


UNESP  **UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA**
“JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
Faculdade de Ciências e Letras
Campus de Araraquara - SP

ENZO CARLOS PAGLIARINI

PRESENÇA DO LÉXICO CULINÁRIO DO *DE RE*
COQUINARIA, DE APÍCIO, NA NATURALIS
HISTORIA, DE PLÍNIO: Considerações sobre o léxico
e a cultura.

ARARAQUARA – S.P.
2020

ENZO CARLOS PAGLIARINI

PRESENÇA DO LÉXICO CULINÁRIO DO *DE RE COQUINARIA*, DE APÍCIO, NA *NATURALIS HISTORIA*, DE PLÍNIO: Considerações sobre o léxico e a cultura.

Monografia de Conclusão de Curso (MCC) apresentado ao Conselho de Curso de Letras, da Faculdade de Ciências e Letras – Unesp/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Letras.

Orientador: Prof. Dr. João Batista Toledo Prado

ARARAQUARA – S.P.
2020

P138p

Pagliarini, Enzo Carlos

Presença do léxico culinário do De Re Coquinaria, de Apício, na Naturalis Historia, de Plínio: Considerações sobre o léxico e a cultura / Enzo Carlos Pagliarini. -- Araraquara, 2020
60 p.

Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado - Letras) - Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Ciências e Letras, Araraquara
Orientador: João Batista Toledo Prado

1. Língua latina. 2. Tradução. 3. Léxico. 4. Cultura.

ENZO CARLOS PAGLIARINI

PRESENÇA DO LÉXICO CULINÁRIO DO *DE RE COQUINARIA*, DE APÍCIO, NA *NATURALIS HISTÓRIA*, DE PLÍNIO: Considerações sobre o léxico e a cultura.

Monografia de Conclusão de Curso (MCC) apresentado ao Conselho de Curso de Letras, da Faculdade de Ciências e Letras – Unesp/Araraquara, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Letras.

Orientador: Prof. Dr. João Batista Toledo Prado

Data da defesa/entrega: 11/12/2020

MEMBROS COMPONENTES DA BANCA EXAMINADORA:

Presidente e Orientador: **Prof. Dr. João Batista Toledo Prado**
FCLAr-UNESP.

Membro Titular: **Prof. Dr. Paulo Eduardo Barros Veiga**
Doutor em Estudos Literários (PPGEL-UNESP-FCLAr) e pós-doutorando do DM-FFCLRP, da Universidade de São Paulo (USP)-Ribeirão Preto, .

Membro Titular: **Profa. Dra. Vívian Gregores Carneiro Leão Simões**
Universidade Federal de Roraima (UFRR).

Local: Universidade Estadual Paulista
Faculdade de Ciências e Letras
UNESP – Campus de Araraquara

A todos aqueles que cruzaram meu caminho e
que sempre me fizeram acreditar na educação
como um caminho possível a se seguir.

AGRADECIMENTOS

À minha família, por possibilitarem a minha permanência na universidade.

Meus mais sinceros agradecimentos a meus amigos por estarem ao meu lado dando seu constante apoio, compartilhando experiências e por acreditarem em mim quando me encontrava sem perspectivas e emocionalmente perdido.

Agradeço a meu orientador, Prof. Dr. João Batista Toledo Prado, que me auxiliou em todo o processo através de indicações de leituras, aulas, apontamentos e conversas que tornaram possível a realização deste trabalho.

Memória

Amar o perdido
deixa confundido
este coração.

Nada pode o olvido
contra o sem sentido
apelo do Não.

As coisas tangíveis
tornam-se insensíveis
à palma da mão

Mas as coisas findas
muito mais que lindas,
essas ficarão.

Carlos Drummond de Andrade
(2012, p.26)

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo investigar, traduzir e analisar o léxico culinário selecionado da obra *De Re Coquinaria*, de Apício, gastrônomo romano do século I d.C., presente na enciclopédia *Naturalis Historia*, do naturalista Plínio, o Velho, também do século I d.C., relacionando-o com aspectos culturais da antiga sociedade romana, para, dessa forma, elaborar um glossário de significantes cuja fonte provedora de significado que os mencionará, explicará e descreverá sejam as passagens da obra de Plínio, o Velho. A seleção das palavras referentes à dietética e à culinária que compõem o glossário estabelecido pelo orientador da pesquisa foi feita através do programa digital *Musaios*, utilizado para consultar as ocorrências dos termos. Além disso, com o intuito de compreender melhor a sociedade romana, foram realizadas leituras que propiciaram maior entendimento dos seus aspectos sociais, culturais, políticos e, inclusive, dos seus hábitos alimentares. Considerando a língua como parte da cultura de um povo e que é por meio do léxico que um indivíduo se expressa culturalmente, o conceito de semiosfera, criado por Yuri Lotman, foi explorado, bem como o de cultura, com o intuito de buscar a sua relação com o léxico. As traduções foram feitas e cotejadas com a versão italiana *Storia Naturale*, organizada por Gian Biagio Conte, e verificou-se que algumas palavras possuem um caráter polissêmico pela análise do verbete no dicionário ou pelo contexto da passagem na qual se encontrava, diferente daquele anteriormente estabelecido; assim as leituras atestaram sua importância pois foi possível relacionar as informações obtidas através delas com as novidades que se apresentavam durante o processo de tradução, facilitado pela compreensão que se deu ao apreender os conceitos de cultura e sua relação com o léxico de uma língua.

Palavras-chave: Latim. Léxico. Cultura. Hábitos alimentares. Plínio, o Velho. *Naturalis Historia*. Apício. *De Re Coquinaria*.

ABSTRACT

This work aims to investigate, translate and analyze the culinary lexicon selected from the compendium *De Re Coquinaria*, written by the gourmet Apicius, he was born in 25 BC contained in the encyclopedia *Naturalis Historia*, by the naturalist Pliny, the Elder, he was born in 23 AD relating it to cultural aspects from the ancient Roman society, so that it is possible to elaborate a glossary of signifiers whose source providing their meanings, explanations and descriptions are excerpts taken from Pliny, the Elder's work. The word selection which composes the glossary chosen by the research advisor was made through the digital program *Musaios*, used to consult the keywords investigated in this research. Besides, intending to understand the ancient Roman society, readings were done to achieve a bigger comprehension of its social, cultural, political and also eating habits. Considering language as part of a people's culture, and that is through the lexicon that an individual culturally expresses, the concept of semiosphere, created by Yuri Lotman, was explored, as well as the concept of culture in order to find its relation with the lexicon. The translations were made and compared with the Italian version *Storia Naturale*, organized by Gian Biagio Conte. By the analysis of the entries in the dictionary or by the context of the excerpt in which the word was found it was verified that some words are polyssemic, differently from their previously established meanings; therefore, the readings have proven their importance because it was possible to connect the informations obtained through them with the new ideas that were being discovered during the translation process, which was simplified through the concept of culture and its relation to a language's lexicon.

Keywords: Latin. Lexicon. Culture. Eating habits. Pliny, the Elder. *Naturalis Historia*. Apicius. *De Re Coquinaria*.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 METODOLOGIA	11
3 A SEMIOSFERA	11
4 CONSIDERAÇÕES SOBRE LÉXICO E CULTURA	13
5 ROMA, BREVÍSSIMA HISTÓRIA	14
5.1 A cidade romana	15
5.2 População e moradias	16
5.3 Vida política	18
5.4 Economia e indústria	18
5.5 Hábitos alimentares	19
6 O <i>DE RE COQUINARIA</i>, DE APÍCIO	20
7 A <i>NATURALIS HISTORIA</i>, DE PLÍNIO	20
8 PRIMEIRO CONTATO COM A TRADUÇÃO E INTRODUÇÃO AO GLOSSÁRIO	21
9 EXCERTOS RETIRADOS E TRADUZIDOS DA <i>NATURALIS HISTORIA</i>, DE PLÍNIO, O VELHO	22
10 CONCLUSÕES	58
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	59
BIBLIOGRAFIA	60

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho de Monografia de Conclusão de Curso (MCC) inicialmente surgiu como um projeto de Iniciação Científica intitulado *Tópicos de Cultura Clássica Latina: Confluências entre o De Re Coquinaria*, de Apício, e o *Naturalis Historia*, de Plínio, o Velho, desenvolvido entre os anos de 2017 e 2018. Composto de doze etapas, os resultados obtidos no decorrer da pesquisa, referentes à 12ª etapa, foram expostos em um relatório, cujas informações também se encontram no presente trabalho.

Como em suas etapas precedentes, a pesquisa ocupou-se da seleção e tradução de passagens na alentada obra de Plínio o Velho, a *Naturalis Historia*, sobre o que convém observar que, além da importância das traduções de obras escritas em língua latina, propiciar a consciência da distância temporal entre a época em que as obras foram escritas e o nosso tempo é entender o funcionamento de toda a sociedade romana através de um viés histórico-crítico e cultural, colocando-o em contraste como o das sociedades contemporâneas.

Os primeiros quatro meses de projeto foram dedicados a leituras e estudos sobre a sociedade romana, a fim de estabelecer uma melhor compreensão sobre sua história e seus aspectos organizacionais e comportamentais. As leituras foram feitas tendo como base os livros *A Vida quotidiana em Roma no apogeu do império*, de Carcopino (s/d), *A Vida Quotidiana na Roma Antiga*, de Funari (2003) e *Vrbs – A vida na Roma Antiga*, de Paoli (1964). Neles, foram encontradas informações sobre política, economia, organização social, dietética, dentre outras. Também foram indicados livros para leituras complementares sobre tais assuntos, como *Roma. Vida pública e privada*, de Funari (1993), *Cultura popular na antiguidade clássica*, também de Funari (1989) e *Nos submundos da antiguidade*, de Salles (1987).

Após as leituras terem sido realizadas, os meses seguintes foram dedicados à seleção e tradução de passagens de vocábulos relativos a ingredientes de receitas encontradas nos livros compendiados em *De Re Coquinaria* (DRC), obra atribuída ao gastrônomo Apício e que contém receituários e processos pertinentes não apenas à culinária romana, mas também à grega e que podem ser encontrados descritos e referidos em vários contextos na obra *Naturalis Historia* (NH), do naturalista Plínio, o Velho. O glossário atribuído ao atual

pesquisador foi previamente estabelecido pelo professor orientador do projeto, antes do início da referida etapa.

Para isso, o período estudado corresponde ao tempo principal de atividade escrita de ambos os autores, ou seja, a primeira metade do século I d.C., com concentrado interesse nos costumes e hábitos alimentares romanos, a fim de que tal empenho auxiliasse nas traduções dos termos, que remetem à culinária e à dietética.

Além das atividades citadas, como complemento da pesquisa, buscou-se investigar a relação entre léxico e cultura, amparada nas ideias do acadêmico e semiótico cultural russo Yuri Lotman, contidas em seu livro *Universe of the Mind: a semiotic theory of culture* (1990).

2. METODOLOGIA

Para a realização da pesquisa, foi utilizado o programa digital *Musaios*, um *browser*, que é utilizado para compulsar os arquivos do *datbank* PHI 5.3, no qual se reúnem quase todas as obras literárias da Roma antiga (há um repositório equivalente para as obras da Grécia antiga, chamado TLG). A seleção desses termos para esta etapa do trabalho, assim como nas etapas precedentes, obedeceu um critério em que foram selecionados termos que remetessem à culinária e à dietética. A partir do programa digital, as palavras do glossário foram devidamente procuradas e selecionadas no livro *Naturalis Historia*, utilizando-se vários dicionários para a tradução das passagens nas quais eles se encontram. Devido a especificidade de alguns termos, o que poderia causar certo estranhamento, uma vez que não são comuns para nós, dicionários e enciclopédias foram consultados como materiais acessórios.

As traduções realizadas foram cotejadas com a edição italiana da obra de Plínio, intitulada *Storia Naturale*, cuja tradução, de autoria de vários colaboradores, foi organizada por Gian Biagio Conte (1984).

O glossário da 12ª etapa é composto pelos seguintes termos: *carica* (“figo seco”); *caryota* (tâmara de Cárias); *citrium* (“cidra”); (*malum*) *granatum* (“romã”); *melo* (“melão”: na N.H. *melopepo*); *nux* (genericamente “noz” / *calua*: “avelã graúda”); *persicum* (“pêssego”); *sorbum* (“sorva”, fruto da sorveira).

3. A SEMIOSFERA

No livro *Universe of the Mind: a semiotic theory of culture*, o semiótico russo Yuri Lotman (1990) apresenta o conceito de semiosfera, que ele define como:

[...] o espaço semiótico necessário para a existência e funcionamento das linguagens, não a soma total das diferentes linguagens; em certo sentido, a semiosfera tem uma existência anterior e está em constante interação com as línguas. (LOTMAN, 1990, p.123, tradução nossa).

O conceito de semiosfera apresentado por Lotman é uma analogia ao conceito de biosfera de Vernadsky, que a definiu como “a totalidade e o todo orgânico da matéria viva e também a condição para a continuação da vida.” (LOTMAN, 1990, p.125, tradução nossa). Dessa forma, a semiosfera seria então o espaço semiótico formado por textos e necessário para o desenvolvimento da cultura. Assim como os organismos vivos que coexistem em um mesmo espaço, nesse caso a biosfera, os textos da semiosfera interagem entre si, forjando uma interdependência que determina sua existência, por meio das várias linguagens existentes na semiosfera, mesmo as de períodos diferentes, que também interagem entre si e são condições necessárias para a existência umas das outras.

Embora seja um espaço homogêneo, a semiosfera também é um espaço heterogêneo, já que sua estrutura apresenta na mesma medida assimetria e uniformidade, composta por estruturas conflitantes que implicam individuação (LOTMAN, 1990, p.131). Essa estrutura gerará a ideia de fronteira, um conceito abstrato que delimitará o espaço de uma semiosfera com a de outra.

O conceito de fronteira é definido como um mecanismo bilíngue que importará informações externas para o interior da semiosfera. Essa assimilação de informações é chamada por Lotman de tradução, que transformará o que é externo no que é interno; e é por meio desse processo que se tem a ideia de individuação:

Um dos principais mecanismos de individuação semiótica é a noção de fronteira, e a fronteira pode ser definida como o limite externo da forma de primeira pessoa. Esse espaço é “nosso”, “meu”, “é culto”, “harmoniosamente organizado” e assim por diante. Em contraste com o “espaço deles” é “outro”, “hostil”, “perigoso”, “caótico.” (LOTMAN, 1990, p. 131, tradução nossa).

À vista dos conceitos de semiosfera e fronteira apresentados, cada sociedade possui um sistema cultural no qual estarão expressos valores assimilados pelas pessoas inseridas nesse sistema e que serão conceitualizados através do léxico. Os romanos adquiriram novos hábitos alimentares conforme seu território foi se expandindo até eles se tornarem mais comuns dentro do próprio sistema. Isso exemplifica muito bem o conceito de fronteira de

Lotman, uma informação externa foi assimilada e incorporada internamente no espaço cultural romano, passando pelo processo de tradução.

4. CONSIDERAÇÕES SOBRE LÉXICO E CULTURA

Tendo em vista a semiosfera como o espaço semiótico no qual se dará o desenvolvimento da cultura, é necessário então conceituar o que é cultura. Algumas teorias atribuem características biológicas e geográficas como determinantes do comportamento humano, tal qual a do filósofo francês Jean Bodin, que argumentava que as características comportamentais de diferentes povos se alteravam conforme a predominância de determinados líquidos em seu corpo:

Jean Bodin, filósofo francês do século XVI, desenvolveu a teoria que os povos do norte têm como líquido dominante da vida o fleuma, enquanto os do sul são dominados pela bÍlis negra. Em decorrência disto, os nórdicos são fiéis, leais aos governantes, cruéis e pouco interessados sexualmente; enquanto os do sul são maliciosos, engenhosos, abertos, orientados para as ciências, mas mal adaptados para as atividades políticas. (LARAIA, 2001, p.14).

Já o determinismo geográfico acredita que as condições apresentadas pelo ambiente em que um povo se situa podem determinar a diversidade cultural ali existente. Essa teoria foi refutada por antropólogos como Boas, Wissler e Kroeber, que disseram ser possível haver diversidade cultural em um mesmo espaço. Para isso, Laraia (2001) tomou como exemplo os esquimós e os lapões que, apesar de habitarem a calota polar norte, possuem algumas diferenças no que concerne a sua moradia. Enquanto os esquimós vivem em blocos de gelo, os iglus, os lapões vivem em tendas de pele de rena.

Dessa forma, características biológicas e geográficas não determinam o comportamento cultural de um grupo. O que, de fato, o faz é o processo de aprendizagem que perpassa a vida de um indivíduo chamado de endoculturação (LARAIA, 2001). A partir de um ponto de vista antropológico, Edward Tylor cunhou o termo *Culture* (Cultura):

Tomado em seu amplo sentido etnográfico é este todo complexo que inclui conhecimentos, crenças, arte, moral, leis, costumes ou qualquer outra capacidade ou hábitos adquiridos pelo homem como membro de uma sociedade (LARAIA, 2001, p. 25, apud TYLOR, 1981, p.1).

A diversidade linguística é uma das mais evidentes formas de se notar as diferenças entre os sistemas culturais existentes. Sendo a língua propriamente dita um produto cultural, quando um ser humano faz uso dela, ele se insere dentro de um contexto específico da

realidade social de um povo. Então, os indivíduos se utilizam do léxico do sistema linguístico para se expressar e manifestar seus valores:

Considerando a dimensão social da língua, podemos ver, no léxico, o patrimônio cultural de uma comunidade. Transmitidos de geração a geração como signos operacionais, é através dos nomes que o homem exerce a sua capacidade de exprimir sentimentos e ideias, de cristalizar conceitos. Assim, o patrimônio lexical de uma língua constitui um arquivo que armazena e acumula as aquisições culturais representativas de uma sociedade, refletindo percepções e experiências multisseculares de um povo, podendo, por isso, ser considerado testemunho de uma época, *mots-témoins* (depoimentos) (SEABRA, 2015, p.73).

Cada indivíduo pertence a um sistema cultural diferente e terá valores culturais específicos do meio no qual foi socializado. Sendo assim, ele passará a viver e ver o mundo através desses padrões herdados, o que evidenciará as diferenças entre os sistemas culturais existentes, que se manifestam através das formas de andar, dos hábitos alimentares, da maneira de se vestir, das diferenças linguísticas etc. Essas diferenças podem acarretar uma visão etnocêntrica de outras culturas, que se articula com a ideia de individuação elaborada por Yuri Lotman ao apresentar o conceito de fronteira (LOTMAN, 1990, p.131), que é a tendência de estigmatizar os padrões culturais de povos diferentes.

5. ROMA, BREVÍSSIMA HISTÓRIA

Roma foi fundada em 753 a.C., como diz a lenda, por Rômulo e Remo. A cidade foi governada por reis até 509 a.C., quando a revolta contra os monarcas resultou na criação da república romana. Desde então, uma assembleia passou a eleger dois cônsules para exercerem o poder durante um ano. Seu território foi-se expandindo à medida que o exército conquistava novos territórios, até que, no século segundo a.C., foi incorporada também a Grécia. Já no primeiro século d.C., os domínios territoriais de Roma chegaram até o norte da Inglaterra e à Alemanha Ocidental.

O avultamento do território romano e a assimilação de civilizações sofisticadas, como as da Grécia e do oriente próximo, causaram um intenso impacto sobre também as práticas sociais em torno da culinária e das formas de alimentação.

Após o assassinato de Júlio César em 45 a.C., acusado de querer implantar a monarquia, sucedeu-se uma guerra civil entre os republicanos e os herdeiros políticos de César, Marco Antônio e Otávio. Após a guerra, Marco Antônio e Otávio entram em conflito, resultando na derrota de Marco Antônio. Depois disso, com o aumento do poder de Otaviano,

até sua consagração como Augusto, instala-se o Império Romano. É oportuno ressaltar que há controvérsias sobre alguns fatos. Diz-se que nunca houve uma monarquia em Roma, uma vez que os romanos não consideravam os imperadores como reis e muito menos usavam termos como *rei* e *monarquia*.

5.1. A CIDADE ROMANA

De acordo com Mouritsen (1996, *apud* FUNARI, 2003, p.36), a cidade romana era vista não apenas como consumidora, que transferia recursos do campo para a cidade, mas era dominada de forma inexorável e irresistível por uma elite cidadina.

A cidade de Roma, desde a fundação da *urbs* no século VIII a.C., localizava-se no monte Palatino, ao sul do monte Aventino, duas das sete colinas romanas, e à margem esquerda do rio Tibre (PAOLI, 2000, p. 3). A área da urbe chegava a 2000 hectares, porém, nem todo o seu espaço era utilizado ou sequer utilizável. O crescimento de Roma foi exponencial, o que a transformou na maior metrópole da Antiguidade. Esse crescimento deve-se ao crescente aumento do seu poder e influência e a união com as cidades vizinhas, que nela estabeleceram sua sede. Conforme Roma ia crescendo, uma nova sistematização do espaço físico e humano mostrou-se necessária para atender as demandas do crescimento populacional e urbano.

Como o espaço em que a cidade estava situada já não era adequado, construiu-se um Fórum aos pés do monte Palatino entre o Capitolino e o Palatino, com ruas pavimentadas, dentre as quais, destaca-se a Via Sacra, seus edifícios e templos dedicados a divindades. Segundo Plauto, o fórum não era apenas o centro da vida pública romana, mas também um grande mercado (*macellum*, dedicado a todos os tipos de gêneros alimentícios). Entretanto, à medida que a vida política se intensificava, edifícios públicos ocuparam quase todo o Fórum.

O aumento da população, que uns acreditavam ter chegado a quatro milhões (CARCOPINO, s/d, p.23) de pessoas no período imperial, resultou na expansão do fórum para além dos próprios limites. O *Forum Iulium*, deixado inacabado por César e terminado por Augusto, foi construído com o intuito de melhorar as comunicações com a região norte. As construções continuaram no período de Augusto, e incluíam o *Forum Augustum*, o *Forum Vespasianum*, dentre outros.

Todas as ruas irradiavam da estreiteza do Fórum e, muitas delas se estendiam até os fins do império. A Via Sacra começava onde, hoje, se localiza o Coliseu, e ao longo dela havia lojas, casas que pertenciam às famílias mais nobres e basílicas, a principal delas construída por César, a *Basilica Iulia*, usada para encontros políticos e outros negócios nos primeiros anos do Império.

A vida no Fórum era movimentada, tanto que algumas leis foram impostas para melhorar o tráfego. Do nascer do sol até a décima hora, o trânsito de veículos era proibido, apenas pedestres podiam circular entre a multidão, que se destacava pelo seu caráter heterogêneo.

5.2. POPULAÇÃO E MORADIAS

Muito se conhece sobre as antigas mansões romanas e pouco se conhece sobre as habitações dos pobres, sendo que as mansões despertavam mais a atenção dos estudiosos, e as habitações mais precárias, devido a sua fragilidade, deixaram menos vestígios arqueológicos.

As moradias romanas mostravam-se muito díspares, no que diz respeito às diferenças entre as classes sociais existentes. Mesmo em Roma, que contava com serviços públicos de qualidade, como lojas, padarias, serviços médicos, banhos, água encanada, esgoto e iluminação noturna, as moradias das massas eram precárias. Muitos viviam em blocos de apartamentos pequenos, de até seis metros de altura, e conviviam com os constantes risco de desabamento e incêndio. Os banheiros eram raros em casas populares, então, muitos usavam as latrinas, banheiros de uso coletivo. As condições de vida nas cidades romanas podiam variar conforme a região, dessa forma, quanto menor a cidade, a menos riscos a população estava sujeita, porém, de menos recursos públicos ela dispunha.

A minoria da população, ou seja, os mais abastados economicamente, viviam em mansões amplas e confortáveis e usufruíam dos mais diversos recursos proporcionados por sua condição social e pela casa. A mansão romana voltava-se para dentro, contando com duas aberturas no teto para o exterior. Essas casas contavam com água encanada, esgoto, iluminação por candelabros e lustres, banhos, mobília luxuosa, estatuária, pintura nas paredes e tetos, mosaicos no chão. O apreço por pinturas de jardins mostrava como era o interior da vida doméstica das elites, assim como seu gosto pela reclusão. Esse costume se iniciou com Augusto (30 a.C. – 14 d.C.), por conta do isolamento dos ricos, que buscavam evitar o

convívio com as massas. Além do mais, a distinção das casas era feita de forma muito simples. As casas dos aristocratas locais e dos colonos se distinguiam pelas pinturas parietais.

Existiam dois tipos de construções famosos, a *insula* e a *domus*. A *insula* nasceu, provavelmente, no século IV a.C., e era uma construção vertical (inversamente à *domus*, que era sempre horizontal) que se assemelhava aos apartamentos de hoje, e, durante o período do Império, chegou a atingir grandes alturas e se mostrava uniforme. As *insulae*, destinadas às camadas populares, eram precárias em diversos aspectos, como o da construção, iluminação, aquecimento e higiene. Já a *domus*, advinda da arquitetura helenística e construída horizontalmente, era destinada à população mais abastada. As *domus* de Pompéia chegavam facilmente a 800 ou 900 metros quadrados, enquanto as *insulae* de Roma ocupavam de 300 a 400 metros quadrados, que apesar de serem grandes, considerando o tamanho em metros quadrados, eram pequenas se comparadas com as *domus*. Como os mais abastados representavam a minoria da população, conclui-se que o número de *domus* é menor que o de *insulae*.

Internamente, a casa romana (como aquelas vistas em Pompéia) dividia-se em dois: o *atrium* e o *peristylum*. O *atrium* era a entrada principal da casa romana, era ao seu redor que os outros cômodos da casa se localizavam, como o *triclinium*, para as refeições, o *tablinum*, escritório do dono da casa, o *cubiculum*, quarto, e apenas algumas casas possuíam o *balneum*, uma espécie de terma, mas em menor escala. O *atrium* ainda possuía o *compluvium*, uma pequena abertura no telhado, feita para permitir a entrada de luz natural na casa. O *impluvium* era uma rasa bacia de mármore que servia para coletar a água da chuva que caía pelo *compluvium*, e tinha como sustentação colunas feitas de mármore. Já o *perystilium* era um pátio aberto com um jardim ao fundo, onde se cultivavam as mais diversas plantas. O jardim era rodeado por colunas que sustentavam o teto e suas paredes interiores eram cobertas por mosaicos e pinturas. O *perystilium* rapidamente se tornou o centro da vida doméstica romana.

Os romanos também possuíam casas de campo. Eles possuíam uma aldeia rústica, destinada aos servos, que realizavam o trabalho agrícola sob a supervisão do *vilicus*, o escravo de confiança da família. A outra, conhecida como aldeia urbana, localizada em um lugar pitoresco e arejado, servia de aposentos para as famílias quando iam ao campo, suprimindo os confortos proporcionados pela vida urbana. Entretanto, nem todos possuíam essas duas propriedades. Aqueles que não possuíam a aldeia urbana, se acomodavam na aldeia rústica, ou em uma casa mais simples.

5.3. VIDA POLÍTICA

A história de Roma sempre foi pautada na luta entre patrícios (ou nobres) e plebeus, e entre os homens de origem popular que ascendiam socialmente, conhecidos como “homens novos”. A partir de Augusto (30 a.C. – 14d.C.), os generais do exército passaram a exercer o poder. Segundo Políbio (século II a.C.), a Constituição romana era quase perfeita, por causa do equilíbrio entre os poderes, e, por conta dela, permitiu que Roma conquistasse o Mediterrâneo (FUNARI, 1993, p.21).

Augusto modificou o arranjo constitucional republicano. Apesar de os poderes continuarem divididos, a figura de um “príncipe” (*princeps*), o imperador, foi introduzida, e tiveram de passar a conviver com esse tipo de poder pessoal (FUNARI, 1993, p.24). As estratégias de poder dos imperadores baseavam-se na ideia de ocupar cargos tradicionais, e, a partir dessa base, governavam, evitando, assim, que a sucessão do poder fosse hereditária (FUNARI, 1993, p.25).

O cargo público em Roma era considerado uma honra, e os postulantes a eles eram avaliados de acordo com a sua riqueza e seu círculo social. As estratégias de campanha variavam, e o clientelismo era uma das mais importantes. O candidato devia proporcionar banquetes e custear a própria campanha. O povo, a plebe ou a grande massa era um grande alvo que os candidatos procuravam cativar e não coagir (FUNARI, 1993, p.27). De acordo com Funari (2003), nem as mulheres, nem as pessoas de classes mais subalternas tinham direito ao voto, mas supõe-se que alguns discursos eram escritos por pobres.

5.4. ECONOMIA E INDÚSTRIA¹

A região do Lácio era essencialmente agrícola. As relações com a Etrúria, país desenvolvido industrialmente, e a penetração comercial dos povos gregos fomentaram sua economia, favorecendo, assim, a produção industrial indígena. Conforme Roma crescia nos mais diversos aspectos, a exigência da metrópole se intensificou e as mais variadas indústrias começaram a surgir.

¹ Todos os dados nesta seção do trabalho provieram de Paoli, (2000, p. 205 a 213).

Apesar da importância de Roma como centro industrial, caracterizada principalmente pelo trabalho com metais, era considerada uma cidade de consumo, visto que, apesar de produzir muito do que necessitava, o número de importações era maior que o de exportações.

Durante o império, as indústrias continuaram a crescer e a melhorar devido a comunicação com países vizinhos e as conquistas por terra. O fluxo de escravos também colaborou para o desenvolvimento industrial. Roma estabeleceu laços com as indústrias do Norte, Leste e Oeste, que enviavam produtos raros e desenvolveram uma competição entre elas. Também havia as pequenas indústrias, como a do artesanato, que nunca foi suprimida pelas grandes indústrias estrangeiras.

5.5. HÁBITOS ALIMENTARES

A extensão territorial iniciada no período republicano possibilitou um grande acesso, por parte dos romanos, a uma extensa variedade de alimentos advindos das províncias conquistadas. Então, os produtos importados começaram a ser usados com maior frequência, assim como peixes e frutos do mar passaram a ser mais comuns nas refeições romanas. Os vegetais também se tornaram muito comuns no cotidiano alimentar de Roma. Frutas, como a uva, foram agregadas às refeições, o consumo do vinho também aumentou.

Os romanos não dispunham de garfos para comer, utilizavam as mãos. Utilizavam facas feitas de chifre de rena, alce ou cervo, madeira, bronze e com lâminas de ferro para cortar as carnes. As colheres eram utilizadas para comer ovos, crustáceos, mariscos e sopas.

O fator social também era determinante no modo como as refeições se caracterizavam. Era de costume dos mais nobres oferecerem banquetes duradouros e de enorme variedade e quantidade de comida.

Na *domus*, as casas da população mais abastada, os romanos realizavam seus banquetes no *atrium* e, posteriormente, no *cenaculum*, constituído por um mezanino no *tablinum*. Nos banquetes (*cenae*), obedeciam a um ritual rígido composto de três momentos. O primeiro chamava-se *gustus* ou *gustatio*, que servia para estimular o apetite dos convidados sentados à mesa. Eram servidas iguarias leves, junto com uma bebida de vinho misturado com mel. A segunda, o jantar, constituía uma fartura de alimentos, e bebia-se vinho. Na terceira parte, as *secundae mensae* (sobremesas), comiam-se alimentos picantes e ardentes para

estimular a sede e beber (PAOLI, 2000, p.132). Muitos dizem que os banquetes não eram completos sem a presença dos bufões para alegrar o espaço.

Na época imperial, os cônsules e leis do Senado tentaram restringir os luxos do banquete, mas os luxos aumentaram. Nos banquetes mais ricos, eram distribuídas *apophoreta*, presentes por meio de sorteio (PAOLI, 2000, p.136).

A primeira refeição do dia era conhecida como *ientaculum*, que era também os lanches que as crianças levavam à escola, composto de pão e queijo, e, às vezes, molhava-se o pão no vinho (PAOLI, 2000, p.125). Era a refeição mais rápida de todas, tanto que não era de costume lavar as mãos após comer. O que era considerado o almoço, o *prandium*, servido por volta do meio-dia, era composto de resto de comidas do dia anterior, como carnes frias, frutas e queijo (CARCOPINO, s/d, p.319).

6. O DE RE COQUINARIA, DE APÍCIO.

Apício (*Marcus Gaius Apicius*) foi um gastrônomo romano do século I d.C. Apício (25 a.C. e 37 d.C.) escreveu o livro *De Re Coquinaria*, que é um compêndio de receitas culinárias da Roma Antiga, composto por 10 capítulos que tratam sobre os mais variados temas relacionados à dietética, como bebidas, molhos, condimentos, legumes, frutas, frutos do mar, grãos, caldos, dentre outros.

Além da culinária romana, o livro também trata sobre aspectos da culinária grega. O *De Re Coquinaria* é um livro muito famoso, e sua fama perdura até os dias de hoje. O livro foi emendado posteriormente e a versão que chegou aos dias atuais contém várias interpolações de copistas e compendiaadores.

7. A NATURALIS HISTORIA, DE PLÍNIO.

Plínio, o Velho (*Gaius Plinius Secundus* – 23 d.C. a 79 d.C.) foi um “naturalista” romano, morto na erupção do vulcão Vesúvio (FARIA, 1992, p.420), em Pompeia, no ano de 79 d.C.² Plínio, o Velho, ingressou na carreira militar e exerceu funções oficiais durante o Império Romano. Foi também um grande escritor, escreveu sobre a guerra entre romanos e germânicos, compêndios de gramática, oratória e biografia. Porém, grande parte de sua obra

² Além de Pompeia, outras duas cidades, Herculano e Estábia, também foram soterradas em decorrência da erupção do Vesúvio. (FUNARI, 2003, p.62).

foi perdida. O seu mais famoso livro, *Naturalis Historia*, é uma enciclopédia diversificada, tratando dos mais diferentes assuntos.

Essa obra compõe-se de 37 volumes, ou livros. A divisão é feita da seguinte maneira: O livro I traz o índice de autores gregos e latinos consultados; o livro II fala sobre a matemática e física do mundo; do livro III ao VI, encontram-se informações sobre a geografia de regiões da Europa, África e Ásia; O livro VII é inteiramente dedicado a antropologia e fisiologia humana; do livro VIII ao XI, a obra trata de zoologia; do livro XII ao XIX, sobre botânica; do livro XX ao XXVII, informações sobre as propriedades medicinais das plantas; do livro XXVIII ao XXXII, sobre farmacologia animal; e do livro XXXIII ao XXXVII encontram-se informações sobre mineralogia e metalurgia.

8. PRIMEIRO CONTATO COM A TRADUÇÃO E A INTRODUÇÃO AO GLOSSÁRIO.

A tradução feita no projeto foi uma tradução de serviço, ou seja, a mais literal possível. Durante o processo, apresentaram-se algumas dificuldades, principalmente no tocante à escolha do termo mais adequado para a tradução de determinado excerto, que, ao ser cotejado com o excerto em italiano do livro *Storia Naturale*, organizado por Gian Biagio Conte, não condizia com a acepção do termo que estava estabelecida anteriormente no glossário. Dessa forma, as polissemias de alguns termos estabelecem certas dificuldades durante a tradução, o que forçou o pesquisador a analisar mais detidamente o contexto a fim de promover sua justa adequação.

Um dos termos que apresentou esse caráter polissêmico foi *persicum*, que pode significar tanto o fruto *pêssego*, como estabelecido no glossário, quanto a região geográfica do Golfo Pérsico, em torno do mar da Arábia. Para determinar o sentido mais adequado na tradução, bastou analisar o contexto em que estava empregado. Outro termo identificado como “problema” foi, por exemplo, *sorbum*, que significa “sorva (fruto da sorveira)”, ou pode referir-se à própria árvore que produz esse fruto, ou seja, a sorveira. Nesse caso, a escolha dependeu, além da análise do contexto, também do gênero do termo em latim. Quando se trata do fruto, *sorbum* é de gênero neutro, mas quando se refere à árvore, o gênero é feminino, o que acontece com os nomes de árvores em latim.

As leituras que foram feitas para a realização deste projeto auxiliaram a compreender mais sobre o dia a dia do romano antigo e sua cultura nos mais diversos aspectos durante os últimos anos do período republicano e durante o início do período imperial – tempo em que viveram os dois autores estudados no projeto. Sem as leituras previamente feitas, não seria possível relacionar informações contidas nos textos com informações descobertas durante o processo de tradução.

As traduções agregaram ainda mais conhecimento no que diz respeito ao estudo da língua latina, uma vez que as dificuldades surgidas foram sanadas pelo orientador do projeto, o que contribuiu para as traduções dos excertos serem feitas com maior dedicação, atenção e qualidade.

9. EXCERTOS RETIRADOS E TRADUZIDOS DO *NATURALIS HISTORIA DE PLÍNIO, O VELHO*

A apresentação dos excertos a seguir, que expõe o resultado do trabalho de tradução do glossário e, além disso, demonstram também os resultados das leituras teóricas, está em ordem alfabética com a finalidade de organizar adequadamente as traduções, não denotando relação com a quantidade de ocorrência de cada termo e nem sua ordem de aparição no *De Re Coquinaria*, de Apício, e na *Naturalis Historia*, de Plínio, o Velho. Algumas ocorrências são mistas, ou seja, em um mesmo excerto, há a presença de pelo menos dois termos estabelecidos no glossário.

OCORRÊNCIAS DE *CARICA*

Et sane equis amoris innasci veneficium, hippomanes appellatum, in fronte, caricae magnitudine, colore nigro, quod statim, edito partu devorat feta aut partum ad ubera non admittit. Si quis praereptum habeat, olfactu in rabiem id genus agitur. (8, 165, 2)

E é certo que, ao nascer, os cavalos [trazem] um filtro de amor, chamado *hippomanes*³, na cabeça, do tamanho de um **figo seco**, de cor negra, que a fêmea parida devora logo após o parto; caso contrário, não deixa o recém-nascido aproximar-se de seus úberes. Se alguém o levar embora prematuramente, essa espécie se enfurece somente sentindo seu cheiro.

³ A palavra *hippomanes* indica em latim a excrescência na testa do potro que a mãe come ao nascer (cf PLÍNIO SECONDO, 1982, vol. II, p. 247, nota 165.1).

*Cum recenti fico salis vice caseo vesci nuper excogitatum est. Ex hoc genere sunt, ut diximus, cottana et **caricae** quaeque conscendenti navem adversus Parthos omen fecere M. Crasso venales praedicantis voce, Caunae. Omnia haec in Albense rus e Syria intulit L. Vitellius, qui postea censor fuit, cum legatus in ea provincia esset, novissimis Ti. Caesaris temporibus. (15, 82-3, 10)*

Recentemente, teve-se a ideia de comer figos frescos com queijo em lugar de sal. São desta espécie, como dissemos, as *cottana* [figos anões], os **figos secos** [da Cária] e também os [figos secos] de Cauno, que predisseram um presságio para Marco Crasso, que estava embarcando em seu navio [para lutar] contra os Partos, pela voz de alguém que anunciava mercadorias. Lúcio Vitélio, que posteriormente foi censor, importou da Síria todas estas variedades [de figo] para sua propriedade rural em Alba, quando foi embaixador naquela província, nos últimos tempos [do império] de Tibério.

OCORRÊNCIAS DE CARICA E CARYOTA

*Iam vero diversa gratia et commendatio: carne palmae placent, crusta Thebaicae, suco uvae et **caryotae**, callo pira ac mala, corpore mora, cartilagine nuclei, grano quaedam in Aegypto, cute **caricae**. Detrahitur haec ficis virentibus ut putamen, eademque in siccis maxime placet. In papyris et ferulis spinaque alba caulis ipse pomum est, sicut et ficulni caules, in fruticoso genere cum caule capparidis; (15, 116, 1)*

De fato, a recomendação pelo prazer [dos frutos têm] diferentes [motivos]: as palmeiras agradam pela sua polpa [=tâmaras], as [tâmaras] de Tebas pela casca [dura]; as uvas e as **tâmaras da Cária** pelo suco; as pêras e maçãs pela firmeza [da polpa], a amora pela consistência, os núcleos [de noz] por sua [polpa] cartilaginosa, certos [frutos] do Egito por seus grãos, e os **figos secos** [de Cária] pela casca. Essa casca é tirada quando o figo está ainda fresco, como algo descartável, mas a mesma [parte] é muito apreciada nos [figos] secos. No [caso dos] papiros, da cana-flecha e do espinheiro branco o próprio caule é um fruto, assim como também [o é] os caules da Figueira e, entre as espécies arbustivas, o caule da alcaparra.

OCORRÊNCIAS DE CARICA E NUX

*Syria praeter hanc peculiare habet arbores: in **nucum** genere pistacia nota – prodesse adversus serpentium morsus traduntur et potu et cibo – in ficorem autem **caricas** et*

minores eiusdem generis, quas cottana vocant, item pruna in Damasco monte nata et myxas, utramque iam familiarem Italiae. E myxis in Aegypto et vina fiunt. (13, 51, 1)

Além dessas [palmeiras] a Síria tem também estas árvores peculiares: no gênero das **nozes**, seus pistaches são bem conhecidos, conta-se serem úteis contra mordidas de serpentes [administrado] tanto em comida como em bebida. Já quanto aos figos, [produz] os de Carias [**figos secos**] e outros menores [que eles] mas do mesmo gênero, que se chamam *cottana* [figos anões]. Também nascem ameixas nos montes de Damasco e *myxas*, ambas já bem conhecidos na Itália. Com as *myxas*, também se fazem vinhos no Egito.

OCORRÊNCIAS DE CARYOTA

Iam in Aethiopiae fine quinque harum, qui plurimas, arbores tradunt, non raritate magis quam suavitate mirabiles. Ab his caryotae maxime celebrantur, et cibo quidem, sed et suco uberrimae, ex quibus praecipua vina orienti, inimica capiti, unde pomo nomen. (13, 43-4, 4).

Dizem que, no território da Etiópia, há agora, quando muito, só cinco árvores desse tipo [produzindo tâmaras sandálides⁴], não mais admiráveis pela raridade do que pela suavidade [de seu sabor]. Depois dessas, as **tâmaras da Cária** são as mais apreciadas, não somente por sua polpa, mas também porque são muito abundantes em suco, e a partir das quais se obtêm os principais vinhos do Oriente, que causam dor de cabeça, daí o nome do fruto.

Sicciores ex hoc genere nicolai, sed amplitudinis praecipuae: quaterni cubitorum longitudinem efficiunt. Minus speciosae, sed sapore caryotarum sorores et ob hoc adelphides dictae proximam suavitatem habent, non tamen eandem. (13, 45, 1)

Dessa mesma espécie [de tâmara] são as de Nicolau, mas mais secas e de tamanho notável: quatro juntas atingem o comprimento de um côvado. Outras menos impressionantes, mas irmãs das **tâmaras da Cária** em sabor, e por isso mesmo chamadas *adélfides* têm uma suavidade próxima [daquelas], sem, contudo, ser a mesma.

Sucum decoctarum antiqui pro hydromelite dabant aegris ad vires recreandas, sitim sedandam, in quo usu praeferabant Thebaicas, sanguinem quoque excreantibus utiles, in cibo

⁴ A semelhança, é claro, é com a sola, até a Sardenha, pelo mesmo motivo, nos tempos antigos era chamado de *Sandaliotis*. (cf PLINIO SECONDO, 182, vol. II, p. 115, nota 43.1).

maxime. Inlinuntur caryotae stomacho, vesicae, ventri, intestinis cum cotoneis et cera et croco. Suggillata emendant. (23, 97, 4)

Os antigos davam suco de [tâmaras] cozidas aos doentes no lugar de hidromel para restaurar a forças e fazer cessar a sede, e nesse emprego preferiam as de Tebas, muito boas também para os que expectoram sangue [=hemoptísicos], principalmente se comidas. As **tâmaras da Cária** são aplicadas [em compressa] no estômago, na bexiga, na barriga e nos intestinos, juntamente com marmelo, cera e açafraão. Elas também curam hematomas.

Namque et in pollinem tunditur arida liquidoque dulci temperatura, et decocta posca aut adservata vel macerata pluribus modis et tunc mixta defruto aut subacta melle uvisve passis aut pinguibus caryotis. Alio rursus modo cotoneis malis vel sorbis aut prunis, aliquando pipere aut thymo variata defectus praecipue stomachi excitat. Inlustrata maxime Iuliae Augustae cotidiano cibo. (19, 91, 4)

De fato, [o helênio⁵] pode ser seco e moído até virar farinha fina e misturado com um líquido doce; também [pode ser] cozido em água quente com vinagre ⁶ou [se pode] conservá-lo ou macerá-lo de várias maneiras e misturá-lo com vinho cozido mel ou amassá-lo com uvas passas, ou então com **tâmaras da Cária** bem carnudas. Ainda um outro modo [é misturá-lo] com marmelos, com sorvos ou com ameixas. Às vezes, temperado com pimenta ou tomilho, estimula, principalmente, a digestão preguiçosa. Ficou famoso principalmente como o alimento quotidiano de Júlia Augusta.

OCORRÊNCIAS DE CARYOTA E NUX

Proximam ei Canariam vocari a multitudine canum ingentis magnitudinis – ex quibus perducti sunt Jubae duo –; apparere ibi vestigia aedificiorum. Cum omnes autem copia pomorum et avium omnis generis abundant, hanc et palmetis caryotas ferentibus ac nuce pinea abundare; esse copiam et mellis, papyrus quoque et siluros in omnibus gigni. (6, 205, 3)

Nas proximidades dela [da ilha Ninguária] está Canária, assim chamada por sua quantidade de cães de grande porte – Juba levou dois deles consigo –; vestígios de

⁵ Também chamado de enula (sino), o *Inula helenium* é uma planta perene e espontânea nas áreas úmidas e gramadas do sul da Europa; tem um rizoma nodoso, opaco, avermelhado, mas esbranquiçado internamente, com um cheiro forte e aromático; quando ele atinge a idade de dois três anos, ele tem várias propriedades medicinais (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 913, nota 91.1).

⁶ A *Posca* latina ou a *axychraton* grego era uma mistura de água e vinagre.

construções são ali evidentes. Enquanto todas as outras [ilhas] abundem em grande quantidade de frutas e de aves de todas as espécies, esta [Canária], abunda com palmeiras que produzem **tâmaras de Cária** e com **nozes** de pinheiro [pinhas]. Há também abundância em mel, além do que plantas de papiro e siluros crescem em seus rios.

OCORRÊNCIAS DE *CITRIUM*

Atlans mons peculiar proditur silva, de qua diximus. Confines ei Mauri, quibus plurima arbor citri et mensarum insania, quas feminae viris contra margaritas regerunt. (13, 91, 1)

As montanhas Atlas são conhecidas por suas florestas peculiares, das quais já falamos. Fazem limite com elas os mouros [habitantes da Mauritânia], regiões em que há muita árvore de *citrus* e também aquela extravagância das mesas de jantar, que as mulheres lançam contra seus maridos quando se opõem a suas pérolas.

[...] ita reperta sunt unguenta. Quis primus invenerit non traditur. Iliacis temporibus non erant, nec ture supplicabatur: cedri tantum et citri, suorum fruticum, et in sacris fumo convolutum nidorem verius quam odorem noverant, iam rosae suco reperto; (13, 1, 3)

[...] assim os perfumes foram inventados. O primeiro a tê-los inventado nunca se diz. Eles ainda não existiam nos tempos dos Troianos, e nem se faziam súplicas com incenso: Apenas com o de cedro e do **tuia**,⁷ [o odor] dos seus caules, e nas cerimônias sagradas o cheiro forte da fumaça era mais conhecido do que o perfume [de ervas]. Contudo, a água de rosas já tinha sido descoberta.

Apud auctores certe invenitur, abietis planta cum transferretur, octo cubitorum in altitudinem nec totam refossam, sed abruptam. Maxima spatio atque plenitudine citri est, ab ea platani, roboris et glandiferum. Quarundam radix vivacior superficie, ut laurus. (16, 129, 3)

Encontra-se decerto entre [certos] autores que, se se transplantasse uma muda de abeto, [sua raiz chegaria] à profundidade de oito côvados, se não fosse completamente desenterrada, mas cortada. A maior de todas [as raízes] em comprimento e grossura é a da **tuia** e, a partir dela,

⁷ Árvore da família das coníferas.

as do plátano, as do carvalho róbur e as das glandíferas. Alguns [tipos de] raíz são mais vigorosas na superfície, como a do loureiro.

OCORRÊNCIAS DE (*MALUM*) *GRANATUM*

E vilissimis quidem hodieque est –ob id creditum et id e vetustissimis esse- quod constato oleo myrteo, calamo, cupresso, cypro, lentisco, mali granati cortice. Sed divulgata maxime unguenta crediderim rosa, quae plurima ubique gignitur. (13, 9, 1)

De fato, entre os mais comuns [perfumes] de hoje – e, por causa disso, é também considerado um dos mais antigos – está aquele feito com óleo de murta, de caniço, de cipreste, de hena, de *lentisco* e de **casca de romã**. Mas eu acreditaria que os perfumes mais difundidos são aqueles [feitos] com rosa, que cresce em quantidade e em toda a parte.

E contrario hederæ angulosa rotundantur. Populorum foliis grandissima lanugo evolat candida et radiata, folio numerosiore candicant ut villi. Folia granatis et amygdalis rubentia. (16, 86, 4)

Ao contrário [do choupo branco], as [folhas] angulosas das heras arredondam-se [quando ficam mais velhas]. Das folhas do choupo branco voa para longe uma espessíssima lanugem, muito branca e rajada, e ali onde as folhas mais se alglomeram ficam brancas como flocos. As folhas de **romãzeiras** e amendoeiras são avermelhadas.

Alvum sistit et chondris sive pseudodictamnus. –Hypocisthis, orobethron quibusdam dicta, malo granato inmaturo similis, nascitur, ut diximus, sub cistho, unde nomen. Haec arefacta in umbra sistit alvum, ex vino nigro austero utraque. (26, 49, 1)

O *chondris* faz cessar a diarreia ou também o falso dictamno [*ballota pseudodictamnus*]. –A hipociste (*hypocisthis*), chamada orobetro (*orobethron*) por alguns, similar à **romã** ainda não madura, nasce, como dizemos, sob o cisto (*cisthus*), daí o nome. Essas duas [ervas], uma vez secas à sombra, [tomadas] em vinho negro amargo, fazem cessar a diarreia.

Magna et in hoc uis soli. Prius decidunt in siccis macrisque, et vetustae prius arbori, multis etiam antequam maturescat fructus, ut serotinae fico et hibernae piro et malo, granatumque est pomum <tali> tantum aspici in matre. Neque iis autem, quae semper retinent comas, eadem folia durant subnascentibus aliis; (16, 84, 2)

Sobre isto [queda de folhas das árvores], é grande a influência do [tipo de] solo. Elas [as folhas] caem primeiramente em [solos] secos e pobres, como também [caem] antes as de uma árvore velha, e ainda em muitas [dessas árvores], antes que amadureçam seus frutos, como por exemplo, na figueira temporã e também na pereira e na macieira hibernais, e somente o fruto da **romã** pode ser observado na [árvore] mãe dessa espécie. Nem sempre, porém, naquelas [árvores] que mantêm sempre suas copas, as folhas se mantêm as mesmas, porque [vêm] outras que nascem logo em seguida.

Aethiopia Aegypto contermina insignes arbores non fere habet praeter liniferam, qualis Indorum atque Arabiae dica est. Propior tamen huic natura lanae maiorque folliculus granati modo mali, similesque et inter se arbores ipsae. Praeter hanc palmae, quales retulimus. Insularum arbores ambitu Aethiopiae et nemora odorata in mentione earum dicta sunt. (13, 90, 1)

A Etiópia, que faz fronteira com o Egito, quase não têm árvores importantes, com exceção das que produzem linho, tal como as da Índia e também da Arábia, que já foram descritas. Entretanto, essa espécie é mais próxima da lã e sua vagem é maior, ao modo do tamanho da **romã**, [embora] as próprias árvores sejam similares entre si. Além dessa [planta] há também palmeiras, tal como já mencionamos. As árvores e as florestas perfumadas das ilhas ao longo da Etiópia já foram indicadas quando fizemos menção a elas.

Interior Africa ad Garamantas usque et deserta palmarum magnitudine et suavitate constat, nobilibus maxime circa delubrum Hammonis, sed circa Carthaginem Punicum malum cognomine sibi vindicat; aliqui granatum appellant. Divisit et in genera apyrenum vocando cui lignosus nucleus abesset; candidior ei natura et blandiores acini minusque amaris distincti membranis. (13, 111-2, 4)

A África interior, até os [povos] Garamantes e os desertos, é bem conhecida pela quantidade de palmeiras e pela doçura [de seus frutos], e as mais famosas [ficam] em torno do santuário de Amon⁸. Mas [a região] ao redor de Cartago reivindica para si a maçã de nome *púnica*; alguns a chamam de **romã**. Em [várias] espécies também se distinguem, sendo

⁸ Nome de Júpiter entre os Líbios (cf Amon em DICIONÁRIO OXFORD DE LITERATURA CLÁSSICA GREGA E LATINA, p. 34)

chamado *apyreno*⁹ aquele que não tinha núcleo lenhoso, que é de uma qualidade mais branca, bagas mais doces, separados por peles menos amargas.

Utilis et contra tonsilas cum alumine, linguae asperae cum melle et convulsis intus per se vitiisque pulmonis. Singultus et vomitiones sistit cum suco granati, ut Democritus monstrat. Recentis sucus narium vitia spiritu subductus emendat; ipsa trita choleras, in aceto quidem pota, sanguinis fluxiones intus, ileum etiam inposita cum polenta et si mammae tendantur. (20, 149-50, 4)

[Usada] com alúmen¹⁰, [a menta] é útil também para as amígdalas; com mel, para a aspereza da língua e usada sozinha, para as contusões internas e para doenças pulmonares. Com suco de **romã**, faz cessar os soluços e vômitos, como demonstra Demócrito. O suco da [menta] fresca, quando inalado, cura as doenças nasais. Picada, ela ainda cura a diarreia violenta, se for bebida com vinagre, bem como os sangramentos internos; e também, com farinha de cevada, [cura] as obstruções intestinais e as distensões dos seios.

OCORRÊNCIAS DE (*MALUM*) *GRANATUM* E *PERSICUM*

Mala appellamus, quamquam diversi generis, Persica et granata, quae in Punicis arboribus novem generum dicta sunt. His acinus sub cortice intus, illis lignum in corporem. (15, 39, 1)

Chamamos “maçã”, embora de diversas espécies, também os **pêssegos** e as **romãs**, das quais já foram citadas nove espécies entre as árvores de romãs. Estas [têm] dentro, sob a casca, vários grânulos; aqueles, um duro caroço no interior do fruto.

Quaedam inter se densa, ut uvae, sorva, quae ramos circumdata ex omni parte uvarum modo degravant; alia rara, ut in Persicis; quaedam albo continentur, ut granata. Dependent alia pediculis, ut pira, alia racemis, ut uvae, palmae, alia et pediculis et racemis, ut hedrae, sabuci; (15, 114-5, 6)

Algumas [frutas] aglomeram-se umas ao lado das outras, como as uvas e as **sorvas**, que, circundando os galhos de todos os lados ao modo das uvas, fazem-nos pender. Outras são esparsas, como nos **pessequeiros**; algumas ficam contidas em cavidades, como as **romãs**;

⁹ Forma do adjetivo *apyrenon* grego neutro, que significa << sem núcleo >>. Em Seneca (Epístula 85.5) o nome também se refere a frutas com pequenos núcleos (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 157, nota 112.2).

¹⁰ Mesmo que *alume*, que é *f. preferível*. (cf alúmen em AULETE, Acesso 26 set. 2018).

outras ficam dependuradas em pedúnculos, como as peras, outras em cachos, como as uvas e tâmaras, outras quer em pedúnculos quer em cachos, como as heras e os sabugueiros.

OCORRÊNCIA DE MELOPEPO

*Ecce cum maxime nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Forte primo natum ita audio unum, mox semine ex illo genus factum, **melopeponas** vocant. (19, 67, 1)*

Eis que, na Campânia, surgiu uma forma totalmente nova deles [de pepinos] com aspecto de marmelo. Ouço [dizer] que primeiro nasceu um só, por acaso e, logo, originou-se a espécie a partir da semente [dele], e chamam-se **melões**.

OCORRÊNCIAS DE NUX

*Citreae et iuniperus et ilex anniferae habentur, novusque fructus in his cum annotino pendet. In maxima tamen admiratione pinus est; habet fructum maturescentem, habet proximo anno ad maturitatem venturum ac deinde tertio. Nec ulla arborum avidius se promittit; quo mense ex ea **nux** decerpitur, eodem maturescit alia; sic dispensatur et nullo non mense maturescant. (16, 107, 1)*

O cedro, o zimbro e também a azinheira são consideradas “aníferas” (frutificam anualmente), e o novo fruto pende nelas junto com o do último ano. Entretanto, causa a maior admiração o pinheiro: tem um fruto amadurecendo, um outro que amadurecerá no ano seguinte e ainda um terceiro [que só amadurecerá daí a 2 anos]. E nenhuma outra árvore oferece-se mais generosamente do que essa, sua **noz** [= a pinha] é colhida no mesmo mês que outra (noz) amadurece. Dessa forma, elas autorregulam-se para que não haja mês sem alguma [noz] amadurecendo.

*Arbores quaedam simplices, quibus a radice caudex unus et rami frequentes, ut olivae, fico, viti. Quaedam fruticosi generis, ut paliurus, myrtus, item **nux** abellana, quin immo melior et copiosior fructu in plures dispersa ramos. (16, 121, 1)*

Algumas árvores são [de estrutura] simples e têm um só tronco a partir da raiz e abundantes ramos, assim como têm as oliveiras, a figueira e a videira. Algumas árvores são de origem rebentosa, como o paliúro [coroa de Cristo], o mirto e também a **amendoeira**, que,

além disso, no fundo produz um fruto melhor e mais abundantes quando espalhados em numerosos ramos.

Saccaron et Arabia fert, sed laudatius India. Est autem mel in harundinibus collectum, cummum modo candidum, dentibus fragile, amplissimum nucis abellanae magnitudine, ad medicinae tantum usum. (12, 32, 5)

A Arábia também produz o açúcar, mas é mais estimado aquele da Índia. O [açúcar] é um [tipo de] mel coletado nas canas, branco como a goma [das árvores], delicado nos dentes, a mais ampla, com o tamanho de uma **noz de avelã**, usado apenas como remédio.

Grandissimus pineis nucibus altissimeque suspensus. Intus exiles nucleos lacunatis includit toris, vestitos alia ferruginis túnica, mira naturae cura molliter semina conlocandi. (15, 35, 4)

A pinha é a fruta mais volumosa de todas as **nozes** e a que pende mais alto. Seu interior encerra pequenas sementes em cavidades salientes, revestidas com outra casca cor de ferrugem, com o incrível cuidado da natureza de dispor as sementes suavemente.

Gignitur autem rore verno et arborum suco cummum modo, capitur Africi minor, austri flato nigrior, aquilonibus melhor et rubens, plurimus in Graecis nucibus. Menecrates florem esse dicit, sed nemo praeter eum. (11, 17, 4)

[O realgar] é produzido pelo orvalho da primavera e com o suco de árvores gumíferas apenas; ele é menos [abundante] quando apanhado pelo sopro do Áfrico¹¹, mais escuro com o do Austro¹², melhor e mais vermelho com o do Aquilão¹³, e mais volumoso em **nozes** gregas. Menecrates¹⁴ diz ser uma flor, mas ninguém [mais o afirma] com exceção dele.

Nucibus Graecis cum absinthi semine ex aceto sumptis morbus regius sanari dicitur, isdem inlitis per se vitia sedis et privatim condylomata, item tussis, sanguinis reiectio. (23, 146, 1)

¹¹ Vento do sudoeste.

¹² Vento do sul.

¹³ Vento do norte.

¹⁴ Menécrates de Éfeso é o autor de um poema sobre o agricultor Varrão. (cf. PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIa, p. 553, nota 17.1)

Diz-se que a icterícia se cura com **nozes** gregas¹⁵ tomadas em vinagre com semente de absinto, e também elas quando esfregadas [são boas] para as afecções do ânus e em especial para os condilomas [verrugas], do mesmo modo para a tosse, com rejeitos de sangue [hemoptise].

Nucis abellanae capitis dolorem faciunt et inflammationem stomachi, corpori et pinguitudinis conferunt plus quam sit verisimile. (23, 150, 1)

As **avelãs** causam dor de cabeça e inchaço do estômago [flatulência], e produzem gordura corporal mais do que seria possível acreditar.

Nuces pineae, quae resinam habent, contusae leviter, additis in singulas sextariis aquae ad dimidium decoctae, sanguinis excreationi medentur ita, ut cyathi bini bibantur ex eo. Corticis e pinu in vino decoctum contra tormina datur. Nuclei nucis pineae sitim sedant et acrimoniam stomachi rosionesque et contrários umores consistentes ibi. (23, 142, 1)

As **nozes de pinheiro [ou pinhas]**, que contém resina, quando levemente esmagadas, com um sextário¹⁶ de água acrescentado para cada uma, reduzido à metade pela cocção, servem como remédio para a expectoração de sangue [hemoptise], desde que se bebam dois cíatos¹⁷ dele. A decocção em vinho da casca de pinheiro administra-se contra cólicas. Os pinhões [núcleos] da **noz de pinheiro** cessam a sede e a queimação do estômago, as cólicas violentas e faz parar os humores prejudiciais nesse lugar.

Est trans Alpes arbor simillima aceri albo materie, quae vocatur staphylodendron. Fert siliquas et in iis nucleo sapore nucis abellanae. (16, 69, 4)

Além dos Alpes, há uma árvore muito semelhante à madeira do bordo branco; ele é chamada *Staphylodrendon*. Produz cápsulas dentro das quais há um núcleo com sabor de **noz de avelã**.

¹⁵ Para as nozes gregas (ou seja, amêndoas, designadas com o seu nome latino em vez do grego, comuns em Plínio, chamadas de *nuces amygdalae* ou *amygdala*). (cf. PLÍNIO SECONDO, 1982, vol IIIb, p. 439, nota 146.1)

¹⁶ Entre os romanos medida que era a sexta parte do côngio (isso, mas agora você precisa explicar o que é o côngio... rs). (cf sextário, em AULETE, Acesso em 25 set. 2018).

¹⁷ Copo com asa para tirar da cratera o vinho e deitá-lo nos copos dos convivas. (cf cíato, em AULETE, Acesso em 25 set. 2018) 5 Se trata da *Staphylea pinnata*, uma árvore de tamanho modesto que cresce na área do Mediterrâneo na floresta e nas falésias. (cf. PLÍNIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 409, nota 69.1)

Iuxta Romam ipsam castaneae cerasique aegre proveniunt, persica in Tusculano, nuces Graecae cum taedio inseruntur Tarracina silvis scatente earum. (16, 138, 2)

As castanheiras e as cerejeiras prosperam muito a custo perto da própria Roma, assim como o pessegueiro em Túsculo, e as **nozes gregas** [amêndoas] não são plantadas facilmente, ao passo que os bosques de Tarracina abundam delas.

Amygdalae amarae radicum decoctum cutem in facie corrigit coloremque hilariorem facit. Nuces ipsae somnum faciunt et aviditatem, urinam et menses cient. capitis dolori inlinuntur maximeque in feбри. (23, 144, 1)

A decocção das raízes da amêndoa amarga suaviza a pele da face e lhe dá uma cor mais alegre. As próprias **nozes** causam o sono e estimulam o apetite, provocam a urina e a menstruação; fazem-se compressas [com elas] contra a dor de cabeça, especialmente para a febre

Nuces iuglandes Graeci a capitis gravedine appellavere. Etenim arborum ipsarum foliorumque vírus in cerebrum penetrat. (23, 147, 1)

Os gregos chamaram às **nozes** da amendoeira com [o nome da sensação de] peso na cabeça. E, de fato, o veneno das folhas e própria árvore penetra no cérebro.

Aurium inflammationi inponuntur, cum mellis exíguo et ruta mammis et luxatis, anginae cum ruta et oleo, cum cepa autem et sale et melle canis hominisque morsui. Putamine nucis iuglandis dens cavus inuritur. Putamen combustum tritumque in oleo aut vino infantium capite peruncto nutrit capillum; ideo ad alopecias sic utuntur. Quo plures nuces quis ederit, hoc facilius taenias pellit. Quae perveteres sunt, nuces gangraenis et carbunculis medentur, item suggillatis; córtex iuglandium lichenum vitio et dysintericis, folia trita cum aceto aurium dolori. (23, 148, 1)

Usam-se [amêndoas] contra a inflamação de ouvidos; com um pouco de mel e de arruda, para os seios e as luxações; com arruda e azeite, para a angina; mas com cebola, sal e mel, para mordida de cão e homem. Um dente cariado é cauterizado com a casca da noz. A casca da noz queimada, esmagada em vinho ou óleo, esfregada na cabeça das crianças, nutre o cabelo e com isso se trata também assim a queda dos cabelos. Quanto mais **nozes** alguém comer, mais fácil é de expelir as tênias. As nozes que estão muito envelhecidas curam a

gangrena e a bolhas pretas, bem como as contusões; a casca das nozes cura eczema e a desinteria, as folhas trituradas com vinagre curam as dores de ouvido.

*Inter ea, quae semine seruntur, Mago¹⁸ in **nucibus** operosus est. Amygdalam in argila molli meridiem spectante seri iubet. (17, 63, 1)*

Entre as [plantas] que são plantadas com semente, Magão discorre detalhadamente sobre aquelas com **nozes**. Manda semear a amêndoa em [terra de] argila amolecida, voltada para o sul.

*Picem in Europa sex genera cognatarum arborum ferunt. Ex his pinus atque pinaster folium habent capillamenti modo praetenue longumque et mucrone aculeatum. Pinus fert minimum resinae, interdum et **nucibus** ipsis, de quibus dictum est, vixque ut adscribatur generi. (16, 38, 6)*

Seis espécies de árvores cognatas produzem a pez [breu] na Europa. Destas, o pinheiro e o pinheiro bravo possuem folha muito fina e longa, como um fio de cabelo, com uma extremidade pontiaguda. O pinheiro produz o mínimo de resina, algumas vezes mesmo nas suas **nozes**, de que já se falou aqui, tanto que somente a custo ele é incluído nessa categoria.

*Ferunt robora et cachrym; ita vocatur pilula in medicina urendi vim habens. Gignitur et in abiete, larice, picea, tilia, **nuce**, platano, postquam folia cecidere, hieme durans. Continet nucleum pineis similem. Is crescit hieme, aperitur vere. (16, 30, 1)*

Os carvalhos do tipo róbur [= *Quercus petraea*] também produzem *cachrys*¹⁹, como é chamada em medicina uma pílula que tem um poder cáustico. Nasce também no abeto, no lariço, no pinheiro alvar, na tília, na **nogueira**, no plátano, depois que [já lhes] caíram as folhas, e resiste ao inverno. Contém um núcleo semelhante ao do pinheiro. Ele cresce no inverno, e se abre na primavera.

*[...]; ternas simul serendas, triangula ratione palmo inter se distantes; denis diebus adaquari, donec grandescant. Iuglandes **nucis** porrectae seruntur commissuris iacentibus, pineae nucleis septenis fere in ollas perforatas additis aut ut laurus, quae bacis seritur. (17, 63, 7)*

¹⁸ Escritor cartaginense, situado na primeira metade do século II a.C. (cf. PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 553, nota 63.1)

¹⁹ É a gema, cujas folhas se tornam escamas durante o inverno para defendê-lo do frio (cf. PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 398, nota 30.1)

[As nozes de amêndoa] devem ser plantadas de três em três, em triângulo, simultaneamente, à distância de um palmo entre si; devem ser regadas de dez em dez dias, até que cresçam. As **nozes** de amendoeira são plantadas de forma horizontal, dispostas em linhas paralelas, com aproximadamente sete pinhões colocados aos maços em vasos perfurados, ou como o loureiro, que se semeia por meio de suas bagas.

*In Syria gignitur et cinnamum quod comacum appellant. Id est sucus **nuci** expressus, multum a suco illo veri cinnami differrens, vicina tamen gratia. Pretium in libras asses XXXX (12, 135, 1)*

Na Síria também nasce [um tipo de] canela, a que ali chamam *comacum*. Seu suco é espremido de uma **noz**, e é muito diferente do da verdadeira canela, mas quase tão agradável quanto. O preço é 40 asses por libra.

*Oculorum acies vel maxime fidem excedentia invenit exempla. In **nuce** inclusam Iliadem Homeri carmen in membrana scriptum tradit Cicero. Idem fuisse qui pervideret CXXXV passuum. (7, 85, 1)*

A acuidade dos olhos encontra exemplos que ultrapassam o crível. Cícero conta que o poema de Homero, a *Ilíada*, escrito em pergaminho, foi encerrado numa casca de **noz**. O mesmo [autor²⁰] afirma ter havido um homem capaz que enxergava a 135 milhas.

*Nuces vocamus et castaneas, quamquam ad commodatiores glandium generi. Armatum iis echinato calyce vallum, quod inchoatum glandibus, mirumque vilissima esse quae tanta occultaverit cura naturae. Trini quibusdam partus ex uno calyce; cortexque lentus, proxima vero corpori membrana et in his et in **nucibus** saporem, ni detrahatur, infestat. (15, 92, 1)*

Chamamos **nozes** também às castanhas, ainda que mais próximas do gênero das bolotas. Elas têm uma casca protegida por uma cúpula de espinhos, apenas embrionária nas bolotas, e é admirável que seja de tão pouco valor aquilo que o cuidado da natureza tenha escondido assim. Às vezes, há três delas produzidas em uma única concha; sua casca é flexível, mas tanto nelas como nas castanhas, há uma membrana mais próxima da polpa que estraga seu sabor, se não for removida.

²⁰ A passagem de Cícero não nos alcançou. Mas isso não coincide exatamente com a história de Plínio (cf PLÍNIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 398, nota 30.1)

Cato propagari praeter vitem tradit ficum, oleam, punicam, malorum genera omnia, laurus, pruna myrtum, nuces abellanas et Praenestinas, platanum. (17, 96, 7)

Catão ensina que, além da videira, espalham-se muito também a figueira, a oliveira, a romãzeira, todos os tipos de macieiras, os loureiros, as ameixeiras, as murtas, as **nozes de aveleira** e da prenestina, e o plátano.

Sedat anginas cum hysopo ac melle ex aceto gargarizatum, auribus infunditur cum rosaceo, thoracis pituitas purgat tostum cum melle sumptum. Melius cum acetabulo anesi nuces amaras L purgatas terere in melle ad tussim; facillime vero anesi drachmae tres, papaveris duae miscentur melle ad fabae magnitudinem et terna diebus sumuntur. (20, 188, 1)

[O anis], gargarejado em solução de vinagre com mel e hissopo, cessa a dor de garganta aguda; pinga-se [contra dor] nos ouvidos [junto] com óleo de rosas; tostado e tomado com mel, limpa catarros do peito. Para curar a tosse o melhor é ralar 50 **amêndoas** amargas sem casca em mel [junto] com um acetábulo²¹ de anis. Mas é muito mais fácil misturar três dracmas²² de anis e duas de papoula com mel, [dando-lhes] o tamanho de uma fava [pílulas] que se tomam três vezes ao dia.

Superior pars Aegypti in Arabiam vergens gignit fruticem, quem aliqui gossypion vocant, plures xylon et ideo lina inde facta xylina. Parvus est similemque barbatae nucis fructum defert, cuius ex interiore bombyce lanugo netur. Nec ulla sunt cum candore molliora pexiorave. (19, 14, 3)

A parte mais ao norte do Egito, já perto da Arábia, produz um arbusto, que alguns chamam de *gossypion*²³, mas a maioria, de *xylon*, e por isso os tecidos feitos com ele são chamados de *xylina*²⁴. Ele é pequeno e produz um fruto semelhante a uma **noz** barbada, de cujo interior se fia uma lanugem como um tipo de seda. Nenhuma é mais suave ou mais fácil de cardar e ao mesmo tempo tão branca!

Simiarum quoque genera plura. Hominis figurae caudis inter se distinguntur. Mira sollertia visco inungui laqueisque calciari imitatione venantium tradunt, Mucianus et

²¹ Um acetábulo equivalia aproximadamente 1/8 de litro.

²² Um dracma equivalia aproximadamente 1,77 gramas.

²³ É uma qualidade de algodão. (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 869, nota 14.2)

²⁴ Planta de madeira, arbórea. (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 871, nota 14.3)

latrunculis luzisse, fictas cera nuces visu distinguere; lunam cavam triste esse quibus in eo genere cauda sit, novam exultatione adorari. (8, 215, 1)

Há também muitas espécies de macacos. De feições quase humanas, eles se distinguem entre si pelas caudas. Dizem que se untam com admirável solércia com visco e que se calçam com laços para imitar os caçadores; Muciano [afirma] que também já jogaram latrúnculo²⁵, e que distinguem pela aparência as **nozes** feitas em cera; também [diz] ser a lua minguante algo triste para a espécie que tem cauda, mas que a [lua] nova é adorada com alegria.

Intervenit sententia quamvis indocili probabilis turbae, inaequali globo, ut si sit figura pineae nucis, nihilo minus terram undique incoli. (2, 161, 6)

Aparece também uma ideia plausível até para a turba ignorante: que o Globo [terrestre] seja irregular, assim como é a forma da **noz** de pinheiro [pinha], e que, não obstante, a terra é habitada em todas as partes.

Aliqui peraticum vocant ex Media advectum. Fragilius hoc et crustosius amariusque, at Indicum umidius et cumminosum. Adulteratur amygdala nuce, cetera eius genera cortice et scordasti – ita vocatur arbor aemulo cummi -, sedprehenduntur, semel quod dixisse et in ceteros odores satis sit, odore, colore, pondere, gustu, igne. (12, 35-6, 8)

Alguns chamam perático²⁶ ao [bdélio] importado da Média. Essa variedade é mais frágil, mais cheia de casca e mais amarga, por outro lado, o [tipo] indiano é mais suculento e é mais cheio de goma. É adulterado com **amêndoa**, e as demais espécies, com a casca do escordasto²⁷ – chama-se assim uma árvore que tem uma goma parecida – mas podem ser reconhecidas (e basta dizer isso uma única vez para valer também para os outros perfumes) pelo cheiro, pela cor, pelo peso, pelo sabor, e pela reação ao fogo.

Arbor est heliotropio, quam dicemus inter herbas, simili folio, fructus magnitudine abellanae nucis. Ex his in Arabia nascens Syriaca appellatur et est candida, contra in Thebaide nigra. Praefertur illa bonitate olei quod exprimitur, sed copia Thebaica. (12, 100, 4)

²⁵ Peão, peça do jogo dos latrúnculos (mas o que, afinal, são latrúnculos?)(cf em *Dictionnaire Gaffiot* (1934), p. 893. Acesso em 25 set. 2018.

²⁶ Palavra grega que significa das fronteiras do mundo (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 27, nota 35.5)

²⁷ planta não identificada: certamente o nome deriva de *Skórodon*, << alho >> (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 27, nota 36.1)

A árvore [do mirobalano²⁸,] tem a folha semelhante ao girassol, sobre o qual falaremos entre as ervas, e o fruto é do tamanho da **noz de avelã**. A espécie que cresce na Arábia é chamada siríaca e é branca, ao contrário, a que nasce na Tebaida é negra. Aquela é preferida pela qualidade do óleo que dela se extrai, mas a variedade tebaica, pela abundância dele.

*Aduncos ungues habentia carne tantum vescuntur ex parte magna; cornices et alio pabulo, ut quae duritiam **nucis** rostro repugnantem volantes in altum in saxa tegulasve iaciant iterum ac saepius, donec quassatam perfringere queant.* (10, 29, 4)

Os [pássaros] que possuem garra recurvas alimentam-se em grande parte só de carne; as gralhas, por outro lado, de outro tipo de comida que, como a dureza da **noz** opõe resistência ao bico, voando alto, elas jogam contra pedras e telhas reiteradas vezes, até que possam abrir completamente a fruta partida.

*Sunt qui honori nomen interpretentur et Iovis glandem esse dicant. Nuper consularem virum audivi biferas et iuglandes **nucis** habere se profitentem. De pistaciis, et ipso **nucum** genere, in suo loco retulimus. Et haec autem idem Vitellius in Italiam primus intulit eodem tempore, simulque in Hispaniam Flaccus Pompeius eques Romanus, qui cum eo militabat.* (15, 91, 1)

Há quem interprete o nome [da noz] como [palavra] honorífica e diga que vem da glande de Júpiter²⁹. Recentemente, ouvi um homem da classe consular declarando possuir nozes de **glande** produzindo duas vezes [ao ano]. Já nos referimos, no local apropriado, às árvores de pistache, também da mesma espécie das **nozes**; e foi o mesmo Aulo Vitélio o primeiro que as importou para a Itália naquele mesmo momento e ao mesmo tempo em que [foram importadas também] para a Espanha por Flaco Pompeu, que com ele lutava no exército.

²⁸ É a Moringa Peregrina. A mesma árvore é chamada simplesmente de bálanos por Theophrasto IV. (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 65, nota 100.1)

²⁹ A etimologia atestada por Gavio Basso e Cloazio, dois filologistas do primeiro século aC, do período de Augusto, citado por Macrobio III 18.2 ff., postula uma derivação de (*nux*) *iuglans* de *Iovis glans*, bolota de Júpiter. A etimologia inquestionavelmente refere-se à noz, como evidência também se refere à produtividade das porcas que se segue imediatamente, mas o raciocínio de Plínio é, assim, muito desconectado, porque interrompe repentinamente a enumeração das outras espécies de *nucis* (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 337, nota 91.1)

*Belum autem aliam, quam sic vocant, in Arbelis nasci Democritus tradit **nucis** iuglandis magnitudine, vitrea specie. Baroptenus sive baripe, nigra sanguineis et albis nodi, adalligata proicitur veluti portentosa. (37, 149, 8)*

Um outro [tipo de] “olho de Belo”, uma pedra preciosa, pois assim a chamam, Demócrito diz nascer em Arbelos, com o tamanho de uma **noz de glande**, com aparência de vidro. O Baropteno ou baripe, uma pedra negra com nodosidades cor de sangue ou branca, é rejeitada como amuleto como se [causasse] monstruosidades.

*Hydropicis oesypum ex vino addita murra modice potui datur, **nucis** abellanae magnitudine. Aliqui addunt et anserinum adipem ex vino myrteo. Sordes ab uberibus ovium eundem effectum habent, item carnes inveteratae irenacei sumptae. Vomitus quoque canum inlitus ventri aquam trahere promittitur. (30, 105, 1)*

O ésipo³⁰ é dado de beber aos hidrópicos junto com vinho e misturado com um pouco de mirra, na medida de uma **noz**. Alguns acrescentam também gordura de ganso com vinho de murta. A impureza das tetas das ovelhas produz o mesmo efeito, assim como o consumo de carnes maturadas de ouriço. Garante-se também que vômito de cão espalhado na barriga extrai a água dali.

*Haec si bibatur cum murra et vino, varias obversari species ridendique finem non fieri nisi potis nucleis pineae **nucis** cum pipere et melle in vino palmeo. Hestiatérica a convictu nominari in Perside, quoniam hilarentur illa, eandem protomediam, qua primatum apud reges obtineant. (24, 167, 7)*

Se se bebe uma poção de *gelatophyllida*³¹ com mirra e vinho, observam-se várias visões e [também provoca] uma risada sem fim, até que bebas uma poção com **núcleos de noz** de pinheiro [=pinoles] com pimenta e mel em vinho palmeo. A Hestiatérica da Pérsia é nomeada [assim] a partir de ‘banquete’, porque se ri sem parar com ela; também chamada de *protomédia*, que elas desempenham um papel de supremacia nos palácios dos reis.

*Hermesias ab eodem vocatur ad liberos generandos pulchros bonosque non herba, sed compositio e nucleis pineae **nucis** tritis cum melle, murra, croco, vino palmeo, postea admixto theombrotio et lacte. (24, 166, 1)*

³⁰ Suarda ou substância gordurosa da lã das ovelhas. || Cosmético, feito com aquela substância. (cf ésipo em AULETE, Acesso em 25 set. 2018)

³¹ Folha que provoca o riso. (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIb, p. 597, nota 164.4)

Por ele [Demócrito] é também chamada hermésia não uma erva, mas uma droga para gerar bons e belos filhos, mas composta do núcleo da **noz** de pinheiro [pinóles] triturado com mel, mirra, açafraão e vinho de palma, ao qual se adiciona, ao final, *theombrotio*³² e leite.

*Alii sanguine muscarum utuntur, alii X diebus cinerem earum inlinunt cum cinere chartae vel **nucum** ita, ut sit tertia portio e muscis; alii lacte mulierum cum brassica cinerem muscarum subigunt, quidam melle tantum. (29, 106, 5)*

Alguns usam [para calvície] o sangue de moscas, outros espalham as cinzas delas por dez dias junto com cinza de folha de papiro ou das **nozes**, desde que a de moscas seja uma terça parte do total; outros empregam as cinzas das moscas com repolho junto com leite de mulher, e há quem [o use] só com mel.

*Nam haec quoque difficultas est, quod eadem aliter alibi nuncupatur. Nascitur opacis montibus, caule inter folia digitorum IIII, ferente in cacumine veluti Graecas **nucis** IIII aut V. inest his semen copiosum, rubrum nigrumque. Haec medetur et faunorum in quiete ludibriis. (25, 29, 3)*

De fato, isto também é um problema, porque a mesma [planta³³] é nomeada de outra maneira, em outro lugar. Ela nasce nas montanhas cobertas de sombras, com uma haste, entre as folhas, de 4 dedos de comprimento, que produz no cimo 4 ou 5 **nozes** como aquelas (amêndoas) gregas. Dentro delas há sementes abundantes, vermelhas e pretas. Essa erva também preserva contra as artimanhas dos faunos durante o sono.

*Cyrenis alii tradunt similem heliotropio cucumin inter folia et ramos provenire magnitudine **nucis** iuglandis, semen autem esse ad speciem scorpionum caudae reflexum, sed candidum. Aliqui etiam ab scorpione cucumin vocant, efficacissimo contra scorpionum ictus et semine et elaterio. (20, 7, 2)*

Alguns dizem que o centríolo [= pepino marinho] de Cirene é semelhante ao heliotrópio e que, entre suas folhas e galhos, produz [um fruto] do tamanho da **noz da nogueira**, e que a semente, por outro lado, é recurvada, como a cauda dos escorpiões, mas

³² Comida dos deuses.

³³ Os antigos e os modernos não conseguiram chegar a um acordo sobre a identificação dessa erva. O que se sabe, de acordo com Plínio, deriva de Homero, Teofrasto IX e de Dioscórides.

muito branca. Alguns também chamam “escorpião” ao centríolo, tendo em vista que tanto sua semente quanto seu suco³⁴ são [os remédios] mais eficazes contra picadas de escorpião.

*Vrinae difficultates, inflationem, vitia iocineris, tenesmon et quae cibum non sentiant, atropia appellata, tostum et in **nucis** abellanae magnitudinem melle collectum devoratumque corrigit; item impetigines ex aceto coctum et quarto die solutum. (22, 152, 2)*

[O fruto da ervilhaca] consumido assado, misturado com mel e comprimido até o tamanho de uma **noz de avelã**, cura as dificuldades de urinar, flatulência, problemas de fígado, constipação e doenças que inibem a assimilação da comida, chamadas *desnutrições*³⁵; do mesmo modo, cozido em vinagre e aplicado por três dias também cura o impetigo³⁶.

*Chamaemyrsinae sive oxymyrsinae eadem natura. cupressinum oleum eosdem effectus habet quos myrteum, item citreum. E **nuce** vero iuglande, quod caryinum appellavimus, alopeciis utile est et tarditati aurium infusum, item capitis dolori inlitum, cetero iners et gravi sapore. (23, 88, 1)*

O [óleo] de murta brava ou de murta espinhosa tem a mesma propriedade [de curar descamações]. O óleo de cipreste tem os mesmos efeitos que o óleo de murta e o óleo de cedro. Mas o óleo da **noz de noqueira**, que chamamos *caryinum*, é útil contra a alopecia e, pingado em gotas, contra a lentidão dos ouvidos; do mesmo modo, se esfregado, [é bom] contra dor de cabeça; não tem outra utilidade e tem sabor desagradável.

*Iocineris dolores lupi iocur aridum ex mulso, asini iocur aridum cum petroselini partibus II ac **nucibus** III ex melle tritum et in cibo sumptum, sanguis hircinus cibo aptatus. (28, 197, 1)*

Para as dores hepáticas, fígado seco de lobo em vinho melado, ou fígado seco de burro com duas partes de salsa e três **nozes** moídas com mel, tudo consumido junto com o alimento; também sangue de bode preparado com o alimento.

³⁴ Planta cucurbitácea (*Momordica elaterium*), vulgarmente chamada pepino-de-são-gregório. [O fruto é venenoso e antigamente era usado em pequenas doses como emético] (cf. elatério em AULETE, acesso em 25 set. 2018)

³⁵ Etimologicamente, falta de nutrição

³⁶ Doença de pele, infecciosa e contagiosa, que se caracteriza pela formação de pústulas; (cf. impetigo em AULETE, Acesso em 25 set. 2018)

*Pars haec vitae iam pridem pervenit ad columen, expertis cuncta hominibus, quippe cum Vergilius insitam **nucibus** arbutus, malis platanum, cerasis ulmum dicat. Nec quicquam amplius excogitari potest; nullum certe pomum novum diu iam invenitur. (15, 57, 1)*

Esse setor do cultivo [os enxertos] atingiu já há algum tempo o ponto máximo, e todas as possibilidades já foram testadas pelos homens. Tanto que Virgílio fala de medronheiro enxertado com **nozes**, olmeiro com macieira, plátano com cerejeira. Não é possível que sejam inventadas outras possibilidades mais; certamente, nenhuma fruta nova é encontrada já há algum tempo.

*Sunt minora, at laudatiora cerina atque purpurea, nec non ab externa gente Armeniaca, quae sola et odore commendantur. Peculiaris inpudentia est **nucibus** insitorum, quae faciem parentis sucumque adoptionis exhibent, appellata ab utroque nucipruna. (15, 41, 4)*

Há as [ameixas] menores, mas as mais apreciadas são as cerinas³⁷ e as purpúreas, e aquelas vindas do povo armênio, que são as únicas recomendadas também por seu perfume. Uma audácia particular são as [ameixas] enxertadas com **nozes**, que apresentam o aspecto da árvore mãe e o suco da [árvore] de adoção; são chamadas *nuciprunas*, a partir do [nome] de ambas.

*At in Aegypto, ubi abundat, sine igni et aqua sale aspersum exprimitur, cibus foedum, lucernis exile. Amygdalinum, quod aliqui neopum vocant, ex amaribus **nucibus** arefactis et in offam contusis aspersam aqua iterumque tuis exprimitur. Fit et lauru admixto drupparum oleo. (15, 25, 7)*

Mas no Egito, onde é abundante, [o óleo da mamona] salpicada com sal é extraído sem fogo nem água; [dá] um sabor horrível aos alimentos; nas lâmpadas, uma luz fraca. O [óleo] de amêndoa, que alguns chamam neopo (*neopum*), é extraído de **nozes** amargas secas, depois reduzidas a uma farinha aspergida com água e mais uma vez amassadas. É possível obter óleo também de loureiro, adicionando óleo de azeitonas maduras.

*Fit et e citro, cupresso, **nucibus iuglandibus** quod caryinum vocant, malis, cedro quod pisselaeon, e grano quoque Cnidio purgato semine et tunso, item lentisco. (15, 28, 1)*

³⁷ Eles são lembrados por Virgílio, nas Bucólicas 2.53, e de Columella X 104 e assim chamados pela sua cor amarela, semelhante ao da cera pelos antigos. (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIa, p. 41.2, nota 303)

Extrai-se óleo também do limoeiro, do cipreste, das **nozes de nogueira**, a que chamam *caryinum*³⁸, de maçãs, do cedro, chamado *pisselaeon*³⁹, também do grão de cnídio⁴⁰, com a semente descascada e prensada, bem como da aroeira.

*Robur praeter fructum plurima et alia gignit. Namque fert et gallae utrumque genus et quae quaedam veluti mora, ni distarent arida duritie*⁴¹ [...], *plerumque et tauri caput imitantia, quibus fructus inest nucleis olivae similis. Nascuntur in eo et pilulae nucibus non absimiles, intus habentes floccos moles, lucernarum luminibus aptos. Nam et sino oleo flagrant, sicut galla nigra.* (16, 28, 1)

O carvalho róbur produz também muitos outros além do seu próprio fruto. Produz também noz de galha de ambas as espécies, e algumas delas se assemelham à amora, se não se diferenciavam por serem secas e duras [...], imitando geralmente uma cabeça de touro, e o fruto que há nelas é semelhante às “nozes” da oliveira. Nele [=no róbur] nascem também umas bolotas não dessemelhantes às **nozes**, que têm no interior uns flocos macios, próprios para as luzes das lâmpadas a óleo. De fato, ardem até sem óleo, assim como as nozes de galha negra.

Magnitudo abellanam nucem aequat, insignis etiam apud nos historia, siquidem exstat hodieque huius generis gemma, propter quam ab Antonio proscriptus est Nonius senator [...]. (37, 81, 3)

O tamanho [da opala] iguala o da **noz** de avelã, e entre nós há uma famosa história, de acordo com a qual uma jóia dessa espécie existe ainda hoje, e que foi por conta dela que o senador Nônio foi proscrito por Antônio [...].

Comitialibus morbis oesypum cum murrae momento et vini cyathis II dilutum magnitudine nucis abellanae, a balineo potum, testiculos arietinos inveteratos tritosque dimidio denarii pondere in aquae vel lactis asini hemina. (30, 87, 1)

Para a epilepsia, êsipo com uma pitada de mirra também diluído em dois cíatos , bebido depois do banho, na dose de uma **noz** de avelã; também os testículos de carneiro

³⁸ *Neopum* é a latinização do termo grego *níopon*. A preparação do óleo de amêndoa amarga é descrita por Dioscórides. cf cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIb, p. 293, nota 28.1)

³⁹ Para o óleo de laurel (cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIb, p. 293, nota 28.2)

⁴⁰ Perfume de bálsamo, extraído da árvore de mesmo nome cf cf PLINIO SECONDO, 1982, vol. IIIb, p. 293, nota 28.2)

⁴¹ Jacques Andrés identificou uma lacuna no texto latino após *duritie*, logo o texto teria de ter um sinal assim: [...]

esmagados e conservados na medida de meio denário⁴² em uma hemina⁴³ de água ou de leite de jumenta.

Minus hic vomitorius quam superior, ceteri item. Aliqui sic et folium eius dedere, nucem vero ipsam in mulso auto passo vel sesima. Trahit pituitam et bilem per alvum, oris ulcera sanat. (26, 67, 3)

Este tipo [de titímal⁴⁴] é menos [inclinado] a provocar vômito que o anterior, mas quanto ao resto [das características], é igual. Alguns também já usaram suas folhas para esse fim; já a própria **noz** em vinho melado ou de uvas passas ou com gergelim (sésamo) elimina a pituíta⁴⁵ e a bile pelos intestinos e cura as feridas da boca.

Dantur coeliacis cum uvae passae pinguis pari pondere et malicorii per triduum aequis portionibus, et alio modo lutea ovorum III, lardi veteris et mellis quadrantibus, vini veteris cyathis III, trita ad crassitudinem mellis et, cum opus sit, abellanae nucis magnitudine ex aqua pota, item ex oleo fricta terna, totis ovis pridie maceratis in aceto; (29, 43, 5)

[Gemas de ovos] são dadas aos celíacos junto com a mesma medida de uvas passas bem suculentas e casca de romã, por três dias e em doses iguais; um outro modo é também [usar] três gemas de ovos e uma quarta parte de banha velha e mel, com três cíatos de vinho velho, tudo bem batido até a consistência de mel, e, quando for necessário, bebido com água na medida de uma **noz de avelã**; assim também com três gemas fritas em azeite, depois de ter deixado os três ovos inteiros amolecerem em vinagre desde o dia anterior;

Quidam ex illis quaternos inclusos iuglandis nucis putamine adalligant. Cocleas, quae nudaee inveniuntur, stelionem, cum incluserunt capsulis, subiciunt capiti et sub decesso febris emittunt. (30, 101-2, 6)

Alguns amarram quatro delas [=lagartas de casulos] dentro da casca de uma **noz de noqueira**. Os caracóis que se acham sem a casca, e também o lagarto estrelado [ou lagartixa], quando presos em caixinhas, são colocados sob a cabeça [do doente] e, depois que a febre baixa, deixam-nos ir embora.

⁴² Moeda romana de prata (cf em AULETE, Acesso em 25 set. 2018)

⁴³ Entre os antigos, medida para líquidos que valia meio sextário, ou seja, cerca de 28 centilitros. (cf em AULETE, acesso em 25 set. 2018).

⁴⁴ Gênero (*Tithymalus*, Tourn.) que geralmente se considera incluído no gênero *Euphorbia*, L., e compreende cerca de quinze espécies de plantas da América do Norte. (cf em AULETE, Acesso em 25 set. 2018).

⁴⁵ Muco ou catarro.

*Primo favonio cornus, proxime laurus pauloque ante aequinoctium tilia, acer, inter primas vero populus, ulmus, salix, alnus, **nuces**. Festinat et platanus. Cetera vere coepturo, aquifolium, terebinthus, paliurus, castanea, glandes, serotino autem germine malus, tardissimo suber. (16, 97, 5)*

Ao primeiro [sopro] do Favônio, [brota] o corniso, em seguida o loureiro e pouco antes do equinócio, a tília, o bordo, mas entre as primeiras [a brotar] estão o choupo, o olmeiro, o salgueiro, o amieiro e as **nogueiras**. O plátano também é prematuro. As demais [brotam] no início da primavera: o azevinho, o terebinto, o paliuro, a castanha, as [árvores] de glande; já a macieira vem com germinação mais tardia, e o sobreiro é o mais demorado de todos.

*Et terebinthus messibus reddit semen et acer et fraxinus, **nuces** et mala et pira praeterquam hiberna aut praecocia autumno, glandiferae serius etiamnum, vergiliarum occasu, aesculus tantum autumno, incipiente autem hieme quaedam genera mali piri que et suber. (16, 106, 1)*

Também o terebinto produz seus frutos na época da colheita, como também o bordo e o freixo; as **nozes**, as maçãs e as peras, no outono, exceto as [espécies] hibernais ou precoces; as árvores glandíferas produzem ainda mais tarde, no ocaso das Plêiades; o Carvalho-da-Hungria somente no outono; já algumas [árvores] do gênero da maçã, da pera e do sobreiro [dão frutos] no início do inverno.

*Tot modis insitam arborem vidimus iuxta Tiburtes tullios omni genere pomorum onustam, alio ramo **nucibus**, alio bacis, aliunde vite, piris, ficis, punicis malorumque generibus. Sed huic brevis fuit vita. (17, 120, 1)*

Perto da cachoeira de Tíbur [= Tívoli], vimos árvore enxertada com todas essas técnicas e carregada com todo tipo de fruto: num ramo com **nozes**, noutro com bagas, de outro lado com uvas, com peras, com figos, com romãs e com vários tipos de maçãs. Mas sua vida foi curta.

*Communis quidem Italiae ratio tempora ad hunc modum distribuit: moro ab idibus Februariis in aequinoctium, piro autumnum, ita ut brumam XV ne minus diebus antecedant, malis aestivis et cotoneis, item sorbis, prunis, post mediam hiemem in idus Februarias, siliquae Graecae et persicis ante brumam per autumnum, **nucibus** iuglandi et pineae et*

abellanae et Graecae atque castaneae a kal. martiis ad idus easdem, salicem et genistae circa Martias kal. (17, 136, 3)

A regra de tempos [de plantio] mais adotada na Itália distribui-se do seguinte modo: para a amoreira, dos idos de fevereiro [=13/02] ao equinócio; para pereira, o outono, desde que não menos de 15 dias antecedam o [solstício de] inverno. Para as macieiras, e os marmeleiros estivais, assim como para as sorveiras e as ameixeiras, depois da metade do inverno até os idos de Fevereiro; as alfarrobeiras e os pessegueiros, durante o outono, mas antes do [solstício de] inverno; para a **nogueira**, o pinheiro, a aveleira, a amendoeira e a castanheira, desde as calendas de março até os idos do mesmo mês [= de 1 a 15/03]; para o salgueiro e a giesteira, por volta das calendas de março.

*Cato et furcis crates inponi iubet altitudine hominis ad solem recipiendum atque integri culmo ad frigora arcenda. Sic pirorum malorumque semina nutriri, sic pineas **nucēs**, sic cupressos semine satas et ipsas. (17, 71, 1)*

Catão também ordena que se coloquem [telas de] caniços em forcados, da altura de um homem, para que sejam protegidos [=os brotos novos] contra o sol e que sejam cobertos com palha para protegê-los contra o frio. Assim se cultivam as sementes das pereiras e das macieiras; assim as **nozes** de pinheiro [=pinhas] e também assim os ciprestes, cultivados eles próprios a partir da semente.

*Recusat eadem glaream, rubricam, cretam omnemque terrae fecunditatem. Seri **nuce** diximus, sed nisi ex maximis non provenit, nec nisi quinīs acervatim satis. (17, 147, 6)*

[O castanheiro] recusa o cascalho, a terra vermelha, o barro e todo tipo de fecundidade da terra. Dissemos que se deve plantar sua **noz**, mas ele brota somente a partir das maiores, e só se semeada em punhados de pelo menos cinco de cada vez.

*Sed tralata nescit hospitari pavetque novitatem biennio fere; postea prosilit. Ideo **nucibus** potius quam viveradicibus plantaria caedua implentur. Cultura non alia quam supra dictis, fodiendo supputandisque per biennium sequens. (17, 149, 4)*

Mas transplantado [o castanheiro] não consegue adaptar-se e teme novidade por quase dois anos; depois disso, começa a crescer. Por isso, é melhor que sejam formadas as florestas de corte antes com suas **nozes** do que com mudas com raiz. Seu cultivo não difere das outras acima mencionadas, capinando e podando durante os dois anos seguintes.

*Saccis quoque additum cum amaris **nucibus** vina commendat. Quin ipsum oris halitum iucundiorem facit faetoremque tollit manducatum matutinis cum zmyrnio et melle exiguo, mox vino collutum.* (20, 185-6, 5)

[Pitágoras] recomenda colocá-lo [o anis] em sacos com **nozes** amargas e imerso em vinho. De fato, o anis também deixa o hálito da boca mais agradável e elimina o mau hálito se mascado com *zmyrnio*⁴⁶ e um pouco de mel pelas manhãs, e, em seguida, bochechado com vinho.

*Quercus et olea tam pertinaci odio dissidente, ut altera in alterius scrobe depacta emoriantur, quercus vero et iuxta **nucem** iuglandem. Pernicialia et brassicae cum vite odia; ipsum olus, quo vitis fugatur, adversum cyclamino et origano arescit.* (24, 1, 5)

O carvalho e a oliveira estão separados por uma aversão tão forte, que morreriam se plantados um no buraco do outro; o carvalho morre até se [plantado] ao lado de uma **nogueira**. Há desacordos fatais também entre a couve e a videira; esse mesmo tipo de legume, que expulsa a videira para longe, fica ressecado [se plantado] de frente ao ciclame e ao orégano.

*Nascitur in sitientibus, e diverso xiphion et phasganion in umidis. Cum primum exit, gladii praebet speciem, caule II cubitorum, radice ad **nucis** abellanae figuram fimbriata, quam effodi ante messes oportet, siccari in umbra.* (25, 138, 5)

[A *lonchitis*] nasce em terrenos secos, diversamente o gladíolo e o *phasganion*, em lugares úmidos. Assim que brota, exhibe uma aparência de espada, com um caule do tamanho de dois côvados⁴⁷, e com uma raiz toda franjada, na aparência de uma **noz** de avelã, é preciso que seja desenterrada antes da brotação, e que seja secada à sombra.

*Ab his locum amplitudine vindicaverint, quae cessere auctoritate, **nucis** iuglandes, quamquam et ipsae nuptialium Fescenninorum comites, multum pineis minores universitate eademque portione ampliores nucleo.* (15, 86, 1)

⁴⁶ Planta umbelífera (*Smyrniolum olusatrum*) a que se dá vulgarmente o nome de salsa-dos-cavalos. (cf em AULETE, Acesso em 25 set. 2018).

⁴⁷ Medida de comprimento que foi usada por diversas civilizações antigas. Era baseado no comprimento do antebraço, da ponta do dedo médio até o cotovelo. O côvado romano media 44,5 cm. (cf. côvado em DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS, Acesso em 25 set. 2018).

Por seu tamanho, poderiam reivindicar o lugar das sorveiras as **nogueiras**, que tiveram diminuído seu prestígio, ainda que sejam ainda as companheiras das núpcias fesceninas. [As nozes são] muito menores que a de pinheiro no todo, mas, ao mesmo tempo, proporcionalmente maiores quanto à semente.

*Ceteris quidquid est solidum est, ut in abellanis, et ipso **nucum** genere, quas antea Abellinas patriae nomine appellabant. In Asiam Graeciamque e Ponto venire eae ideoque et Pontica **nuces** vocantur.* (15, 88, 5)

Cada um das demais espécies [de nozes] é indivisível, como nas avelãs, também da mesma espécie das **nozes**, que antigamente eram chamadas *Abellinas* pelo nome de sua pátria [de origem]. Essas chegaram à Ásia e à Grécia a partir do Ponto e por esse motivo são também chamadas **nozes** pônticas.

OCORRÊNCIAS DE NUX E PERSICUM

*Peculiaris inprudencia est **nucibus** insitorum, quae faciem parentis sucumque adoptionis exhibent, appellata ab utroque nucipruna. Et haec autem et **Persica** et cerina ac silvestria ut uvae cadis condita usque ad alia nascentia aetatem sibi prorogant, reliquorum velocitas cito mitescentium transvolat.* (15, 41, 6)

Uma audácia particular são as [ameixas] enxertadas com **nozes**, que apresentam o aspecto da árvore mãe e o suco da [árvore] de adoção; são chamadas *nuciprunas*, a partir do [nome] de ambas. E elas, mas também os **pêssegos**, as ameixas *cerinas* e os abrunhos bravos, quando guardados em jarros como as uvas, conservam-se até o tempo da colheita seguinte, mas a velocidade [de maturação] das que amadurecem depressa demais é muito acelerada.

*Frigidas eodem tractu non genuit arbores, pinum, abietem, piceam. Et quid attinet in Pontum abire? Iuxta Romam ipsam castaneae cerasique aegre proveniunt, **persica** in Tusculano, **nuces** Graecae cum taedio inseruntur Tarracina silvis scatente earum.* (16, 138, 1)

Naquela mesma região, [a natureza] não produziu árvores [de clima] frio, [como] o pinheiro, o abeto e o abeto negro. E por que demorar [mais] indo até o Ponto? Castanheiras e cerejeiras prosperam com dificuldade nos arredores da própria Roma, tal qual os **pessequeiros** em Túsculo, [onde] as **amendoeiras** a custo se deixam enxertar, já nas florestas de Tarracina brotam abundante e compactamente.

*Quae bacis natura eadem et pomis: aliorum intus corpus et foris lignum, ut **nucum**; aliis foris corpus, intus lignum, ut **Persicis** et prunis, vitiumque cinctum fructu, cum fructus alibi muniatur vitio. Putamine clauduntur **nucēs**, corio castaneae. (15, 112, 1)*

Os frutos de bagas têm as mesmas características de outros frutos [de polpa]: [a forma] de alguns deles [é ter] dentro o corpo [de polpa] e fora uma casca de madeira, como as **nozes**; noutros, a polpa fica de fora e dentro, o caroço, como nos **pêssegos** e nas ameixas, e o que não se aproveita é envolvido pelo fruto, ao passo que em outros o fruto é protegido pela parte que não se aproveita. As **nozes** ficam encerradas numa carapaça, e as castanhas, numa casca.

*Quorundam extra geminantur vitia, ut in castaneis et amygdalis **nucibusque** iuglandibus. Quorundam natura trigemina: corpus est, dein lignum rursusque semen in ligno, ut in **Persicis**. (15, 114, 3)*

O descarte de algumas [frutas] nasce em forma dupla, como nas castanhas, amêndoas e **nozes de noqueira**. E a natureza de outras [é nascer] com três partes: há a polpa, depois [vem] um caroço de madeira, e, por sua vez, a semente no caroço, como nos **pêssegos**.

*Quaedam statim a ligno recedunt, ut **nucēs** et palmae; quaedam adhaerent, ut olivae laurusque. Quorundam generi utraque est natura, ut in **Persicis**; etenim duracinis adhaeret corpus et ligno avelli non quit, cum in ceteris facile separetur. (15, 113, 1)*

Algumas frutas saem facilmente do [caroço] de madeira, como as **nozes** e as tâmaras; outras mantêm-se ligadas, como as azeitonas e [as bagas d]os louros. Algumas têm as duas características, como os **pêssegos**; na verdade, a polpa do durázio mantêm-se grudada e não pode ser removida do caroço, ao passo que nas demais [qualidades de pêsegos] ela é facilmente separada.

*Ergo sucorum vinosi piro, moro, myrto, minime, quod miremur, uvis; pingues olivae, lauro, **nuci iuglandi**, amygdalis; dulces uvis, ficis, palmis; aquosus prunis. Magna differentia et in colore suci: sanguineus moris, cerasis, cornis, uvis nigris; idem albis candidus, lacteus in capite ficis, in corpore non item, spumeus malis, nullus **Persicis**, cum praesertim duracina suco abundant. Sed quis eius ullum dixerit colorem? Sua et in odore miracula: malis acutus, **Persicis** dilutus, dulcibus nullus. (15, 109, 1)*

Já sobre seus sucos, na pera, na amora, na murta há os [sucos] “vinosos”, mas praticamente não, para nosso espanto, nas uvas; [sucos] bem espessos têm as azeitonas, as

[bagas] de louro, as **nozes de noqueira** e as amêndoas; [sucos] doces, nas uvas, nos figos, nas tâmaras; os [sucos] aquosos, nas ameixas. Há também uma grande diferença na cor de [cada] suco: cor de sangue nas amoras, nas cerejas, nos pilritos e nas uvas negras; mas nas [uvas] brancas, ele é bem claro, e leitoso no topo dos figos, mas não é assim na sua polpa; [o suco] é espumante nas maçãs, incolor nos **pêssegos**, embora os durázios sejam especialmente abundantes de suco. Mas quem poderia dizer a cor dele? E cada fruta também é admirável quanto ao cheiro: pungente nas maçãs, leve nos **pêssegos**, nenhum nas [frutas] adocicadas.

OCORRÊNCIAS DE *PERSICUM*

Utiliora persica sucusque eorum, etiam in vino aut in aceto expressus. Neque alius eis pomis innocentior cibus; nusquam minus odoris, suci plus, qui tamen sitim stimulet. Folia eius trita inlita haemorrhagian sistunt. Nuclei persicorum cum oleo et aceto capitis doloribus inlinuntur. (23, 132, 5)

Os melhores de todos são os **pêssegos** e o suco deles, também se espremidos em vinho ou em vinagre. E não há nenhum outro alimento mais inofensivo do que esse; em nenhum lugar [há um fruto] de menos perfume e mais suco que, contudo, estimula a sede. As folhas dele, moídas e friccionadas [sobre uma ferida] param a hemorragia. Os caroços dos **pêssegos** [misturados] com óleo e vinagre são usados contra dores de cabeça.

Praeter haec, quae diximus, sunt caedua fraxinus, laurus, persica, colurus, malus, sed tardius nascuntur terramque defixa vix tolerant, non modo umorem. Sabucus contra firmissima ad palum taleis seritur, ut populis. Nam de cupresso satis diximus. (17, 151, 6)

Além das árvores de que falamos, são adequados para o corte o freixo, o loureiro, o **pessegueiro**, a aveleira e a macieira, mas crescem mais devagar, e, uma vez plantadas, suportam mal o terreno, não apenas a umidade. O sabugueiro, pelo contrário, a madeira mais resistente de todas, é plantado com estacas, como o álamo. A respeito dos ciprestes, pois, já dissemos o bastante.

Peregrinae et cerasi Persicaeque et omnes quarum Graeca nomina aut aliena, sed quae ex iis incolarum numero esse coepere, dicentur inter frugiferas. In praesentia externas persequemur a salutare maxime orsi. (12, 14, 1)

[São] estrangeiros também as cerejas, os **pêssegos** e todas as árvores de nome grego ou estranho, mas as que começaram a ser incluídas no número das que já se aclimataram serão

descritas entre as árvores frutíferas. Neste momento, passaremos em revista as [frutas] exóticas, a começar das mais saudáveis.

*His acinus sub cortice intus, illis lignum in corpore. Nec non et quaedam e piris libralia appellata amplitudinem sibi ponderis nomine adserunt. Sed **Persicorum** palma duracinis. Nationum habent cognomen Gallica et Asiatica.* (15, 39, 3)

Estas [=as romãs] [têm] dentro, sob a casca, vários grânulos; aqueles [=pêssegos], um duro caroço no interior do fruto. E alguns tipos de pera, chamadas peras-libra testemunham com esse nome quão grande seja seu peso [= uma libra]. Mas entre os **pêssegos** quem ganha a palma é o durázio⁴⁸. Eles recebem nomes de suas nações [de origem]: há os Gauleses e os Asiáticos.

*In totum quidem **Persica** peregrina etiam Asiae Graeciaeque esse ex nomine ipso apparet atque e Perside advecta. Sed pruna silvestria ubique nasci certum est, quo magis miror huius pomi mentionem a Catone non habitam praesertim cum condenda demonstraret quaedam et silvestria. Nam **Persicae** arbores sero et cum difficultate transiere, ut quae in Rhodo nihil ferant, quod primum ab Aegypto earum fuerat hospitium.* (15, 44, 1)

Certamente, **os pêssegos** são totalmente estrangeiros na Ásia e também na Grécia e, como parece evidente por seu próprio nome, foram importados da Pérsia. Mas é certo que as ameixas silvestres nascem por toda a parte, por isso mesmo mais me espanta que Catão não tenha feito menção a esses frutos, especialmente quando ele demonstrava como conservar alguns frutos silvestres. De fato, **os pessegueiros** migraram tardiamente e com dificuldade, como [o prova o fato de que] os pessegueiros de Rodes quase nunca produzam, porque fora o primeiro [país] de acolhimento deles [quando vieram] do Egito.

*Paene peregrina sunt in uno Italiae agro Veroniensi nascentia quae lanata appellantur; lanugo ea obducit, strutheis quidem **Persicisque** plurima, iis tamen peculiare nomen dedit, nulla alia commendatione insignibus.* (15, 48, 1)

Quase exóticos são aqueles frutos que são chamados lanosos, e que nascem em um único campo da Itália em Verona; decerto os recobre uma lanugem que, apesar de muito

⁴⁸ Diz-se dos frutos cuja polpa é consistente ou dos que têm a casca ou película exterior bastante rija: Amêndoas durázias, uva durázia, trigo durázio. (cf durázio em AULETE, acesso 26 set. 2018).

abundante nos **pêssegos** e nos [marmelos] *estrutos*, conferiu esse nome peculiar a eles, que, porém, não têm fama por nenhuma outra característica marcante.

*Quae causa eas nuptiis fecit religiosas, tot modis fetu munito, quod est veri similius quam quia cadendo tripudium sonivium faciant. Et has e Perside regibus translatas indicio sunt Graeca nomina: optimum quippe genus earum **Persicum** atque basilicon vocant, et haec fuere prima nomina; caryon a capitis gravedine propter odoris gravitatem convenit dictum.* (15, 86-7, 6)

A razão que fez com que [as nozes] fossem sagradas às núpcias [é] porque o fruto é protegido de muitas maneiras; [explicação] que é mais verossímil do que [aquela] outra, [que diz que é] porque ao cair produziriam o ruído de um tríplice salto. E que elas foram importadas da Pérsia por ordem dos reis já o indicam seus nomes em grego: a melhor de todas as espécies, chamam-na, sem dúvida, basílico e **pérsica**, e foram esses seus nomes originais. Convencionou-se dizer que *caryon* deriva [do fato] de ela deixar a cabeça pesada, devido à sensação de peso que seu odor [provoca].

OCORRÊNCIAS DE *SORBUM*

*Est in Appennino et frutex, qui vocatur cotinus, ad linamenta modo conchylii colore insignis. Montes et vales diligit abies, robur, castanae, tilia, ilex, cornus. Aquosis montibus gaudent acer, fraxinus, **sorbus**, tilia, cerasus. Non temere in montibus visae sunt prunus, punicae, oleastri, iuglans, mori, sabuci.* (16, 73-4, 5)

Há um arbusto no monte Apenino, que se chama *arbusto de fumaça* [*Cotinus coggygria*], famoso apenas para [tingir] panos de linho na cor de púrpura das conchas. Apreciam as montanhas e os vales o abeto, o carvalho róbur, as castanheiras, a tília, a azinheira, o pilriteiro. O bordo, o freixo, a **sorveira**, a tília e a cerejeira regozijam-se com as montanhas úmidas. Não [costumam] ser vistos ao acaso [nas montanhas] a ameixeira, a romãzeira, o zambujeiro, a noqueira, a amoreira e o sabugueiro.

*Subeunt et in montuosa ulmus, malus, pirus, laurus, myrtu, sanguinei frutices, ilex tinguendisque vestibus nascentes genistae. Gaudet frigidis **sorbus**, sed magis etiam betulla. Gallica haec arbor mirabili candore atque tenuitate, terribilis magistratum virgis, eadem circulis flexilis, item corbium costis.* (16, 74, 6)

O olmeiro, a macieira, a pereira, o loureiro, a murteira, a árvore de sangue, a azinheira e as giestas que são cultivadas para tingir trajes estende-se pelas regiões montanhosas. A **sorveira** adora as regiões frias, mas ainda mais o vidoeiro. Essa árvore da Gália, de alvura maravilhosa e delicadeza, terrível por [fornecer a madeira das] varas dos magistrados, ao mesmo tempo [são] flexíveis para [fazer cercados], bem como os fundos dos cestos de vime.

Quibus adicit Cato decidua populea quernaque, animalibus iubens dari non perarida, bubus quidem et ficulnea ilignaue et hederacea. Dantur et ex harundine ac lauru. Decidunt sorbo universa, ceteris paulatim. Et de foliis hactenus. (16, 92, 4)

Catão [sugere] acrescentar-lhes [às de olmo e de cítiso] também as folhas caídas de choupos e de carvalhos, ordenando que sejam oferecidas aos animais, antes que sequem completamente e, na verdade, também aos bois as de figueira, de azinheira e de hera. As de cana e as de loureiro também são dadas [aos animais]. Da **sorveira**, [as folhas] caem todas ao mesmo tempo, das demais [espécies], pouco a pouco. E já é o suficiente [o que dissemos até aqui] sobre as folhas.

Nec omnibus adipos carnesve largae, uti nec animalium acerrimis. Neutrum habent buxus, cornus, olea, nec medullam minimumque etiam sanguinis, sicuti, ossa non habent sorba, carnem sabuci –at plurimam ambae medullam- nec harundines maiore ex parte (16, 183, 2)

Nem todas [as árvores] têm tecidos gordurosos ou poupas abundantes, assim como também não nos mais vigorosos animais. O buxo, o corniso ea oliveira não têm nem um nem outra, nem medula e muito pouca seiva, do mesmo modo que a **sorveira** não tem núcleos, nem os sabugueiros, poupa – mas ambas têm grande quantidade de medula – nem cana na maior parte [do caule].

Oboedientissima quocumque in opere fraxinus, eademque hastis corylo melior, cornu levior, sorbo lentior, Gallica vero etiam ad currus flexili levitate. Aemularetur ulmus, ni pondus esset in culpa. (16, 228, 1)

O freixo é [a árvore] mais cooperativa em qualquer tipo de trabalho, e é ainda melhor que aveleira para [fazer] lanças, e mais leve que o corniso, mais flexível que a **sorveira**; mas [depois vem] também o freixo da Gália com uma leveza e flexibilidade [ideais] para [construir] carros. O olmeiro rivalizaria [com eles], se seu peso não o desabonasse.

*Iuglandes nuces porrectae seruntur comissuris iacentibus, pineae nucleis septenis fere in ollas perforatas additis aut ut laurus, quae bacis seritur. Citrea grano et propagine, **sorba** semine et a radice planta et avolsione proveniunt, sed illa in calidis, **sorba** in frigidis et umidis. (17, 64, 1)*

As nozes de amendoeira são plantadas de forma horizontal, dispostas em linhas paralelas, com aproximadamente sete pinhões colocados aos maços em vasos perfurados, ou como o loureiro, que se semeia por meio de suas bagas. O cedro [reproduz-se] ou pela semente ou por propagação; as **sorveiras** brotam ou da semente, ou do broto [formado] da raiz ou por extração, mas aquele em lugares quentes, já as **sorveiras** em lugares frios e úmidos.

*Quaedam et inter se et cum aliis insociabilia glutino, sicut robur, nec fere cohaerent nisi similia natura, ut si quis lapidem lignumque coniungat. Cornum maxime odit **sorbus**, carpinus, buxus, postea tilia. Cuicumque operi facilia flexilia omnia, quae lenta diximus, praeterque morus et caprificus. (16, 226, 5)*

Alguns [tipos de madeira] não se associam nem entre si nem com outras [madeiras], assim como o carvalho róbur, e em geral não permanecem grudados [materiais] de natureza dessemelhante, como se alguém juntasse pedra e madeira. O corniso absolutamente não suporta, pela ordem: a **sorveira**, o carpino, o buxo e, em seguida, a tília. Para qualquer tipo de trabalho, [prefiram-se] todas as madeiras flexíveis, a que chamamos maleáveis, além da amoreira e figueira brava.

*Tubures melius inseruntur in pruno silvestri et malo cotoneo et in calabrice. Ea est spina silvestris; quaecumque optime et myxas recipit; utiliter et **sorbos**. (17, 75, 2)*

As azarolas são melhor enxertadas na ameixa silvestre, no marmelo e na *calábrica* [*Crataegos Oxyacantha*], que é um espinheiro selvagem. Todos os tipos [de espinheiro] acolhem muito bem a *myxa*. E de modo muito útil também as **sorveiras**.

*Eorum, qui in ficis existunt, alii nascuntur ex ipsis, alios parit qui vocatur cerastes, omnes tamen in cerasten figurantur sonumque edunt parvoli stridoris. Et **sorbus** arbor infestatur vermiculis rufis ac pilosis atque ita emoritur; mespila quoque in senecta obnoxia ei morbo est. (17, 221, 3)*

Daqueles [vermes] que existem nos figos, alguns nascem nos próprios [frutos], outros são gerados por aquilo que se chama *ceraste*, entretanto, todos são transformados em *ceraste* e produzem o som de um pequeno estridor. E a **sorveira**, [quando] está infestada com vermezinhas vermelhas e peludas, morre em decorrência disso; A nêspera na velhice também está sujeita a essa doença.

*Pomiferis, quae germinant nec ferunt fructum, fissa radice inditur lapis fertilesque fiunt, hoc idem in amygdalis e robore cuneo adacto, in piris **sorbisque** e taeda ac cinere et terra cooperto. Etiam radices circumcidisse prodest vitium luxuriantium ficorumque et circumcisis cinerem addidisse.* (17, 253, 3)

Nas árvores frutíferas, que germinam mas não produzem frutos, depois de feitas fendas na raiz ali se introduz uma pedra, e assim tornam-se férteis; isto também [se faz] nas amendoeiras, com uma cunha de carvalho róbur inserida [na raiz], e nas pereiras e **sorveiras**, mas com uma de pinheiro resinoso e recoberta com cinza e terra. Também é útil aparar as raízes ao redor das videiras e das figueiras muito luxuriantes e colocar cinzas sobre as áreas aparadas.

*Et aliud genus simile monstravit, avolsique arboribus stolones vixere, quo in genere et cum perna sua avelluntur partemque aliquam e matris quoque corpore auferunt secum fimbriato corpore. Hoc modo plantantur punicae, coryli, mali, **sorbi**, mespilae, fraxini, fici imprimisque vites. Cotoneum ita satum degenerat. Ex eodem inventum est surculos abscisos serere.* (17, 67, 1)

[A natureza] mostrou também um outro modo semelhante [a este]: os rebentos arrancados [das árvores] continuaram vivos; nesse tipo de operação, eles devem ser retirados com seu próprio caule e também removidos com alguma parte do corpo da [árvore] mãe consigo, estando essa parte do corpo esfiapado. Deste modo plantam-se as romãzeiras, as aveleiras, as macieiras, as **sorveiras**, as nespereiras, os freixos, as figueiras e em primeiro lugar as videiras. O marmelo, assim plantado, degenera. A partir disso, descobriu-se [que é possível] plantar brotos cortados [de suas árvores].

*Cornum quoque arborem caveri oporteat. Flore eius degustato alvo cita moriuntur. Remedium **sorba** contusa e melle praebere his vel urinam hominis vel boum aut grana punici mali Ammineo vino conspersa. At genistas circumseri alvariis gratissimum.* (21, 72, 1)

Seria bom evitar também a árvore do corniso. Depois de provar a flor dessa [planta], morrem rápido com [desarranjo de] intestino. O Remédio [é] oferecer-lhes **sorvas** esmagadas com mel ou urina humana ou de boi ou, então, sementes de romã salpicadas com vinho de Almineia. Por outro lado, o que mais apreciam é que sejam plantadas giestas em torno de suas colmeias.

Communis quidem Italiae ratio tempora ad hunc modum distribuit: moro ab idibus Februariis in aequinoctium, piro autumnum, ita ut brumam XV ne minus diebus antecedant, malis aestivis et cotoneis, item sorbis, prunis, post mediam hiemem in idus Februarias, sliquae Graecae et persicis ante brumam per autumnum, nucibus iuglandi et pineae et abellanae et Graecae atque castaneae a kal. Martiis ad idus easdem, salicem et genistae circa Martias kal. (17, 136, 3)

A regra de tempos [de plantio] mais adotada na Itália distribui-se do seguinte modo: para a amoreira, dos idos de fevereiro⁴⁹ ao equinócio; para pereira, o outono, desde que não menos de 15 dias antecedam o [solstício de] inverno. Para as macieiras, e os marmeleiros estivais, assim como para as sorveiras e as ameixeiras, depois da metade do inverno até os idos de Fevereiro; as alfarrobeiras e os pessegueiros, durante o outono, mas antes do [solstício de] inverno; para a **nogueira**, o pinheiro, a aveleira, a amendoeira e a castanheira, desde as calendas de março até os idos do mesmo mês [= de 1 a 15/03]; para o salgueiro e a giesteira, por volta das calendas de março.

Mespila exceptis setaniis, quae malo propiorem vim habent, reliqua adstringunt stomachum sistuntque alvum. Item sorba sicca, nam ressentia stomacho et alvo citae prosunt. (23, 141, 5)

Todas as nêspas, exceto as setânias⁵⁰, que possuem propriedades mais próximas às da maçã, são adstringentes para o estômago e contêm [desarranjos d]o intestino. O mesmo [fazem] as **sorvas** secas, já as frescas são úteis ao estômago e [para conter] o intestino solto.

Fit ad dysintericos stomachique vitia in congio musti albi lento vapore decoctis malis cotoneis V cum suis seminibus, punicis totidem, sorborum sextario et pari mensura eius, quod rhun Syriacam vocant, croci semuncia. Coquitur usque ad crassitudinem mellis. (24, 129, 2)

⁴⁹ [13/02]

⁵⁰ As setânias são uma espécie italiana de nêspas (também recordada por Dioscórides I 118) que Plínio descreve em XV 84) (cf PLÍNIO SECONDO, 1982, vol. IIIb, p. 437, nota 141.3).

Ele [o remédio “opórice”] é feito para os que sofrem de disenteria e para as doenças do estômago, cozinhando em fogo brando um côngio de vinho doce branco com cinco marmelos com suas sementes, o mesmo tanto de romãs, e com uma sexta parte ⁵¹de **sorvas** e com a mesma medida daquilo a que chamam *sumagre sírio*, e com meia onça de açafão. Cozinha-se até [que chegue] próximo à consistência de mel.

*Caseus recens cum melle suggillata emendat, mollis alvum sistit, sedat tormina pastillis in vino austero decoctis rursusque in patina tostis cum melle. Saprurum vocant qui cum sale et **sorbis** siccis e vino tritus potusque medetur coeliacis. Genitalium carbunculis caprinus tritus inpositus, item acidus cum oxymelite maculis in balineo inlitus oleo interlinitur. (28, 132, 1)*

O queijo fresco com mel cura os hematomas, o macio faz cessar a diarreia, e também abranda as cólicas [se feito] em pastilhas cozidas em vinho seco e por sua vez tostadas em uma panela com mel. Chamam *sapro* [aquele queijo] bem amassado com sal e **sorvas** secas e preparado com vinho que, uma vez bebido, cura os doentes celíacos. O [queijo] de cabra [também cura] se esfarelado e aplicado sobre carbúnculos genitais, bem como o [queijo] ácido com oximélito aplicado com o óleo sobre as manchas da pele durante o banho.

*Mutantur arbores et colore fiuntque ex nigris candidae, non semper prodigio, sed eae maxime, quae ex semine nascuntur. Et populus alba transit in nigra. Quidam et **sorbum**, si in calidiora loca venerit, sterilescere putant. Prodigio autem fiunt ex dulcibus acerba poma aut dulcia ex acerbis [...] (17, 242, 1)*

As árvores também mudam de cor e de pretas tornam-se brancas, [o que] nem sempre [se dá] de modo espetacular, mas [são assim] principalmente aquelas, que nascem a partir de sementes. E o choupo passa de branco a negro. Alguns também acham que a **sorveira**, se for transplantada para locais mais quentes, tornam-se estéreis. Por outro lado, é algo extraordinário que frutos [passem] de doces a azedos ou de azedos a doces [...].

10. CONCLUSÕES

As leituras que foram feitas para a realização deste projeto auxiliaram a compreender mais sobre o dia a dia do romano antigo e sua cultura nos mais diversos aspectos, durante os últimos anos do período republicano e durante o início do período imperial – tempo em que

⁵¹ Entre os romanos medida que era a sexta parte do côngio (cf sextário em AULETE, acesso 26 set. 2018)

viveram os dois autores estudados no projeto. Sem as leituras previamente feitas, não seria possível relacionar informações contidas nos textos com informações descobertas durante o processo de tradução

O conceito de semiosfera desenvolvido por Yuri Lotman e o de cultura criado por Edward Tylor auxiliaram na compreensão do que é cultura e o que significa fazer parte de uma. O indivíduo é socializado dentro de um sistema cultural, em que aprende os valores de determinada sociedade. O léxico é importante dentro de um sistema na medida em que é por meio dele que as pessoas se expressam culturalmente, pois está carregado de significado histórico e social.

Visto que as obras dos escritores latinos estudados são datadas de milhares de anos, as informações adquiridas nas leituras complementares contribuíram para compor um conhecimento mais preciso sobre vários elementos que frequentaram as passagens selecionadas para o trabalho de tradução.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Carlos Drummond de. **Claro Enigma**. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

APICIUS, Caelius. **De Re Coquinaria uel Apicii Decem Libri Qui Dicuntur De Re Coquinaria et Excerpta a Vinidario Conscripta**. Ed. M. E. Milham, 1969. In: PHI 5.3. LATIN TEXTS AND BIBLE VERSIONS. The Packard Humanities Institute, 1991. CD-ROM.

CARCOPINO, Jerome. **A Vida quotidiana em Roma no apogeu do império**. Trad. de António José Saraiva. Lisboa: Livros do Brasil, s/d.

DAREMBERG & SAGLIO. **Dictionnaire des antiquités grecques et latines**. Paris: Hachette, 1877-1918.

FARIA, Ernesto. **Dicionário escolar Latino Português** . 6ª. ed. Rio de Janeiro: FAE, 1992. 592 p.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **A vida quotidiana na Roma antiga**. São Paulo: Annablume, 2003.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **Roma: Vida pública e vida privada**. Pedro Paulo Abreu Funari; coordenação Marly Rodrigues, Maria Helena Simões Paes. São Paulo: Atual, 1993. 81p.

LOTMAN, Iurii. Mikhailovich. (Iurii Mikhailovich). 1922- **Universe of the mind: a semiotic theory of culture** / Yuri Lotman; translated by Ann Shukman. 1990.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

PAOLI, Ugo Enrico. **VRBS: A vida na Roma antiga**. 7ª ed. Barcelona: Editorial Iberia, S.A., 2000. 419 p. Disponível em: <https://kupdf.com/download/paoli-ugo-enrico-urbs-la-vida-en-la-roma-antigua-7-ordf-ed_59001213dc0d60d52f959ea3_pdf>. Acesso em: 14 dez. 2017.

PLINIO Secundus, Gaio. **Storia Naturale (5 tomos em 6 vv.)**. Trad. Gian Biagio Conte (org.) et al. Torino (Itália): Giulio Einaudi, 1982.

PLINIUS Secundus, Caius. **Naturalis Historia uel C. Plini Secundi Naturalis Historiae Libri XXXVII (5 vv)**. Ed. C. Mayhoff, 1892-1909. In: PHI 5.3. 56 LATIN TEXTS AND BIBLE VERSIONS. The Packard Humanities Institute, 1991. CD-ROM.

SEABRA, Maria Cândida Trindade Costa de; "LÍNGUA, CULTURA, LÉXICO", p. 65 -84. In: **Linguagem, Sociedade e Discurso**. São Paulo: Blucher, 2015.

BIBLIOGRAFIA

DURANTI, Alessandro. **Antropologia linguística**. Tradução de Pedro Tena. Madrid: Cambridge University Press, 2000.

FUNARI, Pedro Paulo Abreu. **Cultura popular na antiguidade clássica**. São Paulo: Contexto, 1989. 80p.

PAULA, Maria Helena de. **Rastros de velhos falares – léxico e cultura no vernáculo catalano**. 2007. 521f. Tese (Doutorado em Linguística e Língua Portuguesa) - Faculdade de Ciências e Letras, Universidade Estadual Paulista, Araraquara, 2007.

SALLES, Catherine. **Nos submundos da antiguidade**. 3ª ed. Trad. de Carlos Nelson Coutinho, São Paulo: Brasiliense, 1987.

TYLOR, Edward. 1871 **Primitive Culture**. Londres, John Mursay & Co. [1958, Nova York, Harper Torchbooks.]