

CALÍOPE

Presença Clássica



CALÍOPE

Presença Clássica

Separata 3

EDITORES

Fábio Frohwein de Salles Moniz
Rainer Guggenberger

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
REITOR Roberto de Andrade Medronho

CENTRO DE LETRAS E ARTES
DECANO Afranio Gonçalves Barbosa

FACULDADE DE LETRAS DIRETORA
Sonia Cristina Reis

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM LETRAS CLÁSSICAS
COORDENADOR Fábio Frohwein de Salles Moniz
VICE-COORDENADOR Simone de Oliveira Gonçalves Bondarczuk

DEPARTAMENTO DE LETRAS CLÁSSICAS
CHEFE Eduardo da Silva de Freitas
SUBSTITUTO EVENTUAL Renan Moreira Junqueira

EDITORES
Fábio Frohwein de Salles Moniz
Rainer Guggenberger

CONSELHO EDITORIAL
Alice da Silva Cunha
Ana Thereza Basilio Vieira
Anderson de Araujo Martins Esteves
Arlete José Mota
Auto Lyra Teixeira
Ricardo de Souza Nogueira
Tania Martins Santos

CONSELHO CONSULTIVO
Alfred Dunshirn (Universität Wien)
David Konstan (New York University)
Edith Hall (King's College London)
Frederico Lourenço (Universidade de Coimbra)
Gabriele Cornelli (UnB)
Gian Biagio Conte (Scuola Normale Superiore di Pisa)
Isabella Tardin (Unicamp)
Jacyntho Lins Brandão (UFMG)
Jean-Michel Carrié (EHESS)
Maria de Fátima Sousa e Silva (Universidade de Coimbra)
Martin Dinter (King's College London)
Victor Hugo Méndez Aguirre (Universidad Nacional Autónoma de México)
Violaine Sebillote-Cuchet (Université Paris 1)
Zelia de Almeida Cardoso (USP) – *in memoriam*

CAPA
Sarcófago. Estrigilado com orante masculino sobre o tema do rapto de
Prosérpina, séc. III (Basílica de Sant Feliu, Girona). Foto: Rainer
Guggenberger

EDITORAÇÃO E PROJETO GRÁFICO
María Paula Rozo

REVISORES DO NÚMERO 49
Fábio Frohwein de Salles Moniz | Rainer Guggenberger | Leonardo Vichi

Marcus Gavius Apicius e a obra *De re coquinaria*: desafios sobre o contexto histórico-literário

Adriano Fagherazzi
Carlos Eduardo da Costa Campos

RESUMO

Este artigo tem como objetivo explorar as representações de Marcus Gavius Apicius na literatura antiga, focando principalmente na controvérsia sobre sua identidade e a autoria do livro de receitas *De re coquinaria*. Analisaremos as referências a Apício em obras de autores como Tácito, Sêneca, Plínio, o Velho, Tertuliano, Dião Cássio e Ateneu, revelando diferentes perspectivas sobre o famoso gastrônomo romano. O estudo tem como compromisso contextualizar Apício dentro da sociedade romana, considerando sua posição na ordem equestre e sua influência na cultura alimentar do período imperial. Por fim, o artigo propõe uma compreensão mais ampla de Apício ao confrontar sua imagem literária com as realidades sociais e culturais da Roma Imperial.

PALAVRAS CHAVE

Apício; *De re coquinaria*; Gastronomia romana; Cultura imperial romana.

SUBMISSÃO 19 jan. 2025 | APROVAÇÃO 15 set. 2025 | PUBLICAÇÃO 16 dez. 2025
DOI 10.17074/cpc.v1i49.68881



INTRODUÇÃO

A figura de Marcus Gavius Apicius e sua conexão com a obra *De re coquinaria* desperta interesse não apenas pela riqueza da gastronomia romana, mas também pelos debates complexos envolvendo autoria, contexto histórico e autenticidade literária na Antiguidade. Frequentemente retratado como um símbolo de luxo e sofisticação culinária, Apício transcende a simples associação com um livro de receitas, ocupando um papel emblemático que demanda uma análise cuidadosa para desvendar as múltiplas camadas de construção histórica e literária que moldaram sua imagem.

A análise das representações de Apício passa por um exame das controvérsias em torno da autoria de sua obra e de seu contexto histórico-literário. Contudo, é importante destacar que a identificação e contextualização dos autores do período Clássico Latino são, muitas vezes, fragmentadas, o que alimenta debates no campo histórico-literário contemporâneo. Dada a destruição de inúmeros documentos ao longo do tempo, torna-se essencial adotar rigor teórico e metodológico para investigar tais figuras e suas produções. As obras que chegaram até nós representam apenas uma pequena fração do que foi produzido na Antiguidade.¹ Essa perda documental é poeticamente lamentada por Joseph Dommers Vehling, que nos recorda de sua magnitude ao afirmar:

Grande parte da vida antiga ainda está encoberta e será escondida para sempre por forças invejosas que encobriram a glória e a grandeza passadas. Chão em pó sob os cascos de exércitos bárbaros! Re-modelado, reutilizado cem vezes! Descartado sem valor por mãos desajeitadas!²

As poéticas palavras de Vehling transmitem, além de um sentimento, uma realidade dura para os pesquisadores contemporâneos, que, ao se voltarem para os povos antigos, sofrem e muitas vezes encurralam-se em possibilidades extremamente limitadas de documentação, tanto literária quanto da esfera da cultura mate-

rial, para a prática de seu ofício. Quando analisamos o primeiro registro completo de receitas latinas clássicas, o compêndio nomeado como *De re coquinaria*, notamos, no campo da pesquisa historiográfica, uma querela quanto a sua autoria. Vale destacar que, por muito tempo, *De re coquinaria* foi alvo de inquietações e investigações no que se refere à sua identificação e atribuição de autoria. Apício teria sido uma dessas figuras que teve sua possibilidade de análise limitada por uma documentação fragmentada. Logo, cabem os seguintes questionamentos: o que teria feito Apício para ter seu nome lembrado? E mais: quem afinal é Apício?

Percebemos, em nossas pesquisas, que é uma tarefa bastante complexa historicizar o sujeito que foi convencionalmente denominado de Apício. Nesse sentido, Wanessa Asfora considera que posicionar ou entender o autor a quem foi atribuída a obra de *De re coquinaria*, em determinado tempo e espaço, é um trabalho difícil, pois há poucas informações sobre Apício.³ Asfora considera que a obra tem de ser descolada do personagem e concorda com os posicionamentos de Christopher Grocock e Sally Grainger (2006), que apontam Apício como um agente social com vasto conhecimento cultural, assim não o limitando na sociedade romana. Nesse ponto de vista, Apício seria uma figura posicionada em um contexto amplo de assimilação e valorização da tradição culinária. Logo, os saberes culinários, a prática e os ingredientes são compreendidos como uma técnica complexa e refinada, necessitando, portanto, de reflexões profundas.⁴

Outra perspectiva foi levantada por Hugh Lindsay⁵ referente à denominação “Apicius”, que poderia ser um cognome honorífico concedido a vários gourmets romanos, e isso seria um dos principais motivos que teria gerado a grande discussão entre os pesquisadores sobre a identidade singular ou sobre uma função adjetivada atribuída ao nome. Os registros literários apontam-nos que a fama por trás desse nome teria se originado a partir da figura real de um gourmet. Inês de Ornellas e Castro, em *O livro de*

cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano (2015), lembra que, no período imperial romano, temos ao menos três referências a gastrófilos com o nome de Apicius. Em ordem cronológica, o primeiro teria sido contemporâneo de Júlio César; o segundo, Marcus Gavius Apicius, a quem é atribuído o nosso documento, viveu no tempo de Augusto e Tibério; o terceiro foi contemporâneo de Trajano, imperador de 98 a 117 EC.⁶

É notório que a Literatura Clássica e a cultura material são as principais referências para as investigações sobre a figura dos personagens clássicos. Todavia, quando se busca entender as representações desses Apícios, são justamente os registros literários que nos fornecem um manancial de evidências para se traçar um perfil do personagem, que é tão necessário para a prática de contextualização historiográfica. A partir desse desprendimento cultural, nota-se que os personagens, tanto cotidianos como religiosos, misturam-se na cultura literária, e as culturas das civilizações inundam e são inundadas pelas práticas umas das outras.⁷ Na pesquisa sobre a representação da figura de Apício, percebemos uma pluralidade de imagens e vê-se que os discursos sobre tal gastrônomo estão em autores que escreveram em diversas regiões e em temporalidades distintas. Desse modo, apresentaremos um balanço documental sobre essas representações, com foco no autor e no gênero literário em conjunto.

AS REPRESENTAÇÕES DE APICIUS NA LITERATURA ANTIGA

Segundo Anderson de Araujo Martins Esteves (2015), o estudo da História Antiga no Brasil está intrinsecamente vinculado ao campo dos Estudos Clássicos. Nesse sentido, ao lidar com as fontes e os textos clássicos, o pesquisador se depara com diversos desafios metodológicos e interpretativos que dizem respeito à forma como os textos antigos devem ser compreendidos. Assim, temos três pontos principais a serem analisados: a linguagem original, em contraponto à tradução; o gênero literário no qual se encaixa o documento; e a

forma com que o documento é entendido em sua época, o que se relaciona com o nosso intuito de analisar as representações de Apício. Esteves⁸ argumenta que as convergências filológicas mais recentes buscam incluir no conceito de “literatura” quaisquer textos transmitidos pela tradição dos manuscritos, tanto obras canônicas – poemas épicos, tragédias e comédias, poesia lírica – como, inclusive, outras obras que eram tratadas como “subliteratura”: a epistolografia, os tratados “científicos” ou filosóficos e os discursos. Para Esteves, o conceito de Gênero Literário é fundamental para quem estuda Antiguidade, de modo que os textos só são compreendidos se levarmos em conta a autoria, a audiência e o contexto político-social.

Entendemos, portanto, tais representações como construções elaboradas acerca de um sujeito, um grupo e/ou um objeto, no intuito de interpretar/explicar as práticas desempenhadas em um meio social. Todavia, as representações desenvolvidas em uma sociedade não são neutras, pois correspondem aos interesses dos grupos que as elaboraram.⁹ Desse modo, passaremos para uma contextualização dos autores e suas representações sobre o autor problematizado por nossa dissertação.

Entre as possíveis representações de Apício, encontramos uma referência em Tácito. Cornélio Tácito nasceu em 55 EC., mas a região onde ele teria nascido é de difícil delimitação, pois são raros os documentos que definem esse dado. Alguns historiadores consideram que ele teria nascido na região de *Patavium*, na Península Itálica, e seu nome também é bastante associado à região da Gália. A amizade entre Plínio, o Jovem, e Tácito sugere que ambos eram filhos de ricas famílias provinciais. O fato de ter-se casado com Júlia Agrícola, filha do proeminente general Cneu Júlio Agrícola, também reforça a perspectiva de ser ele de origem equestre. Em 88, tornou-se pretor, e sabe-se que estudou a arte da oratória na cidade de Roma. Além de historiador, Tácito também ganhou fama de jurista, e outras fontes sobre sua biografia comprovam sua proximidade com o

grupo de senadores que eram próximos a Trajano. Uma aparição famosa de Tácito dá-se quando, em 100, o imperador Trajano presidiu, pessoalmente, a um julgamento em que Tácito e seu amigo Plínio defenderam uma acusação da província da África contra o procônsul Marius Priscus. A data de sua morte é incerta, mas se acredita que tenha vivido até o ano de 120 EC.¹⁰

Na época de Tácito, Roma ainda era o centro da cultura intelectual latina. Tácito vivenciou uma das fases mais conturbadas da política romana e, mesmo conseguindo sobreviver às perseguições durante o reinado de Domiciano, sem grandes prejuízos econômicos, teria ficado cansado da vida política, traço que pode ser notado também em suas obras literárias. As principais obras de Tácito são: *Histórias*, *Germânia* e *Anais*.

Em *Histórias*, Tácito retrata a história do Império Romano, em seu séc. I, indo da morte de Augusto e chegando até a morte de Nero. Em *Germânia*, o autor preocupou-se em fazer uma descrição detalhada sobre a região e sobre a diversidade de povos que lá habitavam. Em *Anais*, Tácito faz uma descrição da perseguição que Nero empreende em relação aos cristãos, quando os culpa pelo incêndio em Roma, que deixou grande parte da cidade destruída em 64 AEC. É nessa mesma obra que se tem a primeira referência à figura de Apício.¹¹ Em *Anais*, Apício é lembrado por Tácito, quando este aponta que:

*Genitus Vulsiniis patre Seio Strabone equite Romano, et prima iuventa Gaium Caesarem divi Augusti nepotem sectatus, non sine rumore Apicio diviti et prodigo stuprum veno dedisse, mox Tiberium.*¹²

Nascido em Vulsinii, o cavaleiro romano Seius Strabo tornou-se, na juventude, seguidor de Caio César, neto do divino Augusto; não sem o boato de que ele havia descartado sua virtude a um preço para Apício, um homem rico e pródigo.¹³

É interessante que Tácito não representa Apício por sua cultura gastronômica, caso essa imagem que a historiografia credita ao *gourmet* seja realmente dele. Nesse caso, Tácito retrata Apício como um homem

rico e pródigo, além de referir o fato de ter comprado, sexualmente, Seius Strabo. A literatura lembra, constantemente, a figura de Apício e, com frequência, quando há intencionalidade de falar sobre excessos, em geral à mesa, o seu nome é invocado.

Outro autor latino que também representa Apício em sua obra é Sêneca. Foi um desses autores que se valeu da aura que cercava o gastrônomo para ilustrar algumas passagens, nas quais Apício trata da alimentação. Sêneca nasceu na cidade de Córdoba, na região da atual Andaluzia. A cidade era capital da província conquistada pelos romanos em 152 AEC e é retratada como uma cidade de preponderância na região nessa época. A data de nascimento de Sêneca é incerta, porém se pressupõe que ele tenha nascido no fim do séc. I AEC, ou no início do séc. I EC. Seus primeiros passos na prática da retórica e na filosofia teriam sido ministrados pelo seu pai Sêneca, o Velho, que foi um importante orador romano. Posteriormente, Sêneca vai para a cidade de Roma e lá concretiza sua posição como orador, político, escritor, filósofo e educador, tornando-se conselheiro do imperador Nero.¹⁴ A morte de Sêneca gera controvérsias, mas é aceito que ele foi acusado de participar de uma conspiração que teria planejado o assassinato do imperador, sendo assim condenado ao suicídio. Em 65 EC, Sêneca cortou os pulsos e sua esposa, Pompeia Paulina, fez o mesmo.

As obras de Sêneca que sobreviveram às ações do tempo são múltiplas e das mais variadas temáticas. Tais obras vão de tratados sobre a vida até tragédias. O autor é tido como uma das referências literárias, quando se pensa em mundo romano, e seria com ele que a tragediógrafia romana alcança a sua expressão de maturidade. Sêneca, em sua concepção estoica, notada na prática da escrita e da oratória, utilizava, com muita frequência, referências do âmbito alimentar para dialogar sobre o comportamento do homem, com seus vícios e virtudes. É nesse contexto que, em *Cartas a Lucílio*, Apício é mencionado por Sêneca, que faz alusão a práticas ostentatórias que excedem ao *mos maiorum* e ao equilíbrio estoico defendido pelo autor roma-

no. A primeira menção a Apício dá-se quando Sêneca versa sobre a venda de um peixe por um valor exorbitante:

Mullum ingentis formae—quare autem non pondus adicio et aliquorum gulam inrito? quattuor pondo et selibram fuisse aiebant—Tiberius Caesar missum sibi cum in macellum deferri et veniri iussisset: “amici,” inquit, “omnia me fallunt, nisi istum mullum aut Apicius emerit aut P. Octavius.” Ultra spem illi coniectura processit: liciti sunt, vicit Octavius et ingentem consecutus est inter suos gloriam, cum quinque sestertiis emisset piscem, quem Caesar vendiderat, ne Apicius quidem emerat. Numerare tantum Octavio fuit turpe, non illi, qui emerat, ut Tiberio mitteret, quamquam illum quoque repperderim; admiratus est rem, qua putavit Caesarem dignum.¹⁵

Tibério César, a quem eles haviam dado um salmonete de tamanho enorme, por que eu também não indico o peso e estímulo a gula de alguns? Eles disseram que pesava quatro libras e meia, depois de ordenar que fosse levado ao mercado a ser vendido, disse: “Amigos, eu me engano completamente se não é Apício ou Públio Otávio quem compre este salmonete”. Sua previsão foi confirmada: eles fizeram suas ofertas, Otávio ganhou e obteve notável glória entre os seus porque havia comprado ao preço de cinco mil sestércios o peixe que o César havia vendido e que nem mesmo Apício havia conseguido comprar. Desembolsar tanto dinheiro foi um ato embaraçoso para Otávio, não para quem comprou o peixe para enviá-lo a Tibério, embora por minha parte eu também o censurasse: foi prometido por algo que ele considerava digno de César.¹⁶

Nota-se, na passagem acima, como a figura de Apício é usada para mostrar a noção de exacerbação e para salientar como a compra do peixe foi de total desmedida com o valor que foi pago. É interessante também destacar como o gastrônomo é evocado para algo ligado à boa mesa. No *De re coquinaria*, várias são as receitas em que os salmonetes são utilizados

A segunda menção a Apício é também ligada a excessos e traz a figura do gastrônomo como referência no que diz respeito à desmedida nos banquetes romanos:

Cum aliquem huius videremus constantiae, quidni subiret nos species non usitatae indolis? Utique si hanc, ut dixi, magnitudinem veram esse ostendebat aequalitas. Vero tenor permanet, falsa non durant. Quidam alternis Vatini,

alternis Catones sunt; et modo parum illis severus est Curius, parum pauper Fabricius, parum frugi et contentus vilibus Tubero; modo Licinum divitiis, Apicium cenis, Maecenatem deliciis provocant.¹⁷

Ao contemplar um homem com tanta firmeza, como não ser insinuada a ideia de temperamento excepcional? Especialmente se, como eu disse, sua coerência mostra que sua grandeza é autêntica. Na verdade, a continuidade persiste, a falsidade não dura. Há alguns que às vezes são Vatínios, outro Curião não é muito austero para eles, Fabrício pobre, Tuberão pouco frugal e não satisfeito com objetos de pouco valor; agora rivaliza com Licínio em riqueza, em banquetes com Apício, em prazeres com Mecenas.¹⁸

Plínio, o Velho, é um dos autores, dos que chegaram até hoje, que mais citou o nome de Apício em suas obras. Plínio teria nascido na região da Transpadana, no ano de 23 ou 24 EC, em uma família equestre de prestígio. Ele foi levado para a cidade de Roma, onde foi educado. Posteriormente, durante sua carreira militar, foi enviado à Germânia sob tutela de Pompônio Segundo, que foi seu amigo e protetor. Voltou ao território italiano em 59, exerceu a advocacia e, durante a segunda metade do reinado de Nero, parece ter, deliberadamente, deixado o serviço público. Por meio de suas obras, imagina-se que esse afastamento se deu por divergências de opiniões, o que fica claro quando se nota a dureza com que Plínio retrata Nero em seus escritos. Voltou a atuar durante o principado de Vespasiano, quando ocupou diversos cargos públicos, como procurador em diversas províncias romanas, a exemplo da Gália e na Hispânia. Fora destacado como extremamente estudioso. A sua morte foi documentada por Plínio, o Jovem, que narra a morte de seu tio na erupção do Vesúvio, que dizimou Pompeia. Plínio, o Velho, teria ido estudar o ocorrido e ajudar a população da região, porém lá acabou perdendo a vida.

Dentre as obras de Plínio, o Velho, destacamos a *Naturalis historia*, que foi dividida em trinta e sete livros e dedicada a Tito, filho de Vespasiano e futuro imperador. A obra pode ser caracterizada como uma enciclopédia e trata das mais diversas

temáticas das ciências naturais, como medicina, agricultura, arte etc. *Naturalis historia* é o resultado de uma vasta compilação de vinte e cinco anos de conhecimentos que foram coletados pela observação direta e por testemunhos orais. Plínio, o Velho, é diferente dos outros autores clássicos, sendo muito sistemático com as suas fontes e apresentando, na maioria das vezes, dados sobre as suas referências para a escrita. Em sua obra, o escritor nomeia mais de quatrocentos autores, entre eles, cento e quarenta e seis romanos, além de ter sido o primeiro a estabelecer um conjunto de informações sobre os autores clássicos.¹⁹ Albrecht ainda salienta que Plínio estava ciente da sua importância e da sua posição de liderança, quando escreveu em latim esse trabalho que se tratava da descrição completa do ambiente do homem. Em *História natural*, Plínio busca constantemente estabelecer uma ligação entre a natureza e o homem. Ele emprega diversas técnicas literárias para prender a atenção do leitor, como se utilizar de fatos e de curiosidades sobre diversos temas. A partir desse diálogo entre o cotidiano e o objeto apresentado, o autor apresenta considerações morais que permitem ao leitor não apenas entender os objetos descritos, mas também se relacionar com eles pessoalmente. É nesse contexto que Apício é citado por Plínio cinco vezes nessa obra, sempre ligado a processos alimentares ou relativos à preparação de alimentos.

Plínio cita Apício em sua obra respectivamente nos livros 8, 9, 10 e 19, sendo que, no livro 19, Apício é citado duas vezes. A primeira menção ao gastrônomo se refere à utilização de porcos na culinária. O autor fala sobre a forma como os porcos eram amanhados pelos seus donos e, no final, aponta sobre como eles eram empregados na culinária, citando assim o nome de Apício para ilustrar um processo de abate refinado de suínos:

[O]nperitum agnitam vocem suarii furto abactis, mersoque nãvigio inclinatione lateris unius renasse. quin et duces in urbe forum mundinarium domosque petere discunt; et feri sapiunt vestigia palude confundere, urina fugam levare. castrantur feminae sic quoque uti et

*cameli post bidui inedia suspensae pernis prioribus vulva recisa; celerius ita pinguescunt. adhibetur et ars iecori feminarum sicut anserum, inventum M. Apici, fico arida saginatis, a satie necatis repente.*²⁰

Está provado que alguns porcos, que foram roubados, reconheceram a voz de seu porqueiro e retornaram quando o navio afundou, até serem colocados todos no mesmo flanco. Até os guias aprendem a ir à praça do mercado na região, a cidade e suas casas, e os selvagens sabem camuflar seus rastros marchando pelo terreno pantanoso e aliviar o barulho ao urinar. As fêmeas também são castradas, assim como os camelos, cortando a vulva depois de um jejum de dois dias, penduradas nas suas patas dianteiras: assim elas ganham peso mais rapidamente. Também é aplicado ao fígado das fêmeas o mesmo tratamento dos gansos, invenção de Marco Apício, engordando-os com figos secos e, quando saciados, são subitamente mortos, dando-lhes vinho para beber com mel.²¹

No livro 9, Apício aparece como referência no que se trata de boa alimentação. Plínio versa sobre as técnicas de engorda e preparo de salmonetes e, outra vez, busca na figura de Apício uma referência gastronômica para ilustrar seu pensamento:

[M]ullum expirantem versicolori quadam et numerosa varietate spectari proceres gulae narrant, rubentium squamarum multiplici mutatione pallescentem, utique si vitro spectetur inclusus. M. Apicius ad omne luxus ingenium natus in sociorum garo.²²

Os gastrônomos dizem que o salmonete, ao morrer, se torna de muitos e variados tons, ficando pálido por uma série de mudanças em suas escamas vermelhas, especialmente se for visto dentro de um frasco de vidro. Marco Apício, nascido para novas descobertas em todos os tipos de refinamento, e que produziu diversos tipos de molhos de peixe, considerou que era melhor matá-los dentro do garum.²³

Já no livro 10, Plínio menciona Apício e sua prática de utilização de aves como alimento para os romanos. A figura de Apício é novamente associada às receitas extravagantes, quando Plínio se lembra do gastrônomo, relacionando-o a uma receita feita com as línguas de flamingo: “*Phoenicopteri linguam praecipui saporis esse Apicius docuit nepotum omnium altissimus gurgis. attagen maxime Ionijs celebris et vocalis*”²⁴ “Apício, ensinou que a maior ave

de todas era desperdiçada e ensinou que as línguas de flamingo tinham um sabor excelente”.²⁵ No livro 19, Plínio liga Apício duas vezes à utilização do repolho na culinária. A primeira trata-se de uma crítica em que Apício aparece como referência negativa, quando influencia Druso César, filho de Tibério, a não consumir o repolho, por ser um ingrediente simples:

*[C]ymam a prima satione praestat proxima vere; hic est quidam ipsorum caulium delicatior teneriorque cauliculus, Apicii luxuriae et per eum Druso Caesari fastiditus, non sine castigatione Tiberii patris. post cymam ex eadem brassica contingunt aestivi autumnalesque cauliculi, mox hiberni, iterumque cymae, nullo aequo genere multifero, donec fertilitate sua consumatur.*²⁶

Na primavera seguinte, após a primeira semeadura, produz-se repolho; trata-se de uma espécie de broto pequeno, de qualidade mais delicada e tenra, embora tenha sido desprezado pelo gosto exigente de Apício e devido a ele por Druso Cesar, não sem reprovação de seu pai, Tibério. Depois do broto-repolho do mesmo caule, obtemos brotos de verão e outono, e depois outros, e uma segunda colheita de broto-repolho, como nenhum tipo de planta é igualmente produtiva, até que se esgote por sua própria fertilidade.²⁷

A segunda referência, do livro 19, relacionada a Apício, é justamente uma receita para a preparação do repolho, o que anteriormente é apontado como desprezado pelo gastrônomo. A soda adicionada ao cozimento também preserva a verdura dos repolhos, assim como também a receita de Apício para embebê-los em óleo e sal antes de serem fervidos.²⁸

Outros dados sobre Apício podem ser encontrados nas obras de Septimius Florens Tertullianus, que nasceu entre 150 e 170 EC. O referido autor é originário de Cartago e seu pai serviu como centurião na África. Tertuliano recebeu treinamento completo em retórica e escreveu livros em grego que não chegaram até nós. Foi instruído em teorias jurídicas e em filosofia, que teria sido o seu principal cerne de conhecimento. Em Roma, chegou a exercer a função de advogado e se casou com uma cristã. Posteriormente, voltou a sua cidade natal, onde se converteu ao Cristianismo, atraído pelo Montanismo.²⁹ Teria vivido

até o ano de 220 e a causa de sua morte é incerta. Os problemas com as datações de suas obras são discutidos até hoje e geram controvérsias. De forma simples, há uma divisão entre trabalhos sobre os escritos apologeticos e polêmicos e trabalhos a respeito de escritos práticos e disciplinares.³⁰ O texto que menciona Apício faz parte dos trabalhos que falam sobre escritos apologeticos:

*At enim secta oditur in nomine utique sui auctoris. Quid novi, si aliqua disciplina de magistro cognomentum sectatoribus suis inducit? Nonne philosophi de auctoribus suis nuncupantur Platonici, Epicurei, Pythagorici? etiam a locis conventiculorum et stationum suarum Stoici, Academici? aequo medici ab Erasistrato et grammatici ab Aristarcho, coci etiam ab Apicio? nec tamen quemquam offendit professio nominis cum institutione transmissa ab institutore.*³¹

Mas pode-se dizer: que se odeia um grupo pelo nome de seu fundador. O que tem de estranho em uma escola que chame seu membro pelo nome do professor? Os filósofos platônicos, epicuristas e pitagóricos não levam seu nome? Ou do local de suas reuniões os estoicos e os acadêmicos? De forma similar, os médicos de Erasístrato e os gramáticos de Aristarco e até os cozinheiros de Apício? E, no entanto, ninguém sente falta da profissão de um nome transmitido pelo fundador, juntamente com sua doutrina. É verdade que, se alguém puder provar que o fundador é ruim e sua escola é ruim, ele provará ao mesmo tempo que o nome é ruim; que merece ser odiado por causa da culpa da escola e do fundador.³²

Nessa passagem, Tertuliano aponta para a utilização do nome de Apício como uma referência às práticas gourmets. Isso explica e justifica a dificuldade de atribuir todo o compêndio do *Livro de cozinha de Apício* ao próprio Apício, já que diversas pessoas foram exaltadas com esse título, como salienta Tertuliano. Desse modo, apesar dos indícios lacunares, podemos conjecturar que o compêndio pode ter sido inicialmente elaborado por Apício e, posteriormente, contemplado pela adição de vários cozinheiros, que contribuíram para sua escrita ao longo do tempo. Todavia, seguimos a perspectiva que atribui a autoria a Apício, por ser a visão canônica até o momento.

Ainda no campo das representações sobre Apício, podemos destacar Lucius Cassius Dio, filho do senador romano Cassius Apronianus. Dião Cássio foi um político e historiador romano de origem grega. Nasceu em 155 EC, foi criado em Niceia e valorizava sua cultura e sua terra natal. Embora fosse um cidadão romano, escreveu sua obra mais famosa, *História romana*, em grego. Participou ativamente da vida política romana, pois foi senador, como o pai, e tornou-se cônsul no ano de 205; posteriormente, foi procônsul na África e na Panônia e ainda voltou à posição de cônsul em 229, com o imperador Severo Alexandre.³³ Dião Cássio, depois de seu segundo consulado, retornou a sua região de origem, na Grécia, e lá morreu, no ano de 235.

Acredita-se que *História romana* tenha sido uma obra composta por mais de cento e sessenta livros, porém o texto que chegou até nós é dividido em oitenta livros e fruto do que teriam sido vinte e dois anos de trabalho do historiador. Os métodos utilizados por Dião Cássio são questionáveis e, muitas vezes, seu texto é acusado de impreciso. Millar³⁴ defende que ele escreveu de acordo com a sua realidade. Esta realidade aponta para o fato de Dião Cássio ter testemunhado eventos significativos do Império, na primeira pessoa, ou ao menos ter tido contato direto com as principais figuras envolvidas, o que, sem dúvida, influenciou na forma como o seu texto foi escrito. A obra é bastante detalhada e produz uma narrativa que conta a história romana de 753 AEC até 229 EC, sendo a única referência sobre o nome completo de Apício.

Dião Cássio, quando se refere a Apício, faz menção a algumas curiosidades sobre o gastrônomo. A primeira se refere ao fato de Apício estar aliciando jovens nobres para participar de banquetes e atividades gastronômicas, entre eles, possivelmente, o filho de Tibério, como é ressaltado por Sêneca, que também critica a posição de Apício como aliciador^{35 36}. A segunda curiosidade trazida por Dião Cássio é sobre a morte de Apício, que também é descrito como aquele que teria superado

toda a humanidade em abundância à mesa:

Συνήρατο δὲ καὶ συγκατειργάσατο αὐτῷ πάντα προθυμότερα Λούκιος Αἰλίου⁴ Σεϊάνος, υἱὸς μὲ τοῦ Στράβωνος ὄν, παιδικὰ δὲ ποτε Μάρκου Γαβίου Ἀπικίου γενόμενος, Ἀπικίου ἐκείνου ὃς πάντας ἀνθρώπους ἀσωτία ὑπερεβάλετο οὕτως ὥστε, ἐπειδὴ μαθεῖν ποτε ἐθελήσας ὅσα τε ἤδη καταναλῶκει καὶ ὅσα ἔτ' εἶχεν, ἔγνων ὅτι διακόσσαι καὶ πεντήκοντα αὐτῷ μυριάδες περιεῖεν, ἐλυπήθη τε ὡς καὶ λιμῷ τελευτήσειν μέλλων καὶ ἑαυτὸν διέφθειρεν.³⁷

Tibério foi mais entusiasta e contou com a cumplicidade em todas essas empreitadas por Marcus Sejanus, filho de Estrabão, e anteriormente um favorito de Marcus Gavius Apicius. Apicius, que até agora superou toda a humanidade em prodigalidade, quando desejou um dia saber quanto ele já tinha gastado e quanto ele ainda tinha deixado para gastar, notou que ainda permanecia com apenas dez milhões (sestércios) tornou-se aflito e, sentindo que estava destinado a morrer de fome, tirou a própria vida.³⁸

O escritor grego Ateneu também citou Apício. Ele nasceu em Náucratis, entre os anos de 168 e 180, no delta do Nilo. Ateneu foi um gramático, que viveu bem a realidade agregadora do período imperial romano. Suas influências artísticas diversas são bem notadas na sua principal obra, *Deipnosophistae*. Nessa obra, o autor narra, em forma de diálogo, um banquete na casa do nobre Laurêncio e apresenta diversas anedotas e contos sobre a vida cotidiana, fazendo alusões às práticas alimentares. Consideramos que Ateneu fez aquilo que chamamos, atualmente, de levantamento bibliográfico, de aproximadamente oitocentos autores, entre eles poetas líricos, dramaturgos e historiadores helenísticos. Além desse levantamento bibliográfico, o seu texto ficou famoso por fornecer diversas referências sobre aspectos da vida no mundo greco-romano antigo.³⁹ Não temos registros sobre a morte de Ateneu, mas provavelmente ela tenha sido posterior a 229.

Em sua obra, Ateneu menciona a existência de pelo menos dois personagens distintos com o nome de Apício. Primeiramente, ele cita que, nos tempos do

imperador Tibério, era vivo um homem muito rico chamado Apício, que era envolto de uma aura sexual bastante afluída, e que muitos tipos de bolos tinham sido denominados apicianos por causa de sua figura. Ateneu aponta que Apício, em uma busca por camarões gigantes, foi informado que, no território da Líbia, tinham sido encontradas espécies muito grandes desses crustáceos, e ele teria partido imediatamente em busca dessa iguaria. Quando chegou à região, os pescadores já teriam sido noticiados da ida do importante romano amante da culinária e teriam se aproximado do barco que levava Apício, oferecendo os maiores camarões. Decepcionado com o tamanho dos camarões que foram oferecidos, o gastrônomo teria deixado o local, lamentando que nenhum dos que foram oferecidos para ele era maior do que aqueles que havia encontrado em Minturnae:

Ἐγένετο δὲ κατὰ τοὺς Τιβερίου χρόνους ἀνὴρ τις Ἀπίκιος, πλουσιώτατος τρυφητής, ἀφ' οὗ πλακοῦντων γένη πολλὰ Ἀπίκια ὀνομάζεται. οὗτος ἱκανὰς μυριάδας <ἀργυρίου> καταναλώσας εἰς τὴν γαστέρα ἐν Μιντούρναις (πόλις δὲ Καμπανίας) διέτριβε τὰ πλείστα βκαρίδας ἐσθίων πολυτελεῖς, ἃ αἱ γίνονται αὐτόθι ὑπὲρ γε τὰς ἐν Σμύρνῃ μέγισται καὶ τοὺς ἐν Ἀλεξανδρείᾳ ἀστακοὺς. ἀκούσας <οὖν> καὶ κατὰ Λιβύην γίνεσθαι ὑπερμεγέθεις ἐξέπλευσεν οὐδ' ἀναμείνας μίαν ἡμέραν. καὶ πολλὰ κακοπαθήσας κατὰ τὸν πλοῦν ὡς πλησίον ἦκε τῶν τόπων πρὶν ἐξορμῆσαι τῆς νεῶς (πολλὴ δ' ἐγεγόνει παρὰ Λιβυσι φήμη τῆς ἀφίξεως αὐτοῦ), προσπλεύσαντες ἄλιεις προσήνεγκαν αὐτῷ τὰς καλλίστας καρίδας. ὁ δ' ἰδὼν ἐπύθετο εἰ μείζους ἔχουσιν· εἰπόντων δὲ μὴ γίνεσθαι ὧν ἠνεγκαν, ὑπομνησθεὶς ἃ τῶν ἐν Μιντούρναις ἐκέλευσε τῷ κυβερνήτῃ τὴν αὐτὴν ὁδὸν <αὐθις> ἐπὶ Ἰταλίαν ἀναπλεῖν μηδὲ προσπελάσαντι τῇ γῇ.⁴⁰

Nos dias de Tibério, vivia um homem chamado Apício, um voluptuário extremamente rico, de quem muitos tipos de bolos são chamados apicianos. Era um glutão que morava em Minturnae, uma cidade da Campânia, comendo principalmente camarões caros, que lá crescem maiores que os camarões de Esmirna ou as lagostas de Alexandria. Quando soube que encontraram camarões de grande tamanho na Líbia, partiu sem demora, encontrando um clima muito ruim

na viagem. Quando ele se aproximou daquelas regiões, os pescadores partiram para encontrá-lo antes que ele deixasse o navio (pois o relato de sua vinda se espalhou por toda parte entre os líbios), e trouxeram para ele seus melhores camarões. Ao vê-los, perguntou se eles eram maiores e, ao responder que nenhum deles era maior do que aqueles que haviam trazido, ele se lembrou dos camarões de Minturnae e disse ao comandante que voltasse por ela para a Península Itálica, bem como deveria se aproximar da costa.⁴¹

Apício sempre aparece na literatura como essa figura que está intimamente ligada a uma elite política e isso é perfeitamente notado, quando se vê que, no compêndio culinário atribuído a ele, várias receitas têm seus nomes em homenagem a pessoas do alto escalão da vida política romana. Terêncio, Vitélio e Celsino são nomes que aparecem em alguns títulos de receitas. Uma dessas ligações da figura de Apício com a aristocracia e a alta gastronomia, que teria sido lembrada no *De re coquinaria*, aparece quando a receita utiliza maçãs preparadas a partir de uma técnica desenvolvida por Mácio, amigo de César e autor de um tratado de culinária, para a elaboração de um prato extremamente refinado:

MINVTAL MATIANVM

Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcina coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsecus concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum uiridem uel semen, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferueat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.

MINUTAL À MODA DE MÁCIO

Coloque em uma panela azeite, *liquamen* e caldo, pique alhos-porós, coentros e almôndegas pequenas. Corte em cubinhos costeletas de porco cozidas com coiro. Ponha a cozer tudo junto. No meio da cozedura, coloque maçãs de Mácio sem as pevides e cortadas em pedaços. Enquanto coze, tritura pimenta, cominho, coentros frescos ou grãos, hortelã e raiz de laser. Regue com vinagre, mel, *liquamen*, mosto e caldo de cozedura e misture com um pouco de vinagre. Depois

de ferver, misture a massa partida em pedaços. Polvilhe com pimenta e sirva.⁴²

Enfim, o que percebemos por meio desse balanço documental é uma validação das habilidades de Apício como um renomado *gourmet*. Logo, os dotes culinários atribuídos a Apício são evidentes nos escritos, bem como seu comportamento extravagante.

MARCUS GAVIUS APICIUS EM PERSPECTIVA HISTORIOGRÁFICA

Afinal, qual desses “Apícios” teria sido o famoso gastrônomo que ganhou notoriedade pelas suas excentricidades culinárias? Há um consenso na historiografia de que a obra não foi editada e finalizada por uma pessoa, mas que se trata de um compêndio de receitas escritas em diversas temporalidades. Todavia, a historiografia elegeu como ponto de partida que a figura que teria dado origem à tradição apíciana teria sido Marcus Gavius Apicius.

O “nosso” Apício, gastrônomo e excêntrico, teria nascido por volta do ano de 25 AEC e, como já ilustrado pelas representações literárias, teria pertencido à aristocracia romana. A sua posição privilegiada economicamente teria aberto portas junto à família imperial e, como foi destacado nos documentos acima, de Plínio e de Sêneca, sua figura adentrou o cotidiano imperial não só no imaginário, mas também fisicamente. Castro⁴³ salienta que a sua influência como amigo da família imperial impulsionou o estabelecimento da *censura culinarum*, um tipo de regramento, com critérios de seleção de produtos, além de aconselhamentos culinários para a preparação dos alimentos. Tal movimento teria se intensificado no final do séc. I e, segundo Castro, para pensar a figura desse gastrônomo, é fundamental entender que havia uma estratificação social bastante marcada em Roma, e é nesses segmentos institucionalizados de organização social que as práticas alimentares são significadas e contempladas. A interação entre cultura, sociedade e alimentos gera a ali-

mentação de luxo, à qual teria se dedicado Apício.

Cabe ressaltar que a preocupação com o que comer é bastante anterior e já havia sido explorada por outros autores, tanto gregos como romanos. Em nosso entendimento, é a partir do início do período Imperial Romano que se acentua a maior preocupação com as práticas alimentares em um âmbito cultural. Esse hiato temporal faz sentido quando se percebem as referências documentais sobre Apício, o qual é inserido no contexto de novos horizontes alimentares.

Apício teria então dedicado sua vida à gastronomia, isso inclui experimentar, inventar e exercitar receitas, muitas delas exóticas e avessas ao mundo frugal romano anterior. Essa busca pelos prazeres da boa mesa foi o que, posteriormente, teria levado a ele a fama de extravagante e gerado desprezo por quem não compactuava com esse estilo de vida, entre eles o estoico Sêneca, que criticou Apício, descrevendo desta forma o seu comportamento e a sua morte:

Quid tam multa conquiritis? Scilicet maiores nostri, quorum virtus etiam nunc vitia nostra sustentat, infelices erant, qui sibi manu sua parabant cibum, quibus terra cubile erat, quorum tecta nondum auro fulgebant, quorum templa nondum gemmis nitebant. Itaque tunc per fictiles deos religiose iurabatur; qui illos invocaverant, ad hostem morituri, ne fallerent, redibant. Scilicet minus beate vivebat dictator noster, qui Samnitium legatos audit, cum vilissimum cibum in foco ipse manu sua versaret, illa, qua iam saepe hostem percusserat laureamque in Capitolini Iovis gremio reposuerat, quam Apicius nostra memoria vixit, qui in ea urbe, ex qua aliquando philosophi velut corruptores iuventutis abire iussi sunt, scientiam popinae professus disciplina sua saeculum infecit.” Cuius exitum nosse operae pretium est. Cum sestertium milliens in culinam coniecisset, cum tot congiaria principum et ingens Capitolii vectigal singulis comi-sationibus exsorsisset, aere alieno oppressus rationes suas tunc primum coactus inspexit. Superfuturum sibi sestertium centiens computavit et velut in ultima fame victurus, si in sestertio centiens vixisset, veneno vitam finivit. Quanta luxuria erat, cui centiens sestertium egestas fuit! I nunc et puta pecuniae modum ad rem pertinere, non animi. Sestertium centiens aliquis extimuit et, quod alii voto petunt, veneno fugit! Illi vero tam pravae mentis homini ultima potio saluberrima fuit. Tunc venena edebat bibebatque, cum

*immensis epulis non delectaretur tantum, sed gloriaretur, cum vitia sua ostentaret, cum civitatem in luxuriam suam converteret, cum iuventutem ad imitationem sui sollicitaret. etiam sine malis exemplis per se docilem. Haec accidunt divitias non ad rationem revocantibus, cuius certi fines sunt, sed ad vitiosam consuetudinem, cuius immensum et incomprendibile arbitrium est. Cupiditati nihil satis est, naturae satis est etiam parum. Nullum ergo paupertas exulis incommodum habet; nullum enim tam inops exilium est, quod non alendo homini abunde fertile sit.*⁴⁴

Por que você se esforça para obter tanto? Você acha que nossos ancestrais, cujas virtudes sustentam nossos vícios até os dias atuais, eram infelizes, embora preparassem sua comida com as próprias mãos, embora a terra fosse sua cama, embora seus telhados ainda não brilhassem com ouro, nem seus templos com pedras preciosas? Costumavam jurar com escrupulosa honestidade pelos deuses da cerâmica; aqueles que chamavam esses deuses para testemunhar voltariam para o inimigo para uma morte certa em vez de quebrar sua palavra? Você acha que nosso ditador, que concedeu uma audiência aos embaixadores dos Samnitas, enquanto assava a comida mais comum diante do fogo ele mesmo com aquela mesma mão com que tantas vezes tinha golpeado o inimigo, e com a qual colocara sua coroa de louros no colo de Júpiter Capitólio, desfrutou menos a vida do que Apício que viveu em nossos dias, cujos hábitos mancharam todo o século, que se estabeleceu como professor de gastronomia naquela mesma cidade de onde os filósofos um dia foram banidos como corruptores da juventude? Vale a pena conhecer seu fim. Depois de gastar cem milhões de sestércios em sua cozinha e desperdiçar em cada banquete uma soma igual a tantos presentes dos imperadores reinantes, e a vasta receita que obteve do Capitólio sendo sobrecarregada com dívidas, ele então pela primeira vez foi obrigado a examinar suas contas: calculou que teria dez milhões de sobra de sua fortuna e, como se fosse viver uma vida de mera fome com dez milhões, pôs fim à sua vida por envenenamento. Quão grande deve ter sido o luxo daquele homem, a quem dez milhões pouco significavam? Você pode pensar, depois disso, que a quantidade de dinheiro necessária para fazer uma fortuna depende de sua extensão real, e não da mente do proprietário? Ali estava um homem que estremeceu ao pensar em uma fortuna de dez milhões de sestércios e escapou envenenado de uma perspectiva pela qual outros homens oram. No entanto, para uma mente tão enferma, aquele último gole dele foi o mais saudável: ele estava realmente

comendo e bebendo venenos quando não só estava gostando, mas se gabando de seus enormes banquetes, quando estava exibindo seus vícios [...] quando ele convidava os jovens a imitá-lo, embora os jovens aprendam o mal rapidamente, sem ter um modelo para copiar. É o que acontece com aqueles que não usam suas riquezas de acordo com a razão, que tem limites fixos, mas de acordo com a moda viciosa, cujos caprichos são ilimitados e incomensuráveis. Nada é suficiente para o desejo cobiçoso, mas a Natureza pode ser satisfeita mesmo com escassa medida. A pobreza de um exilado, portanto, não causa nenhum inconveniente, pois nenhum lugar de exílio é tão estéril que não produza o que é abundantemente suficiente para sustentar um homem.⁴⁵

É interessante destacar como a narrativa literária de Sêneca, mais uma vez, retrata a figura de Apício como um contraponto aos bons costumes romanos, utilizando-o claramente como um exemplo a não ser seguido. Já sobre a morte de Apício, a historiografia indica que ela talvez não tenha se dado de maneira trágica, como sugestionado por Sêneca, que afirma que ela estaria ligada à deposição de Sejano, pois Apício teria sido visto em um banquete dos conspiradores contra Germânico.⁴⁶

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É justificável propor uma imersão no cotidiano identitário de Apício para buscar uma aproximação (mesmo que seja mínima) de como a gastronomia fazia parte de seu cotidiano. Em primeiro lugar, temos de ter de forma clara o entendimento de Apício como um sujeito com alto conhecimento das práticas culinárias. Ao mesmo tempo, é impossível imaginar que ele tenha sido o único em seu tempo a pensar sobre essa temática.

Refletir a respeito da figura humana de Apício significa dar uma identidade a ele. Norberto Luiz Guarinello⁴⁷ define identidade como uma construção social que se dá em diversos processos coletivos e individuais, que constroem o homem, sendo assim fundamentais para a compreensão das comunidades e atitudes no Mundo Antigo. Para Louise Revell,⁴⁸ a cultura romana clássica era construída a partir dos

contatos diários, por um jogo de negociações entre as estruturas sociais e as práticas administrativas que se davam entre as províncias e a capital. Logo, para a autora, a identidade romana dependia diretamente da idealização de Roma para cada região, o que torna a ideia de “ser romano” algo que não era estático, mas um conceito extremamente dependente da alteridade, já que diversas culturas interagiam para a produção de hábitos e práticas comuns.

Nosso gastrônomo está inserido temporalmente no período do Principado, uma época de transformações culturais que impactaram a identidade romana. Nesse contexto, ser cidadão romano, como era Apício, ainda significa estar no topo de uma estrutura social, que era, porém, passível de contatos culturais que alteravam a forma como o homem romano era visto por ele mesmo.

Apício fazia parte da ordem equestre romana. O *status* de equestre pode ser definido de várias formas, mas, originalmente, em uma definição arcaica, eram aqueles que tinham, financeiramente, habilidade de se equiparem como cavaleiros. No período imperial, a definição de equestre partia do princípio econômico, e os cavaleiros eram cidadãos livres romanos que possuíam fortunas que passassem da soma de 400.000 sestércios. Os equestres tinham o direito de andar de toga, com uma tira roxa e um anel de ouro, além de terem lugares especiais nos teatros. Estes símbolos representavam a concepção popular fundamental do *eques Romanus* e retratavam riqueza, prestígio, exclusividade e diferença das massas da população. Cabe destacar que, ao longo do séc. I, a classificação equestre passou a ser reconhecida como um benefício do próprio imperador.

Augusto, no início de seu império, modifica a carreira para os equestres, o que, posteriormente, foi aprimorado por outros imperadores.⁴⁹ Ao longo do séc. I, a classificação equestre passou a ser reconhecida como um benefício do próprio Imperador, e Augusto teria patrocinado e delegado

parte de sua autoridade a alguns cavaleiros equestres, fazendo com que alguns desses servissem ao estado como prefeitos ou procuradores. A conexão entre o *princeps* e o exército pode ser vista na nomeação de oficiais equestres, e logo essa classe assume uma nova gama de cargos administrativos civis. Segundo Caillan Davenport,⁵⁰ a ordem equestre foi empregada por Augusto como sua representante, sendo que os cavaleiros foram designados às províncias para administrar suas propriedades privadas e controlar as finanças em seu nome. O autor ainda salienta que a utilização de cavaleiros, e não de senadores, foi claramente uma decisão calculada, destinada a garantir que a posição pessoal de Augusto fosse predominante.

Os vestígios arqueológicos e literários sugerem que as principais atividades desse grupo social, além de serem proprietários de vastas terras, era bastante diversificada. Tal gama de atividades fazia com que os equestres fossem presentes em várias localidades do Império e acumulassem enorme poder político e monetário.

A posição hierárquica social e a ideia de ser cidadão é algo que foi se modificando ao longo do Principado,⁵¹ porém, temporalmente, onde Apício se insere, ser um cavaleiro equestre ainda proporcionava uma vida de luxos e estabilidade para o gastrônomo. Ressaltamos que, possivelmente, parte das aventuras gastronômicas de Apício estava associada ao cultivo de suas terras, ou seja, o acesso a novas culturas também se dava a partir de uma vida romana não estática e de uma distribuição de terras em outras localidades do Império para uma elite que tinha, principalmente na atividade agrícola, sua fonte de riqueza.

Como já foi destacado, a atividade agrícola no mundo antigo era o grande expoente tecnológico da época. A partir desse entendimento, ressaltamos que, mais do que uma questão de *status* social, possuir terras cultiváveis gerava uma grande renda aos cidadãos romanos da elite. Ao mesmo tempo, entendemos que havia, no contato

entre agricultura e mercados distantes, uma infinidade nova de sabores a serem desfrutados pelos amantes da boa mesa, entre eles, Apício.

Quando a literatura nos permite identificar Apício como cidadão romano, equestre e com contatos diretos com a corte imperial, temos a possibilidade de inserir a sua figura em um macrocosmo, articulando dessa forma as fontes literárias com a proposta sobre o papel da identidade de Norberto Luiz Guarinello, que afirma que:

[...] as identidades passaram a ser encaradas como construções sociais, como processos de inclusão e exclusão e como o foco principal da descrição de grupos e dos modos de sua ação no mundo antigo. Desse modo, desfizeram-se nos últimos anos as noções de uma identidade grega, ou mesmo romana, como entidades fixas, ressaltando sua instabilidade ao longo do tempo, seus processos de criação e mudança, sua eficácia social. Aplicada ao Império Romano, as teorias da identidade desconstruíram a ideia de uma identidade romana imutável, imposta às províncias, a qual se deveria aceitar ou rejeitar em bloco. O Império passou a ser visto como um jogo de múltiplas identidades em diálogo [...].⁵²

Logo, podemos supor que Apício fazia parte de um grupo que estava, necessariamente, debatendo sobre a alimentação. Novas práticas, novas formas de cozinhar e de comer, pessoas interessadas nas culturas alimentares vindas de fora, uma significação do ato alimentar como mais do que subsistência. Acreditamos que, especialmente nessa temporalidade do Principado, esse debate circulava na sociedade romana e, mesmo que não tenham chegado até nós outros trabalhos preocupados com a arte culinária, parece improvável que apenas Apício o tenha feito.

Entendemos que há elementos socioculturais entre a Antiguidade e hoje que se aproximam. Portanto, quando Apício é lembrado por suas receitas extravagantes, utilizando calcanhares de camelos ou línguas de avestruzes, em nossa percepção, ele se insere em uma realidade criadora, que faz parte de seu tempo e é tão atual no séc. I como agora, no séc. XXI.

ABSTRACT

This article examines the representations of Marcus Gavius Apicius in ancient literature, with a primary focus on the controversies surrounding his identity and the authorship of the cookbook *De re coquinaria*. The analysis evaluates references to Apicius in the works of Tacitus, Seneca, Pliny the Elder, Tertullian, Cassius Dio, and Athenaeus, highlighting the diverse perspectives on this prominent Roman gastronome. By situating Apicius within the context of Roman society, the study considers his status within the equestrian order and his impact on the culinary culture of the Imperial period. Ultimately, this article aims to provide a more nuanced understanding of Apicius by reconciling his literary portrayal with the socio-cultural realities of Imperial Rome.

KEYWORDS

Apicius; *De re coquinaria*; Ancient Roman gastronomy; Imperial Rome culture.

REFERÊNCIAS

ALBRECHT, von M. **A History of Roman Literature: from Livius Andronicus to Boethius with Special Regard to Its Influence on World Literature.** Leiden: BRILL, 1997.

ALSTON, R. **Aspects of Roman History AD 14–117.** Inglaterra, Reino Unido: Routledge Abingdon, 1998.

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

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

ATHENAEUS. **The Deipnosophists: or Banquet of the Learned of Athenaeus.** Translated by C.D. Yong. LOEB. London: Henry G. Bohn, York Street, Covent Garden. 1854.

BRAUND, D; WILKINS J. **Athenaeus and his World: Reading Greek Culture in the Roman Empire.** Exeter: University of Exeter Press, 2000.

CASSIUS DIO. **Roman History.** 9 vols. Loeb Classical Library. Translated by Ernest Car. Cambridge (MA): Harvard University Press, 1914-1927.

DAVENPORT, C. **A History of the Roman Equestrian Order.** Cambridge: Cambridge University Press, 2019.

ESTEVES, A. de A.M. O Nero de Tácito: vícios de amor e de guerra. In: IPIRANGA JR. Pedro; GARRAFFONI, Renata Senna; BURMESTER, Ana Maria (org.). **Do amor e da guerra: um itinerário de narrativas.** São Paulo: Annablume, 2014. p. 271- 294.

FUNARI, P.P.A. **Grécia e Roma.** 4. ed. São Paulo: Contexto, 2006.

GREIMAS, A. J., COURTÉS, J. **Sémiotique: dictionnaire raisonné de la théorie du langage.** Paris: Hachette, 1979.

GROCOCK, C; GRAINGER, S. **Apicius: a Critical Edition with an Introduction and English Translations of the Latin recipe text.** Totnes: Prospect Books, 2006.

GUARINELLO, N.L. Ordem integração e fronteiras no império romano: um ensaio. **Mare Nostrum.** N. 1, 2010, p. 113-127.

LINDSAY, H. **Who was Apicius?.** Symbolae Osloenses 72. Londres: Taylor & Francis, 1997. p. 144-154.

MILLAR, F. **A Study of Cassius Dio.** Oxford: Clarendon Press, 1966.

REVELL, L. **Roman Imperialism and Local Identities.** Cambridge: Cambridge University Press 2009.

TERTULLIAN. **Apology: De spectaculis.** Minucius Felix: Octavius. Translated by T.R. Glover, Gerald H. Rendall. LOEB, Cambridge (MA): Harvard University Press, 1931.

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

VEYNE, P. **Sexo e poder em Roma.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

notas

- 1 Funari, 2006, p. 78.
- 2 Vehling, 1977, p. 6.
- 3 Asfora, 2014, p. 32.
- 4 Grocock; Grainger, 2006, p. 54-58.
- 5 Lindsay, 2009, p. 148.
- 6 Castro, 2015, p. 13.
- 7 Veyne, 2008, p. 26.
- 8 Esteves, 2014, p. 271- 294.
- 9 Greimas; Courtés, 1979, p. 382-3.
- 10 Albrecht, 1997, p. 1097.
- 11 Idem, ibidem, p. 1103.
- 12 Tac. *Ann.* 4, 1, 3.
- 13 Utilizamos a tradução do texto em inglês de John Jackson, na Loeb Classical Library (1937).
- 14 Albrecht, 1997, p. 1159.
- 15 Sen. Ep. 95.
- 16 Utilizamos a tradução do texto em inglês de Richard M. Gummere, na Loeb Classical Library (1925).
- 17 Sen. Ep. 19.42.
- 18 Utilizamos a tradução do texto em inglês de Richard M. Gummere, na Loeb Classical Library (1917).
- 19 Albrecht, 1997, p. 1266.
- 20 Plin. *H.N.* 8, 209.
- 21 Utilizamos a tradução do texto em inglês de H. Rackham, na Loeb Classical Library (1938).
- 22 Plin. *H.N.* 9, 66.
- 23 Utilizamos a tradução do texto em inglês de H. Rackham, na Loeb Classical Library (1940).
- 24 Plin. *H.N.* 10, 133.
- 25 Utilizamos a tradução do texto em inglês de H. Rackham, na Loeb Classical Library (1940).
- 26 Plin. *H.N.* 19, 137.
- 27 Utilizamos a tradução do texto em inglês de H. Rackham, na Loeb Classical Library (1950).
- 28 Plin. *H.N.* 19, 143.
- 29 Foi um movimento herético, fundado pelo profeta Montano, que surgiu na igreja cristã na Frígia, na Ásia Menor, no séc. II. Posteriormente, floresceu no Ocidente, principalmente em Cartago, sob a liderança de Tertuliano, no séc. III. Disponível em: <https://www.britannica.com/topic/Montanism> Acessado em: 01/12/19.
- 30 Albrecht, 1997, p. 1531.
- 31 Tert. *Apol.* 3, 6.
- 32 Utilizamos a tradução do texto em inglês de T. R. Glover e Gerald H. Rendall, na Loeb Classical Library (1931).
- 33 Millar, 1966, p.71.
- 34 Idem, ibidem, p. 72.
- 35 Sen. *Helv.* 10, 8.
- 36 Utilizamos a tradução do texto em inglês de John W. Basore, na Loeb Classical Library (1932).
- 37 Dio Cas. *Hist.* 57.19.
- 38 Utilizamos a tradução do texto em inglês de Earnest Cary, na Loeb Classical Library (1924).
- 39 Braund; Wilkins, 2000, p. 251.
- 40 Athen. 1.7a; 1.7b.
- 41 Utilizamos a tradução do texto em inglês de C.D. Yong, na Loeb Classical Library (1854).
- 42 Ap. 4. 3, 4.
- 43 Castro, 2015, p. 18.
- 44 Sen. *Helv.* 10, 9.
- 45 Utilizamos a tradução do texto em inglês de John W. Basore, na Loeb Classical Library (1932).
- 46 Castro, 2015, 19.
- 47 Guarinello, 2010, p. 116-117.
- 48 Revell, 2009, p. 3.
- 49 Alston, 1998, p.215.
- 50 Davenport, 2019, p. 202.
- 51 Guarinello, 2010, p. 97 – 118
- 52 Idem, ibidem, p. 116.