

Tradução do prefácio e dos capítulos IV-VI e VIII DO LIVRO XII DO *DE RE RUSTICA* DE COLUMELA

Robson Tadeu Cesila

Universidade de São Paulo

robson.cesila@usp.br

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-1449-238X>

RESUMO

Apresentamos uma tradução do prefácio do livro XII da obra *De Re Rustica* de Columela (século I d.C.), bem como de outros dois trechos do mesmo livro. No prefácio, o autor discorre sobre os papéis do homem e da mulher na vida em comum segundo suas características físicas e “psíquicas”, o que serve para introduzir o tema principal do livro XII, que são os deveres e o papel da *uillica*, a companheira do capataz (*uillicus*), na execução e na gestão dos trabalhos da propriedade rural. Os outros excertos traduzidos (capítulos IV-VI e VIII) constituem exemplos dessas muitas tarefas a serem por ela executadas.

Palavras-chave: Columela; *De Re Rustica*; *uillica*; Livro 12; Literatura técnica.

ABSTRACT

We present a translation of the preface to the book 12 of Columella's *De Re Rustica* (1st century A.D.), as well as translations of two other excerpts from the same book. In the preface, the author discusses the roles of the man and the woman in life as a couple according to their physical and “psychological” characteristics, which serves to introduce the main theme of book 12, which is the duties and role of *uillica*, the manager's wife (*uillicus*), in accomplishing and managing the works on the rural property. The other translated excerpts (chapters IV-VI and VIII) are examples of these many tasks to be performed by her.

Keywords: Columella; *De Re Rustica*; *uillica*; Book 12; Technical Literature.

BREVE INTRODUÇÃO E COMENTÁRIO

O longo tratado técnico *De Re Rustica*, de Lúcio Júnio Moderato Columela, autor nascido na província da Bética e que produziu sua obra durante o principado de Nero (54-68 d.C.), é composto por 12 livros que abordam os mais variados aspectos e atividades da vida no campo, desde a agropecuária em sentido estrito (plantio de cereais, frutas, legumes e verduras e criação de animais) até um conjunto de atividades a que hoje aplicaríamos rótulos como extrativismo vegetal (coleta de raízes e tubérculos, ervas aromáticas e medicinais, madeiras, resinas, óleos essenciais), piscicultura,

apicultura e mesmo agroindústria (vinicultura, confecção de conservas e molhos, fabricação de queijos, preparo de remédios caseiros, fabrico de compotas e geleias, etc.). Adicionalmente, e por sua relação com as atividades acima listadas, o autor trata ainda de assuntos como os métodos de edificação rural, a confecção de recipientes de argila ou de fibras vegetais, a feitura de ferramentas rurais, os modos de armazenar os produtos do campo e mesmo a melhor forma de transportá-los e comercializá-los, a maneira de lidar com os escravizados que constituem a principal mão de obra do tipo de propriedade que está descrevendo, os costumes morais e os ritos religiosos envolvidos na sua gestão, etc.

A importância da obra columeliana se deve principalmente ao fato de que é o mais extenso e mais completo tratado sobre temas agropecuários legado pela Antiguidade, mas também porque apresenta uma grande precisão técnica aliada a uma visível qualidade literária¹, revelando-se, ao mesmo tempo, um verdadeiro manual a ser efetivamente usado e consultado pelos produtores da época, mas também uma obra de inegável valor estético, capaz de deleitar por seu ritmo equilibrado, clareza de expressão e cuidadosa escolha lexical². Não à toa, apesar de mencionar inúmeros autores de obras em prosa – em grego, latim ou mesmo púnico – que constituem as fontes para os conhecimentos técnicos que veicula, Columela confere, em seu tratado, um papel todo especial às *Geórgicas* de Virgílio, a obra por ele mais copiosamente citada³.

Quanto ao livro XII, especificamente, do *De Re Rustica*, ao qual pertencem os excertos aqui apresentados em tradução de nossa lavra, seu interesse particular se deve às questões de gênero e sexualidade que aborda, as quais, embora não ausentes em outras partes do tratado, encontram no seu último e derradeiro livro um espaço privilegiado. Com efeito, o livro XII é dedicado essencialmente a descrever os deveres e o papel da *uillica*, a companheira do capataz (*uillicus*), na execução dos trabalhos da propriedade rural, dando, portanto, certo “protagonismo”, se assim podemos dizer, a essa figura feminina. Deve-se dizer que o referido livro é composto como um par temático com aquele que o precede, o livro XI, esse centrado na figura do *uillicus*.

As relações entre masculino e feminino já são abordadas desde o prefácio do livro XII, razão pela qual ele constitui o primeiro excerto aqui apresentado. No prefácio, Columela, amparando-se sobremaneira na autoridade de Xenofonte (séculos V-IV a.C.), que em sua obra *Econômico* já abordara questões semelhantes⁴, descreve as tarefas e atribuições do homem e da mulher segundo

¹ Citroni et al., 2006, p. 815.

² Cf. Albrecht, 1997, p. 1241; Martin & Gaillard, 1990, p. 176-177; Trevizam, 2014, p. 170-171.

³ Citroni et al., 2006, p. 816.

⁴ Cf. *Econômico*, VII.10-X, sobretudo VII.10-43. Ver também Trevizam, 2014, p. 160.

as suas características físicas, intelectuais e morais, reservando basicamente ao primeiro as atividades externas, públicas, perigosas, dependentes de força e esforço físico, e à segunda as tarefas internas, domésticas, sem periculosidade mas dependentes de qualidades como zelo, atenção e senso de organização. À figura masculina compete, basicamente, a obtenção dos recursos; à feminina, a sua conservação, manutenção e armazenamento. Haveria, segundo o tratadista, uma parceria, benéfica a todos, em que cada sexo contribuiria com tarefas condizentes às suas capacidades e habilidades, para o que a própria natureza já teria criado um e outro adequadamente, dotando-os das características necessárias. Trata-se, em resumo, de uma relação de complementaridade e de interdependência, sempre com vistas à preservação da família e, conseqüentemente, da espécie.

Esse é o conteúdo dos parágrafos 1-8 do prefácio, mas, a partir do final do parágrafo 8 e até o 10, Columela voltará a um tema que lhe é muito caro no *De Re Rustica*⁵, a saber, a ideia de uma certa decadência moral (com conseqüências, evidentemente, econômicas) representada pela progressiva inclinação ao luxo e aos prazeres urbanos que fizeram os proprietários de terras (*domini*) e suas esposas (*dominae*) abandonarem o cuidado de suas *uillae* a escravos administradores (*uillici*) e suas companheiras (*uillicae*), em vez de eles mesmos habitarem no campo e gerirem pessoalmente o empreendimento agrário. Essa transferência de responsabilidades, já o dissera o autor no prefácio do livro I⁶, era a principal razão da decadência da agricultura romana em sua época, mais do que um suposto esgotamento do solo ou razões atinentes ao clima.

Columela encerra o proêmio do livro XII anunciando que passará a tratar então dos muitos afazeres rurais que devem estar sob a responsabilidade da *uillica*. Para exemplificá-los, selecionamos outros dois excertos do livro. O primeiro, mais extenso, englobando os capítulos IV a VI, trata das ações que devem anteceder o preparo das conservas de época primaveril: a escolha e preparação dos locais e dos recipientes para acondicioná-las (IV), e a feitura do vinagre (V) e da salmoura (VI), matérias-primas indispensáveis na preparação de conservas⁷. O segundo excerto, mais breve, descreve o modo de preparo da *oxygala*, certa bebida feita de leite azedo com especiarias.

No capítulo IV, é digno de nota o pequeno preâmbulo (1-2) justificando o tratamento de assunto aparentemente “menor” (a preparação de conservas), para o que se evoca a autoridade e o exemplo de autores pregressos que não

⁵ Ver, por exemplo, o prefácio do livro I, parágrafos 10-21, prefácio esse que funciona, na verdade, como um proêmio para a obra *De Re Rustica* como um todo.

⁶ *Ibid.*

⁷ As conservas propriamente ditas terão as suas receitas explicadas em capítulos variados ao longo do livro XII, tais como (para ficarmos apenas nas conservas salgadas) VII, IX-X, XIII.2, XLVIII-LI, etc.

tinham se recusado a se dedicar ao tema, como Magão e Hamílcar (cartagineses), Mnáseas e Paxamo (gregos) e Marco Ambívio, Menas Licínio e C. Mácio (romanos). Nesse mesmo capítulo, note-se também a abordagem da questão moral e religiosa ligada aos assuntos do campo (3): Columela prescreve que a manipulação de alimentos e bebidas seja feita por indivíduos puros (jovens impúberes ou virgens) ou que passaram antes pela adequada purificação.

TEXTO LATINO⁸:

PRAEFATIO

1. Xenophon Atheniensis eo libro, P. Siluine, qui Oeconomicus inscribitur, prodidit maritale coniugium sic comparatum esse natura, ut non solum iucundissima, verum etiam utilissima vitae societas iniretur: nam primum, quod etiam Cicero ait, ne genus humanum temporis longinquitate occideret, propter hoc marem cum femina esse coniunctum: deinde ut ex hac eadem societate mortalibus adiutoria senectutis, nec minus propugnacula praeparentur. 2. Tum etiam, cum victus et cultus humanus non uti feris in propatulo ac silvestribus locis, sed domi sub tecto accurandus erat, necessarium fuit alterutrum foris et sub divo esse, qui labore et industria compararet, quae tectis recondenterentur. Siquidem vel rusticari, vel nauigare, vel etiam genere alio negotiari necesse erat, ut aliquas facultates acquireremus. 3. Cum vero paratae res sub tectum essent congestae, alium esse oportuit, qui et illatas custodiret, et ea conficeret opera, quae domi deberent administrari. Nam et fruges ceteraque alimenta terrestria indigebant tecto, et ovium ceterarumque pecudum fetus, atque fructus clauso custodiendi erant, nec minus reliqua utensilia, quibus aut alitur hominum genus, aut etiam excolitur. 4. Quare, cum et operam et diligentiam ea quae proposuimus, desiderarent, nec exigua cura foris acquirerentur, quae domi custodiri oporteret: iure, ut dixi, natura comparata est mulieris ad domesticam diligentiam, viri autem ad exercitationem forensem et extraneam. Itaque viro calores et frigora perpetienda, tum etiam itinera et labores pacis ac belli, id est rusticationis et militarium stipendiorum deus tribuit: 5. mulieri deinceps, quod omnibus his rebus eam fecerat inhabilem, domestica negotia curanda tradidit. Et quoniam hunc sexum custodiae et diligentiae assignaverat, idcirco timidiorem reddidit quam virilem. Nam metus plurimum confert ad diligentiam custodiendi. 6. Quod autem necesse erat foris et in aperto victum quaerentibus nonnumquam iniuriam propulsare,

⁸ Extraído da edição da Loeb: Columella, L. J. M. *On agriculture*. Vol. III. Edited and translated by E. S. Forster e E. H. Heffner. Cambridge (Massachusetts), Londres: Harvard University Press, 1993, p. 174-180, 194-200 e 202-204.

idcirco virum quam mulierem fecit audaciorem. Quia vero partis opibus aequae fuit opus memoria et diligentia, non minorem feminae quam viro earum rerum tribuit possessionem. Tum etiam quod simplex natura non omnes res commodas amplecti volebat, idcirco alterum alterius indigere voluit: quoniam quod alteri deest, praesto plerumque est alteri.

7. Haec in Oeconomico Xenophon, et deinde Cicero, qui eum Latinae consuetudini tradidit, non inutiliter disseruerunt. Nam et apud Graecos, et mox apud Romanos usque in patrum nostrorum memoriam fere domesticus labor matronalis fuit, tamquam ad requiem forensium exercitationum omni cura deposita patribusfamilias intra domesticos penates se recipientibus. Erat enim summa reverentia cum concordia et diligentia mixta, flagrabatque mulier pulcherrima aemulatione, studens negotia viri cura sua maiora atque meliora reddere. 8. Nihil conspiciebatur in domo dividuum, nihil, quod aut maritus, aut femina proprium esse iuris sui diceret: sed in commune conspirabatur ab utroque, ut cum forensibus negotiis, matronalis industria rationem parem faceret. Itaque nec villici quidem aut villicae magna erat opera, cum ipsi domini quotidie negotia sua reviserent atque administrarent. 9. Nunc vero cum pleraeque sic luxu et inertia diffluant, ut ne lanificii quidem curam suscipere dignentur, sed domi confectae vestes fastidio sint, perversaque cupidine maxime placeant, quae grandi pecunia et totis paene censibus redimuntur: nihil mirum est, easdem ruris et instrumentorum agrestium cura gravari, sordidissimumque negotium ducere paucorum dierum in villa moram. 10. Quam ob causam cum in totum non solum exoleverit, sed etiam occiderit vetus ille matrumfamiliarum mos Sabinarum atque Romanarum, necessaria irrepsit villicae cura, quae tueretur officia matronae: quoniam et villici quoque successerunt in locum dominorum, qui quondam prisca consuetudine non solum coluerant, sed habitaverant rura. Verum, ne videar intempestive censorium opus obiurgandis moribus nostrorum temporum suscepisse, iam nunc officia villicae persequar.

IV. 1. Nunc de ceteris rebus, quae omissae erant prioribus libris, quoniam villicae reservabantur officiis, praecipiemus, et ut aliquis ordo custodiatur, incipiemus a verno tempore, quoniam fere maturis atque trimenstribus consummatis sationibus, vacua tempora iam contingunt ad ea exequenda, quae deinceps docebimus. 2. Parvarum rerum curam non defuisse Poenis Graecisque auctoribus atque etiam Romanis, memoria tradidit. Nam et Mago Carthaginiensis, et Hamilcar, quos secuti videntur Graecae gentis non obscuri scriptores Mnaseas atque Paxamus, tum demum nostri generis, postquam a bellis vacuum fuit, quasi quoddam tributum victui humano conferre non dedignati sunt, ut M. Ambivius, et Maenas Licinius, tum etiam C. Matius; quibus studium fuit pistoris et coci nec minus cellarii diligentiam suis praeceptis instituere.

3. His autem omnibus placuit, eum, qui rerum harum officium suscepit, castum esse continentemque oportere, quoniam totum in eo sit, ne contractentur pocula vel cibi, nisi aut ab impubi, aut certe abstinentissimo rebus venereis. Quibus si fuerit operatus vel vir vel femina, debere eos flumine aut perenni aqua, priusquam penora contingant, ablui. Propter quod his necessarium esse pueri vel virginis ministerium, per quos promantur, quae usus postulaverit.

4. Post hoc praeceptum locum et vasa idonea salgamis praeparari iubent: locum esse debere aversum a sole, quam frigidissimum et siccissimum, ne situ penora mucorem contrahant. Vasa autem fictilia vel vitrea plura potius quam ampla, et eorum alia recte picata, nonnulla tamen pura, prout conditio conditurae exegerit. **5.** Haec vasa dedita opera fieri oportet patenti ore, et usque ad imum aequalia, nec in modum doliorum formata, ut exemptis ad usum salgamis quidquid superest aequali pondere usque ad fundum deprimatur, cum ea res innoxia penora conservet, ubi non innatent, sed semper sint iure summersa. Quod in utero dolii fieri vix posse propter inaequalitatem figurae. Maxime autem ad hoc necessarium esse aceti et durae muriae usum, quae utraque sic confieri.

V.1. Quemadmodum ex vino vapido acetum fiat. In sextarios quadraginta octo fermenti libram, fici aridae pondo quadrantem, salis sextarium haec subterito, et subtrita cum quartario mellis aceto diluito, atque ita in praedictam mensuram adicito. Quidam hordei tosti sextarios quattuor, et nuces ardentes iuglandes quadraginta, et mentae viridis pondo selibram in eandem mensuram adiciunt. **2.** Quidam ferri massas exurunt, ita ut ignis speciem habeant, easque in eandem mensuram demittunt. Tum etiam exemptis nucleis ipsas nuces pineas vacuas numero quinque vel sex incendunt, et ardentes eodem demittunt. Alii nucibus sapineis ardentibus idem faciunt.

VI.1. Muriam duram sic facito: dolium quam patentissimi oris locato in ea parte villae, quae plurimum solis accipit. Id dolium aqua caelesti repleto; ea est enim huic rei aptissima; vel si non fuerit pluvalis, certe fontana dulcissimi saporis. Tum indito sportam iunceam, vel sparteam, quae replenda est sale candido, quo candidior muria fiat. Cum salem per aliquot dies videbis liquescere, ex eo intellegis nondum muriam esse maturam. **2.** Itaque subinde alium salem tamdiu ingeres, donec in sporta permaneat integer, nec minuatur. Quod cum animadverteris, scias habere muriam maturitatem suam. Et si facere aliam volueris, hanc in vasa bene picata diffundes, et opertam in sole habebis. Omnem enim mucorem vis solis aufert, et odorem bonum praebet. Est et aliud muriae maturae experimentum. Nam ubi dulcem caseum demiseris in eam, si pessum ibit, scies esse adhuc crudam: si innatabit, maturam.

VIII.1. Oxygalam sic facito. Ollam novam sumito, eamque iuxta fundum terebrato: deinde cavum, quem feceris, surculo obturato, et lacte

ovillo quam recentissimo vas repleto, eoque adicito viridium condimentorum fasciculos, origani, mentae, cepae, coriandri. Has herbas ita in lacte demittito, ut ligamina earum extent. **2.** Post diem quintum surculum, quo cavum obturaveras, eximito, et serum emittito. Cum deinde lac coeperit manare, eodem surculo cavum obturato, intermissoque triduo, ita ut supra dictum est, serum emittito, et fasciculos condimentorum exemptos abicito: deinde exiguum aridi thymi et cunilae aridae super lac destringito, concisique sectivi porri quantum videbitur adicito, et permisceto: mox intermisso biduo rursus emittito serum, cavumque obturato, et salis triti quantum satis erit adicito, et misceto; deinde operculo imposito et oblinito, non ante aperueris ollam, quam usus exegerit.

3. Sunt qui sativi vel etiam silvestris lepidii herbam cum collegerunt in umbra siccent, deinde folia eius abiecto caule die et nocte muria macerata expressaque, lacti misceant sine condimentis, et salis quantum satis arbitrantur adiciant; tum cetera, quae supra praecepimus faciant. Nonnulli recentia folia lepidii cum dulci lacte in olla miscent, et post diem tertium, quemadmodum praecepimus, serum emittunt: deinde compertam satureiam viridem, tum etiam arida semina coriandri atque anethi et thymi et apii in unum bene trita adiciunt, salemque bene coctum cribratum permiscunt. Cetera eadem quae supra faciunt.

TRADUÇÃO

PREFÁCIO

1. Xenofonte de Atenas, em seu livro intitulado *Econômico*⁹, afirma, ó Públio Silvino¹⁰, que a união conjugal foi criada pela natureza para que se originasse não só a mais agradável como a mais útil parceria da vida. Com efeito, como também Cícero afirma¹¹, o homem foi unido à mulher, em primeiro lugar, para que o gênero humano não sucumbisse à passagem do tempo; em segundo lugar, para que dessa parceria resultassem meios de auxílio e de proteção aos mortais na velhice. **2.** Além disso, a partir do momento em que os alimentos e as vestes dos humanos tiveram de ser preparados em

⁹ Ver, sobretudo, *Econ.*, VII.10-43, em que se baseia fortemente o prefácio de Columela, como um todo.

¹⁰ Amigo de Columela e dedicatário da obra, a quem o tratadista se dirige no início de cada livro (Citroni et al., 2006, p. 815). Embora não referido por outras fontes, depreende-se, pelo *De Re Rustica*, que seria um proprietário rural com consideráveis conhecimentos sobre a empresa agrícola (*ibid.*).

¹¹ Trata-se da tradução, perdida, do *Econômico*, feita por Cícero (o próprio Columela não-lo diz, mais abaixo, no parágrafo 7 do prefácio).

casa e sob um teto, e não mais, como os das feras, em locais selvagens, ao relento, tornou-se necessário que um dos dois sexos atuasse exteriormente, ao ar livre, para obter, com seu trabalho e suas aptidões, os recursos que deviam ser armazenados dentro de casa; em outras palavras, para adquirirmos certas provisões, era necessário ou trabalhar o campo, ou praticar a navegação ou ainda realizar algum tipo de comércio. Ora, depois que as provisões obtidas tinham sido acumuladas dentro de casa, surgiu a necessidade de uma outra pessoa que pudesse tanto vigiar os recursos guardados como também realizar certas tarefas que precisavam ser executadas no interior do lar. **3.** Pois não só os cereais e outros produtos da terra necessitavam de um teto, como também as crias e os produtos advindos das ovelhas e dos outros rebanhos precisavam ser guardados em local fechado, o mesmo valendo para os demais recursos que servem ao sustento do ser humano ou mesmo ao seu progresso cultural. **4.** Assim, como as tarefas que acabamos de mencionar carecessem de atenção e zelo, e como precisassem ser obtidos com não menor cuidado, fora de casa, os produtos a serem guardados dentro dela, a natureza, com muita propriedade, como eu disse, preparou a mulher para os cuidados domésticos¹², e o homem, para os afazeres públicos e exteriores à casa¹³. Sendo assim, a divindade concedeu ao homem tolerar o frio e o calor extremos, bem como as marchas e as labutas da paz e da guerra, isto é, as do trabalho agrícola e as do serviço militar; **5.** em seguida, à mulher, porque a criara inábil para todas essas coisas, confiou o cuidado com os negócios domésticos¹⁴. E porque a este sexo atribuíra as tarefas de guardar e de cuidar, por isso mesmo a divindade fê-lo mais temeroso do que o sexo masculino, pois o medo em muito contribui para cuidados mais zelosos. **6.** Por outro lado, sendo necessário, por vezes, livrar de agressões aqueles que buscavam os víveres fora de casa e em local desprotegido, fez o homem, por isso mesmo, mais corajoso do que a mulher. Mas como, mesmo depois de obtidas as provisões, era necessário a ambos os sexos ter zelo e boa memória, a divindade concedeu a posse dessas qualidades à mulher em quantidade não menor que ao homem. E além disso, uma vez que a natureza individual de cada sexo não lhes permitia conter em si todas as qualidades convenientes, por isso mesmo quis ela que um sexo tenha necessidade do outro, visto que o que falta a um está, geralmente, contido no outro.

7. Tais foram as reflexões que expuseram, não sem proveito, Xenofonte, no *Econômico*, e depois Cícero, que o traduziu para a língua latina. De fato, tanto entre os gregos quanto, pouco depois, entre os romanos, e até onde vai a memória de nossos antepassados, o trabalho doméstico foi quase sempre

¹² *Ad domesticam diligentiam.*

¹³ *Ad exercitationem forensem et extraneam.*

¹⁴ *Domestica negotia.*

uma atribuição da mãe de família, ao passo que o pai de família, quando se recolhia ao interior do lar, era para repousar das atividades externas, deixando do lado de fora todas as suas preocupações. Pois havia um enorme respeito, acompanhado de um misto de dedicação e de boa convivência, com a mulher desejando ardentemente competir com o homem de uma forma muito louvável: empenhava-se ela para, com sua zelosa atuação, aprimorar e fazer prosperar os negócios do marido. **8.** Nada na casa era visto como separado, nada que o marido ou a mulher pudesse dizer que lhe pertencia exclusivamente, por direito; ao contrário, conspiravam ambos para um mesmo objetivo, de tal forma que a dedicação da matrona produzia um análogo doméstico aos negócios externos do marido. Por essa razão, não era grande, a bem da verdade, nem o trabalho do capataz nem o de sua companheira, uma vez que diariamente o senhor e a senhora em pessoa fiscalizavam e administravam, cada um, os seus negócios. **9.** Mas como agora as mulheres, em sua maioria, estão a tal ponto decaídas no luxo e na inércia que não consideram uma ocupação digna nem mesmo supervisionar o lanifício, mas, ao contrário, mostram desprezo pelas roupas feitas em casa e, com suas vontades pervertidas, se comprazem enormemente só com itens que se comprem por grandes somas de dinheiro e quase que com um patrimônio inteiro, não me admira que elas vejam como um grande fardo qualquer atividade no campo ou que envolvam os apetrechos próprios da vida rural, e considerem ocupação das mais sórdidas ter de permanecer na fazenda por alguns poucos dias que seja. **10.** E dessa forma, como aqueles antigos costumes das matronas sabinas e romanas caíram completamente em desuso ou mesmo desapareceram, foi se tornando necessário o zeloso trabalho da companheira do capataz no desempenho das funções que caberiam à matrona; aliás, também os capatazes tomaram o lugar de seus senhores, esses que, em épocas anteriores, seguindo o costume antigo, não somente tinham cultivado suas terras como também tinham nelas fixado moradia. Mas, para não parecer que estou me arrogando, em momento que não é oportuno, a função de censor a repreender os costumes destes nossos tempos, passo imediatamente, a partir de agora, a expor minuciosamente as tarefas da companheira do capataz.

IV. 1. Agora daremos instruções sobre questões que foram deixadas de lado nos livros anteriores porque estavam reservadas para o momento em que fôssemos tratar dos deveres da esposa do capataz, e, para que respeitemos uma certa ordem, começaremos pela época primaveril, pois é quando, já quase concluídas as sementeiras de tempo próprio e as trimestrais, dispõe-se já de tempo livre para a execução dos serviços que a seguir apresentaremos. **2.** A tradição ensina que a atenção às pequenas coisas não faltou aos autores cartagineses e gregos, e também aos romanos. De fato, tanto o cartaginês

Magão quanto Amílcar¹⁵, os quais parecem ter sido seguidos pelos escritores da não obscura nação dos gregos Mnáseas e Paxamo¹⁶, e somente então, quando houve uma pausa nas guerras, pelos da nossa nação, não desdenharam pagar o seu – digamos – tributo ao tema da alimentação humana, como fizeram, entre nós, Marco Ambívio, Menas Licínio¹⁷ e, depois, também C. Mácio¹⁸; dedicaram-se eles a orientar, com seus preceitos, a atividade diligente do padeiro e do cozinheiro, bem como a do despenseiro.

3. Ora, todos esses autores eram da opinião de que aquele que fosse incumbido dessas tarefas precisava ser casto e recatado, já que o essencial estava nisto: que as bebidas e comidas não fossem manipuladas a não ser por um jovem impúbere ou, ao menos, por alguém que se abstinha ao máximo dos prazeres sexuais. Se um homem ou uma mulher adultos se ocupassem desses alimentos, precisavam, antes de tocá-los, se lavar em água de rio ou de fonte perene. Daí lhes ser necessário o concurso de um jovem escravo ou de uma virgem por meio dos quais pudessem ser trazidos da despensa os alimentos necessários ao uso.

4. Cumprido esse preceito, determinam aqueles autores, em seguida, que sejam preparados um local e recipientes adequados para as conservas: o local deve ficar em posição contrária à do sol e ser o mais fresco e seco possível, para que os alimentos não fiquem mofados, em processo de deterioração; quanto aos recipientes, devem ser de cerâmica ou de vidro, e preferivelmente mais numerosos do que com grandes dimensões; alguns deles devem ser convenientemente besuntados com pezo¹⁹, enquanto outros devem ficar ao natural, conforme exigir o tipo de produto submetido ao processo de conserva.

5. Convém que esses recipientes sejam fabricados para o fim a que se destinam, com uma boca grande e a mesma largura de cima até embaixo, diferentemente

¹⁵ Magão viveu no século III a.C. e escreveu o seu tratado, hoje perdido, em púnico. Sua obra, muito citada por Columela, fora traduzida para o latim no século II a.C. e para o grego no século I a.C. (Citroni et al., 2006, p. 816). Quanto a Amílcar, segundo nota da edição da Loeb de Forster e Heffner da obra de Columela (1993, p. 194), não é citado em qualquer outra passagem dos textos antigos, a não ser que se esteja referindo aqui ao pai do general Aníbal; nesse segundo caso, no entanto, também não há na tradição qualquer referência a ele como interessado em assuntos de economia agrícola (*ibid.*).

¹⁶ Segundo a mesma edição citada na nota anterior (*ibid.*), Paxamo é mencionado apenas neste passo de Columela; já Mnáseas, natural da Lícia, é citado por Varrão, Plínio, o Velho e Ateneu.

¹⁷ Citados apenas nesse passo columeliano (*ibid.*).

¹⁸ Segundo Carlo Carena, em nota à edição de Columela da Giulio Einaudi Editore (1997, p. 923), Gaio Mácio era amigo de Cícero e de Augusto e profundo conhecedor de assuntos agrícolas; Columela o cita de novo em XII.46.1 e menciona em V.10.19 e XII.47.5 uma variedade de maçã que teria sido batizada com o seu nome (*malum Matianum*).

¹⁹ Resina extraída dos pinheiros (*pix, picis*).

do formato do *dolium*²⁰, de maneira que, mesmo após os alimentos em conserva serem retirados para o consumo, qualquer sobra sua que fique no recipiente possa descer até o fundo apenas com o seu próprio peso, pois o que mantém intactos os alimentos é o não ficarem boiando no líquido, mas, ao contrário, sempre estarem nele mergulhados. Isso dificilmente poderia ser feito no bojo de um *dolium*, por conta de seu formato não assimétrico. Outros elementos indispensáveis na preparação das conservas, [segundo aqueles escritores], são o vinagre e a salmoura forte, cuja forma de preparo se dá a seguir.

V. 1. Como fazer vinagre²¹ a partir de vinho estragado. Para uma quantia de quarenta e oito sextários²² de vinho, mói junto os seguintes ingredientes: uma libra²³ de fermento, um quarto de libra²⁴ de figos secos e um sextário²⁵ de sal; uma vez moídos, lhes junta um quarto de sextário de mel e dilui a mistura com vinagre, adicionando-a então à medida de vinho acima mencionada. Alguns adicionam, a essa mesma medida de vinho, quatro sextários de cevada torrada, quarenta nozes em brasa e meia libra de menta verde. **2.** Outros aquecem barras de ferro até que pareçam estar em fogo e as lançam dentro da mesma medida de vinho. Ou então põem fogo em cinco ou seis nozes de pinheiro vazias, já sem o seu núcleo, e as lançam, ainda ardentes, dentro da mesma mistura. Alguns fazem o mesmo com nozes ardentes de abeto.

VI. 1. A salmoura forte²⁶, prepara-a da seguinte maneira: aloca, na parte da casa de campo que recebe mais sol, um *dolium* cuja boca seja a mais larga possível. Enche esse *dolium* com água da chuva, pois é a mais adequada para o fim em questão; ou, se água pluvial não houver, que seja ao menos colhida em fonte, e com sabor muito doce. Em seguida, introduz no *dolium* uma cesta de junco ou de esparto e a enche bem com sal branco, para que a salmoura resulte mais branca. Se perceberes, durante alguns dias, que o sal continua se dissolvendo, concluirás a partir disso que a salmoura ainda não está maturada. **2.** Nesse caso, adicionarás mais sal continuamente, até que ele passe a ficar intacto na cesta, sem sofrer diminuição. Quando notares que isso está acontecendo, saibas que a salmoura atingiu sua maturação. E, se quiseses

²⁰ Recipiente de cerâmica grande, bojudo, de boca estreita e sem asas, usado no armazenamento e conservação de sólidos ou de líquidos.

²¹ *Acetum*, i (n.).

²² Medida de capacidade para líquidos ou sólidos, correspondente a 1/6 do côgio (daí seu nome, *sextarius*) ou a 12 ciatos (*OLD*, s.u.). No caso de líquidos, o *sextarius* corresponderia aproximadamente a 560ml; no caso de sólidos, 560g.

²³ *Libra*, ae (f): unidade de medida de peso equivalente a 324g, aproximadamente (correspondia a 12 *unciae*, “onças”; uma “onça” tinha cerca de 27g). (*OLD*, s.u. *uncia*).

²⁴ *Quadrans*, *quadrantis* em latim (“quadrante”), equivalente a três onças ou 1/4 da libra (ou cerca de 81g). (*OLD*, s.u.).

²⁵ Aproximadamente 560g.

²⁶ *Muriam durum*.

preparar outra medida de salmoura, despejarás a anterior em recipientes bem besuntados com pez e a manterás, fechada, no sol, pois a energia solar elimina qualquer mofo e confere ao líquido um bom odor. Há ainda outra maneira de averiguar se a salmoura já está maturada. Se, ao lançares dentro dela um queijo fresco, ele afundar, saberás que ela ainda não está pronta; se o queijo flutuar, ela atingiu a maturação.

VIII. 1. A *oxygala*²⁷, prepara-a da seguinte forma. Pega um vaso novo e faz nele um furo perto do fundo; tampa então, com um pequeno bastão, o furo feito, e enche o recipiente com leite de ovelha o mais fresco possível, adicionando em seguida pequenos maços de condimentos verdes: orégano, hortelã, cebola, coentro. Introduz essas ervas no leite de um jeito que as amarras que unem os maços fiquem esticadas para fora. **2.** Depois de cinco dias, retira o pequeno bastão com que tinhas tampado o buraco e deixa sair o soro do leite. Então, quando o leite começar a escorrer, fecha de novo o buraco com o bastão, e, depois de esperar mais três dias, deixa o soro sair da mesma forma que acabei de explicar, e retira e descarta os maços de condimentos. A seguir, rala sobre o leite um pouco de tomilho seco e de manjerona seca e acrescenta pedacinhos de alho-poró de cortar na quantidade que desejares, misturando tudo muito bem. Depois, passados mais dois dias, deixa de novo sair o soro, tampa em seguida, de novo, o buraco, adiciona sal moído a gosto e mexe bem; então, coloca uma tampa na abertura superior e a sela, e não abras mais o vaso a não ser no momento de utilizar o produto.

3. Há pessoas que colhem o agrião, seja o plantado ou mesmo o selvagem, ainda novo, e o secam à sombra; depois, as suas folhas, já separadas dos talos, maceram em salmoura por um dia e uma noite e, após espreme-las, misturam-nas com leite sem qualquer tempero e adicionam sal a gosto; a partir daí, executam os demais procedimentos da forma como ensinamos acima. Outras pessoas misturam, em um vaso, folhas frescas de agrião com leite puro e, após esperar três dias, extraem o soro pelo método já descrito; então, adicionam folhas verdes de segurelha bem selecionadas, além de sementes secas de coentro, aneto, tomilho e aipo moídas juntas, e misturam sal bem torrado e peneirado. O resto, fazem exatamente como explicado acima.

REFERÊNCIAS

ALBRECHT, M. von. *A history of Roman Literature*. Vol. I: *From Livius Andronicus to Boethius*. Leiden/Nova Iorque/Colônia: E. J. Brill, 1997.

²⁷ Uma bebida feita com leite azedo e especiarias.

- CESILA, R. T. O Livro XII *do De Re Rustica* de Columela: aspectos compositivos e elocutivos. *Phaos*, v. 22, p. 1-14, e022015, 2022. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/phaos/article/view/17370/12085>. Acesso em 16 abr. 2025.
- CITRONI, M.; CONSOLINO, F. E.; LABATE, M.; NARDUCCI, E. *Literatura de Roma Antiga*. Tradução de Margarida Miranda e Isaías Hipólito. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2006.
- COLUMELLA. *L'arte dell'agricoltura*. Traduzione di Rosa Calzecchi Onesti, introduzione e note di Carlo Carena. Torino: Giulio Einaudi Editore, 1977.
- COLUMELLA, L. J. M. *On agriculture*. Vol. III. Edited and translated by E. S. Forster e E. H. Heffner. Cambridge (Massachusetts), Londres: Harvard University Press, 1993 (The Loeb Classical Library).
- GLARE, P. G. W. (ed.). *Oxford Latin Dictionary*. 3ª reimpr. Nova Iorque, Oxford University Press, 1985.
- MARTIN, R.; Gaillard, J. *Les genres littéraires à Rome*. Paris: Nathan, Scodel, 1990.
- TREVIZAM, M. *Prosa técnica: Catão, Varrão, Vitruvius e Columela*. Campinas: Editora da Unicamp, 2014.
- XENOPHON. *Oeconomicus. A social and historical commentary*. Translation, introduction and commentary by Sarah B. Pomeroy. Oxford: Clarendon Press, 2001.
- XENOFONTE. *Econômico*. Tradução do grego e introdução de Anna Lia Amaral de Almeida Prado. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

Recebido: 17/4/2025

Aceito: 9/9/2025

Publicado: 15/9/2025