



WANESSA ASFORA

APÍCIO

História da incorporação de um
livro de cozinha na Alta Idade Média



Alameda

Resumo de Apício

O que se poderia ler em um livro de cozinha da Antiguidade copiado e divulgado na Alta Idade Média? Procedimentos culinários de vários tipos seria a resposta mais plausível. Wanessa Asfora, entretanto, leva o leitor por caminhos bem mais amplos ao empreender a análise do que denominou de Apício, isto é, o conjunto de manuscritos atribuídos a este personagem.

Além de esclarecer aspectos importantes sobre a suposta autoria e difusão dos manuscritos apicianos, repletos de receitas de carnes, legumes, molhos e bebidas, seu livro é antes de tudo um sofisticado estudo sobre a cultura letrada da Alta Idade Média, no qual discute o lugar que esses documentos ocupavam em relação a diferentes textos contemporâneos.

Por outro lado, ao refletir sobre a história dos livros de cozinha e os significados da alimentação enquanto chave para o estudo das práticas culturais, a autora estabelece um amplo diálogo com a antropologia histórica, transportando seu leitor para o universo medieval no qual a obra foi compilada.

Mas é ao interpretar o Apício como uma obra entre a medicina e a culinária que o presente livro revela a comida apiciano e os meandros do pensamento medieval sobre nutrição, cura e prazer no espaço da cozinha.

O estudo explora a riquíssima relação entre essa disciplina e a alimentação, um campo de estudos relativamente novo na historiografia brasileira. A historiadora extrai com habilidade e erudição aspectos da vida social, econômica e cultural da época, refletindo sobre a produção e a circulação de matérias-primas, sobre o vocabulário utilizado e os conhecimentos técnicos, bem como sobre as propriedades dietéticas e curativas dos ingredientes.

É impossível não destacar que a milenar relação entre saúde e alimentação é ricamente explorada ao longo do livro. Dessa forma, Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média

interessa a um público amplo e diversificado que se estende do estudioso da comunicação manuscrita ao gastrônomo da atualidade, o qual encontrará muitos esclarecimentos interessantes, como no caso do exótico “garo”, um condimento à base de peixe que já deu margem a discussões sobre o gosto no mundo antigo e medieval.

O estilo elegante e a agradável leitura não escondem, contudo, a solidez da pesquisa e a expertise de uma medievalista que cotejou fontes em latim com versões em línguas modernas e que inovou na utilização de conceitos e categorias explicativas, a fim de melhor contemplar seu objeto de estudo.

Considero o livro uma excelente contribuição para a história da Idade Média e para os estudos sobre a alimentação em geral.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)