,12 gramas	1 grama	1/24 VNCIA	1/24 oz
AMPHORA	25,90 litros	26,28 litros	48 SEXTARII	48 pints ¹⁸³
SEXTARIVS	0,539 litros	0,5475 litros	1/48 AMPHORA	1 pint
HEMINA	0,269 litros	0,2736 litros	1/2 SEXTARIVS	1/2 pint
QVARTARIVS	0,134 litros	0,1368 litros	1/4 SEXTARIVS	1/4 pint
ACETABVLVS	0,067 litros	0,068 litros	1/8 SEXTARIVS	1/8 pint
CYATHVS	0,045 litros	0,0456 litros	1/12 SEXTARIVS	1/12 pint
CALIX	desconhecido	-	-	taça de vinho

¹⁸⁰ Sistema Internacional de medidas, nessa coluna transcrevemos as equivalências feitas por Grocock e Grainger.

¹⁸¹ Sistema Internacional de medidas, nessa coluna transcrevemos as equivalências feitas por André.

¹⁸² Oz – ounce – onça, medida de peso equivalente a 27 gramas.

¹⁸³ Pint- quartilho, medida inglesa equivalente a 0,568 litro.