**Bulletin du centre d'études médiévales
d'Auxerre | BUCEMA**

**Hors-série n° 2 | 2008
Le Moyen Âge vu d'ailleurs**

Reflexões teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medievais de « *De re coquinaria* » para a história da alimentação na Alta Idade Média

Wanessa Asfora

Edição electrónica

URL: <https://journals.openedition.org/cem/10884>

DOI: 10.4000/cem.10884

ISSN: 1954-3093

Editora

Centre d'études médiévales Saint-Germain d'Auxerre

Referência eletrónica

Wanessa Asfora, « 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 | BUCEMA* [En ligne], Hors-série n° 2 | 2008, mis en ligne le 08 février 2009, consulté le 03 mars 2023. URL : <http://journals.openedition.org/cem/10884> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cem.10884>

Este documento foi criado de forma automática no dia 3 março 2023.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions
4.0 International - CC BY-NC-SA 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Reflexões teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medievais de « *De re coquinaria* » para a história da alimentação na Alta Idade Média

Wanessa Asfora

- 1 O presente artigo¹ centrará sua discussão em torno do livro de receitas atribuído a Apicius e, modernamente, intitulado *De re coquinaria*². Uma vez que sua autoria aparece comumente associada ao contexto imperial romano³, o estudo desse importante texto insere-se⁴, na maioria das vezes, nas pesquisas sobre a Antiguidade. Contudo, a tradição apicianiana provém essencialmente de manuscritos datados do século IX (830-850), e oriundos de contextos culturais bastante distintos : o mosteiro de Fulda e a igreja colegial de Saint-Martin de Tours, ambos importantes centros religiosos e intelectuais durante o período carolíngio. Para nós, o fato de *De re coquinaria* ter sido copiado no âmbito daquelas comunidades religiosas indica um interesse e uma importância atribuída aos temas alimentares maior do que se poderia inicialmente supor. Sendo assim, será oportuno olhar mais detalhadamente para os aspectos que até o presente momento parecem ter impedido editores e historiadores de compreender aquele texto de maneira mais historicizada, e, conseqüentemente, de habilitá-lo como fonte legítima para o estudo da alimentação na Alta Idade Média.

Os três manuscritos de *De re coquinaria* e a hipótese de Bruno Laurioux

- 2 Os únicos manuscritos existentes de *De re coquinaria* são medievais. O manuscrito *E*, originário de Fulda (Codex New York Academy of Medicine 1 – olim cheltenhamensis bibl. Phillips 275), afigura-se como o exemplar mais antigo – embora tanto ele quanto o exemplar de Saint-Martin de Tours aparentem ser cópia de um outro manuscrito ainda mais anterior⁵. O texto, escrito em várias mãos em minúscula carolíngia e insular⁶, estende-se por 58 fólios, sendo que o primeiro deles, que aparentemente continha os títulos dos quatro primeiros livros, está desaparecido.

- 3 O manuscrito V, originário de Tours (Codex Vaticanus Urbinas lat. 1146), é o que se pode chamar de manuscrito de luxo. Diferentemente de E, possui iluminuras nos três fólios iniciais de um total de 58. O primeiro deles apresenta o título INCP API CAE escrito em ouro sobre um tapete vermelho com bordas ornamentadas ⁷. Nos dois fólios seguintes, figuram colunas decoradas com folhagens, pássaros e lamparinas emoldurando os títulos dos livros que compõem *De re coquinaria*. Foi identificada a presença de três mãos diferentes em um tipo de minúscula carolíngia particularmente desenvolvida na escola de Tours ⁸.
- 4 Os dois textos são extremamente assemelhados. Ambos apresentam-se divididos em dez seções (livros) que receberam títulos em grego : *Epimeles*, *Sarcoptes*, *Cepuros*, *Pandecter*, *Ospreon*, *Trophetes*, *Politeles*, *Tetrapus*, *Thalassa* e *Alieus*. Neles encontram-se um total de 467 receitas assim distribuídas : 1) bebidas, molhos e preparados para conservas ; 2) embutidos, picadinhos e seus respectivos molhos ; 3) vegetais ; 4) pratos variados – dentre eles saladas, *patinae*, *minutalia*, sopas e caldos – ; 5) legumes secos, grãos e mingaus ; 6) aves ; 7) pratos suntuosos e extravagantes (vísceras, bulbos, carnes e alguns doces) ; 8) carne de quadrúpedes e seus molhos ; 9) frutos do mar e seus molhos ; 10) peixes e seus molhos.
- 5 Para os editores modernos, *De re coquinaria* constitui, muito provavelmente, uma compilação de várias receitas que não necessariamente são de autoria de um único homem chamado Apicius. De fato, é possível neles identificar empréstimos de receitas e recomendações oriundas de obras médicas e de receituários posteriores à sua morte – as mais antigas datadas do final do século II ⁹. Havendo, ainda, receitas e referências cuja origem os editores não puderam precisar ¹⁰. Tal compilação teria sido realizada por volta do ano 400, a partir de quando começara a circular e fazer fortuna. Trata-se, portanto, de texto resultante de um processo longo e dinâmico de construção, levado a cabo por seguidores ou admiradores de Apicius, que sob seu nome efetuaram empréstimos, adições, omissões, adaptações e inserções de novos materiais até a sua configuração na forma hoje conhecida. Os textos do século IX seriam, portanto, tributários de uma tradição do final da Antiguidade ¹¹.
- 6 Além dos manuscritos do século IX, o *corpus* apiciano inclui ainda um terceiro manuscrito, mais antigo, que se encontra atualmente na *Bibliothèque nationale de France* (PARIS, BnF, lat. 10318). Trata-se de um conjunto de fragmentos cuja datação controversa aponta para os séculos VII-VIII ¹² ou VIII-IX ¹³. Foram escritos em semi-uncial, provavelmente em algum local do norte ou centro da Itália ¹⁴. Há fortes indícios de que seu autor tenha sido um aristocrata ostrogodo que vivera entre os séculos V e VI, período correspondente à datação do latim utilizado no texto ¹⁵. O conteúdo dos *Excerpta* é distinto de E e V. O texto inicia-se com uma seção III que apresenta uma listagem de especiarias que se deve ter em casa (« *brevis pimentorum quae in domo esse debeant ut condimentis nihil desit* »). Não se sabe o que poderia conter as seções I e II. Em seguida, logo após o título « *Apici excerpta a Vinidario viro illustri* » encontram-se 31 receitas que muito se assemelham às receitas apicianas tanto na forma quanto em conteúdo, ainda que não exista nenhuma duplicação propriamente dita ¹⁶.
- 7 Desde as edições renascentistas ¹⁷, a tradição apiciano é considerada essencialmente equivalente ao conteúdo dos manuscritos E e V, sendo os *Excerpta* reputados quase como texto paralelo ; muitas vezes, inclusive, não sendo nem mesmo objeto do interesse dos editores. Por essa razão, a discussão sobre a possibilidade de utilização de *De re coquinaria* como fonte legítima para o estudo da alimentação na Alta Idade Média

centrar-se-á prioritariamente em E e V. Entretanto, como entendemos que esses pertencem à mesma tradição textual que os *Excerpta* – principalmente se aceitarmos a datação fixada entre os séculos VIII e IX – recorreremos a eles no momento da pesquisa que julgarmos oportuno. Neste artigo, concentrar-nos-emos apenas nos manuscritos atestadamente datados como sendo do século IX.

- 8 Na realidade, o problema com o qual nos ocuparemos prescinde da discussão acerca do que deveria, ou não, ser considerado parte integrante da « verdadeira » tradição apiciiana. Nossa preocupação está em legitimar um uso crítico de uma fonte desacreditada por alguns especialistas como possível veículo de compreensão das realidades alimentares da Alta Idade Média. Essa posição é sustentada, mais precisamente, pelo medievalista francês Bruno Laurioux quando defende que os livros de cozinha medievais, de uso propriamente culinário, aparecem, de maneira pontual, somente no final do século XIII e, de forma mais difundida, a partir do início do século XIV, momento designado por ele como do « renascimento de um gênero »¹⁸ : « Les plus anciens manuscrits culinaires que l'Occident chrétien nous ait transmit remontent au début du XIV^e, au mieux à la fin du XIII^e siècle¹⁹ ». Um repertório documental recentemente publicado atesta, de fato, um grande número de manuscritos de livros de cozinha que se inserem naquela cronologia²⁰. Entretanto, a nosso ver, tal aspecto quantitativo não impede que voltemos os olhos com mais cuidado para argumentos que talvez sirvam apenas para tratar de realidades alimentares da Baixa Idade Média e não propriamente da Alta Idade Média.
- 9 A idéia de renascimento proposta por Laurioux funda-se na hipótese de que, desde o final do século IV, a utilização culinária de livros de cozinha teria sido interrompida para reaparecer somente no momento intelectual particular e fecundo do final da Idade Média. Seriam fatores fundamentais para a (re)escrita dos livros de cozinha : 1) promoção da reunião das *ars mechanicae*, incluindo-se aí, para alguns autores do período, o saber culinário (*ars coquinaria*) ; 2) necessidade sentida pelos médicos em transmitir seus conhecimentos acerca da alimentação através de suportes escritos ; 3) ascensão social dos cozinheiros, que deixam seu estatuto de escravos ou servos para ocupar posições de mestre²¹.
- 10 No entanto, o processo de esvaziamento de sentido para a existência de livros de cozinha entre o final da Antiguidade e a Baixa Idade Média, proposto por Laurioux, necessita explicar o estranho aparecimento *De re coquinaria*. Ele assim o faz :

Dans les siècles que suivirent [o século IV], on cessa progressivement d'utiliser ce texte [*De re coquinaria*] comme un recueil de recettes praticables, tout simplement parce que la cuisine médiévale prenait peu à peu ses distances d'avec celle que lui avaient léguée les élites de la Basse Antiquité, en abandonnant par exemple le garum ou en renouvelant profondément le stock d'épices. Lorsque dans les années 830-850, les moines de Fulda et ceux de Tours entreprirent de copier encore une fois le traité dit d'Apicius, celui-ci n'était plus qu'un **texte mort, une curiosité de grammairien**. On n'en fit d'ailleurs plus de transcription jusqu'à la redécouverte du texte par les humanistes italiens du XV^e siècle. Les livres de cuisine médiévaux ne lui doivent donc rien, que ce soit pour leur contenu ou pour leur vocabulaire ou plus généralement leur forme et leur ton²².
- 11 Três anos antes, Laurioux havia sido um pouco mais hesitante em rotular *De re coquinaria*. Temporalmente pertencente ao chamado « renascimento carolíngio », o historiador sugere que Apicius teria sido copiado, juntamente com outros autores clássicos, « comme le témoignage d'une culture qu'il convenait à tout prix de

préservar ». Até porque sua existência não era de todo ignorada pelos homens daquela época; Apicius pertencia « à l'univers mental des moines carolingiens », como atestavam as menções a ele encontradas em uma obra de grande circulação monástica, as Etimologias de Isidoro de Sevilha ²³.

- 12 De uma forma ou de outra, uma idéia central se mantém nos dois trabalhos de Laurioux : o « único » livro de cozinha da Alta Idade Média não é nem propriamente de cozinha, nem propriamente medieval. Em primeiro lugar, porque seu conteúdo revela gostos e práticas culinárias abandonados desde o final da Antiguidade Tardia, e que não encontravam mais nenhuma razão de ser nas realidades alimentares do século IX. Em segundo lugar, porque aquele conteúdo antigo, cristalizado em manuscritos, representava um texto morto sem vínculo aparente com as dinâmicas criativas do período carolíngio, e sobre o qual apenas uma elite letrada, engajada em um movimento de salvaguarda da moribunda cultura greco-romana, poderia se interessar.
- 13 Legitimar o uso de *De re coquinaria* para o estudo da alimentação da Alta Idade Média pressupõe, portanto, demonstrar como os dois pontos acima invalidam possibilidades reais de investigação. Seria preciso provar que no século IX : 1) a cozinha praticada, pelo menos em alguns ambientes sociais e em algumas ocasiões, orientar-se-ia pelas receitas ali contidas (ou parte delas), e que não estaria tão distante daquela praticada pelas elites da Antiguidade Tardia – a isso equivale dizer, seguindo Laurioux, que o uso do *garum* não teria sido abandonado, e que o estoque de ervas e especiarias não havia sido totalmente renovado – ; 2) *De re coquinaria* não estaria morto, e nem existiria para mero deleite de gramáticos.
- 14 Na realidade, esse exercício de demonstração constitui grande parte de nosso recém iniciado projeto de pesquisa. Neste artigo, trataremos apenas de anunciar algumas problemáticas concernentes àquele segundo ponto, e sobre as quais recentemente começamos a trabalhar. Trata-se, portanto, de uma discussão em fase inicial.
Um texto morto, uma curiosidade de gramático ?
- 15 O contexto de produção de *De re coquinaria* coincide com o período ao qual se convencionou chamar « renascimento carolíngio » ²⁴. O movimento que, de maneira geral, tem suas bases no programa político-religioso de Carlos Magno, fundamenta-se no ensino como forma de consolidar os alicerces cristãos do Império que se fortalecia. Em termos práticos, isso significava difundir a leitura para facilitar a compreensão dos assuntos sagrados contidos nas Escrituras e nas obras dos padres e outras autoridades da Igreja ; em última instância, formando melhores cristãos. Além disso, havia uma clara intenção de, através das melhorias no ensino, subsidiar intelectualmente os quadros constitutivos da administração pública – aspecto que, dada à característica do Império conduzido por Carlos Magno, se achava em íntima relação com o primeiro. Na realidade, o que se percebeu foi um maciço investimento no sistema educacional da Antiguidade clássica que, não abandonado na Gália romana, a partir do século VI havia incorporado contornos fortemente eclesiásticos assentados no saber oriundo de textos cristãos ²⁵.
- 16 Nesse sentido, um grande esforço organizacional, por parte de Carlos Magno e sua *entourage*, intensifica as iniciativas mais isoladas observadas durante o período merovíngio, redirecionando-as com uma finalidade cristã – talvez resida aqui o elemento realmente « novo » do movimento. Medidas foram tomadas – *Admonitio Generalis* e *De Litteris Colendis* – para que ensinamentos básicos fossem fornecidos às crianças, bem como para que mais escolas fossem estabelecidas em mosteiros e

catedrais. O currículo escolar elementar incluía conhecimentos introdutórios de aritmética, geografia e gramática latina. Esta última era particularmente importante, pois constituía a via de acesso aos assuntos da religião. Aprendia-se a ler com os Salmos, mas também através de manuais oriundos da Antiguidade : *Ars Maior* e *Ars Minor* de Donato, *Instituto Grammatica* de Prisciliano e os capítulos dedicados à gramática integrantes de *Instituto Oratoria* de Quintiliano ²⁶.

- 17 Um programa de estudos mais avançado incluía as sete artes liberais : gramática, dialética e retórica (*trivium*), geometria, música, aritmética e astronomia (*quadrivium*). Dentre os autores estudados, encontravam-se, por exemplo, Isidoro de Sevilha, Marciano Capella e Boécio ; dramas de Terêncio eram usados para ensinar versificações, e excertos de outros autores latinos para aprofundar o aprendizado da língua. A etapa final do sistema educativo carolíngio poderia durar todo resto da vida do estudante, quando, de posse de todos os conhecimentos reunidos até aquele momento, seria possível se aventurar em matérias mais complexas como a exegese e a teologia ²⁷. É a partir daí, também, que já não mais estudantes, os religiosos poderiam se lançar à leitura de autores clássicos « mais avançados » : Cícero e Virgílio estavam dentre os mais lidos : Ovídio e Sêneca eram conhecidos e apreciados ; Tertuliano, Tácito, Vitruvius, Vegécio, Porfírio, Lívio, Salústio, Orósio, Cassiodoro, Horácio, Juvenal, Esopo e Macróbio, embora menos recorrentes, figuravam dentre o acervo das bibliotecas mais ricas ²⁸.
- 18 A demanda por livros, diante desse novo cenário, é uma realidade. Para suprir tal carência foram intensificados os trabalhos nos *scriptoria* de diversos mosteiros. Havia necessidade de prover as escolas com livros de todos os assuntos ; todavia, ainda que a preferência recaísse sobre obras de direito real e consuetudinário, cânones da Igreja, Escrituras, liturgia e teologia, os autores clássicos encontravam um grande espaço dentre a provisão livresca. Catálogos de bibliotecas carolíngias e manuscritos remanescentes do período revelam sua presença maciça. Além dos autores já mencionados, há referências a Persius, Amiano Marcelino, Plínio, o jovem, Aulo Gelio, Columella, Paládio, Arator, Galeno, Dioscorides e Apicius ²⁹.
- 19 Esse quadro, parcial e muito brevemente delineado, do programa de estudos carolíngio tem por objetivo sugerir que a oferta de autores clássicos à disposição dos gramáticos do século IX comportava opções, em tese, muito mais instigantes do ponto de vista do aprendizado da língua e literatura latina do que *De re coquinaria*. Se tomarmos como exemplos os poetas e cronistas clássicos, parece-nos que a estrutura gramatical e lexical, os recursos estilísticos e retóricos disponibilizados por eles em suas obras conseguiriam suscitar mais curiosidade e interesse a um grupo de homens cultivados do que 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 de alimentos ³⁰.
- 20 Se a curiosidade por *De re coquinaria* não residiria nas possibilidades de aprendizado ou de prazer estético que o texto oferecia, poderíamos pensar, alternativamente, que ela estaria atrelada não ao texto em si, mas à vida carregada de episódios anedóticos de seu suposto autor. Apicius não era um personagem sem lastro no ambiente carolíngio. Alguns dos autores lidos no período, como Plínio, Sêneca, Juvenal e Marcial, diziam a seu respeito coisas, no mínimo, curiosas. Homem muito rico ficou conhecido por extravagâncias culinárias que incluía a invenção de pratos como calcanhar de

camelos e língua de pavão, além da sugestão do uso de métodos de cozinha pouco ortodoxos como engordar gansas com figos secos para logo depois matá-las dando de beber vinho e mel. Na velhice, já não conseguindo mais bancar seu excêntrico e dispendioso estilo de vida, comete suicídio por envenenamento. Da parte dos autores cristãos, Apicius também suscitava comentários. Isidoro de Sevilha, por exemplo, embora o considerasse como primeiro ordenador da cozinha, julgava o suicídio meritório a um homem que tinha a gula como modo de vida ³¹.

21 Admitimos que exista uma pequena probabilidade de se explicar a confecção das cópias de *De re coquinaria* no século IX pelo desejo de um seletivo grupo de letrados em conhecer mais de perto um ambiente cultural distinto que, aparentemente, despertava repulsa e admiração, mas que, certamente, convinha preservar. Entretanto, somos levados a crer que essa hipótese, considerada como única possibilidade explicativa, tem fracas bases de sustentação, uma vez que faz do texto apenas *memorabilia*, ou um mero relato de costumes – não que também não o possamos ver dessa forma –, invalidando, dessa maneira, uma aproximação mais prática com o texto.

22 Georges Duby, tratando da economia carolíngia, já havia sugerido a possibilidade dos administradores de terras eclesiásticas aplicarem aos campos que geriam métodos recomendados pelos agrônomos romanos cujos livros encontravam-se nas bibliotecas dos mosteiros. De maneira mais ampla, indagava em que medida as práticas agrícolas dos mosteiros carolíngios teriam sofrido influência dos modelos intelectuais da Antiguidade ³². Trinta anos depois, Rosamond McKitterick tendo realizado um amplo estudo sobre a sociedade carolíngia afirmar-se-á :

one branch of classical learning in which the Carolingians **were interested in for its content rather than for its language and style** was the technical branch. The practical manuals on agriculture, gardening, architecture, astronomy, cookery, medicine, herbs and military affairs by Columella, Palladius, Vitruvius, Arator, Apicius, Galen, Dioscorides and Vegetius were copied and, as far as we know, read ³³.

23 É inegável, portanto, que devemos olhar para *De re coquinaria*, a partir de agora, de maneira distinta. Tudo indica que se trata, antes de tudo, de um texto técnico que, assim como outros, foi copiado no século IX por razões práticas. Assim, a idéia de que toda cópia de um texto respondia a uma *necessidade precisa*, tendo em vista custo de fabricação e tempo imobilizado ³⁴, ganha sentido se pensarmos que a sociedade carolíngia estaria, através da cópia de textos técnicos, reunindo esforços para se reorganizar em vários domínios da vida cotidiana. Entretanto, a tal afirmação não equivale dizer, em princípio, que o uso prático ao qual *De re coquinaria* estaria associado fosse propriamente culinário.

Um texto culinário ?

24 Como dito anteriormente, atestar que a cozinha sugerida pelas receitas apicianas eram praticadas no século IX, pelo menos em alguns ambientes sociais e ocasiões, requer o desenvolvimento de uma ampla pesquisa que investigue outras fontes escritas e iconográficas contemporâneas e, principalmente, arqueológicas ³⁵. Isso porque a alimentação no período que nos interessa, e de certa forma durante toda a Idade Média, não constitui um campo de fácil delimitação e estudo. Em primeiro lugar, porque alimentar-se é, de maneira mais geral, algo tão recorrente e fisiologicamente necessário à vida dos seres humanos, que há uma tendência em naturalizar e mecanizar o ato de comer, e tudo aquilo que o acompanha, relegando o assunto ao campo das coisas pouco ou nada ditas – exceção feita, obviamente, aos registros dos dramas ocasionados por fomes e carestias, intermitentes em uma Idade Média que oscilou entre a « fome e a

abundância ³⁶ ». Em segundo lugar, porque no mundo carolíngio eram monges e bispos, os responsáveis pela produção escrita e iconográfica. Sendo eles homens de Deus, guiados por uma modelo de conduta moral que deveria estar em perfeita consonância com os ensinamentos cristãos, não havia espaço para se registrar em palavra ou imagens um universo alimentar que não fosse o ideal, expresso, via de regra, através de exemplos negativos como as inúmeras referências ao pecado capital da gula.

- 25 Enquanto uma pesquisa com dados arqueológicos não é posta em prática, indicaremos algumas possíveis conexões com a prática culinária e, até onde pudemos verificar, ainda não exploradas. Uma investigação inicial, e por enquanto pouco aprofundada, da tradição de textos médicos na Alta Idade Média fornece indícios de uma aproximação entre *De re coquinaria* e os textos da tradição médica hipocrática-galênica ³⁷. Para o exame desse aspecto, será preciso, contudo, uma breve recuperação histórica sobre como a medicina antiga chegou aos mosteiros do período carolíngio.
- 26 A medicina há muito tempo tinha um caráter essencialmente grego, e mesmo médicos romanos baseavam-se nos conhecimentos do *corpus* hipocrático-galênico para o exercício de sua prática. Com o distanciamento cultural, lingüístico e político entre Oriente e Ocidente, durante o final da Antiguidade, o Ocidente latino deixou de ter acesso fácil aos textos médicos gregos, e traduções foram necessárias. No século V, foi traduzido o trabalho ginecológico de Sorano; no século VI, Hipócrates, Galeno e Oribásio ³⁸.
- 27 A grande questão a que alguns especialistas se dedicam é verificar se esses textos eram de fato lidos. Para Gerhard Baader, embora várias traduções de Hipócrates tenham sido realizadas e mantidas em bibliotecas monásticas, elas quase não eram lidas ³⁹. Paul Kibre, por outro lado, enxerga uma linha ininterrupta na leitura dos textos hipocráticos desde o início da Idade Média ⁴⁰. Nancy Siraisi, no mesmo caminho que Kibre, afirma que desde a primeira leva de traduções de textos médicos gregos nos séculos V e VI, até as cópias de textos médicos latinos já na Alta Idade Média o grande motor da leitura foi sempre a necessidade prática :
- However, **monks did not copy or read medical books merely as an academic exercise**; Cassiodorus, in an influential work on studies appropriate for monks, recommended books by Hippocrates, Galen and Dioscorides while linking the purpose of medical reading with charity, care and help. Moreover, even in regions far from the cultural and climatic conditions of late ancient Mediterranean, early Medieval copying of medical books was not divorced from practical applications [...]. Everywhere, the needs of their own communities, quite apart from any other considerations, were sufficient to induce Western monks to acquire simple medical skills, to collect medicinal recipes, and to cultivate culinary and medicinal herbs ⁴¹.
- 28 O que Nancy Siraisi descreve é a existência de uma medicina monástica mais ativa do que se poderia supor. É bem verdade que concepções de doença e cura estavam revestidas da noção cristã de pecado e não pecado, contudo esse aspecto não impedia que os monges se lançassem na busca de conhecimentos que subsidiassem sua prática no mundo greco-romano.
- 29 No século IX, especificamente, é possível detectar um grande interesse prático pela medicina, inclusive em ambientes próximos àqueles que confeccionaram os manuscritos de *De re coquinaria*. Sabe-se, por exemplo, que as escolas médicas dos mosteiros de Reims, Laon, Corbie, St. Amand, Reichenau, Saint-Gall e Montecassino haviam alcançado prestígio na época ⁴². A planta confeccionada para a reforma de Saint-Gall (820 ou 830), de fato, permite perceber a necessidade de organização de um

espaço para doentes bastante especializado para os parâmetros do período: um dormitório para seis pacientes; salas independentes para acomodar doentes graves, realizar sangrias e banhos dos pacientes; armazém de remédios; residência para o médico; e um jardim botânico⁴³. Em 865, era o próprio abade, Iso, o médico do mosteiro. É em Saint-Gall também que se produz, nesse mesmo século, duas cópias de *De obseruatione ciborum* (511-534), um tratado médico-culinário escrito por Antimo – médico, embaixador do rei ostrogodo Teodorico⁴⁴.

- 30 As informações sobre Montecassino apontam a existência de uma produção médica de autoria de Bertário, abade do mosteiro desde 857. Seus textos *De innumeris remedium utilitatibus* e *De innumeris morbis* destinavam-se ao uso da comunidade monástica⁴⁵. Associados à Fulda, há dados igualmente relevantes: Rábano Mauro, abade do mosteiro a partir de 822, recomendava em seu *Institutio Clericorum* que os clérigos estudassem a natureza das enfermidades e seus métodos de tratamento. O mesmo autor, nas obras *De rerum Naturis* e *De Universo*, oferece informações sobre terapêutica⁴⁶. Walahfrid Strabo, em *Hortulus* – escrito na primeira metade do século IX –, oferece uma descrição das plantas medicinais do mosteiro de Fulda, juntamente com suas propriedades terapêuticas⁴⁷.
- 31 Fora do ambiente propriamente monástico, ainda no mesmo século, os bispos Teodulfo de Orléans e Emmerich de Passau conseguem que uma antiga solicitação do século VIII fosse finalmente atendida, e a medicina passou a fazer parte do *quadrivium* como parte integrante da *Physica*⁴⁸. O ambiente das cortes aristocráticas precisaria ser rastreado com mais atenção; contudo, o que se pode adiantar, de imediato é a existência de intensa circulação de médicos e estudantes interessados em medicina na corte de Carlos, o Calvo (840-870). Além de Walahfrid Strabo, já mencionado, nomes como Lupus de Ferrières, Dido de St. Pierre-le-Vif, Fergus, Pardulo, João Escoto Erígena e Martinho Hibernensis são apontados como homens cujo interesse pela medicina ia além da leitura dos antigos. Ao que tudo indica, seus escritos teriam também contribuindo com novas idéias que se faziam necessárias do ponto de vista prático⁴⁹.
- 32 Em que medida as recomendações escritas e as ações da prática médica ao longo do século IX, aqui rapidamente delineadas, relacionam-se com *De re coquinaria*? Nossa proposta, avançando a idéia lançada mais acima, é entender *De re coquinaria* não somente como um texto da prática, mas, mais especificamente, da prática médica. Sua leitura testemunha a presença de receitas que são ao mesmo tempo recomendações dietéticas e terapêuticas, como molhos à base de especiarias que ativam a digestão (*Oxyporum* e *Oxygarum*), *quenelles* indicados para prisão de ventre (*Esicium simplex*), sopas laxativas em várias versões (*Betas minutas* e *Aliter ad ventrum*), pepinos que não deixam o estômago pesado e não provocam arrotos (*Cucumeres rasos*), urtigas que curam doenças (*Urticae*), o preparado indicado para evitar os incômodos geralmente causados pela alface (*Ad digestionem et inflationem et ne lactucae laedant*), ou o peixe salgado que restaura o estômago e faz bem à digestão (*Aliter salsum sine salso*), para ficar só em alguns exemplos⁵⁰.
- 33 Obviamente, para sustentar a proposição acima, seria necessário, além do estudo mais minucioso das receitas de *De re coquinaria* (em andamento), o cruzamento e a sobreposição de ingredientes, métodos e recomendações nelas contidas com aqueles de outras fontes médicas do período, algumas das quais já anteriormente mencionadas. Outros cruzamentos interessantes também poderiam ser reveladores. O exame dos códices nos quais se encontram os manuscritos de *De re coquinaria* auxiliaria na

confirmação das conexões propostas. No mesmo códice onde estava o manuscrito E, por exemplo, encontrava-se um manuscrito de *De ratione victus et alia* atribuído a Hipócrates hoje na Bodmer Library em Genebra (Geneve Bodmeriana 84)⁵¹. Entretanto, nada sabemos sobre os demais textos ali também reunidos, bem como sobre o códice do manuscrito V. Trata-se, sem dúvida, de caminho em aberto que necessita ser melhor investigado. De qualquer maneira, por hora, pretendemos apenas revelar a rica possibilidade de leitura que a via médica proporcionaria à fonte.

- 34 Todavia, há espaço ainda para uma última e essencial questão : sugerir *De re coquinaria* como texto da prática médica não invalidaria a proposta de utilizá-la como fonte propriamente culinária, como queria Laurioux ? Na realidade, a ruptura entre medicina e culinária é própria de dinâmicas sócio-culturais que têm início no século XVII. Trata-se de uma mudança que se processa, sem dúvida nenhuma, na longa duração. Seu ponto de inflexão mais radical poderia ser localizado no século XIX quando a gastronomia – esta « arte-ciência/ciência-arte » da boa mesa, cuja máxima é o prazer centrado na comida pela comida – se estabelece com grande força. Até então, Idade Média inclusive, o consumo alimentar orientava-se, fundamentalmente, por um corpo de conhecimentos de forte marca hipocrática-galênica, a teoria dos humores. A premissa norteadora dessa teoria era crença no poder curativo da natureza, constituída por quatro elementos primários, água, ar, terra e fogo, aos quais se associavam quatro qualidades, quente, frio, úmido e seco. A esses quatro elementos, foram vinculados quatro humores : sangue, fleuma, bile amarela (ou cólera) e bile negra (ou melancolia), igualmente portadores de pares de qualidades : o sangue era quente e úmido ; a fleuma, fria e úmida ; a bile amarela, quente e seca ; e a bile negra, fria e seca. Parte integrante da natureza, homens e alimentos eram também caracterizados pelos humores que neles predominava. Assim que, dentre homens e alimentos, poder-se-ia encontrar aqueles de compleição, por exemplo, quente, fleumática, colérica ou melancólica⁵².
- 35 Do ponto de vista da teoria humoral, um corpo humano saudável era aquele em que os quatro humores encontravam-se balanceados. Um desequilíbrio de humores era visto como causa de doenças. A alimentação surgia, assim, como veículo prioritário de manutenção e restabelecimento do equilíbrio e, por conseguinte, da saúde. Contudo, era necessário alimentar-se de acordo com a qualidade própria à cada pessoa, o que significava empreender uma escolha adequada de alimentos de qualidade condizente com a qualidade de quem iria se alimentar. Em tese, não havia alimento bom ou mau por si só, mas sim alimentos bons ou maus para determinados tipos de pessoas. Importava, então, estabelecer uma combinação harmoniosa entre comensal e comida.
- 36 A noção de que pessoas e alimentos possuíam qualidades inerentes não passou incólume por todos aqueles séculos. A teoria recebeu constantes reatualizações dependendo do contexto histórico ao qual esteve atrelada. No Ocidente medieval, uma sobreposição entre qualidade e posição social foi sempre evidente – ainda que na Alta Idade Média aspectos quantitativos e qualitativos tenham exercido um papel conjunto relevante⁵³. A partir dos séculos centrais da Idade Média, o poder da aristocracia exprimia-se, dentre outras coisas, através do consumo de alimentos considerados de qualidade. Não foram poucas as teorias que, influenciadas pelo antigo pensamento médico grego, ofereceram hierarquias alimentares e suas correlações sociais⁵⁴. São fortalecidas crenças, por exemplo, de que cada grupo social possui qualidades compatíveis com certos tipos de alimentos : os cereais aos trabalhadores, a carne aos poderosos senhores, e o vegetarianismo – ou a abstinência de alimentos – aos religiosos.

- 37 Enfim, importa com isso dizer que medicina e culinária eram noções praticamente indissociáveis durante a Idade Média. Comer bem é comer adequadamente, não invalidando aí um componente de prazer (velado). Não se tratavam, portanto, de domínios distintos aos quais se subscreviam um corpo de conhecimentos e informações especializados. Nesse sentido, um texto médico é também um texto culinário, e vice-versa. As receitas neles contidas deveriam atender um conjunto de necessidades complementares – alimentar-se para sobreviver, para prevenir doenças, para levar uma vida saudável, para sentir prazer. É preciso atentar para todas essas dimensões ao olharmos para *De re coquinaria*. Trata-se de uma postura norteadora que permitiria uma abordagem adequada e legítima da fonte para o estudo da alimentação na Alta Idade Média.

NOTAS

1. Este trabalho reúne as primeiras reflexões metodológicas acerca da fonte central de nosso projeto de doutorado, provisoriamente intitulado, *Apicius para quem ? Os manuscritos medievais de De re coquinaria e a cozinha monástica no século IX*.
2. Dentre as edições contemporâneas, destacamos as principais : APICUS, *Apici librorum X qui dicuntur de re coquinaria*, ed. C. GIARRATANO e F. VOLLMER, Leipzig, 1922 (primeira edição verdadeiramente crítica) ; APICIUS, *De re coquinaria*, ed. A. MARSILLI, Pisa, 1957 ; APICIUS, *Romanae Artis Coquinariae Liber (The Roman Cookery Book)*, ed. B. FLOWER e E. ROSEBAUM, London/New York, 1958 ; APICIUS, *Apicii decem libri qui dicuntur de re coquinaria et excerpta a Vinidario conscripta*, ed. M. E. MILHAM, Leipzig, 1969 ; APICIUS, *De re coquinaria (l'art culinaire)*, ed. J. ANDRÉ, Paris, 1987. Em 2006, a obra ganhou sua mais recente edição : C. GROCOCK e S. GRAINGER, ed., *Apicius. A critical edition with an introduction and English translation*, Totnes, 2006. Neste artigo, utilizamos Jacques André como edição de base, uma vez que a edição de Grocock e Grainger acaba de chegar em nossas mãos. Pretendemos refletir sobre sua proposta inovadora e, sobretudo, polêmica em momento posterior.
3. É bastante comum encontrarmos o nome Apicius associado a certo M. Garvius Apicius. Essa figura histórica, nascida em aproximadamente 25 a. C., teria vivido na Roma governada por Tibério, freqüentando o ambiente imperial e aristocrático. Tornou-se conhecido por ter sido um gastrônomo extravagante que deixou escritos sobre cozinha. Referências a ele foram encontradas em Sêneca, Plínio, Marcial, Juvenal, Tertuliano, São Jerônimo e Isidoro de Sevilha (cf. APICIUS, *De re coquinaria...*, *ibid.*, p. VII, XVII-XXIX). Entretanto, as tentativas de atribuição de autoria das receitas de *De re coquinaria* a M. Garvius Apicius, bem como a qualquer outro indivíduo, fundamentam-se em hipóteses pouco prováveis. Ver *infra*, p. 2.
4. Ao longo deste trabalho, utilizaremos o termo « texto » tendo em mente os pressupostos da Nova Filologia. Em outras palavras, consideramos que o conteúdo de *De re coquinaria* não deve ser estudado apenas como fenômeno discursivo, mas como algo que interage ativamente com o manuscrito do qual faz parte, incluindo aí seus aspectos

materiais – tipo de escrita, iluminuras, comentários marginais, encadernação, etc. – ; a tradição textual a qual se vincula tanto o texto em questão quanto os outros que com ele foram encadernados no mesmo códice ; e, finalmente, os contextos e as redes de produção e circulação nas quais se inscreve, cf. B. CERQUIGLINI, *Éloge de la variante*, Paris, 1989 ; S. NICHOLS, « Introduction : Philology in a manuscript culture », *Speculum*, 65/1, (1990), p. 1-10. Evidentemente, tendo em vista nosso objetivo presente, nem todos os aspectos acima serão tratados nesta ocasião, mas ressaltamos que constituem parte dos princípios norteadores de nossa pesquisa de doutorado.

5. M. E. MILHAM, « Toward a stemma and fortuna of Apicius », *Italia Medioevale e Umanistica*, 10 (1967), p. 259.
6. E. A. LOWE, « Die Haupthandschriften des Apicius », *Berliner Philologische Wochenschrift*, 40 (1920), col. 1174-1176.
7. A inscrição API CAE já foi objeto de discussão entre os editores. No entanto, seu significado permanece obscuro, cf. M. E. MILHAM, « Toward a stemma... », *op. cit.*, p. 261-262.
8. A descrição do manuscrito E foi realizada a partir de consulta *in loco*. Para o manuscrito V, ao qual não tivemos acesso ainda, utilizamos C. STORNATOLO, *Codices Urbinatis Latinis*, Roma, 1921, t. 3, p. 174 ; E. RAND, *A Survey of the manuscripts of Tours*, Cambridge Mass., 1929, p. 144 ; B. MUNK-OLSEN, *L'étude des auteurs classiques latins aux XI^e et XIII^e siècles*, t. 1 (*Catalogue des manuscrits classiques latins copies du IX^e au XII^e siècle. Apicius-Juvenal*), Paris 1982 ; B. LAURIOUX, « Cuisiner à l'antique : Apicius au Moyen Âge », *Médiévale*, 26 (1994), p. 25.
9. APICIUS, *De re coquinaria...*, *op. cit.*, p. XI.
10. APICIUS, *De re coquinaria...*, *ibid.*, p. X-XIV.
11. APICIUS, *De re coquinaria...*, *ibid.*, p. XIII ; B. LAURIOUX, « Cuisiner à l'antique... », *op. cit.*, p. 20. Os dois autores apóiam-se em E. BRANDT, *Untersuchungen zum romischen Kochbuche*, Leipzig, 1927.
12. APICIUS, *De re coquinaria...*, *op. cit.*, p. XVI.
13. E. WICKERSHEIMER, *Manuscrits latins de médecine du haut Moyen Âge dans les bibliothèques de France*, Paris, 1966, p. 99-100.
14. B. MUNK-OLSEN, *L'étude des auteurs...*, *op. cit.* ; APICIUS, *De re coquinaria...*, *op. cit.*, p. X-XIV ; B. LAURIOUX, « Cuisiner à l'antique... », *op. cit.*, p. 22.
15. B. LAURIOUX, « Cuisiner à l'antique... », *ibid.*, p. 22.
16. A descrição do manuscrito foi realizada a partir de consulta *in loco* em conjunto com APICIUS, *De re coquinaria...*, *op. cit.*, p. XVI.
17. Dentre as edições anteriores ao século XX, J. André considera como dignas de notas apenas : *Veneta*, anônima, Veneza, 1498 ; G. HUMELBERG, Zurich, 1542 ; M. LISTER, Londres, 1705 e 1709 ; C. T. SCHUCH, Heidelberg, 1867 e 1874.
18. B. LAURIOUX, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, 1997, p. 25-28 (Typologie des sources du Moyen Âge occidental, 77).
19. B. LAURIOUX, *Les livres de cuisine...*, *ibid.*, p. 25.
20. Cf. HIETT, C. LAMBERT, B. LAURIOUX *et alii*, « Répertoire de manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires », in C. LAMBERT, *Du manuscrit à la table*, Montréal/Paris, 1992, p. 317-388. Foram catalogados 133 manuscritos, datados em grande parte do final do século XIV e XV, havendo apenas três manuscritos pertencentes ao final do século XIII e início do XIV. A maior parte dos textos encontra-se em alemão (45), seguidos do inglês (39), italiano (13) e francês (12). Há ainda textos em holandês (6),

anglo-normando (2), catalão (2), dinamarquês (2), islandês (1), ocitano (1) e português (1). Quatorze destes textos estão em latim, porém alguns deles são bilíngües. Dos textos que possuem seu local de produção conhecido, a maioria pertence a localidades da atual Alemanha e Áustria (37), seguidos da França (15), Itália (14), Inglaterra (9), Flandres (1) e Catalunha (1).

21. B. LAURIOUX, *Les livres de cuisine...*, op. cit., p. 28.

22. B. LAURIOUX, *Les livres de cuisine...*, *ibid.*, p. 27.

23. B. LAURIOUX, « Cuisiner à l'antique... », op. cit., p. 24.

24. Os elementos que caracterizariam, de fato, um « renascer » no período carolíngio permanecem sendo objeto de debate entre especialistas. Sem adentrar em tal discussão, concentrar-nos-emos apenas em aspectos relacionados ao sistema educacional do período. Para tanto, utilizaremos, essencialmente : G. BROWN, « Introduction : the Carolingian Renaissance », in R. MCKITTERICK, ed., *Carolingian Culture : emulation and innovation*, Cambridge, 1994, p. 1-51 ; J. CONTRENI, « The Carolingian Renaissance », in W. TREADGOLD, *Renaissances before the Renaissance, cultural revivals of late antiquity and the Middle Ages*, Stanford, 1984, p. 59-74 ; A. GUERREAU-JALABERT, « La "Renaissance carolingienne" : modèles culturels, usages linguistiques et structures sociales », *Bibliothèque de l'École des chartes*, 139 (1981), p. 5-35 ; R. MCKITTERICK, *The Frankish Kingdoms under the Carolingians*, Londres, 1983 ; E. PATZELT, « L'essor carolingien. Simple réflexions sur un sujet classique », *Revue des sciences religieuses*, 41 (1967), p. 109-128 ; G. TROMPF, « The concept of the Carolingian Renaissance », *Journal of the History of Ideas*, 34 (1973), p. 3-26.

25. Cf. P. RICHÉ, *Éducation et culture dans l'Occident Barbare*, Paris, 1962.

26. R. MCKITTERICK, *The Frankish Kingdoms...*, op. cit., p. 140-149 ; E. CURTIUS, *Literatura européia e Idade Média Latina*, São Paulo, 1996, p. 79 ; P. RICHÉ, *De l'éducation antique à l'éducation chevaleresque*, Paris, 1968, p. 50-54 ; J. PAUL, *Histoire intellectuelle de l'Occident médiéval*, Paris, 1998, p. 97-98.

27. R. MCKITTERICK, *The Frankish Kingdoms...*, *ibid.*, p. 150.

28. E. CURTIUS, *Literatura européia...*, op. cit., p. 79 ; P. RICHÉ, *De l'éducation antique...*, op. cit., p. 50-54 ; J. PAUL, *Histoire intellectuelle...*, op. cit., p. 97-98.

29. R. MCKITTERICK, *The Frankish Kingdoms...*, op. cit., p. 152-153.

30. Uma análise propriamente lexicográfica das receitas de *De re coquinaria* está em andamento. As observações acima são resultados de nossas primeiras leituras da fonte.

31. APICIUS, *De re coquinaria...*, op. cit., p. VII-VIII e XXVIII-XXIX.

32. G. DUBY, *L'économie rurale et la vie des campagnes dans l'Occident médiéval*, Paris, 1962, t. 1, p. 81-82.

33. R. MCKITTERICK, *The Frankish Kingdoms...*, op. cit., p. 152.

34. B. MUNK-OLSEN, « La popularité des textes classiques entre le IX^e et le XII^e siècle », *Revue d'histoire des textes*, 14-15 (1984-1985), p. 171-72.

35. A necessidade de se conjugar fontes de distintas naturezas para um estudo que desse conta de maneira mais ampla possível da alimentação na Alta Idade Média foi evidenciada por M. MONTANARI, « Storia, alimentazione e storia dell'alimentazione. Le fonti scritte altomedievale », *Archeologia Medievale*, 1981, p. 25-37.

36. M. MONTANARI, *A fome e a abundância*, Bauru, 2003.

37. Hipócrates de Cós (450-370 d. C.), médico grego do século V a. C., tornou-se célebre já em seu tempo por propor uma medicina terapêutica fundamentada em uma visão filosófica-médica do homem. Deixou seus conhecimentos registrados em inúmeras

obras, das quais nem todas correspondem ao que hoje se denomina *corpus* hipocrático. Algumas de suas obras se perderam no tempo, outras, de autoria diversa, foram incorporadas ao *corpus* posteriormente à sua morte. Durante longo tempo, a produção médica grega fora do *corpus* praticamente desapareceu, mas no século II os estudos hipocráticos atingiram seu apogeu com Galeno (129-c. 200-216). O médico de Pérgamo, fortemente influenciado pelas idéias de Hipócrates, ofereceu em seus escritos uma concepção pessoal da medicina que perdurou no Ocidente durante, pelo menos, toda a Idade Média (cf. HIPPOCRATE DE COS, *De l'art médical*, trad. D. GOUREVITCH, Paris, 1994 ; HIPPOCRATE, *L'art de la médecine*, trad. J. JOUANNA e C. MAGDELAINE, Paris, 1999).

38. O local onde as traduções do *corpus* hipocrático teriam sido realizadas não é objeto de consenso entre especialistas ; são algumas possibilidades levantadas : a esfera de atuação de Cassiodoro – tendo o mosteiro de Vivarium, no sul da Itália, como centro – ; a corte do rei ostrogodo Teodorico (norte da Itália) ; ou o mosteiro de Corbie (no norte da França), cf. C. SANTIG, « Nurember Renaissance Medicine and Hippocrate's Aphorisms », in *Hippokratische Medizin und antike Philosophie*, New York/Zurich, 1996, p. 531-543.

39. G. BAADER apud C. SANTIG, « Nurember Renaissance Medicine and Hippocrate's Aphorisms », in *Hippokratische Medizin und antike Philosophie*, New York/Zurich, 1996, p. 532.

40. P. KIBRE, « Hippocratic writings in the Middle Ages », *Bulletin of the History of Medicine*, 18/3 (1945), p. 371-412.

41. N. SIRAI, *Medieval & Early Renaissance Medicine : an introduction to knowledge and practice*, Chicago/London, 1990, p. 10-11.

42. F. GUERRA, *Historia de la Medicina*, Madrid, 1989, p. 218 ; J. CONTRENI, « Masters and medicine in northern France during the reign of Charles the Bald », in J. NELSON, *Charles the Bald*, 1990, Londres, p. 267-282.

43. Cf. C. HEITZ, « Carol. Introduction : Nouvelles perspectives pour le plan de Saint-Gall », C. HEITZ, W. VOGLER e F. HEBER-SUFFRIN, dir., *Le rayonnement spirituel et culturel de l'abbaye de Saint-Gall*, Paris, 2000, p. 5-9.

44. Cf. ANTHIMUS, *De obseruatione ciborum*, ed. M. GRANT, Devon, 1996. Mark Grant é o primeiro especialista a propor uma leitura médico-culinária da obra de Antimo.

45. F. GUERRA, *Historia de la Medicina...*, op. cit., p. 218.

46. F. GUERRA, *Historia de la Medicina...*, *ibid.*, p. 218.

47. Cf. WALAHFRID STRABO, *Hortulus*, ed. R. PAYNE, Pittsburgh, 1966.

48. F. GUERRA, *Historia de la Medicina...*, op. cit., p. 216.

49. J. CONTRENI, « Masters and medicine... », op. cit., p. 267-282.

50. APICIUS, *De re coquinaria...*, op. cit. : *Oxyporum* (I.37), *Oxygarum* (há duas versões, I.39 e I.40), *Esicium Simplex* (II.53), *Betas minutas* e os demais *Aliter ad ventrum* (III.67-III.71), *Cucumeres rasos* (III.82), *Urticae* (III.108), *Ad digestionem* (III.111), *Aliter salsum sine salso* (IX.3).

51. M. E. MILHAM, « Toward a stemma... », op. cit., p. 280.

52. K. KIPPLE e K. ORNELAS, dir., *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, t. 2, p. 1205-1207.

53. M. MONTANARI, *A fome...*, op. cit., p. 55-89.

54. Cf. A. GRIECO, « Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença », in J-L. FLANDRIN e M. MONTANARI, dir., *História da Alimentação*, Petrópolis,

1998, p. 466-477 ; J.-L. FLANDRIN, « Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI », in J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI, dir., *História...*, *ibid.*, p. 478-496.

ÍNDICE

Mots-clés: alimentation, Apicius, De re coquinaria, manuscrit

AUTOR

WANESSA ASFORA

Universidade de São Paulo